

В мире элитных вин

ЭНОТКА

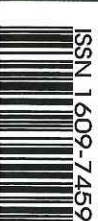
*Вячеслав Зайцев:
«Я — человек, влюбленный
в красоту»*

*Ракия наступает.
Сербский вариант*

*Рибера дель Дуэро: Земля,
где рождаются супервина*

*Дебрёйское Харилевелю:
Ренессанс местного значения*

18+



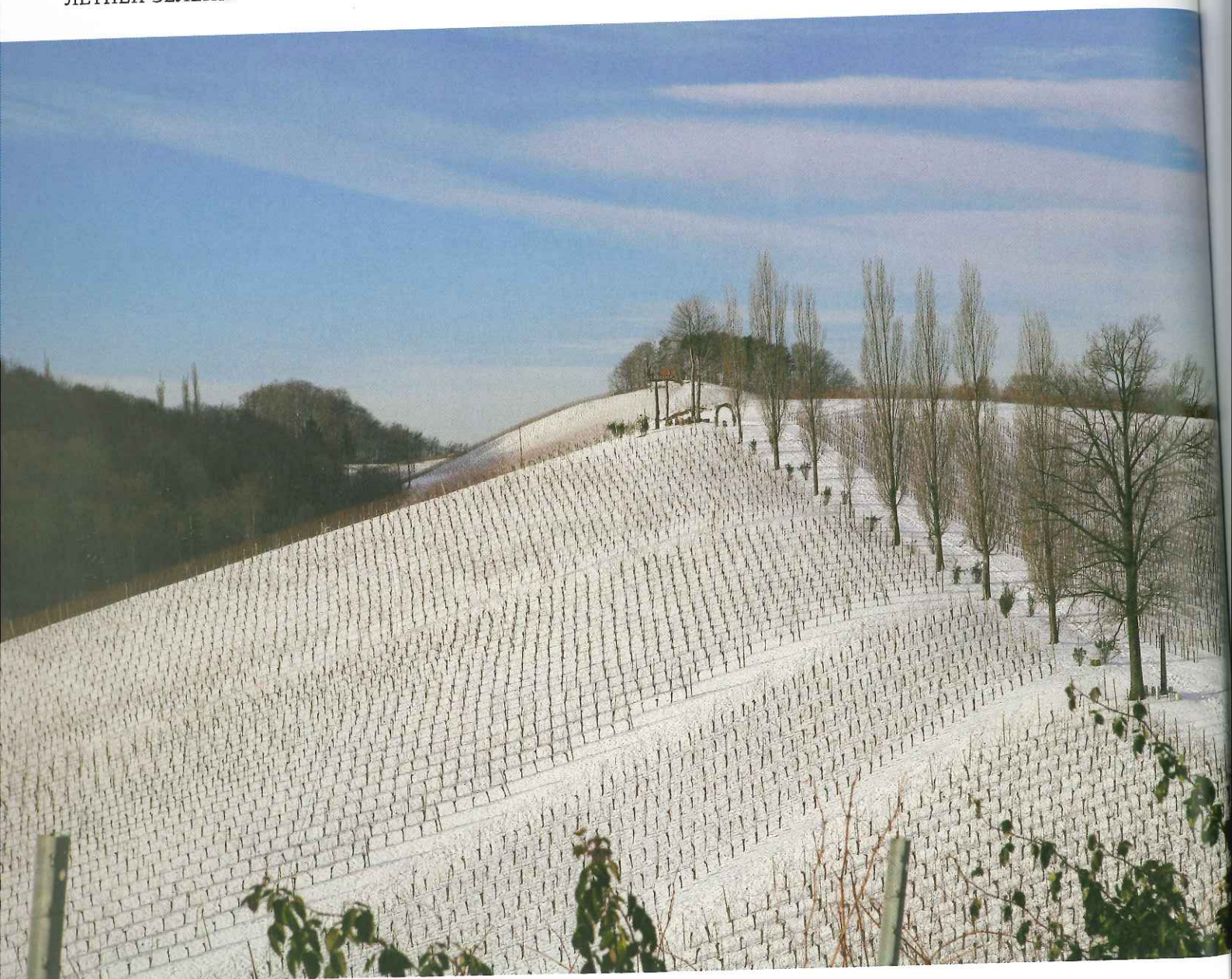
ISSN 1609-7459

Таммтц.

