

ЕЛЕНА КУЗЬМИНА

18+

# ВИННЫЕ ДОРОГИ ЧИЛИ



Елена Кузьмина

**Винные дороги Чили**

«Издательские решения»

**Кузьмина Е.**

Винные дороги Чили / Е. Кузьмина — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-514084-5

Что вы знаете о виноделии и винах Чили? И почему именно Чили стала страной номер один в Новом Свете по экспорту вина? Задумались, правда? В книге «Винные дороги Чили» вы откроете историю о пути развития виноделия Чили. Найдете рекомендации по выбору виноделен к посещению. Вся информация, собранная в книге, базируется на работе винного гида Елены Кузьминой и испаноязычных первоисточниках. Читайте книгу с карандашом и готовьтесь подчеркивать новые факты по виноделию Чили.

ISBN 978-5-00-514084-5

© Кузьмина Е.  
© Издательские решения

# Содержание

Благодарность	6
Предисловие	7
Словарь терминов, используемых в книге	8
Об авторе	9
Глава 1. Винный туризм в Чили	11
1.2. Винный туризм как часть путешествия	12
1.3 Винный тур – это не только про вино	13
1.4 Не вином единым. Оливковое масло и масло авокадо	14
Глава 2. История чилийского вина	17
2.1 Испанское винное начало в XVI в.	17
2.2 Почему французская лоза доминирует в Чили?	18
2.3. Первые виноделы. Вино и политика	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# Винные дороги Чили

**Елена Кузьмина**

*Редактор* Татьяна Котова

*Дизайнер обложки* Instagram-@tretyak\_ol Ольга Третьяк

*Фотограф* Amina Donskaya

*Фотограф* Larisa Blinova

© Елена Кузьмина, 2020

© Instagram-@tretyak\_ol Ольга Третьяк, дизайн обложки, 2020

© Amina Donskaya, фотографии, 2020

© Larisa Blinova, фотографии, 2020

ISBN 978-5-0051-4084-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Благодарность

Кого благодарить за то, что имеешь, делаешь, получаешь, отдаешь, снова и снова испытываешь умиление, желание, переживаешь эмоции и чувства? За то прекрасное, что случается, то, что сейчас это уже реальность, а не сон, и не мечта, и даже не цель, точнее, цель достигнутая...

Моя благодарность тебе, земля Чили, которая манила меня еще со студенчества, кричала именем Сальвадора Альенде, а позже уже звала к себе, показывая свою глубину и насыщенность, весь колорит чилийских вин...

Чилийская земля, ставшая моим причалом, судьбой, тем местом, где я, как привезенная лоза, пустила корни и почувствовала, что да, этот терруар для меня.

Тебе, чилийская земля, моя благодарность и поклон в пояс...

Я знаю, что все только начинается и все у нас будет еще лучше, у нас, ведь уже существует это МЫ – Чили и я!

## **Предисловие**

*Когда годы работы в винной сфере воплощаются в виде книги и она посвящается всем неравнодушным к чилийскому вину.*

## Словарь терминов, используемых в книге

Винодельческая долина	Виноградарская зона
Д.О. (D.O., Denominación de Origen) вино	Вино, контролируемое по происхождению. Высшая категория вин классификации Чили
Купаж, купажное вино	Вино, произведенное из двух или более сортов
Моносортовое или сортовое вино	Вино, произведенное из одного сорта
Столовый виноград	Виноград, предназначенный для потребления в пищу
Терруар	Совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности (рельеф, роза ветров, наличие водоёмов, лесных массивов, инсоляция, окружающий животный и растительный мир), определяющая сортовые характеристики сельскохозяйственной продукции, чаще всего — вина, кофе, чая, оливкового масла, сыра
Технический виноград	Виноград, который используют для производства вина
Филлоксера	Вредитель винограда. В конце XIX в. филлоксера была завезена в Европу, где её появление нанесло серьёзный ущерб виноградарству, поскольку европейские сорта винограда не были устойчивы к вредителю
«Холодный климат»	Прохладный средиземноморский климат. В Чили в основном связан с влиянием Тихого океана. Характеризуется океанским бризом, холодными ночами и утренним туманом
Энолог	Специалист, который занимается оценкой виноградников, пробой почвы, воды и вина. Обычно сам выращивает виноград и занимается производством вина

## Об авторе

Здравствуйтесь, мой читатель!

