

Анатолий Корнеев



Анатолий Корнеев — выпускник филологического факультета МГУ. Преподавал Введение в социологию, историю. Свободно владеет французским, английским и итальянским языками. С 1993 г. работает в области продаж итальянских вин в России. С 1994 г. — соучредитель и коммерческий директор ООО «Компания «Сингл». Автор многочисленных статей о вине, издаваемых в России и за рубежом. Соучредитель 1-й Высшей школы в области менеджмента и торговли вином. С февраля 2000 г. — Вице-президентская школа «Энотрика» при Международном университете бизнеса и управления. Автор и ведущий многочисленных семинаров в области живого маркетинга. Советор и ведущий нескольких радиопрограмм и телепроектов.

ВИНА ИТАЛИИ

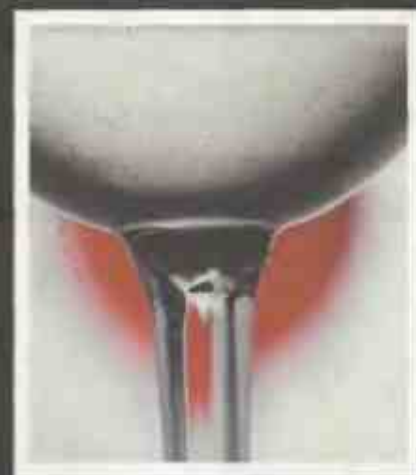
ВИНА И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ МИРА



Анатолий Корнеев

ВИНА ИТАЛИИ

Второе итальянское Возрождение



Издательство Жигульского

Моїй любимій дочці Сашеньке

Анатолій Корнеєв

ВІЙНА ІТАЛІИ

Второе итальянское Возрождение



«ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО»

Кіровоградська область, м. Жигульське, вул. Шевченка, 10

2001

Серия выходит с 2001 года

УДК 663.241 (035.3)
ББК 36.87.2
К67

Предисловие Джакомо Такиса

Иллюстрации и обложка

Джулио Винеторно Ралли ди Мортимьяно
(www.giulioravini.com, e-mail: giviravini@tin.it)

Корнеев А.А.

К67 ВИНА ИТАЛИИ. Второе итальянское Возрождение / А.А. Корнеев. — М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанные технологии»), 2001. — 480 с.: ил. — (серия «Вина и спиртные напитки мира») ISBN 5-93679-012-6

В книге со всей своей увлеченностью и профессиональным опытом автор рассказывает об истории итальянского виноделия, о производителях и торговых марках, регионах производства, об истории Италии, ее географии. Книга содержит сведения об урожаях, словарь терминов, глоссарий, гастрономические советы и многое другое. Издание предназначено как для профессионалов розничной торговли и ресторанный бизнес, так и для любителей Вина.

УДК 663.241 (035.3)
ББК 36.87.2



«ИЗДАТЕЛЬСТВО
ЖИГУЛЬСКОГО»

ISBN 5-93679-012-6

© Корнеев А.А., 2001

© Оформление
ООО «Современные
розничные и ресторанные
технологии», 2001

Тел./факс: (095) 265-6640,

263-9930



Содержание

Предисловие автора	6
«Вино и виноград» – предисловие Джакомо Такиса	10
Введение. Энотрия – страна виноградников	15
Италия. Уникальная губка тысячелетий	16
Классификация вин в Италии	19
О климатических и географических особенностях Италии	22
Этикетка	24
Медико-биологические аспекты потребления вин	26
Глава I. О сортах винограда	33
«Палитра краски»	33
Описание основных сортов, культивируемых в Италии	36
Глава II. О винах	97
«Италия в бокале»	97
Северо-Западная Италия	108
Пьемонт	109
Лигурия	125
Валле Д'Аоста	130
Центральная часть Северной Италии	133
Ломбардия	134
Эмилия-Романья	143
Северо-Восточная Италия	154
Венето	155
Трентино-Альто-Адидже	170
Фриули-Венеция-Джулия	179
Центральная Италия	191
Тоскана	192
Умбрия	220
Марке	227
Лацио	233
Абруцци	241



КНИГИ

ПО БИЗНЕСУ

КНИГИ

ПО СПЕЦИАЛЬНЫМ

ИНТЕРЕСАМ

ПОДАРОЧНЫЕ

И ЮБИЛЕЙНЫЕ

ИЗДАНИЯ

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ЖИГУЛЬСКОГО

2 6 3 - 9 9 - 3 0
2 6 5 - 6 6 - 4 0

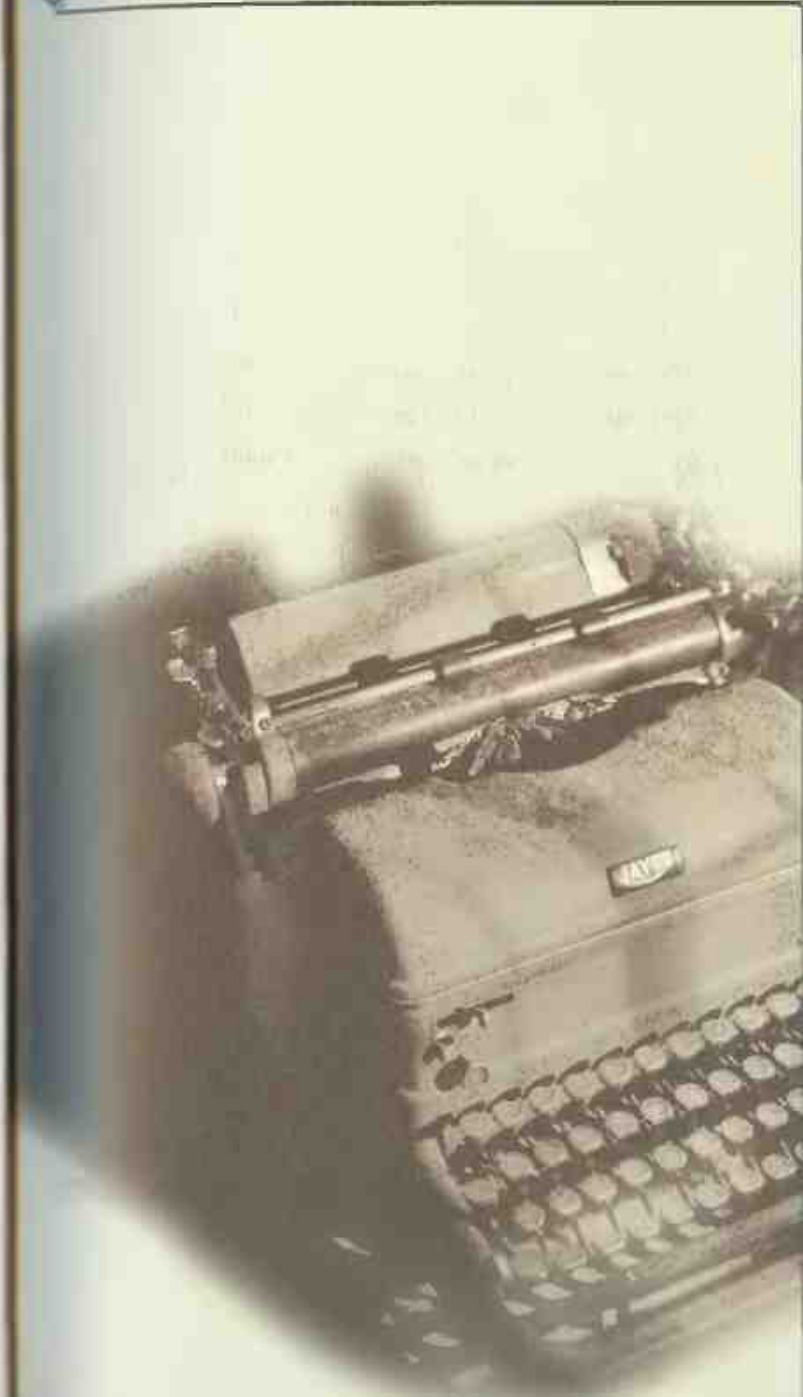
Южная Италия и острова	247
Кампания.....	248
Апулия.....	257
Калабрия.....	265
Молизе.....	269
Базиликата.....	272
Сардиния.....	275
Сицилия.....	282

Глава III. О виноделах	295
Второе Возрождение — искусство итальянских мастеров.....	295

Производители по регионам	
Пьемонт.....	301
Ломбардия.....	339
Венето.....	344
Фриули-Венеция-Джулия.....	359
Трентино-Альто-Адидже.....	374
Эмилия-Романья.....	378
Тоскана.....	379
Умбрия.....	434
Марке.....	438
Лацио.....	443
Абруцци.....	445
Кампания.....	448
Апулия.....	452
Калабрия.....	455
Сардиния.....	457
Сицилия.....	459

Заключение	467
-------------------------	-----

Приложения	
Глоссарий.....	469
Терминологическая справка.....	475
«Век итальянских вин». Годы сбора урожая.....	476
Список литературы.....	479





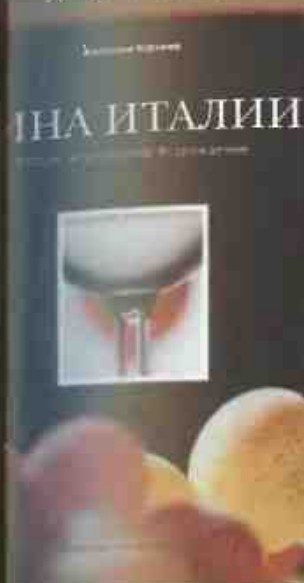
Предисловие автора

Книга одного из наиболее уважаемых авторов, мэтра виночершия, британского знатока и конниуссора Хью Джексона «Вино» начинается со слов: «Задумайтесь на мгновение и представьте себе практически белый, как полотно, бокал с жидкостью, лишь слегка отмеченной зелено-золотым отблеском, трещащей у вас на языке, полной диках цветочных запахов и свежестью талых вод. Затем вызовите в своем воображении жидкость интарного цвета с оттенками жженого сахара, тягучую, словно сироп, в бокале, на вкус жирную, как масло, и глубокую, словно море, своими странными запахами. И то и другое будет вином».

Обратите внимание, как поэтично и вместе с тем с каким реализмом описывает автор этот божественный напиток, такой разный, такой непостоянный и одновременно столь отличный от всех других, неповторимый в своей индивидуальности.

При написании настоящей книги можно было пойти по пути перевода авторитетных слов и мыслей знаменитых людей, чьи знания не вызывают сомнений. Лучше и больше сказать сложно. И все же мною был избран иной путь. Мне представилась почетная и волнующая возможность поделиться собственными знаниями и увлеченностью с аудиторией, иногда слабо разбирающейся и страдающей от отсутствия полной и объективной информации, иногда более образованной, но всегда благодарной и открытой.

Будучи первым, а в России едва ли кто издавал что-то авторское, подлинно профессиональное и системное о вине, включая хулиганские любительские переводчики и толстые тома, иногда переведенные с ошибками, я убежден в успехе, а победителей не судят. Горечь упрека в этих словах направлена именно на издателей, почувствовавших некое веяние моды на все, что касается виноделия, но подающих непрофессиональную информацию, неправильно выбранную или плохо обработанную. Вместе с этим я выражаю признательность некоторым отечественным авторам, добросовестно и интересно написавшим о винах и виноделии, чьи материалы оказались мне полезными при подготовке ряда материалов (см. список литературы). Кроме того, я был бы признателен всем тем, кто, внимательно прочитав сей манускрипт, потратив на него часть своего драгоценного времени, укажет мне на возможность улучшения стилистического или содержательного характера его. Я же, исповедуя арсенал собственных знаний, постараюсь сделать все, чтобы не обмануть ваших ожиданий и сделать из технической научной информации для кого-то увлекательное чтение, для кого-то настольный справочник,



Серия выходит с 2001 года

Вина и спиртные напитки мира



для кого-то пособие по культурным изыскам, либо нечто, позволяющее пользоваться этим изданием в качестве путеводителя по Италии.

Но самое главное, я в своем стремлении сохранить репутацию специалиста, обязуюсь руководствоваться только одним — объективностью знаний, помноженных на профессиональный опыт. Другими словами, в этой книге все ссылки, указания, иллюстрации, за исключением прямой пиццеговой рекламы, не имеют коммерческого характера, но призваны послужить широким материалом, позволяющим дать более полное представление об изучаемом предмете. В большей степени я базирюсь на оценках профессиональных независимых международных изданий и только в связи с продолжительным опытом работы позволяю себе допускать взгляд изнутри и давать свою собственную оценку, которую, впрочем, не навязываю читателю. Хотя я вынужден честно сказать, что многое из того, о чем пишется или упоминается в книге, составляет предмет коммерческих интересов автора. Но книга не о тех, кого мы представляем на рынке, она о винах чудесной страны с удивительно богатой культурой, на редкость доброжелательными людьми и потрясающей природой, которые вместе и формируют новое явление, известное как Итальянское Виноделие. К сожалению, не все, что составляет цвет итальянского виноделия, из-за нехватки времени и пространства вошло в книгу. Надеюсь, в следующем издании удастся восполнить этот пробел.

Последнее, о чем хотелось бы сказать, — это о самом предмете нашего пристального анализа. А предметом послужили *Вина с большой буквы*. Вы не найдете здесь описания «коммерческих вин», производимых в количественном изобилии, *лишних хотя бы того минимального качества, чтобы о них говорить.* (Это можно и нужно представить в отдельном справочнике в качестве памятки закупщика.) В настоящей же книге не откажем себе в удовольствии от общения только с винами, заслуживающими уважительного отношения к себе и разборчивости со стороны людей, которые умеют или хотят научиться ценить истинные достоинства божественного нектара с коротким и звучным названием VINO, имеющим, кстати, итальянское происхождение.

Автор выражает особую благодарность своему другу и соратнику Максиму Кашарину, с которым эти семь лет назад отпустил отравлять и существовать на безбрежном океане книг и без которого этот труд не был бы возможен.

Автор глубоко признателен всем, кто ему оказал содействие при подготовке материалов и благодарит всех авторов и редакторов этой книги.

Особые слова благодарности:

Франко Мирати, Джованни Токкет, Джулио Витторини Реллиа ди Мертаццола, Дино Фабрицио Зиболетто, Роберто Филосо, Маттео Майо (Фонтанабранда), Федерико Редонио (Кассолеи Басси), Маттео Везулли (Валлеизоста), Антонио Вираджио (Контини д'Альмодета), Массимо Пирроне, моему учителю.

Безгранично благодарен за терпение всех моих близких, которые больше года в процессе написания работы приносили терпение и оказывали мне моральную поддержку. Особо теплые слова моему женой Кристи.

Автор

Вина с родины Ромео и Джульетты



Sartori



Винодельческий дом Сартори был основан в 1898 году. Корни Компании уходят в благородные древние традиции виноделия Вальполичеллы.

На логотипе Компании, который появился с момента ее основания, изображен рыцарь по имени Кангранде делла Скала, — синьор Вероны в 14 веке, которому великий Данте Альгьери посвятил «Рай» одну из частей «Божественной Комедии». Город Верона и Правительство города используют этот же символ как символ города.

Сегодня Винодельческий дом «Сартори» — крупнейший производитель вин в регионе Венето.

Винодельческий дом «Сартори» производит классические вина Вероны, а также вина из винограда, собранного в собственных виноградниках — «крю».



Viti e vini in Italia

In ogni bottiglia di vino sono racchiuse passioni, palpitazioni, gioie, timori, dolori o illusioni, fatiche, speranze e molte altre emozioni e sentimenti. E' contenuta in sostanza l'immagine del produttore.

Se racchiudessimo poi in una grandissima bottiglia tutti i produttori avremmo l'immagine del vino italiano di oggi.

Italia è sempre stata un Paese a forte, fortissima produzione vitivinicola. Questo è giusto e logico dato che l'Italia è la regina del Mediterraneo, il padre che ha visto nascere e scultappare la vite.

In Italia troviamo la vite ovunque e questa vive molto bene sulle nostre coste e sulle nostre colline.

La storia ce lo racconta e ce lo conferma.

Non per nulla la letteratura vitivinicola e vinicola abbonda nel nostro Paese e non mancano neppure i reperti archeologici che costituiscono un patrimonio interminabile o cominciano dalle piccolissime isole, come la siciliana Mozia (che si trova di fronte a Marsala), fino all'interno e al Nord della nostra Penisola. Vini di storia, di cultura letteraria, di tecnica economica, di valore commerciale e di immagine.

Tutti o quasi tutti i vitigni, prima di giungere negli altri Paesi del mondo, sono transitati per le nostre campagne, dopo essere approdati sulle nostre coste dal Caucaso. La Magna Grecia e l'Etruria ce lo dimostrano ancora. Non per nulla il Cabernet prima si chiamava Biturica...

La storia della nostra produzione vitivinicola ha avuto tanti alti e bassi a causa degli eventi bellaci, degli eventi politici, degli andamenti economici ecc...

Il vino si è così trasformato da bevanda alimentare nutrizionale (Oruzio sosteneva che un po' di pane, qualche legume e un po' di vino costituiscono la base di una dieta sana.) a bevanda di piacere. Siamo così giunti dopo secoli e secoli a produrre vini di altissimo livello qualitativo, vini di livello internazionale, che esprimono raffinatezza, buon gusto, cultura e alti livelli di civiltà: un vero status symbol. E' pur vero che accanto a queste bottiglie di pregio si trovano ancora bottiglie di vino modesto, ma anche la modestia di questi vini reca con sé un miglioramento, un progresso in parte già realizzato e in parte potenziale, che non tarderà a manifestarsi con volti qualitativi nuovi e più attuali al gusto moderno nazionale e internazionale.

Dopo tanti secoli di produzione a sfuso, il vino italiano sbarca sulle coste più lontane con vesti eleganti e con marchi garantiti non solo dal nome e dall'emblema aziendale, ma anche da un corredo organolettico che non teme il confronto con nessun altro Paese produttore.

Così, man mano che il nostro vino raggiunge Paesi di esportazione sempre più lontani,



Вино и виноград

В каждой бутылке вина заключены страсти и трепет, радости и страхи, печали и иллюзии, тяжелейший труд и надежды... иначе говоря, она отображает характер производителя. Если собрать всех производителей Италии, мы сможем составить представление об итальянском вине сегодня.

Италия всегда была страной с очень сильной виноградарско-виноделческой традицией. Это весьма очевидно, если учесть, что она – королева Средиземноморья. В Италии мы видим виноградарские пейзажи, они замечательно прижались на нашем побережье и наших холмах, и история только подтверждает этот факт. Не случайно у нас такое изобилие литературы по виноградарству и виноделению, археологических данных, свидетельствующих об абсолютном господстве Италии, начиная с самых маленьких островов, как, например, сицилийской Мозии, что лежит напротив Марсалы, и дальше вглубь и на север полуострова. Весь или почти весь виноград, доставляемый берегов Италии, прежде чем оказаться в разных странах мира, пересекла воду Кампанело. Прочески колонии на Сицилии, в Южной Италии и Этрурии – тому подтверждение. Не случайно Каберне назывался сначала Битурикой...

История итальянского виноградарско-виноделческого производства прошла через свои взлеты и падения из-за войн, политический неурядиц, экономической ситуации и т.д. Вино из простого напитка, лишь сопровождающего прием пищи (Геркулес утверждал, что основа здоровой диеты – это немного хлеба, немного овощей и немного вина), превратилось в напиток для удовольствия. Спустя много веков мы привыкли к прикладному вину высочайшего качества, вину международного класса, вину, которое символизирует изысканность и утонченность, отменный вкус и высокий уровень культуры: оно стало настоящим символом положения в обществе. Верно и то, что рядом с дорогими винами вы найдете и более скромные, однако их скромность – это тоже признак в области уже достигнутого и того, что еще предстоит реализовать, и прогресс этот не замедлит заявить о себе качественными поводами и актуальными экспериментами со вкусом. После многих веков производства в разлив, итальянское вино прибывает на самые отдаленные берега в элегантных бутылках и с этикеткой, которая гармонизирована не только именем и знаком виноделческой фирмы, но и всеми наборами организационных характеристик, не усугубляющих в сравнении ни с одной другой страной производителям мира.

Таким образом, наше вино экспортируется во все более далекие страны, и все большую ценность приобретает название места, земли, микроклимата, короче говоря – «терруар». В Италии множество терруаров, поскольку наш полуостров так плотно и очень удачно расположен в Средиземноморье. Если иметь в виду, что он лежит вдоль 11,5° широты, легко объясняется разнообразие климатических характеристик в раз-

ciò che viene apprezzato è la denominazione del luogo, della zona o microzona, in breve il "terroir".

Italia ha tantissimi terroir perché la nostra Penisola è lunga e ben esposta nel Mediterraneo. Se si tiene conto che essa si allunga per 11,5° di latitudine, ci si può facilmente spiegare la differenza delle caratteristiche climatiche delle varie parti del nostro Paese. Il clima, oltre che dalla latitudine, è influenzato anche da altri fattori, soprattutto dall'altimetria e dalla distanza dal mare. E l'Italia è tutta sul mare. La grande varietà di paesaggi raccolti in un'area relativamente ristretta è anche la conseguenza della varietà dei suoi climi, oltre che delle complicate vicende geologiche.

Anche le isole maggiori (Sicilia e Sardegna) e gli arcipelaghi sono un regno perfetto per la vite e per il vino, anzi oggi giorno si producono in queste zone vini intensissimi.

La tradizione ha per molto tempo dominato la produzione vitenologica italiana, preservando talvolta sugli aspetti storici ed enologici della seria tradizione. Per fortuna il nostro popolo eroico è stato anche molto attento alle vicende vitenologiche all'estero. Oggi le cose sono cambiate. La rigidità della tradizione è rimasta, ma la consuetudine (intesa nel senso di fragilità mentale più che di rispetto nei confronti di serie regole produttive) è stata ampiamente mitigata nel suo condizionamento.

Così la piattaforma ampelografica si è aggiornata al mercato internazionale, condizionando anche la tecnica in vigna e in cantina. Non va dimenticato che il sistema "vinca", cioè di coltivazione della vite a basso ceppo e a ridotta quantità di grappoli per pianta, si è sviluppato per primo in Magna Grecia, in Sicilia e in Sardegna. I grandi produttori bordellesi l'hanno adottato con somma intelligenza ricorrendo a frutti qualitativi tali che tutto il mondo riconosce e apprezza.

Questo sistema ha da noi una storia lunghissima e oggi, più di ieri, è ritornato alla ribalta insieme a varietà che si sposano perfettamente con le varietà autoctone, grandi pilastri della storia e del patrimonio di base della nostra viticoltura ed enologia.

La tecnica di cantina è al massimo della sua potenzialità e della sua evoluzione. Si mira assai di più alla microbiologia e alla biochimica del mosto e del vino che non alla meccanica enologica, ormai diffusa e anche troppo esasperata. Il vino d'altronde è più figlio della microbiologia che non della tecnica meccanica.

La differenza tra i nostri vini attuali e quelli del passato, non consiste tanto nella varietà delle uve (per riconoscere il merito dell'ampliamento della piattaforma ampelografica) quanto dei sistemi di allevamento della pianta e della sua rividita "gestione produttiva". All'Artium Gallicum, forma di allevamento di derivazione critica, della vite assai sviluppata, si è avvicinata una metodica ben più raffinata "a spalliera ribassata", che riprende in pieno il "sistema vinca", come già ho accennato.

Così il carattere organolettico del vino, specialmente di quello rosso, si è evoluto notevolmente e, pur mantenendo la sua impronta tradizionale, europea e specialmente mediterranea, ha conquistato valori qualitativi elevatissimi e straordinari.

Subirà ancora cambiamenti questa filosofia produttiva? Certamente sì, ma solo in salita, perché il vigneto Italia è ampio ed eterogeneo e numerose piante di vite andranno rinnovate con nuovi cloni, più che con nuove varietà. La selezione clonale farà sentire il suo effetto benefico soprattutto quando accosteremo il bicchiere di vino al nostro palato.

Giacomo Tachis, Enologo

ных частях нашей страны. На климат помимо широты влияют и другие факторы, в особенности незначительная удаленность от моря, а Италия все находится на море. Основное разнообразие пейзажей, обратных, казалось бы, на относительно небольшом участке земли, является как раз следствием климатического разнообразия, не говоря уже об изменчивости геологического рисунка. Даже самые большие острова — Сицилия и Сардиния, а также архипелаги префрасно приспособлены для виноградарства, более того, именно в этих зонах сегодня производится очень интересные вина.

В течение долгого времени традиции в Италии доминировали над виноделческим производством, злоупотребляя иной раз историческими и тинделемскими известиями. К счастью, наш народ внимательно следил за переизменениями в области виноделия в других странах. Теперь все изменилось. Строгость традиции сохранилась, но стала обычной — если понимать под ней скорее умственную лень, а не непреклонное соблюдение правил производства — ослабла, стала менее условной.

