

Правила цюрихских виноделов |

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 28.05.2008.

В продолжение нашей темы о виноделии, предлагаем вам перейти от грузинских вин к швейцарским, а точнее - цюрихским.

Кантон Цюрих - не первое, что приходит в голову, когда начинаешь вспоминать важнейшие мировые винодельческие регионы. Даже среди швейцарских вин есть куда более знаменитые. На недавнем всемирном конкурсе в Бельгии были [отмечены наградами](#) вина из кантонов Вале, Во, Тичино, Невшатель, а цюрихское вино обойдено вниманием. Неужели в нем и вправду нет ничего выдающегося?

Владелец крупной виноторговой компании из Кюснахта Марк Вегенштайн так не считает. «Вина района Цюрихского озера особенные», говорит Марк, «они легкие, ароматные, имеют яркий вкус, прекрасно сочетаются с местной кухней». И, добавляет он, с каждым годом продаются все лучше и лучше.

Пятнадцать-двадцать лет назад ситуация была совершенно иной, рынок наводнили вина Нового Света - из США, Австралии, Чили. По соотношению цена-качество европейским виноделам было крайне сложно с ними конкурировать. Если французам и итальянцам это еще как-то удавалось за счет своего устоявшегося реноме и объемов производства, то на цюрихском виноделии с его локальностью и высокой себестоимостью можно было ставить крест.

Но произошла интересная вещь: маятник глобализации качнулся в другую сторону, у людей проснулся интерес к местным продуктам, в продовольственных магазинах стало модным покупать местную картошку и зелень, а любители вина осознали, что виноград совиньон, который и в Африке совиньон, все-таки не может заменить, к примеру, ройшлинг, который кроме как в окрестностях Цюрихского озера нигде больше не выращивают.

Обнаружилась и еще одна вещь, вроде банальная, но до которой каждому нужно прийти самому: местные картошка, зелень, сыр, телятина, озерная рыба особенно хорошо идут именно под ройшлинг, клевнер и рислинг-сильванер. В общем, на местные вина возник спрос. Виноделы с большим энтузиазмом начали возрождать уже казалось бы навсегда канувшие в прошлое местные сорта винограда. А любители вина с не меньшим энтузиазмом принялись их заново дегустировать. Пусть пока что ройшлинг и клевнер не очень заметны на международных конкурсах - тем

хуже для конкурсов. Чтобы перестать сомневаться в этом, достаточно прогуляться до ближайшего виноградника.

Буквально в двух минутах езды от офиса Марка Вегенштайна находится старейшее винное хозяйство Велти, которое существует с 1881 года. Мне повезло, я застал на месте самого Готлиба Велти, патриарха цюрихского виноделия. Семья Велти владеет в Кюснахте 4 гектарами виноградников.

Тут можно сделать небольшое арифметическое отступление: дело в том, что Кюснахт - самый дорогой пригород недешевого города Цюрих, так называемый "Золотой Берег". Местные газеты много писали о том, как русский олигарх Василий Анисимов купил недавно в Кюснахте участок земли в пол-гектара за 40 миллионов франков под строительство мега-виллы. Как же должен выглядеть человек, которому принадлежит 4 гектара земли по соседству?

Готлиб Велти похож на обычного швейцарского пенсионера, у него крестьянские руки, чувствуется, что он немало в своей жизни поработал секатором и лопатой. В маленьком кабинете, где мы беседуем, - допотопная оргтехника, самая большая ценность - стеллаж с бутылками. Вино-то, сделанное на этой земле, должно быть золотым! Ничего подобного. Самая дорогая бутылка - 20 франков. Не срабатывает здесь "рублевско-успенская арифметика", не спиливаются кюснахтские виноградники под коттеджные участки.

Кантон Цюрих считает виноградники своим культурно-историческим достоянием. Независимо от того, получает вино международные награды или нет, местные жители его любят и хотят, чтобы оно было всегда.

А Готлиб Велти, кстати, большой романтик. Кажется, он даже пишет стихи. Они у него и в каталоге, и в прайс-листе. Стихи о том, как это хорошо - пить вино. Автор не указан - выходит, сам написал?

[Цюрих](#)
[швейцарское вино](#)

Source URL:

<https://dev.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/pravila-cyurihskih-vinodelov>