

ЗОНА ЭКСПЕРИМЕНТОВ

О виноделах Севастополя

Мария Романовская |

ЭКСПЕРТЫ и сомелье в один голос утверждают, что с российским вином слишком много сложностей, и главная из них — преодолеть предубеждения недоверчивого потребителя. Российский покупатель по-прежнему не верит, что продукт отечественного виноделия может быть комплексным, глубоким и встать в один ряд с лучшей продукцией Старого и Нового Света. Виноделы же давно заявляют, что закупают саженцы во всемирно известных питомниках, используют лучшие французские бочки и сотрудничают с международными экспертами-энологами. А российские терруары подходят не только для автохтонов и популярных международных сортов, но и для экспериментов со сложными и прихотливыми видами вроде «пино нуар» и «неббиоло». Однако для того, чтобы делать вино в России, нужна нечеловеческая воля. И дело не только в несовершенстве законов, административных барьерах и трудностях с финансированием. Главное — уверенность, упорство, трудолюбие и терпение винодела. На создание своего вина — от идеи до первого бокала — уходит лет десять. Из российских терруаров самый спорный и быстро развивающийся — район Севастополя. Корреспондент «Коммерсантъ. Стил» поехала туда и встретила с теми, кто своими руками пишет новейшую историю российского вина.



Виноградники Олега Репина (OLEG REPIN)

Павел Швец

UPPA WINERY

Главный enfant terrible нашего рынка, настоящий социалист и идеолог русского back to basics, Павел окружен романтиками всех мастей — здесь десант петербургских сомелье, по первому зову приехавших помогать на винограднике, толпы журналистов и просто неравнодушные московские друзья, считающие своим долгом отметить на винодельне.

О том, как ты, лучший сомелье России, владелец неплохого бизнеса, вдруг в одночасье бросил все и приехал сюда делать свое вино, написано уже достаточно. Скажи: сейчас, когда уже прошло столько времени, ты не жалеешь о своем решении, ты по-прежнему думаешь, что виноделы — счастливые люди?

Ни капли! Я действительно считаю, что капитализм — грандиозный обман. Единственная возможность чувствовать стабиль-



ность и безопасность — это только реальный сектор, то есть когда ты что-то берешь и создаешь. И когда ты придумываешь это не в голове и не в виртуальном пространстве, а просто берешь руками и делаешь. Создаешь вещь, которая физически существует и которую можешь помянуть — бутылку вина на булку хлеба, условно. Можно на сыр поменять, на мед и так далее. Понят-

но, что это совсем натуральное хозяйство, о котором мы говорим, но это настоящее воплощение человеческого времени. И ни один кризис, никакой, ни политический, ни экономический, тебя не сломает. Это никакой не дауншифтинг, скорее back to basics, натуральное хозяйство. Это реальная, настоящая жизнь. **То есть в твоём идеальном мире ты хотел бы сидеть**

«Это мой третий ребенок»

СНЕЖАННА ГЕОРГИЕВА
О ПРОЕКТЕ «ЗОЛОТАЯ БАЛКА»

В понедельник в ресторане при винодельне «Золотая Балка» в Балаклаве три посадки за вечер. В пятницу и субботу попасть туда можно только по брони. Среди гостей — московские девушки, которых привлекла самая богемная веранда Крыма, команда сомелье из Москвы и Петербурга и просто те, кто оказался в Крыму по воле случая и пандемии. Ресторан — стоящий между виноградниками куб из дерева и стекла. Внутри — дегустационный зал, магазин и зимняя площадка, сверху веранда с видами на закатное солнце и виноградники «Золотой Балки» — самого крупного в России производителя игристого из собственного винограда. На веранде всем распоряжается шестнадцатилетняя Соня, дочь Снежанны Георгиевой, совладелицы винодельни и виноградников «Золотая Балка». А сама Снежанна, умело поддерживая инстаграмный образ праздной красавицы, твердой рукой управляет своей командой и вот уже шестой год меняет культурный и экономический климат региона Севастополя.

