

ЕВГЕНИЙ ФИНКЕЛЬШТЕЙН: «Я ГЕДОНИСТ ПО ЖИЗНИ!»

VINARIUM С ЛАТЫНИ ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «СОСУД ДЛЯ ВИНА». ПРЕЗИДЕНТ КОРПОРАЦИИ PMI, ВЛАДЕЛЕЦ PMI BAR И PMI SKY ЕВГЕНИЙ ФИНКЕЛЬШТЕЙН ВИНАРИУМОМ НАЗЫВАЕТ СВОЮ КОЛЛЕКЦИЮ ВИН: ОКОЛО ТРЕХ С ПОЛОВИНОЙ ТЫСЯЧ БУТЫЛОК, ХРАНЯЩИХСЯ В ОТДЕЛЬНОМ ДВУХЭТАЖНОМ ДОМЕ, ПЕРЕДЕЛАННОМ ИЗ ТРАНСФОРМАТОРНОЙ ПОДСТАНЦИИ. НАТАЛЬЯ БЕЛЯЕВА

GUIDE: Вы помните, когда приобрели перый экземпляр вашей коллекции?

ЕВГЕНИЙ ФИНКЕЛЬШТЕЙН: Я приобрел ее всю сразу, лет десять назад. Наткнулся на новость о том, что трехзвездочный мишленовский ресторан из Тосканы продает собрание вин, мы вдвоем с товарищем его купили и разделили между собой. Там были очень редкие экземпляры, хорошо составленная линейка, причем не только супертоскана или вообще Италия (которая была представлена и Пьемонтом, и Сицилией) — было много Франции, белого вина, вся Бургундия, Pouligny-Montrachet, масса интересного. Таким образом были приобретены первые полторы тысячи бутылок. А потом я стал докупать, довозить, мне стали дарить вино — получился небольшой винариум.

G: Сколько сейчас в нем бутылок? Или вы не считаете?

Е. Ф.: Я не считаю, но думаю, примерно три с половиной тысячи.

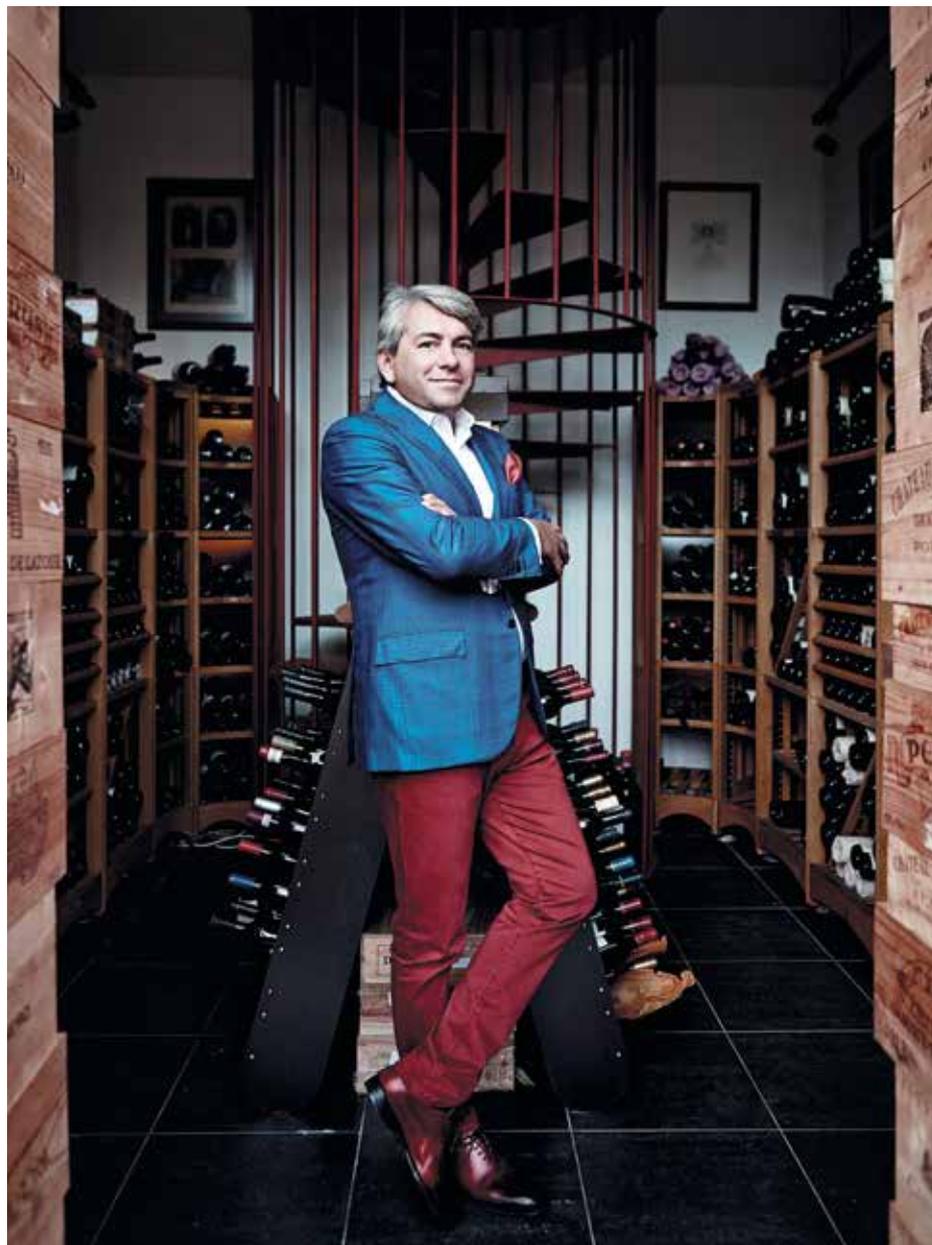
G: Вы помните, когда впервые попробовали вино?

