

Палитра вкусов. Вино и рыбалка на мысе Бейкуш



GPS: 46°38'54.8"N 31°30'19.0"E



Досье

Винодельня "Бейкуш"

Владелец: Евгений Шнейдерис

Адрес: село Черноморка, Очаковский район, Николаевская область

Фирменные вина: "Артания", "Бейкуш", "Кара Кармен"

Посещение: по предварительной договоренности. Оставить заявку



Что вокруг

Бейкушский мыс — идеальное место для медитативного отдыха на природе. Здесь очень много птиц — чайки, бакланы, цапли, утки, удода, совы и пеликаны. А Березанский лиман — признанное место для рыбалки, здесь водится 30 видов рыб — это как местные эндемики, так и рыба, которая заплывает из Черного моря.



Как добраться

Путь от Очакова до Черноморки займет десять минут. Выезжать нужно на северо-запад, по улице Первомайской, следовать прямо до села.

К западу от Очакова простирается мыс Бейкуш. Это прекрасное место степной Украины омывают воды трех лиманов — Березанского, Бейкушского и Днепро-Бугского, которые на юге впадают в Черное море. На этом мысе в селе Черноморка и расположена винодельня "Бейкуш", которую в 2010 году основал IT-специалист Евгений

Шнейдерис. Все началось с эксперимента — Евгений захотел проверить, можно ли в Украине сделать вино, по качеству не уступающее европейскому. Он купил оборудование, виноград разных сортов, проконсультировался у известного энолога Биссо Атанасова. Результат оказался удачным — партию вина в несколько сотен бутылок разобрали друзья и знакомые Евгения, он получил массу положительных отзывов. Через год предприниматель приобрел несколько участков земли на Бейкуше и заложил виноградник. Первый урожай получил в 2014 году и с тех пор работает только со своим сырьем.

Культура виноделия

Виноделие в нашей стране часто ассоциируют с работой гигантских заводов, которые сохранили мощности с советских времен и производят миллионные партии вина. Евгений Шнейдерис пошел другим путем — по модели европейских винных шато с другой культурой производства и контроля качества. Виноградник у "Бейкуша" небольшой — 11 га, на нем выращивают около десятка европейских и грузинских сортов винограда. Это белые сорта — шардоне, пино-гриджио, рислинг, совиньон-блан, ркацители и красные — пино-нуар, мерло, саперави, каберне-совиньон. Вдобавок есть экспериментальные посадки других сортов. Команда винодельни "Бейкуш" небольшая — 12 человек, половина из них работает на винограднике.



"Мы поддерживаем культуру производства, аккуратность и тщательность всех процессов виноделия на каждом этапе", — говорит Евгений Шнейдерис. На винограднике применяют природосообразное ведение хозяйства, не используют пестициды и гербициды. Чтобы качество ягод винограда было высоким, проводят так называемый зеленый сбор — убирают лишние грозди, чтобы оставшиеся набрали максимум вкуса и энергии. Урожай собирают вручную, так же отбирают ягоды для вина. В ферментационном зале и подвалах, где хранятся бочки с винами, поддерживают идеальную чистоту.

Поле для творчества

Собственно, винодельня "Бейкуш" находится на территории дома, где жил Евгений Шнейдерис и его семья. Под научно-исследовательскую лабораторию отведен гараж и гостевой дом — там виноделы продолжают экспериментировать. Полем для творчества является как само вино, так и технологии его производства. Украинские вина преимущественно моносортовые, а визитной карточкой винодельни "Бейкуш" являются вина-ассамбляжи, в которых смешаны несколько сортов винограда. К примеру, смешивают шардоне, пино-гри и

ркакители, экспериментируют с пропорциями и сортами. "Делать только моносортные вина — все равно что художнику рисовать только одной краской, например красной. Зачем, если есть целая палитра вкусов?" — говорит Евгений. При этом он на западный опыт не оглядывается, предпочитает свободу творчества.



На винодельне "Бейкуш" опробуют и различные технологии изготовления вина. Для каждого сорта винограда и каждого участка виноградника подбирают наиболее оптимальный вариант винификации, выдерживают вино в разных бочках (из французского, американского или украинского дуба). Главный винодел хозяйства Ольга Ромашко из украинского винограда сделала "Амароне" — так называется итальянское сухое вино из подвяленного винограда трех сортов. В "Бейкуше" изготавливали и оранжевое вино, и так называемое "ледяное" из винограда, который собирают в январе уже подмороженным.

При таком экспериментальном подходе и внимании ко всем деталям не может быть массового производства — винодельня выпускает в год

не больше 30 тыс. бутылок. В этом году "Бейкуш" вывел на рынок четыре типа вина, два белых и два красных, и все они являются ассамбляжами, планируют продавать и моносортовые вина из сортов пино-нуар и шардоне.