

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

ЛЮДИ

МИХАИЛ
ЗЫГАРЬ

АРТЁМ
ГРЕБЕНЩИКОВ

АЛЕКСАНДР
СИКОРСКИЙ



Tariquet:
миллионеры
Гаскони

Хорошее
в петнатах

Свежий
белый Чили

Пиво для
знатоков

swn.ru

КНОЛЬ & ПИХЛЕР

Да будет ДАС!

18+

9 785427 400602
ISBN 978-5-4274-0060-2



ЕСЛИ ВАШ УРОВЕНЬ ВИНОМАНСТВА ДОСТИГ ТОЙ СТАДИИ, КОГДА ВЫ УЖЕ ИНТЕРЕСУЕТЕСЬ КАЧЕСТВОМ И ПОТЕНЦИЯМИ НОВЫХ УРОЖАЕВ СЕРЬЕЗНЫХ АОП-ОВ И СЛЕДИТЕ ЗА ИХ ПОЯВЛЕНИЕМ НА РЫНКЕ, СТОИТ ПОЗНАКОМИТЬСЯ С ЗАКЛЮЧЕНИЯМИ РЕДАКТОРОВ И КОНТРИБЬЮТОРОВ SWN, ПОБЫВАВШИХ НА ГЛАВНЫХ ИТАЛЬЯНСКИХ АНТЕПРИМАХ. ИТАК, ЧТО К НАМ ПРИЕДЕТ В БЛИЖАЙШЕЕ ВРЕМЯ ИЗ ТОСКАНЫ, ПЬЕМОНТА, КАМПАНИИ И ВЕНЕТО?

Антепримы

2019

ВАЛЕРИЯ ТРУФАКИНА
БИССО АТАНАСОВ
ГЛЕБ КОРОЛЕНКО
ВЕРОНИКА ДЕНИСОВА



Джованни Манетти (Fontodi), которого ещё долго будут называть «новым президентом» Консорциума Кьянти Классико, горячо пообещал укрепить ценность и имидж GS в мировом энологическом пространстве (недооцениваем, ишь ты!) и разработать наилучшую динамику захвата Gallo Nero новых групп потребителей.



Тоскана

Валерия Труфакина и Биссо Атанасов исследовали тренды на презентациях новых урожаев Тосканы: 2013–2018 годов.

Chianti Classico Collection

Хотя антеприма Консорциума Кьянти-Классико хронологически идёт не первой, начнем всё же с этого знакового апелласьона Тосканы.

Более 730 этикеток КК 2017 года, ризерв и Gran Selezione (GS) 2016-го, а также некоторое количество остатков от предыдущих миллезимов были представлены журналистам и байерам из 30 стран на дегустации во Флоренции. Мало того что горячий урожай-2017 вышел на 27% меньше нормального, так ещё и критики оказались к нему слишком строги: то им в 2017-м много дуба, то алкоголя, то тела не хватает, несмотря на дуб, плюс к тому танины и зашкаливающий градус. С физическо-химической точки зрения плоские ягодицы (лёгкое тело вин) при накачанных ногах (дуб) и бюсте 5-го размера (этанол + глицерин) можно объяснить тем, что год был исключительно жаркий и сухой, лигнификация косточек в ягоде произошла рано и быстро, что воспрепятствовало экстракции не только полифенолов, но и иных составляющих вкуса и тельности, кожица ягоды

также была толще и твёрже, чем обычно, что отразилось на экстракции. Но экспертам SWN 2017-й понравился, он вполне в линии с предыдущими двумя прекрасными годами.

Винтаж 2016 года считается отличным, не уступающим эталонному 2015-му, хотя пока сложно судить, окажется ли он таким же живучим. Он подарил классические вина с безупречным носом, переходящим от спелых фруктов к цветам с оттенками подлеска и кремня, и эволюцией структурного, полного и элегантного вкуса. Ясность, ярко выраженный характер кьянти, современная стилистика — вот что такое лучшие представители версии ризерва КК.

Gran Selezione остается болевой точкой. Иностранная публика продолжает упорно недопонимать категорию, а производители сами вносят сумятицу омлетиком из крю, супертоскан и перележавших ризерв, да еще всё под одним наименованием! Из плюсов отметим существенное снижение использования дуба в более свежих GS.

Новости Чёрного петуха

Впервые антеприму КК почтили маркизы Фрескобаaldi, выпустившие первое Chianti Classico из Tenuta Perano из коммуны Гайоле. Тенденция на самоопределение лучших КК по коммунам и крю видна во многом, например в 3-летнем проекте Кастельнуово-Берарденги (совместно с AGER) «Характеристики крю Классико Берарденга». Каждое хозяйство выделило виноградник, который считает крю, для исследования почв, микроклимата и прочего, направленных на микрозонирование территории и повышение качества вин. Опытные образцы каждого из крю урожая-2018, винифицированные по единой технологической карте, можно было попробовать с виноделами.

