

В мире элитных вин

№ 12 2003

Эноотека

Древняя формула
взаимодействия

Мода
в стиле Моэт

Сладкие вина Италии

Joseph Mellot:
центровой из Сансера

Санджовезе

Водка
с живым вкусом
Ладоги

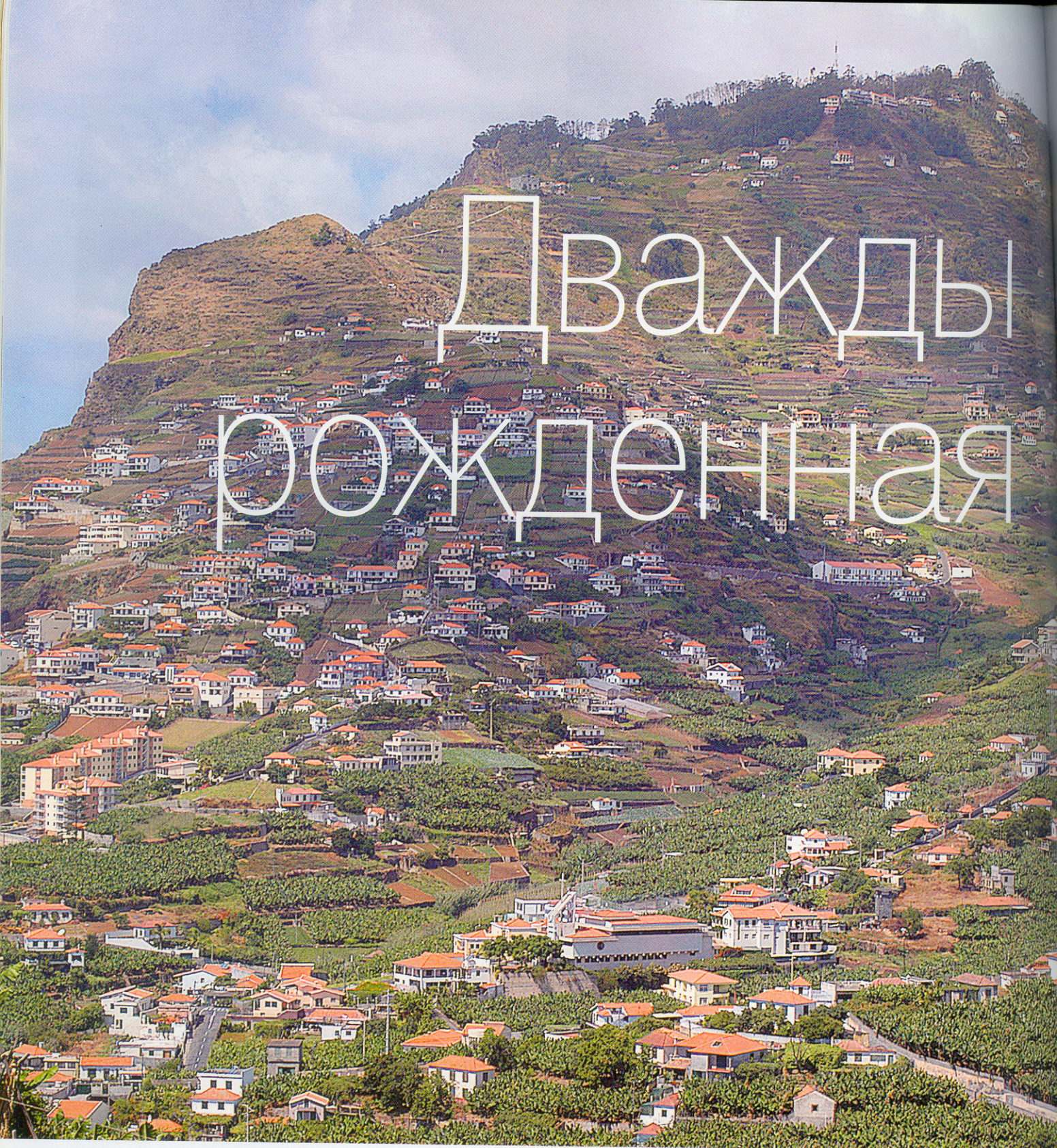
Австрия.
Завтрашний
лидер?

