



PERSONA OFFICIO

Беседовала Валерия Суверток

«Я уверен, все получится!»



Интервью главного редактора D+ с французским энологом Оливье Дега, консультантом украинского винозавода «Колонист»

В Болградском районе Одесской области в 2005 году компанией «Велес» был построен новый завод по выпуску вина. От ряда украинских предприятий его отличает технология производства: здесь применяется холодный розлив, при котором вино «не обдирается» и остается живым. Серьезность подхода Ивана Плачнова, владельца компании, проявилась и в подходе к выбору специалистов: в качестве консультанта для выпуска живого украинского вина нового, европейского качества TM «Колонист» был приглашен известный французский энолог Оливье Дега.

Подобное ангажирование опытных консультантов-энологов, так называемых «лучших виноделов», – популярная практика, применяемая многими винодельными мира, стремящимися к повышению классности своей продукции. Завод «Колонист», нацелившись на выпуск украинских вин европейского уровня, принял абсолютно верное решение прибегнуть к помощи авторитетного специалиста. Г-н Дега после очередного визита на завод, уже перед самым отъездом, практически у трапа самолета в аэропорту «Борисполь», сумел пообщаться с представителем Dinks+. Так мы смогли воочию познать, что собой представляет «лучший винодел».

D+: Оливье, расскажите, пожалуйста, немного о себе. Где Вы учились? Что подтолкнуло к выбору профессии энолога? Я родился в семье потомственных виноделов и представляю уже седьмое поколение специалистов. Тем не менее, в молодости увлекался отнюдь не лозой и вином, а спортом. Играл за военную сборную по регби и даже побывал в 1985 году на чемпионате в Румынии (тогда, к слову, еще Чаушеску был при власти). Это было мое первое знакомство с Восточной Европой. Правда, параллельно с регулярными занятиями спортом я обучался в сельскохозяйственном университете и получил соответствующий диплом.

И только случай направил меня на стезю виноделия, забросив в винодельческое хозяйство в Медоке – Sociando-Mallet. Затем я долго работал в Chateau La-Tour-Carnet, а после – в замке La Tour de Vu.

В 2000 году я создал собственную консалтинговую фирму, специализирующуюся на вине. Ее название в переводе с французского звучит как «Те, кто делает вино». Мы осуществляем, контролируем полный цикл производства вина вплоть до розлива в бутылки. Затем берем на себя организацию и проводим дегустации в Париже, Лондоне, Нью-Йорке с целью познакомить профессионалов рынка с продуктом, за который отвечаем. Именно потому, что практически лично представляем вино дистрибьюторам, реализаторам, мы всегда стремимся создавать лучшее, чтобы за результат не было стыдно. И чтобы вино имело перспективу на любом, самом взыскательном рынке. Хочу добавить, что в работе я ценю щепетильность и высокое качество.

D+: В каких странах и сколько виноделов Вы курируете? За восемь лет деятельности моей консалтинговой компании я сотрудничал и продолжаю работать с винодельными Испания, Марокко, создавал вина в Австралии, имею клиентов во всех провинциях Франции. Всего на сегодняшний день у нашей фирмы 25 крупных и постоянных заказчиков по всему миру. Теперь вот появился объект профессионального внимания и в Украине.

D+: Ранее, до начала сотрудничества с TM «Колонист», Вы посещали Украину? Первый приезд состоялся в прошлом году. Меня пригласила одна украинская винодельческая компания провести аудит производства. Я посетил Симферополь и проехал по всему Крыму. Примерно 10 месяцев назад я познакомился с представителями торговой марки «Колонист» и первый раз посетил село Криничное и виноградники. Прежде всего изумил ландшафт: он похож на мои родные края – громадное озеро и виноградники на откосах. Это очень напомнило мне область Жиронды. Я провел дегустацию всех вин, и меня поразили открывающиеся для данного производителя перспективы – он обладает большими возможностями. Так мы приняли решение работать с «Колонистом». В первый же визит я порекомендовал обрезать лозы Каберне Совиньон, Мерло и Шардоне с тем, чтобы по возможности получить самое высокое качество винограда уже в

D+: Что Вы можете назвать в качестве сильных сторон предприятия? Прежде всего, хочу сказать об огромном человеческом потенциале: сотрудники компании «Велес» обладают высоким уровнем квалификации и по выращиванию винограда, и по производству вин. Конечно же, мне чрезвычайно импонирует энергичность, целеустремленность владельцев этого хозяйства, что само по себе немаловажно для достижения успеха. А уже потом, на втором плане в моей системе оценочных координат располагаются достойная техническая база и благоприятный природный климат. Пока я говорю только о своих впечатлениях, но, как говорится, надо начинать рисовать эскиз картины заранее.