НЕ ПРОПУСТИТЬ

**Chianti Classico
DOCG 2017****ВЫШЕ 90 БАЛЛОВ**

Castellare di Castellina
Castellare
Felsina
Famiglia Nunzi Conti
Ca' di Pesa Burrone
Brancaia
Bibbiano
Castellinuzza e Piuca
Coccia Giuliano
San Felice
Castello di Volpaia Volpaia
Marchesi Antinori Peppoli
Ricasoli Brolio
Tenuta di Arceno

**Chianti Classico
DOCG 2016****ВЫШЕ 90 БАЛЛОВ**

La Madonnina Triaccia
Bello Stento
Val delle Corti
Fontodi
Fontodi Filetta di Lamole
Fattorie Mellini Granaio
Querciabella
Renzo Marinali
Terreno

**Chianti Classico
DOCG 2015****ВЫШЕ 90 БАЛЛОВ**

Rodano Vigna Viacosta
Poggio Borgoni Curva del
Vescovo
Lornano

**Chianti Classico
Riserva DOCG 2016****92-97 БАЛЛОВ**

Bibbiano
Castello di Meleto Vigna
Poggiarso
Il Molino di Grace
Santo Stefano Drugo
Marchesi Antinori
Marchese Antinori
Castello di Fonterutoli Ser
Lapo
Panzanello
Riecine
Istine Levigne

**Chianti Classico
Gran Selection 2016****92-97 БАЛЛОВ**

Borgo La Stella
Castello di Ama San
Lorenzo
Villa Calcinaia La Fornace

Chianti Lovers

Вина «большого» Кьянти (которое не «Классико», а всё остальное) по сложившейся между тосканскими Консорциумами диспозиции выходят на обозрение публики не вместе с «Классико», а вместе с прибрежным регионом Мореллино-ди-Скансано. Что, по заверению консорциумов, подчёркивает синергию с любителями санджовезе. Само собой, ежегодные 100 млн бутылок кьянти и ещё 10 млн мореллино единым хуком формируют в мире восприятие тосканского вкуса и общего бренда. И даже их различия, в том числе в винтажах, должны служить общему делу. Подтверждаем — они оказались правы, и наш первоначальный скепсис в неравном объединении консорциумов угас.

Chianti были представлены урожаями 2018 и 2017 годов, Chianti Riserva — 2016-м. Стоит отметить, что выход «обычных» кьянти «крайнего» миллезима как бы намекает, чего можно ждать через год от Chianti Classico и через четыре — от Brunello. Так вот, 2018-й — не лучший в истории. Во многих зонах Кьянти дожди испортили урожай. В 2017-й, напротив, был смертельно засушлив и в целом дал вина легкотельные, без мясистости, часто с высоким алкоголем и хи-

лой ягодностью в аромате.

Зато эти два подряд «года винодела» (так называют миллезимы, когда природа не даёт ничего хорошего и выехать можно только за счёт мастерства или хитростей в погребе) подтвердили: рукастые энологи в любых условиях сделают вам кьянти без дубовой брутальности, с чистой фруктово-цветочной ароматикой, привлекательные в целом, пусть и не бросающие вызов времени.

В качестве компенсации ризервы-2016 произвели сильное впечатление, подтвердив и высокие оценки, которые уже поставили году и сами консорциумы, и некоторые ведущие международные критики. Энергичные эталоны стиля, характера и солидности: Nipozzano (Marchesi Frescobaldi), Fattoria Selvapiana, Fattoria Uccelliera, Buccia Nera, Sensi.

Что касается мореллино, в силу своего прибрежного местожительства эти более «летние» сочные и ягодные санджовезе в 2018-м не так много и утратили, для них год оказался вполне удачен. Ритмичность и живость вкуса, даже изысканность, с красными фруктами на первом плане, показали Fattoria Le Pupille, Fattoria San Felois, Cantina Bruni, Monterò, Poggio Tревале.

Anteprima del Nobile di Montepulciano

В крошечном Монтепульчано после прошлогодних скандалов, когда в консорциуме образовались сразу две новых «элитных» ассоциации и начался дележ на умных и красивых, продолжается броуновское движение — в этом году к «большому столу» антепримы не были допущены или сами отказались участвовать почти все отщепенцы: как из отвязной био группы под предводительством хозяйки Avignonesi Виржини Саври, так и из переименовавшейся в Vignaioli Montepulciano группы независимых виноделен.

