



Терруар Гран Крю, Классифицированных в 1855 году Терруар медака

Непревзойденный терруар

Корнелис ван Левен

Профессор ENITA, Бордо

КЛИМАТ, СОРТА ВИНОГРАДА, ПОЧВА

Гран Крю, классифицированные в 1855 году, помимо человеческого труда обязаны своим благородством исключительному качеству терруара. С этимологической точки зрения слово «terroir» происходит от «terre» – «земля». Но винодельческий терруар представляет собой не только почву, на которой растет виноградник; его можно определить как экосистему, в которой взаимодействуют почва, климат и лоза. Терруар объединяет конечный продукт – вино – и место его происхождения.

Уже римляне связывали некоторые, особо качественные образцы вина с местом их происхождения. В области Бордо это понятие о происхождении существует со Средних веков, когда вина продавались под наименованиями коммун. В те времена вина одних коммун продавались дороже, чем других, не пользовавшихся столь высокой репутацией. С тех пор можно говорить об иерархии благородного происхождения вин. Впрочем, эта иерархия была довольно размытой, поскольку все вина одной коммуны стоили примерно одинаково. Только в XVII веке выделились вина из отдельных хозяйств. Первым вином, продававшимся под именем замка, стало О-Брион. В результате терруар и происхождение вин оказались определены с гораздо большей точностью, так как свелись к нескольким десяткам гектаров виноградников, а не к тысячам гектаров целой коммуны. Ведущую роль в этом процессе сыграл английский рынок, поскольку англичане требовали персонализированных вин высокого качества и были готовы платить за них очень дорого.

Благодаря путевым заметкам посетившего Бордо в 1677 году Джона Локка (британский философ, академик, исследователь в медицинской области (1632–1704)) мы в состоянии оценить тогдашние представления о влиянии терруара на качество вина. В этом плане мы можем говорить почти о паломничестве, так как знаменитый философ был настолько впечатлен качеством вин из О-Бриона, которые он пил в Лондоне, что пожелал узнать о них побольше, и предпринял поездку в хозяйство. На месте ему объяснили, что своим великолепием местное вино обязано естественным причинам в виде бедных почв и удачно ориентированных склонов, а в том, что касается винограда – умеренному удобрению и старой лозе. То есть уже три века назад были определены те элементы, которые и в наши дни рассматриваются в качестве основных влияющих на качество вина.

Кроме того, путешествие Джона Локка демонстрирует исключительную traçabilité (возможность отследить происхождение (франц.)) вин терруара. В отличие от марочных вин, создаваемых путем купажа из вин различного происхождения, вина терруара всегда происходят из одного и того же хозяйства. Их происхождение не только наделяет их качеством и основными чертами, но позволяет любому ценителю приехать, увидеть землю и виноградник, которые производят его любимое вино, встретиться с людьми, которые его делают. Сегодня отслеживание происхождения продуктов стало основной заботой для сельского хозяйства и пищевой промышленности. Происхождение вин Гран Крю, классифицированных в 1855 году, известно в течение веков.

Климат

Развитие лозы и созревание винограда напрямую зависят от климатических условий, таких, как температура, осадки, интенсивность солнечного освещения, влажность и ветер. Кроме того, лоза боится таких стихийных бедствий, как град или весенние заморозки, которые могут в течение

— ТЕРРУАР МЕДОКА

Непревзойденный терруар

нескольких часов свести урожай к нулю. Качество и типичность вин одного наименования в большой мере проистекают из климатических условий. В этом смысле определение «терруара» полностью включает климат.

Чтобы виноград вызревал в благоприятных условиях, лозе необходимы свет и тепло. Тем не менее, слишком высокие температуры нежелательны: несомненно, они способствуют накоплению сахара, и, соответственно, производству более крепкого вина, но неблагоприятны для синтеза ароматических веществ в ягодах. По словам знаменитых энологов Рибера–Гайона и Эмиля Пено «слишком быстрое созревание (вызванное слишком высокими температурами) сжигает вещества, придающие тонкость высоким винам». То есть, лучшие вина производятся в областях со щадящим, но достаточно теплым для нормального вызревания винограда, климатом. Климат Медока, со среднегодовой температурой 13°C и средними температурами июля и августа 20°C, идеально соответствует требованиям лозы.