Таким образом, ампелографическая* платформа обновилась в соответствии с требованиями международного рынка, определяя также технику работы на виноградниках и в винных погребах. Не следует забывать о том, что система «винка», при которой виноград растет только над землей, а на ветви остаются только гроздья, впервые распространилась в Южной Италии, на Сицилии и на Сардинии. Критические производители Бордо весьма умело переняли эту систему и получили результат, признанный и оцененный во всем мире. В Италии эта система имеет долгую историю, но именно сегодня она снова стала актуальной. Технология использования винных погребов находится сейчас на пике развития и на максимуме своих возможностей. Она в гораздо большей степени связана с вопросами микробиологии и биохимии сула и вина, чем с механическим виноделием, которое теперь очень распространено, однако доведено до крайности. Вино же — куда более плод микробиологии, нежели механической техники.

Разница между сегодняшними винами и винами прошлого не столько в разнообразии винограда (даже если признать значительное расширение ампелографической платформы), сколько в технике его выращивания и в переосмыслении характера управления производством. Ариустум Галликум (способ выращивания винограда кельтского происхождения), при котором лоза доводится до полной зрелости, сменился более совершенной методикой низких скалдерных посадок, которая практически полностью воспроизводит систему «винка». Так, весьма существенно изменился феноменологический состав вина. Не утратил своего традиционного европейского и в особенности средиземноморского колорита, она приобрела еще и качественно новую исключительную ценность. Изменится ли эта философия производства? Разумеется, но только неферрито совершенствуясь, поскольку виноградарство в Италии обильно и разнообразно, и процесс обильности будет касаться в большей степени виноградных клонов, нежели экспериментов с сортами. И мы сможем скоро увидеть благоприятный эффект этого процесса, особенно в момент, когда пригубим бокал вина.

С уважением,
Джакомо Такис, энолог

* Ампелография — наука о видах и сортах винограда.

Прим. Джакомо Такис — один из наиболее выдающихся энологов Италии, создавший целую галерею шедевров, начиная от Сасселло и Тиньянелло и до Сальваро и Салонго.

Джулио Викторио Рабини ди Мортинелло, автор фотобригад в этой книге, сформировался как художник в Художественной школе Боччи в Милане. Его работы выставлены в Лозанне, Милане, Париже, а также недавно в Государственном и частном собраниях.

Рабини живет и работает в большом старинном доме, расположенном среди холмов неподалеку от Турина. Вот уже десять лет как он полностью вернулся к занятию фотографией, точнее, художественной фотографией, объединив принципиальные средства этих двух видов искусства. Его художественный проект называется «Италия», чтобы любить, и первые объекты, к которому обратился Рабини, стал цветик — идеальный объект предельной ясности и ясности.

Другая серия работ называется «Врата Вены» (Старый портрет), главная тема которой — сочетание старинных материалов с новаторским освещением.

Последний сюжет и движущая любовь Рабини — «Вино и виноград», некоторые работы этой серии можно увидеть в книге. Далор воспевают виноград во всей его красоте и тайне, а то время как тона цветят, фрукты являются для него истинным творением и жизнью.



Введение

Энотрия — страна виноградарей

Умеем ли мы разбираться в винах? Ответ на этот вопрос, на первый взгляд, кажется простым и односложным: либо да, либо нет. Но ответить адекватно в действительности гораздо сложнее. В первую очередь, потому что познание вина лежит в плоскости предпочтений и очень личностных, субъективных оценок. И лишь очень ограниченный круг людей, специалистов, может претендовать на относительную истинность своих убеждений. Им и предоставим слово на этих страницах. Наши знания и опыт во многом заимствованы и базируются на многочисленных материалах западных критиков, ценителей — наших учителей, ибо культура виноделия была утрачена нашими соотечественниками с приходом военного коммунизма, когда уничтожалась любая возможность соприкосновения с изысканным и утонченным, и заменялась простыми формами конструктивизма, начиная от архитектуры и заканчивая мышлением. Не миновала сия чаша и вина. Сейчас наступает время отдать дань справедливости — поговорим подробнее об этом уникальном напитке, ставшем символом и образом в Священном писании; вмещавшем свои божества у древних; сопровождавшем таинства и празднества; впитавшем в себя культуру народов, их историю; и, наконец, призванным украсить и обрамлять любые мгновения нашей повседневной жизни.

Умение разбираться в винах лежит в нескольких плоскостях. Энотрия, наука о вине, в действительности представляет собой синтез наук — истории, географии, почвоведения, химии, ботаники, культурологии и еще огромного количества областей человеческого знания, которого мы можем и не представлять себе.

Об истоках возникновения виноделия мы не можем знать ничего, ибо письменность, прямое свидетельство, оставленное цивилизацией, появилась гораздо позже, нежели человек открыл для себя способность винограда подвергаться брожению естественным путем (таково свойство винограда, единственного растения на земле, у которого достаточно естественного сахара, чтобы при повреждении кожицы начиналась ферментация). Да нам и не нужно уходить в глубь веков и выяснять, кому принадлежит пальма первенства — персам, кавказцам либо еще кому-нибудь. Даже древние греки, отцы европейской цивилизации, нас будут интересовать менее, ибо их знание вина несколько отличалось от нашего: греки пили вина, настаиваемые на специях, крепкие по содержанию алкоголя, и разбавляли их водой. Следы этой культуры дошли до нас в большей степени из другой дохристианской страны

Центральной Европы — Италии, или Древнего Рима (речь идет о вермутах). В целом, исторически верно будет начать наше знакомство с винами мира с Италии. Именно этот божественный край оказал основное влияние на зарождение виноделия в Европе и во всем мире. Итак, об Италии и ее винах.

Италия. Уникальная губка тысячелетий

Греки, колонизовавшие полуостров, назвали его «землей винограда» — энотрией. Не будем забывать об этом важном замечании в дальнейшем, именно отсюда, из Древнего Рима, виноградники попали сначала на территорию Галлии (нынешней Франции) и на Пиренейский полуостров (где, широчем, было немало и своего винограда), а затем к восточным (Германские государства), откуда позднее получили распространение по всему миру. Но примечательно, что народы Европы изначально сопротивлялись принятию на свою территорию чуждой культуры. Риму пришлось доказывать свое господство даже в этом, насажая виноградники и винодельне силой. Смирившись, покоренные народы очень скоро почувствовали вкус к вину, что вместе с развитием экономических отношений и ростом политической независимости от Рима, а затем и определением государства в их границах, привело к неизбежной конкуренции и борьбе за рынки экспорта. Что же произошло с Италией и ее винами за короткий промежуток времени, величину в 800 лет, и почему сегодня средневековый потребитель на вопрос: «Чье вино является эталоном?», — ответит: «Французское.»?

Объективности ради отметим, что ситуация французского превосходства насчитывает немногим более 150 лет. Именно XIX век складет начало новой эры в подходах к производству вина: французы в это время начинают относиться к вину как к науке. До XIX века у большинства стран, вовлеченных в производство вин, были более или менее равные шансы. Шансы тех или других в основном зависят от одного — от стабильности и экономико-политического развития страны.

В отношении виноделия следует заметить, что с падением Рима и крушением Римской Империи значительных изменений у италианцев не произошло. Да, Великая цивилизация, изъеденная изнутри раковой опухолью издательства, лености, разврата и погрязшая во грехе, под нажимом многочисленных варваров прекратила свое существование и развалилась на куски. Но несмотря на распад на множество отдельных княжеств, городов-республик и микросоциумов, многие из этих экономических единиц сохраняют свое лидирующее значение в ряде областей хозяйственной, аграрной и торговой деятельности. Вспомним о значимости венецианских купцов или об очаге расцвета наук и искусств во Флоренции в период с раннего Средневековья до позднего Возрождения.

Наследие более ранней цивилизации позволило италианцам многие экономические и политические процессы начать у себя раньше других народов Европы и провести их в жизни в гораздо более сжатые сроки. То, что историки назовут буржуазными революциями, во Флоренции уже происходило с середины 40-х годов XIV века вплоть до 1378 года, в эпоху процветания феодализма в Северо-Западной Европе. С укреплением статуса Флоренции в качестве независимой республики в эпоху правления Медичи город становится цен-

тром расцвета наук и искусств, притягивающим к себе одаренных, талантливых и гениальных мыслителей, художников, скульпторов, поэтов, политиков, военачальников и, надо полагать, виноделов. Подлинный расцвет эпохи Кватроченто был нескромен лишь в одной сфере человеческой деятельности. Вино как искусство, как неиссякаемый источник творчества и мастерства, бережно хранимого общинами, также переживает расцвет и взлет интереса к нему в эту эпоху. Стоит предположить, что немало строк неподобие этих:

*Поиску нечистый Виллон,
Рассадил зла, приот подборой славы,
Где процветают мизантропические нравы,
Где и до греха был бы обречен,
Я здесь живу, природой окружен,
И на Амура не найду управы,
Славно нести, ревю цветы и травы,
Ину поддержки у бислых орет,*

— когда Петрарка, облаченный в белые одежды, воспевал три источника своего вдохновения — Отчизну, возлюбленную Лауру и Античность, — были навеяны шумными и щедрыми тосканскими возлияниями от круты друзей поэтов и певцов сердец людских, где-нибудь поблизости от *Понте Веккьо* («Старый Мост» во Флоренции), за бутылкой доброго *Кьянти*. Или трудно представить, что великий Микеланджело взял своего Давида после бокала дешевого поила. Напротив, его потомки оставили нам свидетельства о том, что избалованным вином мастера была выразительная и характерная белая *Вертикача* на Сан-Джiminьяно. Это был тонкий ценитель всего прекрасного. Ибо лишь изначное рождает тонкое, лишь прекрасное может побуждать на подвиги и лишь ценное призывает к самопожертвованию и отдаче всех сил души людям. Другой певец Возрождения, Боккаччо, донес до нас немало указаний на то, каким важным оставалось вино в жизни италианцев. Его «Фьяметта» и «Декамерон» — подлинные памятники доброму вину как стилю жизни, ее украшению и укрытию от неспод и несчастий.

Немаловажным фактором поддержания и развития традиций в виноделии является Римская католическая церковь и многие монашеские ордена. С одной стороны, церковь забирает себе секреты и умения монашеские доброе вино, с другой — гуманистические ереси, узаконенные церковью, такие, например, как францисканство, делают вино народным достоянием. Именно в эту эпоху вино вошло в быт каждого италианца, сделавшись продуктом ежедневного потребления. Ватикан не только изысканный потребитель на внутреннем рынке, но и, благодаря своим обширным внешнеполитическим контактам, прекрасный «брокер». Все передвижения папского посольства, назначенный в епископал италианцев, даже перемещение папского престола в Авиньон в 1309 году, на территорию Франции сопровождается бесчисленными бочонками с италианскими винами (вспомним хотя бы, сколько сортов италианского винограда таким образом пересекло на новые земли). Подлинный расцвет, подлинный успех...

Переломным становится XIX век. Франция оказывается более тонким ценителем, более разборчивым и требовательным знатоком. Появляются первые энтологические факультеты при университетах. К середине 50-х годов возникает необходимость первой серьезной классификации всех вин Франции. Устанавливается контроль за качеством и происхождением вин.

С этого момента можно вести отсчет времени и фиксировать отстающие итальянцев. У них не было ни малейшего шанса прорваться на лидирующие позиции на мировом рынке виноторговли до середины 60-х годов прошлого столетия. Италия после войны XX века — потерпевшая поражение, отсталая экономически, аграрная страна, ко всем своим бедам еще и попавшая после фашизма под влияние красных. В виноделии Италия по-прежнему лидирует лишь в области количества производимого сырья и вин.

Неожиданно ситуация изменяется. В 60-е годы приходит понимание и осознание необходимости реформировать аграрную отрасль виноградарства и выделить ее в отдельную систему, наподобие той, что создали французы. И они создают ее. Аналогом французской классификации, на вершине которой стоит AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), становится DOC (Denominazione di Origine Controllata). Но собственно началом новейшей истории итальянского виноделия можно считать 1968 год, когда как раз что и были впервые нарушены сами принципы новых свежестипечатанных правил, на которых еще не успели высохнуть чернила. В этот год два тосканских винодела Джакомо Такис вином *Сассетайн* и Энцо Моргантин вином *Вигорелло* попытались придать национальным винам европейский и шире — международный характер, введя в оборот *Каберне Совиньон*. Позднее целому классу этих вин дадут имя «супертосканских», альтернативными. Альтернативными их называют, потому что созданы они в регионе традиционного производства *Кьянти* с изменением сортового состава (к традиционному для *Кьянти* Санджовезе добавили никогда ранее здесь не культивировавшийся Каберне Совиньон), но самое главное — то, что эти вина были призваны составить конкуренцию сверхзамеченым и сверхдорогим винам Франции и Калифорнии. Изначально мало кто верил в успех проекта, иронизируя над итальянцами, которым уместнее под макароны пить дешевую *Валлеполичеллу*. Неожиданно к середине 80-х годов, итальянцы оказываются способными доказать миру, что и их кухня, с ее многообразием и обилием кисломолочных яств, может быть утонченной и дорогой, а их повара стоят того, чтобы доверить им составление кулинарных справочников и энциклопедий. Резкий взлет авторитета кухни страны не мог не сопровождаться повышением интереса к винам из этой же страны. И талантливые виноделы, настоящие мастера и творцы, не заставили себя упрашивать. Одними из первых, кому удалось сломать привычные стереотипы и изумить мир, стали Анжело Гайя (Angelo Gaja) из Пьемонта (Северо-Западная Италия) и Пьеро Антинори (Piero Antinori) из Тосканы (Центральная Италия). Они своим неповторимым и неизменным качеством открыли итальянскому вину новые рынки сбыта.

С той поры много воды утекло. Многое изменилось, в том числе и в самой классификации вин и в мышлении энологов. Но сохранилось уникальное чутье итальянских мастеров, чутье, которое не позволило им обезличить свою винную культуру, нейтрализовав ее исключительно чужим опытом, французским или калифорнийским. Сегодня виноделие итальянцев можно назвать уникальным. Впитав в себя все самое лучшее, что есть в мировой практике, они сохраняют свою индивидуальность, неповторимость. Более того, итальянцы выступают против проблемы «глобализации вкуса», обезличивающей энологию многих стран. Простота вкуса, бедность, серость, своего рода «винный Макдоналдс» — эти слова чужды итальянцам. Богатство вкусов, разнообразие автохтонных* сортов, обилие микроклимати-

* *Антипон* — местный, коренной (от греч.).

ческих зон, широта и смелость мышления, изобретательность и изобретательность, привычка экспериментировать и несколько тысяч лет традиций — вот тот инструментарий, что стоит на службе нового модного явления, которое все чаще именуют «итальянской винной революцией».

Инициаторами этого прорыва и научно-технологического поворота в виноделии были несколько итальянских компаний. Одна из них, мало кому известная в 60-е годы, компания Сан Феличе (San Felice), благодаря принадлежности к одной из крупнейших финансовых корпораций страны, страховой компании RACC (аналог нашего ИНГОССТРАХа), сумела найти средства на создание собственного музея виноградной лозы, VITARIUMA, и начать по взаимодействию с Университетом г. Сиены, одним из самых древних университетов мира, серию научных экспериментов, направленных на создание vini большего потенциала, нежели существовавшие на тот момент, с целью выхода на новые экспортные рынки — в первую очередь США, где процент национальной итальянской кухни и переселенцев с начала века до 70-х годов всегда оставался подавляющим. Сейчас такая научная деятельность ведется многими компаниями и винодельческими предприятиями совместно с университетами Флоренции, Милана и других городов. Особую гордость итальянцев составляют программы клоновой селекции, проводимой такими прославленными домами, как Банфи и Аллегрини, или программы микроинициации различных международных сортов на новых территориях, как делает, например, на Сицилии Таска д'Альмерита, или, наконец, программы возрождения утраченных вин и сортов винограда, чем известен дом Матростеберардино в Кампаниа. Все это есть «двигатель прогресса», запущенный великой творческой нацией итальянцев, очень разных и противоречивых, как их вина. Но ведь в противоречии рождается гармония.

Классификация вин в Италии

В целом иерархия итальянских вин выглядит так. В рамках Европейского Экономического Сообщества принято делить вина на два основных класса — вина марочные и вина столовые, это основное противопоставление. Внутри каждой страны ситуация несколько сложнее. Высшей категорией обладают вина с контролируемым названием по происхождению. Мы назовем их марочными (в отличие от ГОСТа, разработанного в советское время ведущими специалистами самой винодельческой державы в мире, где под марочными понимали вина, выдержанные не менее 2 лет; мы вкладываем в это понятие принцип соблюдения ряда традиционных для этой местности критериев в рамках определенных территорий, то есть историческая подлинность + географическое происхождение = марка). Здесь мы вынуждены сделать отступление и прокомментировать ситуацию, имеющую место на итальянском винном рынке.

В Италии насчитывается более 2500 сортов вин. Благо местных разновидностей винограда в избытке (уместно здесь вспомнить энотрию), да национальная специфика страны — раздробленность, при которой каждый мэр, сенатор, диктатор или губернатор стремится создать что-то свое, отличное от соседа. В результате, едва ли не каждый город в Италии может похвастаться собственным вином. Добавим сюда национальный характер итальянцев — это, кроме всего, очень творческая нация. К своему великому множеству

ству они насадили и продолжают насаждать интернациональные сорта с целью получения дополнительных средств для своих экспериментов. Само собой разумеется, что установившийся в 60-е годы аппарат фондативеров, следящих в первую очередь за соблюдением принципа традиционализма в приготовлении вина, не в состоянии адекватно следить за динамичной, постоянно меняющейся, быстро эволюционирующей системой виноделия в Италии. Они попросту не успевают за изменениями. Как результат — частые противоречия, нестыковки, а зачастую и хаос в оценке вин, предлагаемой государством. Так, очень часто лучшие и самые дорогие итальянские вина не имеют сертификата марочных, оставаясь в высшем сословии *местных IGT* (Indicazione Geografica Tipica) и даже *столовых вин* (Vino da Tavola). Это и понятно, если помнить, что институт *DOC* был создан раньше, чем была предложена формула многих великих вин Италии. Нарушается принцип традиционного подхода, идет процесс постоянного эксперимента, проб, ошибок и, наконец, выводится и доказывается теорема, что Великое вино не всегда должно иметь возраст, исчисляемый столетиями. Примером тому может служить вино на центральной части Италии от винодельческого дома Умани Рончи (Umami Ronchi). Их *Пеллаго* (Pelago) 1995 года урожала, одно из последних творений Джакомо Такаска, по оценке профессионального жюри (состоявшего из нескольких сотен дегустаторов), в рамках ежегодного конкурса, проводимого независимым изданием «WINE MAGAZINE» в рамках программы International WINE CHALLENGE, в 1997 году получило сразу три золотые медали, став победителем в номинациях «Лучшее красное вино мира», «Лучшее красное итальянское вино» и, наконец, «Лучшее вино первого года выпуска». Многие западные эксперты называют этот процесс революционным. Профессиональные издания пестрят заголовками наподобие такого: «Новая итальянская революция». Мы же считаем, что это закономерная тенденция продолжения итальянского расцвета, одна из особенностей и черт национального характера итальянцев в их тяготении к творчеству и созданию. Слишком уж часто, чтобы быть случайностью, лучшие модельеры, лучшие дизайнеры, лучшие тенора — родом из этого божественного края — люди, чья цивилизация уже давно перешла за второе тысячелетие, чье чувство прекрасного и тонкое осязание более развиты.

Мы уже упоминали, что согласно итальянскому законодательству существует четыре категории вин (см. схему).

На вершине пирамиды стоит узкий класс вин, имеющих маркировку *DOCG* (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Считается, что это — элита итальянских вин, хотя не все из этой категории действительно

можно назвать великими винами (так, вина *Асти* (ASTI) имеют *DOCG* в силу их коммерческого характера — доход в бюджет страны в виде налогов от них столь велик, что их нельзя было не заметить). Высшая категория в разряде марочных вин была введена государством скорее как маркетинговый прием для повышения интереса к итальянским винам в мире. В остальном большая часть вин *DOCG* действительно заслуживает особого почта и уважения. Их очень немного, это — закрытый



класс, очень медленно и осторожно расширяющийся. В 1996 году их было всего 14. Сегодня — 21. В отличие от просто *DOC* эти вина проходят более строгий государственный контроль, все вина дегустируются, проходит лабораторный анализ и им присваивается официальный номер на каждую бутылку, что сертифицируется особой маркой розового цвета у красных вин и зеленого — у белых, наклеиваемой на горлышко бутылки.

В другую категорию *марочных вин* — *DOC* (Denominazione di Origine Controllata) — входит около 300 различных производительных зон. Это именно производительные зоны, их собственно и можно назвать маркой вина. Зона может быть представлена как одним вином, например произведенным из одного сорта винограда (*Барбера д'Альба, Дольчетто ди Далфина, Просекко* и др.), так и ассамбляжным (*Лукава, Бардолина, Бьянко ди Кустиа*) или несколькими винами — *Фриули Граве* (бьянко, rosso, розато, моносепажные шардоне и так далее, всего 17 вин), *Колли Болонезе, Олматрени-Панезе* и многие другие. Внутри своей марки эти вина еще имеют разновидности с точки зрения техники производства. Так, например, очень многие марки производят как в спокойной, так и в шипучей, либо игристой версии. Италия, к слову, занимает одно из первых мест в мире по объемам производства легкоигристых и слабоигристых вин. Кроме того, многие марки вин распадаются на подгруппы по содержанию сахара, выдержке и противопоставляются «десертное — столовое». Аббревиатуры *DOC* и *DOCG* всегда стоят под названием Производительной Зоны. Она-то и является в данном случае маркой вина.

Более приземленной группой вин, с точки зрения законодательства, считается класс вин *IGT* — Indicazione Geografica Tipica — дословно «типичное географическое наименование», или местное вино, что соответствует французскому *vin de pays*. В эту группу, которая формально относится к столовым винам, могут входить и наиболее престижные и дорогие вина — *Л'Амарица, Тильчелло, Морморето, Сассоалоре, Эчельзук, Финталоро, Ла Поля, Меллишита, Пеллаго* и многие другие. Сертификат марочного эти вина не могут получить, ибо произведены они с нарушением регламента производства вин в рамках своей территории, либо сортовой состав изменен, либо участки земли не входят исторически в ту или иную производительную зону, либо еще что-нибудь не соответствует норме. Но при этом контроль государства за качеством этих вин все же присутствует, просто они не вписываются в установленную схему. В этой связи можно дать один дельный совет начинающему ценителю итальянских вин — **никогда не искать глазами присутствия на этикетке марочных слов «denominazione di origine controllata»**. Чем же руководствоваться в таком случае при выборе вина? Ответ: ценой. Это будет точнее. У итальянцев удивительно четкое, пока еще, соответствие между ценой и качеством. Это простейшее правило, а далее нужно научиться разбираться в бесконечных названиях, марках, аппелласьонах, производителях, словом, в том, что составляет основу винной грамоты. Этой цели и служат вина итага — помочь разобраться, помочь научиться.

«Низшее сословие» вин составляют собственно *столовые вина* — *Vino da Tavola*. В этом случае чаще встретишь соответствующее название качества. Но, к сожалению, ситуация, схожая с винами *IGT*, здесь все еще также имеет место. Не все великолепные и благородные вина из числа супертоscanских или шире — супервин Италии еще переведены в разряд *IGT* и выше.

На такое несовершенство классификации вин накладывается и новое модное увлечение нескольких наиболее уважаемых виноделов деклассифи-

привать свои вина, отказываясь от DOC и даже DOCG, с целью показать, с одной стороны, свое превосходство над другими производителями вина, с которыми они не хотят находиться в одной группе, а с другой — получить дополнительную возможность развиваться вне рамок сдерживающих их законодательных условий. К этому добавляется стремление института DOC привести контроль за современным виноделием в соответствие с его современным развитием. На примере *Кьянти* это видно очень хорошо. Если до 1996 года *Кьянти* было вином, сортовой состав которого был определен еще несколько сот лет назад и казался неизменным, то сегодня он претерпевает серьезные изменения. Раньше основу вина составлял виноград сорта Санджовезе от 50 до 80%, от 10 до 30% занимал Канайоло Неро, остальное дополняли белые Треббьяно и Мальвазия. Изменить состав, не потеряв при этом DOC, было невозможно. Но бесконечное появление все новых и новых более интересных и серьезных вин с иным сортовым наполнением наконец заставило государство признать целесообразным использование иной сортовой базы в зоне производства традиционного *Кьянти*. Теперь *Кьянти* может содержать в себе и 100% Санджовезе и иметь даже немного Мерло или Каберне, что ранее предавалось анафеме и ввергало вино в пучину трудностей, связанных с принадлежностью вина к разряду столовых. Тосканцы сумели преодолеть непонимание мировой общественности и поднять свои супертопоскандские на небывалые высоты. Теперь многие подобные вина могут вполне законно называться *Кьянти*, но это не нужно уже теперь самим их авторам, они спокойно продают их в классе столовых или местных вин по более высоким ценам, чем большинство *Кьянти*, да еще и используют эти свои вина в качестве своеобразной визитной карточки. Таким образом, хаос и путаница в системе классификации вин Италии мешает ей активнее развиваться, но качество даже простых итальянских домашних вин служит гарантом и залогом того, что, взяв в руки бутылку итальянского вина, вы получите как минимум удовольствие от споминутного общения с ее содержимым.