D+: Оливье, насколько благоприятны климат и почвы одесского региона для производства достойного вина? Первое, что приходит французам на ум, когда речь идет об Украине, – это холод. На самом деле, холодный климат страны – ложный стереотип. У нас континентальный климат, много солнечных дней, что касательно почвы, то она сейчас хорошо подготов-

PERSONA OFFICIO



этом году. Ведь без достойных кондиций ягод невозможно получить хорошее вино.

Затем начнется буквально ювелирная работа по выделению участков для пересадки всех лоз с тем, чтобы добиться еще лучших результатов. Виноград, собранный с каждого участка, будет ферментироваться отдельно, чтобы иметь возможность отбирать наиболее достойные виномастерские, купаживать их и готовить стильные вина. Выдержка будет производиться частично во французских барриках и частично в нейтральных резервуарах. Ну, а сейчас мы ждем урожай.

D+: Что Вы скажете о сортах винограда, используемых компанией «Велес» для производства вина? Мы попробовали великолепное «Пино Нуар». Очень понравились «Одесский Черный» и белое вино «Сухолиманское», посмотрим, как они будут развиваться. Считаю, мы должны использовать местные сорта, чтобы выделить и создать типично украинское вино. Ведь Мерло, Каберне, Шардоне – сорта международные.

D+: Ваша работа с производством только начинается, но можно ли уже сделать предварительный прогноз? Смогут ли вина TM «Колонист» выйти на международный рынок? Сложно говорить о конкретной дате выхода на международный рынок: как правило, можно подводить первые итоги по истечении пяти лет, потом мы проведем международную дегустацию, в которой будут участвовать вина со всего мира, и оценим наши возможности. Хотя уже в декабре этого года я планирую организовать дегустацию в Одессе и Киеве. Привезу вина Бордо и всех хозяйств, с которыми работаю, включая вина TM «Колонист», посмотрим, на каком

D+: Существует ли какие-либо проблемы в работе с украинским производством? Не вижу никаких проблем – люди стремятся предоставить нам все необходимое, что требуется для работы. Безусловно, существует некий культурный шок: мы привносим новые технологии производства, их сложно принять однозначно, сразу, да еще и внедрить. Необходимо время для адаптации. Ранее сотрудники предприятия были настроены на изготовление большого количества вина, сейчас же мы будем производить меньше, но лучшего качества и к этому нужно привыкнуть. Для начала, необходимо иначе проводить обрезку лоз. Существуют отличия и на других этапах. И, конечно же, техника производства вина иная. Но, пожалуй, самое главное, что на «Колонисте» все сотрудники хотят участвовать в проекте.

Хочу еще раз повторить: владельцы компании серьезно увлечены задачей сделать украинское вино, достойное мирового рынка; они интересуются процессом производства, виняют во все предложенные новшества и готовы внедрять современные технологии. Надо видеть, как они нацелены произвести настоящее вино! Они, без преувеличения, живут этим. И я более чем уверен, что все ими задуманное получится.

Досье D+
Завод «Колонист» находится на юге Бессарабии (Болградский район Одесской области). Географическая зона, на которой разбиты его собственные виноградники, расположена в климатическом поясе, пролегающем непосредственно между 44° и 46° северной широты. Тип почвы – южный сутинистый мицелло-карбонатный чернозем. На заводе производится десертные вина – «Одесское Черное десертное», «Каберне десертное», сухие – «Пино Нуар», «Каберне», «Мерло», «Одесское черное», «Алиготе», «Сухолиманское» (сорт винограда Сухолиманский Белый), «Рислинг», «Пино Гри», «Шардоне».

J'en suis certain, on va réussir! – l'interview du rédacteur en chef de D+ avec l'œnologue français Olivier Dega, le consultant d'une winery vinicole ukrainienne «Kolonist».

Par Valerie Souvertok

En 2005, autour de Bolgrade, région d'Odessa, s'est construit une winery par la compagnie « Veles ».

Malgré le fait que l'usine soit bien équipée, la qualité du vin produit n'était pas suffisante. Pour atteindre une qualité de vin européenne, « Kolonist »^{MD}, a décidé d'engager le célèbre œnologue français Olivier Dauga;

De nombreux viticulteurs mondiaux font appel à ce consultant en vins expérimenté, nommé « winemaker-volant », afin de hisser le niveau qualitatif de leur production.

Après l'une de ses régulières visites à l'usine de « Kolonist », Monsieur Olivier DAUGA a accepté de s'entretenir avec un journaliste de Drinks+, pratiquement sur la passerelle de l'avion à l'aéroport de Borispol.

Ainsi, nous allons faire connaissance avec le métier de Consultant.

Drinks+: Olivier, parlez-nous un peu de vous, s'il vous plaît. Vos études ? Pourquoi avez-vous choisi cette profession ?