Если вы держите эту книгу в руках, значит, по определенной причине вас привлекает Чили. Возможно, в следующее путешествие вы приедете именно сюда, в далекую и манящую страну Южной Америки. А возможно, вас заинтересовала винная составляющая, культура вина Чили!

И скажу вам честно, мой читатель, какие причины не двигали бы вами, все они верные.

Прекрасная возможность рассказать всему миру о себе – написать книгу, а еще лучше – правильную книгу, тесно связанную со своей деятельностью.

Почему я решила написать эту книгу? И, собственно, кто я?



Автор книги – Елена Кузьмина

Меня зовут Елена Кузьмина, я – винный гид в Чили. С 2014 г. организую и провожу винные туры для русскоязычных туристов, как для любителей, так и для винных профи.

Я рушу закоренелые стереотипы о винах Чили, о том, что они – лишь на каждый день, все недорогие, в основном из сорта Карменер, а из Паис – только для внутреннего рынка.

Принимаю более 600 туристов с октября по апрель, в самый «горячий» сезон для Южной Америки.

Каждое путешествие в Чили принимает форму, аромат, вкус и послевкусие после моих винных туров. И здесь неважно, сколько вы готовы выделить на винный тур: несколько часов или четыре дня. Самое главное – это правильный настрой, эмоции и, без сомнений, вино!

Я обожаю показывать путешественникам то винное Чили, о котором не знали, не думали, не догадывались. И получать обратную связь в виде слов-восклицаний: «Это правда Чили? Такое бывает?»

Конечно, винное Чили многообразно, многогранно, многолико, но одно точно. Его стоит дегустировать, смаковать, разделить с друзьями и любимыми!

Почему я имею право быть автором такой книги?

С 2003 г. – в винной теме в статусе PRO. В моем бэкграунде сотрудничество с винной компанией «Форт», сетью «Азбука Вкуса», брендами «Перно Рикар» (Pernod Ricard) и винодельней Bodegas Navarro López (España).

На 2020 г. я – действующий амбассадор винодельни Matetic Wine Group (Chile) в России. Мои статьи о чилийском вине можно прочесть в разных тематических изданиях и блогах, а также я регулярно пишу о новостях в винном Чили в своем аккаунте Instagram (@winetour\_chile).

В книге собрана только проверенная информация из уст виноделов и энологов. Моя деятельность и постоянные винные туры на различные винодельни обязывают учиться каждый день и узнавать факты, новости, собирать комментарии и следить за тенденциями в виноделии Чили.

## Глава 1. Винный туризм в Чили

### Первые в Новом Свете

Для любителей точности и цифр. Статистика винного Чили.

Я даже спорить не буду, если услышу мнение, что Чили – это прежде всего загадочная Патагония на юге, пустыня Атакама – на севере. Вулканы, гейзеры, национальные парки, ледники, мраморные пещеры, пингвины. Ах да, остров Рапа Нуи (остров Пасхи) – все это Чили, которое влечет путешественников со всего мира своей природой, практически нетронутой цивилизацией.

Правда...

Ко всему перечисленному хочу добавить, что Чили – винодельческая страна. И не просто винодельческая. Это четвертая страна в мире (по данным на октябрь 2019 г., Organización Internacional de la Viña y el Vino) по экспорту вина после Испании, Франции, Италии. Она первая в Новом Свете наряду с такими крупными участниками рынка, как Аргентина, Уругвай, ЮАР, США, Новая Зеландия, Австралия и др.

Площадь виноградников Чили составляет более 141 000 га. Мировым лидером является Испания с 952 829 га.

В Чили выращивают более 60 сортов технического винограда, т.е. винограда исключительно для производства вина. Для сравнения: в Грузии их 525 и около 70 активно используют в виноделии.

Основные сорта, используемые в Чили, по данным 2019 г., это:

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon) – 34,8% – производимое вино категории D.O. – из данного сорта,  
Совиньон Блан (Sauvignon Blanc) – 14,4%,  
Мерло (Merlot) – 11,8%,  
Шардоне (Chardonnay) – 8,9%,  
Карменер (Carmenere) – 8,6%,  
Сира (Syrah) – 6,2%  
и другие, в том числе Пино Нуар (Pinot Noir), Мальбек (Malbec), Паис (País).

