

MOVI: В Чили растет движение против индустриальных вин

02 декабря 2010 | Комментариев: 0

В чилийском виноделии традиционно правят бал очень крупные производители - холдинги, группы и объединения вроде Concha у Toro или San Pedro, либо отдельные, но очень богатые и влиятельные семьи, для которых производство вина лишь часть огромного семейного бизнеса, и то далеко не главная.



До сих пор лишь очень немногие виноделы, перестав работать на корпорации, сумели создать собственные успешные предприятия. Таковы, например, Алваро Эспиноса или Аурелио Монтеc - личности, бесспорно, уникальные, хотя и каждый по-своему.

Современное чилийское виноделие, по большому счету, представляет собой индустриальный феномен - большие заводы, большие объемы, большие деньги. Местные вина получают яркими, сочными, полнотелыми и довольно спиртуозными, но они почти совершенно лишены индивидуальности. Как ни странно, именно этим качеством объясняется их очевидный успех на внешних рынках - они понятны, типичны и хорошо узнаваемы. Покупая бутылку чилийского вина, потребитель - будь то русский, француз или бразилец, - более или менее точно представляет себе, что находится внутри.

Однако такое положение вещей устраивает далеко не всех. В стране появляются люди, которые стремятся явить миру совершенно иной облик чилийский вин и, надо признать, им это удается. Речь идет о движении гаражистов. Да-да, именно так!

В июне 2009 года двенадцать крохотных хозяйств создали MOVI (Movimiento de Vinateros Independientes), чтобы объединить усилия, нет, не в виноделии, а в популяризации своих взглядов и в промотировании ДРУГИХ чилийских вин.



Гаражисты появились во Франции примерно полтора десятка лет назад. Этим именем пренебрежительно называли виноделов, которые принципиально производили вино крохотными партиями. По одной версии, вся их продукция спокойно умещалась в гараже. По другой, в том самом гараже вино и делалось. Часто гаражисты не имели своих виноградников и покупали виноград на стороне. А у многих не было даже виноделен, и они пользовались услугами кого-то из коллег-соседей. Ну или использовали не предназначенные для этого помещения.

Строго говоря, движение гаражистов было протестом против традиций замкового виноделия, зацикленного на апелласьянах и терруарах и допускавшего производство вина только из своего сырья и только в собственных погребах в соответствии со строгими законами. По сравнению с замковыми, вина гаражистов казались проще, но в то же время были более фруктовыми и экспрессивными. Их стилистика далеко не всегда напоминала французскую и чаще была ориентирована на калифорнийские образцы.



Со временем (и довольно быстро!) негативное отношение к гаражистам сменилось уважением. Сегодня они избалованы вниманием критиков. Их

вина пользуются стабильным спросом, продаются в лучших ресторанах, имеют высокие рейтинги и стоят существенно дороже замковых.

MOVI также можно считать движением протеста - против массового безликого продукта больших корпораций. Похожи ли вина чилийских гаражистов между собой? Конечно нет. Единственное, что их объединяет это выраженный индивидуальный стиль.

Сегодня в организации состоят шестнадцать производителей. Все они прошли очень жесткий, даже бескомпромиссный отбор, который выражался в коллективных дегустациях и бурных дискуссиях. Но высокое качество вин - лишь одно из обязательных условий, или, скорее, повод к началу разговора. Члены MOVI также должны разделять общую для всех систему ценностей.

Мне довольно обстоятельно поведал о ней Дерек Моссман Кнапп, темпераментный и харизматичный канадец, глава семейного предприятия Garage Winery из Майпо и на данный момент директор MOVI. По его словам, чтобы стать членом организации, необходимо:

- быть маленьким (я бы добавил - очень маленьким) и ориентированным на качество;
- делать вино лично, ориентируясь не на абстрактного потребителя, а на собственные вкусовые предпочтения;
- создавать подлинно ремесленное вино, в котором отражался бы не только терруар (поскольку он предзадан природными условиями), но также персональное представление винодела о том, каким должно быть его вино;
- не быть частью больших экономических групп и не иметь патронов;
- не использовать на мероприятиях MOVI сторонних промоутеров и маркетологов; дегустации проводят только владельцы гаражных хозяйств, либо виноделы, непосредственно вовлеченные в процесс производства;
- иметь терпение, но также быть способным не проявлять лояльности к продукту, который того не заслуживает.



