

Текст: Василий Расков
Фото: Валерий Белобеев, архив



ИСТИНУ В ВИНО

Франсуа Мосс, создатель Grand Jury Européen и «Винного Давоса», решил заручиться поддержкой России в своем крестовом походе против англо-саксонской школы винной критики.

История Франсуа Мосса началась с незначительного инцидента. В 1996-м году, зайдя в свой любимый винный магазин Nicolas, Мосс обнаружил на горлышках бутылок некеры с рейтингами Роберта Паркера. Мосс был оскорблен: «Я не мог смириться с тем, что американец рассказывает мне о том, что хорошо во Франции, а что нет. Я ничего не имею против американцев, я сам учился в Америке, но я думаю, что мы в силах сами оценить достоинства наших вин». Эта мысль, несомненно, приходила в голову и Мишелю Беттану, и многим другим французским винным журналистам, они включались в игру, надеясь переплюнуть авторитет американцев и англичан: выбирали шкалу, ставили оценки, выпускали журналы и... проигрывали. Франсуа Мосс в порыве праведного гнева умудрился написать новые правила игры: «Я взял блокнот, ручку, разделил лист на две колонки, одну озаглавил „Паркер“ и выписал в столбик основные принципы его системы оценки. В соседней колонке я написал прямо противоположные принципы». Так родилась концепция Grand Jury Européen.

Европейское ополчение

Мосс пригласил в команду дегустаторов авторитетных персонажей из всех областей винного мира. И на его приглашение немедленно откликнулись Стефан Деренонкур (консультант топовых шато), Энтони Хэнсон (старший консультант Christie's), Нил Беккет (главный редактор журнала Fine Wine), Энцо Виззари (главный редактор гюда Espresso), Оливье Пуссье (лучший сомелье мира 2000), Джо-

эл Пейн (немецкий критик, главный редактор Wine Business International), Питер Мозер (австрийский критик, главный редактор журнала Falstaff) и многие другие. Сложнее обстояло дело с «испытуемыми», для которых было предназначено благодеяние. Мосс разослал письма в две сотни бордоских шато, анонсируя грандиозную дегустацию 1983, 1985 и 1990 винтажей. Он просил предоставить ему информацию о том, где и как он может купить эти вина. Ответ пришел только от трёх предполагаемых участников: Haut-Brion, Pichon-Lalande и Sociando-Mallet. Ларчик не хотел открываться просто. «Поначалу первым гран кры очень не нравилось то, что я делаю, потому что я ставил под сомнение их первенство, на которое никто давно не покушался. Я стал приглашать их в жюри. „Нет-нет, я не очень хороший дегустатор“, — вот какие ответы я получал от владельцев лучших шато». Прошёл не один год, пока на глас Мосса, вопиющего в пустыне паркеризма, стали обращать внимание. Большое европейское жюри прирастало новыми адептами, настоящими авианосцами виноделия (Анджело Гайя, Обер де Виллен, Пабло Альварес, Эгон Мюллер, Пьеро Антинори, Жан-Клод Рузо). Такую армию уже надо было как-то оформлять политически, и Франсуа Мосс основал World Wine Symposium, который тут же получил прозвище «Винный Давос». На базе жюри вырос настоящий сенат. Итак, занимается Мосс теперь следующим: 1) раз 6—8 за год проводит большие дегустации с Grand Jury на разные темы (типа «Бордо Правого берега» или «Бургундия и Бароло»), вина сложно рейтингуются по системе



В союз Grand Juree Europeen вошли виднейшие представители европейского виноделия, такие как Пабло Альварес, владелец Vega Sicilia и Tokaj Ogemus (на фото справа)

Роберт Паркер	Grand Jury Européen
Америка	Европа
Один	Команда дегустаторов
Открыто	Вслепую
Получает вина от производителя	Покупают вина сами
Честное слово	Юридический контроль
Одна оценка	Статистический анализ

☞ Почему Lafite так бешено популярен в Китае? Всё просто, это было официальное вино китайских чиновников ещё с советских времён. Это больше чем вино, это символ, инструмент в партнерских отношениях. Цена не связана с качеством.

☞ Мы сталкиваемся со странной ситуацией в Бордо, когда несколько десятков топовых вин невозможно купить, потому что цена абсурдна, а вина следующего уровня или менее известные марки не интересны новым рынкам (Азии, Бразилии, России) именно в силу того, что они слишком дешёво стоят.

