



Этому интервью предшествовало знакомство, завязавшееся в Австрии два года назад. На крупной дегустации вин Бургенланда Роланд Велих представлял проект Moris, посвященный единственному сорту винограда – Блауфранкишу. Вина Велиха были не такими, как у других: они ласкали рецепторы, будоражили чувства и заставляли прислушиваться к рассказу о малоизвестном Блауфранкише. Через год история повторилась. Когда появилась возможность встретиться с Велихом в третий раз, я попросила его дать интервью. Он согласился, и получилась беседа, которая открыла тайны как винограда, так и винодела, поведавшего о нем. Элеонора Скоулз

Роланд Велих и великий Блауфранкиш

Итак, вина из Блауфранкиша...

Знаете, сейчас слишком много вин делают в современном ключе. Блауфранкиш смешивают с другими сортами, ставят акцент на классических европейских сортах – Каберне Совиньоне, Мерло, Сира, используют много нового дуба, что означает новые традиции и технологии. Наши вина не такие.

Получается, что настоящий характер Блауфранкиша скрыт за другими вещами?

Да, люди не могут его определить. Этот сорт оказался неизвестным по истори-

ческим и социальным причинам. Паннония, куда раньше входил Бургенланд, долгое время была частью Австро-Венгерской империи и находилась под влиянием венгерских винодельческих традиций. Блауфранкиш, или Кекфранкош, делали в местечке Шопрон в Венгрии. Когда Блауфранкиш начали активно культивировать в Бургенланде, виноделы опирались на модель Кекфранкоша из Шопрона. Сейчас Бургенланд уже 80 лет входит в состав немецкоговорящей Австрии, а исторические винодельческие и кулинарные традиции области со временем потеряли свою значимость. Посмотрите на винодельческую зону Среднего Бургенланда (Mittelburgen-

land) – она выше и дальше отстоит от озера Нойзидль. Конечно, озерное влияние присутствует, но оно не такое интенсивное, как, допустим, в Голсе. Поскольку земли лежат в среднем на 100 метров выше, то микроклимат прохладнее, особенно в Некенмаркте, чьи виноградники поднимаются на 400 метров над уровнем моря. Это возвращает нас к вопросу о том, что люди не понимают настоящего потенциала, заложенного природой. В данном месте виноделы должны выпускать элитные, утонченные вина, но вместо этого они иногда пытаются копировать экспрессивные стили Испании или Италии, не осознавая, какой глубокой минеральностью обладают наши терруары.



ФОТО: СЕРНАС/ФОТОВАНК

Блауфранкиш имеет общие черты как с бургундским Пино Нуар, так и с Сира из Северной Роны



Почвы состоят из глины и сообщают вину больше тельности и насыщенную танинную структуру

Мы рискуем ради того, чтобы сделать лучшее вино, и выбора нет. Поздний сбор не означает «перезревший урожай». Это значит, что урожай собирают в момент идеальной зрелости

Как в целом можно описать характер Блауфранкиша?

Сорт имеет общие черты как с бургундским Пино Нуар, так и с Сира из Северной Роны. От Пино мы видим вишневую элегантность и фруктозность, а от Сиры — сочное, пряное ароматическое наполнение. Иногда мы проводим параллели с Неббиоло. В целом сорт очень индивидуален и способен к долгой выдержке. Мы много дегустировали старые винтажи вполне обычных вин и остались довольны результатами, особенно урожаями 1983 и 1985 годов. Блауфранкиш заслуживает успеха.

Когда к вам пришло понимание уникального потенциала сорта?

Мы начали проект «Мориц» (Moric) в 2001 году, однако работали с Блауфранкишем задолго до него. Я занимаюсь вином с начала 1980-х. Наверное, главный поворот случился в 1986-м. Вино, как

обычно, разливали простые фермеры, но виноград сумел выразить характер земель. Мне это показалось интересным, я стал присматриваться к Блауфранкишу, а затем набрался опыта работы на территориях с прохладным климатом, с минеральными почвами.

Насколько сложно работать с этим сортом?