У одних чилийских гаражистов нет собственных виноградников, у других - своих виноделен. Но это не мешает им упорно работать. Они арендуют лучшие участки неорошаемых виноградников, уважают старые лозы, виноград собирают только вручную и т.д.

«Мы хотим, чтобы люди изменили привычное представление о чилийских винах», - говорит Дерек, - «В Чили имеется не только стандартный и привычный продукт, но есть и нечто совершенно особенное. Мы в самом начале пути. Дайте нам время и мы сумеем убедить скептиков в своей правоте».

Отчасти им это уже удалось. В прошлом году MOVI устроили первую публичную дегустацию в W Hotel в Сантьяго, которая стала сенсацией и вызвала огромный интерес у профессиональной аудитории. Некоторые чилийские отели и рестораны сегодня имеют в своих винных картах гаражные вина, при том, что их цена ex cellar начинается от 50 долл. Для Чили это невероятно дорого. Отдельные производители успели найти себе импортеров и успешно продаются примерно в полутора десятков стран по всему миру. Несколько месяцев назад с винами MOVI познакомилась Дженсис Робинсон и, судя по ее комментариям, была сильно удивлена тем, что попробовала.



Аналогичную дегустацию Дерек провел и для меня. Невозможно передать атмосферу искренней заинтересованности, энтузиазма и положительной энергии, в которой она проходила. К сожалению, все что нам остается - только сухие строки комментариев. И тем не менее.

Bravado Wines. Семейный проект Фелипе Гарсиа, который работал на Kendall Jackson, и его супруги Констанцы Швадерер, ранее трудившейся

для Veranda и Agustinos. Не имеют собственных виноградников, поэтому покупают ягоды в Касабланке, Кольчагуа, Мауле и Итате. Своей винодельни тоже нет. Вино производится, главным образом, на винодельне Gillmore (этот производитель также является членом MOVI).

Вино **Marina 2009** - совиньон блан из Касабланки. В ароматах на фоне цитрусовых и спелых желтых фруктов отчетливо различима мягкая травянистая нота и тончайшая минеральность. Во вкусе яркая и сочная кислотность. В завершении чистые фруктовые нотки. Общая оценка: 92

Polkura. Хозяйство было основано в 2002 году виноделом Свенем Брухфельдом, бывшим энологом Santa Carolina. Ему принадлежат небольшие участки в Кольчагуа и Сан Антонио, засаженные Сирой и Совиньон Бланом. Общий объем производства около 5 тыс кейсов в год.

Вино **Aylin 2009** - совиньон блан из Лейды (Сан Антонио), отличается яркой фруктовой экспрессией в ароматах (цитрусовые, свежее яблоко) и деликатной ванильной ноткой (10% виноматериала выдерживается в дубе). Во вкусе отличная кислотность с яблочной доминантой. Но послевкусие все же немного грубовато. Общая оценка: 93

Вино **Syrah Marchigue 2007** родом из Кольчагуа. Восхитительное сира, пленяющее своей мощью и одновременно деликатностью. В ароматах ноты сочных черных ягод и кедрового орешка. Во вкусе черная смородина и мягкий землистый тон. Единственным существенным недостатком этого вина можно считать его явную и хорошо узнаваемую сортовую доминанту, что делает его скорее коммерческим, нежели индивидуальным. Общая оценка: 95

Clos Andino. Личный проект Хосе Луиса Мартина-Бокийяра, начатый в долине Качапоаль всего 3 года назад. Общий объем производства около 1 тыс кейсов.

Вино **Chardonnay Grande reserve 2009** происходит из Касабланки. В носе сложно переплетаются спелые фрукты. Вкус чистый, прямой, с яркой, но не экспрессивной кислотностью. Финиш довольно короткий с легкими цветочными ароматами. Сдержанное, элегантно шардоне выполнено совсем не в калифорнийском стиле. Общая оценка: 91

Вино **Cabernet Sauvignon 2006** из Майпо Альто. В тонких ароматах заметны нотки черешни, кожи, сырой земли и горького шоколада. Вкус спелый, мощный, выраженный, с мягкими танинами. Завершение продолжительное, с тонами черешни и черники. Общая оценка: 94

Meli. Совсем молодой проект Эдуардо Рейнеро. У него нет своей винодельни, зато имеются собственные виноградники в Мауле. Особый предмет гордости - 60-ти летние лозы Кариньяна и Рислинга, никогда не знавшие орошения.