☞ Вино было одной из предпосылок европейской цивилизации, а теперь и во Франции, и в Италии, и в Испании намечается тенденция бездумно клеймить вино как продукт, вредный для здоровья. Мы должны противостоять этим нелепым толкам.

☞ World Wine Symposium — площадка для обсуждения проблем винного мира. Одна из главных задач WWS — объяснить чиновникам в Брюсселе, что винный мир не должен находиться в управлении людей, которые всю жизнь занимались молоком или цветами. Сейчас мы работаем над формированием Европейской федерации гран кры.

☞ Командное дегустирование помогает предотвратить ошибки, проистекающие от элементарной усталости или перепадов настроения дегустатора. Если дегустатор один (будь то Беттан, Спурье или Паркер), то в какой-то момент он допустит ошибку. Для него это не проблема, это проблема для винодела, которому не повезло. Труд целого года может быть убит в одну минуту.



Французского гуру в России представила известный винный журналист **Элеонора Скоулз**, которую он недавно пригласил в Grand Jury Européen:

☞ Для меня огромная честь стать членом GJE. Я в течение пяти лет присутствовала на дегустациях, изучила изнутри всю систему. Кого включать в жюри, решает всегда сам Франсуа. Он любит говорить о себе, что он диктатор, но важнее другое: Франсуа обладает феноменальной харизмой и буквально одержим идеей объективной оценки вин и сохранения культурного наследия.

☞ Мне всегда не нравилась ситуация, что Россию просто игнорируют как игрока на винном рынке. Я очень рада, что Франсуа осознал значимость российского рынка и готов вести диалог. Могу подтвердить, что количество представителей от России увеличивается.

☞ Франсуа не коммерсант. Его мотивация — собрать людей, которые объединены общим духом, страстью к качественным винам. Центральная идея — это наследие. Для европейцев это очень понятная концепция. Вино они воспринимают не как некий напиток, а как часть культуры.

☞ Оценки GJE выставляются с разницей в сотые балла, поэтому для коммерции они мало что могут дать. Если я приду в магазин и увижу, что на одном яблоке написано 85,01, а на другом 84,99, это вряд ли повлияет на мой выбор. То, что делает Франсуа, похоже на поиск священного Грааля. А интересно это прежде всего самим виноделам.

«Пираты» Мосса (Бордо)

Sociando-Mallet
Haut Condissas
Rollan de By
Reignac
Haut Carles
Clos des Jacobins
Fleur Cardinale
Bad Boy

GJE; 2) каждый ноябрь проводит «Винный Давос» — трехдневную конференцию в Villa d'Este (на озере Комо), куда собирается элита винного мира; 3) периодически проводит выездные дегустации под эгидой GJE в разных странах — платные для местных ценителей вина. По третьему пункту Мосс хочет расширить деятельность на Россию. Первая из русских дегустаций GJE планируется в Москве в рамках октябрьской выставки «ВИНО».

Разведка боем

К российскому рынку Мосс, а с ним и World Wine Symposium, относятся очень серьезно. В условиях новой волны экономического кризиса, накрывшего Европу, надо искать союзников, а негде. В Америке Паркер и Wine Spectator незыблемы. Азию вполне устраивает старая система с узким кругом удобопривозимых этикеток и двумя-тремя гуру. Культура потребления вина в России чуть глубже, как-никак ещё Иван Грозный любил мальвазию, а при Романовых Бордо и Шампань вовсе были обычным делом. Познакомившись на последнем WWS с российскими импортёрами элитных вин, Мосс решил провести разведку и без всякой помпы приехал в объятую лютыми морозами Россию. Среди потенциальных партнёров — Simple, DP-Trade, Московская международная выставка «ВИНО». За одну неделю блог Франсуа Мосса оброс фотографиями нарочито русской Суздали, открыточной Москвы и сурового Петербурга. Впрочем, «Битва при Березине» и портрет фельдмаршала Кутузова в полный рост тоже вошли в золотой фонд сайта <http://gje.mabulle.com/>.



☞ Второй момент — преодоление персонального вкуса. У каждого свой национальный бэкграунд, свои пристрастия и опыт. О вкусах не спорят. Я хочу вовлечь в процесс оценки представителей всех стран Европы, людей разных профессий. Французский сомелье Оливье Пуссье и немецкий критик Джозель Пейн имеют разные вкусы. Пьемонтский винодел Лучано Сандроне оценивает вина совсем не так, как коллекционер доктор Регаме из Швейцарии.

