



ТЕРРАВА

© Facebook.ru / Сербия

Все согласны, что икона австралийского виноделия – шираз – сорт номер один в Бароссе, но нет единого мнения, каким он должен быть. Молодое поколение виноделов пересматривает традиционные ценности

СОЛЬ БАРОССЫ



10 тезисов: Barossa

➔ Говоря о Бароссе, обычно подразумевают не только одноименную долину, но и прилегающую к ней Райскую долину с более прохладным климатом — Eden Valley. Бароссу часто называют «красным сердцем Австралии».[1]

➔ В Бароссе расположены винодельни многих крупных компаний Австралии. Но они только разливают здесь вино, почти не используя сырье из самой Бароссы, где площади виноградников слишком ограничены для «массового производства».[2]

➔ Баросса — регион, где балом правят маленькие хозяйства и независимые виноградары. Многие из них — пятое и шестое поколение эмигрантов из Германии и Англии, прибывших сюда в середине XIX века.[3]

➔ В Бароссе растут самые старые лозы Австралии — шираз, гренаш и мурведр, завезенные сюда первыми колонистами. Многим из них уже 100–150 лет. По меркам всего мира это крупнейший «заповедник» старых лоз.[4]

➔ Хотя филлоксеры и атаковала Австралию, до Бароссы она не добралась. Строгие превентивные меры и контроль за распространением филлоксеры позволяют многим старым лозам Бароссы до сих пор стоять на собственных корнях.[5]



Matt Turner © Australian wine export Council

➔ Баросса знаменита многообразием терруаров и типов местности — от жаркой низины до более прохладных холмов, от тяжелых глинистых почв до легкого песчаника. «Ломаным» ландшафтом она отличается от других регионов Австралии.[6]

➔ Главные сорта Бароссы, сделавшие ей имя, — красные. Белые сорта в основном представлены рислингом, семильоном и шардоне. При этом рислинг из долины Иден считается одним из лучших образцов сорта в Новом Свете.[7]

➔ Многие виноделы региона постепенно отходят от использования традиционных для них американских бочек, отдавая предпочтение французскому дубу, чтобы смягчить вино и избежать появления сладких и ванильных тонов.[8]

➔ Баросские ширазы часто определяют как «соленые». Это результат повышенного содержания соли в грунтовых и речных водах региона. Соленость добавляет винам пикантности, это отличительная черта терруара Бароссы.[9]

➔ Не пугайтесь, если увидите в описании вина из Бароссы надпись GSM. Это не обозначение стандарта сотовой связи, а сокращенное название типичного бленда Бароссы: Grenache-Shiraz-Mourvedre. Буквы в сокращении могут переставлять: SMG, MGS, MSG.[10]

Ошибка полковника

Ранняя история Бароссы — это сага о покорении «дикого Юга». Регион назван в честь испанского местечка Барроса (под Кадисом): когда англичане помогли испанцам освободить Иберийский полуостров от наполеоновских войск, в той Барросе произошла одна из значимых побед союзников, и один из участников сражения, британский полковник Вильям Лайт, позднее оказавшись в Австралии, дал жаркой долине на юге пятого континента имя из воспоминаний своей бурной молодости. Но как-то в официальные документы вкралась банальная опечатка, и Барроса превратилась в Бароссу.

В общем, название у региона появилось только в 1837 году.

В отличие от ссыльных поселений Восточной Австралии (куда выслали преступники разного толка, в основном из Великобритании), Южная Австралия планировалась английскими филантропами как идеалистическая страна, где свободные мужчины и женщины получат возможность работать, иметь собственное вероисповедание и политическую свободу. Такие перспективы привлекли многих поселенцев: политических и религиозных диссидентов, искателей приключений, торговцев. Баросса стала прибежищем для английских и немецких эмигрантов. Одно из первых поселений основал богатый англичанин Джордж Ангас. Взвешивая активно за прилегающие территории, он попросил геолога Джоана Менге вынести вердикт касательно их потенциала. Менге сделал восторженный вывод: «Я абсолютно уверен, что вскоре мы увидим здесь, в этой Новой Силезии, виноградники, фруктовые сады и необъятные поля».

Это побудило Ангаса к еще более активному освоению долины, где в итоге появились городок Ангастон и типичная прусская деревня Бетани, недалеко от поселения Линдоч, основанного англичанами в 1840-м. Ангас профинансировал прибытие сюда около 200 фермеров-лютеран из Силезии. Первые семьи прибыли в 1842 году, а в 1847-м здесь начали высаживать виноград. (К слову, первые лозы на австралийский континент привез в 1788 году капитан Артур Филипп с мыса Доброй Надежды.)

