

● ОЗЕРНЫЙ КРАЙ: ДЕНЬ НА ИЗЕО ● ИНСТАГРАМ: РИМ НА ВКУС ● ТОЧКА НА КАРТЕ: ГРУЗИЯ ● ПРОБУЕМ: КАНТУЧЧИ ● В БОКАЛЕ: НЕЗНАКОМАЯ ТОСКАНА

ИТАЛИЯ № 4-5 / 112 /
апрель – май 2018

Издаётся с 2007 года

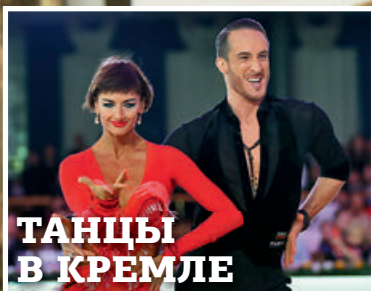
ИТАЛИЯ

Made in Italy



**НЕВЕРОЯТНО,
НО ФАКТ**

*Италия, которую
вы могли не знать*



**ТАНЦЫ
В КРЕМЛЕ**

*Итальянцы
на Кубке мира*



ОВЕН И ТЕЛЕЦ

*... отправляются
в путешествие*



**ЦВЕТЫ
НА ТАРЕЛКЕ**

*Розы, фиалки
и даже гладиолусы*

Макс Эмануэль Ценцич:
«Искусство – это
свобода!»

16+





Незнакомая Тоскана



Дмитрий
ФЕДOTOV
винный критик,
эксперт

Ежегодно в конце января в Италии начинаются Антепримы. Что скрывается под этим названием? Всё просто.

Антеприма – презентация новых вин последнего урожая. Неужели это так важно? Конечно, с одной стороны большинство классических вин стилистически узнаваемо. С другой – органолептические свойства вина порой серьезно варьируются в зависимости от погодных условий конкретного года. Так что ведущие винные критики и журналисты проводят зиму и весну в путешествиях по винодельческим регионам. За это время они пробуют примерно по сто образцов в день, изучая особенности новых вин. Что это дает? По возвращению домой винные эксперты описывают все нюансы очередного винтажа, знакомят своих читателей и клиентов с новыми открытиями и лучшими винами. Итак, приступим.

Традиционно сезон стартует в Вероне. Дегустировать мощные и плотные Амароне в середине зимы – самое подходящее время. Затем эстафету принимают тосканцы, а следом аналогичные мероприятия проходят в Фаенце и Монтефалко. Они посвящены Санджовезе-ди-Романья и Сагрантино. Далее подключаются Пьемонт и Кампания, а ближе к маю – Сицилия и снова Венето. Вот только по весенней траве демонстрируют уже свежие вина Соаве и Просекко.

Впрочем, самыми насыщенными и важными остаются Antepime di Toscana, ведь они не ориентированы на конкретный апеласьон или сорт. Тосканские антепимы знакомят со всем богатством виноделия региона. В рамках оных проводятся дегустации вин Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, а также молодых и менее известных зон контролируемого происхождения Тосканы.

Первый день как раз и начинается с апеласьонов второй лиги. Это самое суетное и немного даже бесполое действие, которое вот уже второй год подряд проходит во флорентийской Fortezza da Basso. Представьте себе стенды консорциумов, которые распределены по громадному выставочному павильону в окружении стульев и столиков. Вин в любом случае больше, чем можно физически попробовать, а главное – запомнить. Так что эксперты дрейфуют по залу, восполняя пробелы своего винного

образования. Хотя иные журналисты просто выполняют заказ редакции и дегустируют определенные вина. Некоторые просто общаются с виноделами за стойкой. Другие всё же пытаются делать дегустационные заметки. Порой столов, электрических розеток, да и спитунов не хватает – первый день не блещет организацией.

Что такое спитуны? Как, вы не знаете? Винные критики далеко не боги и даже не сверхлюди. Лю-



бой, самый матерый эксперт после двадцати выпитых образцов, скорей всего, свалится под стол. Поэтому он не пьет, а работает. Сначала оценивает цвет и аромат. Потом настает черед вкуса. Для этого вино прокатывается по всем рецепторам, находящимся в полости рта, а затем выплевывается в ведерко или специальную емкость. Она-то и называется спитун (spittoon, от английского глагола spit out, что и означает – выплевывать).

Обыкновенно в антепиме принимают участие консорциумы

производителей вин Carmignano, Valdarno di Sopra, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Maremma Toscana, Montecarlo di Lucca, Montecucco, Pitigliano e Sovana и Val di Cornia. О первых двух на страницах журнала «Италия» я рассказывал ровно год назад. Слышали ли вы об остальных? Сомневаюсь. Тоскана – велика. Хотя предполагаю, что большинство любителей вина знакомы с винами тосканской Мареммы. Эта территория еще 35 лет назад была центром «Итальянской винной революции» – здесь создавались великие вина с использованием французских сортов винограда. Эти образцы размывали итальянские винные устои и долгое время классифицировались как столовые вина. Впрочем, винное законодательство Апеннинского полуострова не стоит на месте – сначала для них была придумана специальная категория «местные вина», а затем в 2011 году тосканское побережье получило статус зоны контролируемого происхождения.

