

*guide to*  
**GoodWine**

8

ЛЕТО 2012

**ЧИЛИ**

регион

**СОВИНЬОН  
БЛАН**

сорт номера

**РЕНЕ  
БАРБЬЕ**

мастер

**ALLEGRIINI**

бренд номера

A close-up portrait of a middle-aged man with grey hair, a full grey beard, and glasses. He is wearing a blue and white checkered button-down shirt. The background is dark and out of focus.

Рене Барбье  
Предводитель  
Приората

Этот добродушный каталонец с французскими корнями не просто создал культовое испанское вино Clos Mogador, но тихо и мирно произвел революцию в виноделии ничем не примечательно региона. Только за одно это жители Приората должны ему поставить прижизненный памятник.

#### КАТАЛОНСКАЯ ГЛУШЬ

Лет 30 назад Приорат был мало кому известным захолустьем на юго-западе Каталонии, которое даже сами каталонцы затруднились показать на карте. Здесь производили посредственное, традиционно крепкое сладкое вино, впрочем, его неплохо покупали бочками (бутилированного практически не было) для последующей продажи на розлив, например, в питейных заведениях Барселоны. Несмотря на то что первые виноградные лозы в Приорате высадили монахи-картезианцы еще в XII веке, интерес к этому винодельческому региону к 70-м годам прошлого века был практически равен нулю. Дошло до того, что в 1974 году правительство Каталонии обратилось в ЮНЕСКО с просьбой послать в Приорат группу экспертов, чтобы оценить его потенциал для виноградарства и виноделия. К удивлению местных жителей, Приорат был признан благоприятным местом с уникальными климатическими и почвенными условиями. Заключение экспертов, однако, мало что изменило в жизни Приората, и так продолжалось, пока в этих краях не появился Рене Барбье со своими друзьями.

#### ДИНАСТИЯ БАРБЬЕ

Заниматься виноделием

Рене Барбье сам бог велел – его предки не одно столетие, возможно с XIII века, выращивали виноград и делали из него вина на юге Франции. В XIX веке у семьи Барбье было 1 500 га виноградников в хозяйстве Le Martinet, которое охватывало три апелласьона: Plan de Dieu, Rasteau и Gigondas, все в регионе Воклюз. Но эпидемия филлоксеры вынудила прапрадеда Рене Барбье, Леона Барбье, в 1880 году продать виноградники и переехать с семьей в Каталонию, где он занялся торговлей винами. По иронии судьбы в это же время филлоксера достигла Каталонии, спровоцировав экономический упадок, в связи с чем местные виноделы массово бросали свои хозяйства и уезжали в поисках лучшей судьбы. Будучи по характеру авантюристом и упрямым, Леон Барбье все же купил винодельню в Таррагоне и в честь своего сына дал ей имя Рене Барбье. Имя Рене стало «фирменным», в каждом последующем поколении был свой Рене: наш приоратовский революционер стал Рене III, у него есть сын Рене IV и внук Рене V. Так что в пору и запутаться. Итак, отец нашего героя Рене III выращивал виноград и производил вино в Пенедесе, но всегда боготворил французские вина.

«Мой отец всегда говорил, что французские вина

священные. Но меня это очень нервировало, и всю жизнь я старался ему доказать, что великие вина можно делать и в Испании, – вспоминает Рене. – К сожалению, отец умер в 50-летнем возрасте и я не успел ему показать свои вина. Он всегда гордился французскими ресторанами, а теперь в лучших ресторанах Франции есть мой Clos Mogador – это в некотором роде мой ответ в нашей давней дискуссии».

В 40-х годах Рене II вместе с Леоном II предпринял попытку бутилировать вина Приората. Французская оккупация изменила их стратегические планы, ставка уже делалась на повышение качества испанского вина путем улучшения энологических методов. В 60-х годах с ростом туризма различные погреба семьи Барбье были объединены в компанию René Barbier S.A опять же с целью улучшения качества вин. К сожалению, массовый туризм не привел к

популяризации винной культуры, к тому же скоростижно умер Рене II. Так что проект зачах, а René Barbier S.A была поглощена компанией с весьма сомнительной репутацией. После демократизации испанского общества эта компания была распущена, но накоплен-

ные долги не дали возможности Барбье выкупить свой семейный бизнес, и винодельческое хозяйство с торговой маркой перешло в руки крупной компании Freixenet. Так что сегодня вина из Пенедеса под маркой René Barbier не имеют к семье Барбье никакого отношения.