Port:
хмельная кровь
Португалии

Дважды рожденное вино
с острова Мадейра

La Chablisienne:
кооператив высшей лиги





Классическую мадеру XVIII-XIX веков можно назвать дважды рожденным напитком в том смысле, что свое второе рождение она обретала вдали от места происхождения — острова Мадейра. Во время долгого плавания на кораблях бочки с мадерой служили балластом, их содержимое при переходе из одного полушария в другое и обратно бросало то в жар, то в холод, и в результате по возвращении в Фуншал, столицу Мадейры, в бочках была уже другая мадера — зрелая, закаленная, с неповторимым вкусом...

Когда эпоха парусных кругосветок канула в Лету, на смену солнцу и ветрам, когда-то обжигавшим мадеру, пришло их технологическое подобие, система «эстуфа» (estufagem), которая предполагает нагревание вина почти до 45°C в течение примерно шести месяцев с дальнейшим переливанием в бочки. Иначе работают температуры при выдержке вина, которое называют «кантейру» («canteiro»). В этом случае вино хранится в хорошо проветриваемых складских помещениях с высокими потолками, чем и ограничивается влияние человеческого фактора. Разница температур в таких хранилищах невелика: летом температура редко превышает 25°C, а зимой столбик термометра едва ли покажет меньше 18°C.

В своем классическом воплощении (до нашествия филлоксеры) островная мадера существовала в четырех ипостасях и под именами виноградных сортов: Мальвазия, Буаль, Верделью и Серсиаль, которые сообщили мадерным винам их иерархию: сладкие, полусладкие, полусухие и сухие. Этот установленный порядок распространился и на все вина современной эпохи, унаследовавшие имя Madeira. Сейчас виноградник острова на 95% отдан сорту Tinta Negra Mole, из которого делают, как правило, базовую мадеру с доступной ценой. Из других сортовых разновидностей винограда, выдержавших превратности судьбы, следует отметить Terrantez, Bastardo и Moscatel.

Как и при производстве портвейна, сусло для мадеры закрепляется спиртом, однако если в первом случае забродивший сок вливается в спирт, то во втором, наоборот, спирт добавляется в сусло на определенной стадии брожения. Стадия крепления является самой важной — от нее зависит концентрация остаточных сахаров в готовом вине. По существующему правилу концентрацию сахара, присутствующего в вине на выходе из бродильного чана, измеряют в градусах Baumé (°Bé) и определяют, что вино:

- сухое/Dry (в стиле/на основе Sercial): до 1,5°Bé;
- полусухое/Medium-Dry (в стиле/на основе Verdelho): от 1 до 2,5°Bé;
- полусладкое/Medium-Sweet (в стиле/на основе Bual): от 2,5 до 3,5°Bé;
- сладкое/Sweet (в стиле/на основе Malmsey): как правило, свыше 3,5°Bé и вплоть до 7°Bé; однако в выдающихся винах сахаристость иногда колеблется у отметки 10-11°Bé (для сравнения: в самых зрелых портвейнах концентрация остаточных сахаров составляет 15°Bé).

Крепление проводят 96%-м спиртом. Спиртуозность вина после ферментации достигает 18%.

