

Нью-Йоркское шампанское с одесским привкусом

Принято считать, что вино — вообще французский напиток, и поэтому лучше пить его в оригинальном, так сказать, исполнении. Из французских вин, могу поспорить, вы всем предпочитаете — мерло, потому что оно самое мягкое. Благодаря этому свойству самое паршивое мерло лучше средней паршивости каберне. И вы, конечно, знаете, что самое лучшее шампанское — "Вдова Клико", да еще "Кристалл", которое один раз пил начальник вашего лечащего врача на именинах у министра здравоохранения.

Что, если я вам скажу, что некоторые американские вина побеждают французские на международных конкурсах? Поверите ли вы, что одни из лучших вин в стране производятся совсем не в Калифорнии, а на севере штата Нью-Йорк? Уложится ли у вас в голове, что виноделие в этих местах достигло нынешнего расцвета благодаря одесситу, приехавшему в США в 1951 году?

Все это именно так, и вот уже несколько лет в последних числах октября, когда деревья надевают многоцветный убор, я отправляюсь с женой из Бруклина в район, именуемый Фингерлейкс, чтобы до упора забить багажник своего "Бьюика" ящиками любимого вина, которое не купить в соседнем винном магазине.

Несколько слов о самом районе. В доисторические времена проползший по этим местам гигантский ледник вспорол земную поверхность, оставив борозды, впоследствии заполнившиеся водой. Так возникли Пальчиковые озера. Почему Пальчиковые? Тот, кто составлял карту, явно обладал образным мышлением и увидел в череде длинных озер отпечаток руки Бога, которому так понравилась эта земля, что он решил коснуться ее.

На южном берегу одного из самых больших озер — Каюги — стоит очаровательная Итака со знаменитым Корнеллским университетом. В нем работал наш знаменитый соотечественник Владимир Набоков. Но я гоню машину дальше на северо-запад по 17-й дороге к озеру Киюка, которое на карте выглядит кривой рогаточкой. Здесь жил еще один наш человек, чье имя вошло в историю американского виноделия так же прочно, как имя Набокова в литературу. По западному берегу Киюки, чуть выше

городка Хаммондспорта, сбегают виноградники винодельческой компании доктора Константина Франка. Это — конечная цель моего пути. Здесь живет мой герой — 76-летний сын доктора Франка и дважды мой земляк Вилли Франк с женой, детьми и внуками — виноделами.

Доктор Константин Франк окончил отделение виноделия Одесского сельхозинститута и до войны работал в винсовхозе на Днестре. Сын доктора — Вилли — вспоминает, что совхоз был в селе Трубецком возле Борисполя, что отец изобрел особый плуг для вспашки земли на виноградниках, которым пользуются по сей день, что о нем как о новаторе писали советские газеты, и мы можем предположить, что докторская степень была получена Константином Франком на основании его практических изысканий в области виноделия.

Все это было до войны. Когда немцы оккупировали Украину, многие колхозы и совхозы продолжали работу — оккупационную армию нужно было кормить, и, видимо, совхоз под началом доктора Франка был одним из уцелевших. Мы можем предположить, что влюбленный в свое дело Константин Франк не мог бросить на произвол судьбы виноградники, которые были делом его жизни.

Любое обобщение обречено на ошибку, и мы знаем, что не все немцы вели себя так, как в советских художественных фильмах. Незадолго до отступления офицер, который наезжал в совхоз Константина Франка, предложил ему эвакуироваться с уходящей немецкой армией. Доктору дали на сборы 15 минут. Потерявший двух братьев в годы сталинских чисток, прекрасно понимающий, что любовь к своему делу будет истолкована вернувшейся властью как предательство, Константин Франк взял супругу Евгению и сына Вилло и отбыл на Запад.

После войны Вилли окончил Нюрнбергский университет, а в 1951 году семья, воспользовавшись приглашением дальних родственников, переехала в США. Поселились в Нью-Йорке, в украинском Ист-Вилледже. Константину Франку было тогда 54 года.

"Папа не знал английского и пошел в ресторан мыть посуду, а я кое-как говорил по-английски, и меня взяли на должность лифтера", — вспоминает Вилли Константинович.

