

ЕВГЕНИЯ ОЗЕРНАЯ

# РУССКОЕ ВИНО

ВРЕМЯ ОТКРЫТИЙ!

Российские виноделы  
против самых распространенных  
винных заблуждений



МОСКВА  
2 0 2 4

# Оглавление

1

МИФ

---

Все вино, которое производится в России, — ерунда. Европейское вино качественнее **11**

2

МИФ 2

---

Российского вина не существует **23**

3

МИФ

---

Российское вино не может стоить дорого **43**

4

МИФ 4

---

Мы отстаем, у нас нет своих технологий **71**

5

МИФ

---

Лучшее игристое делают французы, нам до них как до луны **91**

# 6

**МИФ 6**

---

Все российское вино делают из порошка **109**

# 7

**МИФ**

---

У нас нет своего винограда, даже саженцы закупаем в Европе **127**

# 8

**МИФ**

---

Настоящее вино выдерживается только в дубе, а наши экономят и покупают нержавейку **151**

# 9

**МИФ**

---

Настоящее вино закрыто только португальской корковой пробкой, а у нас пробковое дерево не растет **167**

# 10

**МИФ**

---


Российская винодельня — это облезлое советское производство или сарай посреди поля, там нечего смотреть **179**

**ЗАЧЕМ НУЖЕН ГИД 187**

**ОПАСИБО ТЕМ, БЕЗ КОГО ЭТА КНИГА  
НЕ СОСТОЯЛАСЬ БЫ! 203**

**ГАЙДЫ-ПРИЛОЖЕНИЯ К КНИГЕ 213**





**Р**оссийское вино окутано множеством предрас-  
судков и домыслов, а также совершенно неле-  
пых мифов. Как и любой среднестатистический  
россиянин, я держала в голове их все, когда на-  
чала разбираться в этой теме. И прошла увлекательный  
путь от отрицания до восхищения.

Эта книга — моя попытка отделить для вас мифоло-  
гию от правды, какой я ее теперь знаю. Спойлер: вопреки ожиданиям, правда эта оказалась совсем не горькой. Здесь просится так себе шуточка про «а какой, сладкой или полусладкой»?

Прекрасной! Эта правда оказалось прекрасной, вот какой.

А начался мой увлекательный путь изучения россий-  
ского вина так.

Иду я одним зимним днем по ГУМу. Здесь прямо вижу, как ухмыляется читатель: ну да, мол, москвичка, в «Пятерочку» ей недосуг зайти, надо по ГУМу шастать.

Оправдаюсь: гуляла в центре, здесь «Пятерочку» днем с огнем не сыщешь, пришлось зайти в ГУМ. Бублики я там люблю в местной пекарне гастронома. С маком. Как в детстве, помните?

Купила бублик, иду через винный отдел к кассе — красненького на вечер посмотреть. Конечно, я не камикадзе — вино в ГУМе покупать, но подумалось, не куплю — так приценюсь. Свернула к полкам, а там оно. Смотрит на меня залихватским пиратом с этикетки, стоит подъемно — что-то в районе тысячи рублей. Сама не поняла как, но бутылку уже в руках держу. Читаю: «Морское», «Шары колдуна», «Шато Пино».

Чего? Кого шары? Какого колдуна?

Гуглю. Оказалось, это винодельня в Краснодарском крае, у подножия горы Колдун, в Новороссийске. Российское вино, стало быть. Дальше написано, что вино это изготовлено из винограда сорта «каберне-совиньон», а «Морское», потому что во время сбора урожая для этого вина с моря налетел сильный ветер норд-ост и принес на ягоды морские брызги, что придало винограду, а стало быть и вину, солоноватый вкус.

Надо сказать, про существование российских виноградников я к тому моменту уже знала — выяснила опытным путем, когда накануне осенью впервые посетила Крым. Друзья мне сказали, что надо непременно отыскать там нормальное российское вино,

попробовать и вынести вердикт, есть оно в природе или его придумали коварные московские хипстерские рестораторы.

