

Винодельня БЕЙКУШ: терруарный подход к виноделию

Побывав на винодельнях Европы и вдохновившись их качеством вина, Евгений Шнейдерис захотел основать собственную винодельню БЕЙКУШ под Очаковом в Николаевской области. Первый эксперимент с виноделием состоялся в 2010 году и прошел так успешно, что вскоре было решено посадить и выращивать собственные виноградники и делать вино, учитывая особенности местности. В 2015 году в рамках операции «Акциз» экспериментальную винодельню закрыли, вино арестовали и завели криминальное дело, которое через год все-таки было закрыто в связи с отсутствием состава преступления. Виноделы не опустили руки и сейчас занимаются официальным оформлением лицензий, необходимых шагах, способствующих развитию малого виноделия, и любимых винах собственник и директор винодельни БЕЙКУШ Евгений ШНЕЙДЕРИС рассказал журналу «Напитки. Технологии и Инновации».

«Напитки. Технологии и Инновации»: Еще в прошлом году вы начали работу по получению лицензии на производство. На каком этапе сейчас этот процесс?

Евгений Шнейдерис: В данный момент мы на этапе сертификации производства, все предварительные документы для этого уже получили. По идее, получаем паспорт производства и подаем на лицензию, если не возникнет никаких сюрпризов. Надеюсь, этот урожай будем собирать уже с лицензией.

«Т.И.»: В чем заключаются основные сложности?

Е.Ш.: Многие документы, регулирующие отрасль, не менялись еще с советских времен. Например, мы обязаны использовать методики выполнения анализов 80-х годов прошлого века. Можем ли мы использовать современное оборудование, хроматографы? Мы то можем, но если мы не применяем старый метод, то не пройдем сертификацию лаборатории и, соответственно, не получим лицензию.

Вроде бы умышленно нам никто не ставил палки в колеса – ни один госслужащий из всех органов



контроля, с кем мы сталкивались по вопросам лицензирования. Но у них у всех подменена конечная цель – их задача тщательно следить за выполнением древних бессмысленных инструкций, а не за тем, чтобы мы получили на выходе высококачественный продукт, выгодно его продали, заплатили налоги и пополнили государственный бюджет.

Много времени ушло на смену целевого назначения земли и строений для винодельни. Масса бессмысленных операций, расходов... А если бы нам сделали быстрее и без лишних формальностей, это было бы расценено как отход от инструкций, а тех, кто их нарушил, могли бы обвинить в коррупции. При оформлении документов любой чиновник старался изо всех сил как можно дольше не говорить ни «да», ни «нет», чтобы не брать на себя ответственность, а то «как бы чего не вышло».

«Т.И.»: Что, по вашему мнению, сейчас наиболее мешает деятельности малых виноделов? И какие решения могли бы помочь им?

Е.Ш.: В первую очередь неадекватное регулирование. Я уже писал рабочей группе при МинАПК три простых предложения. Очень важно снять уго-

ловную ответственность за сам факт виноделия, так как винодел должен перестать быть потенциальным преступником. Самый простой способ – вывести сухие вина из перечня подакцизной продукции и регулировать вино как продукт питания. Второе – разрешить производить вино не только избранным, но и всем желающим. То есть просто отменить всякие лицензии для виноделия, внеся его в перечень видов деятельности. Если на данный момент это слишком радикально, то хотя бы убрать из требований, предъявляемых для лицензирования, устаревшие или неадекватные современным требованиям.

Помимо неадекватного регулирования виноделия, в Украине отсутствует инфраструктура и соответствующее образование. Под инфраструктурой я имею в виду следующее. К примеру, если в одном селе есть 10 винодельческих хозяйств, пусть и небольших, а рядом находится еще 5 таких сел, вокруг них может разрастись экономический кластер. Появятся предприятия, занимающиеся обработкой виноградников, поставщики препаратов, питомники для выращивания саженцев, магазины с винодельческим оборудованием и сельхозтехникой, производство емкостей из нержавеющей стали, склады, где можно будет арендовать место, и хранить готовую продукцию и т.п. И дальше тем, кто будет высаживать виноградники, будет не так сложно – на первых порах многое можно будет не покупать, а арендовать. В Украине таких мест нет. Как правило, есть одно-два больших хозяйства в одном населенном пункте и все. Каждый раз виноделу нужно инвестировать существенно больше, чем если бы он начинал на территории, где уже сложилась кластерная инфраструктура. Я уже озвучивал концепцию построения кластеров на юге Украины, что возможно при привлечении государства и инвесторов.