Со временем Вилли нашел работу фотографа в газете, а отец мучительно искал возможность вернуться к виноградарству. Ближайший от города Нью-Йорка виноградарский район находился в районе Пальчиковых озер. Взяв жену, он поехал туда. Его первой остановкой стала исследовательская станция факультета виноделия Корнеллского университе-

та. Она находилась в городке Джинива, что на северной оконечности Сенеки. Все, что могли предложить доктору виноделия, знавшему шесть европейских языков, но едва объяснявшемуся по-английски, это работу уборщика. Он принял ее, вынашивая в глубине души мечту — начать здесь собственное дело.

Отвлечемся на минуту от биографии Константина Франка и объясним следующее. Виноделие в Америке существует три сотни лет, и среди тех, кто развивал его, был один из отцов-основателей США Томас Джефферсон. Человек с великолепным образованием и воспитанием, служивший послом во Франции, Джефферсон вернулся домой с мечтой начать производить вино, которое было бы не хуже французского. Но проблема заключалась в том, что в Америке рос только свой виноград — витис лабруска. Европейские виноделы пользовались сортами витис винифера. Только из них можно было производить рислинг и шардоне, геверцтрамайнер и пино нуар, каберне совиньон и, наконец, — шампанское.

Американцы культивировали сорт, который назывался ниагарой — аналог хорошо знакомой на юге Украины изабеллы. Специалисты иронически отзываются о нем как о виноградном компоте с небольшим добавлением водки.

Попытка Джефферсона провалилась. Когда пожилой уборщик Константин Франк пытался втолковать начальству, что его идея совсем не такая безнадежная, как кажется, от него только отмахивались. Ссылаясь на опыт Джефферсона, начальники упустили из виду, что Джефферсон был дипломатом и законодателем, а не виноделом.

Главный довод оппонентов Константина Франка сводился к следующему — американский климат слишком холодный для европейских сортов винограда. Франк говорил: "Я растил виноград на Украине, где зимой плевки замерзали еще до того, как падали на землю".

У Константина Франка был еще один довод — он ехал на Пальчиковые озера, поскольку это оказался самый близкий к городу Нью-Йорку виноградарский район. Но, прибыв сюда, он обнаружил, что в озерном краю свой уникальный микроклимат. 200-метровой глубины Сенека не замерзало никогда. Киюка, глубина которого составляет 70 метров, замерзало считанные разы.

Когда Константин Франк оказался в Джиниве, здесь было 19 винодельческих компаний, в том числе известная своим дешевым портвейном "Тэйлор". Марка эта существует по сей день, хотя сама компания давно

покинула рынок, оставив на память о себе лишь название убойного напитка, да еще прекрасный каменный дом старика Тэйлора на берегу Киюки, в котором теперь живет Вилли Франк.

В один прекрасный день на джинивской научной станции появился владелец местной винодельческой компании "Голд сил виньярдз" Чарльз Фурнье. Прекрасно владевшего французским Константином Франка как прорвало. Он сыпал научными доводами, заваливал собеседника ссылками на собственный практический опыт, сразил его своей эрудицией. Фурнье нанял Франка, как говорится, не сходя с места. Вскоре неугомонный украинец засадил виниферой более 100 акров земли Фурнье. Забегая на 40 лет вперед и оставляя далеко позади ухмылки скептиков, скажем, что сегодня на берегах Пальчиковых озер успешно действуют 160 винодельческих компаний!

Спросите, так почему же мы о них ничего до сих пор не слышали, черт подери?!

А потому, что местные виноделы поняли простую истину: там, где массовое производство, там нет качества. Поэтому все, что они производят, раскупается тут же на месте. Когда я сообщил выше, что возвращался в Нью-Йорк с багажником, битком набитым ящиками вина, я был только одним из тысяч автомобилистов со всей страны, в уикэнды паркующих машины у местных виноделен. Когда едешь издалека, нет резона покупать вино бутылками — только ящиками. Благодаря этому у здешних виноделов не стоит проблема со сбытом, даже с транспортировкой своей продукции. Впрочем, если вам лень ехать в такую даль, то и в Нью-Йорке есть несколько мест, где можно купить вино доктора Франка, особенно его знаменитый Джохенигсбергский рислинг. Одно из них — ресторан гостиницы "Уолдорф-Астории". Есть еще несколько заведений: "Ле серк 2000" и "Файрберд". Будете там, непременно закажите бутылочку!