Как всегда от обилия разнообразных сортов винограда на стенде консорциума производителей Maremma Toscana DOC рябило в глазах. Здесь можно было найти сортовые Верментино, Вионье, Совиньон Бланы, Аликанте Буше, Санджовезе, Пти Вердо, Мерло, Каберне Совиньоны, Сиру, а также разнообразные ассамбляжные вина. Кто еще может похвастаться столь серьезной сортовой палитрой? Между тем наибольший интерес вызвали вина из возрождаемых тосканских автохтонов Пуньителло и Чильеджоло. Хотя

■ совет эксперта

не буду утверждать, что все они произвели должное впечатление. Мне просто было необходимо их перепробовать, так сказать, отдать дань современной моде.

Одновременно стенд Maremma Toscana DOC отличался самым большим разбросом качества. Некоторые вина оказались откровенно проходными, если не сказать провальными и лишь небольшая часть была на высоте.

В центре зала расположился стенд Terre di Casole DOC, который стал самым значимым открытием выставки. Признаться, до того момента я и не подозревал о существовании этого апеласьона. Оно и немудрено: 15 гектаров зарегистрированных виноградников (данные 2014 года) по сравнению с иными грандами – полкапли в море. Эти вина и в Италии-то не сыскать – сто тысяч бутылок, производимых в Казоле, легко потеряются среди сонма конкурирующих позиций.

Какого же было мое удивление, когда со второго образца вина Terre di Casole DOC закружили в изысканном танце, захватили ароматом с тонами кизила, подсушенной черешни и красной рябины, продемонстрировали вневременную породу, легкость и стиль. Больше всего порадовали яркие и элегантные Санджовезе: Podere Santa Maria «Il Generale» Terre di Casole DOC 2013 и Tenuta delle Macchie Terre di Casole DOC 2014. Вспоминаю эти

Тосканская Маремма 35 лет назад была центром «Итальянской винной революции» – здесь создавались великие вина с использованием французских сортов винограда

вина и сокрушаюсь, что не имею возможности к ним прикоснуться здесь в России.

Насколько меня впечатлили вина из долины Эльзы, настолько разочаровали образцы из Val di Cornia DOC. Переспелые, пластиковые и неживые, пожалуй, именно так их стоит характеризовать. К тому же местные виноделы уж слишком сильно увлеклись новыми, сильно обожженными бочками – ванильная сладость во вкусе, угольные и кофейные тона в аромате не добавляли им ни прелести, ни шарма. Если честно, не выдержав столь серьезной стилистической перемены, я просто сбежал.

На этом фоне вина из Colline Lucchesi DOC смотрелись довольно выигрышно. Да, невеликие и порой непричесанные, но куда более свежие и естественные в своей простецкой красоте. Лучше всех выглядело Fattoria di Fubbiano Colline Lucchesi Rosso DOC 2015: аромат



с тонами черники, черной черешни и специй, легкий, свежий, пряно-фруктовый вкус.

Возможно, остров Эльба остался бы неизвестным, если два столетия назад не стал местом ссылки Наполеона. Правды ради стоит напомнить, что еще во времена античности Эльба служила кузницей Рима. Более того, ее вина были известны далеко за пределами острова. Не даром Плиний Старший называл Эльбу – *Isola vini ferax*. Лозу здесь выращивали еще этруски.

На антеприме консорциум производителей Elba DOC предлагал игристые и тихие, сухие и сладкие вина. Удивлены? Не буду называть игристое *Tenuta delle Ripalte Rosato delle Ripalte Spumante Brut* 2017 отличным, но его действительно стоило попробовать. Между тем на стенде доминировали белые вина из винограда сорта Ансоника (так на Эльбе маскируется сицилианская Инзолия), а также замечательные красные сладкие вина, выполненные из подсушенного винограда сорта Алеатико. Последние считаются одними из лучших в Италии. По крайней мере, входят в число самых характерных и самобытных. Естественно, излишне напоминать, что эти вина стоят весьма недешево. Их производство невелико, так что *Elba Aleatico Passito* практически полностью расходуется на сувениры туристам, посещающим остров.

Наконец-то производители вин Cortona DOC окончательно определились с оптимальными путями развития апеласьона. Это самая теплая зона контролируемого происхождения в Тоскане, обладаю-



щая наиболее континентальным климатом. Заниматься Санджовезе или аквитанскими сортами винограда здесь бессмысленно – слишком много солнца и мало влаги. А вот ронский виноград Сира дает в Кортоне прекрасные результаты. Именно вина, выполненные из этого сорта, и составляли костяк дегустации.



Винодельческая зона Montecucco DOC правдами и неправдами стремится быть похожей на знаменитую *Brunello di Montalcino* DOCG. Эти апеласьоны и правда соседи. Только Монтекукко расположено ближе к морю – от Монтальчино ее отделяет разве что долина речки Орча. Пусть любой производитель Монтекукко будет рассказывать сказки о влиянии вулкана Амиата на формирование местных почв, однако разница в терруарах очевидна. В винах Монтекукко невозможно добиться ни концентрации, ни величия. Но не стоит сгущать краски – винам Монтекукко по силам вдохновлять на подвиги. К тому же некоторые образцы могут уверенно перешагнуть через 90-бальную оценку, а значит, эти вина, безусловно, запомнятся.

Надеюсь, что после этого описания вина малых апеласьонов Тосканы стали вам чуточку ближе. В следующем номере журнала продолжу о новых винтажах Кьянти, Вино Нобиле и Брунелло. ■