В отношении системы «эстуфа» существует — и много — расхождений pro и contra. Тем, у кого лица мрачней при одном только упоминании об этой технологии, возражают ее приверженцы, считающие, что при адекватном использовании она способна сделать из мадеры божественный напиток. В старину для того, чтобы «сварить» вино, нагревательный элемент просто помещали внутрь обычного бетонного чана. Проходя по нему, вода или водяной пар нагревались и сообщали вину необходимую температуру. Одна из модификаций этого способа предполагала доведение температуры окружающей среды до 45°C методом двухступенчатого повышения градуса с дальнейшим снижением температуры в аналогичной последовательности. Такое двухфазное, в течение шести месяцев, чередование температур in vitro (то есть, в условиях винокурни) воспроизводило давно забытые ощущения (in vivo), которые мадера испытывала, путешествуя



когда-то морем через экватор и пересекая его по пути туда, а затем обратно. Некоторые виноделы пошли еще дальше: используя плунжер (насос), они приводили вино в чане в движение, заставляя плескаться по всему объему, — так блуждало вино внутри бочки во время корабельной качки и крена.

«Эстуфа» чаще всего применяется при производстве базовых вин из TNM (из винограда Tinta Negra Mole), но ни один уважающий себя мастер не воспользуется ею для создания аристократических вин.

СТИЛИ МАДЕРЫ

Джон Рэдфорд, специалист по крепленным винам, писал, что современный производитель обычно разрабатывает две или даже три линии вин. Первую образуют продукты с лаконичным именем Madeira преимущественно из винограда сорта TNM в категориях «сладких», «полусладких», «полусухих» и «сухих» вин, что и указывается на этикетке. Минимальный срок выдержки таких вин составляет три года, однако, как правило, они вызревают в течение пяти лет, из которых в среднем шесть месяцев отводится на проведение процедуры «эстуфа». Среди них встречаются создания «просто приятные» и «приятные во всех отношениях», остальные располагаются в промежутке между этими двумя уровнями качества. В целом, эти вина представляют оплот винодельческой индустрии, гарантируя ей стабильность существования и высокую доходность.

Ко второй подгруппе относятся вина, добавляющие к родовому имени название одного из благородных сортов, которые, как считается, обязательно присутствуют в рецепте их производства: Серсаль, Верделью, Буаль и Мальвазия. Большинство (хотя и не все) виноделов выдерживают эти вина только по технологии *canteiro* (без «эстуфа»). Обычно их выставляют на продажу в пяти- и десятилетнем возрасте. Однако в торговой сети можно встретить и пятнадцатилетние экземпляры.

И, наконец, одновинтажные вина — вершина жанра. Однако в названии любой винтажной мадеры запрещено использование слова *vintage*: в Португалии это зарегистрированный товарный знак портвейна. Поэтому либо используют слово «*colheita*», либо просто указывают год урожая. По закону винтажная мадера должна провести не менее 20 лет в дубе и еще два года в бутылке.

Добрую старую мадеру иногда производят и по солерной системе. Благодаря тому, что она позволяет гармонично смешивать старые и молодые спирты, время выдержки в солерах по закону меньше, чем для производства винтажной мадеры. При этом на солерных винах может присутствовать вводящая в заблуждение дата основания солеры, например, в таком виде: «*Solera 1900 Malvasia*». Надо понимать, что даже если в солере и присутствует доля столетней мадеры, она очень мала, хотя средний возраст (20-30 лет) такого вина все равно не может не впечатлять.

Сегодня некоторые производители мадеры предлагают обозначить новые границы стиля, в котором тон будет задавать *colheita*, а также выставлять на рынок «однокинтовые» (*single quinta madeiras*) мадеры. Впрочем, последняя инициатива исходит от немногочисленных производителей, которые имеют собственные виноградники, а таковых на острове можно пересчитать по пальцам одной руки.

BARBEITO

Винодельческий бизнес Мадейры так и не оправился после удара, нанесенного ему филлоксерой в конце XIX века. Из нескольких десятков компаний, занимающихся производством и экспортом мадеры, к середине XX века оставалось только тридцать.