Землю фермеры получали в виде узких длинных наделов, и почти на каждом был свой ручей. Большинство ка-

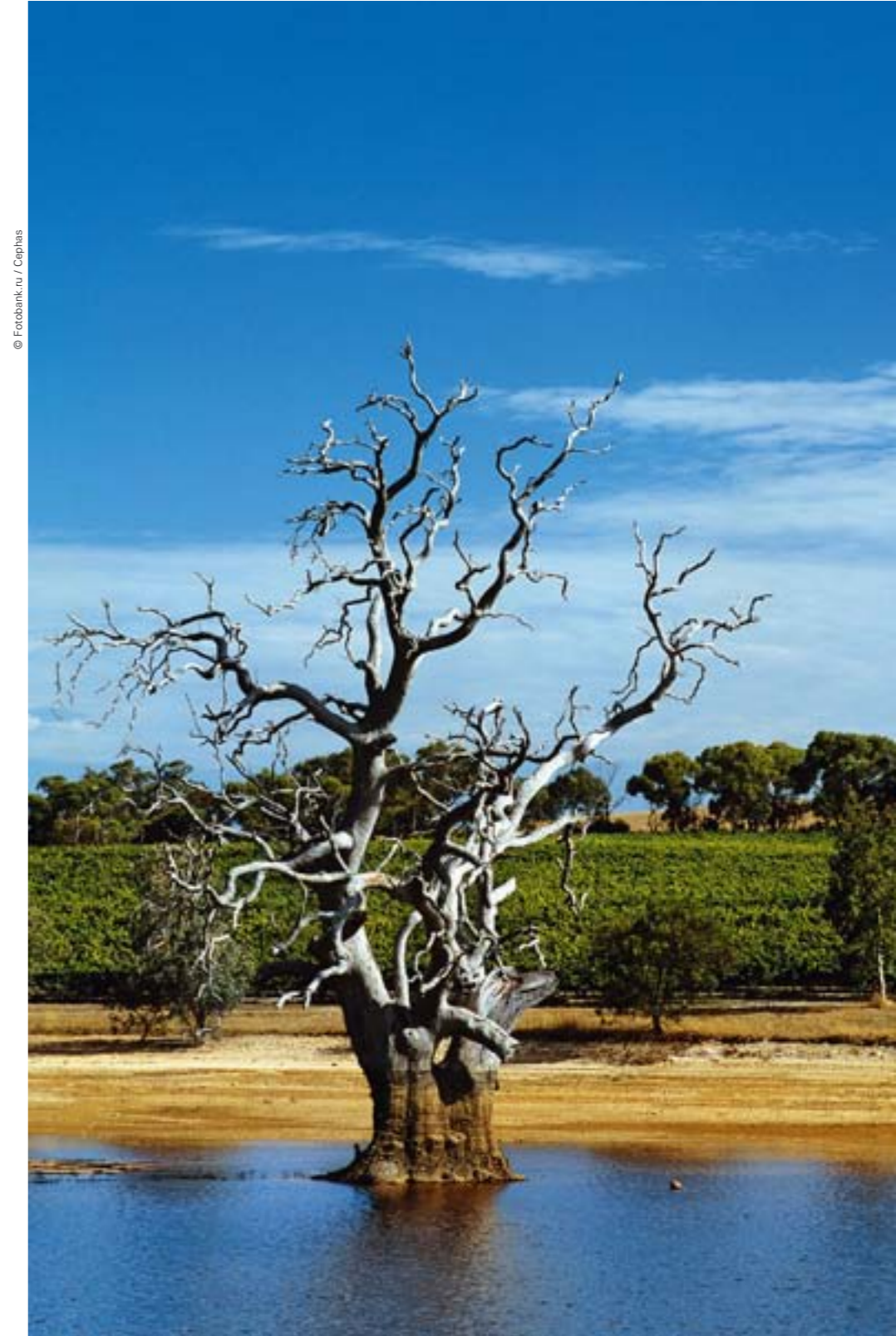
менных зданий, построенных в то время, стоят и сегодня, а культура фермеров отчетливо отобразилась в местной кухне — умении готовить хлеб, коптить мясо и колбасы. Эти люди пришли сюда с оптимизмом, они верили в традиционные фермерские методы и свою самодостаточность.

Среди высаживаемых культур логично оказался и виноград: климат, казалось, отлично подходил для него. Ста-

рейшие виноградники Бароссы, заложенные в то время, и сегодня вызывают благоговейный трепет у знатоков вина.

Линорадна

С 1850-х годов в Австралию стало прибывать еще больше «горячих голов», привлеченных запахом золота. Но в Южной Австралии никакого золота не было, по-сему не было и алчных толп. Жизнь создавших идиллию фермеров шла своим





чередом. Впрочем, золотая лихорадка дала толчок и развитию виноделия: у иных в результате спекуляций с золотом появлялись свободные средства, которые стоило вложить в более богоугодное дело, в поисках которого взгляд частенько упирался в ровные ряды лоз.

Колониальный импорт

Но виноделие развивалось не гладко. Внутренний рынок был ограниченным. По странным законам того времени пошлинами облагалось вино, пересекающее даже границу региона внутри страны (это требование отменили лишь в начале XX века). К 1900 году австралийцы в массе своей почти не пили вина, а те, кто пил, со снобизмом считали «колониальное» вино продуктом второго сорта по сравнению с импортным.