О климатических и географических особенностях Италии

Италия — одна из немногих стран, чей климат, его вариативность строится не только на противопоставлении севера югу. Одиозная и микроклиматические особенности Апеннинского полуострова проходят и по долготе. Северная граница страны лежит на линии высоких Альп, чей горный массив обрамляет теплой пашкой голову Италии, препятствуя проникновению воздушных масс с Атлантики, а вместе с ними — проникновению осадков. Подножья сапога, то есть южная оконечность полуострова, лежит поблизости от Африки. Будучи резко вытянутой и протяженной с севера на юг, страна может похвастаться таким обилием климатических зон, которым едва ли кто-нибудь еще обладает на Земле. Но основное отличие (например, от вытянутой Аргентины или от Чили) кроется в физической карте Италии. С севера на юг страна рассечена надвое Апеннинскими. Таким образом, восточное побережье, омываемое более теплым Адриатическим морем, имеет отличия в сравнении с западным. В целом, страна находится в более благоприятном местоположении применительно к производству вина. У нее есть все необходимое — солнце, морской климат и вариативность

экспозиции (угол под солнцем) — но самое главное — это то, что страна рождена целиком южнее 45 параллели, в зоне наибольшего благоприятствия для виноделия. Не случайно, в Италии строжайше запрещен спиртаж, или шаттализация (добавление сахара с целью повышения алкоголя). У итальянцев достаточно солнца и вине, особенно у южных виноделов. Этим, а не отсутствием достойных вин на Сицилии, объясняется частое отсутствие сицилийских, да и в целом южных вин Италии в картах миллезимов (сборы урожая с оценками качества того или иного года).

Кстати о Сицилии, здесь сейчас начинается «бум», паломничество специалистов, энтологов, торговцев недвижимостью и прочих околосельских профессионалов. У острова огромная будущность. В первую очередь благодаря уникальным почвам вулканического происхождения. Стоимость земли здесь резко возросла за последние 5–7 лет. Сицилии пророчат головокружительный успех на начало 3-го тысячелетия.

География Италии — не менее важный срез знаний при знакомстве с вином, чем история и классификация. Нам уже упоминались некоторые из 20 провинций страны, в частности Пьемонт, Венеция, Тоскана и Сицилия. Но следует знать, что все регионы Италии, без исключения, так или иначе вовлечены в винную индустрию, различия лишь в степени их важности. Италия — это один из крупнейших виноградников мира, единственная провинциальная местность, где их нет, — это долина Милана, мощная индустриальная зона. Попытаемся же легкими штрихами сделать обзор столь масштабной картины, животноющей обилие и богатство винодельческой культуры в стране, унаследовавшей традиции древней римской цивилизации.

Естественно, в первом объеме издания невозможно перечислить всех лучших производителей Италии, чье число, по оценке самих итальянцев, составляет как минимум 3 тыс. компаний. Качественные и известные вина производятся виноделами, чье число давно перевалило за полторы тысячи, а цвет составляют около 250 лучших. Попытаемся лишь прикоснуться к тому, что составляет, по крайней мере, неотъемлемую, если не большую, часть мировой культуры виноделия и делает достойным миллионов людей нашей планеты, всех тех, кто научился ценить и замечать многогранность и неповторимость этого напитка, оставленного нам в наследие богами.

Из того, что я использовал широко и что я считал возможным вам посоветовать в качестве материала для чтения об Италии и ее винах, хочется назвать следующие издания: «CAMBERO ROSSO Editore» — серия ежегодных каталогов с описанием более 1,5 тыс. производителей, 11,5 тыс. различных вин и системой оценки по стокальевой шкале вин, лучшие из которых получают Tre Viechietti (три бокала), высшую категорию оценки от 90 до 100 баллов. Другим достойным ежегодником хочется назвать «I Vini di VERONELLI Guida Oro», это — авторский справочник Луиджи Веронелли. Еще одним уважаемым итальянским автором считает Луку Мароне. Из зарубежных авторов, пишущих об Италии, более других выделяются Бертон Андерсон, Дэниел Томасес, Николас Белфрэйж, специализирующиеся на Италии. Авторами энциклопедического характера остаются Хью Джексон и Роберт Паркер, а из изданий, пестрящих материалами на итальянскую тему, внимания заслуживают американский «WINE SPECTATOR», английские «DECANTER» и «WINE», немецкий «ALLES UBER WEIN» и швейцарский «VINUM».

И последнее. Этикетка. Большая часть слов, стоящих на ней, смысловозначительна.

Этикетка

С точки зрения умения прочесть итальянскую этикетку вниманием заслуживают 3 термина: *classico* — означает лишь принадлежность вина своим происхождением к центральной, исторической части производительной зоны; *riserva* — в сочетании с названием вина свидетельствует об аффинаже, выдержке вина, обычно производимого с лучших территорий, в бутылке и погребах винодела, от 2 до 3 лет в зависимости от конкретного вина; *superiore* — указание на более высокое содержание алкоголя в вине, чем того требует законодательство для данной марки вина DOC. В расширенном составе с терминами итальянского виноделия можно познакомиться в глоссарии, помещенном в конце книги.

Знакомство же с винами Италии следует начинать с упоминания заслуг их авторов. Многих из них лучше запомнить в виде перечисления по регионам. Попробуем также представить это в виде таблиц по разделам.

Вина с контролируемым наименованием

- 1 — марка вина (аппеласьон);
- 2 — свидетельство классификации, в данном случае «контролируемое и гарантируемое наименование по происхождению»;
- 3 — производитель;
- 4 — название винограда (может присутствовать на любом вине) и/или тип собственное вина;
- 5 — год сбора урожая;
- 6 — вместимость бутылки;
- 7 — процентное содержание алкоголя;
- 8 — страна производства;
- 9 — место росла (и производства) и название дома;
- 10 — государственное предупреждение о необходимости утилизации стекла в экологических целях (дословно: не разбрасывать стекло в окружающей среде);
- 11 — резерва (свидетельство регулируемой государством выдержки);
- 12 — указание центральной, исторической части производительной зоны;
- 13 — свидетельство более высокой градусаности алкоголя, чем предусмотрено по регламенту для выпуска вина данной производительной зоны

Этикетка вина DOCG

Классификационная марка
обязательна для всех вин DOCG



Этикетка вина DOC



Вина местные I тип

Обычно вся обязательная информация содержится на фронтальной этикетке

Необходимая надпись
(указание уровня температуры
или его происхождения)

Этикетка вина IGT



Вина местные II тип

Иногда фронтальная этикетка может не содержать и 90% информации о вине. В этом случае основные сведения могут находиться на контр-этикетке

Фондационный текст. В данном случае — в словосочетании. Можно выделить соответствующий фрагмент этикетки или контр-этикетки или комбинацию элементов в произвольном порядке

Этикетка вина IGT

Фронтальная этикетка



Контр-этикетка



Вина столовые

Набор обязательных информационных надписей на этикетках таких вин более ограничен.

Этикетка вина VdT



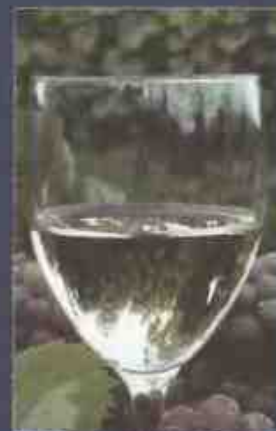
Медико-биологические аспекты потребления вин

Многие из нас слышали о пользе и целебных свойствах качественных вин. Этот тезис бесспорный и доказательству не подлежит. Но не каждый может обосновать, на чем строится это утверждение. Часто можно услышать о столь великой важности вин для взрослого человека, насколько важным и необходимым считается грудное молоко для младенца. В вине якобы имеются все нужные человеку витамины и вещества. Оно положительно воздействует на нервную систему, благоприятно влияет на пищеварение, на функционирование сердечно-сосудистой системы и чуть ли не используется в ряде диет, что, впрочем, я лично не могу ни опровергнуть, ни подтвердить за неимением доказательств или контраргументов. Вино выводит шлаки и радионуклиды из организма, и поэтому чуть ли не каждый подвоник принимает красное вино как лекарство. Опять-таки, мне сложно с этим спорить — на подводной лодке я, как, думаю, и большинство наших читателей, не служил, а потому не знаю. Но с исключительно позитивным терапевтическим воздействием вина на наш организм и жизнедеятельность человека, не злоупотребляющего, но регулярно пьющего вино (шире — алкоголь), целиком и полностью согласен. Попытаюсь аргументированно объяснить свою убежденность.

В первую очередь, очевидно, стоит задуматься над химическим составом вина и ряда алкогольных напитков, с тем чтобы иметь возможность в дальнейшем, зная точные цифры, сопоставить эти два типа напитков, очень различных между собой, и определить их влияние на организм человека.

Вино — продукт сбраживания натурального виноградного сока. Этот слабоалкогольный напиток каждодневного потребления (как хлеб и молоко), а именно таким его считают во всем мире (где он ничего общего не имеет с алкогольными напитками), является результатом использования растительного сырья — винограда, обладающего уникальными свойствами и богатым химическим составом. Уникальность его заключается в способности естественным путем начинать процесс ферментации, то есть трансформации содержащегося в нем сахара — глюкозы и фруктозы — в алкоголь, при первом же контакте с воздухом вследствие нарушения (прорыва) внешней оболочки — кожицы.

Александр КУПЦОВ



Вина Франции

«Издательство Жигульского»

«ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО»

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ВИНА И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ МИРА

Серия выходит с 2001 года



Калкогольным напиткам вино не может принадлежать по типу получения. Это две разные группы напитков, что неплохо было бы наконец понять нашим законодателям. Алкогольными, или спиртными, напитками называют продукт дистилляции из этих самых низкоградусных жидкостей — продуктов брожения растительного сырья. Они (крепкий алкоголь) представляют собой второй этап получения градусы из базового продукта с крайне высокой концентрацией спирта и содержащего целый комплекс веществ. Как следствие выпаривания спиртов, имеет место принципиальное изменение химического состава в конечном продукте, так, из сахаросодержащих исходных продуктов мы можем получать следующее:

- *вина*, которые дает виноград и которые после перегонки становятся коньячным спиртом, а затем путем определенной технологии — *бренди, котьякаки* или *арманьякамак*;
- *итальянскую граниту* или *французскую чачу*, получаемую из отходов винограда — *жмыха*;
- *сидр*, который дает яблоки, превращающийся путем перегонки в *кальвадос*;
- *слабоалкогольные напитки* типа вина плодово-ягодного и виноградного, сливового и вишневого, плодово-ягодного, пива, сидра, кваса, абрикотина и др., получаемые в результате естественного брожения из продуктов растительного происхождения. А уж затем, механически подвергая эти напитки нехитрым операциям, человек превращает их в *крепкий алкоголь*, такой как пейсах (подвяленный виноград), джин (можжевеловый), ракия (слива и виноград), ром (тростниковая патока), водка (пшеница), виски (солод), шинэп (картофель), sake (рис), текаля (кактус), арыза (кумыс) и многие другие.

С точки зрения пользы при типологическом сопоставлении алкогольных напитков и вина мы должны руководствоваться двумя принципами. Первый — рассмотрение угрозы здоровью со стороны вредных веществ и компонентов, содержащихся в нем, и в другом случае. Второй — анализ медицинских противопоказаний к их потреблению.

Попытаемся выяснить, из чего состоит виноградное вино. Существует множество типов вин: сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные, ливеристые, крепленые, крепленые специального типа (марсала, херес, мадера, порто, кагор и др.), вермуты. Существенное различие между ними с химической точки зрения кроется только в одном — в разных пропорциях объемной доли этилового спирта (алкоголи), сахара и кислот. Но при этом принципиальных различий нет. С точки зрения концентрации вредных веществ наиболее безвредным будет сухое вино. В состав такого вина входят: *вода*; *спирты*: этиловый, метиловый, *И-пропиловый*, *изобутиловый*, *изоамиловый*, *И-амиловый*, *глицерин*, и ряд других в незначительной концентрации; *злаковые*: фруктоза, глюкоза, арабиноза и ряд других; *кислоты*: винная, яблочная, лимонная, янтарная, молочная, уксусная, муравьиная, щавелевая, пировиноградная, сернистая, сернистая, угольная и множество других в разных концентрациях; *алдеиды*: уксусный, оксиметилфурфурол и следы ряда других; *кетон*: ацетон, диацетил; *эфир*: уксусно-этиловый, пропионовый и масляный с рядом других незаметных; *ацетилен*: диацеталь, фенольные соединения (в частности, фенолоксилолы, флавонолы и катехины; продукты полимеризации катехинов принято называть *танинами*, которые включаются в более широкое понятие *дубильных и красящих веществ*); *мине-*

разные вещества: соли, окислы алюминия, калия, натрия, кальция, марганца, меди, железа, марганца, сурьма, цинка и др.; *микроэлементы* (все-го более 400 веществ).

Нами не упоминают целый ряд некоторых натуральных компонентов, составляющих вино, в силу их незначительности. Следы других элементов и факультативных веществ скрываются за техногенным происхождением некоторых продуктов (удобрения, животный белок как часть процесса винификации, моющие вещества и антисептики, используемые при подготовке к бутылкованию, гудрон, в составе шоссейного покрытия, проходящего поблизости с виноградниками, и многое другое). Они также могут присутствовать в вине, оказывая определенное влияние на его вкус и букет.

Физико-химический состав алкогольных напитков сильно отличается. В целом их можно назвать «чистыми», в том смысле, что собой они представляют водно-спиртовую жидкость, и набор их составляющих гораздо ограниченнее. Вместе с этим, большое обилие компонентов и элементов, присутствующих в винах, нельзя назвать абсолютным благом. С точки зрения пользы крепкие алкогольные напитки в небольших дозах более универсальны, и чем проще их состав, тем это будет точнее. Вина, например, стражаме противопоказаны при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, поражениях печени и желчевыводящих путей, поджелудочной железы. В то время как алкоголь, не то чтобы желателен, но менее опасен. Это связано с минимальным присутствием в нем в первую очередь кислот и некоторых других раздражителей. Кроме того, чистый спирт способствует рубцеванию язв, обладает дезаширующим действием. Но при этом спирт и чистый алкоголь имеют ряд опасных последствий, связанных с эффектом регулярного их потребления.

В первую очередь, чистый алкоголь без присутствия ряда веществ, свойственных, например, винам, в соединении с флорой желудка не вызывает определенных сложных процессов. Обладая некоторыми свойствами, способными привести к привыканию и наркотической зависимости, чистый алкоголь несет в себе явную угрозу, чего не может быть с винами, которые в соединении с желудочным соком нейтрализуют это воздействие на организм и психику. Другой проблемой остается токсический эффект, связанный с обильным или чрезмерным потреблением этих напитков. Если не принимать во внимание лекарственные компоненты — аминокислоты, витамины, необходимые для здоровья минеральные вещества, которых в вине во сто крат больше, — и в состав вина, и в состав алкоголя входит один из важнейших компонентов — этанол (этиловый спирт). Нужно заметить, что, несмотря на минимальное токсическое воздействие, которым он обладает, при правильном с ним обращении этиловый спирт имеет исключительно положительное и важное значение для организма, где присутствует, даже не имея возможности попадать внутрь, под воздействием процессов обмена веществ. Именно этиловый спирт важен с точки зрения пищеварения, так как является раздражителем слизистой желудка и вызывает приток крови, а следовательно, выделение желудочного сока. Только минимальная его доза в сочетании с другими химическими и органическими соединениями способна не вызывать привыкания. В таком случае речь идет, скорее, о винах.

Не менее важен этанол при взаимодействии с сердечно-сосудистой системой. Попадая в организм и обладая высокой и быстрой всасываемостью в кровь, он усиливает деятельность сердечной мышцы и расширяет сосуды. Полезной дозой чистого алкоголя для мужчины принято считать 70–80 г

в день на 70-кг веса (что применительно к винам должно идти с коэффициентом 3,5). В этой связи можно предположить, что подобная ежедневная тренировка идет только на пользу, важно лишь не переусердствовать.

В случае с винами риск перегрузки минимален. К тому же привыкание отсутствует. Алкогольные же напитки несут еще одну опасность — повышенная периферийную температуру тела, алкоголь вызывает эффект быстрой теплоотдачи. Поэтому при чрезмерном потреблении спиртных напитков вследствие интоксикации нервных центров повышается угроза ослабления работы сердца на фоне падения кровяного давления.

Кстати, об интоксикации. Основной группой риска при отравлениих алкоголемсодержащими продуктами являются четыре основных компонента: метанол (метиловый спирт), сивушные масла, альдегиды, сложные эфиры. Из них наибольшую угрозу представляет метиловый спирт. Его пагубное воздействие сказывается еще и в том, что он, окисляясь в печени человека в 5–6 раз медленнее, способен накапливаться в виде его метаболитов: формальдегида и муравьиной кислоты. Его токсичность в 20 раз превышает токсичность этанола. Смертельной дозой считают всего 30 мл. Последствия поражения метиловым спиртом ужасны — от неоправимого поражения центральной нервной системы, слепоты до дисфункции почек и разрушения печени. Сивушные масла представляют собой не меньшую угрозу здоровью и жизни в виде смеси спиртов, органических кислот, эфиров и других соединений. Основную опасность при попадании в организм они представляют для печени. Ядовитость одного из их компонентов, например фурфурола, превышает в 83 раза токсичность этанола. Другие его составляющие также ядовиты. Тяжелая головная боль после принятия излишнего количества спиртного — дело рук именно сивушных масел. К тому же они долго сохраняются в организме, остаются маслами, и имея худшую, чем у спиртов, всасываемость в организм и более длительную периодичность распада. Альдегиды и эфиры также нежелательны и ядовиты для организма. Но в белковой среде, присутствующей в желудке, они нейтрализуются и почти теряют свою опасность. При прямом попадании в кровь токсичность альдегидов примерно в тысячу раз выше, чем у этанола. При попадании через желудок — лишь в 1,5 раза.

Теперь настало время предоставить слово цифрам. В книге Г.М. Карагодина «О водке и виноделии» приводятся некоторые любопытные данные о содержании вредных веществ в различных напитках. Приведем некоторые из них:

Напиток	Метиловый спирт, мг/л	Сивушные масла, мг/л	Альдегиды, мг/л	Сложные эфиры, мг/л
Водка 40%	400	4	8	30
Виски 40–50%	600–1300	80–1200	10–400	120–280
Коньяк 43–50%	До 600	230–400	15–20	80–200
Вино красные 12%	250	290–600	50–80	400
Вино белые 12%	200	200–430	120–250	400

Как видно из этой таблицы, у вина не самая благоприятная картина присутствия вредных элементов в сравнении, например, с водкой. Но не будем забывать, что общее воздействие вина на организм здорового человека

гораздо положительнее, так как не несет в себе угрозы наркотического привыкания. Концентрация спиртов у вина ниже, а следовательно, меньше последствия общего отравления организма. Присутствие сивушных масел не такое угрожающее, как у виски, к тому же белые вина практически не представляют опасности, а по ряду показателей имеют превосходство в положительную сторону. Помножим это на огромное число органических веществ, приносящих очевидную пользу и которых нет в чистом алкоголе. Из этого следует, что данные, приводимые нами, следует воспринимать как предостережение лишь людям, имеющим проблемы со здоровьем (заболевания желчевыводящих путей, печени, желудка, кишечника и сердечно-сосудистого аппарата), а также как строжайшие рекомендации о соблюдении разумной дозы потребления вин и других напитков. Стоит к тому же помнить, что влияние потребления спиртных напитков на мужчин и женщин не тождественно. У последних иммунитет к восприятию алкоголя ниже и зависимость от него более вероятна.

К сказанному нужно добавить, что в начале 90-х годов в Соединенных Штатах были опубликованы результаты исследований американских ученых, вызвавшие такой всплеск интереса к проблеме, о которой мы будем говорить ниже, что на протяжении целых семи лет велась дискуссия и пронагадничская кампания, проповедовавшая вино как здоровый образ жизни. Она получила мировую известность под названием «Французский Парадокс». Учеными была замечена удивительная закономерность: в стране с таким высоким потреблением холестерина и жаров, казим славится Франция, население в значительно меньшей степени страдает от заболеваний сердечно-сосудистой системы. Этот факт легко объяснить, скажем, в Италии, Греции и Испании или в Японии с их невысоким потреблением жаров в пище. Но как объяснить это чудо применительно к Франции? Ответ оказался удивительно простым. Планово анализируя все, что потребляет среднестатистический француз, было отмечено, что наиболее благоприятное воздействие на организм оказывают вина. Полифенолы красных вин, как ничто другое, препятствуют отложению на стенках сосудов нежелательных веществ и образующий, ведущих к инфаркту, атеросклерозу, тромбозу и другим коронарно-сосудистым заболеваниям. Более того, вино расщепляет холестерин на «положительный», необходимый организму, и «негативный», который смывается из сосудов. Кроме того, вино обладает способностью оказывать положительный эффект, воздействуя на уровень глюкозы и инсулина в крови, что в значительной степени снижает риск заболеваний сахарным диабетом, в немалой степени способствующим поражению сердечно-сосудистой системы. Сердечно-коронарной недостаточности также можно избежать благодаря регулярному умеренному употреблению вина. Смысл кроется именно в регулярности потребления небольших доз вина. Доктор Родни Лэксон, известный эпидемиолог из Новой Зеландии, провел серию исследований, на основе которых было доказано, что положительный эффект, вызываемый употреблением вина, имеет краткосрочное воздействие. Так, у людей, выпивших вино за сутки до проведения исследования, риск возникновения инфаркта миокарда или сердечного приступа снижался на 25–50%. Именно этим объясняется разница в заболеваемости в Соединенных Штатах, где предпочитают, как, впрочем, и у нас, употребить алкоголь редко, но ударно, и в европейских винодельческих странах, где вино давно стало продуктом ежедневного потребления, сопровождающим застолье, на что

также нельзя не обратить внимания, так как в случае гастрономического сопровождения вино приобретает свой эффект, снижая отрицательное воздействие на организм и оказывая помощь в переработке пищи и расщеплении жиров. Об этих фактах записано много. Целые статьи появлялись в периодике у нас и за рубежом. В 1998 году в «Wine Spectator» были опубликованы результаты исследований в этой области доктора Р.Керлика Эллисона, профессора Медицинской Школы Бостонского Университета, где научно обосновывалась необходимость регулярного ежедневного потребления вина в незначительных количествах. В этом случае мы имеем, как утверждает ученый, стопроцентную гарантию и полностью защищены от угрозы заболеваний сердечно-сосудистой системы. Действительно, истина в вине!



сортах винограда

«Палитра красок»

Для чего нам необходимо на страницах этой книги столь подробно копаться в специфическом материале, имеющем явно профессиональный узкоспециальный характер? Ответ прост — знание сортов, их подробное описание может служить подсказкой в стремлении определить, что представляет собой то или иное вино. Проще говоря, как в точных науках знание величин в формуле помогает при решении уравнения с одним неизвестным, где неизвестным будет вкус вина, в нашем случае, сложение разных компонентов вкуса в конце даст нам общее представление о напитке. Пример — прекрасное белое тосканское *Белькари*. Сортовой состав: Пино Бьянко, Рислинг, Верментино в приблизительно равных пропорциях. Зная об индивидуальной вкусовой гамме каждого отдельного сорта винограда, мы можем, даже ни разу не попробовав этого вина, предположить с определенной степенью уверенности, что по вкусу вино будет сухим и округлым с легким оттенком яблок (Пино), кислотным (Рислинг) и очень ароматным с сильным цветочным букетом (Верментино). Далее должна последовать подробная развернутая рекомендация по гастрономической приважке.