Те же счастливики-нобелисты, что остались в стороне от междоусобиц, представили лучшие урожаи Тосканы последних лет — Vino Nobile 2016 и ризерву-2015. Первый пока повторяет впе-

чатления, что оставили уже вышедшие вина из других регионов Италии — безусловно великий год для красных отличается элегантностью, но и меньшей яркостью, чем 2015-й. Хотя, возможно, лет через десять определения этих двух миллезимов поменяются местами.

Ризервы 2015-го — это взрыв эмоций, особенно после малого количества ризерв провального 2014-го. 2015-й — это мощь, чемпионский лоск, структура, потенциал развития! Бомбические вина! Но «сделало» антеприму крошечное (1,9 га) новенькое хозяйство Manvi, выпустившее удачную ризерву-2015 своего года рождения: к стенду милой канадско-швейцарской пары индийского происхождения в первых рядах стояли любопытствующие соседи.

Benvenuto Brunello

Продолжилась череда несчастий самого поздновыходящего апелласьона Италии, который в этом году выпускает Rosso di Montalcino 2017, Brunello 2014 и Brunello Riserva 2013. После невнятного миллезима-2013 («4 звезды» по рейтингу консорциума), который многие критики сравнили с подзалежавшимся кьянти классико по тройной цене, на сцену собрался труднейший с точки зрения погоды и доведения винограда до нужной спелости 2014-й («3 звезды»). Но стоило ему занести ногу над первой ступенькой, ведущей к софитам, как 31 января из-за кулис до неся раскатистый альт Моника Ларнер, паркеровского собкора в Италии, которая объявила, что год — тоска-печаль и ловить в нём нечего. Моника по своему графику допущена пробовать тоскану раньше всех, и хотя такой подлянки от неё не ждали, но на всякий случай все настроились критично.

Получив оплеуху за 2013-й в прошлом году, виноделы, не успевшие забутилировать 2014-й, воспользовались священным правом и откорректировали вино более качественными vin de reserve последующих годов (закон до-

НЕ ПРОПУСТИТЬ

Brunello DOCG 2014**ВЫШЕ 90 БАЛЛОВ**

Tenuta Corte Pavone
Poggio Molino al Vento
Banfi Poggio alle Mura
Lisini
San Polo
Uccelliera
Argiano
Canneta
Collemattoni
La Lecciaia
La Togata Carillon

**Brunello Riserva
DOCG 2013****ВЫШЕ 90 БАЛЛОВ**

Lisini Ugolaia
Il Poggiolo Terra Rossa
Lisini
Pian delle Querci

пускает до 15% вин иных миллезимов). Многие винодельни решили 2014-й не выпускать вовсе, чтобы не попасть второй раз под раздачу. Речь о Biondi-Santi, Casisano, Castello Romitorio, Il Poggiolo, Le Maciocche, Le Regnae, Piancornello, Poggio Antico, Querce Bettina, Salvioni, Santa Giulia, Santa Restituta, Tassi, Terrasole.

НЕ ПРОПУСТИТЬ

**Vino Nobile
di Montepulciano
DOCG 2016****ВЫШЕ 90 БАЛЛОВ**

Cantina Chiacchiera
Bindella
De' Ricci
Podere La Bruciata Cesiro
Lunadoro Pagliareto
Antico Colle

**Vino Nobile
di Montepulciano
Riserva DOCG 2015****ВЫШЕ 90 БАЛЛОВ**

Manvi Ojas
Lombardo
Le Bertille
Tenuta Trerose Simposio
Icaro Vitaroccia
Fattoria del Cerro

Нобиле с миром

Как и в Кьянти Классико, в Монтепульчано начался научный поиск терруара, к которому был подключён энолог-консультант Франко Бернабей. На антепримах он представил разные по почве и климату зоны Монтепульчано на примере трёх нобиле последнего урожая с отдельных виноградников. Того и гляди Вино Нобиле «раскрывают» раньше, чем остальную Тоскану, ведь главный итальянский «мапмэн» Алессандро Мазнагетти (Enopea) уже выпустил подробнейшую карту виноградников региона несколько лет назад.



Виноделы предпочитают говорить, что 2014 -й дал «тонкие и стройные» вина — россобразные.

