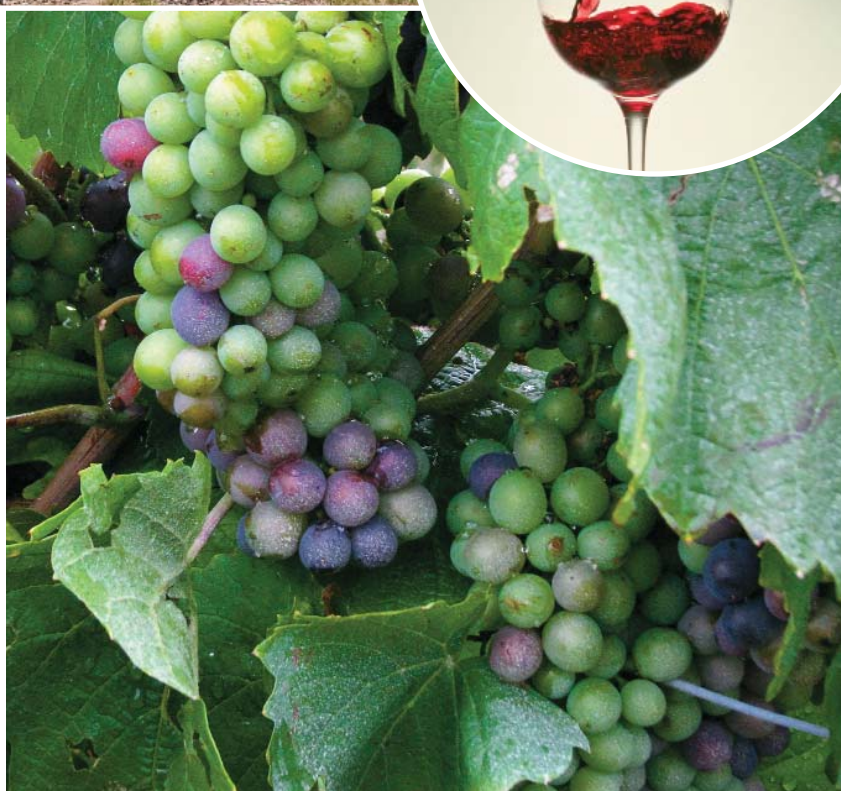


Путешествуя по Божоле

Я там была, био-вино пила...



Светлана Терехова-Майоргас
Ваш персональный гид по Лиону и Божоле
www.lyonguide2008.narod.ru



Я приглашаю вас заглянуть на плантацию виноградаря, да не просто, а такого, который решил сделать свое производство биологически чистым.

Кого удивит вино во Франции? Тем более – в Божоле! Однако есть вино, называемое био-вином, вкус которого удивляет моих знакомых французов. Какой



Виды плантаций у дома виноградаря зимой.
Местность Крет де Бин



Из прошлого вина мы берем его экологически чистое начало, подкормку натуральными удобрениями и ручной сбор винограда

аромат! Какой вкусовой букет! Совсем нет той кислинки, которая свойственна «Beaujolais cru», «Божоле марочному». Но это то самое «Beaujolais cru»! Только с приставкой «био».

Увлечение био-продуктами можно было бы считать очередной уловкой моды, если бы не одна простая истина: «мы едим то, что едим». Можно тут же добавить «... и пьем».

Понятно, что наш техногенный век приносит планете загрязнение, что выбросы в атмосферу возвращаются нам кислотными дождями, что использование пестицидов-гербицидов убивает не только вредителей растений, но постепенно (вместе с продуктами питания) и нас, полезных (правда, не всегда!) обитателей планеты.

Так что же такое био? Возвращение к народным истокам ведения сельского хозяйства, а относительно виноделия – к старинным способам выращивания виноградной лозы? И да, и нет.

Безусловно, био-производство возвращает нас во времена, когда просто не существовало продукции химического производства, когда весь труд был ручным или с элементарными орудиями труда. Каков был вкус вина? Можно фантазировать бесконечно.

Из прошлого вина, мы берем его экологически чистое начало, под-

Для справки

Во Франции существуют более 730 официальных производителей био-вина и п-нное количество переходящих на экопродукцию. Для полной сертификации необходимо пройти производственный цикл в 4 года. В кооперативном объединении винопроизводителей Bully, членом которого является Франсуа Сюбрен, чуть более 200 виноградарей, из них только 15 занимаются экологически чистым производством.

Источник: www.eco-bacchus.com

кормку натуральными удобрениями и ручной сбор винограда.

Теперь вернемся к «нет». Отступая назад, к истокам виноградарства, мы все же берем плоды технического прогресса в форме тех научных знаний о ботанике растений, фотосинтезе и природе генетических изменений, селекции растений и современные научные исследования в агротехнике. Конечно, достижения самой техники в виде современных сельхозагрегатов и технологий винификационного цикла, а также систему защиты растений. Таким образом, можно сказать, что



Франсуа Сюбрен

биопроизводство вина – это возвращение к прошлому с инструментарием настоящего.

Итак, не вдаваясь в мелочи и технические детали, расскажу вам то, что поняла из этой прогулки по плантации био-винограда и рассказа виноградаря с 35-летним стажем – Франсуа Сюбреном.

