



# ВМЕСТО ПРОБКИ



**АКТИВНЕЕ ПЕРЕХОДИТЬ НА ВИНТОВЫЕ КРЫШКИ ВИНОДЕЛАМ МЕШАЕТ ТОЛЬКО КОНСЕРВАТИЗМ ПОКУПАТЕЛЕЙ. ПРИШЛО ВРЕМЯ ИЗБАВЛЯТЬСЯ ОТ СТЕРЕОТИПОВ**

*Чем больше хозяйств ставят эксперименты с винтовой крышкой и чем больше времени проходит с момента первых испытаний, тем большее влияние этот метод укупорки оказывает на рынок и потребителя. «Осведомленность ведет к принятию», — говорит Бруно де Сезье, директор по маркетингу подразделения компании Alcan Packaging, лидирующей на мировом рынке упаковочных материалов и приобретшей в 2003 году права на производство Stelvin — самой перспективной альтернативы натуральной пробке.*

## Французское изобретение

Если судить по популярности винтовой пробки в Новой Зеландии (где около 90% всех вин закрывается ею), можно подумать, что придумали ее именно там. На самом деле впервые запатентовал этот способ укупорки англичанин Дэн Райлэндс в 1889 году. Первые испытания с такими пробками для вин начались в 1930-х годах в Университете Дэвиса (Калифорния). В Европе эксперименты ведутся с 1950-х годов. В 1968-м винтовая пробка была официально одобрена во Франции для укупорки столовых вин. С 1970-х история «винта» стала сплошным резко восходящим трендом.

Зачем нужна альтернатива натуральной пробке? Во-первых, высококачественных вин в мире становится больше, но серьезно расширить производство натуральной пробки сложно: ареал произрас-

тания пробковых дубов ограничен. Во-вторых, с 1980-х годов все больше говорят о серьезных проблемах с экологией тех самых пробковых лесов (чрезмерное увлечение химическими удобрениями в 1950 – 1970-х годах дало о себе знать). Ухудшается качество пробки. Процент вин, испорченных пробкой, постоянно растет. Некоторые виноделы считают ситуацию уже катастрофической.

Даже микроскопические количества трихлоранизола (вещества, формирующегося в натуральной пробке, с которым связано появление «запаха пробки» в вине) способны нарушить структуру вина, сделать его тусклым, плоским. И далеко не всегда можно определить, что вино пострадало по вине пробки. Вы можете решить, что само вино плохое, а это удар по репутации производителя.

## Как появилась пробка Stelvin

Исследования по замене натуральной пробки металлической французская компания Le Bouchage Mecanique (LBM) начала в 1950-х годах. Первая разработка — винтовая пробка Stelcar получила отличные отзывы для укупорки крепких напитков и ликеров. Но у LBM были далеко идущие планы: создать альтернативу натуральной пробке для тихих вин. Винтовую крышку для вина в LBM изначально продумывали таким образом, чтобы создать условия для созревания вина, обеспечив попадание в бутылку небольшого количества кислорода благодаря специальной конструкции. Для изготовления винного «винта» нужно было найти на 100% нейтральные материалы. В начале 1970-х появилась Stelvin: алюминиевая крышка, устойчивая к коррозии, с химически инертной прокладкой внутри. Она была призвана решить две ключевые проблемы, ассоциировавшиеся с натуральной пробкой: проблему оксидации и проблему порчи вина из-за трихлоранизола («вкус пробки»).

## Stelvin по-австралийски

Пожалуй, больше всех успеху винтовой пробки поспособствовали австралийцы. В 1964-м году директор по производству Yalumba Питер Уолл первым стал продвигать идею в Австралии. В 1970 году компания ACI (Australian Consolidated Industries) купила права на производство Stelcar и начала ее тесты уже под брендом Stelvin. Семь винных компаний, среди них Penfolds, закрыли 3000

## ЭКСПЕРИМЕНТЫ С 1-ER CRU

Несколько бутылок урожая 1969 года великого Château Haut-Brion были закрыты завинчивающимися крышками. Тогда еще использовались Stelcar, а не Stelvin. В 1978 году на ужине в ресторане Oliver представители шато и эксперты сравнили вино из бутылок с «винтом» и то же вино, закупоренное традиционно. Итог: разницы не обнаружено. Однако эксперимент остался разовой акцией. Скорее всего, у Haut-Brion не было далеко идущих планов, ведь даже сейчас идея использования «Стелвина» для бордо первого класса кажется невероятной.