В начале 60-х мечта Константина Франка сбылась — он стал владельцем собственного участка земли на западном берегу Киюки, открыв фирму "Vinifera Wine Cellars" — "Винные погреба виниферы". Сейчас имя Франка в этих местах — символ самого высокого качества и... толики безумия, без которого невозможно добиться такого ошеломительного успеха.

Вилли рассказывает, что стареющие отец с матерью на своих плечах тянули хозяйство, в то время как у него был свой бизнес, далекий от виноделия, — он жил в Квинсе и работал торговым представителем извест-

ных фотографических компаний. Над виноградниками, с которых начался переворот в местной экономике и истории виноделия, нависла угроза запустения. Вилли с женой, чтобы поддерживать дело отца, ездили сюда по выходным. Семь часов в одну сторону и через день — семь часов в обратную.

В 1984 году Вилли переехал в Хаммондспорт, возглавив "Винные погреба виниферы". В 1985 году Константин Франк умер.

По воскресеньям винные магазины в штате Нью-Йорк закрыты. Но несколько десятилетий назад легислатура приняла специальный закон, позволяющий виноделам открывать по выходным свои дегустационные. Дегустационная Франка находится на высоком берегу Киюки. Из окна открывается потрясающий вид на озеро и лежащие за ним холмы, напоминающие в осенние дни цветное покрывало.

Для гостя из газеты Вилли Константинович открывает только непочатые бутылки. Он считает, что постоявшая бутылка, с которой уже снимали пробу, теряет часть букета. На очереди — ркацителы — название, знакомое с юности. Но в США Вилли Франк — первый, начавший коммерческое производство этого вина. Во всех статьях о вине в специальных изданиях обязательно пишется, как правильно произносить непривычное для англоязычного уха — эр-ка-ци-тэ-ли.

В моей студенческой юности это вино благодаря фонетическим особенностям названия и, не в последнюю очередь — своим вкусовым качествам, получило жутко похабное прозвище — раком к цели. Его пили именно мы — студенты. Когда я пригубляю ркацителы Франка, первая реакция — "невозможно!" Мне, не специалисту, незнакома лексика винных критиков, поэтому приходится обходиться лишь общими словами, кое-как передающими восторг, когда после первого глотка весь организм восторженно кричит: "Давай еще!".

Вилли Константинович, глядя на меня, довольно смеется: "Секрет очень простой — чем меньше винограда ты собираешь с акра, тем лучше вино. Тот, кто гонится за валом, никогда не получит качества. Да мы и не стремимся стать миллионерами за один год!".

Он рассказывает о других секретах своего ремесла. Дубовые винные бочки он завозит из Франции. Почему? Разве в Америке нет своего дуба? Есть, конечно. 80 пород. Но американский дуб придает вину жесткость, а французский — нет. После трех использований бочки разбирают, продают и покупают новые. Европейские технологии соблюдаются с той же строгостью, с какой ортодоксы соблюдают Моисеевы заветы.

Вилли Франк отказался от выведения 60 сортов винограда, которые выводил отец, и сосредоточился на 15. Ркацителы сегодня — его любимец. Итог — десятки золотых медалей на самых престижных международных конкурсах. Дважды его рислинг получил титул "Лучшего рислинга Нового Света".

В номере престижного журнала "Wine Spectator", отмечающего 25-летие своего выхода в свет, издатели публикуют краткие данные о виноделах, которых они внесли в собственный Список Славы. Доктор Константин Франк разделит страницу со всемирно знаменитым французским производителем божоле Жоржем Дюбо.

Гордость Вилли Франка — его шампанское. Он ведет нас в подвал старого тейлоровского дома, как в святую святых. Нам открываются стены бутылок, в которых зреет вино. Именно в бутылках, а не в больших канистрах должны вызреть шампанские пузырьки. Посреди подвала — наклонные щиты с сотнями бутылок. Ежедневно хозяин лично вращает каждую из них в полном согласии с методом шампенауаз.

"А что вы удивляетесь? — говорит он. — Я же сумасшедший! Для меня шампанское — вызов моему мастерству. Можете назвать это наваждением, страстью, болезнью, но я хочу получить качество, и я его получаю".

