



Майкл Твелфтри (слева) и Ричард Минц

РУКА ОБ РУКУ

**ФЕНОМЕН TWO HANDS МОЖНО
УВЕРЕННО НАЗВАТЬ ОДНОЙ ИЗ СА-
МЫХ ЗАВОРАЖИВАЮЩИХ ИСТОРИЙ
УСПЕХА ЗА ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ**

Текст: Антон Моисеенко

Смелые, нетривиальные решения, необычный дизайн и, конечно, качество вин, признанное винными критиками по всему миру, быстро ввели Майкла Твелфтри (Michael Twelftree) и Ричарда Минца (Richard Mintz) в высший круг австралийского виноделия. Опубликованный недавно рейтинг Wine Spectator Top-100 2007 лишний раз это подтвердил: за семь лет «две руки» прошли путь от никому не известных новичков до авторов Bella's Garden 2005, пятого в списке ста лучших вин года.

Генеральный план

Неторопливая австралийская речь со-владельцев Two Hands способна поста-вить в тупик многих. За ней не сразу уга-дывается четкий и проработанный план действий, с которого в 1999 году началась история новой винодельни. Их путь не слишком типичен, да и виноделами сна-чала их можно было назвать лишь с большой натяжкой. Отец Майкла Твелфтри занимался строительством, а сам Майкл познакомился с вином лишь в 26 лет – возраст, в котором отпрыски винодельческих фамилий уже вовсю ра-ботают в компаниях своих родителей. Правда, познакомившись, он почти сразу же, в 1998 году, открыл собственную ком-панию, экспортировавшую продукцию нескольких австралийских виноделен. И быстро понял, что мир вина, несмотря на свою сложность, все-таки постижим. Ричард Минц, сертифицированный эконо-мист и обладатель степени MBA Уни-верситета Аделаиды, заинтересовался вином, когда был назначен исполнитель-ным директором одного из ведущих бон-дарных производств Австралии.

В 1999-м события для них стали раз-виваться с кинематографической скоро-стью. Как-то Ричард и Майкл были на вечеринке по случаю окончания уни-верситета одним из общих друзей. На ней-то и родилась идея совместного проекта. «Чего хочет мир? – спросили себя будущие виноделы. – Мир хочет отличного шираза!» Через три недели был готов бизнес-план будущей вино-дельни, и все забурлило.

Амбиции неопитов

С самого начала планка была поставле-на очень высоко – создать лучшие ши-разы в мире. Задача не из легких, учи-тывая уровень многих современных ав-стралийских виноделен. Как признают-ся владельцы Two Hands, идея с покуп-кой винограда у сторонних винограда-рей была продиктована и финансовыми мотивами, и соображениями времени. Разумеется, сначала они рассмотрели возможность покупки собственных ви-ноградников, но после тщательного ана-

лиза поняли, что в этом случае смогут выпустить вино требуемого качества лет эдак через 10. Поэтому было принято решение покупать виноград у малень-ких фермеров, и первые вина из него были сделаны в 2000 году. Для начала Майкл и Ричард купили 17 тонн вино-града из долин Макларен и Пэдэвей и сделали вино, которое сразу привлек-ло внимание критиков. Вдохновленные первым успехом, они продолжили в том же духе, увеличивая количество пози-ций в своем портфеле, и к 2004 году удо-стоились редкой похвалы от Роберта Паркера, назвавшего их «лучшими не-гоциантами к югу от экватора».

Прибытие поезда

Two Hands производит около 20 вин в за-висимости от года, и большая их часть – это шираз или бленды на его основе из шести различных регионов Австралии: Баросса, Клэр, Макларен, Лэнхорн, Пэ-дэвей и Хиткоут. В Two Hands считают, что отобранные ими регионы – главные для шираза в их стране, и хотят показать различный стиль культового сорта на разных терруарах. При этом у Майкла Твелфтри есть свой идеал австралийско-

Тарас Охота, помощник
главного винодела Two Hands

Для коллекционеров и любителей выдер-живать вино «по правилам» Two Hands в крайне ограниченном количестве выпускает серию Garden в магнумах и двойных магнумах.

го шираза в целом, который он описыва-ет весьма поэтично: «В моем понимании большое вино похоже на поезд, который въезжает на станцию. Кислотность – это рельсы: нужно иметь надежный фунда-мент, чтобы строить вино. Фруктовость – локомотив, который тянет поезд вперед, она должна быть достаточно плотной и иметь многослойную структуру. Тормо-за – танины, отполированные и яркие. Великие вина не только обладают всеми этими компонентами, но и умеют рабо-тать вместе, создавать единое целое».