Но, возможно, первопроходцем когда-нибудь станет Château Margaux? Несколько лет назад там начали эксперимент с винтовыми крышками, рассчитанный на долгое время: определенное количество бутылок второго вина хозяйства, Pavillon Rouge 2002, закрыто Stelvin. Поль Понталье, директор шато, говорит: «Ситуация с натуральной пробкой сейчас такова, что, я думаю, многие виноделы уже задумались о необходимости экспериментов с альтернативными методами укупорки. Конечно, столь важное решение, как выбор винтовой пробки, мы не сможем принять, пока у нас на руках не будет результатов достаточно долгого независимого исследования. Со временем мы вернемся к этому вопросу».

бутылок новыми крышками и столько же бутылок тех же вин — натуральной пробкой, для контроля. Каждые шесть месяцев в течение семи лет для тестирования вин собирався совет экспертов, и каждый раз они давали более высокие оценки винам, укупоренным новыми крышками. По истечении этого срока д-р Брайан Ранкин, руководитель проекта, объявил результат: пробка Stelvin показала себя лучше натуральной как для белых, так и для красных вин. Общее мнение было таково, что это идеальный способ укупорки вин, но только при условии соблюдения определенных правил в выборе материалов, из которых изготовлены крышки.

Но несмотря на воодушевление виноделов, потребители приняли «винт» без энтузиазма. Многие хозяйства были вынуждены вновь переключиться на натуральную пробку. «Возрождение» крышки началось в 1990-х.

## Смерть пробке!

Наиболее «яросный» противник традиционной пробки в Новом Свете — американец Рэндалл Грэм. В течение 19 лет хозяйство к югу от Сан-Франциско Bonny Doon, чьим бессменным лидером является Грэм, закрывало бутылки натуральной пробкой из Португалии, теряя 1–2% своих вин из-за ее дефектов. «Это не много, но вполне достаточно», — говорит Бёрк Оуэнс, директор по маркетингу Bonny Doon. Поэтому 2001 год стал последним в долгом романе Грэма и натуральной пробки. У Bonny Doon появился лозунг: «Смерть пробке!». В поддержку инициативы был создан одноименный сайт — www.deathofthecork.com, где поучаствовала и именитая британская винная



Рэндалл Грэм

львица Дженис Робинсон. Она написала эпитафию пробке, которая начинается словами «О, пробка! Как нам будет не хватать твоего цилиндрического коркового Величества!» Несмотря на ироничный стиль, владельцы хозяйства подошли к процессу более чем ответственно: специально для них в Италии была изготовлена машина для укупорки бутылок, рассчитанная на 200 тысяч ящиков вина в год.

## Кислородное голодание?

Вопрос использования винтовой пробки, по всей видимости, свелся к одному: способно ли вино под такой пробкой к долгой выдержке, приводит ли такой

### Количество произведенных винтовых крышек:

1980 г. — 20 млн. штук  
2003 г. — 300 млн. штук  
2006 г. — 2 млрд. штук

По оценкам исследования, проведенного в 2006 году Skalli & Rein Consulting, с 2000 по 2006 год доля рынка, занятая винтовыми крышками, увеличилась с 1 до 6%.



Критиков, в отличие от иных покупателей, Stelvin ничуть не смущает (ведь дегустируют они вслепую), поэтому все эти вина имеют +90-балльные оценки в различных источниках

способ укупорки к изоляции вина от попадания кислорода извне и появлению признаков редукции? Известный винный критик и винодел из Австралии Джеймс Хэллiday говорит: «Некоторые считают, что под крышкой Stelvin вино не будет развиваться. Это не так. В бутылке уже содержится достаточное количество кислорода — как в самом вине, так и в зазоре между вином и крышкой. Кроме того, развитие вина по большей части не требует участия кислорода». Однако к безапельляционным утверждениям следует относиться осторожно. Взвешенная оценка говорит о том, что вино нуждается в небольших дозах кислорода (по крайней мере для того, чтобы снизить вероятность редукции), однако пока непонятно, насколько необходим именно кислород извне.