Англия всегда оставалась одним из главных потребителей вин из Австралии. Еще в середине XIX века вина Бароссы начали попадать на британский рынок, где их продвигали друзья и поклонники новых колоний. Но жесткое регулирование экспорта не давало фермерам Бароссы побряжечки.

Парадокс: когда один винодел послал ящик своего вина королеве Виктории и заслужил медаль от принца Альберта в 1846 году, власти родного региона оштрафовали его на 10 фунтов за производство вина без лицензии.

В 1860-м году Великобритания ввела высокие пошлины на импорт вин из Южной Африки, и Австралия воспользовалась своим шансом: к 1900 году экспорт вырос с 264 до почти 20 тыс. гектолитров в год.

Проверка на прочность

Но что представлял собой австралийский экспорт: просто гектолитры «какого-то» дешевого вина. Большой частью это к тому же было крепленое вино (австралийцы и по сей день производят много вин «в стиле порто» или «в стиле шерри», но теперь некоторые из них получают 95+ у Паркера — их научились делать великолепно). Крепкое и сладкое «не-что» пользовалось повышенным спросом и на внутреннем рынке (ну, конечно, не таким спросом, как пиво и бренди), а вот сухие качественные вина были в крайнем меньшинстве. Обращать на них внимание сами австралийцы начали не ранее, чем с 60–70-х годов. С тех пор вкусы этого общества становились все более утонченными. Вразрез ситуации 150-летней давности, сегодня австралийцы — большие любители вина, и при этом они пьют почти только свои собственные вина и игнорируют Европу, не говоря уже о «другом» Новом Свете.

Благостным сегодняшним реалиям предшествовала череда тяжелых кризисов перепроизводства. Первый случился еще в 1904 году. Но настоящая катастрофа разразилась в 1980-х. Тогда рынок сбыта был настолько мал, что правительство предложило компенсацию в 1500 австралийских долларов за каждые 4 га выкорчеванных виноградников. Покупная цена на шираз высокого качества достигла опасного минимума в 150 ав. долларов за тонну (для сравнения, в 2003 году за тонну отборного шираза давали 5000, в 2005-м — уже от 8 до 10 тысяч ав. долларов). На очищенных от лоз территориях в течение семи лет запрещалось возобновлять культивацию винограда. Многие виноделы тогда согласились на эти условия, и на виноградники пожаловали бульдозеры.

Несладко пришлось ширазу, который тогда, как говорят старожилы Бароссы, «считался австралийским сорняком, модным сортом был французский каберне совиньон». Шираз был настолько непопулярен, что если уж его не выкорчевывали, то... делали из него дешевые белые вина (!), просто быстро сливая сок с мезги после пресования (наподобие «белого зинфанделя», который производят в Америке и по сей день).

Явление магистров

Но небольшая группа энтузиастов оказала активное сопротивление планам правительства. Они верили, что Баросса прославится винами со старых лоз с глубоким сладковатым вкусом, крепкими, но с хорошей кислотностью. Среди защитников Бароссы были такие широко известные ныне персоны, как Питер Леман, Чарли Мелтон, Боб Маклин, Стюарт Блэквел, Роберт О'Калаган и другие. Тогда для европейцев австралийские вина были абсолютной экзотикой (хотя о Penfolds Grange Hermitage уже говорили в «узких кругах»). Миролюбивые по природе своей бароссы не собирались по примеру калифорнийцев (прошедших тот же путь) устраивать скандальные сравнительные дегустации, чтобы «утереть нос французам» и доказать свою конкурентоспособность. Нет. Они обратились непосредственно, в можно сказать, высший арбитражный суд, а именно в Институт Магистров вина — в это главное сосредоточие знаний и опыта по части оценки качества и потенциала вина (титул Магистр вина — самый престижный для винных экспертов). Магистры выехали в Австралию большой делегацией, чтобы попробовать лучшие вина. Оценки для Бароссы были очень высокими, комментарии в европейской прессе сделали свое дело, и Британию впервые захлестнула «мода на Бароссу». С тех пор в самой Бароссе дела пошли в гору.

А концу 1980-х регионом «заявлялся» непосредственно Роберт Паркер, ставший главным адвокатом баросской винной элиты. С тех пор Баросса относится к числу самых продвигаемых им винных регионов (почти наравне с Бордо и долиной Роны).

География, почвы, климат

«Терруар в Новом Свете» — в целом довольно новая постановка вопроса, и когда кто-то берется за доказательство того, что «да, представьте, и в Новом Свете можно говорить о терруарности», Баросса оказывается удобным примером.

Подпочвам Бароссы 500–700 млн лет (для сравнения: в Бургундии почвы по времени образования относятся к юрскому периоду — 170 млн лет). Аспидный сланец, кварцит, рыхлый алевроит залегают в подпочвах, а сверху — наносные слои легкого песчаника в западной части долины и мергель (известняково-глинистая порода) на склонах холмов



с востока. Древность ландшафта оборачивается тем, что пласт наносных пород очень толстый (местами до 50 м), глубже него корни лоз не проникают. В достаточно рыхлой аллювиальной почве с хорошим дренажем растения развивают крупную корневую систему, что во многом объясняет их долголетие. В состав почв входит множество минеральных веществ, что хорошо для структуры и комплексности вина.