С образованием все печально. Нанимать на работу некого. Студенты вузов только делают вид, что учатся, но по специальности работать не идут. Да и учат их непонятно чему по учебникам 70-х годов прошлого века. Оно и логично – нет предприятий, нет заказчиков на образование специалистов, нет специалистов и, соответственно, они не открывают предприятия. Замкнутый круг. Все, кто хочет работать в виноделии, как правило, стараются уехать на практику в Европу или Новый Свет. И, в конце концов, там и остаются. У этого есть еще одна причина – незнание и непонимание культуры вина у нашего среднестатистического обывателя. Как правило, у него при слове «винодел» возникает ассоциация с самогонщиками из фильма Гайда. Но это все поправимо, если начать решать эту проблему. А пока это никто не спешит делать, оставляя рынок монополизированным в руках десятка предприятий.

«Т.И.»: Как будете позиционировать свое вино и винодельню при получении лицензии и выходе на рынок?

Е.Ш.: Однозначно как лучшую винодельню в Украине с лучшим украинским вином. Мы будем производить небольшой объем продукции, поэтому конкурировать собираемся не ценой, а самым лучшим качеством. Цены будут адекватны качеству. Низкими они не будут, но постараемся без фанатизма, чтобы все-таки было не слишком дорого для наших покупателей.

«Т.И.»: Что для вас значит «хорошее вино», какое оно?

Е.Ш.: Пожалуй, хорошее вино – то, которое приносит удовольствие и радость.

«Т.И.»: На какие иностранные или украинские образцы вы ориентируетесь в собственном производстве?

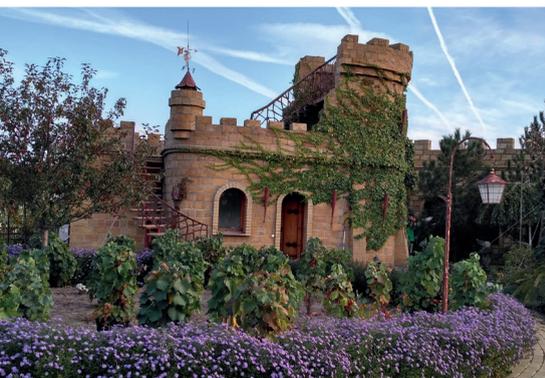
Е.Ш.: Тренды в технологиях начали задавать, конечно, французы в Бордо, а потом, на мой взгляд, ученики их обскакали – это Италия, Испания, Новый Свет. В целом, мы смотрим на весь мир: кто что интересного и необычного делает. И, конечно, обращаем внимание на регионы, где похожий климат. Наш энолог работает в Италии, наш винодел Маша Скорченко сейчас на практике в Новой Зеландии, а потом планирует отправиться в Штаты. Оборудование у нас большей частью из Италии, бочки из Франции, часть саженцев (Ркацители и Саперави) покупали в Грузии. По отсутствию вековых традиций виноделия нам, конечно, близка Америка. А мне лично очень нравится, как развивается испанское виноделие.

Конечно, есть вина, которые воспринимаешь как эталонные. Мол, хочу, чтобы мои белые вина были похожи на немецкие Рислинги, на испанские Альбариньо и Руэду, а красные – на Риберу дель Дуэро, Брунелло. Но мы понимаем, что все зависит от терруара. Поэтому изучаем техники, которые используют в разных регионах, и применяем у нас.

«Т.И.»: Ваше любимое вино, сделанное на винодельне БЕЙКУШ?

Е.Ш.: Естественно, виноделу всегда нравятся его вина. Два наших самых интересных вина – «Арбина» и «Кара Кармен». «Арбина» – полуоранжевое вино, сделанное на грузинско-американский манер, а «Кара Кармен» – наш вариант Амароне. Мы подвяливаем гроздь до тех пор, пока из них испарится часть влаги, и потом ферментируем. Начали делать его, потому что хотели поэкспериментировать с крымскими автохтонными сортами Эким Кара и Кефесией. Но у них низкий сахар при ужасающе низкой кислотности (собственно, поэтому у нас в стране из этих сортов делали всегда только сладкие вина). Однако, избавляясь от лишней воды в ягодах, мы получили супермощное вино. Евгений Чичваркин называл его лучшим из того, что когда-либо было сделано в Украине. Сейчас этих сортов нет, поскольку мы покупали виноград в Крыму. Будем делать вино по такому же принципу, но из других сортов. Результат будет, надеюсь, не хуже.

