

ЛЕДЯНОЕ ВИНО

РЕДКИЕ РОССИЙСКИЕ ЗНАТОКИ ВИН ЗНАЮТ О СУЩЕСТВОВАНИИ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА В КАНАДЕ. ЕЩЕ МЕНЬШЕ — ЕГО ПРОБОВАЛИ. НАМ ПОВЕЗЛО: ДЕГУСТАЦИЮ ДЛЯ НАШЕГО АВТОРА ПРОВЕЛ ПОСОЛ КАНАДЫ В РОССИИ ДЖОН СЛОАН — СПЕЦИАЛИСТ НЕ ТОЛЬКО В ДИПЛОМАТИЧЕСКИХ ОТНОШЕНИЯХ, НО И В ВИНОДЕЛИИ.

АНТОН ОБРЕЗЧИКОВ



ВЕНЕЦЬ ЛЮБКА

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ Посол Канады в Российской Федерации Джон Слоан известен также как автор книжки о швейцарском виноделии. Женева была предыдущим местом работы посла, и он провел там время с пользой: на книжку положительными рецензиями отозвались мэтры мировой винной критики, такие как Дженсис Робинсон, а также Швейцарское винное сообщество.

Кое-что объединяет господина Слоана и с русским виноделием: лично для меня стала открытием история о швейцарских виноградарях, выписанных Петром I в долину Дона. Однако предмет патриотической гордости и одновременно пристрастий господина посла — канадское виноделие. Чего стоит хотя бы рассказанная им за ужином история о том, как он дегустировал канадские вина вслепую с коллегами из таких стран, как Австрия и Чили, и никто из них даже не смог представить, что пьет канадские вина.

О канадском виноделии мы знаем очень немного: область знаний даже самых продвинутых в теме не простирается дальше айсвайна. Безусловно, айсвайн — типичный продукт канадского виноделия. Важный, однако не единственный.

Айсвайн делается из винограда, собираемого с лозы после заморозков: вода в виноградном соке вымерзает, остается концентрированное сусло, которое дают и делают из него натуральное сладкое вино. Обычно история айсвайна связывается с Германией и Австрией, однако в тех краях заморозки скорее редкость. В Канаде же немецкоговорящие переселенцы по достоинству оценили те возможности, которые дает влажное и жаркое лето в прибрежных зонах озер Онтарио и Эрио в сочетании с ранними и стабильными заморозками. Если на своей исторической родине айсвайн производился эпизодически — раз в несколько лет, то айсвайн канадский можно было делать практически каждый год. Исторический прорыв случился, однако, во вполне обозримом прошлом, в 1980-е и 1990-е, когда гибридизация хладостойчивых сортов, к каковому и относится главный для айсвайна белый сорт видал блан, дала реально пригодные для качественного виноделия плоды. К началу 2000-х канадские айсвайны стали очень популярны в мире, прежде всего в Японии, где всегда любили дорогие натурально сладкие вина, и вообще в Тихоокеанском регионе. Видал из-за простоты выращивания ждал наибольший успех, однако и классическим европейским сортам нашлось место.

В рамках придуманной Джоном Слоаном дегустации, в частности, удалось сравнить два узнаваемо канадских, но совершенно не похожих друг на друга сладких вина, хотя оба хозяйства, производящих их, лидеры и пионеры в своей области, но совершенно не похожи друг на друга. Chateau des Charmes, хозяйство, созданное Полем Боском, виноде-

ИЗ-ЗА АЙСВАЙНА И ПРИНЯТО ДУМАТЬ, ЧТО ОКРЕСТНОСТИ ОЗЕРА ОНТАРИО, И ПРЕЖДЕ ВСЕГО НИАГАРСКИЙ ПОЛУОСТРОВ, ЭТО И ЕСТЬ ГЛАВНЫЙ ПЛАЦДАРМ КАНАДСКОГО ВИНОДЕЛИЯ. ЭТО НЕ СОВСЕМ ТАК

лом с франко-алжирскими корнями, тяготеет к европейской классике. Предложенный господином Слоаном Late Harvest Riesling 2004 года урожая, оказался строгим и стильным вином старого золота, в котором есть жесткая структура и яркие медовые ноты и тона специй в букете уравновешиваются высокой кислотностью. Inniskillin Vidal Icewine 2007 от не менее культовой, существующей с 1975 года винодельни Inniskillin смотрелся куда более цветочным и медовым, более округлым, более десертным, более канадским, если так можно выразиться.