Кроме того, описание специфических черт виноделия той или иной страны невозможно без анализа ее сортового набора. Как стиль художника, его мироощущение выражаются красками и их сочетаниями, так и вина, их национальные особенности определяются палитрой сортов винограда. Когда речь заходит об Италии, трудно отказать себе в удовольствии и не вспомнить, что в конечном счете колыбелью многих, если не большинства, ныне существующих сортов можно справедливо считать Италию, или точнее Древний Рим, хотя и здесь были заимствования, особенно на юге (примером могут служить Альянико и Греко, чье происхождение, это очевидно, имеет греческие корни). Хотя, по совести говоря, историческое наследие не имеет большого значения для понимания степени важности и места, занимаемого страной среди себе равных. Да и не совсем корректно пытаться выделить одного, самого важного. Здесь все равно. Особенно если учитывать, что современному виноделию, основанному на принципах научности, не более 150 лет. Правда, попытки отдать пальму первенства тем или другим пресечь не представляется возможным. Все чаще приходится встречать у различных авторов высказывания о превосходстве Каберне перед другими, или же об исключительной изобретательности, имеющей явно национальный характер, скажем, южно-африканцев, создавших Пинотаж и т.д.



Нам же представляется совершенно не важным, чей национальный сорт винограда должно считать главнейшим и способным создать самое великое вино. И сделать это невозможно, да и не нужно по ряду причин. Во-первых, все больше и больше происходит взаимная интерференция. Исконно французские сепажки⁶ Каберне Совишон, Каберне Фран, Мерло или Шардоне уже давно перестали быть достойным только Пятой республики и стали интернациональными. Кроме того, при появлении шовинистских ноток в голосе, всегда стоит вспомнить о той неоценимой услуге, которую оказал Новый Свет Старому, когда последний мучительно оправлялся от последствий тяжелейшего недуга, вызванного в 60-е годы XIX столетия нашествием филлоксеры^{6*}. Да и сами французы охотно пользуются виноградом соседей, к примеру — итальянским Треббьяно (во Франции — Ugni Blanc), причем делают это повсеместно на юге, начиная от Коныака и заканчивая долиной Роны. Во-вторых, возвращаясь к сопоставлению сортов по признаку их происхождения, скажем, что не сорт в чистом виде влияет на формирование и развитие вина, а почва, в узком смысле, и место, уготованное Господом тому или иному винограду, — в широком. Оттого Шардоне на Сицилии будет, безусловно, отличаться не только от Шардоне в Бургундии, но даже и от Шардоне на более близком удалении от острова, скажем, в Тоскане или Пьемонте. Хотя, в целом, везде этот сорт будет обладать определенным набором отличительных признаков, характерных именно и только для Шардоне.

Но что же, в таком случае, должно вызывать наш интерес? То, чем определяется самобытность страны, специфика ее подходов и традиций. И в этом смысле возможно и уместно сопоставлять виноделие различных ареалов.

Теперь о том, в чем нам видится своеобразие Италии, обрамленной рамой античного происхождения и сверкающей многообразием цветовых оттенков ее сортовой палитры.

В основном ampelографическую Италию можно разделить на две части — южную от Сицилии до Эмили-Романьи и северную от Пьемонта до Трентино. Общим и у южных, и у северных энологов будет то, что при создании своих вин они используют широчайшую гамму сортов, очень индивидуальных, исключительно местных и значимых именно для этого региона, способных создать неподражаемое авторское вино в рамках традиций того или иного края, земель и предпочтений местных жителей (так, например, самым значимым и распространенным сортом в Апулии стал черный Неграмаро, большая часть вин использует его в качестве составляющего, хотя его редко встретишь вне Апулии). Эти сорта чаще всего локальны и бережно сохраняются внутри этнических границ. Хотя есть немало примеров сортов, активно и с толком разъезжающих по всему миру (Барбера, например, или Треббьяно). Далеко не многие имеют значение общенациональных и получают распространение за рамками своей территории, однако производимые из них вина становятся национальным достоянием, гордостью и приобретают известность далеко за пределами самой Италии (как, например, Греко ди Туфо). Часто некоторые сорта не имеют возможности мигрировать далеко от своей родины, не утратив при этом своего неподражаемого качества (топ же Неббиоло). Объяснение кроется в специфике сортов, очень капризных с точки зрения колебаний климата, такого разнообразного в Италии, почвенных

⁶ Сепаж — сорт винограда (от франц.).

^{6*} Вредитель винограда.

предпочтений и, отчасти, ремесленного и бережного отношения местных виноделов к национальному достоянию, к которому в Италии, безусловно, относится виноград. Столь великое разнообразие его сортов напрямую зависит от истории города, местности или края и страны в целом, от их исторически установленных торговых отношений с другими странами и городами, от войн и политических притязаний соседей, от исторического наследия Древней Греции и множества прочих причин. Однако наряду с бережным отношением к собственным местным сортам в рамках винодельческой традиции региона у итальянцев, независимо от их географии, все чаще и интенсивнее стали использоваться наследие и опыт других стран-лидеров винодельческого рынка. И нужно заметить, что новаторство итальянцев в области творческого переосмысления этого опыта и их смелость в эксперименте уже становятся легендарными. Что стоит, к примеру, их Шардоне и Каберне Совишон, такие разные в Тоскане, Пьемонте или на Сицилии? Различие же, которое умозрительно можно провести по линии широты, между южными сортами предпочтешьями и северными кроется в использовании первых, в большей степени, коренных и традиционных для региона видов (например, Альбино на юге) и заимствованных либо более молодых сортов (немецкой Рислинг на севере) — вторыми, что также имеет вполне логичное историческое обоснование. На юге вам не без гордости расскажут о том, что Великое вино, которое вы собираетесь попробовать, впервые появилось во II веке до н.э., и сорт, который оно использует, был известен еще древним грекам. Северяне с такой же долей уверенности в голосе заверят вас, что это тонкое вино из их края произведено также из очень старинного винограда, впервые описанного в XIX веке. И та и другая точка зрения будут верными. Качество производимых вин не зависит от степени исторической удаленности виноградной лозы, но от самого сорта, от умения людей обращаться с ним, от того, сколько труда, терпения и души было вложено в производство вина. А в Италии души у людей хватает. Если же попытаться найти нужные слова и кратко дать описание сортовой составляющей виноделия Италии, то такими словами стали бы *Многообразие, Вариативность и Смелость*, проявляемые итальянцами при умелом сочетании традиций, столь свято чтимых и уходящих как виды более в глубь веков и тысячелетий, и современного развития виноделия с элементами новаторства.

Попытаемся же проанализировать подробнее спектр сортов, активно культивируемых в Италии. В основном, при описании каждого сорта мы будем руководствоваться интересом, прежде всего проявляемым читателем в трех плоскостях: набор вкусовых свойств сорта, местность произрастания и в каких винах используется. Приступим.





Описание основных сортов, культивируемых в Италии

Алеатико (Aleatico) — черный

Сорт винограда, схожий своим запахом и вкусом с мускатом и культивируемый в южной части Италии, на восточном побережье, а также на островах Тирренского и Лигурийского морей в Центральной Италии. Долгое время считалось, что он и есть, собственно, черный равновидность, мутировавшая из Москато д'Асти. Подтверждением этой теории служит качество производимых вин: они довольно приятны, долго живут и имеют реальный запах *Муската*. Против — тот факт, что этот сорт удивительно богат экстрактивными веществами, и цвет получаемого вина необычайно глубок и интенсивен. Текстура этих вин приятно бархатиста. Они очень индивидуальны. Содержание алкоголя всегда на высоком уровне, сахара тоже. На юге сорт местного значения, он служит по большей мере базой для производства темных десертных вин, близких по философии к *шерри*. Хотя за последнее время он значительно распространился и развился. В Тоскане и Умбрии, где сорт известен с XIV века, из него создаются утонченные сладкие вина. Так, например, *Алеатико ди Портоферрайо* (Aleatico di Portoferraio) DOC с острова Эльба уже стало культовым вином. Вина из Алеатико отличаются сверкающий ровный цвет от темно-розового и алого до сочного рубиново-красного, а также очень располагающий и характерный запах. Среди прочих следует отметить *Алеатико ди Пулия* (Aleatico di Puglia) DOC.

Альбана (Albana) — белый

Чаще его называют Альбана ди Ромагня (Albana di Romagna), и из него производятся белые одноименные сухие или полусладкие вина DOCG. В виде сухих вин это довольно простой виноград, если не сказать — нейтральный, удовлетворяющий, скорее, местный вкус, чем оправдывающий звучное историческое название, указующее на римское происхождение. Одно из первых упоминаний относится к началу XIV века — в работе Пьера ди Крещенци, агронома из Болоньи, о винах. Сейчас это один из самых количественных сортов, так как его уже можно встретить и в Лигурии, и в Тоскане, и в Ломбардии. Большим характером обладает в виде *apabile* или *spumante*. Ягода характеризуется толстой кожцей, вяжущим вкусом и интенсивным цветом. Иногда этот сорт называют Греко, но с реальным Греко (ди Туфо) он не имеет ничего общего.

Альбарола (Albarola) — белый

Небольшое количество этого сорта, о котором также много не скажешь, можно встретить на диаметрально противоположных оконечностях страны — в Лигурии на севере, в Тоскане в Центральной Италии и на Сицилии на юге. В Лигурии этот сорт входит в состав лучше-

го белого вина провинции и одного из самых достойных в Италии — *Чинквентерре* (Cinqueterre) DOC. Кроме этого, 20% сорта входит в состав белого *Коллине ди Леванто* (Colline di Levante), тоже DOC. В Тоскане он принимает участие в *Кандии деи Колли Апуани* (Candia dei Colli Apuani) DOC.

Альянико (Aglianico) — черный

Это — *vitis hellenica*, эллинская лоза, завезенная древними греками в земли Кампаний, после чего этот сорт распространился в Базиликате и в Апулии. После арагонского владычества он поменял свое название «Витис Геленика» на «Альянико». В качестве основного ингредиента в составе *Falerno*, легендарного фалернского, он был известен римлянам. Из этого сорта получают красное полновесное вино, настолько концентрированное и богатое кислотами и таннинами, что требуются долгие годы, чтобы дать ему возможность раскрыть свои достоинства. Обладая такой структурой и важностью, при старении оно приобретает большую элегантность, утонченность ароматов и благородство вкуса. *Табурно* (Taurasi) DOCG, *Альянико дель Табурно* DOC (Aglianico del Taburno) из Кампаний и *Альянико дель Вултуро* DOC (Aglianico del Vulture) из Базиликаты — самые известные вина, приготовленные на основе Альянико. Иной немалой заслугой следует считать участие Альянико наряду с Ува ди Трой и Монтепульчано в составе *Кастель дель Монте rosso* и *rosso* (Castel del Monte) DOC, превосходного вина из Апулии, может быть даже лучшего вина этого края. Четвертой, крайне характерной для вин из этого сорта, стоит назвать их цвет — темный гранатовый. Одно белое вино получают из Альянико совместно с Пьедиросо — *Сант'Агата деи Готи* (Sant'Agata dei Goti), где виноград подвергается винификации вне контакта с кожурой, которое, впрочем, при мацерации* становится розовым и красным в зависимости от ее продолжительности. На юге Италии вообще мало известных вин, где не был бы замечал Альянико.

Анзоника Бьянка (Ansonica Bianca) — белый

Или Анзонико. На Сицилии — Инзолия (см. Инзолия). Эту лозу можно встретить в Тоскане. Среди прочих можно выделить два вина DOC: *Анзоника Коста дель Ардентаро* (Ansonica Costa dell' Argentario) и *Эльба Анзоника* (Elba Ansonica). Цвет этих вин искриющийся соломенно-желтый, переходящий с годами в янтарный, в особенности в случае Аноники пассито (из подвяленного винограда), сладкого по вкусу. Букет выраженный, отчетливый, слегка фруктовый. Вкус мягкий, живой. *Эльба* может отличаться как сухим вкусом, так и сладковатым. Кроме того, Анзоника встречается на западе Сицилии, на юге от Палермо, где входит в состав DOC *Контесса Энтеллина* (Contessa Entellina), *Менфи бьянко* (Menfi bianco) и *Самбука ди Сицилия* (Sambuca di Sicilia).

Арнеис (Arneis) — белый

Старинный местный пьемонтский сорт, ныне переживающий возрождение, служит базой для производства одноименных сухих белых вин

* *Мацерация* — винификация с участием виноградской кожуры.

Arneis dei Rozeri (или *Rozero Arneis*) DOC, рожденных севернее Альбы. По вкусовым характеристикам это — мягкий сорт с богатой текстурой, обладающий легким горьковатым послевкусием миндаля.

Аспринно (Asprinio) — белый

Разновидность родом из областей вокруг городов Неаполь и Каверта в Кампании. Отвечает за производство вина *Аспринно ди Аверса* (Asprinio di Aversa) DOC. Это вино существует в двух формах: спокойной и тиристой. Отличают эти вина насыщенный фруктовый запах и характерный сухой вкус.

Барбера (Barbera) — черный

Барбера — один из самых широко культивируемых сортов винограда в мире. Как и тосканский Санджовезе, он представляет собой самый итальянский черный виноград, более того, ему даже удалось побить Санджовезе своим распространением вне Италии (в Калифорнии, например, где он хорошо прижился, он отвечает за производство 10–15% всех красных вин). Родом из Монферрато, он широко распространен по всем Пьемонте и Ломбардии. В последнее время его используют достаточно успешно и в других регионах, даже на юге. Примерно половина всех красных вин Пьемонта производится из этого сорта и/или в сочетании с другими сортами. Среди прочих выделяется Барбера д'Альбы. В Ломбардии это также широко культивируемая разновидность. За последние 10 лет Барбера пережилась головокружительный успех, эволюционировав из простого сорта маскового характера в самую многообещающую и перспективную, служащую в чистом виде и в смесях основой для производства очень дорогих и престижных вин. Любит теплый и жаркий климат. Отмечается высоким содержанием кислот. Цвет вин близок к темно-бордовому с розовым или гранатовым блеском, в зависимости от выдержки. Вкус очень сухой. Одной из особенностей следует назвать позднее созревание, поэтому оптимальные виноделы, умеющие его подыть во всей красе, снимают его на две недели позже Дольчетто и лишь на неделю раньше Неббиоло. Возраст производных вин очень вариативен — от молодого до очень солидного (чаще из винограда, собранного в лучшие годы, и/или в сочетании с другими сортами). В целом, вина из Барберы отличает их большая легковесность в сравнении с тяжелыми *Бароло* и *Барбареско* из упомянутого Неббиоло: барберосодержащие пьются легче и раньше.

Беллоне (Bellone) — белый

Местный сорт винограда второго плана, выращиваемый в Лацио и малопримечательный. Входит в основной состав *Дженнадано* (Genazzano) DOC и факультативный состав DOC *Бьянко Капена* (Bianco Capena), *Колли Лациувини* (Colli Lazivini) и *Кори* (Corti), также в целом довольно заурядных и непримечательных белых вин.

Блан де Вальдинь = де Моржекс (Blanc de Valdigne = de Morgex) — белый

Сорт, базовый для северо-западной оконечности Италии, в частности один из немногих активно выращиваемых в Валле д'Аоста. Источник



ВИНА ОТ MARCO FELLUGA

Четыре хозяйства — единая традиция.

Хозяйства Марко Феллуга создают лучшие продукты итальянского виноделия самого высшего качества и, тем самым, подтверждают любовь к вину и постоянному усердию четырех поколений Феллуга.

Коллио, теплые холмы между Венецией и Альпами Джулли, — район, известный во всем мире многочисленными белыми винами. Здесь произрастают виноградники хозяйства Марко Феллуга: Пино Гриджо, Совиньон, Токай Фриулино, Шардонне и крепкие сорта Мерио и Каберне, а также Мостаго Роза.

Над Коллио, на расстоянии нескольких километров возвышается владение Руссиц Супериоре, историческое имение на землях, отведенных под выращивание винограда с 1273 г.

С романской эпохи до средних веков холмы всегда были идеальным местом для замков, укреплений и поселков. Такими корнями притягивая Castello di Buttrio, на восточных холмах Фриули, где поиск максимального качества сконцентрирован в castello Buttrio Bianco, вино с превосходной структурой.

Смысла о великолепных итальянских винах, создаваемых на пространстве от Коллио до Тосканы Марко Феллуга создал аграрное предприятие Сан Николо в Пизаньяно, в районе Кьянти, где производится самое классическое из красных итальянских вин и ценное оливковое масло первой выжимки.



Marco Felluga

Эксклюзивный импортер Дома MARCO FELLUGA

ООО Компания "Симол", Россия, 125167, Москва, ул. Степана Суворова, 3/5
Тел.: (095) 214 2044/32 30/38 08/50 30. Факс: (095) 212 2107. E-mail: simple@eol.ru

такого вина, например, как *Блан де ла Саль* (Blanc de la Salle), самого «высокого» вина Италии. Сорт примечателен своей неприхотливостью, так как растет практически на скалах.

Бовале (Bovale) — черный

Местный сорт, используемый на Сардинии в области города Ористано. Существуют две разновидности — Бовале Сардо (Sardo) и Бовале ди Spagna (di Spagna). Первая входит в состав красного и розового вина *Мандролисаи* (Mandrolisai) DOC, а вместе они составляют blend красного сухого вина *Терраalba* (Terralba) DOC. У сорта не слишком много экстрактивности, поэтому цвет этих вин не отличается насыщенностью.

Бомбино Бьянко (Bombino Bianco) — белый

Сорт южных территорий Италии, в Аbruции — не что иное, как Треббьяно д'Аbruции, основа для производства сильных полновесных белых вин с высокой концентрацией алкоголя. Другой звездой, на чьей славе отразилось участие Бомбино в сортовом составе, считается *Кастьель дель Монте Бьянко* из Апулии. Уровень кислот в сорте невелик. (Подробнее см. Треббьяно Романьоло.)

Бомбино Неро (Bombino Nero) — черный

Местный сорт, используемый при производстве одного из самых ярких вин южной Италии — *Кастьель дель Монте розато* (Castel del Monte rosato) из Апулии.

Бонарда (Bonarda) — черный

Или Бонарда Пьемонтезе, небольшая разновидность, распространенная на северо-западе, преимущественно в Пьемонте и Ломбардии. Чаще служит для смешивания с другими сортами, хотя сам по себе он неплох своей свежестью и легкостью. В других регионах, например на склонах Новарских холмов, данная разновидность носит менее индивидуальный и выразительный характер. Входит в состав многих вин, в т.ч. *Каттинозери* (Cattinara) DOCG, одного из самых впечатляющих красных, но вызывающих множество противоречивых толков.

Боскера (Boschera) — белый

Сорт, чье распространение резко ограничено рамками коммуны Фрегоса, Сармеде и Капелла Маджоре в Венето. Вино, где он присутствует наряду с Просекко, называется *Торжато ди Фрегоса* и входит в производительную зону Колли ди Конельяно (Colli di Conegliano) DOC. Практически не встречается в самостоятельном виде.

Боско (Bosco) — белый

Лигурийский сорт винограда. Служит базой для производства прекрасного белого вина *Чинкветерре* (Cinqueterre) из Ла-Спелции, что юго-восточнее Генуи. Имеет яркий фруктовый вкус.

Бракетто (Brachetto) — черный

Сорт родом из Южной Франции, где назывался «Бракс». В Пьемонте сравнительно недавно — с 1869 года, но за этот короткий срок уже ус-

пел стать исключительно итальянцем: его встретишь, скорее, в Пьемонте, чем неподалеку от Ниццы, где его историческая родина. Сорт представляет собой прекрасную основу для производства приятных легких и ароматных красных шипучих вин, например *Бракетто д'Акви* (Brachetto d'Acqui) DOCG, с довольно тонким букетом и чаще всего сладких или полусладких, с невысоким содержанием алкоголя.

Брунелло (Brunello) — черный

Благородная разновидность одного из самых именитых, «королевских» сортов черного винограда Санджовезе. Хотя большинство специалистов не считает его самостоятельным сортом. Брунелло, или как его еще называют «Санджовезе Гроссо» (grosso — большой), имеет более крупные ягоды, чем у обычного Санджовезе, и культивируется в местности Монталичино. Отсюда — одноименное вино *Брунелло ди Монталичино*. Сорт обладает высочайшей концентрацией сахара, кислот, таннинов и на редкость богатым потенциалом для старения производимых вин. Особенностью именно Брунелло стоит считать его везение — он культивируется в наиболее благоприятной с точки зрения геоклиматических условий зоне производства. Хотя, справедливости ради, стоит заметить, что своим достоинством он был «обучен» древнейшей тосканской фамилией Бьонди-Сантти. В отличие от обильно производимого «простого» Санджовезе, Брунелло способен производить лишь незначительные количества винограда чрезвычайно «концентрированного», выдающегося качества.

Бруньола (Brugnola) — черный

Сорт Северо-Восточной Ломбардии. Входит в состав вин области Вальтеллина (Valtellina) DOC.

Бьянкаме (Biancame) — белый

Или Бьянчелло (Bianchello). Локальная разновидность винограда центральной части Италии, в частности Марке. Из него производят белое сухое *Бьянчелло дель Метауро* (Bianchello del Metauro) DOC.

Бьянкетта Тревиджана (Bianchetta Trevigiana) — белый

Их название становится ясно, что родной этой разновидности стал г. Треviso. В основном этот сорт распространен в окрестностях Вероны. Он устойчив к холодам, чувствителен к поражениям насекомыми. Формирует вина полнотелье, неплохо сбалансированные. Сорт отличается завидное постоянство качества и объемов сбора.

Бьянко д'Алессано (Bianco d'Alessano) — белый

Редкий белый сорт из Апулии. Вся его заслуга в том, что вместе с Вердекой они составляют белое вино *Локоротондо* (Locorotondo) DOC, одно из наиболее интересных вин Южной Италии. (Иногда этим сортам помогают Фьяно, Бомбино и Мальвазия Тоскана.) Зеленоватого цвета, приятного тонкого букета, вино обладает характерным располагающим вкусом.

Бьянколелла (Biancolella) — белый

Редкий белый сорт, уроженец острова Искья, неподалеку от Неаполя, довольно вязкий и сухой, и винах очень освежает. Служит для создания одноименного вина, хотя чаще встречается в сочетаниях с другими сортами, например набирающим очки сортом Фалангина, а также многими другими — Форастеро и Кода ди Вольфа, наиболее распространенными сортами Кампани.

Вельтliner (Veltliner) — белый

Трентинец германского происхождения (судя по названию), где носит имя «Грюнер Вельтliner». Помимо Трентино-Альто-Адидже, в частности южнотирольского Валле Изарко (Valle Isarco) DOC, культивируется еще в нескольких областях — в Валтеллине (Ломбардия) и Абруцци. Рождает вина бледно-соломенного цвета с зеленоватым блеском, тонким букетом и очень приличные по вкусу благодаря элегантно и гармоничной структуре.

Вердека (Verdeca) — белый

Южноитальянский сорт родом из Калабрии и Апулии. Используется в производстве белых марочных вин, в частности, служит базой для такого известного и заслуженно уважаемого вина, как *Locorotondo* (Locorotondo) DOC. Сорт быстро созревает. Вкус довольно свеж и узнаваем. Иногда входит в состав некоторых других добротных вин, например *San Severo* (San Severo) DOC из Апулии.

Верделло (Verdello) — белый

Эта разновидность винограда довольно распространена в Умбрии. Входит в состав таких известных белых вин, как *Колли дель Тразимено* (Colli del Trasimeno) DOC, *Орвието* (Orvieto) DOC и некоторых других, менее значимых. В целом, сорт можно отнести к второстепенным.

Вердизо (Verdiso) — белый

Или Вердизно. Сорт, чье распространение резко ограничено рамками коммун Фрегона, Сармеде и Капелла Малгоре в Венето. Вино, где присутствует Вердизо наряду с Просекко, называется *Торкьято ди Фрегона* и входит в производительную зону Колли ди Конельяно (Colli di Conegliano) DOC. Практически не встречается в самостоятельном виде.

Вердиккио (Verdicchio) — белый

В регионе Марке виноград Вердиккио выращивают с незапамятных времен, и одноименное вино до недавнего времени было одним из самых популярных белых вин. Бутылку в виде амфоры можно было увидеть на шкафах каждого ресторана. Название происходит из-за цвета шпид этого винограда (зеленоватый), который, даже будучи зрелым, не теряет полностью своего зеленого цвета. Вердиккио произрастает в окрестностях Анкона и в области Мачераты, где входит в зону DOC в районе Каstellи ди Йези (Castelli di Jesi) и Мателлики (Matelica). Вина Вердиккио отличает прозрачный бледный цвет с легкой искрилкой и зеленоватым отливом. Главной особенностью винограда следует назвать его общую высокую кислотность. Вино старается проявлять



дить из рано собираемого винограда, как следствие, его нужно пить молодым.