Е. Ф.: Безусловно: я попробовал его в 19 лет, уехав на постоянное место жительства в Голландию, азы я постигал там. Не могу сказать, что к моменту, когда у меня появилась коллекция, я разбирался в вине как профессионал, но и неопитом не был. Белое всегда, с давних времен, пил Старого Света. Что касается красного, то пошел по обычному пути большинства: начинаешь с Нового Света, экспериментируешь — Чили, США, Австралия, ЮАР. Спустя некоторое время уходишь в Италию, начинаешь считать, что итальянское вино самое интересное, все эти Brunello di Montalcino. Потом переключаешься на супертоскану, затем на Пьемонт. После чего все люди, которые понимают или пытаются понимать в вине, переходят на Бордо. А заканчивают всегда Бургундией.

G: За Бургундией нет ничего?

Е. Ф.: В моем понимании винограда тоньше, чем пино нуар, нет. Вкусовые рецепторы — как мышцы в спортзале, их надо тренировать, и если это происходит, человек становится избалован. Начинаешь следить только за хорошими годами и выдающимися винами. У меня были открытия. Скажем, я Рону не любил, но попробовал Pavillon 2003 года, и представление о сира поменялось кардинально. К испанскому вину относился прохладно, но когда пил L'Ermite от Альваро Паласиоса, эта прохлада растворилась. Топовые вина есть везде, в том числе и в Новом Свете.

Но наверное, правильно не пить Бургундию ради Бургундии — правильно подбирать вино к еде, это более важная составляющая процесса. Я могу с едой поменять пять или шесть вин, начать с белого, потом легко перейти на красное — это абсолютно нормально.



G: Вы называете сумму, в которую оцениваете коллекцию? Что ее ждет через 10–20–30 лет?

Е. Ф.: Я вообще не считаю свой винариум коллекцией. Коллекционирование — это отклонение от нормы: я не буду трястись за бутылку, переживать, если каких-то наименований нет. Я покупаю вино, чтобы был ассортимент, чтобы подборка была drinkable — не делаю из этого фетиша. Я не люблю бутылками — я их пью! Я гедонист по жизни, стараюсь сделать так, чтобы все, что меня окружает, было красиво, достойно, вкусно.

