



Фото: © Gettyimages/ImagesBank ; Антон Моисеенко

Australian Open

Три недели Антон Моисеенко
разъезжал по винодельням
Австралии — и насмотрелся.

***«Нужно много пива, чтобы сделать
хорошее вино»***

Коллективное мнение австралийских виноделов



Старые лозы шираза, спасенные виноделом Two Hands. Интересно, приживутся ли?



Глядя в иллюминатор самолета, идущего на посадку в столице Западной Австралии, Перте, не ожидаешь, что она окажется именно такой – облачной и мокрой. Спрашивается, разве для этого я тряса 15 часов в замкнутом пространстве самолета? Впрочем вспоминаю, что я тут не для того, чтобы любоваться просторами саванны и купаться в океане, меня ждет посещение 21 австралийской винодельни. Подарок судьбы, чем еще это может быть?

ЗАПАДНАЯ АВСТРАЛИЯ

Центр Перта – вполне «сиднейское» (оно же «ню-йоркское», только позеленее) зрелище – небоскребы создают футуристическую ауру города. Хотя город большой, дышится здесь, как среди оливковых рощ; присутствия машин даже не чувствуется. В аэропорте меня осмотрели так пристально, как будто я представлял угрозу всему австралийскому народу, а на выходе поразили не пальмы, а... воздух: я как будто погрузился в эвкалиптовую воздушную ванну. Воздух этот замечательно благоухает ароматами экзотического леса, немного тяжел по нашим меркам, но тяжел приятно.

Винодельческая Западная Австралия, если не брать в расчет раскрученный регион Маргарет-Ривер, намного менее известна, чем южные Баросса, Макларен и Хантер.

Мне предстояло побывать в винодельческих регионах Перт-Хиллс и Суон-Вэлли, Маргарет-Ривер, проехать через регион Джограф и Маунт-Баркер и оказаться в маленьком городке Элбени, омываемом водами Большого Австралийского залива, а на самом деле Южного океана

(количество океанов на Земле оказалось чуть больше, чем я думал).

В апреле почти для всех виноделов уже наступило время относительного релакса – они собрали урожай и следят за ферментацией.

ВИНОДЕЛЫ И ПОПУГАИ

Чем больше виноделен я посещал, тем лучше вырисовывался образ австралийцев в целом и австралийских виноделов в частности. Австралия уникальна в том, что касается отношений и родственных связей между людьми, занятыми в винной индустрии. Австралийцы говорили мне, что отношения между виноделами там очень и очень дружеские, а не основанные на духе соперничества. Теперь я смог увидеть это на практике. Виноделы не только дружат между собой, часто родственники работают в разных хозяйствах, которые (по идее) конкурируют друг с другом. Нормальная для здешних мест вещь.

Типажи:

1 Веселые (можно сказать – отвязные) ребята, проповедующие свободный стиль во всем. У этих парней днем может идти ферментация, а вечером запланирован выезд на серфинг. Таких больше всего в Западной Австралии: несмотря на кажущуюся легкомысленность, делают они вполне рейтинговые вина.

2 Виноделы старой закалки. «Оторванности» у них поменьше, но напряжения по поводу своей работы ничуть не больше. Чарли Мелтона и Тима Адамса можно смело отнести к этой категории.

3 Виноделы крупных компаний. Обычно на вид куда более замученные люди. Вероятно, потому, что и они сотрудники наемные, и круп-



Главный винодел
Plantagenet Джон Дарен



Указатели не позволяют
перепутать дорогу в
Бургундию с тропинкой
к барбекю

«Вино – лучшая жидкость для мойки бокалов»

Пи-Джей Чартерис, винодел Brokenwood Wines

ные винодельни Австралии отнюдь не семейные: здесь гораздо сильнее дух «корпорации» и финансовой ответственности.