Если проследить исторический рост площадей виноградников, то в 1995 г. – это чуть более 54 000 га, в 2019 – чуть более 141 000 га, а максимум был достигнут в 2015 г. – почти 142 000 га.

Основными рынками экспорта бутилированного чилийского вина в 2019 г. были: Китай, Бразилия, Англия, Япония, США, Голландия.

Россия находится во втором десятке этого списка.

И после полезного ознакомления со статистикой и цифрами спешу перейти к главной теме книги – винному пути развития Чили.

## 1.2. Винный туризм как часть путешествия

Чилийские винодельни открыли для туристов свои двери в 1995 г. Пионером энотуризма стала долина Кольчагуа (Valle Colchagua). И именно ее журналы о путешествиях включают в список 10 лучших мест мира для энотуризма. Дополняя веса Чили, винодельческая долина Касабланка с 2014 г. также относится к Great Wine Capitals. Отмечу, что еще лишь один аргентинский регион Мендоса (Mendoza) из всей Латинской Америки может похвастаться принадлежностью к великим местам винного мира.

Близость расположения винодельческих долин к столице Чили, Сантьяго, а также крупным городам Вальпараисо и Талька дает возможность туристам без труда добраться до виноделен.

Каждый год растет количество интересных мест, которые можно посетить. Перед путешественниками открываются винодельческие долины экстремального Севера с высокогорными виноградниками и винодельни экстремального Юга, северной части Патагонии. География виноделия растянулась с севера на юг, хотя большая концентрация пока сосредоточена в Центральной зоне. Каждый год ситуация в энотуризме меняется в сторону улучшения, расширения и новых возможностей.

Все больше виноделен предлагают гостям не только прогулку по виноградникам и дегустацию. Возможности отдыха здесь становятся гораздо шире. Так, в хозяйствах можно забронировать конные и велосипедные прогулки, создание своего вина, включая этикетку (и эту бутылку можно увезти домой как приятный сувенир), участие в сборе урожая, уроки гастрономии и сочетания вина с едой.

При винодельнях открыты уютные мини-отели, спа-центры и рестораны, и путешественники могут провести здесь гораздо больше времени.

## 1.3 Винный тур – это не только про вино

Надеюсь, что предыдущие части книги убедили вас, мой дорогой читатель, в пользе и значимости винного тура в путешествии по Чили.

Хотя...

Еще в самом начале своего пути организации винных туров на восклицание моих путешественников: «Нет, винный тур не нужен, мы не пьем!» я понуро опускала голову и говорила: «Конечно, тогда, наверное, и не надо вам!» Хотя внутренне была не согласна, но не позволяла себе возразить. Даже нет, просто попытаться донести, что винный тур – это не только про вино и не про «пить».

### **Что такое винный тур**

Даже если вы, мой читатель, не пьете чилийское или вообще любое вино, любите виски или совсем не признаете алкоголь, даже в этом случае все равно рекомендую винный тур. На полдня или на день.

Виноделие играет важную роль в прошлом и настоящем Чили, и без такого визита представление о стране не будет полным.

Винный тур – это часть культуры, истории страны, людей, отношений, гастрономии. Часто при винодельнях есть ресторан, организуются деревенские обеды с вином, пикники, мастер-классы по кулинарии.

Помимо этого, посещение винного хозяйства и рассказ энолога могут стать отличным уроком ботаники. Здесь расскажут и покажут, как сравнивать форму листьев, грозди, их величину и расположение, вкус ягод разных сортов винограда. Разрушат миф, что технический виноград нельзя есть. Можно!

Хотите добавить активности? Тогда соединим тур и конную прогулку среди виноградников или неспешную велопрогулку, а еще... Можно встретить рассвет на воздушном шаре, пролетая над бескрайними виноградниками, например, долины Кольчагуа (Valle Colchagua).

Захватывает дух, слезы в глазах, вас переполняют эмоции и чувство прекрасного.

И конечно же, вам обеспечена яркая палитра фотографий после такого дня, полного впечатлений.