Через 10–15 лет не собираюсь ничего перепродавать. Вино хранится достаточно долго. И за те деньги, что я приобрел его, больше уже не куплю: когда-то мы брали пару ящиков Chateau Mouton Rothschild 1986 года по цене €450 за бутылку, сейчас оно стоит €1,5 тыс., и это

за довольно короткий срок. То, что можно инвестировать в вино как в бриллианты или золото, — иллюзия: когда тебе нужно продать, не находится покупатель, ты все равно отдашь с дисконтом.

Я не могу оценить винариум в денежном выражении: бутылки покупались годами, что-то дарилось. Все мои друзья знают, что в подарок мне нужно вручать вино.

G: Какие жемчужины в вашем собрании?

Е. Ф.: У меня очень много жемчужин: процентов 40–50 бутылок — это паркеровские 100-балльники, и это все шедевры. Есть Chateau Petrus, Le Pin, Chateau Palmer Margaux, Chateau Montrose 1982 года, есть, может быть, самое дорогое вино в мире — это Romanee-Conti, старая Gaja, интересные итальянские вина, скажем, 1972 года. В общем, я к нему отношусь трепетно, но без фанатизма.

G: Вы пользуетесь советами сомелье, когда покупаете вина?

Е. Ф.: Я все-таки непрофессионал, скорее иду по верхам. Не факт, что на слепой дегустации смогу отличить, немецкий это или французский пино нуар, был холодный год или теплый. В ресторане я всегда спрашиваю советов у сомелье, потому что он знает кухню, это естественно. Для того чтобы хорошо разбираться в вине, нужно не просто любить и пить его — этим нужно жить.

G: Бывало, что вы покупали вина и для себя, и в свои рестораны?

Е. Ф.: Да, бывало, но проблема в том, что в Россию такое вино, как правило, очень тяжело привозится. На старые, редкие года нужно брать сертификат, это сложный механизм, поэтому массового характера покупки не приобретают. Плюс и у нас в стране, и за границей в ресторанах мало где имеется хорошая система хранения, поэтому карта обычно состоит из молодых вин. А я не припомню, чтобы пил красное вино моложе двадцати лет.

G: У вас есть какие-нибудь ритуалы, связанные с вином? Например, вы приезжаете в Тоскану и откупориваете бутылку обязательно с видом на Сан-Джиминьяно...

Е. Ф.: Почему Сан-Джиминьяно?

G: Просто так. Потому что красиво.

Е. Ф.: Там, насколько я помню, есть только одно достойное вино — Vernaccia di San Gimignano.

G: А вы за то, чтобы в путешествии пить локальные вина?

Е. Ф.: Во всяком случае, они там хорошо идут. Я уже давно ушел во Францию, но когда приезжаю в Италию — допустим, в Болгери, центр супертосканы (там, где Sassicaia, Ornellaia, Guado Al Tasso, — вся супертоскана находится в одном месте, в окрестностях маленького городишки), конечно, пью итальянские вина. Хотя там нет культуры охлаждения: воздух 30 градусов, заказываешь дорогую бутылку Masseto — и пьешь ее тоже 30-градусную. То же самое относится и к другим странам. Есть такое, достаточно недорогое розовое прованское вино из Domaine Ott: сколько бы я здесь ни сидел, мне его не хочется. А на юге Франции даже днем можно с удовольствием выпить бокал.

G: Есть классическая картинка того, как люди представляют себе старость: они сидят в доме на берегу моря, в кресле с бокалом вина. У вас был бы бокал какого?

Е. Ф.: Все зависит от того, в какой стране, с какой едой, в какое время года я буду сидеть. Если это будет лето и морепродукты, я возьму Chardonnay, если осень — бутылочку красного Puisseguin из Бордо, зимой захочется более терпких вин, могу и в Австралию уйти — было бы хорошее вино! ■