Регион четко делится на две части: собственно Баросса и долина Иден. Ни одна, ни другая не являются долинами в прямом смысле слова — территории довольно холмистые и ландшафт разнообразный. Баросса тянется вдоль реки Северная Пара от городков Нуриотпа и Ангастон на северо-востоке до Линдоча на юго-западе.

Невысокие холмы играют существенную роль в жизни виноградарей. Какое-то 100 м выше среднего уровня имеют огромное значение: на холме будет чуть прохладнее, чуть более влажно.

Конечно, вода — главная проблема. Молодые лозы в засушливом климате страдают от недостатка влаги, так что

приходится применять ирригацию. Но ведь лучшие участки в Бароссе — это старые лозы, а они способны добыть воду глубоко из-под земли, так что их не поливают, а это добавляет тельности и интенсивности винам.

Заметно отличаются по стилистике вина долины Иден. Это уже 400–500 м над уровнем моря (в самой Бароссе от силы 275 м). Территория субрегиона сравнима по размерам с самой Бароссой, но возделываемая площадь намного меньше. Сочетание более прохладного климата, холмистой местности и защищенности от ветра играют решающую роль в стиле вин, которые в целом считаются более утонченными, чем вина Бароссы. В Иден активное развитие получил рислинг, хотя местные красные вина (в первую очередь шираз) также ценятся.

Почвы: сланец, красная песчаная глина и наносной суглинок в смеси с тонким слоем гравия — обладают отличными дренажными свойствами. На лучших участках здесь вы обнаружите 30-сантиметровый слой лёсса на поверхности: он не слишком теплоемок и не перегревается, к тому же, как губка, задерживает во-



Matt Turner © Australian wine export Council

ду во время дождя, чтобы она потом медленно впиталась в нижние пласты глины (там, где глина выходит на поверхность, вода просто стекает в низину, из-за этого происходит эрозия почв).

Соль

Про баросские ширазы часто говорят «соленые». Соленость ярко ощущается при дегустации. Минеральная составляющая здесь опять же существенна. Связано это скорее даже не с соленостью почв, а с повышенным содержанием соли в грунтовых водах и водах рек, откуда берут воду для ирригации. «Соли» откладываются под кожицей винограда. Соль впитывается и через листву при капельной ирригации (когда лозы опрыскивают сверху). Экспериментальным путем установлено, что способность впитывать соль у привитых лоз ниже, чем у старых лоз, стоящих на собственных корнях. Кроме того, разные сорта вино-

града обладают разной способностью накапливать соль: так у шираза этот показатель на 40% выше, чем у шардоне. Учитывая, что при винификации красных сортов вино гораздо дольше контактирует с кожицей, соли имеют больше шансов перейти в вино. В целом соленость почти никогда не портит вина Бароссы: она выступает специфическим нюансом, который гармонирует с остальными вкусовыми ощущениями и делает эти вина более узнаваемыми.

Терруар и правительство

Пока что поклонники вин Бароссы говорят именно о Бароссе или Иден, не слишком представляя себе, какие более мелкие географические наименования можно было бы выделить внутри долины. На вопрос о том, возможно ли здесь появление некой системы наименований, похожей на французскую АОС, Чарли Мелтон отвечает: «Очень малове-

В Бароссе вы не услышите склок и скандалов среди виноделов. Одна из причин интеллигентного поведения кроется в их корнях. Богобоязненные немецкие эмигранты из Силезии пришли сюда, чтобы работать и пожинать плоды, а не в погоне за наживой. Здесь установился своеобразный баланс между теми, кто отвечает за выращивание винограда и теми, кто делает вино, здесь умеют работать сообща, думая об общей выгоде, а не о собственном кармане, хотя искушений становится тем больше, чем большее признание в мире получают вина Бароссы.

роятно, что система, подобная АОС, когда-либо появится в Бароссе. Государство было лишь однажды вовлечено в процесс регулирования нашей отрасли, и мы все помним, какая это была катастрофа. Я сомневаюсь, что правительство снова захочет заняться контролем и планированием. Сейчас у нас нет никаких ограничений на сорта или площади виноградников. Баросса постепенно разбивается на субрегионы, где определенные сорта считаются лучше подходящими для конкретного «терруара», как и в Европе. В Бароссе множество типов микроклиматов, одни регионы больше подходят для рислинга, другие — для полнотелого шираза. Все, что происходит здесь, происходит по воле рынка, а не по воле правительства».



Matt Turner © Australian wine export Council

Площади под белыми сортами Бароссы, га	
Семильон	843
Рислинг	828
Шардоне	742
Совиньон блан	137
Шенен блан	101
Мюскадель	97
Остальные	279
Всего:	3027

Площади под красными сортами Бароссы, га	
Шираз	3262
Каберне совиньон	1273
Гренаш	678
Мерло	237
Пино нуар	183
Мурведр	111
Остальные	172
Всего:	5916

РЕКЛАМА

MILLIONAIRE FAIR

WORLD'S LEADING LUXURY FAIR

AMSTERDAM · DUBAI · KORTRIJK · MOSCOW · SHANGHAI



22-25 НОЯБРЯ 2007
КРОКУС-ЭКСПО
МОСКВА

КАССИР RU 730-730-0



ТЕРРУАР

His Majesty... Shiraz!