Но если даже перечисленные факты для вас и ваших друзей не являются весомыми, тогда последний козырь – винодельня – это еще и бизнес, и ее посещение дает возможность узнать об экономике страны, ее сельском хозяйстве, задать вопросы профессионалам. Начиная от покупки или долгосрочной аренды земли, помощи или невмешательства государства, срокам окупаемости. С какими сложностями сталкиваются мини-винодельни семейного типа, чтобы продать свое вино на национальном рынке и их возможности экспортировать товар в регионе, а также в Европу, США и Азию. Если вас встречает сам хозяин и проводит винный тур индивидуально для вас (а такое, конечно, можно организовать!), можно обсудить и поиск надежного партнера, и множество иных вопросов.

Теперь я знаю, что отвечать на возражение своих путешественников: «Я не пью!»

Мы едем в винный тур не пить, а дегустировать (кстати, можно и без дегустации) и познавать вкус, аромат страны через вино, и этот тур оставит приятное послевкусие в вашем путешествии по Чили.

Не лишайте себя, возможно, не самой обязательной части путешествия, но совершенно точно – одной из самых эмоционально насыщенных.

## 1.4 Не вином единым. Оливковое масло и масло авокадо

Я думаю, мой читатель, что не осталось сомнений в значимости Чили на винном Олимпе. Здесь есть вина от базовых до самых великих.

Но удивлю ли я, если сообщу, что помимо вина в Чили производят оливковое масло, а также масло из авокадо, которое по праву считается «зеленым» золотом страны.

Так как оливковое масло нередко становится частью винного тура, то, пожалуй, остановлюсь подробнее, ведь эта тема нечасто освещается в русскоязычном пространстве.

В 1492 г. Христофор Колумб прибыл в Америку и привез сотни видов растений, которые смешались с собственной флорой материков.

Первые оливы были завезены из Севильи на Карибские острова, а позже распространились по всей Северной и Южной Америке.

По историческим свидетельствам, в 1560 гг. оливковые деревья росли в Мексике, а потом – в Перу, Калифорнии, Аргентине и Чили.

Несмотря на такую долгую историю культивации, масштабное производство оливкового масла в Чили началось лишь в 1952 г., когда Хосе Канепа Вакаресса (José Canepa Vaccarezza) создал компанию, внедрив технологии, которые привез из Италии, и раскрыв огромный потенциал оливковой индустрии в стране.

На сегодняшний день, по данным 2019 г., основные сорта оливок, выращиваемых на территории Чили:

Арбекина (Arbequina), испанский сорт, популярный не только в Испании.

Среди других сортов: Франтойо (Frantoio), Гордаль Севильяна (Gordal Sevillana), Лекчино (Leccino), Мансанилья (Manzanilla), Пикуаль (Picual).

Чилийское оливковое масло составляет лишь 1% от всего мирового производства, но сбор оливок в Чили за пять лет увеличился на 33% по всей стране (с 15 тысяч тонн до 20 тысяч в 2013—2017 гг.) и, возможно, имеет больший потенциал роста.

Согласно официальным источникам (ODEPA.CL, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias) площадь территорий под оливковыми деревьями увеличилась: если в 2015 г. эта цифра составляла 3719,5 га, то уже в 2018 г. – 3904,6 га.

Основными регионами являются: Столичный (29%), Мауле (27%), О'Хиггинс (23%) и Кокимбо (17%).

Конечно, Чили сложно конкурировать по объему с ведущими мировыми производителями, такими как Италия, Испания и Греция, но страна вполне способна конкурировать по качеству. Поскольку одна из особенностей чилийского оливкового масла состоит в том, что в нем содержится большой процент олеиновой кислоты (очень важной и полезной для человека), это позволяет соответствовать региональным стандартам. Фактически в чилийском масле от 78% до 80% этой кислоты при региональных стандартах 75%.

Важно добавить, что 90% всего производства – это масло категории Extra Virgen, т.е. самого лучшего качества.

В Чили действует около 30 производителей оливкового масла, и продукция нескольких из них — в числе лучших мировых марок, согласно основному мировому гиду по маслу FLOS OLEI 2020 (по данным на октябрь 2019 г.).