Вилли Константинович смеется с легкостью человека, любящего свое дело и довольного плодами работы. Он высок, широкоплеч, энергичен и, как видно, именно в постоянной работе на свежем воздухе черпает завидное здоровье.

"Французы ненавидят меня, — признается он. — Они считают, что шампанское делают только они. Но на международных конкурсах, где критики дегустируют вино вслепую, мое часто принимают за французское".

Хозяин вспоминает американскую поговорку: "Если оно ходит, как утка, крикает, как утка и имеет вкус утки, то какой смысл называть это вороной?".

Франк называет своего ближайшего соперника — французскую компанию "Боллингер" и за ней — "Вдову Клико".

Доказательством тому, насколько это сопоставление правомерно: золотая медаль, которую на международном конкурсе в Торонто "Боллингер Гранд Анна 1985 года" разделила с "Шато Франк Брют".

Пересчитывать все медали за шампанское Франка и его вина — только утомлять читателя. Завершу на том, как Вилли Константинович под-

водит меня к стене, где висит письмо из Белого дома с благодарностью за несколько ящиков "Шато Франк Брют". Его заказали у Франка для обеда по случаю встречи президента с губернаторами штатов и территорий. Рислинг доктора Франка попал в меню обеда президентов Клинтона и Ельцина.

"Согласитесь, когда твое шампанское заказывают для Белого дома, это уже кое-что да значит!" — говорит Вилли Франк.

Я соглашаюсь. В одном из привезенных из Хаммондспорта ящиков у меня стоит несколько бутылок "Шато Франк Брют". Один из новогодних тостов я уже привычно поднимаю за долголетие и процветание своего земляка.

Нью-Йорк



Восточное сердце Марьяны Гапоненко

То, что заголовок этих заметок — билингва, вполне закономерно. Наша землячка, о которой идет речь, известна за рубежом больше, чем в родном городе. Достаточно ввести ее типично украинскую фамилию, написав ее латинскими буквами, в поисковую систему Интернета, как тут же появятся ссылки — на стихи, эссе Марьяны Гапоненко в элитарных журналах и сборниках Германии и Австрии, на статьи о ней, принадлежащие перу ведущих критиков немецкоязычных стран.

Достаточно, к примеру, привести цитату из статьи Норберта Штернмута: "Вряд ли найдется литературная газета, в поэтическую антологию которой не вошли бы стихи Марьяны Гапоненко". И далее — его прогноз: "В недалеком будущем она станет одним из крупных лириков". Мнение Штернмута важно еще и потому, что он входит в состав академического жюри, избравшего именно 21-летнюю одесситку "Городским писателем" Граца на 2003 год. Переоценить значение данного выбора трудно: именно этот старинный австрийский город стал по решению ЮНЕСКО очередной Культурной столицей Европы. Насколько мне известно, Марьяна — единственная из граждан Украины, удостоившаяся подобной чести.

Ранее, в 2001-м, она стала одной из трех победителей конкурса "Немецкий языковой мир", и в 19 лет была наречена "Автором года". А первую немецкую стипендию получила в 16 лет в Регенсбурге, где стала третьим призером на поэтической олимпиаде — стихи в Баварию послала на свой страх и риск...

— Что же вы, Марьяна, обязаны делать, чтобы "отработать" грант, выделенный вам как городскому писателю Граца? Быть может, станете его летописцем или автором речей для обербургомистра?

— Буду продолжать свое занятие — писать стихи.

А еще ей предстоит сдавать экзамены на 4-м курсе факультета романо-германской филологии Одесского национального университета. Скажем прямо, Марьяна — не отличница, но декан, профессор Лидия Николаевна Голубенко, гордится ею, справедливо полагая, что студентка Гапоненко не только обладает незаурядным поэтическим дарованием, но и прославляет своим творчеством и Одессу, и Alma mater — университет.

Любопытно, что в семье Марьяны не было ни поэтов, ни лингвистов, да и училась она не в специализированной языковой, а в обычной школе. Стихов на русском языке никогда не писала, да и сейчас не пишет — лишь переводит свои с немецкого. Мечтает со временем создать журнал, в котором печатались бы ее переводы стихов русскоязычных поэтов на немецкий.

Искушенные читатели и специалисты отмечают в ее поэтических строках не просто