НЕ ПРОПУСТИТЬ

ВЫШЕ 88 БАЛЛОВ

Colle Petruccio
Vermentino Nonscias 2017
La Pierotta Ciliegiole 2016
Morisfarms Rosato
Rosamundi 2018
Podere Montale
Sangiovese 2015
Rocca de Montemassi
Rosso 2016
Tenuta Le Farnete
Carmignano Riserva 2015
Il Borro Borrigiano 2017
Petrolo Boggina A. Vigna
Boggina 2017



PrimAnteprima

Консорциумы неклассических регионов Тосканы, весь спектр от Мареммы до Кортонь и от Питильяно до Карминьяно, которые мы обозначаем как «Сателлиты», в этом году, наконец, обрели собственное название презентации: десять консорциумов выступили в едином строю как PrimAnteprima (традиционно их презентация проходит первой в Тоскане).

Сателлиты приучили нас удивляться: то коллекцией чильездоло in purezza, то убедительными белыми, то всплеском интересных сухих аликанте. Но критическую «звездную» массу пока не набрали, очевидно, в силу разнородности субзон и технических и финансовых возможностей. Однако ощущение, что мы на пороге прорыва и «как бы не упустить» носится в воздухе уже который год.

Стенд Вальдарно ди Сопра (более 30 виноделен) впечатлил единой формой — в нежно-зелёном дружно выпала едва не половина консорциума, который продолжает борьбу за право получить первую биодеминацию в дисциплинаре в Италии и, вероятно, в Европе. Более 80% производителей уже работают в биорежиме, преподнося его как фактор качества.

Лука Санджуст (Fattoria Petrolo): «Мы вам устроим революцию!»

Карминьяно представил выводок новых розовых вин под названием Vin ruspo, спровоцировав тем самым бум угадываний: «руспо» на местном диалекте означает «украденное». Ответ оказался прост: мода на розовые заставила виноделов вспомнить исторические вина, которые раньше были лишь побочным продуктом при использовании метода салассо в производстве красных из санджовезе и каберне.



Бароло

Бароло в этом году, расправив плечи, представляло 2015 год. Помнится, когда только закончился урожай, в небо летели чепчики, а виноделы ходили с улыбками от уха до уха — ведь год такого убедительного качества здесь не случался аж с 1971-го! Правда, потом случился 2016-й, который затмил предыдущий год, но до его выхода ещё 8 месяцев, потому говорить о нём рано.

С точки зрения погоды 2015-й был прекрасен. К водным запасам из дождобильного 2014-го добавились и мощные зимние снегопады. Тёплая весна ускорила начало вегетации на пару недель. Дожди в мае подсобили. Сухой и жаркий июль позволил набрать запредельное количество танинов, а август с прохладными ночами — сохранить живительную кислоту. Кто потом на винодельне не переусердствовал с утоплением шапок или в играх с дубом, тот выдал на-гора бароло феерично богатой ароматики, мощных, но дружелюбных танинов, свежести и огромного потенциала.

В топах продолжили мелькать новые имена (Giulia Negri, Diego Morra, Cagliero, Silvano Bolmida, Claudio Alario, Bricco Giubellini, Bosco Agostino, Mario Gagliasso) а также новые, ранее не выпускаемые крю (Serradenari, Conca, Capalot, Arborina, Bricco Cogni, Bergera-Pezzole, Sorano, Brea, Parussi, Scarrone, Montoetto, Cerretta).

«2015-е» бароло порадуют вас уже сейчас, но и полежат ещё не один десяток лет.



Пьемонт

О предьявленном консорциумами ведущих DOCG Пьемонта традиционно рассказывает наш резидент в регионе Биссо Атанасов. Антеприма у Бароло, Барбареско и Роэро общая и проходит под названием Nebbiolo Prima — теперь в конце января.

Барбареско

В Барбареско представляли одновременно наделавший много шума 2016 год, в ризервах, трудный 2014-й. Первый был вообще мечтой винодела — всё случилось в нужной мере и в самое нужное время. Благодаря крайне жаркому лету предыдущего года, 2016-й выдался и в высшей степени урожайным (повторили паттерн 2003–2004 гг.). Рынок винограда трясло как никогда: все ринулись скупать лучшие крю по ценам выше рынка. Потом, когда у всех закончились пустые чаны и акцизы на виноград, а тот ещё обильно висел на лозах, цены стали стремительно падать. Виноградари, продававшие свой подакцизный виноград по спекулятивной цене в три евро за кг в начале сезона, под конец стали скупать излишки неббиоло у других за смешные 50 центов на чёрном рынке и делать вино для себя — ведь выбросить такое неббиоло — грех!

