

Биодинамическое вино: кто придумал такую моду?

Автор: Areporter

03.01.2017 22:12 - Обновлено 05.01.2017 14:30



Знаете ли вы, какое вино пьете? Не сорт винограда, не название винодельни, а именно состав? В курсе ли, что даже если бутылка прибыла из знаменитого бордоского шато, где виноделием занимаются сотни веков, в ней кроме виноградного сока будет сера, которую используют для пастеризации, дрожжи для усиления брожения и еще целый букет химических добавок? Примерно так сегодня начинают разговор с клиентом сомелье лучших ресторанов Нью-Йорка, Парижа, Москвы. И немедленно предлагают альтернативу: натуральное, или биодинамическое вино. Вот его делают без применения химикатов — землю удобряют только навозом и коровьими рогами, с вредителями борются с помощью других насекомых, в процессе брожения используют дедовские методы, а не передовые технологии.

Биодинамическое вино: кто придумал такую моду?

Автор: Areporter

03.01.2017 22:12 - Обновлено 05.01.2017 14:30

Биодинамисты цитируют идеи немецкого мистика Рудольфа Штайнера, сформулированные еще в 1924 году: Земля, ее плоды и все, что ее населяет, будь то животные, люди, руда или минералы — единый организм. И значит, править бал должны лунный календарь, руки виноградаря, вековые рецепты: сколько нужно навоза, как обрезать, собирать, давить, куда ставить чан и бочки.

В рядах натуралистов не только молодые виноделы Нового Света, падкие на все передовое, или маленькие хозяйства из Франции и Австрии, которые производят по пять или десять тысяч бутылок в год, но и авторитетные виноделы, чьи фамилии знают наизусть все любители вина, — Жоли, Фрик, Леопор, Пюзла, Пакале, Овернуа, Дюшен и другие мастодонты из Шампани, долины Луары, Бургундии, Жюра, Ломбардии, Мозеля. Недавно все они обрели официального апостола, который продвигает их идеи в печати и на телевидении, — дипломированного мастера вина Изабель Лежерон. В 2014 году она выпустила книгу *Natural Wine* за подписью «та самая чокнутая француженка», после чего интерес к природным винам перерос в пандемию.

Изабель — из семьи производителей коньяка, и она уверена, что ее отец умер раньше срока именно потому, что слишком щедро удобрял свои виноградники химикатами. «Когда ты только учишься разбираться в вине, великие шато вроде Латур и Петрюс кажутся священными. Но это проходит. Я разочаровалась в винной промышленности, потому что это бизнес, которым управляют дельцы. К счастью, я обнаружила в их тени маленький мир настоящих фермеров, которые делают вино своими руками. Именно такой подход мне близок».

У этого подхода есть свои издержки. Без использования химии результат непредсказуем, а цена за бутылку подчас выше, чем у обычного вина, — ведь натуральное сырье быстро портится, за издержки, как и в любом бизнесе, платит покупатель. Противники называют биодинамистов торговцами котом в мешке, а то и обманщиками. И тем не менее в Италии биовиноградников уже около двадцати процентов, в Австрии и Германии — до тридцати пяти, даже во Франции, где вино не нужен дополнительный маркетинг, уже десятая часть.

«Это обратная сторона прогресса, — говорит Игорь Сердюк, винный критик, заместитель генерального директора крымской винодельни Alma Valley. — Развитие химии и глобализация преобразили виноделие. Новые технологии позволяют выращивать виноград всюду и делать из него что угодно». Важнейшая характеристика вина — это терруар, то есть ансамбль свойств винограда, почвы и воздуха. Предполагается, что все это можно найти в бокале с вином. Но нет. Виноделы уже не подчеркивают терруар своего винограда, а маскируют его, меняя его индивидуальность. К примеру, вина Калифорнии зовут «макияжными» — уж так они стараются подделаться под стиль Старого Света. А австралийские — вообще «франкенвайном» по аналогии с Франкенштейном, ведь там воссоздают все — от бордо до рислинга.

Именно этой винной глобализации биодинамисты противопоставляют ярко выраженную индивидуальность малосерийного «честного» производства. «Люди не задумываются о том, что пьют. А должны бы: там черная смородина, вишневая косточка, а тут ваниль и мед, тут земля, табак и опавшие листья, тут коровой какой-то пахнет или мокрой собакой, — говорит основатель московской винной школы Moscow Wine School, совладелец винотеки «Винный буфетъ» и страстный собиратель биодинамических вин Александр Павлов. — Почему о вине, которое любим, мы ничего не знаем? А потому, что не за что там зацепиться, все убрано. А биодинамика — это живое вино. Его интересно пить, о нем интересно думать».

Биодинамическое вино: кто придумал такую моду?

Автор: Areporter

03.01.2017 22:12 - Обновлено 05.01.2017 14:30

Элитные вина Бордо сегодня как сумка Chanel или Dior — ты точно знаешь, что она классная и ты никогда не пожалеешь, выложив за нее состояние. Но ее может купить любой, были бы деньги. А вот отыскать шедевр молодого дизайнера, который существует лишь в нескольких экземплярах, — удовольствие для избранных. Мысль, что ты первой открыла юного гения, радует душу — даже если кое-где видны нитки, а цена вызывает удивление. Кто не рискует, тот не пьет шампанское.

[Источник](#)