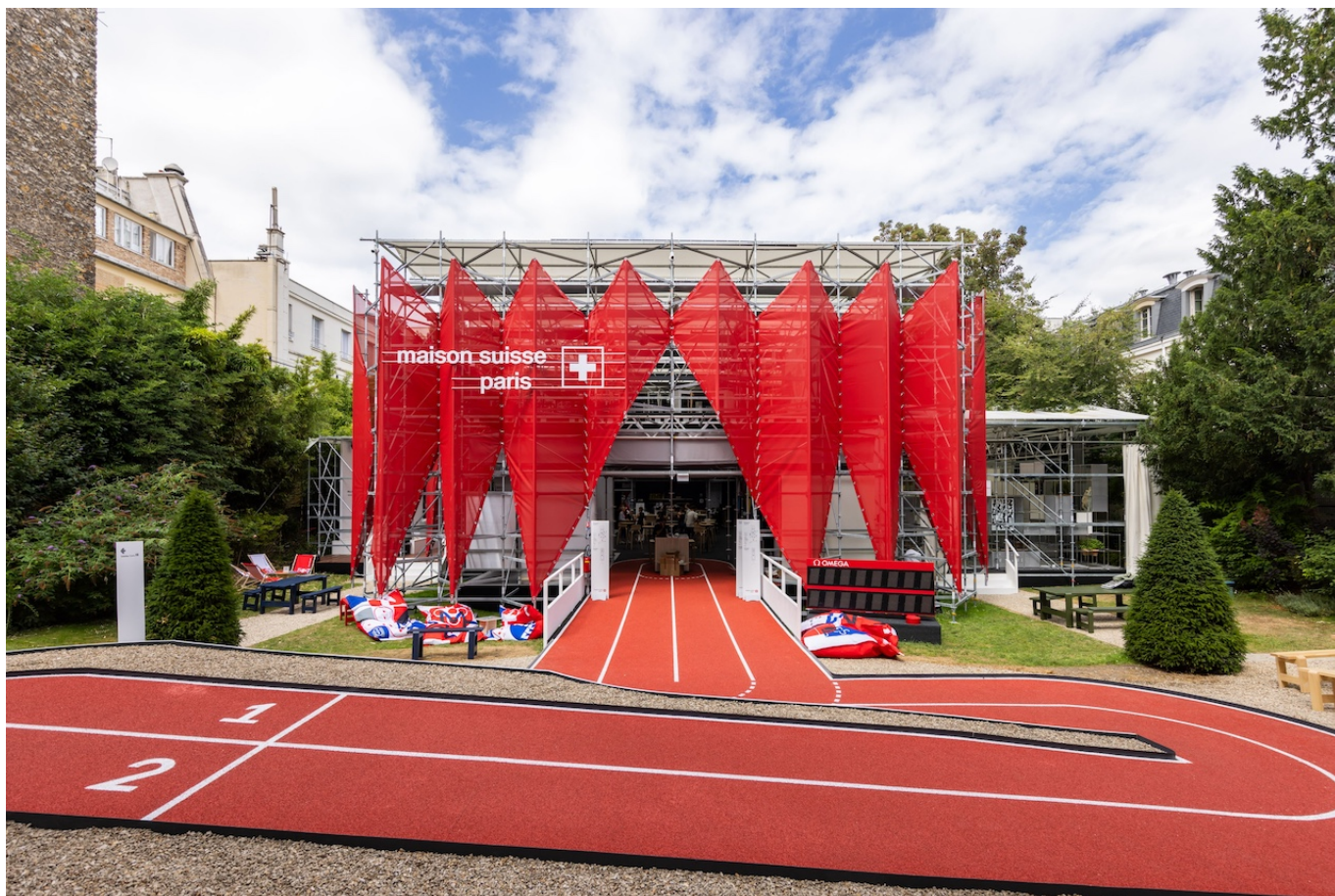


Швейцарское игристое | Vin suisse, olympique

Author: Надежда Сикорская, [Женева-Париж](#) , 09.08.2024.



Дом Швейцарии в Париже © Présence Suisse

В завершающихся в Париже Олимпийских играх принимают участие не только атлеты Конфедерации, но и другие ее представители, в частности вина.

|

Lors des Jeux Olympique à Paris, la Suisse est représentée pas seulement par ses athlètes mais aussi par les produits des terroirs.

Vin suisse, olympique

Тем, кто довелось бывать на Олимпийских играх, знакома симпатичная традиция национальных «домов» – вроде бы неформальных, но при этом официальных площадок, где так удобно и весело вместе болеть за «своих», обсуждать последние новости, не забывая при этом о продвижении отечественной экономики.

Сегодня кажутся доисторическими времена, когда, в 2014-м, автор этих слов беседовала в Доме Швейцарии в Сочи с Николя Бидо, тогдашним главой организации *Présence Suisse*, а теперь спикером швейцарского МИДа. В эти дни Дом с красно-белой символикой работает в Париже, он расположился в саду швейцарского посольства, что на улице *Grenelle*, в нескольких минутах ходьбы от Инвалидов и от резиденции российского посла. Чудное место в самом сердце французской столицы.