Первый и важный момент, с которого начинается плантация –



Виноградные ягоды доносят до организма человека необходимые элементы для основных процессов жизнедеятельности клеток, в том числе и для производства серотонина – гармона радости. Вот поэтому, выпивая хорошее вино, настроение повышается!

это почва. Именно разница почв и дает винограду, а затем и вину ту тонко уловимую разницу, которую легко чувствуют знатоки и большинство любителей хорошего вина. Территория с приблизительно одинаковыми почвами в определенном регионе с изначально заданным сортом винограда соответствует тому самому Appellation d'Origine Controlee или AOC (подлинность названия гарантирована). Этот знак высококачественной продукции не только определяет место производства, но и особенность технологии, соблюдение традиций и культуры производства, делая сам продукт (вино, например) ни много ни мало достоянием культуры и истории Франции. А за этим лейблом следуют все вытекающие составляющие: цена, спрос

и популярность того или иного продукта.

Итак, регион Божоле, название вина – «Божоле марочное». Когда-то, 200 миллионов лет назад, эта территория была дном мирового океана. Вместе с общим поднятием уровня моря проходили и вулканические процессы и, как результат, образовались горы Божоле. «Различные разломы поверхности, выбросы магмы и вынос первичной материи (гранита, диорита, амфи-



бола, магматических шпат и т. д.) дали такое геологическое разнообразие, которого не существует нигде больше на земле!», – утверждает Бруно Руссель, директор геологического музея «Espace Pierres Folles» (Царство Безумства Камней), находящимся в местечке St.Jean des Vignes в Божоле.

Разнообразие почв на столь небольшом географическом пространстве и дало винограду одного и того же сорта Гамэ столь разный вкус, а вину, соответственно, 12 наименований.

Главное отличие био-производства – это агротехника земледелия. В процессе выращивания винограда исключены любые виды синтетических удобрений, а используется только органика различной природы. Это и традиционный навоз, и компост от остатков растений, и мар – виноградный жмых, остающийся в завершающем цикле вино-спирто-производства.

Подкормка растений ведется с перерывом в 2-4 года, и главный здесь принцип – не перекормить. Именно это и происходит при внесении химических удобрений... Растение, имеющие в достатке азот, развивает корневую систему, близлежащую к поверхности земли. Внесение биокomпостов позволяет дать толчок к развитию саженца и заставляет развиваться натуральным образом корневую систему. Проникая в земные глубины, корни несут обогащенные минералами питательные вещества растению.

Таким образом используется в максимальной мере богатство земельных минеральных ресурсов. Насыщенные магнием, железом, калием и т.д. виноградные ягоды доносят до организма человека необходимые элементы для основных процессов жизнедеятельности клеток, в том числе и для производства серотонина – гармона радости. Вот поэтому, выпивая хорошее вино, настроение повышается!

Второй важной составляющей био-производства является защита растений. Как вы можете догадаться, здесь все происходит также без участия ядохимикатов. Первый момент в защите расте-

Первый и важный момент, с которого начинается плантация – это почва. Именно разница почв и дает винограду, а затем и вину ту тонко уловимую разницу, которую легко чувствуют знатоки и большинство любителей хорошего вина



Зимние работы – обрезка винограда



Что эти соединения имеет конечный период распада, а следовательно, выходят естественным путем из растения, совершив при этом его защиту от болезней. Синтетические же остаются, накапливаются, а затем переходят в наш организм.

Ну и последней составляющей в защите растений по био-методу является использование опять же растений для защиты растений. На плантациях сажают деревья определенных сортов, дающие пыльцу, изгороди из кустарников, в том числе и плодовых (например, красной смородины), создающих определенный микроклимат и среду. В междурядья сажают дикие растения для привлечения насекомых-опылителей, а также кормовую капусту, «приглашающую» зайцев на обед и отвлекающую от виноградной лозы.

Про ручной сбор винограда я уже упоминала. Винификация ведется в отдельных от остального урожая емкостях. И уже в середине марта вино Божоле марочное разлилось в бутылки, чтобы найти своих счастливых дегустаторов.

В содружестве с сыром и копченостями био-вино еще больше раскрывает свои вкусовые качества. И вкусно и полезно, только чуть-чуть дороже!

Одним словом, да здравствует серотонин, созданный с помощью био-вина! ●

ний – это усиление естественного иммунитета у растений. Как это делается? Во-первых, формированием мощной корневой системы, о которой мы говорили ранее. Во-вторых, использование дополнительных стимуляторов иммунитета. Своеобразный витамин «С» для растений кроется – не удивляйтесь! – в крапиве. Используя настой зеленых листьев в определенной пропорции, виноградарь распыляет суспензию в определенный момент вегетации.

Второй моментом в защите растений является ранняя диагностика заболевания. Что это такое для растений? Все просто. Когда я еще мало что знала о вине и его производстве, то восхищалась эс-

тетическим воспитанием простых французских виноградарей. Вдоль виноградников они сажали кусты роз! На самом деле, как оказалось, эстетика здесь – дело вторичное. Розовые кусты болеют теми же болезнями, что и виноград. Но! На две недели раньше. Таким образом, розы служат своеобразным индикатором и сигнализатором для виноградаря – внимание, заболевание!

Третий важный момент – использование натуральных минералов. Именно таким является «Бордоская жидкость» (смесь медного купороса с известковым молоком). Основным отличием от синтетических производных аналогичного действия является то,