

# ШВЕЙЦАРСКОЕ КАЧЕСТВО ВИНОДЕЛЫ ИЗ ЕВРОПЫ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ КИРА ВАСИЛЬЕВА

— Виноградники  
Бюрнье, Монт-Вюлли,  
Швейцария



— Совладельцы  
винодельческого  
дома Бюрнье:  
Марина, Александра  
Мария и Рено Бюрнье

О существовании хорошего отечественного вина сегодня больше известно за рубежом, чем в России. Бутылки уникального терруарного российского вина с этикетками на русском языке можно найти в меню лучших ресторанов Швейцарии, Франции, Гонконга. Это продукция Винодельческого дома Бюрнье. И это действительно российское вино: виноград выращивают в Краснодарском крае, он местного сорта, там же расположена и винодельня. Правда, сами виноделы — из Швейцарии, технологии и отношение к делу у них европейские.

История появления Винодельческого дома Бюрнье в России могла бы лечь в основу сюжета романтического фильма. Русская студентка Марина в начале 90-х годов получила государственную стипендию и уехала учиться в Швейцарию. Там, на вернисаже с дегустацией свежего брютта, она познакомилась с владельцем винодельни Рено Бюрнье. По традиции у некоторых виноделов в Швейцарии можно арендовать виноградные кусты и каждый год получать вина из собранного с них винограда. Вино именное — на этикетках указывается фамилия арендатора лозы. Марина, зная об этом, решила подарить именное вино отцу и попросила Рено сдать ей внаем куст винограда. Он предложил ей 800 кустов — но не за деньги, а с условием, что Марина сама будет за ними ухаживать. Девушка согласилась.

На винограднике в Швейцарии зародилась не только любовь Рено и Марины, но и их общее дело. Семейную традицию продолжила их дочь Александра Мария, начав учиться в Швейцарии на энолога.

Рено и Марина Бюрнье впервые приехали в Россию вместе в 1995 году. Рено очень хотел попробовать настоящее российское вино. Не найдя его, швейцарский винодел был очень удивлен: со времен учебы он знал, что в нашей стране хорошие условия для виноградарства. Вскоре профессиональный интерес привел семью Бюрнье на юг России, в Краснодарский край. Супруги хотели посмотреть, как делают российское вино, а нашли великолепное место для собственных виноградников и открыли для себя уникальный сорт винограда — «красностоп золотовский». «Мы приехали на виноградник под Анапой во время сбора винограда. Рено вышел из машины, и первый виноград, который он попробовал, был «красностоп». Я думаю, что, если бы ему попался какой-то другой сорт, не такой интересный, муж бы так не воодушевился, — вспоминает Марина Бюрнье. — Он был настолько поражен качеством и потенциалом «красностапа», что сказал: надо искать тут участок под виноградник, на нем мы обязательно посадим этот сорт винограда».

Сорт «красностоп» действительно уникален, и растет он исключительно на юге России. Дом Бюрнье провел экспертизу ДНК «красностапа» и выяснил, что никаких примесей других сортов в нем нет. Поиски происхожде-

ния сорта продолжаются. В 2005 году на дегустации в Швейцарии вино Бюрнье из «красностапа» приняли очень хорошо, но никто не поверил, что оно сделано в России. Многогранное, полное, с хорошей структурой и в то же время бархатистое и необыкновенно гармоничное, с высоким потенциалом выдержки — именно таким оказалось вино «Красностоп». А ведь раньше этот сорт винограда отечественные виноделы добавляли в напиток лишь «для цвета».

«Качество вина зависит от качества винограда, а оно, в свою очередь, зависит от совокупности многих факторов: метеорологических условий, микроклимата, почвы, экологического баланса. В этом смысле в Краснодарском крае сейчас ситуация лучше, чем во многих европейских странах», — говорит Марина Бюрнье. Экологический баланс на виноградниках Бюрнье не нарушен, и это позволяет создавать поистине произведения искусства — терруарные вина. Качество винограда винодельческий дом отслеживает скрупулезно. Рено потомственный винодел, его семья больше четырех веков занимается виноделием в Швейцарии. Он окончил Высшую школу виноделия и виноградарства в Лозанне и вот уже 30 лет производит вино на семейном предприятии в Швейцарии и больше 10 лет в России.

Сейчас на виноградниках семьи Бюрнье в Краснодарском крае кроме «красностапа» есть «саперави» и «ркацители», привезенные из Грузии, а также сорта из небольшого питомника в Южной Франции и из Италии — всего 12 сортов. Винодельческий дом производит 120–180 тыс. бутылок в год, в зависимости от урожая. Вино Бюрнье уже полюбили швейцарцы. В Европе за него готовы платить от €30 за бутылку. В России же из-за сложившихся стереотипов отечественное вино сильно недооценено.

Супруги Бюрнье рассказывают, что производство высококачественного терруарного вина — дело очень хлопотное и сложное. Главное — качество используемого винограда: он должен быть здоровым, оптимальной зрелости и собранным только вручную. Бюрнье производят вино исключительно из собственного винограда, выращенного в соответствии с экологическими нормами: на виноградниках не применяются ни гербициды, ни химические удобрения. Вмешиваться в процесс создания вина винодел должен минимально и очень осторожно — только так можно получить действительно натуральное, терруарное вино. «Наша главная цель — создавать по-настоящему качественный и полезный продукт, который будет приносить людям радость. Также мы хотим, чтобы во всем мире узнали, что в России тоже производят отличные вина», — заключила Марина Бюрнье.