В Stelvin же убедительно доказывают, что их крышки не блокируют полностью проникновение кислорода и что по пропускной способности они сравнимы с натуральной пробкой высшего качества (но у «Стэлвинов» она более предсказуема).

Бруно де Сезьё из Alcan Packaging объясняет: «Было бы хорошо, если бы винодел мог планировать, сколько кислорода понадобится вину для развития в течение многих лет в бутылке. Если он использует натуральную пробку, то он никогда не узнает, какие порции кислорода в действительности будут получать вино. Но со Stelvin винодел может быть уверен в результате: доступ кислорода будет строго дозированным. Мы считаем, что разным винам кислород нужен в разных количествах, поэтому сегодня Stelvin выпуска-

*ет пробки с различной пропускной способностью. Если закрыть вино неправильной винтовой крышкой, то действительно есть риск появления признаков редукции со временем. Нужно просто выбирать крышку с теми параметрами, которые подходят конкретному вину!»*

### Старый Свет примеряет Stelvin

Ареал распространения винтовой пробки не ограничился «ветреным» Новым Светом, быстро подхватывающим свежие тенденции. Испытания «винта» в Европе начались полвека назад, а особенно активным процесс стал в новом тысячелетии.

Негоциант из Бордо Андрэ Люртон впервые использовал винтовые крышки для трех белых вин урожая 2003 года:

### «ВИНТ» ПРЕДПОЧТИТЕЛЕН

Для некоторых вин завинчивающаяся крышка предпочтительна не только из соображения гарантии от «пробковой болезни». Это касается в первую очередь белых вин, в которых главное — минеральность, свежесть: рислинг, совиньон блан из некоторых регионов и, конечно, шабли. Имеются в виду те вина, производители которых также остерегаются использовать дубовые бочки, стремясь сохранить интенсивность их хрупкой, деликатной терруарной структуры. Таким винам не показан и непосредственный контакт с натуральной пробкой, которая может оказаться слишком «агрессивной» для них. В частности, из этих соображений дом Jean-Marc Brocard из Шабли постепенно переходит на винтовые крышки.

Жюльен Брокар говорит: «Мы уже используем Stelvin для около 20% наших вин. Мы начали в 2001 году, потому что качество натуральной пробки нас перестало устраивать. Пробки Stelvin на сегодняшний день для нас оптимальны. Они сохраняют свежесть и обеспечивают нормальное развитие и выдержку вина. В основном вина, закрытые Stelvin, мы поставляем в страны, где винтовую пробку воспринимают лучше; французы пока очень консервативны в этом отношении. Мы почти уверены, что винтовая пробка будет отлично работать для наших лучших вин. Что касается развития вин под крышкой, то оно, безусловно, происходит, хотя и несколько медленнее, чем под натуральной пробкой. Вино созревает очень мягко, нас радует то, что свежесть и фруктовость сохраняются.

Многие производители во Франции сейчас переходят на винтовые крышки. Сегодня стало слишком сложно найти натуральную пробку того высокого качества, которое нам нужно».



Жюльен Брокар

Château Couhins-Lurton (Грав), Château La Louvière (Пессак-Леоньян) и Château Bonnet (Антр-де-Мер). По словам Люртона, его впечатлила статья видного французского критика Мишеля Беттана в журнале La Revue des Vins de France, посвященная успеху винтовых крышек в Новой Зеландии.

В 2004 году винодел из Бургундии Патрис Рион заявил во время конференции в Новой Зеландии, что главной причиной его присутствия там является интерес к винтовым пробкам и что следующим шагом после возвращения домой станет звонок в Stelvin.

В 2005-м крупный бургундский негоциант Жан-Клод Буассе провозгласил

Роберт Паркер в одном из своих «предсказаний» заявил: «Думаю, к 2015 году натуральная пробка окажется в меньшинстве... Stelvin — лучший на сегодня выбор — станет стандартом для большинства вин в мире. Единственным исключением будут топовые вина, предназначенные для выдержки более 20–30 лет, хотя даже их производители могут испытать недовольство потребителей, если индустрия не решит вопрос с дефектами натуральной пробки. Кстати, синтетические пробки — не решение. Они не работают и не могут конкурировать с крышками Stelvin».