Также я очень люблю наши простые вина. «Артания Белое» замечательно тем, что раскрывает потенциал Ркацители (мне кажется, это самый пластичный и удивительный сорт вообще) в бленде с Пино-Гри и Шардоне. Получается прекрасное и недорогое вино. Также мне нравятся наши розовые вина – легкие, гастрономичные, ягодные. А еще «Бейкуш Шардоне-Рислинг» – то вино, которое нужно делать в нашем регионе. Меня очень радует, когда я вижу на полках магазинов, что некоторые серьезные и большие украинские производители спустя некоторое время повторяют наши идеи и наши эксперименты.



Классика и автохтонные сорта

Виноградники винодельни БЕЙКУШ находятся в Николаевской области под Очаковом. В этом регионе виноделие известно еще со времен греческих колонистов. На косе, на берегу Черного моря, расположена винодельня, рядом – залив Бейкуш, еще одна коса, где растет виноградник, и Березанский лиман, который тянется до Коблева. Таким образом, виноградник омывается водой с трех сторон. Она работает как кондиционер: зимой здесь на пару градусов теплее, чем у соседей. Почва глиноземная, не идеальная для виноделия, но достаточно плодородная.

Основная посадка виноградников была в 2012 году. Среди выращиваемых сортов – Шардоне, Совиньон Блан, Мерло, Каберне Совиньон, Пино Гри, Пино Нуар и другие.

– Мы экспериментируем, выбираем, что больше всего нам подходит. Пока, на мой взгляд, самые многообещающими являются грузинские сорта Ркацители и Саперави. Но мы не будем из них делать простых белых полусладких вин, только самые топовые, – рассказывает **главный технолог винодельни БЕЙКУШ Мария СКОРЧЕНКО**. – Кроме того, у нас есть небольшое количество кустов бесарабского автохтонного сорта Тельти-Курук. Это белый виноград, который веками произрастал в Украине. Раньше он был хорошо представлен по всему югу страны. Этот сорт неплохо растет на песках. В середине 20 века его выкорчевали как неевропейский, посадив вместо него Каберне, Мерло и другие. Тельти-Курук характеризуется не очень высоким сахаронакоплением и кислотностью. Этот сорт с советских времен использовали на заводе «Шабо», делают из него как игристые вина, так и выдержанные в дубе. Мы тоже попробовали сделать оба варианта.

– На данный момент у нас есть несколько сортов, высаженных на пробу. И мы пока не уверены, что будем работать с ними в будущем. Если найдем еще какие-то интересные украинские автохтонные сорта, которые смогут расти у нас, обязательно попробуем поработать с ними, – обещает технолог.

Основной принцип ухода за растениями – гармония

с природой. В частности, на виноградниках применяют препараты, которые чаще используют для земляники. Они стоят дороже, но более мягкие и менее токсичные для человека.

Винодельня: ручная работа

Создание вина начинается с ручного сбора винограда, который сортируется также вручную. В планах – построение небольшого винного завода, пока же под винодельню приспособили помещения на участке. Гараж и гостевой дом превратились в научно-исследовательскую лабораторию: во время урожая здесь частенько живут студенты-практиканты и аспиранты профильных вузов, которые хотят поучаствовать в процессе виноделия и на основе этого пишут диссертации и магистерские работы. На небольшом производстве используется самое необходимое оборудование: дробилка, пневматический пресс (СЕР), нержавеющие емкости (Albrigi, Speidel), дубовые бочки (Quintessence) и система охлаждения с контролем температуры резервуара от KREYER.

Для получения белого вина виноград дробят, прессуют, затем осветляют сусло и ставят на брожение. Далее оно ферментируется в дубовых барриках или в емкостях из нержавеющей стали. Для красного вина после сортировки и дробления винограда сусло ферментируется в дубовых бочках или нержавеющей емкостях. Используются также бины из пищевого пластика, где площадь поверхности больше, чем высота – это влияет на интенсивность контакта шкурочек мезги и сусла, и, соответственно, на экстракцию.

Вина: от сортовых до оранжевого и айсвайна

Базовая линейка винодельни – «Артания». Это белое, красное, розовое и красное резерв, с длительным сроком выдержки. Сортовой состав вин меняется, поскольку раньше на винодельне работали с покупным виноградом. Например, красное «Артания» планируется Bordeaux Blend (из Каберне Совиньон, Мерло и других сортов бордоской группы, возможно с добавлением Саперави).

