

Марина и Рено Бюрнье: швейцарские виноделы на Черном море | Marina et Renaud Burnier: vigneronns suisses au bord de la Mer Noire

Author: Людмила Клот, [Сюжье/Натухаевская](#) , 14.09.2011.



"За успех российских вин!" поднимают бокалы Марина и Рено Бюрнье (© NashaGazeta.ch)

Берег Черного моря не впервые манит к себе швейцарцев, выращивающих виноград. Мы уже рассказывали историю [швейцарских виноделов российского царя](#), создавших в 19 веке целую колонию под Одессой. А вот потомственный винодел Рено Бюрнье

вместе с супругой-москвичкой Мариной управляют современным винодельческим хозяйством в Краснодарском крае и своей целью ставят производство качественных российских вин и вывод их на международный рынок.

Les bords de la Mer Noire attire des [vignerons-encaveurs suisses](#) depuis des siècles. La tradition est vivante encore aujourd'hui: le vigneron fribourgeois Renaud Burnier et sa femme Marina, d'origine russe, gèrent une entreprise viticole dans la région de Krasnodar et visent la production de vins russes d'excellence qui seront appréciés sur le marché international.

Marina et Renaud Burnier: vignerons suisses au bord de la Mer Noire

Чтобы ввести читателей в курс дела, скажем, что встреча с героями этой статьи проходила в местечке Сюжье, расположенном между Фрибургом и Невшателем, в прохладном старинном погребе, за столом, повидавшим не одно поколение дегустаторов. Пока Рено спускался за бутылками, мы начали общаться с Мариной, успев поинтересоваться, как они познакомились. А затем разговор плавно перешел на характеристику швейцарских вин, технику сбора винограда и на самое главное - краснодарскую эпопею семейства Бюрнье.

Марина Бюрнье: Наша общая с Рено история началась в 1995 году. Я приехала из Москвы, чтобы изучать экономику в университете Берна. А в свободное время помогала устраивать выставки художников из России. Один раз меня пригласили на выставку картин в винный погребок в местечке Сюжье. Кстати, мы по-прежнему дважды в год, в декабре и мае, устраиваем в Сюжье показы картин. Там я и познакомилась с владельцем погребка и всего винодельческого хозяйства Вьюи Рено Бюрнье. При первой встрече я заметила, что, хотя мы в тот момент говорили на разных языках, он - на французском, а я на немецком, он словно угадывал то, что мне хотелось бы сделать.

Некоторое время спустя я прочла в газете Берна объявление о том, что можно взять в символическую аренду гектар виноградника, а потом вам пришлют вино, сделанное из выросшего на нем винограда: несколько бутылок с вашим именем. Идея мне понравилась, и я позвонила Рено и спросила, не проводит ли он таких акций.



Он ответил: «Конечно, и даже

бесплатно, но с одним условием: ты должна сама работать на винограднике». И выделил мне сразу несколько гектаров очень красивого виноградника, расположенного в самом лучшем месте. Я прилежно выполняла условия нашего договора, каждые выходные приезжая трудиться на «моем» участке: было сложно, но интересно. А в конце сезона получила собственное вино с этикеткой «Марина Крезова». В 1997 году мы поженились, дочери Александре сейчас 13 лет и, кстати, во время нашей российской винной эпопеи она три года проучилась в школе в Анапе. Я все время изумляюсь, с какой любовью она относится к нашему винограднику: настоящая продолжательница семейного дела.

Рено Бюрнье: Виноградник в Сюжье принадлежит моей семье с 1850 года. Расположен он между двумя озерами, Муртенским и Невшатальским, у подножья горы Мон-Вьюи. Это – самое жаркое место в кантоне Фрибург, солнце щедро согревает виноград, а песчаная почва придает ему особенный вкус. Здесь, у подножия горы, когда-то обитали первые жители Швейцарии, кельты. Сегодня мы производим порядка 30-40 тысяч литров вина в год, продаем его в ресторанах и винных бутиках, пересылаем по почте. Это классические для Швейцарии сорта Chasselas, Pino Noir, Pino Gris и Pino Blanc, Chardonnay, Gamarey. Белое вино из Вьюи легкое, освежающее, прекрасно подходит в качестве аперитива, а красное, с насыщенным вкусом и с цветочными оттенками, типично-невшатальское – для сопровождения мясных и других блюд.

Нам с Мариной всегда хотелось развивать свое дело. Вначале была идея экспортировать вина в Россию. Тем более что положительный опыт доказал: русским наши вина нравятся. В 1999 году в Швейцарии торжественно отмечали двухсотлетний юбилей перехода через Альпы российской армии под руководством великого полководца Александра Васильевича Суворова. И мы представили официальное вино для празднования в Санкт-Готтарде, так и назвав его: «Suworow». Оно очень понравилось и сотрудникам российского посольства, и собравшимся на праздник военным. Отвлекаясь, скажу, что вино на столе – это больше, чем алкогольный напиток: оно подталкивает людей задуматься о вещах, которые до того им в голову не приходили. Например, вместо разговора о погоде за столом разворачивается дискуссия о том, что изображено на этикетке бутылки, а оттуда беседа переходит на генерала Суворова, рассказах о военной доблести русских. Вино – прекрасный символический подарок.