Вино **Riesling 2008** обладает мощным и ярким ароматом спелых тропических фруктов, за которыми постепенно раскрываются нотки цитрусовых и белых цветов. Рот довольно сдержанный, с деликатной кислотностью и красивой петрольной нотой. Общая оценка: 92

Вино **Carignan 2009** еще слишком молодое для того, чтобы пить сейчас. Его даже дегустировать нелегко. Тем не менее, в ароматах ощущается обилие черных ягод и специй (особенно корицы и черного перца), также заметны цукаты в горьком шоколаде, кожа и сырое мясо. Вкус мощный, удивительно полный и яркий, с тонами черных ягод и легким цветочным ожерельем (роза, лаванда). Танины выразительные и очень цепкие. У этого образца весьма внушительный потенциал. Общая оценка: 97

Domaine de Manson. Базируется в Чоапе, недалеко от Лимари. Проект организовала очень эксцентричная пара из Шотландии, которая придерживается концепции создания абсолютно натурального или, если угодно, естественного вина. В процессе производства не используются промышленные дрожжи и не осуществляется контроль температуры.

Вино **Coironino Rosado 2010** сделано из Вионье, выращенного в прохладной Чоапе. Аромат сдержанный, ровный, с легкими нотами цветов, айвы, грейпфрута и зеленоватого абрикоса. Вкус очень

простой, чистый и прямолинейный. Совершенно некоммерческий продукт. Предельно простой, но, вероятно, этим и завораживающий. Общая оценка: 90

Вино **Coiron Village 2009** сделано из Сиры и содержит небольшую толику Вионье. Обладает той же простотой, что и предыдущий образец. В очень деликатных ароматах различимы нотки сырой земли, кожи и специй. Вкус чистый, с легкими животными тонами. Во вкусе ощущается редукция. Это вино предназначено для очень специальных ценителей. Большинству оно почти наверняка не понравится. Общая оценка: 86

Villard. Проект из Касабланки, принадлежащий французской паре. Супруги сконцентрировались на Пино Нуаре, который отлично проявляет себя в прохладном климате долины, зажатой между горами и океаном.

Вино **Le Pinot Noir. Grand Vin 2008** имеет все основания претендовать на звание лучшего чилийского пино. В сложнейших ароматах постепенно раскрываются тона красных ягод сырой земли, сухих листьев, специй, кожи и табака. Вкус элегантный и бархатистый, с отличной кислотностью, сочным ягодным вкусом, цепкими, но нежными танинами. Послевкусие раскрывается волнообразно, ароматы постоянно возвращаются. Общая оценка: 97

Rukumilla. Это семейное предприятие Андреса Косты и Ангелики Гроув в Майпо, которое производит всего четыре с небольшим тысячи бутылок исключительно из органического винограда.

Вино **Rukumilla 2005** представляет собой купаж Сиры, Каберне Франа, Каберне Совиньона и Мальбека. Аромат очень дружелюбный, ласковый и вкусный. Здесь различимы тона черных ягод, специй и кожи. Напротив, рот на удивление простой, даже простоватый, не отличается ни сочностью, ни структурированностью. Финиш непродолжительный. Надо иметь в виду одну вещь - это совершенно натуральное вино. В нем нет ни энзимов, ни соединений серы. Тем не менее, без всяких консервантов оно способно сохраняться, по меньшей мере, пять лет! Общая оценка: 87

Trabun. Авторский проект Серджио Авенданьо Рохаса в Качапоале.

Вино **Syrah 2009** захватывает мощной волной фруктовых ароматов, за которыми пробивается настойчивая землисто-железистая нота. Рот выразительный, полный, с цепкими и довольно сухими танинами. Завершение среднее, с нотками специй. Общая оценка: 95

I-Latina. Один из виноделов группы San Pedro Ирене Паива, параллельно с основной работой на крупную корпорацию, успешно развивает семейный винодельческий бизнес. Она делает ставку на Карменер и Сиру, произрастающие в долине Качапоаль. Мягкий, тонкий, обаятельный и удивительно гармоничный человек, Ирене производит вина, очень похожие на нее саму.