☞ Если перед вами бутылка Latour, вы пробуете вино и не находите его восхитительным, вы вините не вино, а самого себя. Вы говорите: „Что-то я не в форме сегодня“, ведь если вы опишите в вашем журнале или блоге свои реальные ощущения и поставите низкую оценку, вы рискуете нарваться на неприятности.

☞ Даже первые гран крю не застрахованы от фиаско. Я негодую, когда критики говорят мне, что „малые“ вина, такие как Sociando-Mallet и Rollan de By, не смогут стать великими. Если великий терруар не был обнаружен в 1855 году, это не значит, что он не может дать вина с огромным потенциалом выдержки.

☞ Что я хочу делать в России? То же самое, что в Гонконге, Китае и Сингапуре — объединить ценителей и профессионалов винного рынка и проводить полуслепые дегустации. Концепция полуслепой дегустации состоит в том, что известен список вин, но неизвестна их последовательность.

Пьеро Антинори (Marchesi Antinori) на World Wine Symposium

Высокоточное оружие

Убедительность оценок Паркера — харизма. Убедительность оценок GJE — процессуальная безупречность. Вина покупаются у производителей или надёжных поставщиков. Порядок дегустации контролируется юристом. За сервировку отвечает команда сомелье. Каждому столу присваивается порядковый номер. Чтобы избежать феномена нулевых образцов и минимизировать риски усталости, дегустаторы начинают сессию с того образца, номер которого соответствует номеру их стола. Данные дегустации обрабатываются по сложной статистической модели, разработанной Бернаром Бурчи. Для внутреннего пользования составляются диаграммы, на которых видна степень кучности оценок и отдельные «всплески». В качестве финального результата составляется листинг с баллами (по 100-балльной шкале), вычисленными по особой формуле. Формула, разумеется, находится в открытом досту-



Франсуа Мосс, коллежционер Бипин Десаи, Анджело Гайя (Gaja Winery) на World Wine Symposium

пе, и вообще, при желании можно обратиться к юристу и поднять все документы, из которых сложился финальный балл того или иного вина.

Интрига

Для дегустаций Мосс собирает выдающиеся образцы по определённой теме, но в их ряду обязательно будет так называемый «пират». Например, в дегустации бордо рядом с Lafite, Margaux, Pichon Lalande, Léoville Las Cases выступают какие-нибудь крю буржуа — Sociando-Mallet, Haut Condissas, Rollan de By или Reignac. «Пираты» стоят раз в десять дешевле, чем гран крю, но часто именно они набирают больше всего баллов.

За что боролись

Мосс отрицает наличие каких бы то ни было коммерческих мотивов своей деятельности. Он ищет истину. Алгоритм, в соответствии с которым он это делает, — квинтэссенция всей европейской цивилизации в при-

ложении к вину: коллективность, презумпция невиновности, правовая защита, математический аппарат. Не подкопаешься. Однако ведь и Паркер тоже чист: он просто всегда открыто выражал своё мнение и не его вина, что винный рынок сотворил себе кумира. Таков уж закон спроса: как только Мосс добьётся своей цели и к GJE станут относиться всерьёз, рынок начнёт реагировать ценами на баллы. Даже если это десятые и сотые баллов — не беда, все привыкнут. Тем более что для широкой общестственности результаты презентуются листингами, где оценок вообще нет. Такая манера отсылает к пресловутому Judgment of Paris 1976 года Стивена Спурье, только вместо неизвестных калифорнийских вин на сцену выходят недооценённые шато. За 30 лет Калифорния сильно подскочила в цене. Вряд ли то же самое не произойдёт, например, с Balthus от Château de Reignac. Очевидно, что GJE со временем расширит зал славы, в котором стало уж больно тесно. ■

Результаты дегустации GJE, ресторан Laurent, Париж, декабрь 2011 (первая десятка)

1. Lafite 2004	950 €
2. Pétrus 2005	4500 €
3. Château de Reignac Balthus 2007	55 €
4. Lafite 2006	1050 €
5. Lafite 2005	1450 €
6. Cheval Blanc 2005	950 €
7. Château de Reignac Balthus 2006	55 €
8. Pétrus 2004	1950 €
9. Cheval Blanc 2004	450 €
10. Lafite 2003	1700 €