Лоза способна адаптироваться к самым различным условиям влажности. Она способна выдерживать крайнюю засуху, и ее можно выращивать в местностях, получающих всего 400 мм осадков в год, при условии, что почва хорошо удерживает влагу. Виноградники могут расти и в дождливом климате с годичным уровнем осадков более метра, но подобные условия способствуют росту лозы в ущерб насыщению ягод, а также усложняют борьбу с грибковыми заболеваниями. Уровень осадков в Медоке 850 мм в год слегка превышает оптимальное значение для накопления максимума веществ в ягодах. Как мы увидим дальше, легкий избыток дождей компенсируется проницаемостью и слабым удерживанием влаги в почве.

Грозы с градом обычно обходят Медок стороной, по–видимому, из–за его слабовыраженного рельефа. Массы воды в Атлантическом океане и в устье Жиронды сглаживают температурные колебания. Эта регулирующая роль становится особенно ценной для ограничения губительных последствий весенних заморозков. Так, в печально знаменитом 1991 году, когда в ночь с 20 на 21 апреля на Бордо обрушились чудовищные заморозки, классифицированные крью, расположенные вдоль Жиронды, например, Château Latour, относительно мало пострадали. И вино этого года обладало удивительным качеством.

Область Бордо отличается существенными колебаниями климатических условий от года к году. Они влекут за собой изменения в качестве и типичности вин в зависимости от года урожая, которые называются «эффектом миллезима». Вино хранит память о климатических условиях. Благодаря вину можно вспомнить, что, например, в 1945 и 1947, годах прекрасного урожая, стояла ясная и жаркая погода, а в 1963 и 1965 годах шли дожди, и большинство виноделов даже не могли продать жалкие и жиденькие вина под именами своих крью. Указание года урожая, независимо от его влияния на качество вина, позволяет также в одном и том же крью ежегодно производить новое вино, сохраняя общий стиль, характерный для данного замка. В некотором роде оно позволяет проявиться различным граням вина в разные годы урожая. Прохладные годы, например, 1978 и 1988, с медленным созреванием и поздним сбором урожая, благоприятны для утонченной ароматической экспрессии вин. Жаркие годы, например, 1982, 1989, 1990 или 1995, позволяют получить мощные вина. Поскольку средний уровень дождей в области Бордо несколько превышает оптимум, неудивительно, что все выдающиеся годы урожая характеризовались уровнем осадков ниже среднего в период с июня по сентябрь.

Сорта винограда

«В мире культивируются несколько тысяч сортов винограда. Они появились в результате селекции, проводившейся многими поколениями виноградарей на протяжении веков. Каждый сорт имеет свои отличительные морфологические особенности, определенный вид ягод в период зрелости и более или менее ранние сроки созревания. Из всех видов винограда лишь несколько десятков можно признать достаточно благородными, чтобы послужить основой для производства высоких вин. Классифицированные в 1855 крью (как, впрочем, и другие вина Бордо) получают путем купажирования нескольких сортов винограда. Купажирование делает вина сложнее, и, меняя пропорции отдельных составляющих высокого вина, можно сгладить недостатки некоторых лет урожая. С другой стороны, успех данного сорта в конкретной географической местности связан с приспособлением сроков его созревания к местным климатическим условиям. Если высадить скороспелый сорт в жаркой местности, то плоды его вызреют слишком быстро. Виноград, собранный

— ТЕРРУАР МЕДОКА

Непревзойденный терруар

в августе (или в Южном полушарии — в феврале) будет богат сахаром, но ему не хватит свежести и ароматического потенциала, необходимого для тонких вин. При позднем сборе, характерном для северных районов, виноград плохо вызреет и даст недостаточно окрашенные кислые и травянистые вина. Успех красных, классифицированных в 1855 году, в огромной степени объясняется превосходным соответствием сроков созревания используемых сортов климатическим условиям области Бордо. Оно позволяет ягодам достигнуть необходимого уровня зрелости в течение долгого срока созревания (за исключением особо холодных лет, например, 1972), что благоприятствует тонкости вина. В любой другой местности достигнуть подобного соотношения непросто, и для изготовления сходных вин копировать сортовой состав оказывается недостаточно. Классифицированные в 1855 красные (как, впрочем, и другие вина Бордо) получаются путем купаживания нескольких сортов винограда. Купажирование делает вина сложнее, и, меняя пропорции отдельных составляющих высокого вина, можно сгладить недостатки некоторых лет урожая.»