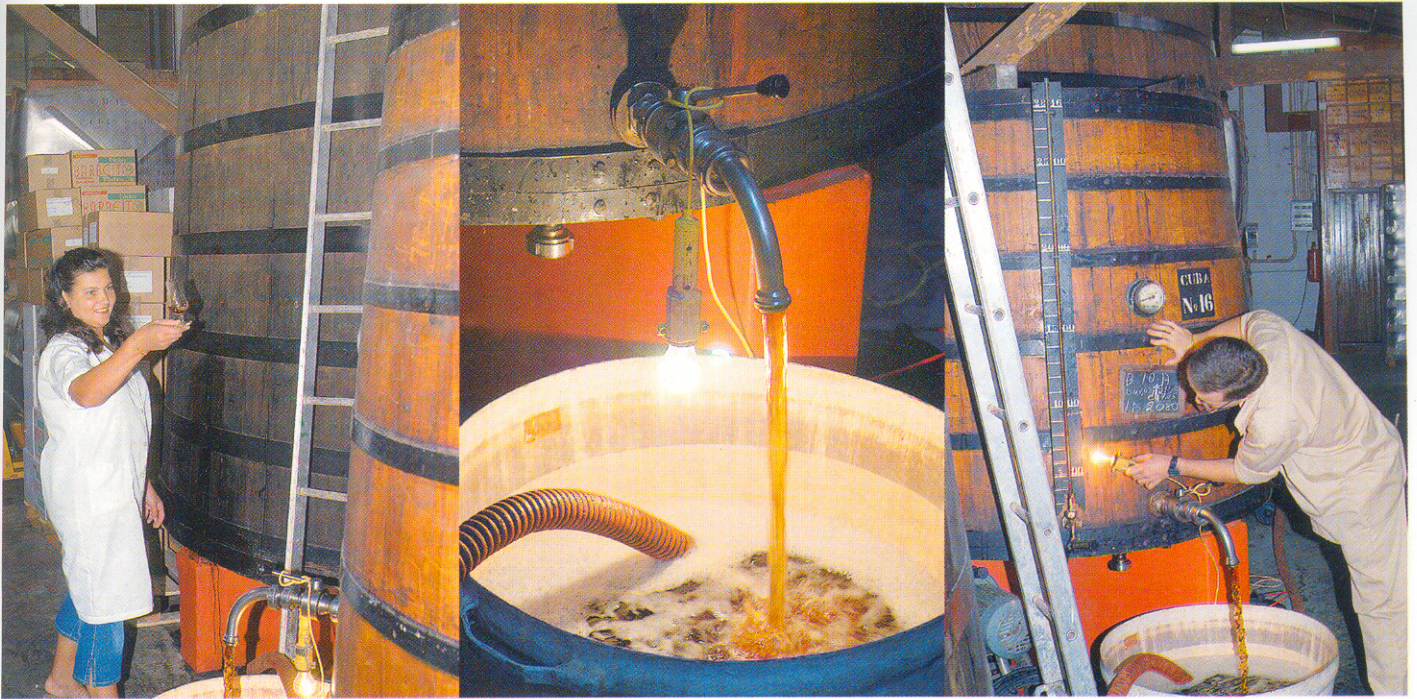


Америгу Перейра

Теперь же только семь компаний имеют собственные винодельни, хранилища и линии бутылкирования. Одна из них — Дом Barbeito — была образована сравнительно недавно, в 1946 году, и ныне входит в тройку лучших производителей мадеры. В настоящий момент управление компанией находится в руках Рикарду Диогу В. Фрейташа, внука основателя компании, который в 1991 году кардинально изменил курс развития Barbeito, прекратив выпуск и экспорт небутилированной мадеры, которая, по мнению г-на Фрейташа, подрывала репутацию мадеры как уникального спиртного напитка с острова Мадейра.