Дальше ситуация усложнилась — воодушевленные качеством 2015-го многие барбарескисты вытужили всё, что можно, из косточек винограда, утопив безвинные «шапки» на месяц-другой,

а потом засандалили всю эту амброзию в новый дуб не глядя! Ведь лучше же, чем 2015-й. А получилось, что 2016 год сам по себе гораздо тоньше и элегантнее, чем 2015-й, и тот винодел, который успел заранее это нащупать, сделал выдающееся вино. И если в Роэро (см. ниже) дуб, даже новый, ложился на 2016-й, как тонкий слой масла с пониженной жирностью на французский багет, то в Барбареско плюхался шматом неочищенного сельско-го масла на деревенский батон с толстой корочкой. В Барбареско некоторые особо смелые начали играть и с карбомацерацией для неббиоло, что не было оценено критикой. Всё-таки вслепую и без объяснений дегустировать такое нельзя.

В Барбареско в топ тоже вошли несколько новых крю (San Cristoforo, Giacosa, Roncaglie, San Giuliano, Meruzzano, Canova, Rombone) и зазвнели новые имена (Molino, La Ganghia, Morassina, Battaglio, Cascina Saria).

НЕ ПРОПУСТИТЬ

BAROLO

95–98 БАЛЛОВ

Ла Морра, Вердуно и Бароло 2015

Renato Ratti Rocche dell'Annunziata
Giulia Negri Serradenari
Sarotto Roberto Audace
Morra Diego Monvigliero
Comm. G.B. Burlotto Acclivi
Castello di Verduno
G.D. Vajra Bricco delle Viole

Монфорте, Новелло, Серралунга 2015

Pira Luigi Margheria
Le Strette Bergera-Pezzole
Pira-Chiara Boschis Mosconi
Cagliero Ravera
Abrigo Giovanni Ravera
Silvano Bolmida Bussia
Cascina Chicco Castelletto
Alessandria Fratelli Gramolere
Vajra Baudana
Rivetto dal 1902
Vietti Lazzarito
Palladino Parafada
Alario Claudio Sorano
Bricco Giubellini
Conterno Fantino Ginestra
Negro Angelo & Figli
Paolo Manzone Meriamе MGA

Riserva 2013

93–95 БАЛЛОВ

Cavallotto Vignolo MGA
Paolo Manzone
Scavino Paolo Rocche dell'Annunziata MGA
Germano Ettore Lazzarito MGA

BARBARESCO

2016

95–97 БАЛЛОВ

Negro Giuseppe Gallina
Pietro Rinaldi San Cristoforo
Paitin Serraboella
Cascina Luisin Rabaja'
Albino Rocca Ronchi
Cascina Morassino
Poderi Colla Roncaglie
Voghera Luigi Cotta'

Riserva 2014

89–94 БАЛЛОВ

Francone
Guasti Clemente
Punset Basarin
Produttori del Barbaresco
Rabaja'



Роэро

Один из самых «горячих» винных регионов современной Италии продолжает ходить в дамки. Кроме участия вместе с большими братьями Бароло и Барбареско в Nebbiolo Prima, он уже в четвёртый раз проводит кочующие по стране и за её пределами Roero Days. В этом году горячих пьемонтцев принимала Болонья.

В Роэро хорошо и то, что здесь с великими, при этом дружелюбными красными, соседствуют замечательные и разнообразные белые, и их гораздо больше: соотношение посадов неббиоло к арнеису в регионе примерно 1:5. Среди белых чётко определились два стиля: первый — популярный, коммерческий, ирисно-леденцовый, чуть остаточного сахара, чуть игра CO₂, эдакий Blangé-стайл* второй — зубодробительно кислотный, минеральный, строгий и сухой, после которого дёсны скрипят. Ничего не напоминает? Правильно, и то и другое — сущий немецкий рислинг. А если учесть, что старые арнеисы (на рынке есть живые экземпляры от 2009 года и далее) активно «петролят», то можно смело говорить, что арнеис — это новый рислинг. Осо-

бо ярко на этом поле играет крюшный арнеис Val di Prete от Matteo Correggia, который только что выпустил миллезим–2012 (!), побывавший 6 лет в бутылке под винтом. На рынке уже достаточно впечатляющих Roero Arneis Riserva 2017 (первый год, когда категорию ввели), как от Angelo Negro или Valfacenda. Иные увлекаются оранжем (Bajaj, Fornace, Massucco, Valfacenda) или бочками из... акации (Nino Costa, Catterina Costa).

Что касается красных, то и тут Роэро повезло больше всех: в этом году представляли красивый и элегантный Roero DOCG 2016 и мощный, глубокий и многоплановый Roero Riserva 2015. В качестве тренда можно отметить существенный рост вин категории ризерва (2015 по уровню достигнул до «звёздного» 2013), а также то, что многие перешли с производства Nebbiolo d'Alba и Langhe на Roero, потому что новый DOCG раскрутили и потому что ввели крю. Даже виноградари из плотно прилегающей к Чистерне д'Асти, у которых половины земель в Роэро, смело стали выпускать роэрские «крюшки» (например, крю Loreto от Mo).