Лицо шираза

Но «модели» поездов, если можно так выразиться, отличаются, и иногда – очень сильно. Линейка ширазов Two Hands называется Gardens, поскольку именно «садами» в Бароссе ласково на-зывают виноградники. Все вина назва-ны в честь членов семей основателей ви-нодельни: именитая Bella's Garden полу-чила имя дочери Ричарда, Max's Garden и Lily's Garden – имена сына и дочери Майкла. Софи (Sophie's Garden) – это первая жена Ричарда, а Саманта (Samantha's Garden) – вторая. Есть еще Harry & Edward's Garden в честь родив-шихся у Ричарда и Саманты в 2003-м году двойняшек.



И все члены этой «семейки» при явном фамильном сходстве, обусловленном общим сортом, обладают собственной индивидуальностью. Max's Garden Heathcote Shiraz, созданный из винограда, выращенного в регионе Хиткоут (Виктория) отличается характерной плотностью и концентрацией, которые порождены прохладным климатом Хиткоута. Фиолетово-красное Bella's Garden Barossa Valley Shiraz благоухает шоколадом и пряностями, что так типично для Бароссы. Samantha's Garden источает ароматы аниса и чернослива, четко указывающие на ее происхождение из долины Клэр, а Sophie's Garden выражает более «острый» характер виноградников Пэдэвея.

Кстати, при дегустации вин этой серии стоит обратить внимание и на цвет этикеток. Красные буквы в названии Bella's Garden символизируют красную глину Бароссы, голубой цвет Lily's Garden напоминает о близости океана, золотые буквы на этикетке Samantha's Garden похожи на листья лоз во время сбора урожая, зеленый цвет Sophie's Garden — это характерные для Пэдэвея леса, а оранжевый Max's Garden отсылает к цвету редкой камбрийской глины.

Качество без компромиссов

Все операции с виноградом проводятся в «штаб-квартире» Two Hands — современной винодельне, расположившейся в мекке австралийского шираза — Бароссе, в местечке Марананга. Официально она открылась в ноябре 2004 года и была спроектирована специально для обработки маленьких партий винограда. С 2002 года во главе винодельни встал Мэтью Венк, работавший ранее в Аделаиде на Nerpenhe Vineyards.

Почти сразу после своего присоединения к команде Two Hands Мэтью разработал систему классификации как винограда, так и вин. Вина оцениваются во время выдержки в барриках по шкале от «А+» до «D». Образцы с оценками «А» и «А+» идут на изготовление Flagship или Garden, с оценкой «В» — используются для создания линейки Picture. Все остальные образцы деклассируются и продаются сторонним производителям. Эта система является частью философии Two Hands, которую владельцы выразили фразой «Качество без компромиссов». Табличку с этой надписью можно найти и в лаборатории Two Hands, и на рекламе их вин.

Флагманы и картинники

Вина Two Hands сгруппированы в трех линейках — Flagships («флагманы»), Gardens («сады») и Pictures («картинки»). «Флагманы» Ares, Aegore и Aphrodite названы в честь греческих богов, эти вина производятся, только если винтаж действительно является выдающимся, на их изготовление идут лучший шираз, каберне совиньон и гренаш. И судя по оценкам, которые заслужили эти вина, боги действительно сходны с ума.

Аегоре делается исключительно из лучшего гренаша, который получается с 80-летних лоз в Бароссе, и получило имя в честь красавицы Европы, похищенной Зевсом. Название намекает на «старосветский» стиль этого гренаша, в качестве образца которого были взяты лучшие образцы Chateau-neuf-du-Pape с их характерными ароматами гаррип, фиалок и земляники. Почти черное Ares названо в честь древнегреческого бога войны, поскольку отличается таким же неукротимым и энергичным нравом, что и у буйного жителя Олимпа. Оно произ-



Two Hands обладает той стабильностью, которой могут позавидовать многие: их вина настойчиво прибавляют по 1–2 балла к своей оценке с каждым винтажом.

Так, Ares с 2003 по 2005 год поднялся в Wine Spectator с 95 до 98.



водится из отборного баросского шираза, не фильтруется и выдерживается во французских барриках. Каберне совиньон для Aphrodite целиком собирается с одного единственного виноградника со старыми лозами. Потенциал выдержки флагманских вин достигает 20 лет.