Это Штирия. Южная Штирия

Ирина Клименко
СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ «ЭНОТЕКИ»
ФОТО: «ЛОКАТОР»

Южную Штирию, винодельческий край на самом юге Австрии, на границе со Словенией часто называют австрийской Тосканой. Штирийские холмы необыкновенно живописны в любое время года: покрытые белоснежным искрящимся снегом, в ярких красках осени или в сочной летней зелени.





Есть винодельческий регион Южная Штирия (*Südsteiermark*) невелик, здесь под лозой 2320 гектаров. Пожалуй, самым наглядным символом этого региона являются дорожные указатели на многочисленные винодельческие хозяйства, рестораны и туристические винные маршруты. Оказавшись перед таким «иконостасом», понимаешь, что здесь вся жизнь вращается вокруг вина. Маленькие, по нашим меркам, городки Гамлитц (*Gamlitz*), Рач (*Ratsch*), Бергхаузен (*Berghausen*), Шпильфельд (*Spielfeld*), Лойчах (*Leutschach*), Китцек (*Kitzack*) на самом деле известные центры виноделия.

ШТИРИЯ БЕЛАЯ, ФРУКТОВАЯ, АРОМАТНАЯ

В Южной Штирии в основном возделывают белые сорта винограда. Причиной тому местный климат: теплый, но с большим количеством осадков, он не очень благоприятен для красных сортов. Основной местный сорт – вельшрислинг, который в шутку даже называют «штирийским грюнер вельтлинером». Кстати, флагманский австрийский сорт для Южной Штирии как раз нехарактерен. В умелых руках виноделов вельшрислинг дает легкие сухие вина с ароматом зеленых яблок, которые отлично пьются в теплые летние дни, а также великолепные сладкие образцы. За последние два десятилетия Южная Штирия прославилась своими качественными винами из сорта совиньон блан. Недаром всемирный конгресс по совиньон блану в 2008 году состоялся именно в штирийской столице Граце. Этот сорт отлично отражает разнообразные терруары Южной Штирии, и из него здесь производят как легкие вина с ярким «зеленым» букетом крыжовника и смородины, так и вина, прошедшие выдержку в бочке, с большим потенциалом хранения и с более выраженными «желтыми» ароматами. Очень важными сортами для этого региона являются морильон (так здесь называют шардоне) и другие бургундские сорта – вайсбургундер, граубургундер, шпэтбургундер. Все громче заявляет о себе капризный сорт гельбер мускателлер (*Gelber Muskateller*). Эти вина с чудесным ароматом белых роз, шиповника и ванили пользуются



растущей популярностью у потребителей, их все чаще пьют в качестве аперитива. Гельбер мускателлер очень требователен к почве (он хорошо растет на песчаных почвах), так что будете в Южной Штирии, отдайте должное мастерству виноделов, у которых есть этот сорт. Фруктовые белые вина, которые предназначены для потребления в молодом возрасте, ищите под названием *Steirische Klassik* или просто *Klassik* на этикетке. Красные вина в Южной Штирии в основном представлены типичным австрийским цвайгельтом.

ВОКРУГ ГАМЛИТЦА

Городок Гамлитц (*Gamlitz*) – крупнейшая винодельческая коммуна во всей Штирии. Здесь более 550 гектаров под лозой.