Я съездила, виноградники посмотрела, вино попробовала — и правда, есть хорошее. Но так как в Москве его было не найти, как-то успокоила себя привычной Италией.

А тут, гляди ж, не крымское, а вовсе кубанское вино, да еще и на полке в ГУМе. Вообще чудеса какие-то. Сама не помню, как ушла в обнимку с этим вином из магазина. И не знала тогда, что эта бутылка перевернет мою жизнь.

Не прошло и года, как я оставила работу в корпорации и профессию, в которой за предыдущие шестнадцать лет достигла значительных успехов. Переехала из Москвы в Краснодарский край.

Получила диплом гида. Создала винный проект «Вино и радости». Это и небольшое такое СМИ, где я, амбассадор российского виноделия, делюсь с читателями своими винными открытиями и приглашаю в гости — на винные туры. Да-да, ко мне можно приехать, и я на месте покажу и расскажу, что к чему!

Еще я записываю подкасты с российскими виноделами, чтобы познакомить вас с теми, чей талант стоит за каждой бутылкой с российским вином. И наконец, пишу для вас эту книгу, которая, надеюсь, вдохновит вас на увлекательные открытия в мире российского вина.

На страницах этой книги вы найдете историю российского виноделия — в моем вольном пересказе, конечно же. Я не историк, но руководствуюсь тем, о чем читала и слышала от профессионалов или тех, кто лично застал события, о которых пойдет речь.

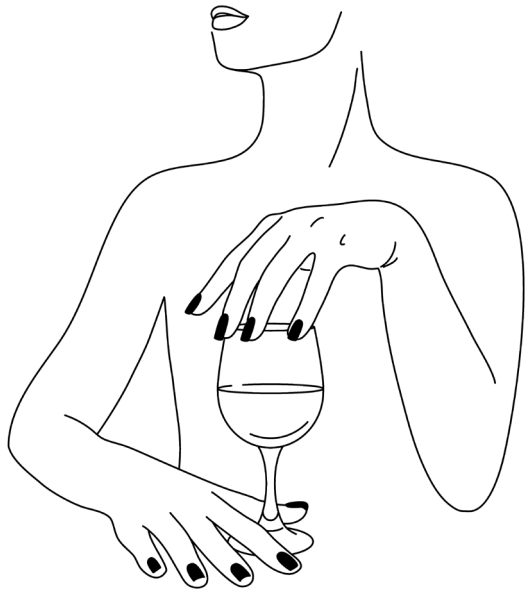
Здесь будут рассказы о реальных российских винодельнях и виноделах, которые прямо сейчас производят для нас с вами свои вина.

Периодически в книге я буду вставлять QR-коды. Наведя камеру на них, вы попадете на эпизоды подкаста «Дело винодела» и услышите историю героя из первых уст. Всего в книге вам встретится 22 подкаста. Поверьте, они заслуживают внимания!

В финале вы найдете несколько практических гайдов, которые помогут сориентироваться в выборе российского вина, научат правильно читать этикетку,

развить культуру винопития, открыть для себя премудрости дегустации и даже спланировать собственный винный тур.

Настало время ваших винных открытий.  
Начнем!







# МИФ



ВСЕ ВИНО, КОТОРОЕ

ПРОИЗВОДИТСЯ

В РОССИИ, — ЕРУНДА.

ЕВРОПЕЙСКОЕ ВИНО

КАЧЕСТВЕННЕЕ



# 1

**К**огда речь заходит о российском вине, я часто вспоминаю анекдот. Девочка стоит перед тигром и, закрыв руками глаза, бормочет: «Здесь тигра нет!» На эту девочку похожи многие из нас, когда заходят в винотеку. До того как я начала осознанно искать на полках российское вино, я его в упор не видела. Оно физически было, но для меня лично не существовало. Удивительно, да? Думаю, многие сейчас поймали себя на мысли: «О, это ж и про меня тоже!»

Поймали?