Вот эти имена: Побенья (Pobeyña, 99 баллов из 100 возможных), Терраматер (TerraMater, 98 баллов), Оливос дель Сур (Olivos del Sur, 97 баллов), Оливос Рута дель Соль (Olivos Ruta del Sol, 97 баллов), Лас Доссьентас (Las Doscientas, 93 балла), Санта Кармен (Santa Carmen, Sociedad Agrícola y Avícola, 91 балл), Монтеоливо (Monteolivo, Agrícola, 90 баллов).

В 2019 г. в Чили увидел свет первый выпуск гида *Guía Oliva*, собрав лучших производителей масла *Extra Virgen*. Планируется, что этот гид будет выходить ежегодно.

Где можно приобрести чилийское оливковое масло за пределами страны?

Главные рынки сбыта – США, Бразилия, Япония, а также некоторые страны Европы (Германия, Чехия).

Плавню перейду от оливкового масла к маслу авокадо.

Немного истории, прежде чем рассказывать, чем оно так удивительно и полезно.



Зеленое «золото» Чили

Итак, производят масло в основном из сорта авокадо Хасс (Hass), который впервые был посажен в Чили в 1949 г. на плодородных землях подножия Анд. После чего плантации росли, превратив Чили в одного из мировых лидеров по производству и экспорту авокадо.

По данным 2018 г., в Чили чуть более 212 000 га находятся под деревьями авокадо и 90% из них занимает именно сорт Хасс (Hass) в Центральной долине (Valle Central) Чили.

В сезон 2017—2018 гг. в Чили было получено 225 000 тонн авокадо Хасс (Hass). Около 30% потребляется внутри страны, что показывает, что в Чили очень любят авокадо, оставшиеся 70% экспортируют в страны Европы, США, Китай и Аргентину.

Производится масло из мякоти авокадо методом холодного отжима. И здесь одно из главных отличий от оливы, что если при производстве оливкового масла используют оливу полностью, то в случае с авокадо в производство идет только мякоть, что существенно увеличивает стоимость конечного продукта.

Масло относится к категории *Extra Virgen*.

Масло авокадо имеет высокое содержание витаминов Е и В, не содержит холестерина, а также помогает снизить «плохой холестерин» (LdL) и повысить «хороший холестерин» (HdL). Благодаря высокой температуре горения (255° С) оно является отличным вариантом для жарки мяса и овощей, а также для заправки салатов.

Среди производителей отмечу Терраматер (TerraMater) и Валье де Поймо (Valle de Peumo).

Хочу добавить, что есть варианты и смешанных масел. Например, в масло авокадо могут добавлять до 20% оливкового, тем самым несколько снижая стоимость бутылки.

Если вы, мой читатель, еще не пробовали масло авокадо, то сейчас самый подходящий случай исправить это.

Кстати, именно масло авокадо является хорошим сувениром, который можно привезти из Чили. При этом полагаю, что бутылочка с «зеленым золотом» Чили точно не оставит равнодушными ни гурманов, ни любителей ЗОЖ, ни тех, кто любит пробовать и открывать новое в гастрономии.

## Глава 2. История чилийского вина

### 2.1 Испанское винное начало в XVI в.

Первые лозы были высажены на территории Чили в середине XVI в. и появились здесь благодаря письму испанскому королю Карлосу Пятому от испанского конкистадора Педро де Вальдивия, который уже несколько лет жил в Сантьяго де Чили. Текст письма содержал просьбу, что необходимо вино, а лучше виноградные лозы для посадки в Чили для католических монахов и их праведной деятельности. Письмо датируется 4 сентября 1545 г. Именно эта дата послужила причиной появления Национального дня чилийского вина, и отмечается он с 2015 г.

Первые лозы были привезены из Перу в 1548—1549 гг. и посажены рядом с городом Ла Серена (La Serena), в 400 км к северу от Сантьяго.

Свой первый урожай собрали в 1551 г. в долине Элки (Valle Elqui), а чуть позже и в долине Лимари (Valle Limarí).

И, важное замечание, Перу – первая страна в Южной Америке, где зародилось виноделие. И произошло это благодаря влиянию испанцев.