* **Ceretto Blangé** — самый крупный бренд вина, правда в рамках более широкого Langhe DOC, из сорта арнеис. Объём годового производства составляет до 800 тыс. бутылок.

НЕ ПРОПУСТИТЬ

Лучшие Roero DOCG 2016

92–94 БАЛЛОВ

Matteo Correggia
Oggero
Rabino Fratelli
Careglio Pierangelo
Marsaglia Brich D'America
Valfacenda
Fabrizio Battagliano
Tibaldi
Monchiero Carbone Srl

Лучшие Roero Riserva DOCG 2015

93–97 БАЛЛОВ

Cascina Chicco
Valmaggione
Demarie
Generaj Bric Aût
Antica Cascina dei Conti
di Roero Vigna Sant'Anna
Marco Porello Torretta
Valfacenda Valmaggione
Pelassa Antaniolo
Renato Buganza
Malvirà Vigna Renesio

Лучшие Roero старых миллезимов

94–98 БАЛЛОВ

Ponchione Monfrini
Roero 2006
Cascina Ca' Rossa
Mompissano Roero
Riserva 2013
Generaj Bric Aût
Roero 2006
Fabrizio Battagliano
Roero Riserva 2013
Ca' di Cairé Roero
Riserva 2011
Cascina del Pozzo
Roero 2015

В Роэро появились даже «ультраправедники» — три дома: Alberto Oggero, Valfacenda и Fornace сделали ассоциацию SoloRoero и объявились выпускать вина только двух DOCG региона, а всё остальное, даже то, что можно было выпустить как Nebbiolo d'Alba или Barbera d'Alba — как столовое вино.



Венето

За венетийскими антепримами с акцентом на амароне следит Вероника Денисова.

Ложка дёгтя

Знаете ли вы, что в 2015 году Консорциум вин Вальполичеллы подал в суд на Amarone Families (под этим брендом в 2009 году объединились 13 производителей: Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini и Zenato). Так вот, в конце 2017 года суд Венеции встал на сторону Консорциума и запретил винодельческим семьям использовать слово «Амароне» и отличительный знак «А» на этикетках их вин. По мнению суда, семьи присвоили товарный знак Amarone della Valpolicella, что нехорошо по отношению к 200 производителям и 2000 виноградарей, чьи интересы представляет Консорциум. Суд потребовал изменить название ассоциации, и с недавних пор на её сайте появилось новое: Le Famiglie Storiche. Продвижению и репутации амароне эти внутренние раздоры не способствуют. Вот и антеприма, в который раз, прошла без участия известных производителей. А жаль.

Амароне-2015

Консорциум вин Вальполичеллы играет важную роль в продвижении вина и развитии бренда Амагоне. Этой теме была посвящена целая конференция и несколько встреч с интересными людьми, среди которых были не только главы консорциума Андреа Сартори (президент) и Ольга Буссинелло (директор), но и директора ресторанов, сомелье, журналисты, менеджеры и даже сенатор Джан Марко Чентинайо. За всеми разговорами чётко прослеживался посыл к слушателям: амароне — лучшее вино Италии, предмет роскоши и удовольствия!

Итальянцы, они такие итальянцы. Однако мне понравился комментарий сомелье, работающего в Burj Al Arab Jumeirah в Дубае. Он отметил, что самые продвинутые гости, знающие, что такое амароне, как правило, приезжают из России. Тот редкий момент, когда я преисполнилась гордостью за соотечественников.

Чтобы подогреть интерес к винам региона в целом, с прошлого года, перед антепримой, Консорциум проводит обучающие курсы, по итогам которых и только после успешной

сдачи экзамена, можно стать Амбасадором вин Вальполичеллы. Каким образом послы помогают в работе Консорциума, никто не знает, но звание своё они носят гордо! В этом году почётному титулу удостоился известный московский сомелье Владислав Маркин.

Винтаж-2015 был представлен публике с особым лоском. Шутка ли, после сложного 2014-го, 2015-й слишком быстро провозгласили чуть ли не «урожаем века». Потому и ожидания от дегустации представленных вин лично у меня были, пожалуй, завышенными. К счастью, в целом они оправдались. 68 вин, из которых 39 — образцы из бочек удивительным образом показали себя. Винтаж предлагает всё, что можно пожелать в хорошем амароне: яркая фруктово-кислотность и баланс. По сравнению с 2014-м, производители охотней использовали новые бочки и более длительную выдержку в дубе, что, скорее всего, хорошо скажется на дальнейшем развитии вина и его потенциале.



