

– Вітаю вас, шановні друзі. Це програма «Шлях до себе». У ній ми розбираємося у впливі Радянського Союзу на нас усіх. Ми виходимо завдяки Українському культурному фонду. І говоримо сьогодні про вино. Мене, до речі, звати Лєна Чиченіна. У гостях у нас Анна-Євгенія Янченко. Добрий день. Анно-Євгеніє, є фемінітив до слова «сомельє»?

– Добрий день. Рада вітати всіх слухачів. До «сомельє» дуже складно підібрати фемінітив. Якщо є потреба сказати про сомельє у жіночому роді, то частіше кажемо «сомельїня», що дуже поки що незвично звучить навіть для мого вуха. Або просто жінка сомельє.

– Чи Пані сомельє. Як Пані посол. Розібралися. Знаєте, у мене таке уявлення про Радянський Союз і про вино, що тоді взагалі не було такої культури. Культури пиття, всі якусь бурду пили. Чи правильне моє уявлення? Чи все-таки щось краще було?

– Якщо ми говоримо про культуру пиття взагалі у Радянському Союзі, то насамперед маємо говорити про горілчані вироби. Вино виготовлялось, його було доволі багато. Залежно від року вино то було дуже вживаним, то не було. Але вважається, що саме горілка була царицею алкогольних ритуалів Радянського Союзу.

– А були якісь градації? Чи лише червоне, біле, сухе, напівсухе, солодке.

– Є певна складність. Я не можу судити про те, що було у Радянському Союзі, тому що це було давно. Але якщо є якісь архівні та наукові статті, вони насамперед стосуються тем алкоголізму, якогось зловживання алкогольними напоями. Статистики тоді також не було достатньо. І виходить, що оця штука про розвиток винної культури за часів Радянського Союзу для нас така прихована, скута, ми дуже мало про це знаємо. Єдине, що ми точно знаємо – вина виготовлялась величезна кількість. Акцент був тільки на кількості вина. На якість вина дуже мало звертали увагу, тому що потрібно було забезпечити попит величезної кількості народу.

– Було таке явище – «Советское шампанское». Багато людей, особливо які займаються професійно вином і люблять його, почувши «Советское шампанское», одразу хапаються за серце. Чому вам боляче, коли ви це чуєте?

– Це не просто боляче, просто серце крається. Буде трішки довга історія, але треба її почути, щоб зрозуміти. Існує такий напій – шампанське. Справжнє, яке виготовляють за певною технологією з певних сортів винограду та на певній території. Цей напій зі самісінького початку був дорогим, бо його виготовляти

було дуже дорого. Через певну кількість століть він набув слави, на нього був дуже великий попит, а кількість була маленькою, що ще збільшувало вартість.

Вийшло так, що люди, які формували російську культуру, наприклад, поети та прозаїки, яких ми знаємо, були дотичними до того прошарку людей, які могли пити шампанське. Вони включили назву «шампанське» у свої твори. І всі люди, які читали їхні твори, вважали, що шампанське – напій свята, це дуже круто. Ніби піднести себе на небеса, коли ти п'єш шампанське. А коли Радянський Союз, скажімо, започаткувався, то настала потреба створити якийсь символ, що дав би звичайним людям – робітникам, тим, хто займається сільським господарством – оце відчуття свята, щастя.

Тому напій під назвою «шампанське» відтворили, спростивши методіку, використавши інші сорти винограду, які не росли у Шампані, виготовляючи симулякр, платонівський симулякр. Тобто копію копії напою. А це дуже складно пояснити людям, які не розуміються на тому, як воно робиться. Але у мене є приклад: уявіть картину «Мона Ліза». Димка, напівтіні. Уявіть, що ми з неї зробимо ксерокс, а потім ще один ксерокс з ксероксу. І так разів 100 зробимо – це і буде радянське шампанське. Дивіться, це певна рідина, яка має вміст алкоголю і бульбашки. Все, більше зі шампанським її нічого не ріднить. Але багатьом людям, які проживали своє життя за Радянського Союзу, споживати шампанське було дуже важливо, тому що вони себе бачили дотичними до тієї самої культури, про яку розповідали і Пушкін, і всі інші автори, які про шампанське писали.

