

Винные забавы: где искать хорошее украинское вино



Кажется, сейчас самое время поближе познакомиться с украинскими винами. Во-первых, подорожают они не так сильно, как импортные, во-вторых, поддержка отечественному производителю никогда не повредит.

Как отмечают сомелье, у отечественных вин все еще нет типичности, узнаваемости. Кроме того, еще по советским традициям в Украине больше производят сладких и полусладких вин.

Однако сейчас развивать культуру потребления вина пытаются небольшие семейные винодельни, которые изготавливают качественные сухие вина. При этом выжить им совсем непросто: чтобы продавать вино оптом в магазинах и супермаркетах, придется заплатить полмиллиона гривен за лицензию. А недавно депутаты

предлагали еще и увеличить эту сумму до двух с половиной миллионов.

Тем не менее, некоторые активисты умудряются выращивать свой виноград и делать из него нестыдное вино.



Фото: Facebook Kolonist

INSIDER пообщался с сомелье и узнал, какие украинские вина стоит попробовать.

Крым

Так уж сложилось исторически, что украинское вино всегда ассоциировалось с Крымом. Кроме таких известных марок, как “Массандра” и “Магарач”, “Новый Свет” и “Золотая балка”, существуют и небольшие, молодые, но амбициозные и уже признанные ценителями [Esse](#), вина [Павла Швеца](#) и Олега Репина, например.

Павел Шве́ц - московский сомелье, который в 2007 году основал в Крыму биодинамическую винодельню Урра. Суть в том, что он занимается органическим земледелием - без использования химикатов и минеральных удобрений. Выращивает Пино нуар, Рислинг, Совиньон блан, Совиньон, Мерло и другие сорта.



Фото: Facebook Esse

Крымская “Винодельческая компания Сатера” производит до 50 тысяч бутылок в год под маркой “Эссе” - это ее премиальная линейка. За качество здесь отвечает [Олег Репин](#), известный также своей собственной линейкой вин.

Что будет дальше с крымскими виноделами - теперь отдельная история. Но пока их еще можно найти и купить в Киеве, это стоит сделать.

Закарпатье

Кроме Крыма, с украинскими винами ассоциируется также

Закарпатье. Но это история скорее о домашнем и гаражном виноделии, фестивалях вина и Изабелле. Впрочем, в последнее время закарпатские виноделы активизировались.



Например, вина [“Котнар”](#) появились во всех крупных сетях вроде “Ашана”, АТБ и “Сильпо”. Кстати, эти вина можно найти в магазине “Купуй Своє”, где периодически проводят дегустации.

“Котнар” изначально был ориентирован на вина низкой ценовой категории, в основном производил десертные, купажные. Но в прошлом году здесь устроили свои “реформы” - привезли венгра Винца Бейла в качестве главного винодела. Теперь сосредоточились на сортовых винах - каберне, мерло, шардоне и других, стали улучшать качество. Сомелье рекомендуют попробовать розе “Котнара”.

Сейчас бутылка стоит около 35 гривен, но уже с марта цену поднимут где-то до 60.



[“Чизай”](#) - еще одна закарпатская марка, которая раньше была ориентирована на экспорт, а сейчас решила постепенно выходить на украинский рынок. На виноградниках “Чизая” выращивают Рислинг Рейнский, Траминер розовый, Мерло, Каберне Совиньон и другие международные сорта. Средняя цена за бутылку - 65 гривен.

В Закарпатье, в принципе, много небольших производителей. Известен, например, Александр [Ковач](#). Кстати, скоро его вина появятся в ресторане [“Канапа”](#).

Причерноморье

Представителей Одесской, Николаевской и Херсонской областей сомелье советуют гораздо охотнее. Здесь обосновались, например, [“Винодельческое хозяйство князя Трубецкого”](#) со столетней историей, амбициозный [“Колонист”](#), также семейная компания [“Вина Гулиевых”](#), совсем небольшая винодельня [“Бейкуш”](#).

Одесский “Колонист” - это хоть и уже довольно известное, но молодое

и небольшое производство с объемами в 100-120 тысяч бутылок в год. Зато найти эти вина можно уже в большинстве виномаркетов и даже крупных сетях вроде “Ашана”. Кстати, с марта компания так же, как и большинство виноделов, поднимает цены. Все же работать без привязки к курсу отечественные виноделы не могут, так как оборудование, бутылки, даже этикетки и прочее - это импорт.



На виноградниках “Колониста” выращивают Шардоне, Каберне, Мерло, Рислинг и другие европейские сорта. Основатели любят упоминать тот факт, что расположены они на одной широте со знаменитым регионом Бордо.

Еще одна семейная винодельня в Одесской области - [“Вина Гулиевых”](#). На виноградниках семьи Гулиевых, заложенных в 1998-1999 годах, выращивают Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Совиньон, Рислинг, Траминер и другие международные сорта.



В Херсонской области находится шато князя Трубецкого - винодельческое хозяйство, которому больше сотни лет. В 2003 году здесь начали высаживать новую лозу из европейских питомников и теперь производят вина исключительно из собственного сырья. В винных бутиках и некоторых торговых сетях можно найти вина основных линеек "[Князя Трубецкого](#)" - молодые, выдержанные и марочные вина.