Когда я попробовала то «Морское» из бутылки с таинственными шарами колдуна, то оно показалось мне... мощным и вкусным. Мои познания в вине были неглубоки, мягко говоря. Я оценивала вино как вкусное-невкусное, кислотное-некислотное. Еще различала терпкое, которое завязывает язык, и нетерпкое, которое его развязывает. А еще я точно знала, что хорошие вина делают во Франции, в Италии, в Испании. Еще в Чили и иногда где-то там в Австралии, кажется.

И все же то «Морское» меня поразило.

У наших сограждан где-то на подкорке прошита мысль, что в Европе трава зеленее, улицы чище, еда

вкуснее, а вино натуральнее. И самой крутой похвалой у нас до сих пор считается сказать о каком-то красивом месте: «Как будто не в России». Словно это место случайно попало на карту, а его не создали те же россияне, что и мы сами.

Помню истерию вокруг сыра: «Что же мы теперь будем есть? Не будет больше нормального пармезана! Никогда теперь не видать нам вкусного бри!» И что?

Прошло не так много времени, а пармезан и бри уже не итальянские/французские, а наши, фермерские. И никто не умер, и, мало того, вкусно. Но страдания не прекращаются — это не то, он ненастоящий, нужен другой — как тот, который там. Однако страдальцы не понимают, что залог прекрасного сыра — прекрасное молоко. А оно получается естественным путем из коровки, которая, живая и настоящая, кушает травку здесь, в России, а не там. Поэтому совсем «прямо как там» не получится. Не в том смысле, что коровы у нас какие-то не такие или молоко у них недостаточно прекрасное. А в том, что оно другое. И пока одни люди страдали, другие пошли и сделали хороший сыр. Да, он по-прежнему российский, но хороший же!

Ровно то же сейчас происходит с российским вином. Разве что иностранное не запретили, а продолжают

завозить. Да, чуть меньше, но все же еще достаточно, чтобы рука привычно тянулась за «Анжуйским розе». И оно понятно.

Первое и основное. Во времена сухого закона были уничтожены многие виноградники, затем наступили голодные 90-е, выращивать виноград для производства вина стало невыгодно. Виноградарство — это высокорисковое сельское хозяйство, требующее больших, иногда непредсказуемых вложений без гарантии результата. Гораздо проще и выгоднее стало покупать винный материал [он называется «балк» или «вино наливом»] в других странах. Там, где винограда выращивали много, поэтому излишки винопроизводства [не первый сорт, как вы понимаете] разливали в огромные танкеры и отправляли задешево в другие страны, включая нашу. Балк разливали по бутылкам, клеили этикетку «российское вино» [у нас разлито, значит, российское — такая примерно логика была] и ставили на полки супермаркетов по очень низкой цене. Качество, как мы все помним, соответствовало.

Дальше еще одна напасть. Виноделы рассказывают, что в Европе случился переизбыток вина. Новый урожай поспевает, его скоро разливать, а некуда: все емкости заняты. Ситуация неприятная и непростая. Решение нашли изящное — правительства освободили

от уплаты налогов и дали субсидии тем виноделам, которые продавали вино на экспорт. Именно так в Россию хлынул поток дешевого европейского вина. Цена объяснялась тем, что изготовителям нужно было срочно от него избавиться. А в отсутствие налога выходило очень недорого. Но, конечно, лучшие вина оставались дома, а нам сплывали что попроще. И винолюбцы, открыв такую недорогую, скажем, Францию, понимали, что не зря она такая недорогая.

Продолжаем перечень бедствий. Это винные школы, как бы странно это ни звучало. Казалось бы, цель благородная — научить людей разбираться в вине. И сомелье оттуда выпускают качественных, серьезных, обученных на классике, способных нести культуру питья в массы. Только учат их на европейских классических винах, и, выходя из этих школ, какое вино они начинают продвигать? Правильно! То, на котором учились, в котором уверены и хорошо разбираются. И происходит занятная вещь — свое хорошее вино у нас уже есть, но сомелье активно продолжают продавать клиентам европейское. Потому что их так учили.

И что же, спросит здесь пытливый читатель? Сами виноваты! Разливали не пойми что в бутылки и продавали, не думая о качестве. Чего теперь хотят?