



Имя испанского производителя Freixenet известно и уважаемо в мире игристых вин. Семейное предприятие, основанное в начале XX века в Каталонии, сейчас является частью корпорации Henkel Freixenet и имеет партнеров в Европе, США, Австралии. Это крупнейший бренд мира: только подумайте – производящий более 114 млн бутылок в год, а главное – продающий 99,3 млн! Поставленный в сложном 2020 году рекорд, возможно, не предел. И тем удивительнее узнать, как патриархально все начиналась...

# Freixenet

## Блистающий мир

### Хроники страсти и предприимчивости

История Freixenet вполне могла стать сюжетом фильма, повествующего о перипетиях семьи виноделов – личных и профессиональных трагедиях и радостях на фоне грандиозных исторических событий... Но так или иначе, любой сюжет заканчивался одним – поднятием бокала с легендарной испанской кавой.

Все началось с союза двух винодельческих семей, когда Долорес Сала, внучка основателя компании Casa Sala, с 1861 года производившей и экспортировавшей тихие вина в Южную Америку, вышла замуж за Педро Феррера, чья семья владела фермерским имением XII века La Freixeneda. Педро и Долорес были идеальной парой. И что немаловажно, как в личном, так и профессиональном плане. У нее был непревзойденный талант в виноделии, а он был отличным предпринимателем. Ферреры построили свой бизнес, продавая тихое вино странам Испанской империи в Южной и Центральной Америке. Но все изменили два события: уничтожение филлоксерой виноградников по всей Европе, в том числе и в Испании в 1872 году, и испано-американская война, отнявшая у них лучшие рынки сбыта. Тогда семейная чета решила перейти от производства тихих вин к производству игристых. В тот момент они и не подозревали, что их начинание превратится во всемирно известное имя – Freixenet. Компания названа в честь винодельни, где прошло детство Педро, – La Freixeneda, или «Ясневая роща» на каталонском языке.

Первая бутылка с названием компании была выпущена в 1914 году. После Первой мировой войны семья решила расширить деятельность за рубежом – на рынках Великобритании и США. Педро лично отправился



### Комментарий

**Юлия Шафранская, генеральный директор медиа-группы Drinks+:**

Freixenet стал одним из первых брендов, который почти 30 лет назад поверил в юный журнал Drinks+ и на многие годы стал одним из самых знаменитых наших партнеров. По приглашению собственников предприятия много лет назад нам посчастливилось побывать на Freixenet Cava, который находится в столице кавы – городке Сант-Садурни-д'Аноя. Элегантное здание винодельни, построенное в 20-х годах прошлого века в окружении горных пейзажей Пenedеса, является воплощением модернизма и в то же время сохраняет традиции каталонской архитектуры. И тогда же обозревателям нашей редакции удалось ознакомиться с лучшими образцами испанской кавы – Freixenet. Откровенно говоря, с тех пор мы самые верные поклонники этого бренда. В мире менялись тренды, стили, стратегии, но неизменно кавы компании «Фрейшенет» оставалась верна себе – такой же тонкой, элегантной, изысканно холодной, если вы понимаете, о чем я. И при этом – само воплощение бурлящей жизни, символ яркой и пылкой Испании.

Эта удивительная способность хранить традиции и соответствовать духу времени вот уже более столетия сохраняется в превосходных винах Freixenet. Вся кавы, созданная на Freixenet Cava, начиная от мирового бестселлера 1974 года Cordon Negro и до хитов последних лет, таких как Freixenet ICE и Freixenet Rose, а также выдержанных представителей серии Reserve, неразрывно связана семейными узлами. И дело не только в месте производства, но и в том, что на винодельню никогда полностью не опускают бочку – всегда оставляют пару галлонов вина, которые переходят к следующей партии. Таким образом, в бокале Freixenet есть немного вина, которое было произведено десятки лет назад! В том числе в те времена, когда мы с Freixenet только познакомились)). Мы уверены, что именно с таким вином стоит праздновать особые моменты жизни – независимо от повода. Сама жизнь – уже повод, а Freixenet – это сама жизнь!

в США, где в 1930-х годах открыл дочернее предприятие. Однако, когда вернулся в Испанию, случилась трагедия – он стал жертвой гражданской войны. Управлять винодельней пришлось Долорес и ее старшей дочери. И у них это неплохо получалось! В 1941 году Freixenet выпустил Carta Nevada в зеленых матовых бутылках. Эта кавы была одним из самых больших успехов компании за время правления Долорес. В 1957 году она передала бразды правления своему 22-летнему сыну Хосе Ферреру.

Экономическое положение после Второй мировой войны было сложным, но когда Хосе, младший сын Долорес, взялся за управление, компания приступила к своему величайшему расширению. В 1970-х годах Freixenet уже экспортировала свои первые бутылки в Соединенные Штаты, а в 1974 году Хосе представил ставший бестселлером Freixenet Cordon Negro в необычной черной матовой бутылке и получил от конкурентов не слишком лестное прозвище «Пузырь из черной бутылки». Однако популярность этого игристого вина была не дутой, а настоящей – Freixenet Cordon Negro стала самой продаваемой кавой в мире!

Молодой и дальновидный винодел смог осуществить мечту своих родителей и открыть Freixenet всему миру. Сегодня внуки основателей продолжают страсть и традиции, которые сделали Cava Freixenet одним из самых известных и популярных игристых вин в мире. Это то, чем, несомненно, гордились бы Долорес и Педро.