Джеймс Басби вряд ли мог предположить, что один из сортов, завезенных им 175 лет назад (в 1832 г.) из французского Монпелье, принесет Австралии славу. Shiraz (австралийское название ронского сорта sutherland) выращивается во многих регионах, но лишь в Бароссе он раскрывается как нигде.

«Стиль ширазов Бароссы сильно поменялся за последние 30 лет — с умеренно-спиртуозных вин, которые выдерживались в огромных дубовых цистернах, через моду на выдержку в барриках в 1980-х к высокоалкогольным винам 1990-х. Я думаю, что уровень алкоголя в винах опустится в ближайшие годы до 13-14% вместо нынешних 14-16%, — говорит Чарльз Мелтон. — Сейчас в Бароссе есть два основных стиля шираза. Первый — американский, характеризуется очень высоким содержанием спирта, выработанным сладковатым тоном американского дуба и очень малой кислотностью. Это не тот стиль, к которому мы стремимся. Второй стиль гораздо более «европеизированный» — приятные фруктовые тона, выдержка в основном во французских бочках, лучшая танинная структура для большего потенциала выдержки. Это как раз наш стиль».



Matt Turner © Australian wine export Council

Только Баросса

Должен ли шираз из Бароссы походить на ронский сира? Роберт Паркер считает, что его любимые ширазы ни на что другое походить не должны. Они сами по себе. По Паркеру, так и очень славно, что в Австралии сорт обрел себе новое имя, потому что здесь он стал просто другим сортом. И Бароссу Паркер почитает более всех прочих австралийских регионов, за что его резко критикует самый известный винный автор Австралии (к тому же винодел) Джеймс Хэллидей.

Он прямо говорит, что выводы Паркера о винах Австралии однобоки, поскольку 90% всех австралийских вин, которые тот когда-либо пробовал, — это вина Бароссы, так что судить о виноделии страны в целом он просто не имеет права! Хэллидей сетует на то, что Паркер игнорирует многообразие и качество вин материка, в особенности белые вина — рислинги и семильоны.

А еще Паркер считает, что главные игроки на австралийском рынке — крупные компании. В общем-то отсюда,

«Артизанальная» Баросса

Австралия в целом у многих ассоциируется с огромными объемами «индустриального» дешевого вина. Но ассоциации эти несправедливы по отношению к Бароссе. Чарльз Мелтон объясняет: «В Бароссе всего около 7 тыс. га виноградников, из которых довольно большая часть — старые лозы (100 лет и более), выращиваемые без ирригации. Разговоры о «массовости» вин Бароссы возникают из-за того, что большинство крупных австралийских компаний расположено именно здесь, поэтому логично, что они свозят сюда виноград из других районов Австралии. Вина, подобные, например, Jacob's Creek, хотя и производятся в Бароссе, имеют в составе очень мало местного винограда».

Баросса — прибежище пуристов с их по-прежнему идеалистическим пестованием старых лоз и древних терруаров. Здесь сильна и серьезна тенденция уменьшения хозяйств. Новые культовые вина производят крошечные винодельни, и их появляется все больше. Обычный сценарий таков: некий молодой талантливый винодел устраивается на работу в винодельню, у которой уже есть имя. Но с годами им одолевает желание самовыразиться в собственном вине. Часто он делает свое вино прямо под крыльшком босса (в Бароссе это возможно благодаря мирному характеру местных жителей, которым не свойственны ревность и зависть, которые привыкли поддерживать друг дружку). Сначала он делает одну бочку, потом 500 ящиков, дает вину свое имя, наконец «улетает из

гнезда», заводит свое дело. А потом и у него в штате появляется талантливый паренек, которому он разрешает делать «свою бочку». Каждое рождающееся так вино — новый характер баросского шираза и, как правило, мизерные объемы производства. Такой путь прошли Чарльз Мелтон (работавший раньше с Леманом), Джон Дюваль (бывший винодел Penfold's), Дэн Стэндиш («выросший» из Torbreck), Крис Ринлэнд (из Rockford) и многие другие.

В Бароссе считают: никакой участок виноградника не может быть признан слишком маленьким для производства отдельного вина. И если когда-нибудь на свете появится «вино одной лозы», то это будет вино из Бароссы.

В сводках новостей винного мира постоянно попадают заметки о страданиях австралийских виноградарей, которые не могут сбить свой виноград, потому что перепроизводство — это постоянный бич континента. Но это, опять же, больше не относится к Бароссе, земле виноделов-индивидуалистов и культовых вин. Чарли Мелтон говорит: «Хотя потенциально угроза перепроизводства и существует (просто потому, что есть в этом мире жадные люди), у нас слишком мало земли и, что еще важнее, — воды для того, чтобы Баросса могла столкнуться с подобными проблемами. Здесь просто негде развернуть большие виноградники. Более того, поскольку шираз из Бароссы уже стал именем в мире, выращивать здесь много массового продукта будет просто невыгодно, гораздо интересней делать небольшие объемы очень качественного вина».