O.D.: Dans ma famille, je représente la septième génération de vigneron. Toutefois, plus jeune, je me suis passionné pour l'équipe militaire de rugby. En 1985 j'étais au championnat de Roumanie (pour information, N.Ceausescu détenait le pouvoir). Ce fut ma première rencontre avec l'Europe de l'Est. A vrai dire, parallèlement avec les entraînements réguliers, je faisais mes études à l'Université Agricole.

Et le hasard m'a dirigé sur le chemin de la production vinicole, en travaillant pour une propriété vinicole situé en Médoc – Château Socaindo-Mallet. Ensuite j'ai beaucoup travaillé pour le compte du Château La-Tour-Carnet, puis au Château Rollan de By.

En 2000 j'ai créé ma société de conseil, spécialisée dans le vin, nommée «Faiseur de vin». Nous réalisons et nous contrôlons une gamme complète de production de vin jusqu'à son embouteillage. Ensuite nous organisons des dégustations à Paris, à Londres, à New York. Notre but est de faire connaître nos produits de qualité aux professionnels du marché.

Nous sommes en lien direct avec nos distributeurs. C'est la raison pour laquelle notre objectif est de l'objectif de créer la meilleure qualité, afin que le vin ait de bonnes perspectives pour tous les marchés, y compris les plus exigeants. Je veux ajouter que, dans le travail, j'apprécie beaucoup l'exigence et la haute qualité.

D+: Dans quels pays et combien de vigneron suivez-vous ?

O.D.: Depuis huit ans d'activités de ma société de conseil, j'ai collaboré et continue toujours à travailler avec des vignobles d'Espagne, du Maroc. J'ai aussi assemblé des vins en Australie, et j'ai, bien sur, des clients de toutes les provinces françaises. Actuellement, au total, notre société compte 25 clients importants et réguliers dans le monde entier.

Et aujourd'hui, mon attention se porte vers les professionnels d'Ukraine.

D+: Avant de commencer à collaborer avec «Kolonist»^{MD}, avez vous visité l'Ukraine ?

O.D.: Je suis venu la première fois l'an passé. J'ai visité Simferopol et traversé toute la Crimée.

D+: Etait-ce une initiative personnelle ?

O.D.: Non, j'étais invité par une compagnie vinicole ukrainienne pour faire l'audit de sa production. Il y a 10 mois environ j'ai fait la rencontre des représentants de la marque « Kolonist ». Pour la première fois j'ai visité le village de Krinichnoe et ses vignobles. Avant tout, son paysage m'a ébloui: il ressemblait tellement à mon pays natal – le lac immense et les vignes sur les berges. Cela m'a rappelé le département de la Gironde en France.

J'y ai fait la dégustation de l'ensemble de leurs vins et j'ai été agréablement surpris par les bonnes perspectives de cette production – elle possède de grandes capacités. Ainsi, j'ai décidé de travailler avec « Kolonist ».

Lors de ma première visite j'ai recommandé de transplanter les ceps de Cabernet-Sauvignon, de Merlot et de Chardonnay pour avoir la possibilité de hisser la qualité de vendange de cette année. Il est impossible d'élaborer de grands vins sans avoir un bon potentiel de raisins.

Bientôt, nous commencerons pratiquement un travail d'orfèvre – la sélection de terroirs à planter en vignes afin d'atteindre les meilleurs résultats possibles.

Les raisins ramassés dans chaque parcelle seront fermentés séparément, pour avoir la possibilité de sélectionner chaque premier jus le plus estimable afin de les assembler pour obtenir le grand vin recherché. Enfin, nous laisserons le vin vieillir, partiellement en barriques françaises, et partiellement dans des cuves.

Mais, pour l'heure, nous attendons les vendanges.

D+: Quel est votre avis sur la possibilité d'utiliser des barriques ukrainiennes ?

O.D.: Nous apprécions beaucoup la spécificité de chaque pays pour lequel nous travaillons, c'est pourquoi il est naturel que nous fassions des efforts pour créer des barriques de bois locaux pour pouvoir y laisser vieillir le vin. Nous ferons l'essai et vérifierons le résultat.

D+: Quels sont les points forts de la société « Veles »?

O.D.: Avant tout, je veux dire que tous les employés de "Veles" possèdent un grand potentiel humain, un haut niveau professionnel de culture des vignes et de fabrication du vin. Il est vrai que l'énergie, l'effort constant pour tendre vers les objectifs fixés par les propriétaires de « Kolonist » m'inspirent un sentiment de respect. C'est un indicateur important de la capacité à obtenir des résultats remarquables.

Le deuxième indicateur de mon système d'estimation est la bonne base technique et le climat favorable. Pour le moment je parle de mes impressions, mais comme on le sait, pour peindre un tableau, il faut commencer par dessiner les contours.

