

Мнение/вино

Личное
Эльдорадо

ИГОРЬ СЕРДЮК

Винный критик, обозреватель
портала SWN

forbes.ru/serdyuk

Как можно воплотить
в вине любовь к эффектам
и тягу к рискам.

АЛЕКСАНДР ВИК ИЗ ТЕХ ЛЮДЕЙ, в разговоре с которыми хочется задавать много вопросов. Как ему удалось выбраться из-под лавины в горах Британской Колумбии? Как за время учебы в Гарварде получилось дважды выиграть турнир по гольфу среди университетов Лиги Плюща? Как он смог заработать миллиард долларов на финансовых пузырях и не потерять деньги, когда эти пузыри один за другим начали лопаться? 59-летний Александр Вик знает, что вызывает к себе столь живой интерес, но предпочитает отмалчиваться и уже семь лет не дает интервью. Единственное исключение, которое он делает для публичных комментариев, касается его недавних проектов в Латинской Америке: роскошного клубного отеля Estacia Vik в Уругвае и ультрасовременного винодельческого хозяйства с отелем Viña Vik в Чили.

Viña Vik — не первый опыт вхождения Александра Вика в алкогольную тему. Ему, в частности, принадлежит бренд Christiania — норвежская водка, рецепт которой, согласно легенде, был создан еще в XVI веке при дворе датского короля Христиана IV. Однако, несмотря на многообещающий слоган «Самая мягкая водка в мире», картофельный дистиллят едва ли мог бы стать предметом желаний успешного предпринимателя-космополита и романтического авантюриста. В винодельческом же проекте Вику удалось проявить сразу несколько черт своего характера: эстетскую любовь к внешним эффектам, страсть к финансовому риску и неизбывную тягу к поиску приключений.

Чилийское приключение Вика началось в 2004 году, когда два нанятых им талантливых французских винодела Патрик Валетт и Гонзаг де Ламбер подыскали живописную долину Millahue в винодельческом регионе Colchagua. Окруженная Андами, долина была покрыта девственным лесом, в котором водились пумы, ядовитые змеи и пауки. А главное, она имела красивое название. На языке индейцев мапучи слово «milahue» означает «золотая долина», а на золоте у Александра Вика был особенный нюх.

Он купил участок земли площадью 4400 га, выкорчевал лес, вытеснив его обитателей на окружающие холмы, и заменил эвкалиптовые заросли на стройные ряды виноградных лоз. На берегу рукотворного озера вырос дизайнерский бутиковый отель, а посреди виноградников — футуристическая винодельня, построенная по проекту архитектора Смильяна Радича. Пространство перед входом занято скульптурно-ландшафтной композицией, напоминающей одновременно сад камней и каскадный фонтан. Однако вода в этом случае кроме задачи погрузить наблюдателя в медитативное настроение выполняет и чисто практическую функцию — с ее помощью осуществляется температурный контроль в самой винодельне, основные помещения которой находятся непосредственно под фонтаном.

Здание винодельни интересно не только своей плоской конструкцией, благодаря которой винзавод становится похож на большую летающую тарелку, но и нанотехнологичной крышей, материал которой загадочным способом пропускает часть солнечного света и мягко рассеивает его по бродильным цехам. Проект Радича должен был служить воплощением «холистической» концепции вино-

дельни — то есть доказывать целостность авторского подхода и синергичность его составляющих. Но, как это часто случается в соответствии с законами ироничной судьбы, некоторые из составляющих не выдержали испытания на синкретизм, и вода из фонтана начала протекать в бродильный цех. И таким образом холистическая концепция обернулась судебным процессом инвестора против подрядчика.

Тем не менее чилийское вино от Viña Vik — элегантно и мастерски сработанное красное в бордоском стиле — вышло на рынок и продается по трехзначной цене, на уровне наиболее высоко позиционируемых вин Чили. Патрик Валетт и Гонзаг де Ламбер принимают комплименты, получают первые экспертные рейтинги и раздают интервью, отвлекая внимание любопытных от своего менее словоохотливого работодателя. Тот же ограничивается лишь общими фразами о том, как важно было в новом проекте соединить природу, искусство, дизайн и архитектуру.

Вопрос «Как у него это получается?» отсылает нас к началу этой колонки. В конце концов, построить с нуля образцовый винный бизнес едва ли сложнее, чем пить картофельную водку на презентациях. Наверное, это сопоставимо по сложности с технической задачей не дать протечь крыше бродильного цеха или с логистической необходимостью успеть в течение года объехать все объекты недвижимости, разбросанные по Франции, Монако, Скандинавии, США, Уругваю и Чили.

Вероятно, это все же сложнее, чем выжить под снежной лавиной или под завалами финансовой пирамиды... Но только сам Александр Вик точно знает насколько. **FB**