Увы, брэнд «швейцарские вина» в мире малоизвестен. Здесь-то мы в курсе, что они сравнимы по уровню с другими европейскими винами. К сожалению, сама Швейцария, активно стимулируя экспорт шоколада и сыра, не делает ничего, чтобы вывести свои вина на международный рынок. К примеру, Австрия в конце 1990-х годов прочно завоевала российского потребителя, потому что рекламную кампанию австрийских вин поддерживало правительство страны. С тех пор в магазинах и ресторанах России проще всего купить вина французские или австрийские – либо даже их подделки: ведь покупателю сложно отличить настоящие бутылки от фальшивых. А для нашего небольшого предприятия начинать рекламную кампанию в пользу всех швейцарских вин было, сами понимаете, «не по росту».

Поэтому мы решили подойти к делу с другой стороны. Когда я учился в Высшей школе виноделия в Нионе, наш профессор много рассказывал о юге России, о том, что там великолепный климат, и этот регион превратился в моем воображении в райский виноградный уголок на земле. В сентябре 1999 года мы предприняли первую

ознакомительную поездку в Краснодарский край. Конечно, больше всего нас интересовало не купание в Черном море, а дегустации. Оказалось, что местный виноград исключительно вкусен. А вино – кислое. Значит, где-то в процесс превращения ягод в вино закралась техническая ошибка.



Побывали мы в винных кооперативах, бывших совхозах. Увидели старое оборудование, закупленное еще в советское время, и то, в каком печальном состоянии находятся обширные виноградники. Между тем, географическая ситуация региона очень благоприятна: та же широта и высота, что и у знаменитых «винных» Бордо и Пьемонта. Хуже всего сказывался на качестве доставшийся в наследство от планового хозяйства разрыв между виноградарством и виноделием – те, кто выращивал виноград, что называется, гнали план. А производители на несовершенном оборудовании и по старым технологиям делали из него вино. И, конечно, трагедией для российского виноделия стало массовое уничтожение виноградников во время антиалкогольной кампании президента Михаила Горбачева...

Мы искали идеальный виноградник, который отвечал бы следующим критериям: открытый солнцу, расположенный на склоне (иначе зимой есть риск обледенения) и занимающий не меньше 50 гектаров. Один раз нашли хорошую землю, но оказалось, что рядом прокладывают участок Каспийский трубопровод. Всего мы предприняли семь поездок. И лишь в 2001 году, практически отказавшись от идеи, за три часа до самолета увидели холм, удивительно похожий на «нашу» гору Мон-Вьюи под Невшателем. Подъехали на машине – оно!

Так мы взяли в аренду, а впоследствии купили 62 гектара земли на юго-западном склоне Кавказского хребта, в станице Натухаевской, что неподалеку от Анапы. Живет здесь около 10 тысяч человек, так что с наймом работников проблем не было: местные жители с детства работают с виноградом. Сегодня в винодельческом

хозяйстве Бюрнье в Натухаевской трудится 30 человек, руководит ими швейцарский агроном. Вначале требования - не бросать бутылки и использованную упаковку в винограднике, следить, чтобы все было чисто, приходить без опозданий, с трудом находили понимание у трудового коллектива. Многих уволили, пока не нашли тех, кому нравится работать «по-швейцарски».

Виноградник стоял заброшенным 15 лет! Первым делом мы купили два трактора, выдрали кусты, травы и бурелом, собрали и вывезли на свалку грузовик железного лома, мусора и бутылок. Затем вспахали землю и высадили 10 сортов виноградных саженцев из Франции и Италии. Сорта белого винограда Chardonnay, Pino blanc и Pino gris, Muscat jaune, Viognier, и красного Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec и Sirah. В первые недели на ночь вокруг участка пришлось выставить вооруженную охрану, чтобы саженцы не «сделали ноги».

Посадили мы и два местных сорта винограда, грузинский Саперави, из которого делают столовые, десертные и крепкие сорта вина. И приятно удививший меня сорт под названием Красностоп - его-то я и попробовал в самый первый приезд в Анапу и был буквально покорен красотой и сочностью виноградной кисти и мягким, сахаристым, насыщенным вкусом ягод. Как ни странно, на месте Красностоп не слишком уважали и считали, что он годится только на то, чтобы придавать вину интенсивный красный цвет. Чтобы добиться чистоты сорта, мы отправляли саженцы на экспертизу в Италии. Теперь, когда под влиянием «Винного дома Бюрнье» сорт раскрылся и вновь обрел популярность, и в крае гордо заявляют, что хранят национальные традиции, выращивая Красностоп.