Еще одна линейка – «Бейкуш». Неподалеку от ви-



нодельни находится орнитологический заповедник, где много птиц, в том числе дикие фазаны, куропатки. Поэтому для этикеток этих вин используют изображения птиц, водящихся в местности. Это будет экспериментальная линейка. Каждый год планируют производить вина из лучшего на тот год сорта винограда.

– Хочется постоянно оттачивать качество и все улучшать. Пока у нас достаточно интересно получаются розовые вина, – отметила Мария Скорченко.

Два топовых вина – «Арбина» (от названия греческого поселения, находившего здесь) и «Кара-Кармен» (в переводе «черная крепость», старое название Очакова).

– «Кара-Кармен» – это наше самое интересное вино с точки зрения технологии. Сначала мы собираем виноград, потом развешиваем его в специальной камере и ждем, пока он потеряет влагу, что позволит сахару и ароматическим веществам концентрироваться. И уже из этого практически изюма делаем вино. Раньше мы работали с Бастардо и автохтонным крымским виноградом, это Эким Кара и Кефесия. Сейчас будем производить на основе Саперави, – поделилась Мария Скорченко. – Кроме того, пробовали сделать игристое, и оно у нас обязательно будет. Зона, где мы находимся, по старой советской классификации называлась зоной игристых вин, здесь их традиционно делали. Хотя климат меняется из-за глобального потепления, у нас уже немного теплее.

Оранжевое вино «Арбина», являющееся мировым трендом, на винодельне БЕЙКУШ производят из винограда Ркацители, который перерабатывали по красной технологии. Поскольку классические оранжевые вина родом из Грузии, решили повторить традиционную кахетинскую технологию винифицирования со шкурочками. Однако со своими нюансами: если в Грузии берут всю кисть вместе с гребнями, то на винодельне гребни отделяют. Экспериментировали со временем постферментационной мацерации (выдержки на мезге) – от 4-5 дней до месяца.

– В итоге выбрали такую технологию: одна часть вина будет сделана по белому методу (дробление, прессование, брожение), еще одна с ферментацией на неделю, а третья будет выдерживаться максимально долго, около месяца, в дубовых бочках с открытым верхом. Потом бу-

дем купаживать. В таком случае получим и танины, и кислотность, и свежесть аромата. Мы делали оранжевое вино несколько раз, и последний получился самый оптимальный вариант, – отмечает главный технолог.

Экспериментируют на винодельне и с нестандартными сортами вина.

– Айсвайн мы делали по классической технологии из Рислинга. Виноград оставляли на лозе до первого мороза минус 9 градусов, при такой температуре он должен постоять хотя бы ночь. Когда виноград замерзает, замерзает в нем и вода – при прессовании кристаллики льда остаются в ягоде, выделяется более насыщенный и более сладкий сок. Это недешевое удовольствие, на выходе получается примерно 10% от веса винограда, – рассказывает Мария Скорченко. – Затем виноград дробим, осветляем и ферментируем. Получается сладкое сусло, в среднем 40% сахара. Это длительный процесс, дрожжам сложно бродить. Однако самое трудное в производстве этого вина – «словить» мороз. Айс-вайн невозможно делать каждый год, особенно в нашем климате. Например, в этом году был хороший мороз, но в то же время выпал снег, и физически невозможно было заехать на виноградники. Неделю стояла такая погода, когда ночью минусовая температура, а днем плюсовая, и этого хватило, чтобы уничтожить весь виноград. Поэтому айсвайн – это всегда риск.

«Сегодня БЕЙКУШ является лишь одной из первых ласточек новых украинских виноделен европейского типа, имеющих не тысячи, а всего пару десятков гектар виноградников, – рассуждает собственник винодельни Евгений Шнейдерис. – Первым, конечно же, был «Колонист», из Криничного Одесской области. На сегодня известно о еще четырех выданных лицензиях на винопроизводство таким небольшим хозяйствам в Одесской и Херсонской областях.

К сожалению, из-за регулирования отрасли, которое действует сегодня, надо быть уж очень большим энтузиастом, чтобы решаться пройти весь этот путь. Но если государство ослабит хватку, то, вероятно, в скором времени в наших винодельческих регионах – на юге страны и в Закарпатье, смогут появиться десятки новых хозяйств и Украина сможет полноценно присоединиться к элитному клубу винодельческих стран».