### Быть первыми!

Бренд Freixenet во многом был пионером: одними из первых применили французские методы производства кавы, первыми использовали черные и желтые бутылки и сделали ставку на развитие полностью экологически безопасных виноградников. Инвестиции в технологии превратили Freixenet в первого в мире производителя, ферментирующего базовые вина при контролируемой температуре. В этом была заслуга Хосе Феррера, который не только увеличил компанию до ведущего в мире производителя качественного игристого вина, но и навсегда изменил способ работы испанской индустрии кавы. Именно Хосе Феррер инициировал прогрессивные методы, такие как пневматическое прессование винограда, использование охлаждаемых резервуаров для контроля брожения и выращивание собственных дрожжей.

Для изготовления игристого вина Freixenet и в наши дни используют дрожжи, которые Долорес после долгих экспериментов определила как наиболее подходящие для создания качественной кавы еще несколь-

ко десятков лет назад. Сейчас Freixenet имеет лабораторию с новейшим оборудованием для производства дрожжей, где для контроля биомассы используются космические технологии! В результате работы этой лаборатории была создана одна из самых солидных частных коллекций дрожжей в мире. Хосе Феррер также был мозговым центром, стоящим за изобретательным маркетингом и рекламой Freixenet: он не только придумал культовую матовую черную бутылку, но и сделал свой бренд одним из первых приверженцев телевизионной рекламы.

## Секрет хорошего вина

«В чем секрет хорошего вина? Нет ни одного. Земля и виноградные лозы дают нам лучшее, в то время как мы вкладываем все свои навыки, наряду с опытом и изобретательностью», – утверждает Хосе Феррер Сала. И с ним нельзя не согласиться. Freixenet производит свою непревзойденную каву неподалеку от Барселоны, в городке Сант-Садурни-д'Аноия, в регионе Пenedес, известном как «Страна кавы». Земля и климат в этой части Испании обеспечивают отличные условия для выращивания винограда. Холмистый ландшафт защищает регион от сильных восточных ветров со стороны массива Гарраф и холодных ветров с горы Монсеррат.

Кава – это защищенное наименование игристого вина, которое должно соответствовать строгим правилам, чтобы получить право на название. Первое правило определяет три основных местных сорта винограда, из которых разрешено производить каву, – Ксарелло, Парельяда и Макабео, также известного как Виура (Xarello, Parellada, Macabeo/Viura). Ксарелло обеспечивает структуру, Парельяда – богатый сливочный характер, а Макабео дает кислотность и свежесть. Также допускается использование еще девяти сортов, среди которых Пино Нуар, Шардонне, Монастрель, Гренаш, Мальвазия и Трепат. Красный виноград используется для производства розовых сава.

Второе правило – изготовление по методу шампнуаз. Это классический метод производства шампанского, где вторичное брожение происходит в бутылке (а не в бестарной емкости). Кстати, до 1970 года испанские производители называли свое игристое вино шампанским. Затем, чтобы дифференцировать игристые вина Испании и не нарушать правила использования защищенного страной производства название, появилось слово сава. В переводе с испанского оно означает «пещера» или «погреб», где, собственно, и выдерживается игристое вино. И третья, кава является Denominació d'Origen (DO), означающее, что ее можно производить только в определенных регионах Испании, и в основном – в регионе Пenedес в Каталонии.

Искусство здешних виноделов прославил эти прекрасные, благодатные земли на весь мир: кава Freixenet получила огромное количество высших наград международных конкурсов Европы, Азии и Америки. Праздничные пузырьки кавы радуют миллионы людей в разных странах. В Украине компания Henkell Freixenet сегодня предлагает десять прекрасных образцов игристого вина от этого знаменитого испанского производителя. И каждая бутылка стоит того, чтобы быть откупоренной для торжественного случая!



## Принципы Freixenet

На протяжении полуторавековой истории семья Феррер и все сотрудники компании всегда руководствовались общими принципами, которые привели их к успеху и процветанию.

- Freixenet делает ставку на традиционное производство, особенно, когда дело касается кавы. Это включает в себя собранный вручную виноград, а также ферментацию в бутылке. А знания, которые передавались от поколения к поколению, применяются и сейчас.

- Компания всегда открыта для новых возможностей и технологий, чтобы предлагать своим клиентам инновационные продукты. В последние несколько десятилетий Freixenet постоянно улучшает качество продуктов питания с помощью новейших методов и разработок.

- Как крупнейший в мире производитель кавы, Freixenet осознает свою ответственность за экологию. Здесь постоянно работают над рациональным использованием таких ресурсов, как вода и стекло.

- Freixenet особенно гордится продолжением почти семейных отношений со своими поставщиками, ведь с некоторыми из них работает с момента основания винодельни Freixenet. Сотрудничество, построенное на доверии, – это основа, которая гарантирует высокое качество продукции.

В компании Freixenet уверены, что следить за всеми процессами производства вина, конечно же, дело головы. Но обязательно – под контролем сердца, ради вкуса и удовольствия!

### Комментарий

**Наталья Благополучная,** президент Всеукраинской Ассоциации виноделов и сомелье, основатель и директор Первой в Украине Школы сомелье «Мастер-класс»:

Cordon Negro Brut удивит вас не только красивым дизайном, но и содержимым! Длительный красивый перляж, приятный цветочно-фруктовый аромат с оттенками персика, груши, яркий и сбалансированный вкус и послевкусие – что может быть лучше!