Вердуццо (Verduzzo) — белый

Белый виноград, чаще именуемый Вердуццо Фриулино, распространенный в северо-восточной части Италии и, как следует из названия, повсеместно во Фриули, где входит в основу как сухих, так и сладких вин превосходного качества, и немного в Венето, где носит имя Треви-джано (Verduzzo Trevigiano). Последние в лучших случаях, как в районе Рамадоло (Ramandolo), имеют отличную структуру и сбалансированность вкуса. Это очень тонкие вина, полновесные, слегка алкоголизированные, с легчайшим привкусом танинов и глубоким фруктовым вкусом. Цвет всегда яркий и насыщенный до золотого оттенка у сладкого вина, которое чаще и получает название *Рамандола*. К продолжительному старению сорт не пригоден.

Верментино (Vermentino) — белый

Преимущественно корсиканский сорт, хотя многие попытаются, небезосновательно, связать его происхождение с Мальтазией. У итальянцев это — лигурийско-тоscanский сорт, хотя он встречается, кроме того, и в других частях Италии, например на Сардинии. Характеризуется насыщенным ярким цветочным букетом. Ягода маслянисто-мягкая. Одновременно вино производится в Лигурии и являет собой добротный образец типичного рыбного вина — ароматного и сухого, с зеленоватым оттенком в цвете. Итальянцы не всегда дают ему вызреть до конца, с тем чтобы сохранить в нем кислотность, иногда в ущерб богатству вкуса, но в целом этот сорт следует отнести к очень ярким и индивидуальным.

Верначча (Verghaccia) — белый, черный

По всей видимости, название Верначча происходит от латинского *verpaciū*, или *verpaculum*, которое значит «местный, родом отсюда». Это могло бы объяснить многообразие винограда, который в Италии известен под этим названием. Самая известная разновидность — это, наверное, сорт из Сан-Джаминьяно (Verghaccia di San Gimignano DOCG) в Тоскане, из которого получают вино, известное еще со времен Средневековья, точнее с конца XIII века. Эта *Верначча* с характером, сухой и крепкая, с тонким ароматом, который становится насыщеннее при старении. *Верначчи* из Ористино в Сардинии изготавливается из очень спелого винограда, выращенного в бассейне реки Тирсо. На востоке от Мачераты, в области Марке, производят особенное игристое вино из винограда красной Верначчи — *Верначча ди Сеттаретрона* (di Serraretrona) DOC — вино пурпурно-гранатового насыщенного цвета, имеющее шипение и свежие запахи с приятным горьковатым и высушенным финалом. Оно может быть сухим, полусладким или сладким. Происхождение Верначчи остается невыясненным: греческое ли оно, римское ли, либо восточно-европейское — это для нас покрыто мраком. В средневековом Лондоне, например, широко встречалось вино *Вернадж*. Общай уровень кислот в винограде высок, поэтому конечный результат всегда представляется в выгодном свете, в особенности если производным будет вино,

полученное в старинном стиле, вызревшее до конца, полнотелое, сухое, с легкой горчинкой. В современном *Верначче ди Сан-Джаминьяно* стиль несколько изменен — оно меньше выдерживается.

Веспайоло (Vespaiole) — белый

Типичная разновидность и белая ягода района Бреганце в провинции Виченца. Из него делают *Бреганце Веспайоло* (Breganze Vespaiole) DOC, и немного в меньшем процентном соотношении он присутствует в известном *Торколато ди Бреганце* (Torgolato), белом сладком вине, получаемом из изюма. Цвет варьирует от соломенно-желтого до золотисто-желтого и янтарного. Запах интенсивный фруктовый и характерный. Вкус наполненный, свежий и бархатистый, хорошо сочетающийся с привкусом дерева. В сладком вине из Веспайоло отчетливо чувствуется привкус меда и изюма.

Веспольна (Vespolina) — черный

Одна из разновидностей, которую практически не встретишь в самостоятельном виде, вне окружения блистательных сороридей (например, Неббиоло) — как и у художников, которые используют некоторые цвета лишь для смешивания с целью получения определенного цвета, — она служит для подчеркивания достоинств других сортов, причем ее концентрация редко доходит до 25% в пропорции. Но примечательно, что этот сорт служит для составления доброго десятка марочных вин, среди которых такие, как *Бока*, *Браматера*, *Фифа*, *Гемме*, *Лессона*, *Судзано* и другие.

Виен де Нус (Vien de Nus) — черный

Сорт, чье распространение резко ограничено рамками территории Валь-де-д'Аоста (Valle d'Aosta DOC). Практически не встречается в самостоятельном виде. В винах коммуна Нус сочетается с Пино Неро и Пти Руж.

Вионье (Viognier) — белый

Это один из самых интересных белых сортов винограда в мире. Изначально он получил распространение во Франции в области Лангедок-Руссийон и долине Родано, где он используется для производства *Condrieu* и известного *Chateau Grillet*. Сегодня этот сорт можно встретить не только во Франции, но и в Калифорнии, и во многих винодельческих регионах Австралии. В Италии с ним еще мало знакомы, но на экспериментальном уровне его выращивают в Тоскане и Лацио.

Гальонно (Gaglioppo) — черный

Или Ува Наварра (Uva Navarra). Южный сорт. Служит базой для производства большинства красных вин Калабрии: каждые шесть виноградников из десяти окажутся засаженными Гальонно. Сегодня он начинает путешествовать на север — все чаще его можно встретить в Абруцци, Умбрии и Марке. Утверждают, что своим происхождением он обязан грекам. Сейчас судить сложно, тем более что его синонимом является название Ува Наварра. Гальонно просто идеален для южного климата. Довольно быстро вызревает, хотя к недостаткам следует отнести его относительно малую устойчивость к заболеваниям и паразитам. Винам,

производным от этой разновидности, не нужно записывать алкоголь, полнотелости, весомости и значимости. Как и другой продукт греческого импорта, Альшико, Гальонно способен к длительному хранению в виде вина в бутылке. Самым известным вином из этого сорта стало *Чиро (Ciro)* из Калабрии.

Гаме (Gamau) — черный

Лоза французского происхождения, чей виноград входит в основу одного из самых известных альпийских вин — *Божоле*. Самый известный Гаме называется «Гаме нуар» (черный) с белым соком. Этот крепкий сорт винограда цветет, плодоносит и созревает очень быстро, что позволяет культивировать его в довольно-таки холодных винодельческих регионах Италии, таких как Валье д'Аоста, хотя для этой страны в целом данный сорт не характерен. Правда, он встречается и гораздо южнее, например, в Умбрии входит в состав красного вина *Колли дель Тразинено (Colli del Trasimeno)* DOC.

Гарганега (Garganega) — белый

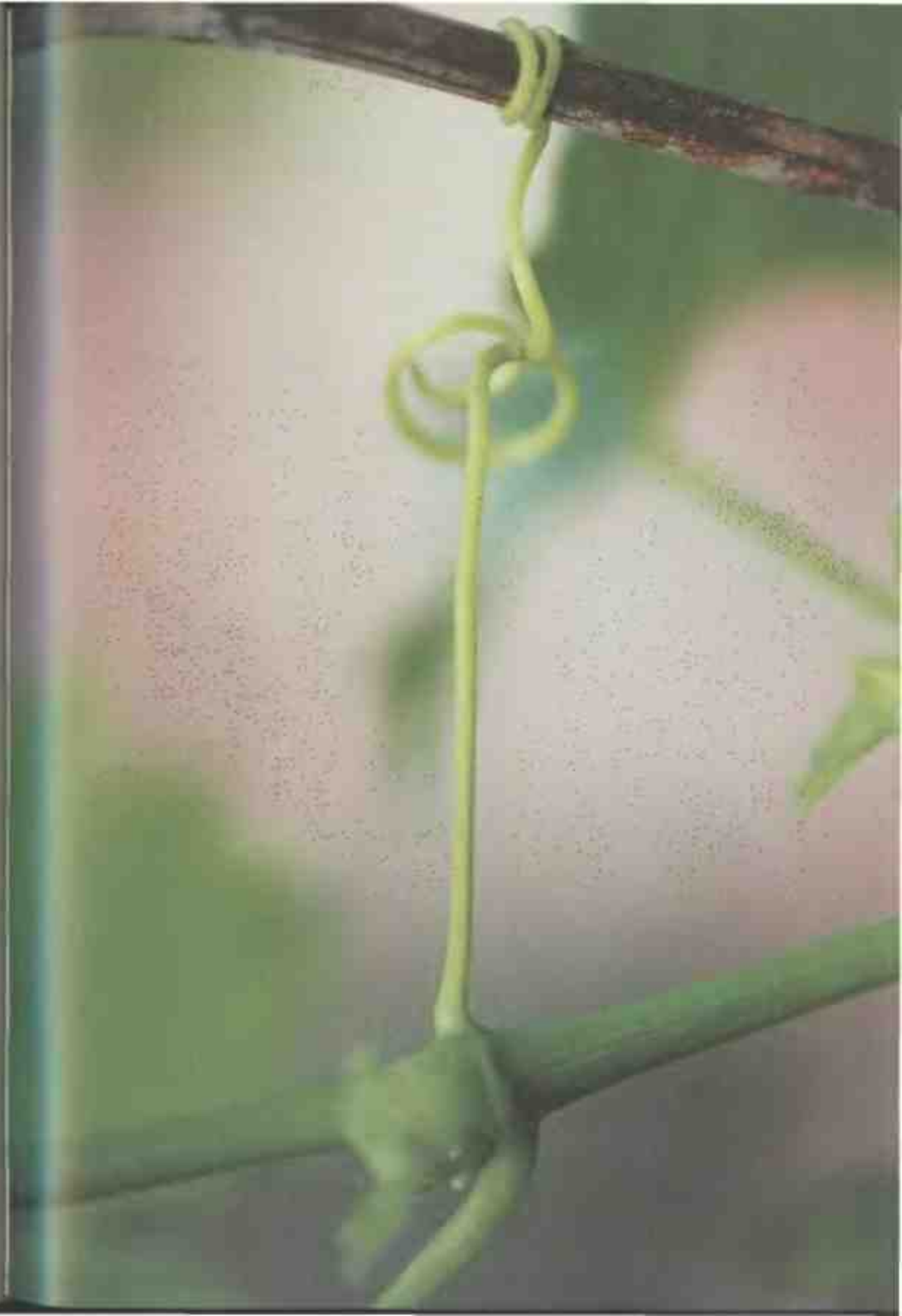
Сорт с ягодами белого цвета, очень сочный и очень распространенный в Венеции. Используется для приготовления *Соаве (Soave)* DOC и *Гамбеллагра (Gambellara)* DOC. Пьер ди Крещенци в своем трактате о сельском хозяйстве, относящемся к началу XIV века, впервые упоминает об этом винограде, разделяя его на «мужчину» и «женщину». Сорт получил широкое распространение в окрестностях Вероны, Падуи и в коммунах Соаве и Виченца. Получаемое белое вино имеет бледно-соломенный цвет с зеленоватыми оттенками и отличается фруктовым запахом с яблочным тоном в молодых версиях и оттенками мыльды в более выдержанных. Сейчас его начинают продвигать и на юг, например в Умбрию, где у этого сорта достигается более высокий уровень сахаристости. Этот белый сорт разрешен к добавлению в *Бардолино (Bardolino)* DOC.

Гварначча (Guagnaccia) — черный

Черный сорт винограда из южной части Италии, точнее Кампани и Калабрии. В основном распространен на острове Искья. Кстати, составляет основу при смешивании с некоторыми другими сортами, например Пьедирроссо, при производстве островного вина *Искья (Ischia)* DOC, довольно молодого и заурядного, но считающегося местной достопримечательностью. В Калабрии встречаются два вида Гварначчи — белая (bianca) и черная (nera). На самом деле, Гварначча Нера есть не что иное, как Гальонно. Неплохим примером калабрийского вина может быть *Вербикаро (Verbicaio)* DOC.

Граначча (Granaccia) — черный

Сорт, также известный под именами Каннонау (Cannonau), Гранаш (Grenashe) и Гарнача (Garnacha). Это один из древнейших сортов винограда испанского происхождения, давно ставший интернациональным, довольно широко культивируемый в Италии. Граначча может встречаться в Лигурии, где местные виноделы будут вас уверять, что она исключительная гордость и редкость именно Лигурии, и в то же время действительно широко произрастает на юге, в особенности на



Сардинии, где и называется Канонау ди Сардиния, на Сицилии и на юго-западной стороне полуострова.

Гресанико (Gresanico) — белый

Находится практически во всей Западной и Центральной Сицилии. Входит в основу одноименных вин в районе DOC *Menfi* (Menfi), *Santa Margherita di Belice* (Santa Margherita di Belice) и *Contessa Entellina* (Contessa Entellina). Цвет соломенно-желтый с зеленым отблеском. Буquet фруктовый. Вкус свежий и сухой.

Грекето (Grechetto) — белый

Распространен прежде всего в Умбрии и Северном Лацио. Входит в состав марочных вин *Torgiano bianco* (Torgiano bianco) и *Orvieto* (Orvieto). Это душистый сорт с тонким ароматом. Очень отличается от всех существующих Греко. Несмотря на умеренное количество производимого и собираемого винограда, Грекето уважаем в Центральной Италии — благодаря своему характеру и потенциалу, он в соавторстве с Мальвазией рождает миру стильное и сильное *Vin Santo*. Часто сосуществует в blendsх совместно с Треббьяно Тоскано или Верделло. В характере вин без труда угадывается ореховый тон, свойственный вкусу этого сорта.

Греко (Greco) — белый

Само название дает ясное представление о происхождении этого винограда (greco по-итальянски — греческий), распространенного в Кампании и Калабрии, регионах, которые в древности входили в состав Великой Греции. Предки современных итальянцев получали из этого винограда для самых престижных вин той эпохи — белое *Faleriano* (Falerio bianco) и *Ampelum* (Ampelum). Разновидность этого сорта в Кампании Греко ди Туфо (Greco di Tufo) берет свое имя от округа Туфо, где произрастает практически эксклюзивно во владениях Мastroberardino и служит базой для производства одноименного марочного вина. Этот виноград в небольших количествах включают в состав и других вин, таких как *Lacryma Christi del Vesuvio* (Lacryma Christi del Vesuvio) DOC из Кампании или *Torre Quarto* (Torre Quarto) DOC из Апулии. Из калабрийской разновидности этого сорта, распространенной прежде всего в округе Бьянко и Джераче, получают одно из самых лучших десертных вин Италии, а также вино *Cirò Bianco* (Cirò Bianco) DOC. Вина, производимые от Греко, всегда имеют насыщенный цвет, обладают сухим богатым вкусом, прекрасно развитым ароматом трав и способны к длительному старению.

Грилло (Grillo) — белый

Переводится с итальянского как «сверчок». Любопытный сорт винограда, родом с западных холмов Сицилии. Он жавст и трудится только здесь, но заслуги его довольно значительны: он играет одну из основных ролей при производстве *Malvasia*.

Гриньолино (Grignolino) — черный

Чрезвычайно интересная и особенная лоза, богатая танинами и бедная содержанием кристаллических веществ. Встречается почти исключительно

в Монферрато и в районе Асти, местах, откуда происходит одноименные вина DOC. Во вкусе вин, производимых из этого винограда, отчетливо угадывается привкус душистого перца.

Гроппелло (Groppello) — черный

Сорт с красными ягодами, распространенный в основном в районе озера Гарда Брешиано в Ломбардии, где составляет основу всех красных и розовых вин, т.е. *кьяретто*, включая одноименное *Гроппелло дель Гарда Брешиано* (Riviera del Garda Bresciano Groppello) DOC.

Дамаскино (Damaschino) — белый

Еще совсем недавно этот сицилийский сорт практически никто не знал. Пока Доннафугата, известный производитель острова, не начал его активно продвигать в виде одноименного вина. Среди марочных вин, в состав которых Дамаскино законодательно разрешено входить, упоминания стоит *Бьянко Алькамо* (Bianco Alcamo) DOC, получаемое в основном из Катарратто Бьянко, довольно нейтральное со стороны букета и приятное своими фруктовыми тонами по вкусу.

Джиро (Girò) — черный

Растет крайне избирательно на острове Сардиния в провинции Кальяри и частично в области города Ористано. Вино, получаемое из него, так и называется *Джиро ди Кальяри* (Girò di Cagliari) DOC. У этого сорта необычайно высокая концентрация сахара и, следовательно — алкоголя, поэтому чаще всего вино бывает сладким (dolce naturale) и крепленным (liquoroso dolce naturale), хотя иногда можно встретить сухие виды (secco) и того и другого. Цвет вина более или менее рубиново-красный, букет тонкий и очень привлекательный теплый, бархатистый вкус.

Дзибббо (Zibibbo) — белый

Его еще называют Москателлоне (от *Мускател*) или Александрийский мускат (Moscato d'Alessandria). Как и его более благородный сородич белый мускат из Асти, Дзибббо — крайне древняя разновидность, одна из древнейших культур, которые дошли до наших дней в неизменном виде со времен своего возникновения в Северной Африке, предположительно в Египте. Сорт любит очень жаркий климат, поэтому встречается в южной части доброго десятка стран и регионов, включая Францию, Испанию, Португалию, Грецию, Кипр и Калифорнию. В Италии сегодня его выращивают в основном на острове Пантеллерия, что чуть южнее Сицилии, где он входит в основу превосходных *Москато* (Moscato) и *Пассито ди Пантеллерия* (Passito di Pantelleria), жемчужин средиземноморского виноделия. В сравнении с Москато д'Асти, Александрийскому мускату не хватает насыщенности, сложности и глубины вкуса первого, хотя по уровню содержания сахара он может и превосходить его.

Дольчетто (Dolcetto) — черный

Родом из Пьемонта, где он очень распространен, и из Лигурии, где называется Ормеаско, Дольчетто является одним из наиболее любимых

и традиционных сортов региона. Получаемое из него вино имеет красивый темно-лиловый цвет, ароматный винный запах и хорошее содержание алкоголя: высокая кислотность и уровень содержания сахара в нем обуславливают раннее созревание. Вкус терпкий, правда, содержание танинов невысокое. Вино имеет характерное приятное горьковатое послевкусие. Сорт был признан D.O.C. в семи районах Пьемонта, в каждом из которых проявляет себя по-разному. Самые крепкие и долговечные сорта растут в Альбе (Alba), Диано д'Альба (Diano d'Alba) и Дольчини (Dogliani). Несмотря на значение слова (Dolcetto по-итальянски — сладенький), ничего общего со сладким вкусом вино *Dolcetto* не имеет.

Дурелла (Durella) — белый

Или Дурелло. Первые упоминания об этой лозе относятся только к 1877 году и связаны с работами Розазенды, хотя еще в 1292 году уже говорили о сорте «дурасена» — якобы предке современной Дуреллы. Этот виноград выращивали не только в Вероне, но и в Виченце, и в Масса Каррара. Получаемое вино желто-соломенного цвета с зеленоватыми оттенками, запах вино-фруктовый; вкус очень кислый, свежий. Прекрасно подходит для приготовления *стимпанте*. К числу таких вин можно отнести *Lessini Durello* (Lessini Durello) D.O.C.

Инзолия (Inzolia) — белый

После Треббьяно и Катарратто Инзолия самый распространенный сорт винограда на своей родине Сицилии. Его называют также Анзолика (см. Анзолика). Составляет значительную порцию при составлении blends знаменитой *Марсалы* (вместе с Грелло и Катарратто). Этому сорту удается поддерживать уровень кислотности даже на этой широте. Хотя в этом ему привито помогать ранним сбором. Если виноград не собрать вовремя, он сильно меняет свой цвет, именно поэтому его используют для производства янтарной *Марсалы*. От палящего солнца Сицилии сорт защищен огромным количеством листьев, в этом одна из его характерных типологических черт.

Инкрочо Манзони (Incrocio Manzoni) — белый, черный

Существует два основных вида: 6.0.13, который берет начало от скрещивания Рислинг и Пино Бьянко, из чего получается легкое белое вино с тонким ароматом, и который хорошо прижился по Фриули и в Велето, например белое *Колли ди Конеглиано* (Colli di Conegliano) D.O.C. из Велето. Более редким является черный сорт 2.15, полученный из винограда Просекко и Каберне Совиньон. Он распространен в некоторых районах Велето, а в особенности в окрестностях Тревизо. Примером может служить то же самое вино, только в красной версии. Кроме того, существует еще гибрид *терца 1*, но он менее известен.

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon) — черный

Этот сорт — участник международного виноделия. Будучи родом из Бордо (Медок и Грав), он распространился по всему миру, всегда сохраняя свои видовые черты. В Италии его выращивают везде: раньше по-прежнему, сейчас интенсивнее, но в основном он культивируется в рай-

личных проявлениях в Трентино-Альто-Адидже, Фриули, Венето, а в последнее время стал активно встречаться в Пьемонте, Тоскане, Умбри и Сицилии — регионах, где он дает превосходные результаты, являясь основой известнейших вин. В целом этот престижный сорт дает красные вина интенсивного цвета, мощные по своей структуре, эластичные и способные к длительному хранению. На ранней стадии развития в них без труда угадываются ароматы зеленого перца, с возрастом в букете появляются сложные ноты, в которых смешаны оттенки переспелости, пряностей и трюфелей. На юго-востоке, во Фриули, Венето и Трентино, в основном принято придавать *Каберне* нейтральный стиль созданного в стали вина; в Пьемонте, Тоскане и Сицилии этот сорт чаще оттеняется благородным сочетанием с дубом в виде ферментации в бочках или различных сроков выдержки, а также может быть смешанным с традиционными местными сильными разновидностями, как происходит, например, в случае с супертосканскими винами, или в *Карматинно* (Carmignano) DOCG, где этот сорт соседствует наряду с Каберне Фран и с рядом тосканских сортов. Вообще, Тоскана играет особую роль в процессе развития моды на Каберне в Италии и мощной трансформации идеи традиционного подхода к производству вин. Со свойственным тосканцам патриотизмом они сумели добиться от французского сорта того, чтобы он стал служить во исполнение их национальной Идеи — дать миру лучшие вина. Справедливости ради заметим, что у них это стало получаться. Примером такого умелого стремления к мировому лидерству стало красное вино *Сассикайя* (Sassicaia) из местности Болгери (Bolgheri) DOC неподалеку от Livorno, практически полностью производимое из этого великого сорта во владениях Tenuta Сан-Гвидо (Tenuta San Guido), принадлежащих маркизу Инчиза делья Роккетта (Marchesi Incisa della Rocchetta). На другом краю страны, глубоко на юге, на острове Сицилия, семейством графа Таска д'Альмерита (Conte Tasca d'Almerita) также производится одно из удивительнейших вин из этого сорта. И это лишь два примера из целого ряда звездных имен и названий. Все больше с удивлением и уважением заговорили критики и ценители в мировой прессе об уникальной итальянской революции, начало которой, впрочем отчасти, положила смелость некоторых итальянцев, отважившихся выращивать этот чужеземный виноград на своей почве, и в большей степени — их мастерство и способность к творческому развитию.

Каберне Фран (Cabernet Franc или Frank) — черный

Это один из самых интернациональных сортов винограда. Также происходит из Бордо, где получил наибольшее распространение в районе Сент-Эмильон. Сегодня он менее популярен, чем его собрат Каберне Совиньон, и Италия не исключение, но в этой стране, а особенно в северо-восточных регионах, Каберне Фран пользуется успехом. В основном, он встречается чаще во Фриули и Венето. Из него получают хорошие красные вина, обладающие отчетливо выраженными запахами трав, напоминающими зеленый перец, фиалок, а также широкой гаммой красных ягод и фруктов, таких как черника и клюква. Вина могут долго храниться, хотя в случае с Италией этот тезис излишен: здесь вина редко хранятся дольше трех лет. Но в целом

вполне оправдано то, что этот сорт находится в тени более развитого Каберне Совиньона, во многом вследствие более низкого уровня кислот, таннинов и экстрактивных веществ. Каберне Фран никогда не напоминает вкусом Каберне Совиньон, тогда как обратное возможно, особенно в северных краях. В Ломбардии сорт совместно с Каберне Совиньоном и Барберой участвует в создании одного из лучших красных вин края, *Терре ди Франчакорта* (Terre di Franciacorta) DOC. Среди отличных тосканских красных с участием этого сорта стоит отметить такие, как *Карматинно* (Carmignano) DOCG и *Поминто тоско* (Pomino Tosco) DOC, не говоря уже о ряде супертосканских, в которые он также изредка добавляется.

Калабрезе (Calabrese) — черный

Это то же, что и сицилийский Неро д'Авола, сорт превосходного качества (см. Неро д'Авола).