НЕ ПРОПУСТИТЬ

Amarone della Valpolicella DOCG 2015
ВЫШЕ 92 БАЛЛОВ**Bertani**

Рубиновый цвет. Роскошная гамма ароматов, тонкие, разные и сильные. Ягоды, дым, винная бочка, специи и ароматы сухих трав. Элегантное, тонкое и очень аккуратное. Сильные танины, кислотность — всё в балансе. Идеально.

Accordini Stefano

Тёмно рубиновый насыщенный цвет. Пряное и спиртуозное, с ароматами зрелой тёмной вишни, чернослива и черноплодной рябины. Тельное и строгое во вкусе, фруктовое с сильными танинами и хорошей кислотностью. Хороший потенциал.

Giacomo Montresor Capitel Della Crossara
(бочковой образцу)

Светлое, не насыщенное в цвете. Удивительная комбинация оттенков лака и черноплодной рябины. Среднетелое. Во вкусе те же ягоды, плюс боярышник и сухоцветы. В послевкусии сладость и лёгкая горчинка.

Ca'Rugate Punta Tolotti
(бочковой образцу)

Прозрачный рубиновый цвет. Ароматы трав, лака и специй. Ещё немного кожи и бочки. Строгое и среднетелое во вкусе. Сильный вяжущий танин, высокая кислотность и длительное послевкусие.

Domini Veneti

Насыщенный рубиновый цвет. Ароматы зрелых фруктов — сладкой черешни и черной сливы. Насыщенное и фруктовое во вкусе с лёгким намёком на сладость в послевкусии. Сбалансированное и ёмкое с хорошим потенциалом.

Istium Campo Leon

Насыщенный, яркий рубиновый цвет. Немного редуцированное, пряное и животное. Фруктовое и лаковое. Сухое, спиртуозное, классическое амароне.

Novaia Corte Vaona
(бочковой образцу)

Насыщенный глубокий цвет, вызывающий стиль. Ягоды, фрукты, специи, ваниль и земля. Острое, с характером, во вкусе те же специи и фрукты. Вяжущие сильные танины и хорошая кислотность. Интересно.

ZYME

Насыщенный рубиновый цвет. Ароматы черноплодной рябины, цветов (ирис), специй и земли. Стильное, с характером. Строгое и элегантное, изящные танины, высокая кислотность и лёгкая минеральность в продолжительном и фруктовом послевкусии.

Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani AdV Riserva
(бочковой образцу)

Красивое, рубиновое в цвете. Ароматы зрелой сливы и ягод дополняются оттенком специй и сладкими нотами жжёного сахара. Сбалансированное и ровное, фруктовое и элегантное. Густые и вяжущие танины во вкусе дополняют хорошую кислотность. Отличный образец!

Кампания

На антепримах Campania Stories в Амальфи побывал Глеб Короленко.

Дегустацию свежеразлитых кампанийских вин в этом году организовали в прибрежном отеле с видом на прозрачное до дна море. Событие это камерное, похожее на встречу этноклассников. Даже название у антепримы по-домашнему простое: Campania Stories. Итальянские пиарщики, наверное, хотели упаковать в нём культурно-историческое наследие региона, но у меня ассоциация другая. Когда перед тобой батарея из 300+ бутылок, чувствуешь нутром: настало время офигительных историй. У кампанийских вин нет мощной рекламы, но, судя по тому, куда движутся вкусы нового винного рынка, она им и не понадобится. Очень скоро до них докопаются модники и охотники за всем «крафтово-ламповым».

Вот побережье, плакатное, с дорогим видом, а копни поглубже в середину «сапога» — там до сих пор деревня. В Ирпинии по сей день пытаются сделать из альянико, рассыпанного здесь полуторагектаровыми квадратами, второе бароло, но в основном получается грубо и небрито. На Флегрейских полях намечается новое место силы, но там

Неаполитанский характер

Кампания — это самый настоящий юг, и местным винам примерять на себя дорогие наряды бесполезно. У них свой характер, не строгий и не стройный, а наоборот, грузный и развязный, щедрый и шумный, как и у здешних жителей. К сожалению, большинство представленных интересных вин, не продаются в России, а значит, мы о них не знаем. Дайте нам хорошие цены, и мы перевернём мир.

магма так близка к поверхности земли, что виноградники вместе со своими хозяевами живут в постоянной угрозе разрыва земной коры. Туфо, где греко, как землекоп, тоннами качает минеральность из сернисто-известняковых почв, и вовсе похоже на Сайлент-Хилл, с заброшенными серными шахтами и полуразрушенным заводом.