К 2003 году было засажено уже 17 гектаров виноградника, мы продолжали сажать виноград, который сейчас занимает 50 гектаров, а в 2005 начали строить на середине участка, наполовину в скале, и собственную винодельню площадью 1800 кв. метров. Ее проект выполнил швейцарский архитектор, и мы были страшно удивлены, когда оказалось, что он не соответствует российским санитарным нормам. Например, поскольку винодельня располагается в полутора километрах от поселка, пожарные потребовали установить резервуар с запасом воды на 500 литров. Обогревается винодельня тепловым насосом - с такой техникой в Натухаевской тоже знакомы не были, и пришлось убеждать, что мы ничего не нарушаем. А в подвале, где стоит винный резервуар, пожарные потребовали установить еще один пожарный пост (всего их восемь), но тут уж я воспротивился, поскольку гореть там нечему.

Нашим инвестором стал филиал российского «Газпромбанка» у Цюрихе, за что мы ему очень благодарны, хотя в банке при встрече с нашим досье не скрывали удивления: здесь привыкли работать с гораздо более масштабными предприятиями. Все оборудование для обработки винограда и производства вина мы привезли из Швейцарии...

Марина: ...О да, я никогда не забуду, как провозила его через таможеню, и на границе нас задержали! Потом мне шесть недель подряд каждую ночь снился кошмарный сон, в котором я вновь в окружении таможенников и грузовиков, и все время не хватает какого-то документа...

Сейчас, одиннадцать лет спустя после начала нашей эпопеи, мы с Рено как минимум одну неделю в месяц проводим в России. Я, главным образом, несу крест своего экономического образования – занимаюсь маркетингом. Но в идеале хотелось бы посвятить себя разработке сортов вина и выращиванию винограда. Изначально я не знала об этой профессии ничего, а затем открыла для себя целый интереснейший мир. Виноделие – это настоящая культура созидания, которая входит в число древнейших занятий в мире и несет в себе глубокий философский смысл. А виноград был одним из первых растений, которое культивировалось уже на заре существования человечества.

Меня больше всего привлекает не промышленное винное производство, а изготовление так называемых терруарных вин – от французского слова «terroir», обозначающего географическое место происхождения вина и сочетание уникальных природных факторов (почвы, климата, экспозиции склона), определяющих его вкус. Ведь именно место делает вина, выращенные в определенных регионах – Бордо, Бургундия, Калифорния – столь ценными и знаменитыми. У каждой страны должны быть свои терруарные вина, и мы уверены, что именно на Черном море можно производить вина высочайшего качества, достойные представлять Россию на международном рынке.

Наш виноградник столь хорош, что в самом начале в заброшенных старых лозах водилось шестьдесят видов насекомых. Это означает, что место крайне благоприятно для существования всех живых организмов, и почва, и воздух в нем способствуют плодородию. Земля Краснодарского края столь плодородна, что немцы во время Великой Отечественной войны вывозили ее оттуда вагонами. Мы не применяем химических удобрений, а большая часть работ, в том числе и сбор винограда, производится вручную. В работе используем принцип биодинамики: строго регулируем объем урожая, чтобы получить виноград наивысшего качества. Например, такая процедура, как подрезка винограда – когда созревающие гроздья обрезают, оставляя по три на одну лозу – местных жителей возмущала: «Столько добра пропадает!» Зато это позволяет оставшимся гроздьям созреть в полную силу, достигнув своей вкусовой вершины. В Швейцарии виноград всегда обрезается.

Рено: В 2005 году были готовы наши первые краснодарские вина, 30 тысяч литров. Это был настоящий триумф! Расчеты оказались абсолютно верными: на дегустации «вслепую», без этикеток, они получили от экспертов-энологов высшие оценки. Никто не верил, что можно создать подобные вина в России, которую несправедливо считают холодной страной с отсталыми технологиями.

На этикетке по-русски написано «Винный дом Бюрнье» и изображен семейный герб.

Мы дали вину собственное имя не из тщеславия, а чтобы показать пример открытости: если у кого-то появятся нарекания, они могут обратиться прямо к нам на виноградник в Натухаевскую. Когда производство наберет свои обороты, здесь можно будет изготавливать 250-300 тысяч бутылок вина в год. И к Олимпийским Играм 2014 года в Сочи мы окажемся единственным производителем на месте, который, благодаря урожаю 2012 года, сможет представить вина такого объема и такого высокого качества.

[швейцарские вина](#)

[швейцарское вино](#)

Статьи по теме

[Оливье Грива и швейцарские виноделы российского царя](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/les-gens-de-chez-nous/marina-i-reno-byurne-shveycarskie-vinodely-na-chernom-more>