ЛЕБЕДИНОЕ... РЕКА

Утром первого дня тщетно пытаюсь бороться со сменой часового пояса. 10 минут езды — и мы за городом. Регион называется Swan Valley — Лебединая долина. Здесь вообще все лебединое, сам Перт стоит на «лебединой реке» — Swan River. В первом на маршруте хозяйстве — Houghton (Хотн), не понимая пока, где я и что я, отдаюсь на милость главного винодела Роба Боуэна. Крупнейшее предприятие в Западной Австралии, Houghton — часть Hardy's, а это значит — Constellation.

Лебединая долина — старейший винный регион не только Запад-

ной Австралии: лозу здесь высадил раньше, чем в Виктории или на юге. Виноградом занялся Томас Вортс в 1829 году. В 1830-м он выкопал винный погреб, который существует и по сей день. В отличие от населенной преимущественно потомками немецких и польских поселенцев Бароссы здесь преобладают потомки англичан, итальянцев и югославов.

У Роба не слишком много времени, он показывает мне винодельню. Регион славится белыми винами (шенен блан, верделло, шардоне), а от испепеляющей жары его спасает «доктор из Фримэнтл» — океанский бриз, дующий с юго-запада (Fremantle — название города на берегу Индийского океана).

Молодое вино «отдыхает» после брожения в стальных чанах в зале, где мурашки бегут по коже от

холода. Вино из чанов пока представляет собой мутную жидкость с потрясающей ароматикой. Среди годовалых образцов из бочек оказалась «Белая Бургундия» — White Burgundy — типичное новосветское шардоне, зато у него «вся грудь в орденах»: первую медаль на местном винном конкурсе оно получило еще в 1937-м.

В Австралии в большинстве ресторанов можно приносить вино с собой. Эта традиция связана с тем, что раньше ресторанам сложно было получить лицензию на торговлю алкоголем. За право распить свою бутылку может взиматься (что происходит не всегда) плата в размере от 5 до 35 долларов, в зависимости от заведения.

«Они правда делают вино?» — подумал я, когда мы с виноделами из Deep Woods пришли посидеть в Wino's Bar & Restaurant в Маргарет Ривер. Винный лист там чудовищных размеров. Вино пил один я. Остальные — пиво.



«Давно здесь лежу», - лучшая реклама для вин St Halletts. Сделано из дерева

«Я потратил большую часть своих денег на вино, женщин и автомобили – остальные просто пустил по ветру»

Билл Снеддон, управляющий и винодел Allandale Winery

И РАЗ — ШИРАЗ!

Если бы скромность и обаяние поддавались измерению, то Джон Дарем, главный винодел хозяйства Plantagenet, побил бы любые рекорды. Виноградники Plantagenet уютно расположились вдали от изъезженных трасс, в 350 км от Перта, в самом центре региона Маунт-Баркер, славящегося не только рислингом и шардоне, но и тонкими, непохожими на южные ширазами. Вместе с управляющим хозяйства Йеном Мейо мы совершаем утреннюю пробежку по удивительной красоты набережной городка Элбени, где принято здороваться со всеми, кто встречается на пути.

Утренний кофе бодрит, но Йен уже посматривает на часы: нужно ехать снимать урожай, пока его не сняли птицы, из-за проворства которых крайние ряды виноградников в Австралии часто накрывают специальной сеткой, особенно перед сбором урожая.

Между рядами лоз снуют специально привезенные сюда для борьбы с насекомыми гвинейские «курицы» (guinea fowl). При виде людей,

они в страхе бегут на другую сторону виноградника под названием Rocky Noggor 2 — «Каменистый кошмар 2» (есть еще и «Каменистый кошмар 1», разбитый в 1988-м). И как это им не страшно? В 1999 году отсюда вывозили булжники размером с небольшой автомобиль — владельцы хозяйства тогда посчитали микроклимат именно этого, заваленного камнями, куска земли настолько идеальным для шираза, что решили расчистить его. Утверждают, что камни пошли на сооружение волнореза недалеко от Элбени.