РЕКЛАМА

фото ю.пальмин + в.ефимов

профессиональная литература

винные аксессуары

агротуризм

венето

бургундия

тоскана

ВИННЫЙ МАГАЗИН GRAND

архитектура bergononi

коньяк

виски

граппа

идея м.наширин

оливковое масло

минеральная вода

южная италия

оборудование для хранения вина

винный клуб

пьемонт

шампань

495 650 01 28
495 510 65 65
495 290 78 28
495 775 55 53

мелая бронная, 22
ленинградский проспект, 50
новый арбат, 36/3, тц «сфера»
новинский б-р, 31,
тц «новинский пассаж»

скоро открытие:
гончарный проезд, 8/40
www.grandcr.ru

info@grandcr.ru



из северного полушария, так оно и кажется, но Хэллидей против: он утверждает, что «движком» остаются маленькие хозяйства и что Паркер, говоря об обратном, демонстрирует некомпетентность. Тут можно вспомнить еще одну шутку: дело в том, что после того, как Паркер наставил некоторым бароссцам 100-балльных оценок, цены на вина «узкого круга» взметнулись до небес. Понятно, что потребителю на внутреннем рынке это не нужно. Поэтому, если заговорить с австралийцем об истинных звездах виноделия континента, он нагонит тумана, но имен не раскроет, мол, наши герои пусть остаются нашими, а то еще одарит какой-нибудь Паркер их очередной сотней, после чего за ними начнут гоняться американцы и японцы, а нам-то самим — фьюить, ничего не останется. Видимо, примерно на таком же утаивании местных культов строится риторика Хэллидея. А Паркер остается с Бароссой.



Против ванили и шоколада

Не секрет, что Паркер страстно любит пресловутые «фруктовые бомбы» — вина невиданной мощи и пробивной силы, благодаря которым он и прикипел к Бароссе. Но для самого региона такие вина — по большей части пройденный этап. Сегодня идеалы другие: сегодня все стремятся к гармонии. Заметная тенденция в Бароссе — использование французских бочек в противовес традиционным для региона американским. Многие здесь в последнее время задаются вопросом: а надо ли подслащать ванильным вкусом и без того мощные фруктовые красные вина региона? И не только задаются, но и сразу дают ответ: нет, мы ищем чего-то более сложного и непохожего на английский пудинг, каким многие все еще считают вина из шираза. С пониманием новых задач к австралийцам пришло и желание использовать больше французского дуба. Некоторые «совмещают» оба вида бочек, выдерживая часть вина во французских, а часть — в американских. Французский дуб позволяет добиться лучшей текстуры и мягкости вина, сгладить жесткие танины. При использовании американ-

ского дуба, виноделы стараются снизить его влияние, обычно дающее вину ноты шоколада, ванили и карамели и делающее вино более сладким, а значит, и более привлекательным для массовой аудитории. Снижение влияния дуба, которые объясняют еще и стремлением выделить качества терруара в вине.

Не ширазом единым

Хотя шираз доминирует, но и для других красных сортов в Бароссе нашлось местечко. «Соотечественники» шираза — гренаш и мурвед, например, весьма востребованы, и Чарли Мелтон был одним из первых, кто стал создавать великолепные бленды из трех ронских сортов (те самые SGM).

Каберне совиньон был популярен до того, как на сцене укрепился шираз, но и сейчас он представляет интерес для виноделов. В Бароссе каберне мощный, как и шираз, и часто используется в ассамбляжах.

Белые сорта также остаются в центре внимания, особенно успешен рислинг из Иден. Он стал знаменем Райской долины, как шираз стал визитной карточкой Бароссы. В австралийском рислинге можно найти удивительное сочетание тропических фруктов, лайма, маракуйи. Он имеет хороший потенциал к выдержке. Отличные результаты показывает в Бароссе и семильон, часто выдерживаемый в американском дубе: на выходе он дает полнотелые вина, иногда навевающие мысли о том, что это красный сорт, который был винифицирован по «белому» методу (с быстрым отделением кожицы). Шардоне выращивается практически повсеместно в Бароссе, но с ним пока не достигают выдающихся результатов.

Выдающиеся вина Бароссы

Penfolds | Grange
Charles Melton | Nine Popes
Henschke | Hill of Grace Shiraz
Peter Lehmann | Stonewell Shiraz
Two Hands | Ares Barossa Valley Shiraz
Torbreck | RunRig Shiraz

PENFOLDS GRANGE

ТАЙНЫЙ ВИНТАЖ

Драматичная история окружает производителя №1 Бароссы (да и всей Австралии) — хозяйство Penfolds.