Не так сложно, как, допустим, с Пино Нуар. Он устойчив к ботритису, что очень важно. Это позднеоспевающееся сорту, которому необходимо время, чтобы получить хороший pH, кислотность и баланс. Урожайность должна быть невысокой, что, впрочем, верно для любых классических сортов. В Австрии сложилась тревожная ситуация с системами подвязки лоз. Широко принятый культивационный метод Ленца Мозера использует 3–3,5 тыс. лоз на гектар — это не подходит для выпуска вин категории премиум. Я верю в высокую плотность посадок — 6–7 тыс. лоз. То-

гда результаты становятся интересными. Нам повезло найти очень старые виноградники, где растет примерно 7 тыс. лоз на гектар. Это очень важно.

Вы всегда подчеркиваете, что вина Moric делаются традиционно. С другой стороны, их стиль не старомодный, не деревенский. Как вы соединяете традицию с утонченным стилем?

Конечно, благодаря урожайности. Низкая урожайность придает вину особую утонченность. Также помогает то, что мы собираем урожай очень поздно. Например, в 2005 году в Некенмаркте была ситуация, когда наш виноград остался на лозе последним. В этом заключается и большой риск. Так, в 2004-м мы потеряли урожай в Лутцманнсбурге: виноград был великолепного качества, затем два дня стоял туман, и урожай сгнил. Мы рискуем ради того, чтобы сделать лучшее вино, и выбора нет. Поздний сбор не означает «перезревший урожай». Это значит, что урожай собирают в момент идеальной зрелости. Чтобы получить в вине элегантный характер первичных фруктов, перезревший виноград не подходит. Мы должны точно определять время сбора урожая.

Пора поговорить о терруарах. Часть идеи проекта Moric в том, чтобы пока-



ФОТО: СЕРНАС/ФОТОБАНК

Несколько виноградников представляют интерес для производства самостоятельных вин

зать разницу, как Блауфранкиш отражает два вида терруаров. В чем их суть?

Действительно, мы хотели доказать, что Блауфранкиш является великим виноградным сортом и способен передавать особенности местности через вино. Оба терруара обладают яркими чертами. С одной стороны, виноградники в Лутцманнсбурге находятся на бывшем вулканическом холме. Сейчас почвы в основном состоят из глины и сообщают вину больше тельности и довольно насыщенный танинную структуру. С другой стороны, в Некенмаркте мы имеем крутые холмы, поднимающиеся до 400 метров, и типичную для Паннонии ситуацию, где в основании лежат известковые почвы, оставшиеся со времен Паннонского моря, а сверху их покрывает аспидный сланец. Высота виноградников Некенмаркта варьируется от 250 до 400 метров.

Итак, у нас есть крутые склоны, террасированные участки, небольшие плато, амфитеатры – всего 12 виноградников. Они растут на почвах из глины, аспидного сланца, известняка на разных высотах и экспозициях. Сбор урожая, винификация и начальная 8–10-месячная выдержка вина проводятся отдельно для каждого участка. Это позволяет нам видеть разницу в качестве между отдельными

виноградниками, а также наблюдать за развитием индивидуальных вин в первые 8–10 месяцев. Затем мы смешиваем лоты, таким образом «смешивая» почвы и добавляя многосложия конечному вину.

Несколько виноградников представляют интерес для производства самостоятельных вин, однако мало кто знает Блауфранкиш за пределами Австрии. Мне сейчас важно по крайней мере развить и донести идею Блауфранкиша из двух коммун Бургенланда – Некенмаркта и Лутцманнсбурга, поскольку они такие разные. Также при работе с индивидуальными участками и дальнейшем ассамблировании урожая можно сгладить некоторые проблемы с винтажами, поскольку время от времени результаты выходят лучше на более легких почвах, нежели чем на сланцевых. Глина сообщает вину элегантность, аспидный сланец – сочные, пряные черты. На самых высоких виноградниках мы имеем характер, напоминающий сухое сено или мокрые камни. В отдельные винтажи складывается ощущение, что получилось белое вино с ароматами красного. Известняк дает вину скелет, структуру, с ним тоже можно «поиграть». Сейчас на винодельне находится 12 вин с разных участков урожая 2006 года – следить за их развитием очень интересно!