#### ВИНОДЕЛЫ ЗА КОМПАНИЮ

В конце 80-х Рене был очень молод, жил в Таррагоне, но вместе с друзьями часто посещал Приорат. Если верить людям, близко знающим Рене, в то время он увлекался идеями хиппи, поэтому можно предположить, почему так полюбил эту малолюдную местность с дикой природой. Опять же, по словам близких друзей, для того чтобы материализовать эту любовь во что-то конкретное, теща и тесть – а он уже был женат на балетном хореографе Изабель Мейер – предложили ему помощь в покупке заброшенного виноградника в Приорате. По официальной же версии, Рене сам искал подходящий виноградный регион поблизости, и Приорат ему показался самым перспективным.

Как бы там ни было, в 1979 году было приобретено 8 га земли вблизи селения Граталлопс, только 0,6%

Мой отец всегда говорил, что французские вина священные. Меня это очень нервировало

которых были заняты лозами, остальное заросло травой и бурьяном. Так было положено начало винному хозяйству Clos Mogador. Название Рене позаимствовал из романа «Люди Могадора», написанного его тетушкой Элизабет Барбье. В свою очередь прототипом поместья Могадор и его жителей для Элизабет стало хозяйство Le Martinet, которым семья Барбье владела в XIX веке. Вот такая получилась логическая связь через века. Рене убедил и своих друзей, которым суждено было стать соседями, – Алваро Паласиоса, Карлеса Пастрана, Дафне Глориана и Хосе Луиса Переса – прикупить близлежащие участки. Таким образом, они, как и раньше, были вместе, приводили в порядок территорию, пересаживали лозы, выращивали виноград на своих землях, а вино в первое время делали сообща в Clos Mogador. Так что вина Clos Mogador и Clos l’Obac, Clos Erasmus и Clos Martinet, Finca Dof и l’Ermita винтажей первых лет 1989, 1990, 1991 годов были практически из одной бочки, только имели разные этикетки.

#### СТИЛЬ НАТУРАЛИСТА

Прошли годы, и единообразия в хозяйствах у друзей уже не было даже на визуальном уровне. Если у Алваро Паласиоса участки радовали глаз своей ухоженностью, отсутствием ненужной растительности, то у Рене они по-прежнему выглядели запущенными, потому что на них действовал принцип невмешательства в природу. В Clos Mogador по соседству с виноградными лозами траву не косили, бурьян не пропалывали, птиц не гоняли. По словам Изабель, здесь была создана гармония между растениями, птицами и людьми. Но тяжелее всего приходилось растениям из-за особого характера почвы, которую и почвой назвать трудно, – это красноватый и черный потрескавшийся слянец вулканического происхождения с вкраплениями

слуды. Виноградные лозы в поисках воды и питательных веществ вынуждены пускать корни в трещины на глубину до 20 м. В таких суровых условиях лозы дают очень низкую урожайность, правда, ягоды получаются очень концентрированными. Рене решил не облегчать жизнь виноградникам и не применять ирригацию. На кустах он поддерживал баланс гроздьев – если с одной стороны их было больше, чем с другой, то «лишнюю» гроздь срезали.

Сегодня, когда Рене говорят, что какой-то производитель стал делать органический продукт, отказавшись от химии в последние три года (это требование местных надзорных органов), он только посмеивается: как следует в таком случае называть его хозяйство, где более 30 лет не то что химические удобрения – даже навоз не используется? Единственное, что он может позволить, да и то не везде и не всегда, – компост из своего же виноградного жмыха. На винодельне до сих пор применяется столетний пресс, отжимающий ягоды процентов на 50, поэтому сок становится более концентрированным. Чтобы уменьшить уровень сахара и алкоголя, Рене делает повторную ферментацию. С самого первого дня по примеру Бургундии Рене стал продвигать идею производства вина с одного участка виноградников, так называемых clos. Причем, в отличие от других виноделов, пусть даже и создающих великие вина, он использует только собственный виноград и не смешивает ягоды с «разных» участков. Вино зреет или в деревянных бочках, или в бетонных чанах, контакт со сталью ограничен, насколько это возможно. На участке Clos Mogador из «гарначи», «каберне совиньона», «сиры» и «кариньяна» Рене производит одноименное, свое самое знаменитое, невероятно концентрированное вино. Оно обладает большим потенциалом к старению, то есть его можно хранить больше 20 лет, а, по словам Рене, в некоторых случаях и 50 лет.