– Деякі українські виробники ігристого вина – треба, мабуть, так сказати – стверджують, що вони чи купили технологію, чи за нею працюють. Тому їхнє ігристе вино все ж таки можна назвати шампанським. Ви, бачу, не погоджуєтесь з цим.

– Тут складна річ. По-перше, шампанським може називатися лише вино, яке зроблене в Шампані. Це таке правило, яке всі винні країни, окрім Росії, вважають нормальним. А от щодо методів виготовлення, то це дійсно так. Українські вина, на пляшках якого написано, що воно зроблене за традиційною або класичною технологією – це ті вина, які виготовляються точнісінько так, як шампанські. Суто базова технологія ідентична.

– Чи були сомельє у Радянському Союзі?

– Я тотально впевнена, що, звісно, були якісь маленькі кількості вин, які виготовлялись для того, щоб їх презентувати на офіційних подіях або для спеціальних гостей, наприклад. Але я не впевнена, що можна говорити про тренди за цих часів, тим паче про сомельє. Такої професії стовідсотково не було

за Радянського Союзу. Тому що наявність сомельє в будь-якому закладі, ресторані передбачає, що асортимент вин настільки широкий, що для того, щоб у ньому розібратись, потрібен спеціаліст. А в Радянському Союзі такого не було.

– Логічно. А коли сомельє з'явилися? Коли асортимент став широким? Зрозуміло, що це після дев'яностих.

– Навіть не знаю, з чого почати. Я повернулася в Україну у 2009 році, до цього жила в Аргентині певну кількість років. Тому частину розвитку цієї галузі не бачила. От коли я вже повернулася та стала жити в Києві, тоді сомельє вже були, вина іноземні вже були. Також були заклади, де ці вина були представлені на високому щаблі якості та асортименту.

– Коли почали з'являтися оці винні сноби, проти яких зараз триває боротьба? Мій знайомий знімав рекламу для однієї торгової марки вина. Там був акцент – не слухайте винних снобів, пийте вино, як вам захочеться. Але ж коли вони почали з'являтися? Коли ви їх побачили та що це були за люди?

– Взагалі винний снобізм як явище ніколи не зникне, але, на щастя, він трохи зменшується. В чому особливість винної сфери? Протягом століть до вина були дотичними люди лише з дуже високими статками. Або люди, які довгий час вивчали вино і дуже класно на ньому зналися. І в першому, і в другому випадку це були люди дуже особливі. А потім інформація стала демократичною, в якийсь момент її можна знаходити в інтернеті безкоштовно, а не проходити якісь довжелезні та дорожесні курси сомельє. Багато людей, які просто базово щось прочитали про вино, почали себе відчувати, наче вони потрапили до вищого світу. І за допомогою своїх знань принижували інших людей. На щастя, зараз ці знання – це дивина. Оскільки інформації про вино стає дедалі більше.

– Нема вже кого принижувати, тому що всі такими снобами стали.

– Розумієте, якщо критична маса снобів дуже велика, вони самі по собі помножуються на нуль і стають нормальними людьми. Тому зараз навіть люди, які колись були завзятими снобиками, мені здається, стали нормальними частинами суспільного товариства.

– Якщо дивитися за їхньою логікою, що категорично не можна робити з вином?

– Візьмемо якогось винного сноба в абсолюті. Він стовідсотково буде пити лише французькі вина, інколи, можливо, італійські. На всі вина з Нового Світу – аргентинські, чилійські, новозеландські, австралійські або зі Штатів – буде

дивитися зверхньо і ними гидувати. Тому що начебто це взагалі не вина, мовляв, що вони там про вина знають. Звісно, що він буде пити червоне вино лише з м'ясом, біле вино – лише з рибою. Ще він обов'язково в розмові зі звичайною людиною буде використовувати якісь терміни, інколи не знаючи до кінця, що вони означають, щоб показати, що він дуже багато знає.

– **Поки не натрапить на людину, яка дійсно це буде знати.**

– Насправді це дуже часто трапляється, особливо коли, наприклад сомельє – дівчина. От ви, дівчина, працюєте у закладі. До тебе прийшли якісь люди, і вони не хочуть довіряти вибір вина дівчині, адже що вона може знати про вино? І вони намагаються цими снобськими штучками нібито поставити тебе на місце. Якимось дивом стає зрозуміло, що ти також гарно розбираєшся у винах, а подекуди і краще. Тоді ця дуель завершується. Це дуже смішно.