Канайоло (Canaiolo) — черный, белый

Или Канайоло Неро, сорт, получивший обширную известность благодаря тому, что удостоен чести, согласно законодательным нормам, входить в состав *Кьянти* и *Вино Пуббле ди Монтепульчано*. Когда-то это был один из важнейших тосканских сортов, но впоследствии он утратил свою былую значимость, и первую очередь по вине филлоксеры: ему так и не удалось полностью оправиться от нанесенного урона. Другой причиной снижения популярности Канайоло стал все более интенсивный и частый отказ производителей от формы *Кьянти*, называемой *говернато* (governo), при которой к вину после ферментации добавляется наполовину высушенный виноград, для чего данный сорт подходил идеально. Это крепкий виноград, отчасти нейтральный по вкусу, с легкой горчинкой. В нем явно меньше характера, чем в Маммолло, еще одним компоненте *Кьянти*, меньше таннинов и кислот, чем в Санджовезе, но его явным достоинством нужно назвать силу цвета — его используют в *Кьянти* для «подкрашивания». Кстати, розовое вино из Канайоло (Rose di Canaiolo) — удовольствие, получаемое от его внешнего восприятия благодаря тому же цвету, интенсивному, насколько это может быть у *розе*, с ровным блеском и искристостью. Помимо Тосканы сегодня его встретили в соседних провинциях — Умбри, Лацио и Эмилия-Романья. Существует также Канайоло Бьянко, или Джупеджо (Giupedgio), как его называют в Умбри, который добавляют в состав тосканских *Карматинно* DOCG, *Барко реале ди Карматинно* (Barco Reale di Carmignano) DOC и соседнего с ними *Орачето* DOC.

Каннонау (Cannonau) — черный

То же, что и Грпачча (Grapacha), Грешаш (Grepache) и Граначча (Granaccia) (см. Граначча).

Каньюлари (Cagnulari) — черный

Местный сорт, используемый на острове Сардиния. Из вин можно упомянуть *Альгеро Каньюлари* (Alghero Cagnulari) DOC. Вино имеет рубиново-красный цвет, характерный для этого сорта винный запах и сухой вкус с легким присутствием таннинов.

Карриканте (Carricante) — белый

Сицилийская разновидность. В основном служит базой при производстве вина *Этна bianco* (Etna bianco) DOC, довольно посредственного и недорогого, хотя и получившего статус марочного одним из первых. В общих чертах и сам сорт, и его производные характеризуются некоторый энергичный характер. Они резковаты и освежают, как и большинство сицилийских вин, у которых этот вкус стал узнаваемым благодаря индивидуальным почвам вулканического происхождения. Но сегодня на острове появилось и статистико заслуженную славу такое количество качественных вин, что *Этна* отходит на второй план.

Катарратто Бьянко (Cataratto Bianco) — белый

Это самая классическая виноградная лоза центральной и западной части Сицилии и встречается в двух вариантах: обычный белый (bianco comune) и чистый белый (bianco lucido). Конкурирует с Грилло и Инзолией в составе ингредиентов *Марсалы* и *Алканьо* (Alcanò) DOC. Входит в состав *Этны*.

Кариньяно (Carrignano) — черный

Среди мест произрастания и активного культивирования Кариньяно можно назвать Францию, Испанию, Калифорнию, Южную Африку, Алаир, Марокко, Тунис, и список этот можно было бы продолжать до бесконечности. Если бы речь шла не о винограде, можно было бы подумать, что речь идет о сорняке. Именно таков характер этого весьма заурядного сорта: он крайне неприхотлив. В Италии его можно встретить в Лацио, южнее Рима, на Сардинии, где он отмечен в виде одноименного вина легким палетом зрелой выдержки и чуть более энергичным характером. На итальянских островах Сан-Пьетро и Сант-Антонио, ближайших к Испании, исторической родине Кариньяно, стал все чаще появляться Кариньяно дель Сульчис, прекрасно проявляющий себя в виде одноименных красных вин и розе DOC. Основными свойствами характера Кариньяно стоит назвать его устойчивость к заболеваниям, неприхотливость в выборе почв, а с точки зрения вкуса и особенностей производных — интенсивность цвета и высокое содержание танинов.

Кернер (Kerner) — белый

Сорт, чье распространение ограничено рамками производительных зон DOC Валле Изарко (Valle Isarco) и Валле Веноста (Valle Venosta) в Альто-Адидже. Вино из этого сорта обладает некоторой живостью характера.

Кода ди Вольпа (Coda di Volpa) — белый

Или по-русски «лисий хвост». Южноитальянский сорт, его еще называют Паллагрелло (Pallagrello), довольно приличного объема производства. Входит в состав *Гресо ди Туфо* (Gresco di Tufo) и в целый ряд известных южных вин, этим примечателен. Основное производство сконцентрировано в Кампании. В числе вин категории DOC, в состав которых он входит, стоит назвать *Везувийо бьянко* (Vesuvio bianco) или белое *Лакрима Кристи дель Везувийо* (Lacryma Christi del Vesuvio), *Салоника*

(Solopaca) и *Тибурно* (Tiburno). Цвет вин соломенно-желтый, букет характерный, вкус сухой, полный и довольно типичный.

Коломбана (Colombana) — белый

Или Верога (Veroga). Очень локальный сорт, который ассоциируется исключительно с северо-западной частью Италии.

Колорино (Colognino) — черный

Тосканский сорт. Переводится как «окрашивающий». Его, по всей видимости, именно в этих целях и используют. В самостоятельном виде его не встретить, да и в смесях его процентное присутствие невелико. Среди вин можно упомянуть великое *Кьянти* DOCG, *Коллине Луккеси* (Colline Lucchesi) DOC и *Монтескарло rosso* (Montecarlo) DOC. Сорт считается неароматическим.

Корвина (Corvina) — черный

Или Корвина Веронезе. В районе Вероны он — настоящая звезда. Вместе с сортами Моллиара и Рондшелла входит в состав вин DOC *Бардолло*, *Вальполичелла*, *Рецото* и *Амароне дель Вальполичелла* — продукции местности, расположенной между побережьем озера Гарда и холмами Вальполичеллы на севере и северо-востоке от Вероны. Это автохтонная лоза Вероны, о которой упоминалось уже с 1627 года в трактате Алессандро Пеккана. Входит в многочисленное семейство корвин: корвиноне, джентиле, ридца и т.д. Получаемое вино имеет красно-рубиновый цвет, характерный винный запах. Вкус приятный, хорошо сбалансированный. Основу вкуса составляют, что и будет доминировать в *Вальполичеллах*, живость, мягкость, легкий тон миндаля со свойственной ему горчинкой и неполное или среднее тело, в зависимости от выдержки. В последние годы все чаще стали появляться вина, полностью производимые из Корвина. Такие вина стали новой волной производства «супервин», на этот раз из Веного.

Корвиноне (Corvinone) — черный

Веронская разновидность, которую можно назвать самостоятельной, но происхождением, и это очевидно, она обязана Корвине. Специалисты утверждают, что Корвиноне еще не до конца завершил свой процесс мутации, поэтому о нем трудно говорить как об окончательно сложившемся сорте с характерными признаками.

Кортезе (Cortese) — белый

Виноград Кортезе родом из Пьемонта, а точнее — из области Алессандрия, где до сих пор он наиболее распространен. Его естественная окружающая среда состоит из холмов между Нови и Тортона. Очень редко он пересекал эти границы, хотя в провинции Вероны можно встретить небольшое количество его насаждений. Колыбелью этого винограда можно назвать местечко Вави, название городка дало свое имя одноименному вину в зоне DOCG. Это белое вино считается одним из самых прославленных итальянских вин за границей, став известным еще в XVIII веке. Оно бледного цвета с зеленоватыми оттенками, имеет утонченный аристократичный аромат. Очень сухое и освежающее своей кислотностью,

Виноград созревает довольно рано благодаря своей южной экспозиции. Совсем немного этого сорта встречается и за пределами Пьемонта, например, в Оларено-Павезе на юго-западе Ломбардии и даже в Венето, где придает дополнительную окраску при смешивании с Гарганетой в белом вине *Бьянко ди Кустоца* (Bianco di Custoza) DOC, освежая его.

Кроатина (Croatina) — черный

Как и Дольчетто, его сосед, Кроатина характеризуется округлостью, фруктовостью, темным насыщенным цветом. Только последний, надо отдать ему должное, после выдержки в бутылке года два здорово от этого выигрывает. Кроме того, его отличают довольно узнаваемые черты: отчетливая горчинка и резкий след танинов. Очень часто его путают с Бонардой Пьемонтезе. Во многом потому, что одно из производных от него вино называется *Бонарда дель Оларено-Павезе* (Bonarda dell'Olterò-Pavese). Этот сорт неплох при смешивании, например с Барберой, в особенности в таком красном, как *Гуттурнио* (Gutturino) DOC из Эмиллии. Основные виноградники находятся вблизи Павии на границе Пьемонта и Ломбардии.

Кьявеннаска (Chiavennasca) — черный

Он же Неббиоло, один из самых великих сортов в Италии (см. Неббиоло). Под таким названием его можно встретить, например, в Северо-Восточной Ломбардии, где сорт входит в состав *Вальтеллины* (Valtellina) DOC.

Лаграйн (Lagrein) — черный

Как и Скьява, этот довольно новый сорт ассоциируется прежде всего с легкими красными и розовыми винами Трентино-Альто-Адидже, разница лишь в том, что Скьяву принято считать несколько более значительной для местного виноделия. Хотя в действительности Лаграйн отличаются бо́льшая бархатистость и характер, чем у Скьявы. К числу наиболее употребительных производных от Лаграйна следует отнести *Лаграйн Дункель* (Lagrein Dunkel) или как он еще называется *Скуфо* (Scuro), производимый поблизости от местечка Больцано.

Лакрима (Lacrima) — черный

Переводится с итальянского как «слеза». Никакого отношения к известному вину *Лакрима Кристи* (Lacrima Christi) из Кампанин не имеет. Данная локальная разновидность винограда принадлежит центральной части Италии. В Марке неподалеку от Анконы из него производят красное вино *Лакрима ди Монто д'Альба* (Lacrima di Monto d'Alba) DOC. Со средним телом, это вино отличается темным цветом, интенсивным располагающим к себе букетом и мягким характерным вкусом.

Ламбруско (Lambrusco) — черный

Этот сорт распространен прежде всего на равнине Эмиллии, где виноградники Ламбруско простираются от восточной окраины Болоньи до окрестностей Пармы. Его можно встретить и в низине Мантуи, и даже в некоторых местах Трентино, где его используют в основном для производства молодых вин, и даже на юге Ломбардии. История этого вино-

града кроется в глубине веков. Речь идет о винограде Ламбруско, который знали даже этруски. На сегодняшний день семейство Ламбруско насчитывает около 60 подвидов. Самые важные из них: Ламбруско Саламино, Ламбруско Марани, Ламбруско Маестри, Ламбруско Монтерико, Ламбруско ди Сорбара, которое является наиболее известным и распространенным из всех. Из этих разновидностей происходят четыре основных группы вин Ламбруско категории DOC, производимые в Эмиллии: *Сорбара*, *Грассаросса ди Каstellетто*, *Саламино ди Сантакроче* и *Реджано*. Большим уровнем кислот присущ *Саламино* и *Сорбара*. Танинов больше у *Грассароссы*. Основными отличительными чертами вин Ламбруско можно считать их свежесть, молодость, игристость, легкость, чаще остаточное присутствие сахара и беззаботный, очень приятный характер подлинно виноградного вина.

Мальбек (Malbec или Malbec) — черный

У Джонсона этот исконно французский сорт упоминается как встречающийся местами в Венеции и Апулии. Ключевое слово — местами. Это действительно очень локальный непризнанный для Италии сорт винограда.

Мальвазия (Malvasia) — белый

Как и Москато, Мальвазия имеет древнюю и многоликую историю происхождения. В Греции, куда сорт попал из Средней Азии, он получил свое название от порта Моневазии. Основные разновидности итальянской Мальвазии — это Истриана, распространенная во Фриули-Венеции-Джулии и окрестностях Вероны, из которой получается вино с хорошим содержанием алкоголя, богатое и полное, с тонким ароматом и очень изысканное; в Лацио — это насыщенный и элегантный сорт, входящий в состав местных белых вин; Мальвазия дель Кьянти, распространенная также в Кампанин; и наконец, Мальвазия из Кьянти, нежный и ароматный сорт. На Липарских островах Мальвазия преобладает, и из нее делают одно из самых великих десертных вин Италии. Черная Мальвазия распространена в Пьемонте (входит в DOC в *Калорцо* и *Каstellетто*), в Альто-Адидже и Апулии, где входит в состав многих красных и розовых вин. В Калабрии процветает Мальвазия Бьянка. На Сардинии существует множество ее разновидностей, начиная от природных для игристых вин и кончая креплеными и ликеристыми, более или менее сухими, хорошего качества и длительного хранения. В целом, этот сорт следует отнести к базисным. Обратите внимание на разнообразие и обилие разновидностей и подвидов мальвазий, каждую из которых мы рассмотрим в разделе «Вина»:

- Мальвазия Бабоза (Malvasia Babosa) — белый
- Мальвазия Бьянка дель Кьянти (Malvasia Bianca del Chianti) — белый
- Мальвазия Кандида (Malvasia Candida) — белый
- Мальвазия Кората (Malvasia Corada) — белый
- Мальвазия дель Коллио (Malvasia del Collio) — белый
- Мальвазия дель Лацио или Пунтината (Malvasia del Lazio/Puntinata) — белый
- Мальвазия дель Липари (Malvasia delle Lipari) — белый
- Мальвазия дель Изонцо (Malvasia del' Isonzo) — белый

- Мальвазия ди Боса (Malvasia di Bosa) — белый
- Мальвазия ди Кальяри (Malvasia di Cagliari) — белый
- Мальвазия дель Кандия или росса (Malvasia del Candia/rossa) — белый
- Мальвазия ди Сарденья (Malvasia di Sardegna) — белый
- Мальвазия Фриульна или Истриана (Malvasia Friulana/Istriana) — белый
- Мальвазия Нера (Malvasia Nera) — белый

Маммоло (Mammolo) — черный

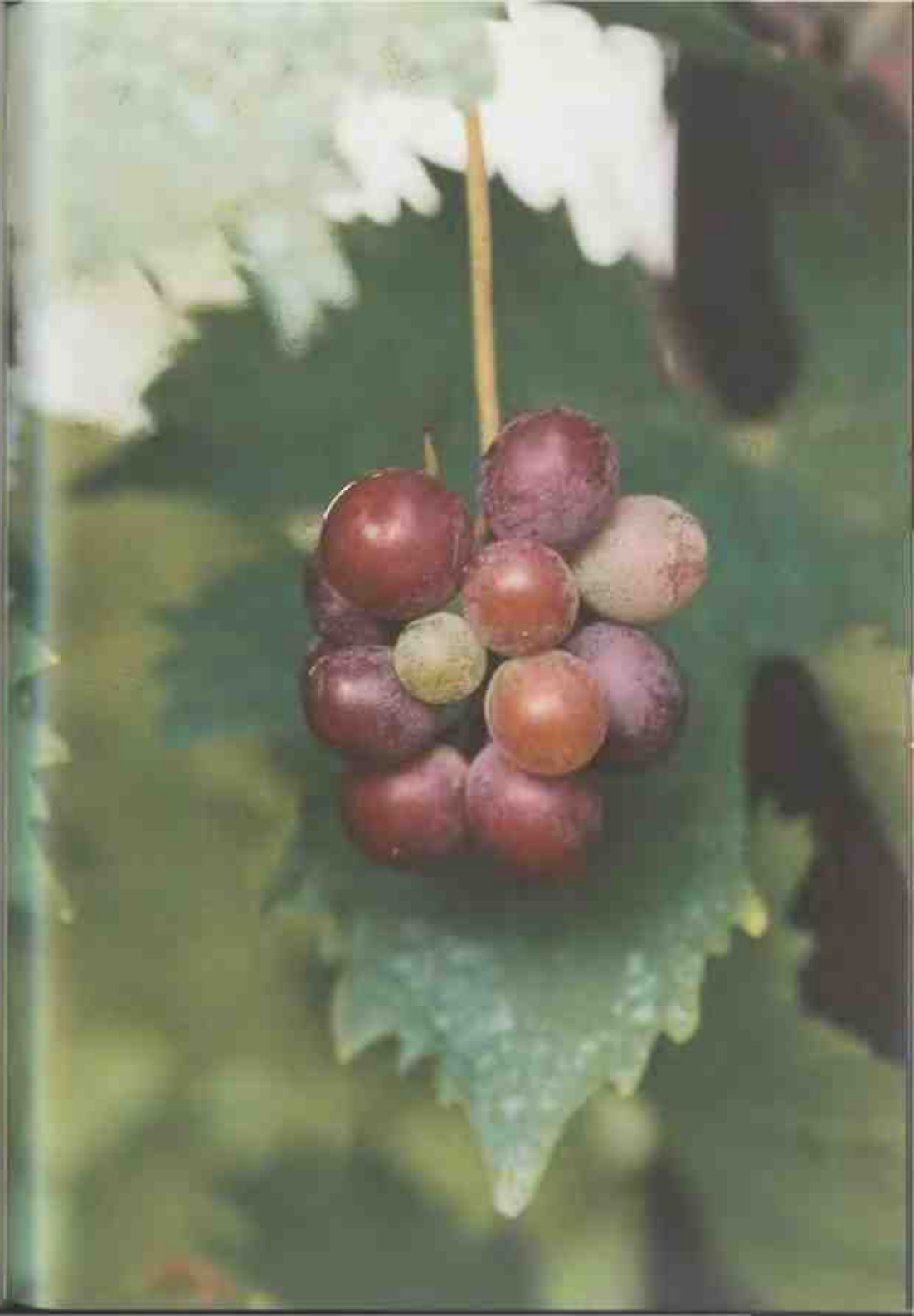
Как и Канайоло Неро, этот сорт получил широкую известность благодаря тому, что удостоен чести, согласно законодательным нормам, входить в состав двух DOCG: *Кьянти* и *Вино Нобиле ди Монтепульчано*. В нем больше характера, чем в Канайоло, его букет явно интенсивнее, но он очень локален и нераспространен. Следствием стал его повсеместный факультативный характер: там, где и было можно, его добавляют все меньше и меньше.

Марцемино (Marzemino) — черный

Сегодня этот сорт выращивают практически лишь в Южном Трентино, особенно в районе Изера, рядом с городом Роверето, в Венето и зоне производства Бреганце, а также в некоторых районах Восточной Ломбардии, в окрестностях Бергамо и Брешии. Он поздно созревает. Получаемое красное вино средней плотности и консистенции имеет ласковый оттенок и аромат, насыщенный травмами. К сожалению, приходится констатировать, что этот сорт, некогда известный и мощный, утратил свое былое величие и славу, сильно деградировав вследствие поражения филлоксерой. Очень редко можно встретить свидетельства его славного прошлого, когда, очень избирательно и локально, вино, производимое из Марцемино, попадало в своей первоначальной «концентрированной» верени. Цвет винограда живой рубиново-красный, букет у вина очень интенсивный, яркий и привлекательный. Вкус приятный, особенно с участием дерева.

Мерло (Merlot) — черный

Мерло родом из Бордо, где этот сильный сорт более распространен, чем Каберне. В Италии это была первая виноградная лоза, посаженная на широкую ногу после эпидемии филлоксеры. Изначально он получил наибольшее распространение в Венето, Фриули и Трентино, впоследствии — в Ломбардии, Лацио и Кампании, а недавно — в Тоскане и Умбрии. Можно долго спорить о превосходстве Мерло над Каберне, или наоборот, но бесспорным является факт, что Мерло — это тот самый случай, когда приходится утверждать, что существование этого сорта бесценно для мирового виноделия. Самой яркой и убедительной иллюстрацией в подтверждение этого тезиса будет *Петрос*. По мнению многих ценителей, не в пользу сорта свидетельствуют, несмотря на аристократичность и способность к выдержке, избыточная продуктивность и фруктовость вкуса. Действительно, с точки зрения объемов производства, этот сорт можно было бы сравнить с сорняком, если бы не его благородное происхождение. Стопан зрения индивидуальности во вкусовом отношении, очень часто его добавляют к *Каберне*, с тем чтобы смягчить, «разбавить» сухость



и мощь последнего. Этот сравнительно рано созревающий виноград, в целом, дарит миру насыщенные и мягкие вина глубокого гранатового цвета с ровным малиновым отливом. Вино на базе Мерло могут быть как заурядными, так и мощными, полнотельными и чаще всего будут несколько крепче по своему градусу в сравнении с Каберне. Существуют, хотя не многие об этом слышали, две разновидности: Мерло Блан и Мерло Нуар. Сильный и интересный — второй, черный. Будучи сравнительно новым сортом, он справедливо называется многими критиками «васкочкой», хотя его ценность, особенно при смешивании с другими равно великими, очевидна. Применительно к Италии, следует отметить, что местная вариация на тему Мерло отмечена печатью перепроизводства. Естественно, в ущерб привычному качеству. Хотя, несмотря на кажущуюся простоту, Мерло здесь очень приличный продукт. Чаще всего, особенно в северо-восточной части страны, итальянский Мерло — продукт, созданный, чтобы быть выдержанным: редко когда следует держать эти вина дольше 4 лет. Лишь немногим производителям в Италии удастся приблизиться к уровню французского высокого стандарта. Образцом и эталоном следует назвать *Мерло д'Антарета* от тосканского производителя Кастелло ди Ама. Сравнение с *Петрском* в этом случае можно считать уместным.

Минелла бьянка (Minella bianca) — белый

Небольшая разновидность, культивируемая на восточных холмах Сицилии. Может входить в количестве до 15% в состав вина *Этна бьянко*.

Моллиара (Molinara) — черный

Название происходит из-за того, что ягоды, покрытые палетом, как будто посыпаны мукой. Сегодня его можно встретить практически исключительно в окрестностях Вероны, где он входит в состав традиционных местных вин. Этот сорт еще прозвали *уна салата*, что значит — соленый виноград, из-за соленого привкуса, который был свойствен винам, приготовленным из Моллиары. От 5 до 25% Моллиары входит в композицию вин DOC *Бардолито* (Bardolino), *Вальполличелла* (Valpolicella), *Рецоти дельла Вальполличелла* (Recioto della Valpolicella), *Амароне дельла Вальполличелла* (Amarone della Valpolicella) и *Вальрантена* (Valrantena). Виноград имеет фруктовый запах, напоминающий о малине, красно-вишневый цвет и приятный дубовый вкус.

Моника (Monica) — черный

Это один из немногочисленных сортов на Сардинии, кому позволено украсить своим именем марочное вино. Как и некоторые другие местные сорта, Моника — выходец из Испании, хотя о нем в Испании сегодня уже никто не помнит. В целом, это не очень примечательный сорт, призванный производить в большей степени молодые вина. От привычных вин отличны два: *Моника ди Сарденья* (Monica di Sardegna) DOC — вино, хранить которое можно чуть-чуть дольше обычного, *Моника ди Каглиари* (Monica di Cagliari) DOC — чаще всего несколько слаще обычного.

Монтепульчано (Montepulciano) — черный

После Санджовезе Монтепульчано — одна из самых распространенных автохтонных разновидностей винограда. Этот сорт, родом из Тосканы,

в прошлом путался с Санджовезе из-за некоторого сходства между ними. Вино *Нобиле ди Монтепульчано* также не имеет ничего общего с ним, кроме названия, так как это вино производит из других сортов. В Абруцци этот сорт занимает привилегированное положение, будучи самым распространенным виноградом региона, из которого производят ежегодно 200 тыс. гектолитров. Его успешно возделывают и в Абруцци, и в Марке, где он прекрасно проявляет себя в *Россо Конеро*, в Лацио, в Молизе и в Апулии. Это сорт, средний по уровню содержащихся танинов и способный к непродолжительному старению от 3 до 6 лет. Существует в очень качественной розовой версии под именем *чераuolo* (cerasuolo). Основная черта вкуса — легкая терпкость в сочетании со свежестью, простотой и доступностью питья. В Апулии в составе *Каестель дель Монте* (Castel del Monte) DOC этот сорт совершенно индивидуально проявляет себя в вине *Ризерва Иль Фалконе* (Riserva Il Falcone), находясь в окружении Бомбино Неро и Ува ди Троя.

Монтонино Бьянко (Montonico Bianco) — белый

Его еще называют Чьярраоне (Chiarrarone). Очень локальный сорт, культивируемый немного на Сицилии и, по большей мере, в Калабрии. *Поллино* (Pollino) DOC — так называется одно из красных вин с добавлением этого сорта.

Монтонино Неро (Montonico Nero) — черный

Тот же сорт. Другая, черная разновидность. Из вин стоит назвать красное *Донписи* (Donnici) DOC, лобозытное тем, что может быть произведено с добавлением трех белых сортов винограда, в т.ч. Монтонино Бьянко.