В 2000 году на другом участке, Nelin, Рене осуществил давнюю мечту сделать хорошее белое вино. Название участка и вина созвучно с именем его дочери Селин, которая умерла в юном возрасте. Clos Nelin делают из «гарнача бланка», «вионье» и, что интересно, «пино нуара». Рене хотел, чтобы это было «вино с душой», в котором «сбалансирована женственность и мужественность в юношеском развитии». Еще один участок Барбье, Maneytes, представляет собой уникальный терруар со старыми лозами «кариньяна». Здесь очень жарко, чрезвычайно бедная обезвоженная почва, и только река Эрбе вдали дает лозам на крутых склонах шанс найти в глубине воду. На этом участке на производство одной бутылки вина необходим виноград с 10-12 кустов, в то время как в среднем по Приорату – с трех. Это повышает ценность и цену вина. Для производства Maneytes идет в основном виноград «кариньян» с добавлением «гарначи», а также в незначительном количестве «каберне совиньон» и «сира». Вино получается очень минеральным и деликатным.

#### АМЕРИКАНСКАЯ КРИТИКА

Рене Барбье учился в Бургундии, получил степень энолога в Бордо, проходил стажировку в Château Pétrus, так же как и его друг Алваро Паласиос. Работал Рене и на винодельне Паласиоса Старшего в Риоха-Бахе. Именно Паласиос отправил его в начале 90-х во Францию представлять риоху на специализированном мероприятии, куда он не преминул взять несколько бутылок своего вина. Им он невзначай угостил трех винных критиков. Они воздержались от комментариев, но через две недели к Рене приехал журналист с целью написать о местных винах в преддверии Олимпиады 1992 года в Барселоне.

К удивлению Рене, речь пошла не о риохе, а о Clos Mogador. Позднее Рене удивился еще больше, когда ему сообщили о том, что его вино высоко оценил

один американский критик. В то время он не имел ни малейшего представления ни о Роберте Паркере, ни о его системе оценки, но был очень рад, когда узнал, что это один из самых влиятельных людей в винном мире. Рене было важно, чтобы о винах Приората стало известно во всем мире, а оценки второстепенны.

«Я консультировал одну известную бodega Clos Erasmus, владелица которой была замужем за очень крупным дистрибьютором вин в Америке и приятелем Роберта Паркера. Возможно, этот человек и дал попробовать мое вино Паркеру, – говорит Рене Барбье. – Но оценки субъективны, Clos Erasmus три раза за свою историю получал 100 баллов от Паркера. Возможно, дело не только в винах, но и в хороших отношениях». Тем не менее Паркер традиционно ставит высокие оценки винам Барбье.

#### РОДНЫЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛИ

Сегодня у Рене Барбье большая семья: жена, трое сыновей – Рене IV, Кристиан и Андерсон, и трое внуков – Рене V, Ариадна и Гайя. Старший 38-летний сын до 16 лет работал с отцом, а потом Рене купил ему отдельный участок, чтобы он продолжал семейное дело, но не был слишком зависим от отца. Так удачно сложилось, что Рене IV женился на Саре Перес, дочери друга-винодела Рене Хосепа Луиса Переса из Mas Martinet, с которым они начинали осваивать Приорат. И Рене IV и Сара продолжают помогать своим отцам на их винодельнях, но в собственном хозяйстве они хотя и прислушиваются к советам старших, но поступают по-своему. Винная история Барбье продолжается.

#### ПРИОРАТ НАВСЕГДА

Спокойный на вид Рене ведет активную деятельность: помимо работы на своих участках, консультирует многие приоратовские бodega, ведет передачу на местном телевидении. О нем даже конкуренты говорят почти уважительно и уважительно. И для этого есть все основания. «Приорат стал таким известным благодаря не столько мне, сколько профессионализму людей, которые здесь работают, – скромничает Рене. – Я никогда не буду производить вторые и третьи вина, но буду продолжать помогать продавать вина других виноделов Приората в более низких ценовых категориях. По-моему мнению, кризис консолидировал производителей. А что касается Clos Mogador – он должен всегда оставаться хорошим вином. Это моя философия».

Подготовил Игорь Мишинов

