

01/11/2013 АВТОР: ADMIN

## Новые вина Украины: Beukush Winery. Николаевский винный эксперимент.

Быть виноделом в Украине – занятие непростое и весьма дорогое. Конкурировать в цене и количестве с заводами-гигантами очень сложно, противостоять существующему законодательству почти нереально, а вывести свой бизнес на прибыль и вовсе из области фантастики. Потому небольшие производители, которые в любой стране составляют целый пласт винодельческой культуры, у нас практически отсутствуют. За очень редким исключением. Одним из них является Beukush Winery, чьи виноградники расположились на Бейкушском мысе в Николаевской области. Их вин не найти в магазинах, тем не менее, винодельне уже удалось достичь «широкой известности в узких кругах». «Изначально хотелось понять можем ли мы сделать хорошее вино. Стало понятно, что можем. Можем ли мы сделать лучшее в стране? На сегодняшний день да, вполне», — говорит владелец Beukush Winery. VinoTag узнал у Евгения Шнейдериса о том, как он стал виноделом, какие вина создает, о целях винодельни и сложностях на пути к их достижению.



**С чего все началось? Когда вы поняли, что хотите**

## **заниматься виноделием?**

В 2003 году у меня родился старший сын. Мы жили в Николаеве, летом в нем становилось очень жарко и я начал искать место за городом, где ребенок мог бы проводить лето. Мы нашли участок в 60 км от города в селе Черноморка, что на берегу лимана, в 300 метрах от моря. Там построили дом, в котором жили каждое лето. Через некоторое время я стал интересоваться вином, а в 2010 году я решил попробовать сделать вино сам. Для этого нашел предприятие, которое продает оборудование для микровиноделия, закупил виноград. К весне 2011-го у меня было 100 бутылок шардоне и 200 белого – ассамбляж ркацители и пино гри. Позже я купил 11 га земли на другом берегу от моего дома, высадил виноградник.

-

## **Что из себя представляет Beukush Winery сегодня?**

Сегодня у нас есть 11 га молодого двухлетнего виноградника, где высажено более полутора десятка сортов: шардоне, совиньон блан, пино гри, пино нуар, рислинг, саперави, мерло, ркацители, каберне совиньон. Есть пробные посадки: альбариньо, шенен блан, тиморассо, темпранийо, пинотаж, мальбек, каберне фран. Пока мы только экспериментируем, хотим найти лучшее, что можно сделать в нашем терруаре. В любом случае, думаю, что со следующего года мы откажемся от покупки чужого винограда и будем работать только со своим.

Сама винодельня находится фактически у меня дома. Людей у нас работает немного: я, консультант-энолог, технолог и лаборант. На время сбора урожая привлекаем к работам студентов профильных вузов и энологических туристов — часто эти люди так или иначе связаны с вином и хотят на практике прочувствовать все радости создания вина, поэтому работают с удовольствием.



**Пока работаете с покупным виноградом, как вы контролируете его качество и вообще с какими проблемами довелось столкнуться?**

В работе с чужим виноградом нет никакого криминала, вопрос в том, как с ним работать. Сначала, в 2010 году, я купил виноград там, где мне вообще согласились его продать. В большинстве случаев, когда звонишь хозяйствам с просьбой продать 500 кг винограда, слышишь ответ: «не мешайте работать». В 2011 году я проявил чудеса дипломатии, обзвонил почти все хозяйства, которые находились в пределах досягаемости, из них отсеял тех, кто отказался убирать виноград в ящики — многие «советские» хозяйства грузят виноград в большие прицепы «лодки» по 2-3 и более тонн, нас же такой вариант не устраивает.

Еще одна проблема при покупке винограда – его состояние. К примеру, большое хозяйство решило убрать 90 га своего винограда при определенных кондициях, мне при этом нужна всего 1 тонна (это примерно 0,2-0,3 га), но я хотел бы подождать со сбором еще недельку. Конечно же, никто не пойдет мне навстречу. Приходится подстраиваться под имеющиеся условия. Впрочем, с этим жить можно. Сложно, но можно. Хотя нельзя не признать, что если все процессы контролировать самому, вина могут быть на голову выше.

## **Какой стиль вин вам импонирует, к чему хотели бы стремиться?**

Когда-то моим любимым регионом был Приорат (Priorat), а из белых, наверное, Вувре (Vouvray) в долине Луары. Потом Тоскана, но я как-то подустал от сверхмощной красной Италии. Сейчас я люблю Галисию, север Испании: Рибейра Сакра (Ribeira Sacra), Бьерсо (Bierzo), Рибейро (Ribeiro), ну и Риас Байшас (Rias Baixas) естественно. Кстати, в этом году мы отвинифицировали немного альбариньо посмотрим, будет ли он похож на оригинал.

## **Какова линейка ваших вин?**

Сейчас мы делаем два белых вина: ассамбляж ркацители, пино гри, шардоне, а также ассамбляж Рислинг и шардоне. Помимо белого, в нашей линейке есть розовое и красное вино из ассамбляжа Каберне совиньон, мерло, саперави. В 2010 и 2011 делали чистосортное шардоне типично бочковое. Кроме того, мы много экспериментируем: делаем вина на выдержке в бочках или в стали на тонком осадке, пробуем работать с крымскими автохтонами, создавать вина из заизюмленного винограда по типу амароне (они пока на выдержке). Красные мы обычно выдерживаем в бочках год, но 2011 год мы часть разлили в бутылки, а часть решили подержать еще полгода-год в бочках. Игристое все делаем классическим методом, но оно пока на выдержке, о нем тоже пока рано говорить.

## **Есть ли у вас примеры для подражания среди известных мировых производителей? Какие методы используете, у кого черпаете опыт?**

Мы пытаемся найти то, что у нас будет лучше всего получаться в нашем терруаре, с нашими людьми, в наших условиях. Пробуем разные техники: что получается — используем дальше, где результат не нравится — отменяем. У нас есть консультант, работавший на разных континентах с разными сортами.

Я не сторонник «сектантских» учений и не планирую, как некоторые европейские виноделы, вместо тракторов использовать лошадок. Мы не танцуем ночью ритуальные танцы под луной на винограднике – да, мы стараемся вести хозяйство природосообразно, но не делаем из этого культа. Наша задача номер один: сделать хорошее вино. Сегодня наши вина по качеству объективно эквивалентны той же Италии в ценовом диапазоне около 150-200 грн.

### **Какие цели ставились перед проектом изначально, как они изменились по состоянию на сегодняшний день?**

Изначально хотелось понять можем ли мы сделать хорошее вино. Стало понятно, что можем. Можем ли мы сделать лучшее в стране? На сегодняшний день да, вполне. Хотелось бы продавать его по всей стране, но тут есть сложности: украинское законодательство нелояльно к маленьким украинским винным производителям. По сути, законодатель вообще запрещает небольшим производителям вина существовать, хотя любой маленький производитель не из Украины вполне может экспортировать свои вина. Есть путь – стать большим хозяйством, но для этого нужно вложить в проект шестизначные суммы, увеличить площади виноградников раз в 5. Сделать этого я пока не могу, да и не уверен, что хотел бы.

Что же, от слов к делу, то есть к винам от Beykush Winery.