

## Как живут молодые швейцарские виноделы? | Ça va, les jeunes oenologues suisses?

Автор: Лейла Бабаева, [Нион](#) , 09.07.2015.



Стефан и Изабелла Келленбергер ([vindoeuvre.ch](http://vindoeuvre.ch))

Изабелла и Стефан Келленбергер живут в Вале и занимаются любимым делом, производя вина высокого качества. Будущие супруги познакомились в винодельческой школе Шанжен (Changins) в Нионе, но поженились несколько лет спустя – за это время Изабелла объехала полмира, а Стефан набирался профессионального опыта в родной Швейцарии. В этом году они представляют Швейцарию на Экспо-2015 в Милане.

|  
Stéphane et Isabella Kellenberger ont fait connaissance à l'École d'Ingénieurs de Changins (VD). Ils ont formé un couple quelques années plus tard, après qu'Isabella a travaillé en Nouvelle Zélande, au Chili et en Californie, et Stéphane a acquis son expérience professionnelle en Suisse.  
Ça va, les jeunes oenologues suisses?

Мать Изабеллы была китайкой, отец – швейцарец, который много путешествовал. Стефан родом из Берна, сперва он учился на юриста, но юриспруденция, отметил он в интервью романдскому радио Radio Zones, вещь сухая и малоинтересная, а его тянуло в более приятные, «винные» сферы. Молодые люди встретились на курсах подготовки к вступительным экзаменам в винодельческую школу. Такие курсы необходимы тем, у кого нет ни опыта, ни образования в этой сфере. По окончании обучения Стефан нашел работу в Конфедерации, а Изабелла прошла несколько стажировок в Новой Зеландии, Чили и Калифорнии, прежде чем они снова встретились и, по выражению Стефана, приступили к «переговорам о будущем».

Любовь к путешествиям Изабелла унаследовала от отца, поэтому необходимость совершить несколько дальних поездок ее не расстроила. «Я всегда хотела увидеть другие страны, и обрадовалась такой возможности».

Открывая свою компанию – Vin d'œuvre – по производству вина, молодые супруги осознавали сопутствующие риски: высокие расходы на сельскохозяйственные работы и трудность получения кредитов. Тем не менее, им удалось найти небольшую ферму в коммуне Лойк (кантон Вале), где они с успехом применили накопленные за несколько лет специальные знания. «Сегодня мы очень довольны и надеемся, что так будет и дальше», – признался Стефан. Имея виноградник площадью 3 гектара, супруги Келленбергер производят 15 000 – 20 000 бутылок в год, ассортимент включает такие названия, как Cornalin, Humagne и Heida, отмечается на сайте компании.

Стефан и Изабелла контролируют весь процесс производства и считают свой союз удачным вариантом сотрудничества – когда два родных человека делят одну страсть, прекрасно разбираются в предмете, знают свои сильные и слабые стороны и во всем друг друга поддерживают.

Чтобы найти свое место в сфере с высокой конкуренцией, супруги много работают над внешним видом бутылок и этикеток, чтобы они сразу понравились покупателям, и, конечно, над качеством вина, которое как бы представляет их самих, их труд и стремление совершенствоваться. «Мы стараемся найти решения, которые нравятся нам обоим, – рассказал Стефан, – все время что-то обсуждаем, и каждый привносит свое видение выгодных нюансов».

Разумеется, маленькая компания не может конкурировать с «китами» производства, но, как заметил глава семьи, «покупатели – не глупы, и не дадут обмануть себя дважды. Наши клиенты готовы отдать за бутылку на два-три франка больше, зато они точно знают, что покупают. К нам можно придти в гости, посмотреть на нашу работу, мы всегда открыты для общения».



В начале своей карьеры супругам пришлось сделать значительные вложения. Например, пресс для винограда используется две-три недели в году, а стоимость его - от 30 000 до 70 000 франков. «Это как если бы у кого-то был мерседес-кабриолет, и он пользовался им всего десять дней в году», - привел сравнение Стефан. При этом вариант использовать один пресс на два или три хозяйства не подходит, так как пресс нужен каждому виноградарю в одно и то же время. Та же ситуация и с другими машинами - они нужны всем в один и тот же момент, что и делает виноделие столь затратным удовольствием на начальном этапе.

Келленбергеры рады, что могут продавать весь свой товар в Швейцарии, так как, по их оценкам, объем производства вина не покрывает потребностей местного рынка. «Продавая все вино у себя на родине, нам не приходится искать другие рынки сбыта, думать о таможенных сборах и налогах и прочих скучных предметах».

Супруги затрудняются сказать, сколько времени нужно начинающим виноделам, чтобы достичь успеха. Рассматривая собственный пример, они отметили, что открыли свое дело всего два года назад, у них двое маленьких детей, но уже сегодня они с оптимизмом смотрят в будущее. (На настроение предпринимателей влияет и тот факт, что их продукция была выбрана для павильона Конфедерации на Всемирной выставке в Милане Экспо-2015). Они одобряют решение каждого, кто хочет занять свое место в мире виноделия, так как, хотя это и трудно в Швейцарии, «здесь есть подходящие условия, здесь живут прекрасные люди, и, где бы вы ни начали производство - в Вале, Во, Тичино или другом кантоне - везде можно видеть положительную динамику в нашей сфере». По мнению Стефана, сельское хозяйство - одно из прекраснейших занятий в мире.

[виноградарство в швейцарии](#)

[швейцарские вина](#)

[швейцарское вино](#)

Статьи по теме

[Заказать вино по интернету станет еще легче](#)

[Кошерное вино - в Женеве](#)

[Сильный франк ослабляет швейцарское виноделие?](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/19964>