переход на винтовые крышки такими словами: «Дегустация, которая привела меня к этой мысли, состоялась на факультете энологии Университета Бургундии. Это была бутылка Mercurey 1966, закрытая винтовой пробкой. Вино обладало фантастической свежестью, отличной структурой и находилось в прекрасном состоянии». Это вино было закрыто в ходе ранних испытаний винтовой пробки. (Другое подопытное бургундское — Nuits St. Georges Premier Cru 1964 — открыли совсем недавно на дегустации во Франции. По словам профессора Фейя из французского журнала Revue des Oenologues, «оно поразило присутствующих великолепным состоянием».)

«Вместо обычного использования винтовых крышек для недорогих вин, мы решили пойти по другому пути и начать с наших топовых вин. Мы

Из регионов Старого Света наиболее лояльна к винтовой крышке Швейцария. Там ее начали активно использовать еще в начале 1970-х. Связано это с тем, что распространенный в стране белый сорт шассла имел серьезные проблемы с натуральной пробкой из-за своей нежной структуры и ароматики.

убеждены в качестве этого способа укупорки», — говорит Грегори Патриа, винодел Boisset. Для вин категории Premier Cru и Grand Cru в Boisset выбрали крышку Stelvin Lux+, обладающую повышенной проницаемостью для воздуха. По словам Патриа, такие крышки даже дороже натуральной пробки, которую они обычно используют.

Мишель Ларош из Шабли начал эксперименты с «винтом» после того, как в 2001 году десятая часть выпущенных в продажу вин Laroche оказалась испорчена из-за некачественной пробки. Для Лароша, винодела в пятом поколении, это была катастрофа. По его словам, вина, испорченные пробкой, неко-

торые потребители стали воспринимать как стиль его хозяйства. Поэтому около 3% вин урожая 2002 года, включая Grand Cru, было закрыто Stelvin. Ларош доволен результатом. В марте этого года он провел дегустацию для прессы, где сравнивались по-разному закрытые вина. Журналисты предпочли Stelvin. Сегодня Ларош около 80% своих вин заворачивает винтовыми крышками.

Stelvin укрепляется на наиболее консервативном рынке мира. Весной этого года компания провела семинар для настороженно относящихся к «винту» виноделов и журналистов, и сделала вывод, что скептиков волнуют не столько технические аспекты использования Stelvin, сколько вопрос ее восприятия потребителем. Жан Клод Мас из Лангедока говорит: «Критический момент для винтовой пробки придет, как только люди осознают, насколько она практична».

### Что сулит Stelvin виноделу?

Переход на винтовую крышку для винодела означает не только модификацию линии бутилирования. Если вино будет закрыто «винтом», это нужно учитывать уже во время сбора винограда и винификации. Особенно это относится к контролю серосодержащих веществ, применяемых умеренно виноделами и безвредных для здоровья. Укупорка Stelvin

«ПОДВАЛЫ БАХУСА»  
профессиональное хранение вина



- Винные шкафы и модули
- Винные комнаты и погреба
- Винные аксессуары
- Климатические системы и двери

Жизнь Château для  
Ваших Grands Crus



№ 1 по продажам  
во Франции

Новый модельный ряд 2007  
винных шкафов CLIMADIFF  
(Франция):

- Монотемпературные
- Мультитемпературные
- Двух-трехтемпературные
- Встраиваемые (кухня, гостиная)
- Вместимость от 6 до 300 бутылок
- Оптимальное соотношение «цена-качество»

ООО «Подвалы Бахуса»  
105037, Россия, г.Москва,  
Измайловский пр., д.14, корп.2  
(495)166-09-67, 166-09-68  
www.bscs.ru, climadiff@bscs.ru

Винные шкафы CLIMADIFF в:  
Санкт-Петербург: (812)331-05-76  
Екатеринбург: (343)345-58-49  
Ростове-на-Дону: (863)272-51-60  
Перми: (342)298-26-05  
Новосибирске: (383)325-75-30



## СНАРУЖИ

требует немного иного подхода в использовании этих веществ. В первую очередь это касается вин, предназначенных для долгой выдержки: правильная обработка виноградника, чистота винограда, стерильность бутылок и аккуратная винификация здесь встанут во главу угла.