КАБЕРНЕ-СОВИньОН

Чаще всего основой для красных, классифицированных в 1855 году, служит в высшей степени благородный Каберне-Совиньон. В виноградниках первых классифицированных красных Марго, Латур, Лафит-Ротшильд и Мутон Ротшильд он занимает больше 70% площадей. Это относительно позднезреющий сорт, и для того, чтобы он смог выразить весь потенциал своего качества, его следует высаживать на лучших почвах, ускоряющих его созревание. Его урожайность умеренна и достаточно постоянна, грозди и ягоды невелики. Он неспособен накапливать высокие концентрации сахара, зато зрелые ягоды хорошо окрашены и богаты танинами. Из него получаются душистые вина, в юном возрасте с ароматом черных фруктов (черная смородина). Старя, вино может достичь несравненной сложности, в его ароматической палитре появляются ноты какао и мяты.

МЕРЛО

В купаже почти всегда необходимым дополнением Каберне-Совиньона является Мерло. Иногда этот сорт может занимать до трети площади виноградника, как это происходит в О-Брионе, и, в исключительных случаях, даже половину, уступив вторую Каберне-Совиньону, как в Пальмере. Более раннее созревание (приблизительно на две недели) позволяет ему ежегодно достигать хорошей спелости, причем даже в прохладные годы, когда Каберне-Совиньону бывает трудно добиться полной зрелости. Мерло поможет найти применение более влажным и бедным почвам. При этом, чтобы добиться полного выражения всех качеств сорта, следует несколько умерить его природную щедрость. Ягоды Мерло насыщены сахаром, ярко окрашены, со связанными танинами. В аромате молодого вина доминируют красные и черные фрукты, в ходе старения они постепенно уступают место нотам черных засахаренных фруктов, кожи и меха. Вино из Мерло развивается несколько быстрее, чем вино из Каберне-Совиньона.

КАБЕРНЕ-ФРАН

Третий красный сорт из области Бордо, Каберне-Фран, по малопонятным еще причинам предпочитает земли Либурне землям Медока. Время его созревания находится в промежутке между Мерло и Каберне-Совиньоном. Сорт имеет большой потенциал тонкости, но ему иногда ставят в вину его легкость. Тем не менее, на территориях некоторых классифицированных красных из очень старой лозы на лучших почвах получают превосходные вина из Каберне-Франа.

ПЕТИ ВЕРДО

Несмотря на незначительность занятых площадей, Пети Вердо в определенные годы может приобретать немалое значение. Позднее созревание объясняет, почему вино из Пети Вердо не каждый год оказывается удачным. В будущие годы, если учитывать глобальное потепление, можно ожидать увеличения площадей, занятых под этим сортом. Пети Вердо требователен и сложен в культуре. Его необходимо ориентировать так, чтобы добиться возможно раннего созревания. Водный режим должен быть умеренным, но без излишнего стресса. В случае удачи этот сорт дает очень полное вино и может быть практически самодостаточным.

Почва

Наряду с климатом и сортами винограда третьим фактором терруара является почва. Лоза получает из почвы воду и необходимые питательные элементы. В зависимости от структуры,

— ТЕРРУАР МЕДОКА

Непревзойденный терруар

содержания гравия, минерального богатства, способности связывать влагу и мощности почвы являются исключительное разнообразие. Как писал Сеген, профессор энологии и основатель изучения винодельческого терруара, качество не зависит от одного конкретного типа почвы. Тем не менее, определенные характеристики почвы, по-видимому, являются необходимыми для получения высококачественного винограда.

Обогащенность минеральными солями может заметно меняться от одного типа почвы к другому. Кроме того, на этот фактор влияют работы виноградарей по удобрению. В общем и целом, чаще всего почвы виноградников бывают умеренно плодородны. В виноградниках Медока плодородие почвы часто бывает ограничено высоким содержанием химически нейтрального кремнеземного гравия и гальки (их называют в области Бордо грав — graves). Исследований прямого влияния того или иного химического элемента на качество вина не проводилось.

Водный режим, помимо количества осадков, зависит от способности почвы удерживать воду. Для качества вина этот фактор является определяющим. Лучшего результата можно добиться при летнем ограничении водного питания. Оно приостановит рост лозы и ограничит размер ягод. Для получения концентрированного винограда эти условия необходимы. Но и чрезмерный недостаток воды может дурно повлиять на качество винограда, поскольку приведет к остановке его вызревания. Правда, для Бордо подобная ситуация является исключением, и только очень сухое лето может воздействовать на молодые виноградники с поверхностной корневой системой.

