

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

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

«Йо-хо-хо! и бутылка рома» | Du vin à gogo sur le lac de Zurich

Author: Всеволод Бернштейн, [Цюрих](#), 04.11.2008.



На Цюрихском озере на двенадцати пришвартованных в районе Бюрклиплац судах с 30 октября по 13 ноября проходит 55-ая выставка Expovina.

|
L'exposition Expovina, du 30 octobre au 13 novembre, installe, notamment, ses fûts et ses bouteilles dans des bateaux amarrés à la Bürkliplatz
Du vin à gogo sur le lac de Zurich

Проводить винную выставку на воде - блестящая затея. Во-первых, это вызывает сразу ворох приятных ассоциаций - моряцких, пиратских, контрабандистских, во-вторых, если после энного количества дегустаций вы почувствуете, что пол качается у вас под ногами, достаточно вспомнить, что это не пол, а палуба, и сразу все становится на свои места. Ведь на то она и палуба, чтобы раскачиваться. 12 судов, 165 выставочных стендов, 4000 сортов вина, 150000 бутылок. Если считать виноделие искусством (а так оно и есть), то это почти Эрмитаж. Или, по-крайней мере, Кунстхаус. Сведущие люди знают, не стоит пытаться посмотреть весь Эрмитаж за один раз. Нужно заранее четко определить, что интересует в первую очередь, что во вторую. Для меня предметом первоочередного интереса стал стенд виноторговой компании Wolga, где, как указано в каталоге, был представлен большой выбор вин из Грузии и Украины. Киндзмараули в Цюрихе - такого пропустить нельзя, поэтому я направился прямиком на пароход под названием Linth, минуя все прочие соблазны.



Сотрудник компании Wolga Рихард Доблер появление журналиста из русскоязычной газеты воспринял поначалу довольно сухо, если не сказать настороженно. Даже спросил: "что вам угодно?" - по-моему, самый неуместный вопрос на винной выставке. Только после того, как я рассказал ему, что бывал и в Крыму, и в Кахетии, и большинство представленных вин пробовал на месте производства, Рихард потепел и рассказал, что компания занимается продажей грузинских и крымских вин в Швейцарии уже шесть лет, и что это трудное дело - продавать вина в стране, где почти никто понятия не имеет, что в Грузии и на Украине вообще существует виноделие. Однако за шесть лет удалось привлечь кое-какую клиентуру. Конечно среди покупателей много выходцев из бывшего СССР, но и достаточно швейцарцев. Швейцарцам пришлись по вкусу десертные вина - особенно кагоры, как из Грузии, так и из Крыма. А почему на вашем стенде не видно новосветского шампанского, где пресловутый "крымский сек"? - спросил я. Мы закупали его несколько лет, объяснил господин Доблер, но теперь решили взять паузу - очень нестабильное качество. При упоминании о качестве, вспомнился главный российский санитарный врач Онищенко, который обнаружил в грузинских винах вредные вещества. Тщательно ли проверяют грузинские вина в Швейцарии? Очень тщательно, заверил господин Доблер. Каждая партия проходит процедуру сертификации. Никаких нареканий по качеству грузинские вина у швейцарских специалистов не вызывали. Пока мы беседовали, у стендса остновились два молодых швейцарца, господин Доблер налил им на пробу хванчкару. Интересно! - сказали они и слили остатки вина в плевательницу. Хванчкара, киндзмараули - для нас это культовые вещи, вкус молодости, а для них просто любопытное вино. Мой следующей целью стал стенд с винами цюрихского региона. Местным виноделам тоже сложно - попробуй-ка удержаться на плаву среди разливанного моря итальянских, испанских, чилийских, австралийских вин. У стендса "Государственных цюрихских винных погребов" было немноголюдно, зато весело. Улыбчивая девушка в бодром темпе ознакомила меня с линейкой представленных вин, а затем принялась рассказывать о местном ноу-хау - "биодинамических винах". "Био" означает, что вина производятся без применения вредных химикалий, а под словом "динамические" подразумевается, что процесс производства привязан к фазам луны. При чем тут фазы луны, понять было решительно невозможно. На Цюрихском озере разыгрался нешуточный штурм, палуба раскачивалась, и нужно было срочно выбираться на берег.

[Швейцария](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/yo-ho-ho-i-butylka-roma>