Для любителей вина Гамлитц просто находка. Из центра города можно пешком, на велосипеде или на машине буквально за несколько минут добраться до многих винодельческих хозяйств. Причем каких! Один из указателей приведет вас к прославленному хозяйству *Walter Skoff*, где для туристов есть стильная винотека, типичный ресторан-бушеншанк с высокой террасой над виноградниками и гостевые номера. «Вино – это жизнь. Наша жизнь – вино», под таким девизом харизматичный отец Вальтер Скофф работает в тандеме со своим сыном Йоахимом. Более чем 30-летний опыт отца отлично дополняется новыми идеями сына, которые тот почерпнул во время учебы и стажировок в Новой Зеландии, Чили и Южной Африке. Отец и сын – это уже четвертое



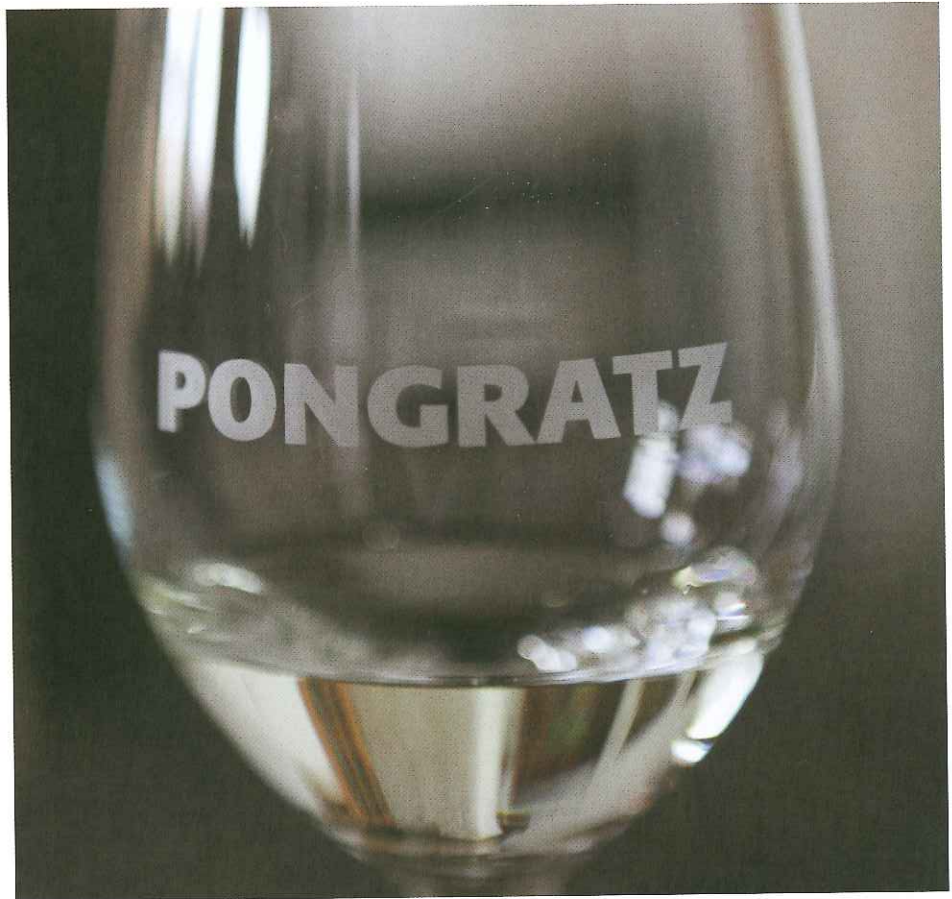
и пятое поколение семьи Скофф, которые работают на здешних крутых виноградниках. Стоя на вершине своего виноградника Хохзульц (*Hochsulz*), Йоахим Скофф с улыбкой говорит, что каждый год после окончания сбора урожая несколько сборщиков обязательно хотят уволиться. Смех смехом, но это говорит о многом. Живописные штирийские холмы, которые очаровывают туристов, готовят множество трудностей виноделам: виноградники в основном обрабатываются вручную, сбор урожая тоже ручной. Каждый виноградник часто надо проходить по нескольку раз, выбирая только спелые гроздья. Один холм здесь может иметь 2–3 различные экспозиции, и в хозяйстве *Walter Skoff* урожай с каждого такого склона собирают и винифицируют отдельно, и лишь затем создают бленды. Дегустация вин хозяйства может затянуться на пару часов. Здесь много экспериментируют с различными клонами винограда (например, на топовом винограднике *Obegg* высажены шесть разных клонов). Проводят эксперименты с большими и маленькими, старыми и новыми бочками. Ароматом желтых фруктов отличается вино *Skoffignon* – бленд из 70 % вельшрислинга и 30 % совиньон блана. Игривыми тонами розы, груши и экзотических фруктов благоухает классический

