

ко всему, что здесь происходит, я очень трепетно отношусь. Я провела здесь детство, вижу, как люди на нас смотрят, и мы чувствуем свою ответственность перед ними. У нас есть колоссальная программа обновления виноградников вплоть до 2026 года: мы заменим все неэффективные лозы на саженцы из международных питомников. Кроме того, мы советуемся с иностранными энологами относительно сортового состава того, что может расти на нашей почве. Для нас принципиально важно работать вдолгую. «Налейте уксус, я продам» — совсем не наш принцип. Мне хочется, чтобы люди, которые пьют наше вино, чувствовали, сколько труда мы в него вложили.

Вы поэтому так тщательно подошли к разработке новой линейки тихих вин? Контракт с Олегом Репиным стал неожиданностью. («Золотая Балка» пригласила винодела Олега Репина создать премиальные вина Loco Cimbali.— «Коммерсантъ. Стиль»).

Мы хотели попробовать себя не только в игристом, и у нас уже была молодежная линейка с забавными и провокационными этикетками,

так что работа с Репиным стала логичным продолжением. Кроме того, «пино нуар» — мой любимый сорт, и мне всегда хотелось, чтобы у нас был пусть и не бургундский «пино нуар», но такой, который можно легко поставить в один ряд с австрийским, например.

Как, по-твоему, когда можно будет прийти в любой ресторан и гарантированно выпить российского вина?

Нужно образовывать людей, давать пробовать, рисковать, а на риск рестораторы не очень охотно идут, многим проще продавать Италию и Францию, пусть и более низкого качества. Пока мы есть во всех ресторанах Саши Соркина, в White Rabbit, в «Семифреддо», да и в «Кофемании» вам нальют нашего шампанского. А просить кого-то еще из друзей-рестораторов и использовать этот свой ресурс мне бы не хотелось.

Вы занимаетесь не только вином. Тут винодельня, экскурсии, ресторан, парк, фестиваль и т. д. Ты веришь в то, что Балаклава и регион Севастополя могут быть туристической и винной Меккой?



Винодельня «Золотая Балка» в Балаклаве

Олег Репин

ВИНА OLEG REPIN

Для современного российского винодела Олег Репин — явление уникальное, хотя бы потому, что вина он назвал своим именем, чтобы поднять планку: под собственным именем нельзя производить некачественный продукт. Друзья, подшучивая, называют Репина главным виноделом Севастополя. Еще говорят, что вин Олега Репина нет даже у Олега Репина, намекая на их редкость и высокий спрос, и шутят, что у Репина врожденный дар превращать в вино все, к чему он прикасается.

Почему «главный винодел», как это получилось?

Очень хорошее звание, но ему надо соответствовать. Мой проект существует с 2010 года, одновременно я главный винодел компании «Сатера» и с 2017 года еще отвечаю за линейку тихих вин на винодельне «Золотая Балка». Это три направления, три разных стиля. В «Сатере» мы дела-



ем около 20 вин, в «Золотой Балке» пять, и еще мои авторские вина — в общем, это достаточно серьезный труд. Понятно, что это разные терруары, разные по философии предприятия. Так я получаю опыт широкой работы в Крыму, детального знания почвы и природно-климатических условий. Беру пример с Бургундии — это вершина винодельческого искусства, там люди

очень глубоко изучили землю, микротерруары. Они знают, где будет хорошее, а где будет великое вино. Вот к такому пониманию почвы я стремлюсь.

Семья вас видит?

В сезон виноделия, конец августа — середина октября, я сутками на работе. Это только кажется, что у нас сплошная романтика, на самом деле это тяжелый труд на винограднике, потом в погре-



Снежана Георгиева на веранде ресторана «Золотая Балка»

Я здесь начала мыслить двумя категориями. Во-первых, поняла, что мерить нужно временными отрезками примерно в 8–10 лет. Есть грандиозный государственный проект реконструкции Балаклавской бухты, тут будет крупнейшая в стране марина, конечно, появятся гостиницы и туристические комплексы. Для моего проекта мне нужно лет пять, и тогда он будет таким, каким я хочу его видеть, чтобы сюда приходили люди, был большой парк, интерактивы, вот как сейчас — полный парк местных, все с детьми пришли, постелили пледы, и пусть они не поужинали в моем ресторане, зато я что-то сделала для них и у них есть куда приходиться — это первый и единственный парк с детской площадкой в Балаклаве.

Во-вторых, в какой-то момент это совпало с моими личными приключениями со здоровьем или просто наступил новый этап — но я поймала себя на мысли: «Хочу быть полезной». Это дико меня дезориентировало в первое время, я вдруг страшно начала концентрироваться на своем потенциале здесь. Сейчас попроще — и я, и все уже привыкли к моей бешеной деятельности. Сейчас у меня нет цели делать что-то для себя. Для себя я когда-нибудь обязательно построю здесь дом!

Беседовала Мария Романовская



бе — большие физические нагрузки. А семья привыкла. Моя жена была первой, кто попросил сделать свое вино. В 2009 году был короткий период, когда я нигде не работал и не было того, что я мог бы принести домой. Жена мне тогда сказала: «Давай сделаем вино для себя. Ты же винодел!» Купили в интернете пресс, насос, еще что-то и сделали первое вино. Оно всем понравилось, и меня стали уговаривать продолжать. В 2010 году уже запустили коммерческую историю.

Не страшно было? Это же большие финансовые риски.

Да нет, просто я понял: если хочешь делать хорошее вино, должен весь процесс от выращивания винограда до розлива вина в бутылки, даже до подачи гостю, сам контролировать. Тогда же стало понятно, что надо сажать свои виноградники, мы начали всего с двух гектаров. Первые посадки: «Сира» пришла в голову сразу — почвы здесь похожи на южную Рону, а там это главный сорт. «Каберне сови-

ньон» — очень понятный сорт, но сложно сделать из него что-то шедевальное, в мире производят десятки, а может, и сотни тысяч вин из него. Так что здесь для меня самое важное — показать нашу идентичность, отразить наш крымский терруар и собственный стиль. Сейчас я сконцентрирован на местных сортах, заложены новые посадки, и среди них «кокур», «саперави» и «рубиновый магарача» (кросс «саперави» и «каберне совиньон»). — **«Коммерсантъ. Стиль»).** Это будут тонкие вина в европейском стиле. Вино — это очень долгая история, нужны время и уверенность, что все делаешь правильно. Я делаю свой проект сам, без сторонних инвестиций, поэтому вот тружусь на трех работах, чтобы дело двигалось побыстрее.

Когда открыли первую бутылку вина, как это было? И как люди на ваше вино реагируют?

Это каждый раз волнение, трепет. Большинство, те, кто еще

не знаком с вином, говорят: «Ничего себе, это у нас такие вина, вы шутите?» Слепая дегустация — самый действенный способ. Можно долго доказывать, что у нас научились делать неплохие вина, но лучше просто налить два бокала — наше и какое-то известное вино за ту же цену. И вот тут у многих ступор наступает. Интересно, что иностранные критики и специалисты более лояльны к нам, чем российские, говорят: «Ребята, вы на правильном пути». А нашему потребителю, на мой взгляд, часто не хватает внутреннего патриотизма. Я за то, чтобы у нас 70% вина было местного производства, из винограда, выращенного в России, но только я все-таки за честность, за конкуренцию, за то, чтобы наши виноделы сами завоевывали себе аудиторию.

Последний вопрос, очень важный для всех: как научиться разбираться в вине?

Ну как? Только через печен. Это наша плата за знания.