


## Пейзаж с вином |

Author: Архивы, [Архивы](#) , 09.06.2008.

Принято думать, что швейцарские вина - так себе. Попробуем развеять это заблуждение.

|

- Давайте встретимся в час в ближайший дождливый день, - предложила Сесилия Шварценбах, жена Хермана Шварценбаха, владельца крупнейшего винного хозяйства в Майлене, городе на Цюрихском озере. Получилась весьма оригинальная договоренность - смесь современной деловитости (ровно в час!) с патриархальным упованием на милости природы. Однако, все понятно - в хорошую погоду много работы на виноградниках, каждая минута дорога, тут не до встреч с журналистами.

 Дождливый день не заставил себя ждать, и в начале второго мы с Херманом Шварценбахом уже месили грязь колесами его джипа, объезжая фамильные уголья. Хозяйство и вправду немаленькое - семь гектаров, нарезанных на лоскутки и разбросанных по окрестным холмам вперемешку с домами, виллами, фруктовыми садами и пастбищами. Такова местная специфика, это не Бордо с виноградниками до горизонта и даже не Женевское озеро. Виноградарство в Цюрихе носит точечный характер, как престижная застройка в Москве. Угодье и объехать-то сложно, а каково за ним ухаживать, обрабатывать, собирать урожай. Лихо петляя по узким дорогам, Херманн успевал показывать - "Вот это мой рислинг-сильванер! Это немного ройшлинга, это еще немного ройшлинга!"

Попутно он рассказывал мне историю местного виноделия. Началась она, как нетрудно догадаться, с римлян. Охраняя стратегически важные пути из родных Аппенин к диким германцам, легионеры скрашивали досуг посещением бань - развалины одной из них сохранились в окрестностях Майлена, и местным вином. Считается, что именно римляне вывели сорт ройшлинг, который кроме как в регионе Цюрих нигде больше не растет.

Условия для виноделия оказались подходящие. Склоны холмов по берегам Цюрихского озера напоминают амфитеатр, большую часть дня залитый солнцем. Озеро смягчает летний зной и спасает от заморозков, отдавая накопленное тепло. Погода не балует - в 2004 году страшный августовский ураган уничтожил 70% урожая в хозяйстве Хермана. Зато прошлый, 2007 год, выдался удачным - вино этого года получилось замечательным, легким, ароматным и питким, что в переводе с языка профессионалов означает легко пьющимся.

О вине Херман начал рассказывать, когда мы уселись в гостиной его большого старинного дома. Хозяйство Шварценбах производит 22 сорта вин - есть среди них совершенная экзотика, вроде комплетера. Это вино делается из винограда, который вывел отец Хермана. Его производится только 400 бутылок в год. Ну, а самые популярные - "три кита" всего цюрихского виноделия - белые ризлинг-сильванер и ройшлинг, а также красное клевнер, которое делается из винограда пино-нуар. Белые вина необыкновенно ароматные, ризлинг-сильванеру присущ фруктовый аромат с нотками персика и муската, аромат ройшлинга - фруктово-цветочный с цитрусовым оттенком. Они хорошо идут на аперитив, с озерной рыбой и белым мясом. Клевнер - вино бургундского стиля, легкое с ягодным ароматом. Существует более изысканная разновидность клевнера, выдержанная 12-18 месяцев в дубовых бочках, она называется Пино-нуар баррик.

Я не смог удержаться от дилетантского вопроса, который давно меня мучил: что заставляет людей покупать цюрихский пино-нуар "бургундского стиля", а не настоящее бургундское  из Бургундии? Ведь ценовых барьеров нет, наоборот, налоги в Швейцарии меньше, один знакомый испанец удивлялся, почему испанские вина в Швейцарии стоят дешевле, чем на родине. В винном отделе супермаркета, видя бутылку цюрихского и бутылку бургундского за одну цену, рука невольно тянется к бургундскому.

- Супермаркеты - не самое подходящее место для знакомства с винами, - наставительно заметил Херман и открыл бутылку вина. - Это Пино-нуар баррик 2005 года. Оно уже "созрело", достигло своих лучших кондиций - в то время, как для бургундского вина нужно бы было подождать еще два-три года. Из-за особенностей местных почв вина требуют меньшей выдержки. И если сравнивать это вино с "супермаркетным" бургундским в той же ценовой категории - сравнение будет в пользу местного вина. Но, - добавил Херман, - этого вина вы не найдете в супермаркетах. Оно все продается либо от нас напрямую, либо через местные погреба и рестораны. Проблема в том, что его всегда не хватает.

"Дефицитное" пино-нуар и вправду оказалось замечательным - без всяких скидок на вежливость. Вечером, поставив машину в гараж, я сумел в полной мере оценить его достоинства.

А наш разговор с Херманом закончился на том, что он добрым словом помянул крымские вина, которые с удовольствием пьет при любой возможности. Мне подумалось, что цюрихские и крымские вина очень похожи, общее у них не аромат и не вкус - а то, что те и другие лучше всего пить непосредственно на месте производства, запивая ими красоты местного пейзажа.

Фото автора.

[Женева](#)  
[швейцарское вино](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/peyzazh-s-vinom>