сухой *Gelber Muskateller Skoff Original*. Любопытно сравнить классический совиньон *Sauvignon Blanc Classique 2011* с интенсивным букетом крыжовника и цитрусовыми нотками и совиньон с виноградника Обегг – *Sauvignon Blanc Obegg 2010*. Последнее вино на 90 % проходило 14-месячную выдержку в больших 3000-литровых бочках, и на 10 % – в барриках. Оно имеет отличную структуру, в аромате желтые фрукты, карамельные и ореховые тона и чуть ванили. А для вина *Sauvignon Blanc Royal 2010* была произведена специальная селекция винограда с лучших виноградников Хохзульц и Обегг, вино проходило ферментацию и выдержку 14 месяцев частично в новых и старых барриках. Неожиданно сочными и привлекательными оказались, кстати, и красные вина этого хозяйства из сорта цвайгельт.

Узкая петляющая дорога довольно долго ведет на высокий виноградник Кранахберг (*Kranachberg*), на вершине которого находится хозяйство *Weingut Pongratz*. Улыбчивый Маркус Понгратц говорит, что Кранахберг – один из лучших здешних виноградников, он даже в неблагоприятные годы дает вина, которые на голову выше других. Гравийные почвы Кранахберга дарят винам замечательную фруктовость и свежесть. Базовый *Sauvignon*

Blanc Klassik от *Weingut Pongratz* – отличный образец штирийской классики: свежий аромат смородиновых листьев постепенно переходит в легкую перечность. А совиньон блан с виноградника Кранахберг *Sauvignon Blanc Kranachberg 2011* подкупает сочностью, отличным телом, тонами паприки, смородины и крыжовника. Сам винодел считает, что по стилю совиньон бланов Южная Штирия занимает место между Францией и Новой Зеландией, и добавляет, что сам он предпочитает пить свои совиньон бланы «зрелыми», в возрасте 6–7 лет. Совершенно sensationным получился у Маркуса Понгратца мускателлер: *Gelber Muskateller 2011 Kranachberg* с ароматами розы, белого шиповника и мяты. Есть в этом хозяйстве и очень достойный образец сладких вин из вельшрислинга *Eiswein Welschriesling 2007*. Высокая кислотность этого сорта удачно уравновесила сахар, айсвайн получился с отличной структурой и длинным послевкусием. **Еще один** дорожный указатель показывает путь сразу к двум выдающимся хозяйствам, названия которых известны ценителям вина во многих странах мира: *Lackner-Tinnacher* и *Sattlerhof*. Но прежде чем вы отправитесь к ним, посетите хозяйство *Weingut Jobstl*, оно находится по той же дороге. Хозяйство это очень