Comme le peintre, chaque consultant doit savoir méditer sur sa future palette, qu'il pourra utiliser ensuite dans son travail, estimant les points forts, ajoutant au portrait de son vin de nombreux traits, afin d'enrichir l'image créée.

D+: Olivier, à quel point le climat et le sol de la région d'Odessa sont-ils favorables pour la production d'un grand vin ?

O.D.: Quand on parle de l'Ukraine, le premier point qui vient à l'esprit d'un français: c'est le froid. En réalité, le climat froid de ce pays est un faux cliché. Vous avez un climat continental avec beaucoup de journées d'ensoleillement.

En ce qui concerne le sol, il est en bon état en ce moment, mais il faut attendre deux vendanges pour fertiliser par des composants importants, mais exclusivement organiques. Je suis un adepte de la vinification organique et ce n'est pas par intérêt commercial ou marketing, mais c'est mon avis personnel, confirmé et validé par la pratique.

D+: Biodynamique?

O.D. : En ce moment il est difficile et trop tôt pour en parler, mais pourquoi pas?

D+: Assumez-vous la responsabilité de la qualité du vin produit à l'usine de "Kolonist" ? Et combien de fois envisagez-vous de visiter Krinichnoe?

O.D.: Aujourd'hui est une période très intense et très importante, nous allons venir tous les mois. Je répondrai de tout le processus de production et bien entendu, de la qualité du résultat final.

D+: Que pensez-vous des cépages utilisés par « Veles » pour la production de son vin ?

O.D.: Nous avons goûté un admirable “Pinot Noir”. J’ai beaucoup aimé « Odessa noir » et le vin blanc « Suholimanskoe », malgré tout, il faudra voir avec le temps comment ils se développent. Je compte utiliser des cépages locaux afin de pouvoir créer un vin typiquement ukrainien: Merlot, Cabernet et Chardonnay sont des cépages internationaux.

D+: Votre travail avec la production commence juste, mais est-il possible de faire une première analyse? Les vins de TM « Kolonist » sortiront-ils sur le marché mondial ?

O.D.: Il est un peu compliqué de parler d’une date concrète de sortie sur le marché mondial. En principe, il est possible d’effectuer les premiers bilans après 5 ans.

Une dégustation internationale sera organisée où prendront part les vins du monde entier et au final, il sera possible d’estimer notre potentiel.

Déjà, au mois de décembre j’organise une dégustation à Odessa et à Kiev. J’apporterai des vins de toutes les exploitations de Bordeaux avec lesquelles je travaille, auxquels s’ajouteront les vins de “Kolonist”. Nous pourrons constater leurs niveaux à ce moment-là. Il faut avancer pas à pas, sans dresser tout de suite de plans grandioses. Il est nécessaire d’avoir de l’ambition, mais avant tout il faut s’armer de patience.

D+: Existe-t-il des difficultés dans le travail avec la production ukrainienne ?

O.D.: Je ne vois pas de problème – les gens font tout leur possible, tout ce qu’il faut pour le travail. Evidemment, un certain choc culturel se présente: nous apportons de nouvelles technologies de production. Il est difficile de les accepter tout de suite et les mettre en pratique en parallèle. Il faut du temps pour l’adaptation. Autrefois les employés des kolkhozes cherchaient à produire une grande quantité de vin. Aujourd’hui, nous amorçons une transition de la quantité vers la qualité. La démarche demande du temps.

Tout d’abord, il faut effectuer différemment la taille des ceps. Il existe aussi des différences sur les autres étapes de vinification, surtout la technique de production du vin. Mais il est très important que tous les employés de “Kolonist” souhaitent prendre part à ce projet.

Au Maroc tout est beaucoup plus difficile. Pénétrer la responsabilité de production du vin est compliqué, puisque le vin est lié aux convictions religieuses : le vin est interdit par le Coran.

Je veux encore le répéter: les propriétaires de cette compagnie ont pour objectif de faire un vin ukrainien estimable sur le marché mondial. Ils s’intéressent à la production, cherchent à comprendre toutes les innovations proposées et ils sont prêts à utiliser les technologies contemporaines.

Il faut voir combien ils sont intéressés par la production d’un grand vin ! Sans exagérer, ils vivront pour ça et je suis certain qu’ils vont réussir!

Le dossier D+

La Winery de « Kolonist » se situe au sud de la Bessarabie (autour de Bolgrade, région d’Odessa)

Le climat est continental tempéré et la zone géographique des vignes s’étend entre 44° à 46° de latitude nord.

Le type du sol – méridional argileux micelle-carbonatée tchernoziom.

La Winery produit les vins suivants: - le vin de dessert – “Odessa noir”, “Cabernet de dessert » ; le vin sec - « Pinot Noir », « Cabernet », « Merlot », « Aligoté », « Suholimanskoe » (le cépage est Suholimanskij blanc), « Rislingue », « Chardonnay ».