– **Вірю, що це смішно. Ще така історія: кажуть, що дівчата, жінки не люблять сухого вина. Якщо є дівчата у компанії, то треба замовити пляшку солодкого або напівсолодкого. Правильно розумію, що солодке, напівсолодке – це якась теж радянська історія?**

– Насправді так. Тут одразу поєдналися два міфи. Перший: жінки люблять солодкі вина. Це не так, чесно. Як людина, яка працює з винами вісім років, не знаю, скільки я вже провела дегустацій, точно понад 200, скільки інтерв'ю зробила. Повірте, є великий досвід, який доводить, що нема такої різниці між жінками і чоловіками, щоб одні любили солодке, інші – сухе. Людина може любити і солодке, і сухе незалежно від гендеру.

А от щодо Радянського Союзу, отут цікава штучка, тому що оця градація винна – напівсолодкі, напівсухі, солодкі – у такій формі існувала лише у Радянському Союзі та лишилась нам як спадок. У звичайних виноробних країнах, візьмемо, наприклад, Францію чи Австралію, є певні регіони, де історично робили солодкуваті вина. І вони не пишуть на етикетці, що це напівсолодкі чи напівсухі вина. У них взагалі такого розуміння нема. Є розуміння, що вино під назвою «Voungau» може бути і сухим, і напівсолодким. Якщо ми візьмемо Німеччину, то там з рислінгу часто роблять і сухі, і напівсухі, і солодкуваті вина. Там є схожі градації, але навіть приблизно не такі, як в Радянському Союзі. Тобто взагалі казати напівсухе чи напівсолодке вино – це така ознака пострадянського впливу.

– **А як розрізнити?**

– Майже всі вина, які створюються, є сухими. Це перше. Розрізнити напівсолодкі та напівсухі вина неможливо, тому що нема такої різниці. Напівсолодкі та напівсухі вина відрізняються між собою кількістю цукру у

вині. Але на смакові відчуття впливає не лише кількість цукру у вині, а ще й кількість кислотності. Вино, яке має однакову кількість цукру, залежно від кислотності, можемо по-різному сприймати. Відповідно різниця між напівсолодким і напівсухим вином нівелюється, вона неважлива. Знаєте, є певні речі, які тупі, нелогічні та недосконалі, але які успадкували з Радянського Союзу. Напівсолодкі або з напівсухі вина – це найкращий приклад. Або слово «виноматеріал», моя улюблена штука.

– **А що це?**

– Не повірите. Виноматеріал, за нашим чинним законодавством, яке ми успадкували, – це вино, яке вже може бути у пляшці, яка може бути закоркованою, але без акцизки. Це вино, яке за нашим законодавством не можна продавати. Все. У всіх інших країнах воно також називається вином. А у нас – виноматеріал. Тому дуже часто на пляшках українського вина пишуть, що там виноматеріал сухий. Мається на увазі сухе вино, але багатьох споживачів це лякає страшенно. Я інколи друзям показую фокус: ось пляшка вина, здираєш акцизку – виноматеріал. Отак.

– **Я дивилась одну дуже класну британську програму, у якій йшлося про їжу у різні історичні періоди. Коли вони робили програму про середні віки, наголошували на тому, що люди пили вино постійно. Адже воду не можна було пити, це було небезпечно. Як було з цим в Україні? Якщо говоримо не про Радянський Союз, а українське традиційне суспільство. Теж ми пили вино?**

– Ні, ми пили інші напої – так звані меди, різні види горілок і пив. Тому що виноград, через особливості клімату, росте лише у деяких областях. Наприклад, на території Закарпаття пили вино, ближче до Одеси та Миколаївської області пили вино, у Криму також. У центральній Україні та більш східній частині пили пиво, воду та меди.