Если посмотреть на список официальных партнеров Дома (читай – спонсоров), то обратим внимание не только на бренд *Omega*, о роли часов которого в спортивных соревнованиях Наша Газета уже [рассказывала](#), но и на организацию *Swiss Wine*, профиль которой явствует из названия. Как строится работа со спонсорами, мы хорошо знаем, а потому не удивляемся, что, помимо классических колбасок *Croquante d'Ajoie* и Грюйерского сыра, в Доме представлена и продукция шести винодельческих регионов, отражающая особенности различных терруаров и местных сортов винограда.

Какие же вина были признаны достойными составить конкуренцию французским? Их двенадцать: одно игристое, шесть белых, одно розовое и четыре красных. Палитра разнообразна – петит арвин-ан-Анзе урожая 2022 года из *Cave des Amandiers* в Сайоне (кантон Вале), пино нуар, также урожая 2022 года, от семьи Аданк из Флеша (Грюйер), а также раушлинг *Vivace* 2023 года от Йонаса Эттли из Итикона (Цюрих) и *œil-de-perdrix* («глаз куропатки») 2023 года от *Domaine de La Maison Carrée* в Овернье (Невшатель).

«В меню представлены все важные сорта швейцарского винограда, которые мы хотим продвигать на международном уровне», – объясняет Николя Жосс, директор *Swiss Wine Promotion*, отвечавшей за отбор напитков на основе одного непреложного критерия: вина должны быть представлены на французском рынке через импортера. Александр Эдельманн, глава *Présence Suisse*, поясняет для непонятливых: «Если во время Олимпийских игр мы предложим необычные вина, которые не будут доступны для продажи по окончании мероприятия, вся эта затея окажется бессмысленной».

Вот теперь понятно: конечная цель – увеличение экспорта. Поэтому и выбор был сделан в соответствии с рынком. А французский рынок – премиальный, качество под стать ценам. И наоборот. Некоторые посетителя Дома Швейцарии в Париже остались недовольны. Правы ли они? Судите сами. В *La Maison Suisse* бокал шассела из *Vo* (*Bayel Grand Cru* 2023, *Domaine La Colombe*) продается за 9 евро, бокал *Petite Arvine* – за 15 евро, а бокал мерло из Тичино (*Carato* 2021, *Angelo Delea*) – за 18 евро.

Цены на бутылки также впечатляют. Игристое шардоне *Baccarat* из *Cave de Genève* стоит 65 евро, в то время как в погребе его можно приобрести за менее 15 франков. А *œil-de-perdrix*? В Париже за него придется выложить 80 евро, тогда как цена производителя – 23,50 франка. Или мерло *Ligornetto* 2021 от *Vinattieri Ticino* за 145 евро по сравнению с 49,90 франка на винодельне. Разве это не контрпродуктивно, если главная мотивация – продвижение местной продукции?

Разумеется, у ответственных лиц есть объяснения. Причем разные. Первое состоит в

том, что рестораном в Доме Швейцарии управляет не Swiss Wine Promotion или Presence Switzerland, а франко-швейцарская пара, которая выиграла контракт после конкурсного отбора. Следовательно цены здесь – как в обычном парижском ресторане, который должен позволять своим менеджерам зарабатывать на жизнь благодаря наценкам. «Они сделали все, чтобы снизить маржу и ограничить цены на вина. На некоторые сорта вин они снижают свою маржу до минимума. Но все равно существует экономическая реальность», - говорит в оправдание победителей конкурса Александр Эдельманн, напоминая также о таможенных пошлинах, марже импортера, транспортировке во французскую столицу и дистрибуции. Все эти факторы влияют на цену.

Николя Жосс приводит другой аргумент. «Подаваемые бокалы – не децилитровые [в Швейцарии порция вина в кафе обычно составляет децилитр, то есть 100 граммов – Прим. Н.С.], их емкость составляет 1,25 дл. Поэтому из цены нужно вычесть 25 %, чтобы получить сумму, которую вы заплатили бы в ресторане в Швейцарии».

Поскольку гости Дома Швейцарии в Париже – в основном иностранцы, вряд ли они будут заниматься такими арифметическими упражнениями. Да и сам директор Swiss Wine Promotion признает, что цены могут показаться высокими. «Но мы не занимаемся продажей дешевых продуктов. Мы делаем ставку на качество. «А качество имеет высокую базовую цену», - говорит он. - Вина, которые в парижских ресторанах стоят менее 40 евро, у нас в погребе стоят менее 10 франков. В Швейцарии у нас нет возможности предлагать такие дешевые продукты, поскольку производственные затраты слишком высоки».

Несмотря на ворчание – французы всегда ворчат! – по сравнению с французскими винами с аналогичными характеристиками, вина из винной карты Maison Suisse не такие уж дорогие, и именно они, если верить директору Swiss Wine Promotion, хорошо продаются на французском рынке: к национальному дню 1 августа пришлось сделать срочный заказ на пополнение запасов, чтобы на всех хватило!

[швейцарские вина](#)



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Статьи по теме

[Белый дрозд барона Ротшильда](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskoe-igristoe>