

Максим Иванита: «Добрый вечер-2» будет еще лучше!



Максим Иванита,
директор Русского
Театра Калгари

ОТ РЕДАКЦИИ. Еще свежи в памяти впечатления от комедийного шоу «Добрый вечер!», представленного прошлой осенью труппой Русского театра Калгари (www.webkoleso.info – №19), а молодой коллектив вновь приглашает всех на подобное представление, которое ребята, не мудрствуя лукаво, назвали «Добрый вечер-2!». Накануне открытия нового театрального сезона наш корреспондент побеседовал с директором театра Максимом Иванитой.

шоу «Добрый вечер» был сбор средств для постановки пьесы, репетиции которой уже несколько месяцев идут в Русском Театре. Ощутили ли вы реальную поддержку от этого мероприятия?

ИВАНИТА: Да, ощутили, спасибо всем кто приходит поддержать нас. Все средства в буквальном смысле слова идут на производство спектакля. В первую очередь - это покупка материалов, оплата первоначальных взносов за аренду зала, реквизит.

КОРР. Смогли ли вы показать шоу еще где-либо, кроме нашего города?
ИВАНИТА: До сих пор ведутся переговоры с Эдмонтоном и Ванкувером. Есть результаты и я думаю, что в дальнейшем эти два города будут нашими стратегическими точками.

КОРР. Судя по явно юмористической направленности последних работ вашей труппы (а предвосхищая события, скажу, что и следующая пьеса, которую зрители увидят 10 апреля, тоже в жанре комедии), - в скором времени к аббревиатуре вашего коллектива - РТК - может добавиться еще одна буква «К» - театр Комедии?

ИВАНИТА: Мне бы очень не хотелось, чтобы РТК был театром одного жанра. Я не говорю, что это плохо или хорошо. Просто мне кажется, что в нашем случае репертуар должен быть разнообразным. Мы бы хотели каждый раз удивлять и покорять нашего зрителя чем то новым, свежим и необычным.

КОРР. Максим, раз уж у нас зашел разговор об апрельской премьере, может быть, вы приоткроете завесу секретности: несколько слов об этой пьесе...

ИВАНИТА: Пьеса «Семейный ужин, или гарнир по-французски» Марка Комалетти известна всем любителям театра, кстати, одна из самых показываемых пьес в мире. Эта двух актовая комедия, которая не оставит равнодушным никого из зрителей. Действие начинается с того, что герой спектакля тщательно спланировал интимный ужин в своем загородном доме. Но он даже не предполагал, чем все это обернется. В этой веселой и изящной комедии, персонажи

пьесы оказываются в таких ситуациях, что им порой бывает не до смеха.

КОРР. Основной костяк труппы, судя по всему, уже сложился. А увидим ли новые лица?

ИВАНИТА: Да, у нас две новые актрисы, без которых уже не возможно представить себе РТК. Вы видели их



Фрагмент репетиции.
Актёры Яна Бережная и Игорь Коровин

КОРР. Максим, приятно видеть, что перерывы в проявлениях вашего театра перед публикой становятся все короче. Интересно, с чем это связано?

ИВАНИТА: В первую очередь, конечно, же желанием актеров выступать перед аудиторией. Ведь актер не стопроцентно самодостаточен, ему просто необходимо отдавать и получать энергетику, эмоции, чувства, поэтому вынужденные долгие перерывы между спектаклями заполняются вот такими комедийными шоу. В планах есть еще «капустники», вечера поэзии и другие мероприятия.

КОРР. Насколько я помню, одной из задач первого



Фрагмент репетиции. Режиссёр Валерий Пашук и актрисы Ирина Артыкина и Елена Щирова

выступление в «Добром Вечере» - это Яна Бережная и Елена Щирова

КОРР. Кстати, а как идут дела у вашей подрастающей поросли - Детской студии РТК?

ИВАНИТА: Студия разбита на две основные группы, которые мы пока условно называем детской и взрослой. О них надо говорить отдельно, но что уже можно выделить - это подготовка к спектаклю «Блэз». Когда он будет готов... пока трудно сказать. В обеих группах есть талантливые ребята, так что я думаю, все получится.

КОРР. Ну что ж, успехов вам и до встречи через две недели!

Интервью вел Александр Колесников, Калгари
Фото: Русский Театр Калгари

ХОРОШО СИДИМ!

Там, где встречаются два океана

Для большинства людей небольшая по сравнению с территорией Канады, но обширная по африканским масштабам, страна воспринимается чем-то ещё более экзотическим, нежели известные (многим не понаслышке) страны Восточной Азии и Океании. Эта страна с африканской природой и средиземноморским климатом, населением двух разных рас, полноправно считающих землю Кейпа своей родиной, и одиннадцать государственных языками, где в трёх часах езды от современного мегаполиса Кейптауна можно увидеть гуляющих на воле жирафов и слонов, но земли которой покрыты отнюдь не джунглями, а полями и виноградниками, - эта страна своеобразна во всех отношениях.