Основанное в 1850 году доктором Кристофером Пенфолдсом, оно так и осталось бы «знаменитым» креплеными винами и бренди, как сотни виноделен небольшого поселения близ Аделаиды, если бы не личность винодела хозяйства — Макса Шуберта и удачное стечение обстоятельств, забросившее его в Европу в 1950 году. Угадайте, зачем послали Шуберта в Европу из страны, 90% потребляемых вин которой были «шерри» и «порто»? Ну конечно, углубить познания в технологии производства хереса. Но Шуберта потрясла не испанская часть маршрута. Он провел некоторое время в Бордо, где попробовал красные вина 40–50-летней выдержки. Домой он вернулся одержимый идеей создать вино, которое достигло бы своего пика лет через 20, было бы мощным и одновременно мягким. В распоряжении Шуберта был каберне совиньон, но в силу небольшого его количества, выбор пал на шираз. Также Шуберт использовал для создания нового вина американский дуб вместо французского. Однако не только практические соображения руководили Шубертом: он чувствовал, что американский дуб и ба-

росский шираз хорошо уживутся вместе. Еще одним его нововведением стало использование холодильной установки для имитации условий погреба в Бордо. В 1956 году появился первый винтаж Penfolds Grange. На дегустацию в Сиднее собрался весь менеджмент хозяйства, а также ведущие винные критики. Сказать, что это была катастрофа, — значит ничего не сказать. Новое вино никто не понял. Над Grange посмеялись, Шуберта заочно признали никудышным виноделом (к счастью для него, он не присутствовал на дегустации), а вино — неперспективным в плане продаж. Шуберту формально приказали остановить всякие работы с этим вином.

Однако, заливая раны в Аделаиде, он решает тайно продолжать эксперименты. Урожаи 1957, 1958 и 1959 годов стали так называемыми тайными винтажами: Шуберту пришлось отказаться от использования нового дуба, чтобы «не засветиться» при покупке бочек. Взрыв произошел в 1962 году, когда Шуберт впервые продемонстрировал один из своих первых винтажей (1955 год, новый дуб) широкой публике на ряде австралийских выставок. Grange Hermitage мгновенно попало на уста любителей вина, и с этого момента начался отсчет новой эры австралийского виноделия.

Сейчас, 50 лет спустя, Penfolds Grange (слово Hermitage пришлось убрать по-



настоянию виноделов долины Роны) является, пожалуй, самым известным вином Нового Света. Макс Шуберт оставался виноделом Grange до 1975 года, а его последователи верно хранят традиции, заложенные им.

В отличие от иных топовых вин Бароссы Grange — это вино, ассамблированное из винограда различных регионов Южной Австралии, что хотя и вызывает нападки любителей терруарных вин (виноград для которых собирается в строго определенном районе), но позволяет год за годом с завидной стабильностью выпускать великолепные вина, несмотря на капризы погоды в разных регионах. Большинство критиков признают, что Penfolds — это больше свой собственный стиль, чем стиль Бароссы. Это подтверждает и Джон Дюваль, бывший винодел Penfolds (с 2002 года его сменил на посту Питер Гаро): «Мы необязательно ищем шираз из Бароссы, когда делаем Grange, скорее мы ищем шираз, который бы соответствовал стилю Grange».

ХРОНОЛОГИЯ PENFOLDS:

- 1845 г. Доктор Кристофер Пенфолд сажает первые лозы недалеко от Аделаиды, дом называется Grange
- 1881 г. 500 тыс. л. вина хранится в подвалах хозяйства (это 1/3 всего вина Южной Австралии того времени)
- 1930 г. Макс Шуберт присоединяется к Penfolds в качестве посыльного
- 1940-е Сухие вина составляют всего 3% от общего производства Penfolds
- 1948 г. Шуберт становится главным виноделом Penfolds
- 1951 г. Шуберт начинает создавать Penfolds Grange
- 1960–70-е Расширение линейки (появляются Bin 707 Cabernet Sauvignon, Bin 389 Cabernet Shiraz, Bin 28 Kalimna Shiraz и др.)
- 1976 г. Компания Penfolds приобретена Tooth and Co. — пивоваренной компанией Нового Южного Уэльса
- 1982 г. Компания Tooth and Co. приобретена компанией Adelaide Steamship Co.
- 1990 г. Компания Adelaide Steamship Co. приобретена компанией Southcorp
- 2005 г. Компания Southcorp приобретена группой Foster's Group



CHARLES MELTON

ИГРЫ ПАТРИОТОВ

История простого парня из Сиднея началась в 1973 году, когда ему и его приятелю, путешествовавшему на машине по Австралии, понадобились деньги для починки железного коня, вышедшего из строя как раз на дороге через Бароссу.

Звали паренька Грэм Мелтон. Большого выбора работы в Бароссе не было, и Грэму пришлось устроиться на винодельню Krondorf, где он и повстречал Питера Лемана, легендарного энолога из Бароссы. Тогда он еще не знал, как надолго задержится здесь. Через 6 лет, ко-

гда Леман основал свою винодельню, Грэм присоединился к нему. Леман упорно отказывался называть своего подопечного Грэмом, и так появилось прочно за ним закрепившееся имя Чарли. Через 10 лет работы с Леманом Чарли уже был достаточно опытен, чтобы начать приобретать виноград для собственных нужд, параллельно увлекшись винами долины Роны, где он побывал в начале 1980-х.