Глядя на твой инстаграм, можно подумать, что ты — главный актив по привлечению туристов в область. Виноградники, утесы, яхты, шампанское — такой Элизиум без печалей и забот.

А как еще объяснить людям, что здесь круто? Что показывать? Как я ноги от усталости на стол закинула? Или как с девяти утра сижу на совещании? Людям непривычно видеть меня другой, а я не хочу картинками доказывать ничего. Все и так видно. Мы разбили парк для местных жителей, открыли ресторан, проводим ежегодный музыкальный фестиваль на 35 тыс. человек, просто я это показываю в инстаграме «Золотой Балки» — это все общая работа команды. Не люблю «якать».

Как вышло, что ты переключилась с успешных клубных и ресторанных проектов в Москве на крымскую «Золотую Балку»?

Случайно. Мы с мужем часто ездили по этой дороге из аэропорта, там дальше жили мои мама и бабушка, и, проезжая, я всегда говорила: «О, смотри, виноградники! Красиво! Я на них работала, когда в школе училась». И вот так 18 лет: «О, смотри, виноградники!» — без всякого подтекста. Мы покупали их просто попробовать, но быстро втянулись. Это мой третий ребенок, и сейчас

и просто тихонечко выращивать свое вино? Но его же все равно надо продавать, развивать какой-то туристический кластер?

Да, я считаю, что даже наше хозяйство слишком большое (площадь хозяйства 12 га. — «Коммерсантъ. Стил»). В Юра, в Эльзасе есть винодельни, где одна семья все делает и даже техники нет, потому что два гектара ты можешь обработать без трактора, руками. Я вот, например, не хотел бы строить отель. Не хотел бы паломничества. Надеюсь на немногочисленную идиллию. Но люди, которые пьют наше вино, приезжают в Крым, звонят: «Паш, можно к тебе приехать посмотреть?» Ну я что, скажу: «Нет»? Конечно, приезжайте, и надо сделать так, чтобы люди, которые у нас бывают и пьют наше вино, получили тот же опыт, что у них был во Франции, в Италии — дегустации, обед или ужин. Мы часто приглашаем рестораторов и сомелье, чтобы на деле доказать — мы делаем классное вино, его нужно пробовать, нужно

много лет работать с вином, для того чтобы начать доверять своему носу и рту. **Ты приезжаешь во Францию и пьешь французское вино, в Италию — пьешь итальянское. Что нужно, чтобы в России пили русское?** Должно быть больше производителей, которые делают вино с любовью. Я думаю, это случится. Еще три-пять лет, и все так и будет. Здесь есть несколько причин. Первая: естественное желание крупных производителей обезопасить свой бизнес от конкуренции импорта. Я уверен, что будут поднимать пошлины и усложнять ввоз импортного вина. Вторая: появляется много виноделов, которые делают вино с любовью и для которых это основной источник дохода. Чтобы сделать классное вино, ты должен сам посадить виноградник, сам его вырастить, сам винифицировать, сам разлить по бутылкам, и тогда в вине есть жизнь, есть искра божья. А это долго и требует терпения. Вот я хочу, напри-

мер, посадить виноград здесь. Я должен купить землю. На оформление документов уйдет год. Два года я буду подготавливать землю для посадки. Три года виноград будет расти до первого урожая. Еще три года, чтобы лоза стала более или менее взрослой. Потом еще нужно сделать вино, выдержать года два. То есть 11–12 лет. Вдумайся! От желания сделать нормальное вино до результата пройдет 10–12 лет. **Да уж, энтузиазм проходит.** Наоборот! Подумай, что будет за 10 лет с какой-то инвестиционной компанией либо с IT-бизнесом в Москве? Вышибут тебя с твоего рынка, на котором ты сегодня зарабатываешь. Поэтому лучше реинвестировать эти деньги во что-то реальное и начинать сейчас, чтобы как раз через 10 лет оно все созрело, и ты бросаешь эту гребаную Москву, надеваешь берет, берешь секатор, работаешь, живешь, кайфуешь на море и принимаешь гостей летом. И хорошо у тебя все.