



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Наталья и Антонио Пиньо: Все начинается с любви | Natalia et Antonio Pinho: Tout commence par l'amour

Author: Надежда Сикорская, [Ветро](#) , 13.09.2017.



Наталья и Антонио Пиньо (с) Tiphaine Gobeli

Нам показалось уместным рассказать вам об этой истории любви и успешного бизнеса именно сейчас, в разгар сезона сбора урожая винограда. А почему, вы скоро догадаетесь.

|

Nous avons trouvé opportun de vous raconter cette histoire d'amour et du bon business maintenant, en plein période des vendanges.

Natalia et Antonio Pinho: Tout commence par l'amour

В 2016 году наши сегодняшние гости отметили оловянную свадьбу – десять лет совместной жизни. Она – русская, он – португалец. Общаются на французском. Вместе воспитывают сына и двух дочерей, вместе работают на виноградниках и производят вино в кантоне Вале, вместе получают за него премии. А началось все с «курортного романа». 1 апреля 2006 года Наталья каталась на лыжах в Вербье, Антонио ее увидел, влюбился с первого взгляда, потерял голову и, не дав опомниться избраннице, взял билет в Чебоксары. Через несколько недель они решили пожениться. Вот такие бывают первоапрельские шутки!

Наталья по образованию экономист, до встречи с Антонио о профессии винодела не имела ни малейшего представления. Антонио же к моменту их встречи уже несколько лет торговал виноградом – он научился этому у дедушки. Начать производство собственного вина и открыть погреб Наталья и Антонио решили в 2008 году. Сказано – сделано: 1 октября погреб Tsallin был открыт в местечке Ветро, у подножия знаменитых валежанских виноградников. Начинали с нуля. Все знакомые смеялись, никто не верил в успех.

Какими качествами надо было обладать, чтобы решиться на такой смелый шаг?

Антонио Пиньо: Прежде всего, надо очень хотеть, верить в успех и любить это дело!

Наталья Пиньо: Не думайте, что мы сумасшедшие! Прежде чем решиться, мы все обдумали и взвесили. Помогли и мое экономическое образование, и полная непредвзятость: некоторые испробованные местные вина мне не очень понравились, и я поняла, что в кантоне есть большой потенциал. Мы сразу решили производить только высококачественные вина, даже если нам это обходится дороже и цену надо устанавливать соответствующую.

Наверняка не все наши читатели представляют себе специфику вашего производственного процесса. Давайте восполним этот пробел.

Антонио: Прежде всего, мы взяли в аренду виноградники – 30 гектаров. С этим сложностей не было, так как в кантоне есть много пожилых землевладельцев, а их потомки на земле работать не хотят. Для того чтобы производить качественное вино, необходимы старые лозы – нам повезло найти именно такой участок.



Риск был оправдан: уже в следующем году на вас посыпались награды!

Наталья: Действительно, это невероятно, но уже с первого урожая мы получили четыре медали: две золотые, включая одну на проходившем в Базеле всемирном конкурсе Мерло, и две серебряные. Через год медалей было получено уже восемь, включая золотую на Всемирном конкурсе в Брюсселе. В 2011-м мы выпустили «Лучший пино нуар Швейцарии 2010». Со временем, с опытом мы уже сами научились предсказывать, получит ли то или другое вино награду – по аромату, по вкусу и послевкусию, по цвету.

Как отнеслись к такому быстрому взлету ваши соседи и коллеги?

Антонио: Не секрет, что успех часто вызывает зависть. Дело в том, что в кантоне Вале виноделием занимаются старинные местные семьи, кланы, не любящие конкуренцию. Мы вызвали у них крайнее раздражение: после предложений немедленно продать наш погреб и найти формы «сотрудничества» начались прямые угрозы, местные банки закрывали наши счета, партнеры не платили, пошли бесконечные проверки. Короче, нас стали «выживать». Мы не испугались, но, воспользовавшись тем, что Наталья – российская подданная, обратились в Генеральное консульство России за помощью, объяснив, что речь идет о нарушении законодательства и о дискриминации. Надо сказать, что и бывший генконсул – Ю. А. Глухов, и нынешний – М. С. Зима, проверив все данные, встали на нашу защиту, обратившись к кантональному правительству. Вмешательство российских дипломатов произвело эффект разорвавшейся бомбы – такого никто не ожидал. История эта сейчас поутихла, но не закончилась, поэтому Генеральное консульство

продолжает следить за развитием событий.