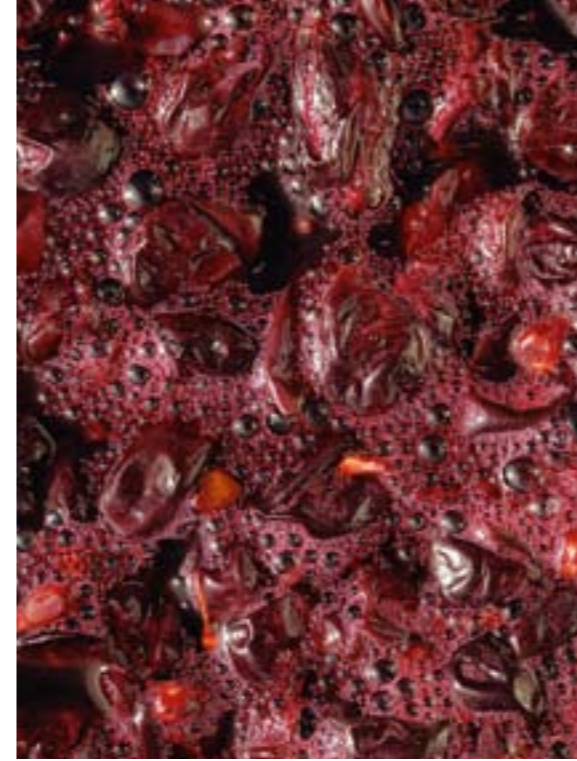
Вскоре он начинает производить собственное игристое вино под брендом Charles Melton, строит собственную винодельню в Танунде.



Как раз в это время в Бароссе разразился кризис. Правительство «рекомендовало» выкорчевывать лозы, избавляться от них. Мелтон оказался в первых рядах сопротивления, вместе со «старой гвардией». Он умолял не губить виноградники. С тех пор его имя неизменно упоминают при перечислении главных героев Бароссы. А для иностранных журналистов он стал архетипом баросского винодела из культовой плеяды. Дж.Робинсон нежно называет его «диким виноделом», в журнале Decanter поддержали кличку «wildman», а кто-то из американских журналистов уточнил, что имеется в виду: мол Чарли — он как ковбой-Мальборо, тот же типаж.

Мелтон хоть и не коренной бароссец, воплощает собой местный менталитет. Превыше всего он ставит отношения с людьми, которые работают вместе с ним. Вы когда-нибудь слышали, чтобы винодел, на вопрос о том, использует ли он немножко покупного винограда, кроме выращенного на собственных виноградниках, начинал долго, в лицах, рассказывать о каждом из своих виноградарей? О веселой чете Брайане и Барбаре, которым принадлежат полакра со 130-летними лозами гренаша? О старине Питере, который привозит Чарльзу несколько корзин пино нуар для крошечной добавки в Rosé of Virginia — названного в честь жены Чарли нежного розового вина, которое Энтони Роуз считает одним из лучших rosé южного полушария?

Самому Мелтону принадлежит 50 акров виноградников. А своим приятелям — независимым виноградарям за их отборный урожай с маленьких участков он платит по самой высокой в Бароссе ставке. Общий объем производ-



ства составляет всего лишь 12–15 тыс. ящиков в год. Большая часть вина продается «по подписке».

Теперь, больше 20 лет спустя, шираз со старых лоз в общем-то стал уже общим местом, а вот гренаш, и уж тем более гренаш со старых лоз — это прихоть Мелтона. Мало кто в Бароссе умеет так работать с «другими» ронскими сортами — гренашем и мурведром. Его стиль — это не 100%-ный шираз, а ассамбляж в стиле, отсылающем к Châteauneuf-du-Pape, его французской мечте.

Самое известное вино Мелтона — Nine Popes — появилось во многом благодаря его любви к Роне (первый уро-



жай — 1995). Для бленда шираз/мурведр/гренаш Чарли хотел придумать имя, которое бы отражало его связь с ронским аппелласоном. Он придумал «перевести» Châteauneuf-du-Pape на английский. Но оказался никудышным лингвистом, и вместо «нового замка папы» у него получился «дом девяти пап» (французское «neuf» — это и «новый» и «девять»). На «девяти папах» он и решил остановиться. Вино стало его визитной карточкой. Оно, как и его 100%-ный Barossa Valley Shiraz, выдерживается 16–18 месяцев в 80% французских и 20% американских бочек, из которых четверть — новые. А вот Barossa Valley

Cabernet Sauvignon Мелтон выдерживает только во французском дубе. Стиль красных вин Мелтона — элегантность в первую очередь, глубина, упругость структуры, большой потенциал. Как и положено классическим красным Бароссы, они демонстрируют пульсирующую силу, тельность, богатство.

Все они очень восприимчивы к условиям винтажа, поэтому из года в год показывают разные стороны своего комплексного характера. И не забудьте про редчайшее сладкое вино от Мелтона — Sotto di Ferro, которое он делает из сортов педро хименес и мускатель по методу vin santo.