...т телевизионные группы: приез-
...т сюда снимать старинный деревян-
...й пресс постройки XIX века, на котором
... совсем недавно трудились виноделы,
... который теперь приводится в движение
... по особым поводам. Небольшой,
... очень философский винный погреб
... любят фотографировать как журна-
...сты, так и обычные туристы. Каждая де-
...канная бочка здесь с любовью украшена
... ручной резьбой на самые разные темы:
... дня рождения детей до дня independen-
... Австрии, от списка основных штирий-
... сортов винограда до мотивов на тему
...ренного потребления алкоголя. Йоханн
... Розалинде Йобстль с гордостью показы-
...т свой виноградник Зернау (*Sernau*),
...рутизна которого составляет 48%. Важ-
...ейшие сорта для этого хозяйства – вель-
...шрислинг и тот самый привередливый
...льбер мускателлер. Союз сортов муска-
...еллер, вельшрислинг и землинг 88 дал чу-
...есное молодое вино *Steirischer Junker 2012*.
...стати, *Junker* – молодое вино нового уро-
...ая – в Южной Штирии можно попробо-
...ать, начиная с 11 ноября. В *Weingut Jobstl*
...ть и весьма неожиданный образец в раз-
...еле сладких вин – это *Gamlitzer Ausbruch*
...auburgunder 2008. Как видите, *Ausbruch*
...жет быть родом не только из Руста





● ДИНАМИЧНЫЙ ВИНОДЕЛ

Вилли Заттлер (Willi Sattler) излучает силу и абсолютную уверенность в том, что он говорит и делает. Его знания о винах и виноделии поражают. Впрочем, это неудивительно, если учесть, что он 22 года стоит во главе собственного винодельческого хозяйства *Sattlerhof*, руководит Обществом по продвижению штирийских вин *Marktgemeinschaft Steirischer Wein*, является одним из сооснователей группы *Steirischen Terroir – und Klassikweingüter*, объединения 7 виноделов, выступающих за сохранение типичной для этого региона винодельческой культуры. Вилли и его супруга Мария воспитывают четверых детей, двое из которых уже активно помогают им в хозяйстве. А 20-летний сын Александр в 2012 году первые сделал свое собственное вино. Вилли Заттлер унаследовал от своего отца не только хозяйство, но и передовое мышление, бескомпромиссно ориентированное на качество. С 2000 года он постепенно переводит свое хозяйство на биодинамику. Очень тщательная работа на виноградниках: Вилли осваивает инновативный метод обрезки лозы, который щадит растение и сокращает возможности проникновения возбудителей заболеваний. Выбравка некондиционных ягод происходит вручную на винограднике, урожайность сокращена до 4000 кг с гектара против 9000 кг, разрешенных австрийским винным законодательством, лишь абсолютно спелые ягоды собираются в маленькие ящики, которые заполняются только на две трети по высоте. Пожалуй, только в этом хозяйстве можно попробовать базовый вельшпринг со старых лоз *Welschriesling Alte Rebstoecke 2011*, неожиданно плотное для этого сорта вино с солоноватыми минеральными нотами. С первого же глотка своей чистой подкупает *Muskateller Klassik*. Глубокими нотками орехов и желтых фруктов отличается *Morillon Klassik*. Классический *Sauvignon Blanc* в аромате и вкусе раскрывается не зелеными, а скорее спелыми желтыми тонами фруктов и паприки. Своим хобби Вилли Заттлер называет вино *Sauvignon Blanc Privat 2007*, произведенное ограниченным тиражом чуть более тысячи бутылок. Это его единственный совиньон, полностью сделанный в дубе, сложное вино с интенсивными ароматами тропических фруктов и ванили и нежной шелковистой текстурой. Однако, увлекшись действительно достойными винами Вилли Заттлера, не стоит забывать и о том, что его родной брат Ханнес руководит здесь рестораном региональной кухни и отелем на 30 номеров, где усталый от впечатлений турист может переночевать среди виноградников хозяйства.


(*Ruster Ausbruch*), что находится в соседнем Бургенланде. Гамлитцер Аусбрух со 100 граммами остаточного сахара получился красивого коричневато-золотистого цвета и весьма питким.