– **Якщо повертаємося до Радянського Союзу. Є документальне кіно, у якому розповідалося про знищення виноградників на Закарпатті. Яку шкоду заподіяло це винищення для сучасного виробництва вина?**

– Нагадаю, що це сталось у 1985 році. Це було пов'язано з «сухим законом», який намагалися запровадити на усій території Радянського Союзу. Оцей момент з вирубкою лоз, з одного боку, майже вбив винну галузь. Тому що горілку ви можете робити щороку, бо вона робиться з рослин, які ростуть раз на рік. Для того, щоб отримати вино, маєте посадити лозу, яка щонайменше перші чотири роки має просто виростати. І лише потім вона даватиме виноград. Треба

дуже велику кількість грошей, енергії, часу витратити, щоб лоза з'явилася і виросла.

Оскільки після 1985 року почалися певні політичні складнощі у Радянському Союзі, які потім, на щастя, перетворили нас на незалежну державу, звісно, на це ні грошей, ні часу, ні бажання не було. Це почали робити набагато пізніше, це мінус. Але є плюс ситуації, тому що у Радянському Союзі дуже часто були погані лози. За ними не дуже добре доглядали, тому що виноградарство та виноробство були спрямовані на кількість, а не якість. Винищили ті лози, які переважно не були придатні для сучасного виноробства. Рано чи пізно їх би довелося змінити. З одного боку, заподіяли жахливу шкоду галузі, а з другого боку, це стало трампліном, щоб нові лози, які саджали та використовували, були більш сучасними.

– І як у нас справи з новими лозами? Час від часу чую, що ресторатори закликають людей звертати увагу на українські вина. Це правда? І чи існує досі упередження до вітчизняного продукту?

- Це первісна потреба українського виноробства – створити певний імідж не лише в очах закордонних поціновувачів вина, а в очах українців. Тому що в нас немає довіри до українського вина, і це не на пустому місці з'явилось. Це наслідок того, що було у Радянському Союзі, а потім у дев'яностих. Це нормально. Насправді українській винній галузі навіть не 30 років, як Україна існує та розвивається, а лише декілька років. Водночас як ми успадкували певні закони, які стосуються слів «виноматеріал», «напівсолодке вино».

Ще успадкували таку штуку – це радянська методика виготовлення вина, яка тотально не передбачала того, що у нас будуть маленькі винороби, які виготовлятимуть невеличку кількість вина. Це будуть не заводи, а маленькі виноробні. Тому через законодавчі нюанси неможливо було, щоб вино створювалось людиною, а не величезною фабрикою. Для того, щоб отримати ліцензію на виготовлення та продаж вина, потрібно було платити шалені гроші щороку, тому що передбачалось, що це буде величезне підприємство, для якого ці гроші будуть нулем, нічим. Українське виноробство не мало змоги розвиватися до 2018 року. Тому що ті, хто хотіли виготовляти вина, були поза законом. Це була реально жахлива історія, довгий час з цим намагалися боротися. І лише зараз людина, яка хоче робити вино, має законну можливість його виготовляти.

–Зараз є українське сучасне вино, які виготовляють ці фабрики. Яке воно? Є якісь особливості?

– Україна як виноробна країна, на мою думку, поки не має спеціалізації унікальної, тому що ми експериментуємо. Дуже мало часу поки що. Франція, Італія виготовляють вина понад 2000 років. Ми фактично лише зараз почали. Нам треба вивчити самих себе. Єдине, що прошу звернути увагу на два сорти винограду – це тельті курук, білий автохтонний сорт винограду, який в Україні росте, і одеський чорний. Це наша особливість. Мені здається, найближчим часом саме ці сорти будуть репрезентувати українське виноробство у винному товаристві та у світі.

– Що ж, друзі, підтримаймо українське вино. Ці два сорти запишіть, я теж це зроблю. Звертатиму тепер на них увагу. Будемо сподіватися, що за якийсь час з'явиться фішечне українське вино. Кажуть, що вже є особливі українські устриці. Не так давно їх у нас вирощують. Тому на вино нам не так довго лишається чекати. Анна-Євгенія Янченко, сомельє, була у нас сьогодні у студії. «Шлях до себе» називається наша програма. Мене звати Лена Чиченіна. У цій програмі розбираємо вплив Радянського Союзу на різні галузі. Сьогодні говорили про вино. Ми виходимо за підтримки Українського культурного фонду. Почуємося у наших наступних програмах.