Монту (Montù) — белый

Местный сорт Эмилии-Романы, используемый при производстве белого вина *Монтунити дель Рено* (Montuni del Reno) DOC. Зона производства лежит между городами Болонья и Модена. На вкус довольно полное вино. Встречается в сухом и сладковатом вариантах.

Москато д'Алессандрия (Moscato d'Alessandria) — белый

См. Давибббо.

Москато Джалло (Moscato Giallo) — белый

Так называемый «желтый» мускат — разновидность мускатов родом из Греции — обосновался в Италии к концу периода процветания Рима. Сейчас культивируется в общах городов Тренто и Больдано, также разрешен к выращиванию в окрестностях Вероны и других местностях Венето. Активно встречается в различных зонах на Сицилии. Цвет вин желто-золотистый. Аромат стойкий, особенно в случае сохранения остаточного сахара.

Мускат (Muscat Blanc a Petits Grains) = Москато Бьянко или Москато д'Асти (Moscato Bianco/d'Asti) — белый, черный

Существует много разновидностей Муската по всему миру. Родом он из Средней Азии и был завезен в Средиземноморский бассейн греками и финикийскими рыбаками. Естественно, что в ходе тысячелетий

этот вид эволюционировал и сильно изменился, приспособляясь к различным почвам и климатам. В Италии существует, в рамках этого большого семейства, мускат с маленькими ягодами, от которого пошли многочисленные вариации, такие как *Moscato Canelli*, *Moscato di Frontignan*, *Moscatoello Bianco*, *Moscato Menudo*, *Muscatteller*, *Brown Muscat* и многие другие. Из александрийского муската происходят *Muscat Roumain*, *Moscato de Malaga*, *Zibibbo* и еще многие другие. Нельзя забывать и о Мускате из Гамбурга (*Moscato di Amburgo*), очень распространенной разновидности винограда с черными ягодами. В Италии Москато Бьинко выращивают в Пьемонте или Ольтрепо-Павезе, но в небольших количествах он присутствует по всей Италии. Начиная с игристого незабываемо ароматного *Асти* до золотистых ликерных вин Апулии и островов и заканчивая *Гольден* и *Розен Мускателлер* из Альто-Адидже — все свидетельствует о больших возможностях этого винограда, имеющего успех во всей своей многоликости.

Мюллер-Тюргау (Müller-Thurgau) — белый

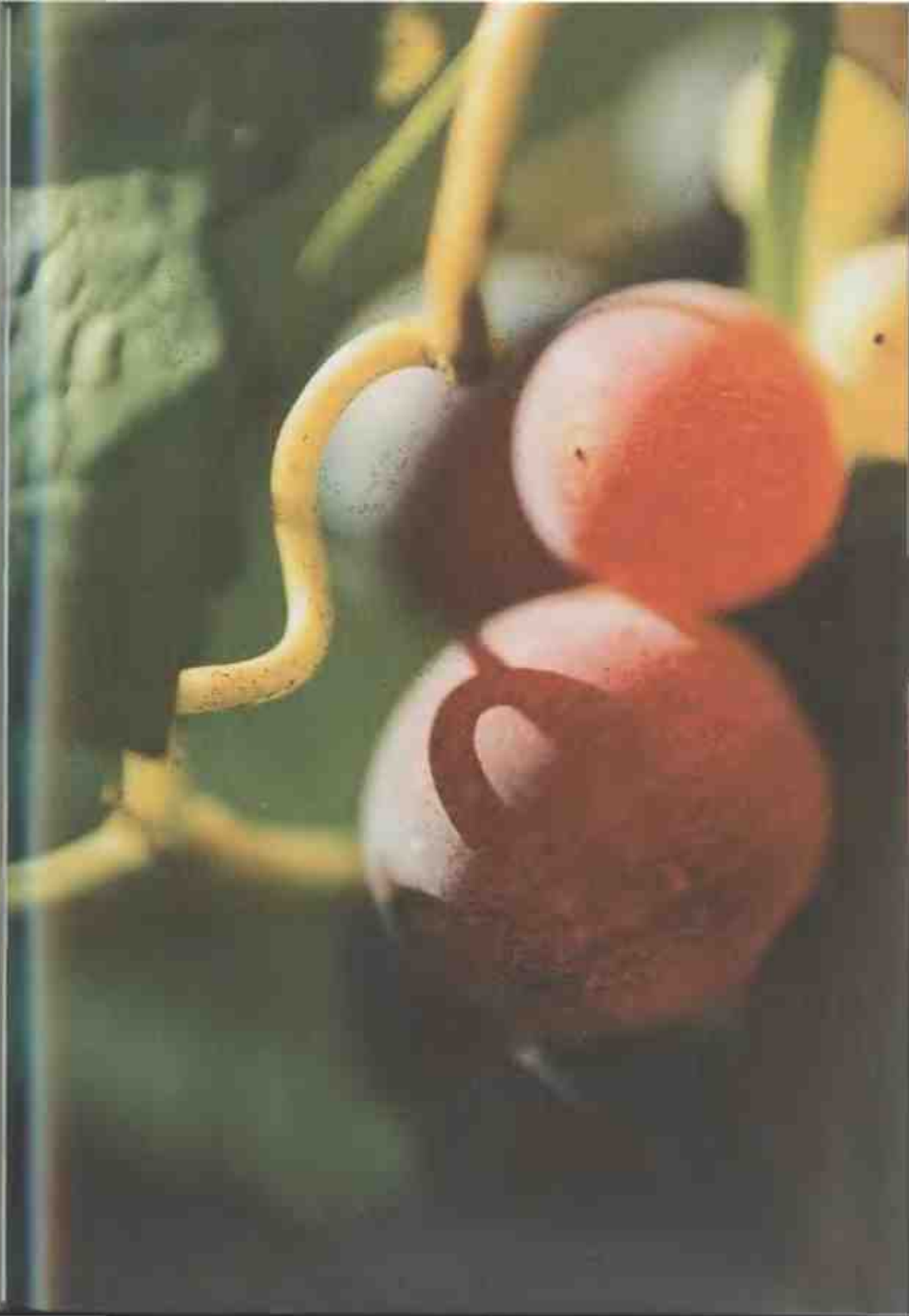
Это гибрид Рислинга и Сильванера, полученный в 1882 году в Германии в энтологическом Институте Гайзенхайм (Geisenheim) профессором Германом Мюллером (Hermann Muller) — урожденным Тюргау, Швейцарии, — сегодня распространен по всему миру. В Италии этот сорт мало развит: несколько десятков гектар встречается в Валле д'Аоста, Ломбардии, Венето и Фриули. Лучшие же результаты этот виноград показывает в *Валле Изарко* (Valle Isarco DOC) в Альто-Адидже и в *Валле ди Чельва* (Valle di Cembra) в Трентино. Виноградникам Мюллер Тюргау нужна хорошая изоляция, им следует располагаться на возвышении и в довольно холодном климате. Вино имеет желто-зеленый цвет, тонкий элегантный аромат. Вкус гармоничный и приятный, схожий с винами, которые следует пить молодыми. По мнению некоторых производителей, с годами вино приобретает более выраженные органолептические особенности.

Наско (Nasco) — белый

Уроженец Сардинии, точнее провинций Кальяри и Ористано. Примечателен своим «ореховым» вкусом с легкой горчинкой и возможностью производить вина с любым уровнем сахаристости. Уровень алкоголя всегда высок: не ниже 14,5%. Буquet тонкий, цвет насыщенный — от желтого до золотистого. На его базе производятся крепленые вина, т.н. *вино ликюран*.

Неббиоло = Спавна (Nebbiolo = Spavna) — черный

Несмотря на признание неизбежности заимствования опыта других стран в стремлении произвести великие вина, итальянцы бережно и крайне осторожно обращаются со своим национальным достоянием. Они не без гордости заявляют, что свято чтут и хранят традиции своей страны. Эти традиции, с одной стороны, и ряд драгоценных сортов — с другой, составляют сокровищницу итальянского виноделия. К таким исконно итальянским жемчужинам относится Неббиоло, виноград, который благодаря своей специфике так никуда и не перебрался из Пьемонта (лишь эпизодически его можно встретить в Калифорнии, скром-



ные виноградники находятся в Швейцарии и кое-где в Уругвае, но везде они лишь жалкое подражание той славе, которую имеет Неббиоло на родине). Более того, даже в этом уголке Италии он растет почти в полной изоляции: название винограда вызывает в памяти туманы (от итал. *nebbia* — туман), обволакивающие долины в районе Ланге в октябре; и именно в этом месте Пьемонта сорт Неббиоло безраздельно царствует над остальными сортами винограда. По своим характеристикам он отличается сильным нефруктовым, очень сложным вкусом, порой с легкой горчинкой. Виноград обладает такой высокой концентрацией экстрактивных веществ, кислот и танинов, что в умелых руках может стать основой для производства величайших вин со значительной продолжительностью жизни. Одной из примечательных особенностей его географии стало его сожительство с другой золотоносной культурой Пьемонта — белыми трюфельми. Неббиоло лучше и больше всего растет в окрестностях Альбы, всегда славившейся поставками своих гастрономических изысков ко двору Великих герцогов. Один из самых древнейших пьемонтских старожилов, этот сорт прошел долгую естественную селекцию. Первое исторически зарегистрированное упоминание о нем относится к 1512 году, хотя знатоки и ценители будут небезосновательно уверять вас, что этим сортом или его достойным предком пользовались еще римляне. Вина DOC и DOCG, получаемые из этого винограда, — это *Бароло* (Barolo), *Барбареско* (Barbaresco), *Рокко* (Roero), *Гаттинера* (Gattinara), *Спанна* (Spanna), *Корнея* (Cortina), *Неббиоло д'Альба* (Nebbiolo d'Alba) и ряд других, где он может покровительственно сосуществовать с иными разновидностями.

Неграра (Negra) — черный

Лоза венецианского происхождения. Названием она обязана местности Неграр, откуда берут начало многочисленные сорта винограда, которые составляют достояние венецианцев. Размер ягод крупный, цвет сине-фиолетовый. Сорт довольно устойчив в природным потрясениям, что позволяет винам, включающим его в свой состав, быть не столь зависимыми от проблем, связанных с климатом. Основные черты вин с участием Неграры: легкое присутствие танинов, легкая спиртуозность и слабая индивидуальность. К наиболее известным винам, производимым с добавлением этого сорта, стоит отнести *Бардалино*, где его присутствие обязательно, и *Валпадигеллу*, где он допустим, хотя участие Неграры в этих винах не оказывает принципиального влияния на вкусовые характеристики.

Негроамаро (Negroamaro) — черный

Одна из местных разновидностей, имеющих базисный и принципиальный характер в регионе Апулия, в провинциях Бриндизи (Brindisi DOC) и Лече (Lecce DOC). Он действительно довольно черный (negro) и горьковатый (amaro). К этому стоит прибавить некоторые особые черты: рубиновый оттенок красных вин (из него получают и розовые), который с годами дает кирпично-красный отлив, вишневый, характерный, интенсивный и приятный букет и полный, сухой, резкий и одновременно бархатистый, теплый и гармоничный вкус. Розовое вино отличают ровные вишневые тона цвета, легкая фруктовость

и приятный вкус, особенно в случае молодых вин. Из этого винограда производят и молодые красные вина Новелло (Novello).

Нерелло (Nerello) — черный

У этого важного сицилийского сорта есть две разновидности: Нерелло Маскалезе, которую используют в основном, с тем чтобы добавить цвета и алкоголя недорогим местным столовым винам, производимым в огромном количестве; другая — Нерелло Капуччо, явно более достойная и интересная, которая, будучи в основном распространенной на северо-востоке острова, входит в состав многих вин с контролируемым по происхождению названием, таких как *Этна* (Etna) DOC и *Форо* (Faro) DOC. Хотя чаще всего обе разновидности используются вместе, в том числе и в *Этне rosso*. Нерелло Маскалезе берет свое название от равнины Маскари поблизости от Катании. В винах этот сорт придает им глубина. Еще одно предвизначение винограда — придать вину способность к длительной выдержке, если, конечно, оно правильно сделано. Как бы то ни было, в любом случае в винах на базе Нерелло будет высокая концентрация алкоголя. Самый заслуженный и известный образец, где не обошлось без участия Нерелло, вино *Корво rosso* (Corvo rosso) — Нерелло составляет blend этого вина, сосуществовая с двумя другими.

Неро д'Авола (Nero d'Avola) — черный

Сорт также известный под именем Калабресезе. Это лучший сорт винограда на Сицилии и самый распространенный. Чаще всего его выращивают либо отдельными деревьями, либо живой изгородью. Виноград содержит большое количество сахара, что позволяет вину иметь крепость, легко превышающую 15 градусов. Вино имеет насыщенный, особенный вкус и запах дыма, но ему не хватает кислотности. По этой причине этот виноград используют в сочетании с другими сортами, и он придает вину консистенцию и характерный аромат мараски — сорта вишни. Неро д'Авола входит в состав *Черасuolo ди Витториа* (Cerasuolo di Vittoria) и других вин DOC, среди которых некоторые виды *Мафиски*. Этот сорт является одним из компонентов самых известных сицилийских красных вин.

Нозиола (Nosiola) — белый

Родом из Трентино, сорт разрешен к выращиванию и в Венето, но встречается здесь в очень небольших количествах. Виноград устойчив к заболеваниям. Вина, получаемые из него, отличаются бледный соломенный цвет, тонкий деликатный букет, средняя кислотность и гармоничный вкус с легкой горчинкой. Сорт используют при производстве вин — как сухих, так и создаваемых по типу *вино саито*. Примером сухих может служить *Валдадидже bianco* (Valdadige bianco DOC) из Трентино-Альто-Адидже, а также и самостоятельный вариант — *Нозиола Трентино* (Nosiola Trentino DOC).

Ночера (Nocera) — черный

Сицилийский виноград довольно ограниченного производства. Одно из его проявлений — участие в составе *Форо* (Faro) DOC, красного сици-

лийского вина, совместно с Нерелло. Этимология названия напоминает нам об орехах, вкус тоже.

Нурагус (Nuragus) — белый

На остров Сардиния его завезли финикийцы. Своим названием он обязан каменным постройкам Nuraghi, что ставили в те времена местные поселенцы и которые декорировались виноградниками. Сейчас это самый широко культивируемый сорт на Сардинии. Хотя, как утверждают ценители, его плоды редко восхваляют. Вина, производимые от Нурагуса, распространены в провинциях Кальяри, Ористано и Нуоро. Цвет у них соломенно-желтый с зеленым проблеском, букет винный, вкус может быть как сухим, так и сладковатым.

Ормеаско (Ormeasco) — черный

То же, что и Дольчетто. Местное название Дольчетто в Лигурии (см. Дольчетто).

Ортруго (Ortrugo) — белый

Сорт, распространенный в небольшой части Эмилии-Романьи неподалеку от Пьяченцы. Входит в состав ряда вин этой области под названием Колли Пьяченцини (Colli Piacentini) DOC: *Монтеросса Валь д'Арда* (Monterossa Val d'Arda), *Валь Нуве* (Val Nure) и др. Характеризуется легкой горчинкой.

Отгавьянелло (Ottavianello) — черный

То же, что и Синко (Cinsault). В Италии практически не встречается, за крайне редким исключением локальных вкраплений на юге, например, в области итальянского «каблука», Апулии.

Палуммо (Palummo) — черный

Чаще в виде вина из этого сорта можно встретить название *Пер'э Палуммо* (Per'e Palummo), или *Пьедироссо* (см. Пьедироссо). Он родом из Кампании.

Пекорино (Pecorino) — белый

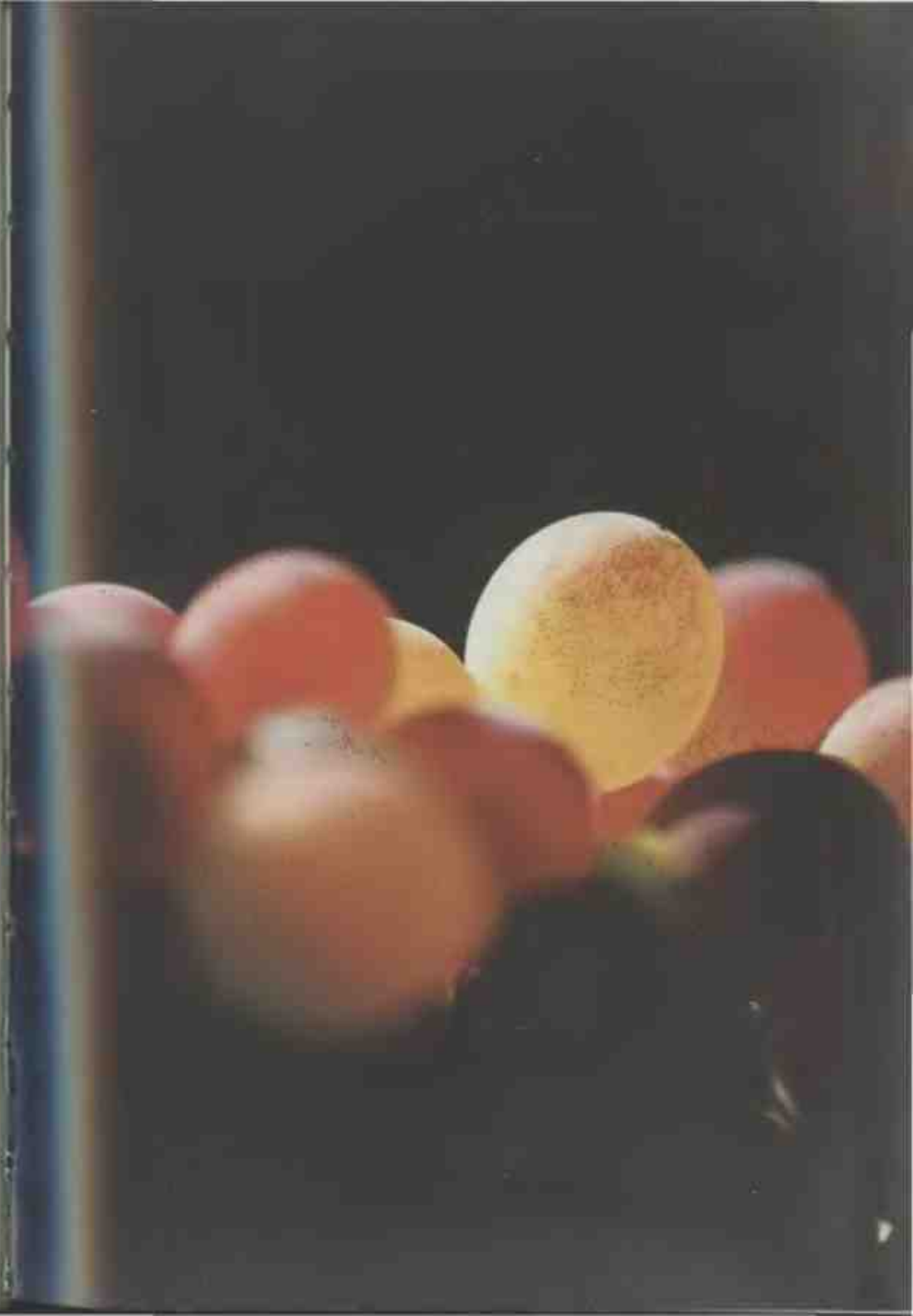
Распространен по большей части в Центральной Италии, часто встречается в районе Озимо, Центральном Марке и в Умбрии. Его еще называют Виссанелло (Vissanello). Входит в состав, например, *Фалерно деи Колли Асколати* (Falerio dei Colli Ascolani DOC), вина из области Марке.

Пигато (Pigato) — белый

Еще один образец очень локальных, небольших по количеству разновидностей, имеющих лигурийскую прописку на всем побережье западнее Генуи и отвечающих там за производство местных одноименных сухих белых вин, интересных своей полнотелостью, ароматом и крепостью.

Пиколит (Picolit) — белый

Эта редкая виноградная лоза встречается больше всего в районе Восточных Холмов Фриули (Colli Orientali del Friuli DOC) и немного в хол-



мистой части Гориции. Она страдает болезнью и, следовательно, только немногие ягоды на грозди достигают полного вызревания. Вообще долго созревает и имеет слабую систему опаления цветков. Пиколит переживает сегодня возрождение. Его небезосновательно причисляют к сортам, составляющим сокровищницу итальянской винкультуры⁶. Это и ширим, сокровище, и цена в этом случае не исключение. Одноименное белое десертное вино, которое производят из этого сорта, имеет нежный, сладкий, очень приятный вкус, напоминающий о мёде из цветков акации, хорошую концентрацию сахара и чаще всего легкую терпкость и спиртуозность. Вина могут долго храниться.

Пинелла (Pinella) — белый

Или Пинелло. Сорт, чье распространение ограничено рамками зоны Колли Эуганей (Colli Euganei) DOC, близости от Падуи в Венето. Вкус вина бывает сухим и сладким.

Пино Бьянко (Pinot Bianco) — белый

На протяжении десятилетий эту лозу путали с Шардоне (с которым у нее есть много общих характеристик), заблуждение было таковым, что еще 15 лет тому назад в Италии ее идентифицировали как Пино Шардоне. На полуострове этот сорт выращивают больше всего в Ломбардии, Венето, Фриули и Трентино-Альто-Адидже, хотя все чаще его встретишь повсеместно на полуострове, то здесь, то там, даже на глубоким юге, в Апулии. Первое официально задокументированное свидетельство о его появлении в Италии относится к 1820 году, хотя, справедливости ради, следует заметить, что еще в XVIII столетии эрцгерцоги Лорена из Тосканы распространяли этот сорт на своих землях: сейчас он входит в зону DOC Поминьо (Pomino), хотя является достаточно распространенным и среди хороших столовых вин. На севере Италии этот сорт очень скоро стал самым распространенным виноградом иноземного происхождения. Итальянцы быстро отметили успех шампанских вин и способность Пино Бьянко расти на склонах холмов в относительно прохладных местностях. Самый ценный Пино Бьянко происходит из районов Фриули и Альто-Адидже. Будучи сортом, прекрасно подходящим для производства игристых вин, он входит в состав *квине* самых ценных *спуманте*, таких как *Франчакорта* (Franciacorta) DOCG из Ломбардии, например. Этот сорт относят к неароматическим. Поэтому он может служить прекрасным дополнением или даже базой при смешивании с другими сортами. Относительно высокий уровень экстракта и умеренная кислотность делают этот сорт идеальным для производства вин ежедневного потребления. Правда, уровень кислотности сильно зависит от места происхождения этого сорта на территории полуострова. Так, кислотность будет менее выраженной в Венето, нежели во Фриули, где некоторые производители, например Марко Фелуга в Коллио (Collio DOC), ухитряются сделать из него серьезное вино. В Трентино, случается, его до сих пор путают с Шардоне. В Эмилии-Романье этот сорт производит некоторые сладкие вина. Но именно в Ломбардии удалось поднять этот сорт

⁶ Винкультура — энология.

на почетный пьедестал: благодаря высокой кислотности, нейтральному характеру и невысокой концентрации сахара, злейший Пино раскрывает все свои преимущества в качестве базы для производства игристых вин. Словом, это очень противоречивый, многоликий сорт, и если можно прибегнуть к образности при его определении, то нужным словом будет «энigma» (загадочный).

Пино Гриджо (Pinot Grigio) — черный

Эта лоза, будучи генетической мутацией Пино Неро, обладает красным медным цветом, хотя почти всегда входит в основу белых вин. Она не имеет ни зафиксированного на бумаге признания, как ее австрийский соперник Пино Бьянко, ни типологических черт, скажем, Токая. Но она предоставила широкой публике безусловную альтернативу. Белые вина с фруктовым ароматом, не лишенные определенной структуры, были рождены при помощи Пино Гриджо. Нужно признать, этому сорту повезло: ему, как и многим другим мутантам и генным дегенератам от Пино Неро, суждено бы было кануть в безвестность, если бы он так повсеместно не прижился. Странно, как ему удалось пробиться и получить признание. Наверное, ответ кроется в его сугубо положительном и покладистом характере. Правда, трудно сказать даже, к какому цвету следует отнести этот сорт: цвет его кожицы варьирует от коричневатого-розового, белесого, до серо-синего и даже черного. Вино отличается интенсивный цвет. В Италии можно, правда, редко, встретить Пино Гриджо нежно-розового цвета! Как хамелеон может изменить окраску, так Пино Гриджо будет меняться и приспосабливаться к окружающим его условиям. Одна черта будет неизменной у всех представителей этого сорта — сравнительное отсутствие аромата. В Италии Пино Гриджо успел стать символом итальянских белых вин. Отчасти заслуженно, отчасти нет. В силу своего специфического характера очень сухого вина, не душистого, с легкой горчинкой, этот сорт стали отождествлять с итальянским вкусом. Непонятно, почему он сумел обойти по популярности своего более благородного и именитого сородича Пино Бьянко? Пино Гриджо нельзя отказать в полноте. Зонай активнейшей культивации сорта следует назвать всю Северо-Восточную Италию до Эмплии-Романьи, включая сюда Трентино, Фриули, Венето, Ломбардию и саму Эмилию. В Альто-Адидже вина *Пино Гриджо* отличаются самым высоким уровнем кислотности и легким тоном дымка, здесь его часто маркируют как *Ruländer* (Ruländer). С нашей точки зрения, лучшими *Пино Гриджо* следует назвать вина, произведенные во Фриули, в области Коллио.