Вопрос о том, что лучше: вино, где смешаны урожаи разных участков, или вино с отдельного виноградника, – действительно непростой. В Бароло лучшие вина традиционно делали путем смешивания, а вина-крю – относительно недавний феномен.

Виноделу важно работать в погребе с отдельными винами, но я не уверен, что это лучшее решение для конечного продукта. Вчера я был у Жана-Луи Шава в Эрмитаже. У него около десятка крю на холме, он винифицирует их отдельно, а затем составляет бленды. Оказывается, это традиционный метод производства в Эрмитаже, и он дает действительно элегантные, утонченные вина. Я разделяю подобную идею. Когда в нашем погребе мы дегустируем индивидуальные вина, а затем их смешиваем, то большинство предпочитает ассамбляжи.

Недавно вина Moric получили важное признание в The Wine Advocate, где им были поставлены самые высокие оценки среди австрийских красных вин. Помогло ли это привлечь внимание к вашему проекту?

Думаю, это дало многим людям уверенность. В юном возрасте вина из Блауфранкиша похожи на бургундские – они



ФОТО: СЕРНАС/ГОТОВАНК

Блауфранкиш – великий сорт, а Бургенланд – великий винодельческий регион



ФОТО: EAST NEWS

Я бы хотел иметь дом и винодельню среди небольшого виноградника, который обрабатывал бы сам

Мы не производим вино для абстрактного употребления, оно должно быть выпито за столом – это то, что ему нужно. Поэтому лучший способ подачи вина – за столом, с правильной едой

скорее «вертикальные», чем «горизонтальные». Очень часто у непрофессионалов это вызывает трудности, поскольку вина кажутся «худыми» и кислотными. Когда люди читают комментарии Паркера, то получают некую гарантию. В Австрии тоже многие не любят Блауфранкиш, но теперь говорят: «Посмотрите, какое великолепное вино». И на экспортных рынках постепенно складывается серьезный интерес.

Как много вы экспортируете?

Около 80 процентов. Я хотел сделать эксклюзивный продукт. Наши объемы производства низки, и выбора нет. Когда урожайность составляет всего 18–20 гектолитров с гектара, нужно вести определенную ценовую политику, находить правильных партнеров, иначе не выживешь. Вина пользуются успехом в Швейцарии, традиционном рынке бургундского, а также в Германии, странах Бенилюкса, Швеции, Англии. Они представлены в Японии,

Гонконге – пусть в небольших количествах, но в нужных местах.

Вы также устраиваете закрытые семинары и ужины для ценителей вина в партнерстве с известным австрийским отелем Almhof. Это важно?

Безусловно. С одной стороны, благодаря первоклассному отелю мы получаем особую обстановку, с другой – у нас есть шанс напрямую общаться с теми, кто пьет вино. Когда сидишь за ужином, то начинаешь думать о сочетаемости с едой. Мы не производим вино для абстрактного употребления, оно должно быть выпито за столом – это то, что ему нужно. Поэтому лучший способ подачи вина – за столом, с правильной едой.

Какие блюда вы предлагаете к винам из Блауфранкиша?

Широкий спектр. Если идти традиционным путем, то это гуляш. Также Блауф-

ранкиш сочетается с голубями, фазаном, блюдами из сырого мяса. Идеи можно почерпнуть из сочетаний, принятых для Пино Нуар, Сира и, возможно, Неббиоло. Это классический красный сорт, к которому подходят классические европейские блюда.

Если представить ваше будущее лет через двадцать, каким вы хотите его увидеть?

В идеале я бы хотел иметь дом и винодельню среди небольшого виноградника, всего на 3–4 гектара, который я бы обрабатывал сам. Так здорово начинать с нуля, делать то, что до тебя еще не делали. Когда я начинал работать с вином, идея была об особом образе жизни, а не о том, что я буду производить. Я представлял себя на лоне природы, среди виноградников, это была полная романтика. Сейчас, в реальной жизни, все, конечно, складывается по-другому. Так вот, однажды я бы очень хотел вернуться к своей первой романтической мечте.

Блауфранкиш же непременно обретет известность – так думаю не только я. Это великий сорт, а Бургенланд – великий винодельческий регион. Есть много причин, почему эта зона пока еще не занимает видного места, но надеюсь, что со временем все изменится. ■