К моему восторгу, на «Кошмаре 2» застаем два трактора-уборщика — как раз идет сбор шираза. Сделать три ряда шираза верхом на тракторе — разве не мечта? Первый трактор тщательно обтрясывает лозу специальным механизмом, грозди по конвейеру перемещаются в пластиковый короб, который везет второй трактор по параллельному ряду. После их прохода немногочисленные ягоды остаются на растерзание птицам.

На винодельне, что в полудне езды от виноградников, наткнулись на «рабочую ситуацию»: соскочил

Крупные компании Австралии вроде Fosters или Hardy's, несмотря на непростое к ним отношение (они держат около 80% рынка вина материка), являются кузницей кадров: многие, поработав в них, потом уходят и открывают свою маленькую винодельню.

СКАЖИ НЕТ ФИЛЛОКСЕРЕ

Австралийцы жутко боятся филлоксеры, да и неудивительно, памятуя о возможных масштабах последствий. Зараженные области сейчас находятся на границе Виктории и Нового Южного Уэльса, вокруг Сиднея и немного в долине Ярра. Перед посещением некоторых виноградников меня допрашивали, где я был до этого: гадкую тлю туристы могут занести и на подошвах ботинок. Предупредительные таблички, предлагающие дружно поднапрячься и остановить филлоксеру, встречаются повсюду.



Тим Адамс больше похож на автогонщика, чем на винодела



Чарли Мелтон за культурной беседой со своим приятелем-виноделом

«Одна игра в гольф в день держит печень в узде»

Джеофф Мерилл, винодел хозяйства Geoff Merrill

На каждом винограднике мне говорили, что обычно кенгуру у них тут пруд пруди, просто вот именно сегодня, по поводу моего приезда, «все куда-то подевались». Кенгуру здесь не только отстреливают из-за большого поголовья, но и едят. Виноград эти милые животные, вопреки ожиданиям, портить привычки не имеют.

шланг, из которого фонтаном брызгало бродающее сусли. Это, впрочем, никого не вывело из обычного игривого состояния: Джон бесстрашно подскочил и вправил шланг на место. Наблюдаем, как бутилируется новое Rosé, в очередной раз восхищаясь умением австралийцев носить длинную бороду и при этом не выглядеть недотепами (это я про Мэла Кирквуда, главного «шамана» склада Plantagenet), отправляюсь в аэропорт. Самолет авиакомпании SkyWest уносит меня назад в Перт, откуда на следующий день вылетаю в Мекку австралийского виноделия — Южную Австралию, в Аделаиду.

ЮЖНАЯ АВСТРАЛИЯ

В отличие от Перта и Сиднея, с их небоскребами, Аделаида кажется куда более приземистой и деревенской, но никак не менее популярной и живой. Особенно много тут заведений и ресторанчиков японской, китайской, тайской и прочей восточной кухни — возможно, поэтому в городе чуть ли не половина встречных имеет восточный разрез глаз. Может, питаясь такой едой, коренные австралийцы постепенно мутировали? Всемирно известный

пляж Аделаиды с труднопроизносимым названием «Гленелг» расположился в 30 минутах езды на разрысованном трамвае (явно дали волю неформалам с баллончиками). Но в апреле здесь не слишком много желающих искупаться, хотя и светит призывно жаркое солнце.

ОСЕННИЙ МАРАФОН В ДОЛИНЕ КЛЭР

Сегодня «день икс»: встречаюсь с Тимом Адамсом и Чарли Мелтоном, давними друзьями-приятелями из старой гвардии защитников австралийской винной идентичности.

Адамс развернул свое хозяйство в долине Клэр: пологие склоны аккуратно засажены лозами, а тенистые аллеи ведут к винодельне.

Только познакомились с Тимом и его большой пушистой собакой, как он хватается меня за руку и сажает в подозрительно забрызганный грязью джип (вокруг сухо): пару дней назад он вернулся с недельного ралли по саванне. На вершине холма Тим непринужденно чертит палкой на земле схему долины: вот тут мы, вон там, в 80 км, — океан, а под ногами — долина.