Пародии и оды

Ну а самая забавная серия — Pictures. Названия вин причудливым образом отражают их суть. Yesterdays' Hero («Вчерашний герой») — это посвящение гренашу, который всегда считался в Австралии «гражданином номер два». Gnarly Dudes («Кряжистые мужики») олицетворяет старые лозы шираза, произрастающие в Бароссе, которые в не вегетативный период напоминают марширующих к месту битвы солдат. Особенно интересна история названия вина Vad Impersonator («Неудачная пародия») — еще одного шираза из Бароссы, абсолютно не похожего на другие. «Когда мы только разговаривали с Мэттом по поводу его будущей работы на нашей вино-



Мэтью Венк

дельне, мы дали ему попробовать это вино, после чего он удивленно сказал: «А я не знал, что вы, ребята, делаете пино!» Это было очень странно. Ведь это же настоящий шираз! Но шираз с песчаных почв, нехарактерных для Бароссы, где он вырос. Нам не хотелось, чтобы люди в магазине смотрели на бутылку и думали, что там внутри типичный баросский шираз. Так что мы решили в шутку назвать его «Неудачной пародией». Фотография на этикетке — это вообще-то я, пародирующий известного американского комедианта и актера Гручо Маркса», — рассказывает Майкл.

Вино с интригующим названием For Love or Money («Ради любви или денег») и не менее интригующей этикеткой было сделано, чтобы удовлетворить любовь членов семьи и самих виноделов к десертным винам — это 100% семильон позднего сбора. Еще одно вино, о котором стоит сказать, — Brave Faces («Смелые лица»), посвященное той горстке виноделов, которые в нелегкие для австралийских виноградарей времена не пошли на поводу у правительства и не стали выкорчевывать старые лозы.

Первая часть названия ассамбляжа шираза и каберне совиньона: The Bull and The Bear («Бык и медведь») — была взята из стандартного описания австралийских ширазов, про которые часто пишут «сильное, как бык». А слово «медведь» появилось в дегустационных листах Макйла и Ричарда после того, как они попробовали старые винтажи Penfolds Bin, где доля каберне совиньона весьма значительна. Кроме того, Бык

С самого начала вина Two Hands получили ряд отличных оценок, а в 2004 году Роберт Паркер назвал Two Hands «лучшим неогонимом к югу от экватора».

и Медведь — это прозвища старых друзей отца Ричарда Минца, которые очень помогли ему в начале карьеры.

Ну а самое романтическое и необычное имя носит шираз из долины МакЛарен Angel's Share. Такое название оно получило по двум причинам. Во-первых, при съемке этикетки для этого вина Ричарду показалось, что серебряный зонтик-светоотражатель на фоне голубого неба и виноградников имеет ангельский вид (не ищите эту композицию на этикетке, она лишь вдохновила виноделов). Во-вторых, «доля ангелов», более привычная для коньяка, в выдержке вина также имеет место: вина во время длительного созревания в новых бочках испаряются достаточно активно, и около 1% объема теряется. Чтобы этого не случилось, Angels Share выдерживается в больших бочках хогсхедах (около 500 л), где вино испаряется медленнее. Так что ангелы не получают свою «долю», а достается она тем, кто пьет это сильное богатое пряное вино с чуть сладким вкусом зрелой черной смородины и изящными смолистыми оттенками.

Цена земли

Несмотря на головокружительный успех, буквально обрушившийся на Two Hands, владельцы винодельни уверены, что им есть над чем работать. Их главная задача — сделать так, чтобы важность терруара и происхождения вина было для потребителей важнее винтажа. Ричард Минц формулирует свою мечту так: «Мы хотим, чтобы человек приходил в ресторан и заказывал наше вино, не обращая внимания на год урожая, потому что он точно знает, что качество Two Hands будет выдающимся в любом случае». В общем-то климат Австралии позволяет обращать меньше внимания на условия конкретных миллезимов, так что скорее всего Ричард и Майкл добьются поставленной цели. Сейчас сложно себе это представить, но ведь десять лет назад никто не мог и предположить, что строитель и экономист за семь лет из ничего создадут одно из величайших вин Австралии. А они смогли.

РЕКЛАМА

“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)165-09-00, 166-09-67(68)
www.bsos.ru, climadiff@bsos.ru

Винные шкафы CLIMADIFF в:
Санкт-Петербурге: (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