Новые горизонты минеральности

Вкусные! С каким удовольствием я пишу это слово! Об этих винах точнее не скажешь. Речь о несложных белых из Кампании, в основном на основе фьяно и фалангины. Никакой кислотной атаки на рецепторы, просто жирная, объёмная текстура и сумасшедшая ароматика. Белая Лакрима 2017–18 годов редко, но метко (~1:5) радует тонами зелёного горошка из стручка и свежескошенной травы на фоне едва уловимой минеральности. Фалангина из Санио и Беневенто — сладкая и ливкая, как ананасовый сок с мандариновой цедрой (пить большими глотками). У лучших образцов греко мощная, густая минеральная тональность. Ну и наконец, фьяно со своими цветочно-медовыми красками — прелесть и приманка для сладкоежек. Попробуйте хорошее фьяно последних годов урожая, оно вас пленит.

Хватит о шабли, кислотном, турбосухом и пахнущем мёдом. Хватит думать о минеральности, как о тряпке у школьной доски, она бывает намного интереснее. Умы энтузиастов постепенно захватывает вулканическая минеральность, которой много на Этне и которая встречается в Альто-Адидже у Terlan — солёная, она есть не только в аромате, но и во вкусе. В Кампании этого добра навалом, но есть и ещё кое-что. Свежие белые из прибрежных деревенок Равелло, Трамонти и Фуроре — минеральная феерия. Четыре образца заставили исписать несколько разворотов блокнота. Например, о образце №25 я пишу: «Пушечный порошок, отстрелянные писто-

ны, битый кафель, жжёная резина. Характер минеральности очень своеобразный, с первого носа кажется, что на вкус вино будет солоноватое, но нет, оно абсолютно сухое, отлично уравновешенное и даже сладковатое». Этим вином оказался бленд фениле, джинестры и риполе от Marisa Cuomo под названием Fiorduva. В Tramonti Bianco от Tenuta San Francesco я встретил минеральность, пахнущую алоэ и аптечными бинтами, прямо как у островного виски. Вино при этом обладало ярчайшей кислотностью, но его объём и жирность не давали об эту кислотность уколаться.

Приличная Кампания

Говоря о Кампании, мы заводим старую песню, мол, у них ампелография времён древнего Рима. Это так, и кампанийцы по этому поводу никак не утомляются. Сорт паллагрелло бянка, представленный в образцах с 28-го по 33-й, сплошь был спиртуозным, бесхарактерным и сладким, как сок из яблок мельба, но его всё равно продвигают, потому что он редкий. Другая история — каталанеска бянка из IGP Catalanesca del Monte Somma. В блокноте я написал: «Что за сорт? Почему так много пиразина и травы? Я что, жую недозрелый крыжовник?» Да, это не круто, но очень интересно. А слышали ли вы об игристом Aversa Asprinio? Это вино

я нежно прозвал аспирином за способность вылечить больную голову с утра. Делают его из высококислотного сорта аспирино, который, судя по ДНК-анализу, — уродливый братец греко. Лозы аспирино культивируют на 10-метровых шпалерах и собирают урожай со стрелянки. Вина средненькие, но сомелье так любят все эти истории.

Красные всё ещё поднимаются с колен

Хорошее таурази — старое таурази. Дегустировать молодой альянико — задачка для людей с лужёными глотками. Из представленных 50 образцов таурази, достойными развёрнутого описания мне показались 5–6. Сначала я подумал, что виноват сбитый прицел моего дегустационного аппарата, ведь на очереди была третья сотня образцов, но каково было моё удивление, когда Питер Маккомби, MW из Новой Зеландии, сказал, что большая часть представленных таурази — мусор. С альянико очень тяжело работать, но вырастить и винифицировать — это поддела, его нужно ещё и грамотно состарить. Фишка готового таурази в том, что помимо спелых и сочных танинов в нём раскрываются элегантные признаки возраста. Таких вин очень мало, но если они вам попадутся, запомните их навсегда. Подобным стал для меня на этой антеприме образец №300, Vesevo Taurasi 2012: «Хорошо заваренный чай, вишня, земляника, шиповник, мокрый чернозём, кожа, антикварное дерево. Вкус сухой, строгий, не идущий на компромиссы, не бросающийся в объятия». Вина из пьедирессо, все 15–20 представленных на антеприме, не произвели особого впечатления. Маленькая звёздочка — сорт казавескья, напоминающий в аромате пьемонтскую пелавергу, а во вкусе аргентинский мальбек, причём звучит он так в юном возрасте. У казавескьи густые, чернильные, но мягкие, как сок-пюре, танины и ароматы вяленой вишни, чернил авторучки и чёрного шоколада. Найдите его! ■