Благодаря тому, что часть активов компании была продана крупной японской фирме, импортеру Barbeito в Стране восходящего солнца, в течение двух лет удалось провести переоборудование винодельни и сосредоточить основное внимание на исследова-





ниях в области ассамблирования, выдержки и бутелирования мадеры уровня premium и super premium. Суть новой идеологии г-н Фрейташ выразил следующими словами: «Мы не хотим быть большой компанией, мы хотим быть компанией, у которой люди желают приобрести вино».

По словам г-на Америку Перейры, директора по маркетингу, «создавая бленды, мы стараемся извлечь выгоду из того, что наши вина выдерживаются на трех разных складах, все обладают различными характеристиками. Это позволяет добиваться богатого разнообразия вин, выдержанных методом canteiro (в бочках)».

Первый склад расположен в Эштрейту ди Камара ди Лобуш (Estreito de Camara de Lobos — территория, на которой расположены многие виноградники), условия здесь позволяют получать более мягкие вина с меньшей кислотностью и цветом. Вина требуют более продолжительного периода выдержки. Среднее годовое испарение («доля ангелов») составляет 3%. В этом хранилище используются бочки объемом 300-700 литров.

Второй, самый большой, склад расположен на территории семейного владения в одном из тихих кварталов Фуншала. Здесь годовое испарение может достигать 5%, что означает, что все показатели — спирозность, кислотность, содержание сахара, в том числе и цвет — предельно высоки. Объем бочек варьируется от 350 до 2000 литров.

Третий склад хозяйства находится на территории винодельни. Несмотря на то, что он расположен близко от второго склада, условия для выдержки вин значительно отличаются от предыдущих благодаря проекту помещения. Склад представляет собой двухэтажное здание, соответственно, процесс выдержки проходит в два этапа. В течение первых 5-7 лет вина выдерживаются в бочках объемом 620 литров на верхнем этаже здания. Испарение в среднем составляет 5% в год, создавая тем самым сильные вина с точки зрения цвета, кислотности и сахара. После первых лет созревания вина спускают на нижний этаж и помещают в емкости большего размера. Быстрая эволюция вина останавливается, годовая величина испарения снижается до 2-3%. Процесс выдержки происходит заметно мягче, такие показатели вина, как

кислотность, уровень сахара и интенсивность цвета поддерживаются на стабильном уровне в течение нескольких лет. Только в условиях этого склада для технологов Varbeito стало возможным создание мягких вин за более короткий срок, чем в двух первых случаях.

«При этом важно учесть, — поясняет г-н Перейра, — что на всех трех хранилищах мы позволяем естественным природным условиям нашего острова оказывать максимально возможное влияние на вина во время их созревания. Наше единственное вмешательство ограничивается анализом образцов с периодичностью 2-3 раза в год на предмет контроля уровня кислотности и содержания сахара».

Таким образом, в нашем распоряжении три полноценные палитры для создания блендов, каждый из которых, с одной стороны, должен обладать типовыми характеристиками и, с другой — давать представление о стиле Дома. Первая задача не менее сложна, чем вторая, так как мы отказались от добавления карамели, хотя закон нам позволяет это делать». Поиски достижения естественного баланса между сладостью и кислотностью привели к расширению ассортимента, так как полученные в ходе исследований бленды доказывали свое право на самостоятельное существование.

«Если же говорить о том, чем стиль Varbeito отличается от прочих, то в первую очередь я назвал бы повышенную кислотность и ярко-золотистый цвет наших вин. Высокая кислотность — это хребет мадеры, потенциал для долгого старения. В нашем магазине в центре Фуншала продаются винтажные мадеры 30-40-70 и 100-летнего возраста. Есть даже 12 бутылок с Terrantez 1795 года, которое досталось г-ну Фрейташу по наследству. Любопытно, что его дед Мариу Барбейту, в свое время купивший большую оплетенную бутылку этого нектара у второго владельца, вернул мадеру в дубовую бочку и выдерживал еще несколько лет перед окончательным бутелированием. Таков потенциал настоящей мадеры!»

Михаил Умнов
Фото автора