Продолжу перечислять важные даты в виноделии Чили при испанцах: в 1594 г. виноградные лозы распространились из долины Элки (Valle Elqui) до города Консепсьон на юге. Производство вина постепенно налаживалось, и в конце XVIII в. Чили уже имело достаточное количество и для местного потребления, и для начала экспорта в соседние страны.

Испании это не понравилось, и, чтобы защитить свой экспорт, там приняли закон на запрет импорта чилийских вин в Новую Испанию (колония Испании в Северной Америке) и Новую Гранаду (испанское вице-королевство, в настоящее время – территория Колумбии, Венесуэлы, Панамы и Эквадора).

С получением независимости Чили от Испании в 1818 г. начался новый век и для виноделия, но уже с французским ароматом, вкусом и послевкусием.

## 2.2 Почему французская лоза доминирует в Чили?

В 20-е гг. XIX в. в Чили в моду входит Франция и все, что так или иначе с ней связано: стиль отдыха, одежды, мебели и, конечно же, стиль вина.

В это время чилийские аристократы привозят из Франции, из Бордо, французских специалистов-энологов, а те, соответственно, завозят французские сорта, безбожно удаляя испанские лозы. Со временем, с 1850 гг., видя в виноделии большую перспективу, чилийские предприниматели начинают вложения в отрасль и дают ей масштабное развитие.

Таким образом, французская лоза попала в Чили в промежутке с 1820 по 1863 гг., до прихода филлоксеры в Европу.

Интересно то, что многие из первых виноделен до сих пор существуют, хотя не все принадлежат тем же семьям-основателям.

Примером долгожительства может служить винодельня «Коусиньо Макул» (Cousiño Macul), которой владеет семья Коусиньо (Cousiño), уже 7—8 ее поколение.

Винодельня «Эррасуриц» (Errazuriz) также осталась в семье, правда, с потомками под другой фамилией – Чадвик (Chadwick). Вероятно, и фамилия Чадвик (Chadwick) сменится на иную, так как у сегодняшнего владельца сеньора Чадвика – пять дочерей!

Еще немаловажный момент, который повлиял на развитие виноделия в Чили, – это многонациональность владельцев виноделен после 1930 г.

Французские корни у виноделен: «Вью Манент» (Viu Manent, Valle Colchagua), «Лаурент» (Viña Laurent, Valle Maipo), «Лапостоль» (Lapostolle, Valle Colchagua), «Вильям Февр» (Williem Fevre, Valle Maipo), «Барон Филипп Ротшильд» (Baron Philippe de Rothschild, Valle Maipo).

Итальянские корни у виноделен «Касас дель Боске» (Casas del Bosque, Valle Casablanca), «Де Мартино» (De Martino, Valle Maipo).

Хорватские корни можно найти у винодельни «Матетич» (Matetic, Valle Casablanca), которой управляет Хорхе Матетич из четвертого поколения владельцев.

Швейцарское происхождение у винодельни «Фон Зибенталь» (Von Siebenthal, Valle Aconcagua).

Бразильские корни у «Аттилио и Моки» (Attilio&Mochi, Valle Casablanca).

Норвежские корни у «Одфжелль» (Odfjell, Valle Maipo) и «Вик» (Vik, Valle Aconcagua).

Владельцы виноделен «Кингстон» (Kingston, Valle Casablanca) и «Флаэрти» (Flaherty, Valle Aconcagua) – из США.

Особое внимание хочу уделить винодельне с испанскими корнями «Мигель Торрес» (Miguel Torres) в долине Курико.

Именно с приездом Торрес в Чили в 1979 г. были привезены не только теоретические знания, но и современные технологии для производства вина. Такие, как ферментация в чанах из нержавеющей стали и выдержка вина в барриках французского дуба.

Это дало мощный импульс развитию чилийского виноделия.

В 1981 г. винодельня «Торрес» уже экспортирует вина серии Santa Digna.

Момент, про который не могу не упомянуть, обобщая исторические факты винодельни «Торрес»: в 2010 г. на мировой рынок вышло первое игристое вино, произведенное из сорта Паис (País). Очень рекомендую его попробовать.

Важными датами чилийского виноделия считаются 1991 и 1994 гг.