Хозяйство "[Бейкуш](#)" находится в Николаевской области, недалеко от Очакова на Бейкушском мысе. Это небольшая и совсем молодая винодельня, тем не менее, уже довольно известная. Правда, как это часто бывает, в узких кругах.



Приобрести вина можно пока только через сайт или на различных фестивалях. Впрочем, если задаться целью и следить за новостями компании, можно найти дегустации или другие события, где представлены вина “Бейкуш”. И многие сомелье утверждают, что стоит.

После двух лет работы, весной 2012 года, винодельня высадила первые гектары собственного винограда из саженцев европейских, грузинских и южноафриканских питомников. До урожая прошлого года виноград закупали у других хозяйств.

“Конечно, мы все это делали не для того, чтобы оставаться партизанской винодельней, мы хотим появиться на рынке”, - рассказывает собственник хозяйства Евгений Шнейдерис. - Но если раньше мы планировали начать продаваться уже в этом году, то после всего произошедшего в стране это было бы настоящим чудом”.



Впрочем, по его словам, такие планы на следующий год кажутся уже реалистичнее. Также буквально в ближайшие дни обещают поделиться новостями касательно новых вин. Сейчас можно купить красные, белые, розовые и игристые из двух основных линеек - “Артания” и экспериментальной “Бейкуш”, а также пока самое дорогое выдержанное “Кара Кермен”.

Гаражное виноделие

“Сейчас идеальная ситуация, чтобы начать знакомиться с украинскими винами, так как у поставщиков заканчиваются запасы вина по вменяемым ценам. Выходит, чтобы не покупать за ползарплаты вино, которое в Европе стоит евро, надо искать альтернативу в Украине. А уж гаражисты это будут или компании типа “Колониста” и “Шабо” - это уже второй вопрос”, - объясняет Александр Приходько, один из организаторов форума виноделов и виноградарей Украины.

Гаражное виноделие не стоит путать с домашним. Как объясняет

[Игорь Заика](#), днепропетровский гаражист, “есть просто кулинария, а есть высокая кухня”. То есть, гаражисты не готовят вино по рецепту, как это может сделать кто угодно дома из любых ягод и сахара, а именно производят по технологии, но небольшими объемами. Конечно, такое вино не найти в магазинах - его нужно заказывать конкретно у производителя или искать на тематических фестивалях.



Игорь Заика

Впрочем, и это не всегда так просто: “У меня нет каких-то маркетинговых бюджетов, оно мне и не надо, на полках супермаркета мне ни с кем не конкурировать, даже фестивали - это скорее расходы, чем доходы. Потрачу на бензин больше, чем продам вина”, - говорит Заика. Но вино делать конечно не прекращает.

“Я дерусь, просто потому что я дерусь”, - цитирует Приходько “Трех мушкетеров”, объясняя, почему же гаражники не бросают это дело, тогда как особой выгоды или адекватного законодательного регулирования ждать не приходится.

Перспективы

В марте в Киеве вновь пройдет фестиваль [Kiev Food & Wine Festival](#), где можно будет увидеть упомянутых “Колониста”, “Котнар”, “Чизай”, “Бейкуш”, “Вина Трубецких”, а также “Инкерман” и ряд гаражистов.



Найти украинские вина в меню ресторанов непросто, особенно если речь не о крупных марках, а о небольших семейных компаниях. В Киеве, например, хорошая подборка украинских вин в ресторане [“Канапа”](#), впрочем, это как раз специализация ресторана.

Здесь есть, например, линейка рислингов - строгого и похожего на классический немецкий от “Трубецкого”, более легкомысленного ароматного от “Колониста” и более серьезного от Павла Швеца. В меню также есть другие позиции этих производителей, а также “Эссе”, в том числе игристые вина и крепленые.

“Продавать украинские вина сейчас сложно. Например, есть “Бейкуш”, которые делают прекрасные вина, но не имеют лицензии.

Мы потеряли “Массандру”, я не могу поставить ее в карту, потому что никто не понимает, как разобраться сейчас с этими границами. С “Эссе” пока не возникало проблем, но, возможно, она следующая на очереди. Также продаю уже остатки крымского вина Павла Швеца”, - рассказывает управляющая “Канапы” Галина Щербатюк.



Винодельческое хозяйство князя Трубецкого

При этом сомелье ресторана Елена Вукович отмечает, что украинскими винами интересуются не только иностранцы, приходят также и украинцы, которые, по их словам, уже напились французских вин и хотят попробовать отечественного. Приходят, например, специально на рислинг “Колониста”, заказывают даже дижестивы украинских производителей, хотя, казалось бы, культура их потребления у нас не развита.

В некоторых ресторанах можно найти отдельных украинских производителей. В “Желтке” есть “Колонист”, например, а в некоторых ресторанах “Козырной карты” - “Вина Трубецкого”.

Вообще нынешняя ситуация в стране напоминает то, что когда-то происходило в Калифорнии, рассказывает Дмитрий Олейников, сомелье ресторана Beef.

“Там небольшие производители, энтузиасты объединялись и совместно что-то делали, поддерживали друг друга, экспериментировали. Сейчас Калифорния - один из самых известных винодельческих регионов. Но без поддержки государства и изменения законодательства у нас так не выйдет”, - говорит он.