Давайте и мы оставим в покое прошлое и поговорим о настоящем и будущем. Швейцарское сельское хозяйство оказалось в выигрышном положении по сравнению с другими европейскими странами, так как его не коснулись санкции, наложенные Россией в ответ на аналогичные действия Европы. Собираетесь ли вы воспользоваться этой ситуацией и выйти на российский рынок?

Наталья: Мы бы очень этого хотели и активно работаем в этом направлении. Конечно, весь рынок мы не охватим, нужно нарастить мощности, но начать поставлять наши, признаемся, недешевые вина в лучшие рестораны, эксклюзивным импортерам – это вполне реально.



Как устроен календарь винодела?

Антонио: Если не вдаваться в подробности, то приблизительно так. С января по конец марта – относительно спокойный период на виноградниках, мы занимаемся обрезкой прошлогодних лоз. При этом в погребе работа кипит: надо готовить вино, разливать по бутылкам. С мая по конец июня – горячая пора: надо удалить все лишние молодые побеги, а оставшиеся собрать в пучки, проредить листья, чтобы обеспечить проветриваемость куста и доступ солнца к гроздьям, провести профилактику виноградных болезней. Именно в этот период мы нанимаем максимальное число сезонных рабочих – до 25. Потом наступает кратковременное затишье: ждем, чтобы виноград созрел, после чего снова ускорение – сбор урожая, который обычно начинается в конце сентября. Ну, а потом надо весь собранный урожай обработать, дать винограду перебродить, разлить первый полученный сок по бочкам, отставив в стороны второй и третий соки... Сначала «созревает» белое вино,

затем красное. Некоторые красные вина остаются в бочках шесть месяцев, другие – двенадцать, третьи – два года. То есть процесс практически непрерывный. Между прочим, наши «медальные» бочки сделаны из кавказского дуба, который мы заказываем в России: бочки из него лишают вино часто встречающегося ванильного привкуса.

Выпускаете ли вы ограниченные серии бутылок?

Да, и уж тогда даем волю нашему воображению! К прошлым рождественским праздникам сделали «золотое вино», добавив в бутылки блески из 24-каратного золота. Вино получилось сладковатое и игристое, успех был невероятный!

Проблемы изменения климата касаются всех, но вас, возможно, в большей степени.

Вы правы – нам сейчас приходится очень внимательно следить за возможными болезнями виноградников, которые возникают при большой влажности. Солнца нам хватает, дождей тоже, а вот снега явно маловато, а ведь он не только питает корни лоз, но и убивает микробов.



Если я правильно понимаю, цены на свою продукцию вы устанавливаете сами, и они не маленькие. Не боитесь потерять клиентов?

Нет! Дорогие вина – наша специализация, и именно за ними к нам приезжают клиенты.

И сеть распространения у вас соответствующая – ваши вина не увидишь в COOP и Denner, зато вы заключили договор с сетью Manor, объединяющей более тридцати

гастрономов высшей категории. Как это произошло?

Благодаря лучшему сомелье Швейцарии 2015 года Жерому Аке Беда, оценившему качество нашей продукции и порекомендовавшему наши вина руководству этой престижной сети. Кстати, он тоже иностранец – родом из Кот д’Ивуара. Дегустаторам Manog они тоже пришлись по вкусу, и мы заключили соглашение на эксклюзивное распространение вин гаммы Fin Ves. А наши вина Tsallin можно попробовать в нескольких ресторанах, например, в «Clé d’Or» в Глане, между Женевой и Лозанной, в ресторане отеля «Mirador Kempinski» в Веве, в «L’Auberge de l’Onde» – ресторане, расположенном между Лозанной и Веве, в старинной деревушке Сан-Сефоран, посреди знаменитых виноградников Лаво, внесенных в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Но лучше всего, конечно, приехать на дегустацию наших вин в наш погреб – мы всегда рады гостям!

[Женева](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/les-gens-de-chez-nous/natalya-i-antonio-pino-vse-nachinaetsya-s-lyubvi>