Вино **Syrah 2008** обладает «прохладными» ароматами незрелых ягод, с доминантой специй и солоноватой минеральностью. Вкус полный, объемный, фактурный и хорошо сбалансированный. В завершении остаются спелые ягоды и специи. Общая оценка: 95+

Garage Wine Co. Совместный проект винодела Пилар Миранды, в повседневной жизни мэтра барной индустрии, маркетолога Дерек Моссмана и ученого Альваро Пеньи. Идейным вдохновителем является Дерек, долгие годы проработавший в области маркетинга чилийских вин и потому прекрасно представляющий себе все их минусы. По его собственным словам, «ремесленное виноделие» является для него своего рода антидепрессантом и средством компенсировать разочарование от винной индустрии Чили. У концессионеров нет ни виноградников, ни бодеги. Виноград покупают в основном в Майпо Альто и в Мауле, а винификацию осуществляют на базе Вильяма Февра. Общий объем производства около 400 кейсов.

Вино **Cabernet Franc # 21 2009** происходит из долины Майпо, отличается изящным и тонким ароматом с ягодными и землистыми нотками. Рот спелый, мощный и экспрессивный. Образец очень молодой, чтобы пить сейчас. Общая оценка: 94

Вино **Cabernet Sauvignon # 23 2009** рождается на тех же виноградниках. Аромат неожиданный. Своей ягодной спелостью и шоколадно-ванильной доминантой он скорее напоминает Сира, нежели Каберне. Однако вкус с легкой горчинкой развеивает все сомнения относительно сортового состава. Сочность черных ягод отлично подчеркивается танинной зрелостью и дополнена тонами черники и кедра. Общая оценка: 96

Hereu. Винодел Арно Эрэ производит одно единственное вино - blend Сиры, Мальбека, Кариньяна и Каберне, выращенных в Центральной долине.

Вино **Hereu 2007** - один из лучших образцов, которые мне довелось попробовать во время дегустации. В ароматах друг друга сменяют спелые ягоды, лавровый лист и эвкалипт. Рот мягкий, округлый, с шелковистыми и ласковыми танинами и долгим окончанием. Потрясающе гастрономичное вино. Общая оценка: 98

Gillmore. Одно из самых старых бутиковых хозяйств Чили. Первый винтаж был сделан в 1993 году. Сегодня его возглавляют Даниэла Гилмор и ее супруг Андрес Санчес. Семье принадлежат 20-ти летние неорошаемые виноградники в долине Лонкомилла (Мауле). Объем производства около 2 тыс кейсов.

Вино **Merlot 2006** отличается поразительной комплексностью, мощнейшей кислотностью, насыщенным сливочным ароматом и продолжительным завершением. Здесь заметна спиртуозность. Общая оценка: 95

Caliboro. Проект принадлежит Франческо Мароне Чинзано, владельцу легендарного Col d`Orcia в Монтальчино. Он производит только одно вино с небольшого неорошаемого виноградника в Мауле. Возраст лоз - около 12 лет. Общий объем 8 тыс кейсов в год.

Вино **Erasmo 2006** представляет собой blend Каберне Совиньона, Мерло и Каберне Франа. В носе различимы ароматы сухих трав, семечек укропа и подвяленной вишни. Вкус изящный, глубокий и долгий, с нотками кожи, сырой земли, кедрового орешка (очень типичного для Мауле) и красных ягод. Общая оценка: 97+

Наверное, самым большим членом MOVI является **Vina von Siebental**. Об этом хозяйстве, где рождается, пожалуй, **самый великий чилийский карменер**, мне уже доводилось писать.

Александр Сидоров
Фото автора

Статьи по теме:

Мауро фон Зибенталь: «С бокалом карменера можно никуда не спешить»

Эдуардо Чедвик: «Я не боюсь сравнения своих вин с великими бордоскими гран крью»

Адольфо Уртадо: «Делать качественное вино нам помогают гуси»

Эльдорадо в бокале: топ-10 лучших чилийских вин

[версия для печати](#) | [вставить в блог](#)

[Все статьи](#)