Известная любителям истории, благодаря легендарным алмазным приискам, Капская колония, а ныне - Южноафриканская республика, расположена на самой южной оконечности Африканского континента, там, где встречаются два океана - Атлантический и Индийский. И много веков эта страна являлась местом встречи разных культур. Любовь к родной природе и особая искренность, которую даёт близость к земле, сочетается здесь с европейской индустрией и умением идти в ногу со временем. Жители ЮАР обладают особым шармом, приветливы и просты в общении, и с удовольствием расскажут вам об особенностях своей страны. Эти особенности не могли не отразиться в своеобразных южноафриканских винах.

Виноделие в ЮАР начало развиваться с XVII века, когда европейские переселенцы, голландцы и немцы, стали выращивать виноград. В 1659 году здесь было получено первое местное вино, а в 1685 году близ Капштадта основано первое частное винодельческое хозяйство. Вскоре сладкое десертное мускатное вино Констанция (Constantia) произвело настоящий фурор и стало широко известно во всем мире. И все же потребовалось почти три столетия, прежде чем Южно-Африканская Республика превратилась в полноправного члена всемирного «клуба виноделов», одного из уважаемых лидеров по экспорту продукции.

Сегодня площадь ее виноградников составляет 110 тыс. гектаров, они производят около девяти миллионов гектолитров вина (восьмое место в мире). Такие поразительные успехи не случайны. Во-первых, этому способствуют природные условия. Они исключительно благоприятны: здесь достаточно свободных земель; не бывает града, заморозков; длинный, восьмимесячный

вегетационный период; сухая и продолжительная осень.

Во-вторых, крупные международные компании из разных сфер бизнеса вкладывают огромные средства в развитие местного виноделия, в результате чего создана мощная материальная база, используются современные способы приготовления вина.

Благоприятные климатические условия позволяют выращивать культивируемые в ЮАР сорта винограда: Шенен Блан, Клерет, Рисмене, Каберне Совиньон, Сенсо, Пинотаж. В 1973 году в ЮАР был принят закон о контроле качества вина. Его основу составил контроль места происхождения вина, который осуществляется введением в практику понятия «вина из имений» (Estate wines). Это вина, выработанные из винограда, выращенного на конкретном винограднике, и там же разлитые в бутылки. Для элитных вин внедрена четкая система обозначения продукции. Каждая бутылка такого вина имеет печать официальной комиссии, подтверждающую качество напитка. Золотая печать проставляется на бутылку с вином высшего качества (Wine of Origin Superior). Синяя лента означает принадлежность вина к району, обозначенному на этикетке. Год, указанный на этикетке, подтверждается красной полосой, а определенный сорт винограда - зеленой. Пять главных винодельческих районов ЮАР расположены на южном и западном побережье страны. Их территории тянутся на север от Кейптауна почти на 300 километров, на восток - на 400. Лучшие виноградники находятся в районе столицы.

В виноделии ЮАР культивируются в основном бордоские сорта винограда, из которых производят как сортовые вина, так и типичные для бордо бленды. Однако было бы неправильно назвать эти вина винами бордоского стиля и, тем более, подражанием французскому виноделию. Впрочем, сами виноделы Кейпа охотно говорят о влиянии французского стиля, и порою даже шутят по этому поводу. Такой винодельческой шуткой является, к примеру, вино под названием Goats do Roam (Шираз, Пинотаж, Сенсо, Мурведр, Гренаш, Мерло, Кариньян), пародирующее название Cote du Rope, а дословно на английском означющее «Козлы совершают путешествие».

Некоторую параллель с французскими винодельческими традициями порождает климатическое сходство ЮАР с южными регионами Франции. Именно поэтому здесь хорошо растут сорта, характерные для француз-

ского виноделия. Однако за счёт терруарного своеобразия и в силу других природных особенностей, в винах ЮАР типичные бордоские бленды приобретают самобытное выражение с необычным, сильным характером, в котором яркое и экзотическое изысканно сочетается с классикой Старого Света. Особым же выражением сочетания влияния разных винодельческих традиций и стилей являются вина из сорта Пинотаж, изобретённого и ныне произрастающего только в ЮАР. Пинотаж - селекция Пино Нуар и Эрмитажа, характеризуется мощным шелковистым ароматом с тонами красных фруктов и пряными перечными нотками. Как и его европейский родственник Пино Нуар, Пинотаж довольно прихотлив, и потому выращивается не на всех виноградниках, однако хозяйства, культивирующие этот сорт, считают для себя знаковым производством сортового вина под названием «Пинотаж».

Кроме того, Пинотаж успешно используется во многих блендах, сочетаясь с общеевропейскими сортами. В частности, характерным для виноделия ЮАР является так называемый Кейп-бленд - вино, содержащее одну треть Пинотажа. Это соотношение признано классическим для стиля южноафриканских вин.

Винный клуб Калгари рекомендовал бы в качестве прекрасного образца Южно-Африканских вин попробовать вина производителя - Саксенбург (Saxenburg), а именно его широко известные белый или красный Гинифалы (Guinea Fowl). Удачи Вам!