Эндрю Тьерни из Two Hands: на страже своих лоз. И интересов

Долина Клэр находится на приличной высоте (400–600 м), поэтому здесь есть все условия для выращивания рислинга. Тим горд, что рислинг здесь уживается с ширазом.

В БАРОССЕ ВСЕ СПОКОЙНО

Чарли Мелтон. Самая яркая черта – спокойствие. Чарли вообще не напрягается, ну немножечко. Другие стараются быть энергичными, веселыми, развязными, напористыми. Но только не он. Не похоже, чтобы напрягались и два далматина, днем проживающие на территории энотеки. Мы сидим на веранде Charles Melton Wines, Чарли открывает бутылку игристого шираза. Затем отправляемся к другу Чарли — соседу и виноделу, чтобы посмотреть на Бароссу с холмов. По пути Чарли показывает дом женщины, родившей 18 детей. Большими глазами рассматриваю дом.

Друг делает весь свой бизнес прямо в долине: его вино никуда не экспортируется, а целиком продается местным ресторанам. Здесь все по старинке: старый маленький ручной пресс, пара десятков бочек стоят тут же под навесом.

«Я всегда был гибким, ведь меня крестили вином»

Фэнчон Ферранди, винодел Tatchilla Wines



С воздушного шара вид на Hunter Valley такой, что дух захватывает

Западноавстралийские эвкалипты зовутся kamī и достигают 90 м в высоту. Мчатся на машине по этим аллеям (правда, теперь даже в сельской местности ввели ограничение скорости в 110 км/ч) — одно удовольствие.

Кстати, Чарли сам не бутилирует вина: как многие бутиковые виноделы, он оставляет эту часть работы на долю специальных компаний.

Как и все вокруг, Чарли говорит о небывалой волне жары, накрывшей регион в момент, когда ягодам оставалось дозреть совсем чуть-чуть: в этом году в Бароссе молодец тот, кто успел собрать урожай, пока уровень сахара в ягодах не взлетел до небес.

НОВЫЙ ЮЖНЫЙ УЭЛЬС

Теперь меня сопровождает Тим Локвуд из Australian Wine and Brandy Corporation, организации, регламентирующей экспорт австралийских вин и их продвижение во всем мире. Вместе с ним мы провели два дня в «Долине охотников».

Благодаря близости к самому большому городу Австралии – Сиднею — долина Хантер вряд ли когда-либо

будет испытывать недостаток внимания со стороны туристов. К тому же долина Хантер — одно из самых красивых мест в винодельческой Австралии, особенно на фоне высоких покрытых лесом холмов.

По приезде меня «обрадовали» новостью, что наутро предстоит полет на воздушном шаре. Мой сопровождающий от полета с похвальной скоростью отстранился, сославшись на боязнь высоты, а мысль о том, что ее тоже могу бояться, видимо, не приходила ему в голову. Промучившись ночь в бесполезных раздумьях, в 4 утра встали, чтобы к 5.20 быть на месте сбора самоубийц. Отправляемся на двух джипах, за одним из них едет короб воздушного шара, сам шар в собранном виде и всякие причиндалы. Слово ободряя меня, утро выдалось очень прохладным, но солнце било лучами сквозь лес, а в искристом тумане надувалось разноцветное чудовище с надписью Hunter Valley. Все оказалось совсем не страшно, через час полета понимаю, что шар — лучший способ познать регион: только так можно почувствовать мощь потоков ветра и изучить умопомрачительную панораму виноградников на фоне гор.

Один из лучших местных ресторанов называется Terroir. Как водится, рестораны тут стоят в чистом поле, окруженные виноградниками и прочими сельскохозяйственными культурами: более естественного окружения не придумаешь. После посещения виноделен в Хантер, отправляемся в Сидней — самый сумасшедший и динамичный город из всех, виденных мной до сих пор. Но это уже совсем другая история. ■