В 1991 г. французский ампелограф Клод Валат посетил Чили для изучения лоз Мерло (Merlot). Местных виноделов волновал вопрос, почему один и тот же сорт в одном и том же месте даже в границах одного виноградника вызревает в разное время. После ряда исследований он пришел к выводу, что часть лоз не соответствуют заявленному сорту, и идентифицировал некоторые из них как Мерло (Merlot), а другие – как Каберне Фран (Cabernet Franc).

В 1994 г. другой француз, Мишел Бурсико, посетил Чили, долину Майпо, и заявил: «Нет, эти лозы не Мерло и даже не Каберне Фран, это Гран Видуре». Так произошло открытие присутствия сорта Карменер (Гран Видуре) в Чили, что вызвало международный интерес к виноделию и винам Чили в целом. Дело в том, что сорт считался утраченным в Европе в XIX в. после эпидемии филлоксеры, поэтому его присутствие в Чили стало настоящим событием.

В 1994 г. винодельня «Кармен» (Carmen, Valle Maipo) произвела первое вино из 100% Карменера, но на этикетке поставила имя Gran Vidure, чтобы у потребителя не возникало путаницы с названием самой винодельни. Но уже два года спустя винодельня «Санта-Инес» (Santa Ines) выводит вино на рынок, указывая 100% Carmenera, произведенное под руководством энолога Adriana Cerda.

## 2.3. Первые виноделы. Вино и политика

В 1850 г. основывается винодельня «Марискаль» (Mariscal) и «Токорнал» (Tocornal) отцом и сыном семьи Токорнал.

В 1851 г. Сильвестре Очагавия (Silvestre Ochagavía) начинает производство на винодельне «Очагавия» (Ochagavía).

В 1865 г. рождается винодельня «Сан-Педро» (San Pedro), собственность Педро Корреа (Pedro Correa).

В 1870 г. Максимиано Эррасурис открывает винодельню «Эррасурис Панкеуэ» (Errázuriz Panquehue) в долине Аконкагуа, первую в этой долине.

В 1880 г. появляется одна из самых знаменитых виноделен – «Санта-Рита» (Santa Rita) в долине Майпо.

1883 г. – рождение будущей звезды чилийского виноделия – «Конча и Торо» (Concha y Toro).

В 1890 г. основана еще одна звезда – «Ундуррага» (Undurraga). Обе – в долине Майпо.

И что поразительно, в период с 1870-го по 1930-й г. была создана 21 винодельня, из которых 18-ю управляли чилийцы и только 3 были у иностранцев: две – французские и одна – испанская, каталонская!

Кроме того, присутствует еще одна закономерность тех прошлых лет. **Кто владел винодельнями?**

Винодельня «Конча и Торо» (Concha y Toro) – основатель Мельхор Конча и Торо (Melchor Concha y Toro), депутат (1869 г.) и министр финансов.

Основатель винодельни «Эррасурис» (Errazuriz) – Максимиано Эррасурис Вальдивьесо (Maximiano Errazuriz Valdivieso), депутат (1858 г.), сенатор (1879 г.), министр в Гран Бретани.

Владелец «Коусиньо Макул» (Cousiño – Macul) – Матияс Коусиньо Хоркера (Matías Cousiño Jorquera), депутат и сенатор (1850 г.).

«Санту-Риту» (Santa Rita) основал Доминго Фернандес Конча (Domingo Fernández Concha) – депутат и сенатор.

Винодельня «Очагавия» (Ochagavía) заложена Сильвестре Очагавия Эррасурис (Silvestre Ochagavía Errazuriz), министром юстиции (1852—1855 гг.).

Отец-основатель винодельни «Мирафлорес» (Miraflores) в долине Майпо – Гильермо Перейра Иньикес (Guillermo Pereira Iñiguez), депутат и министр иностранных дел (1918 г.).

Вот такая связь между политиками и винным бизнесом. Такой интересный факт!

В Россию первым привез чилийские вина Марк Кауфман, основатель и президент группы компаний «Уайтхолл» в середине 90-х. Это была винодельня «Конча и Торо» (Concha y Toro) со своими известными винами Casillero del Diablo, Sunrise, Frontera. Марк является и первым автором книги про вина Чили на русском языке – «Вина Чили. Взгляд из России», изданной в 2003 г.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.