### ИМИДЖ — НИЧТО?

Винтовые крышки очень удобны и даже предпочтительны для вин, которые пьются сравнительно молодыми. Кроме того, до сих пор эксперименты с длительной выдержкой вин, закрытых «винтом», были очень успешны. Пока винное сообщество остерегается заявлений о 100%-ной уверенности в Stelvin, но дело к тому идет. Единственным бесспорным преимуществом натуральной пробки остается ее традиционность. Много это или мало, если учесть риск заражения вина? Решать вам.



### КАК УСТРОЕНА КРЫШКА STELVIN

Не все винтовые пробки одинаковы. Принципиальная разница — в составе внутренней прокладки. Здесь могут использоваться различные материалы, позволяющие обеспечить больший приток кислорода или блокирующие его. Основная часть пробки состоит из алюминиевого сплава. При укупорке вина винтовая пробка вовсе не завинчивается на бутылку: она остается в неподвижном состоянии, в то время как специальные роллеры плотно прижимают ее к верхним краям бутылки. Внутренняя прокладка обычно имеет несколько слоев: вспененная полиэтиленовая пленка; тончайший слой фольги; с вином контактирует последний слой, сделанный из химически нейтрального поливинилиденхлорида (PVDC или Saran), одобренного всеми институтами здравоохранения для использования с пищевыми продуктами.



**БРУНО ДЕ СЕЗЬЁ  
(ALCAN PACKAGING)  
РАССКАЗАЛ SWN О ТОМ,  
КАК STELVIN  
ЗАВОЕВЫВАЕТ МИР**

- [1] То, что случилось в Новом Свете, случится и в Европе. Мы закрываем крышками Stelvin все больше качественных вин. Обычно мы приходим на новый рынок так: сначала Stelvin появляется на каком-то известном качественном вине, после чего другие участники рынка начинают менять политику и использование Stelvin в регионе резко возрастает.
- [2] Сегодня есть две «школы» в виноделии: одни говорят, что вину нужен кислород, другие говорят, что нет. Наша задача — предоставить решение для тех и для других. Я считаю, что определенного ответа на этот вопрос нет, он зависит от многих факторов: что за вино, где вы его делаете и как.
- [3] Главный оплот сопротивления для Stelvin — Франция. Тем не менее сейчас многие французские шато уже начали укупоривать свое вино нашей крышкой. Мы также ведем эксперименты с винами Château Margaux.
- [4] В отличие от других подобных продуктов Stelvin — не новый продукт, с ним у нас было множество экспериментов, это отличает его от других подобных продуктов (Zork и т.п.).
- [5] Для меня огромное значение имеет стабильность результатов, которые виноделы могут получить со Stelvin. Все бутылки одного вина будут одинаковы при использовании Stelvin. Что касается натуральной пробки, то даже если из нее убрать трихлоранизол, что теоретически можно сделать и уже делается, проблема нестабильного качества вина в разных бутылках останется. Это связано с природным происхождением корковой пробки: две такие пробки, даже из одной партии, всегда будут немного разными, а значит, они будут по-разному влиять на развитие вина в бутылке.
- [6] Что касается людей, которые так привязаны к пробке, потому что боятся потерять романтический образ традиционного откупоривания бутылки, я вам скажу, что многие мои друзья-французы тоже так думали. Но все меняется, когда дело доходит до дегустации. Мы постоянно проводим дегустации с журналистами и экспертами, когда выставляются одни и те же вина, закрытые разными способами. Последняя была три месяца назад, и ни у кого не возникло сомнений и ностальгии.
- [7] Натуральная пробка налагает жесткие ограничения на условия хранения: при неправильном положении бутылки она может высохнуть, в некоторых случаях — давать протечку. Среди преимуществ винтовой крышки называют то, что закрытые ею бутылки можно хранить в любом положении: не обязательно все время беспокоиться о том, чтобы они лежали горизонтально.
- [8] Будущее Stelvin? Думаю, что она даст виноделу возможность сделать пробку полноценным участником процесса виноделия, даже когда бутылка уже стоит на полке или в погребе. Ее влияние предсказуемо. С крышкой Stelvin виноделие продолжается.

РЕКЛАМА



tascadalmerrita.it