LACKNER-TINNACHER – старейшее винодельческое хозяйство во всей Штирии, находящееся в частном владении. Существует оно с 1770 года. А с 2010 года руководит им Катарина Тиннахер (*Katharina Tinnacher*) – одна из двух дочерей владельцев. «Хозяйство по-прежнему работает как семейное, и это дает нам свободу создавать вина такими, какими мы хотим их видеть, без оглядки на быстротечную моду», – говорит Катарина. Важнейший сорт для хозяйства – совиньон блан, который растет на шести разных виноградниках. Вина этого хозяйства отличаются элегантностью, легкостью и какой-то звенящей чистотой. При этом у вин с определенных

виноградников отличный потенциал хранения, недаром в хозяйстве есть целый склад для магnumов и прочих больших емкостей. Эти виноделы охотно разливают свои вина в большие бутылки, где вино, по их мнению, лучше развивается. В хозяйстве *Lackner-Tinnacher* традиционно используются большие бочки из французского дуба, а не баррики. У Катарини Тиннахер надо пробовать всю линейку филигранных совиньонов. Начните со свежего, хорошо структурированного *Sauvignon Blanc Steirische Klassik*. Продолжите винами с отдельных виноградников: *Steinbach, Flamborg, Welles*. А достойным завершением может стать задуманный для очень долгой жизни (винодел дает ему 20–25 лет) *Sauvignon Blanc Welles Reserve 2008*. Это вино золотисто-лимонного цвета, пряное и минеральное, плотное и очень гастрономичное.



сбора урожая винограда. С этого момента в продаже появляется молодое еще не полностью перебродившее вино с говорящим названием *Sturm*. А 11 ноября, в день Святого Мартина виноделы представляют молодое вино нового урожая *Junker*, и по этому поводу в Гамлитце устраивают настоящий бал *Junkerball*.

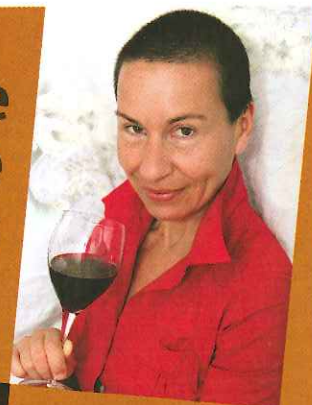
Кстати, пока в нашей стране пытаются бороться с вождением автомобиля в нетрезвом виде и его последствиями, в Гамлитце решили эту проблему очень элегантно. В конце концов, туристы приезжают сюда насладиться винами и гастрономическими специалитетами, и они должны иметь возможность делать это с комфортом. Все туристы могут воспользоваться услугой *Gamlitzer Taxi Service*. Причем совершенно бесплатно. В этой программе участвуют более 100 туристических предприятий и отелей региона, они же ее и финансируют. В своем отеле-участнике программы турист должен получить специальную карточку, и с ней он может бесплатно перемещаться на такси от одного ресторана или винодела к другому, на дегустацию, на ужин или в свой отель. Ограничений только три: обязательно надо обзавестись карточкой, такси ездят только до полуночи, и заказ автомобиля должен делать персонал предприятия, а не сам пассажир. Зато можно без зазрения совести наслаждаться главным богатством этого гостеприимного края – отличным вином и разнообразной гастрономией. 

ОНИ ТАК ПРАЗДНУЮТ

Культурная жизнь Гамлитца неразрывно связана с виноделием. Приход весны здесь традиционно отмечают большой весенней дегустацией вин в выходные, предшествующие католической Пасхе. В дегустации принимают участие около 500 образцов от местных виноделов. Три дня с пятницы по воскресенье – это сплошные музыкальные выступления, танцевальные вечера, прогулки по виноградникам и дегустации. **Еще один** симпатичный символ Южной Штирии – высокие вертушки-трешетки, которые призваны своим зверским треском отпугивать птиц. Называются они *клапотец* (*Klapotetz*). В день Святого Якова 25 июля принято устанавливать эти вертушки, и начиная с этого дня они «имеют право» трещать. Чем не повод для праздника? Первые выходные октября – большой праздник

Авторские гастрономические туры

Останетесь довольны!



Ирина КЛИМЕНКО
гастрономический журналист
(FOOD, WINE & TRAVEL)