Из-за айсвайна и принято думать, что окрестности озера Онтарио, и прежде всего Ниагарский полуостров, это и есть главный плацдарм канадского виноделия. Это не совсем так: на Ниагаре делают и вполне приличные игристые по шампанскому методу, такие как Cuvee Catherine от винодельни Henry of Pelham, да и на Ниагаре свет клином не сошелся, совсем рядом есть, скажем, практически целиком засаженный виноградниками остров Пели.

Попробованное нами Barrique Chardonnay 2005 от Pellee Island Winery, как это следует из названия, было выдержано в дубовых бочках, кстати, французских. Присущая, скажем, калифорнийцам патриотическая гордость за собственный

дуб канадцам чужда, и они берут для своих бочек просто лучший дуб, какой считают возможным, то есть французский. Вино оказалось довольно брутальным, не слишком ярким, с присущими многим канадским шардоне нотами цитрусовых.

Именно отталкиваясь от этих «фирменных» цитрусовых нот и следует сравнивать вина Pellee Island с винами, пожалуй, самого перспективного для сухих вин канадского региона — Британской Колумбии. По сути, ее виноградники есть логическое продолжение той же группы лучших терруаров, которая составляет основу успеха, достигнутого американскими коллегами канадских виноделов из штата Вашингтон. Берега озера Оканеган, в глубинах которого, возможно, водится Огопого, аналог лохнесского плезиозавра, прежде были засажены фруктовыми садами, а теперь практически полностью покрыты виноградниками. Это самый известный из апелласонов Британской Колумбии — прежде всего из-за уникального климата. Озеро — своеобразный оазис в пустыне, большое количество солнечных дней летом гарантирует стабильность вызревания ягод и достаточную влажность. Именно отсюда происходило основное количество предложенных господином Слоаном вин — как белых, так и красных. Именно шардоне демонстрирует наилучшим обра-

зом потенцию региона: не выдерживавшееся в дубовых бочках Summerhill Pyramid Chardonnay 2009 свежим, изящным, легким, с мощной гаммой цитрусовых и цветочных ароматов вкусом чем-то напоминает по стилю шабли новой генерации. S.L.C Chardonnay 2009 было куда более дубово-ванильным, более пряным, ноты всевозможных цитрусовых также присутствовали в букете. Сделавшая это вино Mission Hill Family Estate — винодельня, чье шардоне при цене 40 канадских долларов попадает в самое начало когорты топовых канадских шардоне, которые, конечно же, производятся не без похвальной оглядки на лучшие бургундские образцы. Предложенные господином послом красные из долины Оканеган только подтвердили возможности региона.

Summerhill Pyramid Winery Merlot 2009 было чуть более танинным и алкогольным, чем нужно, но демонстрировало хорошие минеральность и структуру. Nk'Mip (что произносится как Inkameep) Cellars Merlot 2007 было чем-то вроде настоящего бордоского мерло, только более пряным: ароматы красных фруктов и ягод, перечные, мятные, кофейные и шоколадные ноты в послевкусии, все это сочеталось с хорошим балансом и изящным, но не слишком легковесным телом. Osoyoos Larose Le Grand Vin 2006 оказалось вариацией на тему бордоского бленда (каберне совиньон, каберне фран, мерло, пти вердо, мальбек) и также весьма стильным, пряным, обильно-фруктовым в аромате.

Все отобранные на дегустацию вина были классифицированы по канадской винной системе качества. Деятельность Vintners Quality Alliance — это не столько свод территориальных и технологических законов, как это бывает в Европе в подобных случаях, сколько совместная практика борьбы группы виноделов за конечный результат. Этот факт, пожалуй, лучше других объясняет отношение канадцев к собственному виноделию: оно нацелено не столько на количество (что при таких погодных условиях было бы безумием), сколько на качество. Именно поэтому виноделие для них предмет не только эстетической, но и экономической гордости. Винный импорт из близлежащей Калифорнии сведен к минимуму самым естественным путем, в том числе в области престижных вин. ■

В РАМКАХ ПРИДУМАННОЙ ПОСЛОМ ДЕГУСТАЦИИ ГОСТИ ОТКРЫЛИ ДЛЯ СЕБЯ КАНАДСКИЕ ВИНА

ПОСОЛ КАНАДЫ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ДЖОН СЛОАН ИЗВЕСТЕН ТАКЖЕ КАК АВТОР КНИГИ О ШВЕЙЦАРСКОМ ВИНОДЕЛИИ



ЮРИЙ МАРТЫНОВ



ЮРИЙ МАРТЫНОВ



ДРУЖБА НАРОДОВ