Для того, чтобы в относительно дождливом климате Бордо добиться благоприятного, умеренно ограниченного водного режима необходимы почвы, плохо удерживающие воду. Этим требованиям превосходно отвечают лучшие почвы Медока, в частности благодаря повышенному содержанию гравия. Благодаря слабой способности связывать воду эти почвы быстрее прогреваются весной и способствуют вызреванию винограда. Эти условия крайне важны для регулярного вызревания позднеспелых сортов, таких, как Каберне-Совиньон.

Почвы всех классифицированных крю богаты гравием. Эти почвы теплые, и, соответственно, ускоряют созревание винограда. Они слабо удерживают воду и способствуют установлению умеренно ограниченного режима потребления воды, который благоприятен для повышения качества вина. Произведенные на таких почвах вина богаты танинами и предназначены для долгого хранения. Они могут достигать исключительной тонкости, в особенности, когда созданы на основе сорта Каберне-Совиньон. Некоторые из самых знаменитых крю классификации 1855 года, например, Латур, включают отдельные участки с высоким содержанием глины в подпочвенном слое. Эти участки зачастую оказываются среди лучших, хотя в Медоке редко встречается такой тип земли. Водное питание лозы на этих участках особенно равномерно. Эти почвы позволяют получить мощные вина с обволакивающими танинами. Они отлично подходят для четырех основных сортов винограда.

Встречаются и глинисто-известковые почвы на территории наименования Марго, в коммуне Сент-Эстеф и в О-Брионе. Это превосходные почвы для виноградников, но большая, чем у гравийных почв способность удерживать влагу, ведет к более позднему созреванию винограда. Соответственно, они лучше подходят для Мерло. Этот сорт дает мощные и крепкие вина, служащие прекрасным дополнением в купаже с винами, происходящими с гравийных почв.

Классифицированные в 1855 году крю часто включают участки с песчаными или песчано-гравийными почвами. Они располагаются либо под гравийными вершинами, либо на западной окраине виноградника, где почва может быть обогащена гумусом. На этих участках лоза обычно становится мощной и продуктивной. Здесь тоже возможно получить хорошее вино, особенно из Мерло, если приглушить его урожайность, ограничив удобрение и посадив между рядами виноградника траву, которая будет конкурировать с лозой. Вина с таких почв в молодости отличаются ослепительной фруктовостью. В связи с их быстрым созреванием, они больше подходят для купажирования вторых вин.

Таким образом, каждый вид почв Медока имеет свои особенности. Крю классификации 1855 года всегда содержат несколько типов почв. После сбора урожая виноград с каждого участка обрабатывается в отдельном чане. Поэтому в одной и той же винодельне получают вина различного характера. В процессе купажирования хозяин погреба и энолог используют сочетаемость отдельных составляющих для создания наилучшего возможного вина, которое получается несопоставимо сложнее, чем каждая составная часть, взятая в отдельности. Все, что остается,

— ТЕРРУАР МЕДОКА

Непревзойденный терруар

как правило предназначается для второго вина, которое можно предложить любителю в качестве предварительного знакомства с миром классифицированных красных вин, но по более доступной цене. Состав купажа высокого вина меняется от года к году, так как отдельные участки по-разному ведут себя в зависимости от климатических условий конкретного года урожая. В этом плане главным преимуществом классифицированных в 1855 году красных вин является разнообразие почв и размер хозяйства.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Винодельческий терруар объединяет почву, климат и сорт винограда; но его достоинства проявляет труд людей. Найти в мире климатические условия, сходные с условиями области Бордо вполне возможно. Можно найти почвы с теми же характеристиками. Обязанный своей славой знаменитым замкам из классификации 1855 года, Каберне-Совиньон теперь выращивается повсюду. У Гран Крю, классифицированных в 1855 году, уникальным остается чудесное взаимодействие почвы, сорта винограда и климата. Момент зрелости сорта Каберне-Совиньон приспособлен к климату области Бордо, при условии, что теплые почвы ускорят его созревание. Умеренно ограниченный водный режим, необходимый для получения качественного и концентрированного винограда, обеспечивается благодаря слабо удерживающим влагу почвам, которые ограничивают влияние чрезмерно дождливого климата. Но терруар ничего не значил бы без человека и его роли дирижера оркестра. Именно человек сделал знаменитым и желанным этот полуостров, который казался столь обделенным природой и ничто, вроде бы, не предвещало его великого сельскохозяйственного будущего.