Пино Неро (Pinot Nero) — черный

Эту лозу считают самой аристократичной и трудной для выращивания. Родом она с территории, на которых с течением времени образовалась Бургундия, где ее используют для приготовления самых великих и известных вин района. В Шампани Пино Нуар в основном выращивают на горе Реймс, в местечках Бузи, Амбонне, Веране. В США его выращивают в Орегоне, в районах Монтеррея и Санта-Барбары в Центральной Калифорнии. В Италии существуют два его вида, один из которых пригоден для приготовления белых вин, а другой — для приготовления

красных. Из первой разновидности, распространенной в Венето и Фриули, получается достаточно нейтральное белое вино, прекрасно подходящее в качестве основы для приготовления игристых вин. Что касается второго типа Пино Неро, то это очень чувствительная виноградная лоза, которая, даже произрастая на хорошем виноградунике, очень подвержена климатическим изменениям в течение года. Этот *Пино Неро* распространен в Трентино и Альто-Адидже, где его называют Блаубургундер (Blauburgunder), в Ломбардии, Венето и Фриули. В последнее время он стал давать многообещающие результаты в Тоскане и Пьемонте, где его производство очень отличается от северо-восточной традиции объемного производства не слишком выдержанных и, главное, не способных к дальнейшей выдержке вин. Ряд тосканцев, например Кастелло ди Ама, и пьемонтцев, например Подери Рокке деи Манзон, сумели возвести Пино Неро в ранг великих вин, интенсивного, темного, бордово-черного цвета, мощного, резковатого, наполненного вкуса и длительного экстравагантного послевкусия. Объяснением такого рода различия может служить история Пино Неро, которая напрямую связана с историей цивилизации, ибо данная лоза может быть названа одной из наиболее древних разновидностей винограда на земле. Считают, что именно ее человек начал культивировать одной из первых. Даже к приходу римлян на территорию Галлии сорт, схожий по названию с Пино, был известен местным язычникам аллоброгов. Впоследствии Плиний упоминает об этом сорте. За тысячу лет официального существования Пино черного, этот вид дал миру такое количество разнообразных мутаций, подвидов и клонов, что о постоянстве вкуса и характеристик говорить не приходится, чего стоит, например, Пино Гриджо, разновидность, мутировавшая из Пино Неро. В Эмилии сорт называют Пиньолетто (Pignoletto), и в районе болонских холмов (Colli Bolognesi DOC) делают одноименное вино.

Пиньола Вальтеллинезе (Pignola Valtellinese) — черный

Сорт Северо-Восточной Ломбардии. Входит в состав вин области Вальтеллина (Valtellina) DOC.

Пиньятелло (Pignatello) — черный

Местное название сицилийского сорта второго плана, который правильнее называть Перриконе (Percicone). Входит в состав *Элого* (Elogo) DOC, производимого на юго-востоке острова между городами Рагуза и Сиракузы. Вино более или менее насыщенного красного цвета. Запах тонкий винный. Вкус типичный сухой и располагающий. Нередко Пиньятелло добавляют в состав *Маркалы*.

Поллера Нера (Pollera Nera) — черный

Второстепенный сорт родом из Лигурии. Вино, где он присутствует наряду с Санджовезе, Канайола и Чильдждола называется *Колли ди Луни* (Colli di Luni) DOC.

Примитиво (Primitivo) — черный

Калифорнийские производители вина сморщат нос при упоминании об этом сорте, но уже доказано, что их Зинфандел (Zinfandel) не что



иное, как заокеанская разновидность итальянского Примитиво, распространено в Апулии в области Саленто и некоторых районах Кампани. На него, по всей видимости, делал древнее вино *Фалерно* и *Примитиво Мандурия*. И сегодня этот сорт возрождает легендарное *Фалерно дель Массико* (Falerno del Massico). Сорт характеризуется очень интенсивным, насыщенным рубиново-красным цветом и ярким и пидивидуальным букетом. На вкус это — сухое, иногда слегка сладковатое, теплое, крепкое и сбалансированное вино. Минимальное содержание алкоголя — 13%. Может употребляться как молодым, так и выдержанным.

Проканико (Procanico) — белый

То же, что и Треббьяно Тоскано в Италии и Уни Блан (Ugni Blanc) в Миди, на юге Франции, Сент-Эмильон (St. Emilion) в Калифорнии, Уайт Шираз (White Shiraz) и Уайт Эрмитаж (White Hermitage) в Австралии (см. Треббьяно).

Просекко (Prosecco) — белый

Или, как его еще называют, Серприно (Serpino). Его происхождение до конца неизвестно, но, вероятно, он происходит из Венеции-Джулии или из более отдаленных восточных районов. Сейчас в основном распространен в Венеции и, в особенности, в области Падуи. Получаемое из него вино имеет желто-соломенный цвет, характерный яблочно-миндальный запах или запах кувинок. Вкус нежный и слегка ароматический, мало структурированный. Самые известные разновидности Просекко DOC в Конельяно-Вальдобьядене (Conegliano/Valdobbiadene): игристые вина и шампанские, имеющие более бледный цвет, тонкий и нежный запах и вкус, прекрасно подходящие в качестве аперитива. В общине Сан-Пьетро ди Барбонца, на холме Картицце, получается более сладкий виноград, из которого делают полусладкое шампанское. На этикетках таких вин написано: «Суперьоре ди Картицце» или просто «Картицце» (Cartizze).

Пруньоло Джентиле (Prugnolo Gentile) — черный

Это лоза из Монтепульчано, из которой получают *Вино Нобиле ди Монтепульчано*. Считается близким родственником Санджовезе Гроссо, более того, ряд авторов утверждает, что это одно и то же. Нам представляется наиболее вероятной версия, относительно которой Пруньоло — клон Санджовезе. Имея аналогичное сортовое окружение, что и у Санджовезе в *Кьянти*, ему удается давать миру несколько иной вкус, чуть более продлинутый, чем у *Кьянти*, отличающийся своей терпкостью и легким следом дыма, и более сильную и полную структуру. Не случайно производство этого вина было доверено исключительно знатым семьям Тосканы.

Пти Руж (Petit Rouge) — черный

С французского переводится как «красненький». Сорт, чье распространение резко ограничено рамками территории Валье д'Аоста (Valle d'Aosta DOC). Редко встречается в самостоятельном виде. В винах коммуны Нус сочетается с Пино Неро и Виен де Нус. Цвет вин яркий крас-

ный. Букет характерный, напоминает о цветах шиповника. Вкус сухой, бархатистый, со средним телом.

Пьедироссо (Piedirosso) — черный

Или Пер'э Палуццо (Per'e Paluzzo). В Кампани мало красных и розовых вин, в состав которых не входил бы этот сорт винограда. Список можно продолжать долго — это и *Табурно* (Taburno), и *Кампи Флегрей* (Campi Flegrei), и *Капри* (Capri), и *Чиленто* (Cilento), и *Фалерно дель Массико* (Falerno del Massico), и прославленная *Искья* (Ischia), и *Солопаса* (Solopasa), и *Везувия* (Vesuvio), и еще множество других качественных и славных вин DOC Кампани. Сорт очень достойный. Пер'э Палуццо переводится с итальянского как «нога голубя». Вина из него характеризуются полным либо средним телом, очень свежи своими танинами и обладают сильным интенсивным букетом. Цвет рубиново-красный, насыщенный.

Рабозо (Raboso) — черный

Синонимом этого веронского сорта является Нессуно (Nessuno). Примечателен тем, что на соревнованиях по наиболее важным характеристикам побил бы легко даже такую звезду, как Каберне Совиньон. Его, Рабозо Веронезе, средний уровень содержания танинов почти на 0,7% превосходит Каберне. По уровню кислотности он также оставляет своих конкурентов позади. Из сорта получаются темно-окрашенные густые нетранспарентные (непрозрачные) вина. В букете угадываются запахи фиалок. Чего сорту не хватает — так это алкоголя, а посему его трудно пить со всей присущей ему вязкостью, особенно в молодом возрасте: кажется, что его проще жевать. Хотя в полномелости ему не откажешь. И вообще, это — очень достойный сорт, в особенности если использовать его в целях смешивания с другими более мягкими разновидностями. С возрастом и переходом танинов в пную стадию развитым вином из этого сорта становится более интересным, сохраняя при этом свою злость. Сорт очень устойчив к трудностям наподобие болезней и климатических неурядиц. Существуют две равнозначные разновидности сорта — Рабозо Веронезе (названный таким образом не из-за своего местоположения, а по имени некоего сеньора Веронезе, весьма удачливо распространившего этот клон в местности поблизости от Тревизо) и Рабозо из области Пьяве, где и существует в виде одноименного вина. В Венеции часто встречается в составе вин *Баттоли* (Bagnoli) DOC.

Рефоско даль Педунколо Россо (Refosco dal Peduncolo Rosso) — черный

Во Франции этот сорт называется Мондез Нуар (Mondese Noir). В Италии наиболее часто встречающийся его клон называется Рефоско даль Педунколо Россо. Этот типично фриуланский сорт распространен, прежде всего, в холмистой части Колли Ориентали (Colli Orientali) и в равнинных зонах Граве (Grave), Аквилея (Aquila), Изонцо (Isonzo) и Лативана (Latisana). Несмотря на явные отличительные черты, его часто путают с Рефоско д'Истрия, Рефоско ди Фаэнца, Рефоско ди Раудедо и Рефосконе. Кроме этого, он имеет близко-

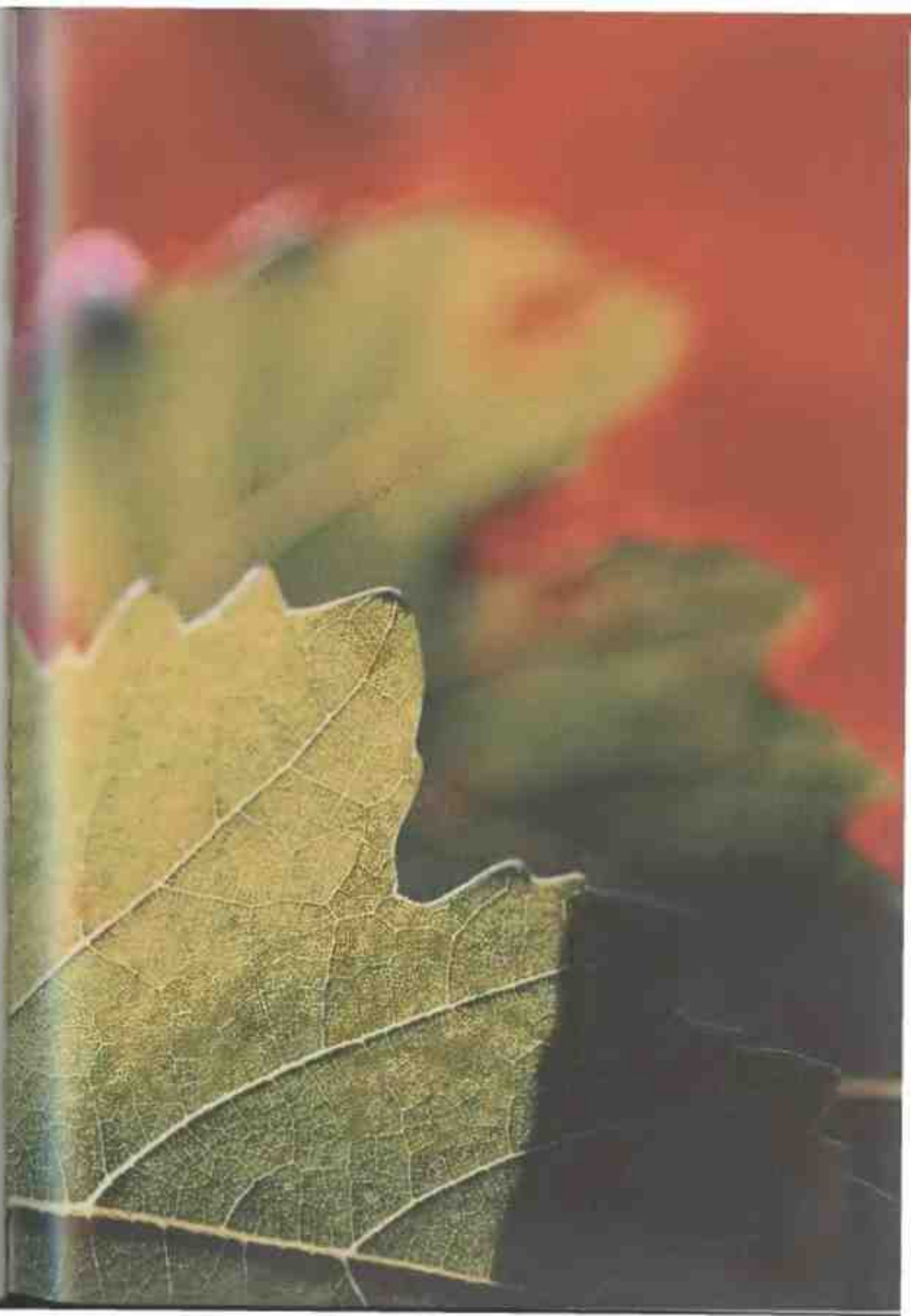
го родственника — Террано (см. Террано). Но наш Рефоско, без сомнения, лучший из лучших и, уж точно, один из лучших черных сортов во Фриули. Во Фриули он известен с XVIII века. Сегодня распространяется все больше и больше, вытесняя прочие разновидности, обладающие более заурядным качеством. В области Романья входит в основу *Karaiya* (Carniga), очень сладкого известного в этой местности красного вина. В Венето растет в зоне Лиссон Прамаджоре (Lisson Pramaggiore) DOC, недалеко от Тревизо, Порденоне и Венеции. Сорт заслуживает того, чтобы о нем отзывались уважительно. Хотя наиболее частым его проявлением будут односепажные вина с северо-востока Италии, он мог бы стать прекрасной основой для смешивания с другими сортами где-нибудь южнее, в регионах с более теплым климатом. Как бы то ни было, вина из Рефоско отличаются хорошим, интенсивным, очень темным гранатовый цвет с фиолетовым проблеском, высокая кислотность, алкоголь и экстрактивность. Вкус реакватый, с легкой горчинкой. Среди запахов, свойственных *Рефоско*, выделяют черную смородину и подлесок. Послевкусе продолжительное. Говорят, что по концентрации различных металлов (например, железа) и полезных веществ он превосходит многие известные и уважаемые сорта, и итальянцы часто дают это вино, разбавляя его водой, грудным детям, отмеченным рахитом и атрофией мышц.

Риболла Джалла (Ribolla Gialla) — белый

Один из исторических виноградных лоз Фриули, о чем присутствии в этом районе упоминалось еще со времен Средневековья. Этот виноград встречается в основе легких и цветочных белых вин, интересных особенно в местности Коллио (Collio) DOC. До сих пор ведутся споры касательно происхождения сорта, которое может быть в равной степени как греческим, так и римским. Кстати, этот сорт, известный под именем Риболла Кефалонийская, сегодня считается одним из самых удачных белых сортов в Греции. На территории бывшей Югославии это — один из наиболее культивируемых сортов. Вина из Риболлы отличаются глубоким и интенсивным цветом, сухостью, лимонным привкусом и полнотелостью.

Рислинг (Riesling) — белый

Во Франции ему нельзя расти глубже чем на 50 км от германской границы. На мировом уровне его считают, как и Шардоне, самым благородным из сортов белого винограда. Давая отличные результаты именно на французской территории, он все же не может быть назван собственно французским. О Рислинге можно написать целые тома с хвалебными и восторженными рецензиями. Он, не теряя при этом своих индивидуальных черт и отличительных признаков, которые позволяют безошибочно отличить этого короля белых сортов от любых других, может расти практически в любой местности, на любых почвах, в разнообразнейших климатических условиях, лучше всего проявляя себя все же в германском климате. Его часто и справедливо сравнивают с Совиньоном. Вкусовая гамма и букет этих сортов в их производных довольно идентичны. К достоинствам Рислингов относится, в отличие от Совиньона, способность к более длительному, почти сверхестественно



му старению. Слава Рислинга сыграла с ним злую шутку: он больше, чем любой другой, пострадал от подделок и спекуляций на собственном имени. Результатом и финалом такой эксплуатации стало возникновение сотен разновидностей и подвидов Рислинга. Это магическое название приковало все внимание к себе и сковало фантазию авторов многих новых сортов. Зачастую даже сорта, имеющие к Рислину отдаленное отношение, могут похвалиться участием слова «Рислинг» в их сложном названии: например, Шварцрислинг (Schwarzriesling), он же Рюлендер из той же Германии, не говоря уже о всяких калифорнийских, австралийских и южноафриканских рислингах. Существуют две основные разновидности этого сорта германского происхождения, о котором, похоже, писал еще Плиний в I веке н.э.: Рислинг Рейнский (Rheinriesling) и Рислинг Итальянский (Welschriesling). Первый — родом из долины Рейна и Мозеля, встречающийся также и в Австрии. Он, безусловно, самый ценный и из него получают великие вина, годные для длительного старения, иногда сладкие — плод запоздалого сбора урожая или даже подмороженного винограда (Eiswein в Германии). В Италии существуют оба вида, хотя часто их путают друг с другом.

— Рислинг Итальянский (Riesling Italico = Welschriesling) — белый

По одной из версий этот сорт родом из Шампани, откуда он мигрировал в Австро-Венгрию. В Италии его по большей мере выращивают в Венеции, Фриули и Трентино, хотя частично он встречается и в Ломбардии, и поблизости от Болоньи в Эмилии. Он широко распространен в окрестностях Тревизо, а в Вероне входит в состав белых вин *Бьянко ди Кустола* DOC и *Вальдидидже бьянко* DOC. В этих районах этот сорт появился в конце прошлого века. Получаемое вино имеет более или менее соломенно-цитрусовый цвет, тонкий аромат, сухой вкус, оно не крепкое, но свежее и приятное. Хотя ему сложно соперничать по своему характеру, букету и изысканности с Ренано, Рислингом Рейнским — Рислинг Итальянский отличается устойчивостью к влажным типам климата и не любит сырой погоды. Напротив, прекрасно уживается в теплом климате на сухих почвах. Правда, в более прохладных климатических условиях он способен давать поразительную концентрацию кислот. «Белый» от протогерманского *Walhaz* означает иностранный. Скорее всего, речь шла именно об итальянской, то есть иностранной, части Австро-Венгрии, откуда второе название — Итальянский. Среди немногочисленных производительных зон, где встречаются вина из этого сорта, имеющие статус DOC, стоит отметить *Коллио* (Collio).

— Рислинг Рейнский (Riesling Renano = Rheinriesling) — белый

Родом из долины Рейна. Имеет дощину синонимов: Вайссер, или Белый, Рислинг (Weisser R.), Мозельрислинг (Moselriesling), Иоханнисберг Р. (Johannisberg R.), Хоххаймер (Hochheimer), Пти Р. (Petit R.) и множество других. В Италии его выращивают в основном на северо-востоке, в итальянском Тироле, то есть в Трентино-Альто-Адидже, в Венеции, Фриули и совсем немного западнее, в Ломбардии. Зрелый

предальпийский Рислинг уместнее сравнивать с Эльзасским варингом, нежели с германским. В солнечном субальпийском климате виноград хорошо вызревает и сохраняет при этом высокий уровень кислотности, что обусловлено отсутствием морского влияния. Вино имеет соломенно-зеленый цвет, тонкий аромат, живой и гармоничный, приятный вкус. Чем выше расположены виноградники по склонам предгорья, тем четче и ярче выражены в нем будут цвет, аромат и кислотность. Наиболее яркими и аутентичными остаются рислинги в Альто-Адидже. Кстати, законодательно Альто-Адидже, будучи итальянской родиной сорта, стало одним из немногих уголков Европы, которым позволено ЕС использовать название Райнрислинг. В других частях полуострова, во Фриули например, с целью различения с Итальянским Рислингом, сорт носит название Ренано. Он гораздо менее выразителен и отмечается недостатком аромата и характера.

Ролло (Rollo) — белый

Локальный сорт, который ассоциируется исключительно с северо-западной частью Италии.

Рондинелла (Rondinella) — черный

Знаменитая виноградная лоза из окрестностей Вероны, первое описание которой появилось не так уж давно — в 1882 году в «Сельскохозяйственной монографии провинции Вероны». Сегодня этот виноград культивируется, кроме того, в окрестностях Мантуи и входит наряду с Молларой и в ряде случаев с Неграрой в состав *Вальполичелла-Вальпатенца* и нескольких других соседних с ней вин — *Бардалло*, *Амароне* и *Рочето*, — где его концентрация колеблется в пределах от 10 до 40%. Виноград обладает неплохой устойчивостью к заболеваниям. Неприхотлив и уживается на любых участках земли, хотя отдает предпочтение холмистой местности. Самостоятельные вина из этого сорта не встречаются: он хорош при смешивании с другими. Но сам по себе отличается живым, довольно ярким красно-рубиновым цветом, деликатным винным запахом, не слишком интенсивным и вполне гармоничным вкусом с выраженным присутствием кислот и танинов.

Росесе (Rossese) — черный

Лигурийский сорт. Отличается качеством производных вин и их ограниченным тиражом. Как и большинство лигурийских сортов, он не носит коммерческого характера, хотя способен рождать очень достойные сухие красные вина — *Росесе ди Альбенга* и *Росесе ди Дольчаква* (Rossese di Albenga/di Dolceacqua). Этот замечательный местный сорт может быть источником как светло-красных, так и темных концентрированных вин с тонким букетом и хорошим уровнем сбалансированности. Чаще всего наилучший возраст для обнаружения всего потенциала этих вин — три года, именно на этом этапе они способны раскрыться полностью и развивают изумительный букет.

Россинола (Rossignola) — черный

Веронский сорт второго плана. Растет преимущественно между коммуналь Вальполичелла и озером Гарда. Его называют, кроме того, Россет-

та (Rossetta). Ягоды фиолетового цвета. Виноград устойчив к заморозкам, заболеваниям и насекомым. Допустим при смешивании в винах *Бардолано* и *Валлингичелла*. Вино, получаемое из Россиньола, имеет розовый или алый цвет, летний аромат и вкус, примечательный в целом лишь своей свежестью.

Россола Нера (Rossola Nera) — черный

Локальная разновидность винограда Северной Италии. На юго-востоке Ломбардии входит в состав местных DOC *Валтеллина* и *Валтеллина сфурзат* (Valtellina и Valtellina sfurzat). Последнее вино производится из частично подсушенного винограда.

Сагрантино (Sagrantino) — черный

Встречается почти исключительно в окрестностях Монтефалько, в области Перуджи и Умбрии. Несмотря на эту локальность, он стоит того, чтобы о нем отзывались почтительно. Когда-то его связывали с именем самого Франциска Ассизского. Сорт формирует состав великого одноименного красного вина *Сагрантино ди Монтефалько* (Sagrantino di Montefalco), уже несколько лет являющегося DOCG. Вино, насыщенное танинами и крепкое по содержанию алкоголя, существует в двух вариантах — в сухом, *секко*, и в сладком, *пассито*. Вино, производное от Сагрантино, отличается концентрированностью, живостью, выделенными темно-рубиновым цветом с оттенками лилового, привкусом черной смородины и легкой горчинкой. Концентрированность алкоголя поразительная. Сагрантино — одна из сравнительно новых звезд итальянского виноделия.

Санджовезе (Sangiovese) — черный

Или Санджокето. Это один из самых распространенных сортов винограда в Италии. Его выращивают, начиная от Венето и Эмилии-Романьи до Кампании, и по количеству производимого из него вина он опережает лишь с Барберой. *Кьянти*, *Каоринато*, *Санджовезе ди Романья*, *Санджовезе ди Тоскана*, *Павино rosso*, *Мореллоно ди Скапанно*, *Монтекарло* — только некоторые из вин, полученных, хотя бы частично, с участием этого винограда. Своеобразный рекорд принадлежит Санджовезе: сам по себе (или его разновидности) он входит в состав самого большого числа итальянских вин категории DOCG. Нельзя говорить о существовании только одного Санджовезе, так как из-за широкого распространения этого древнейшего сорта в течение веков появилось много его видов и клонов. Даже вино, созданное из него, может варьировать от дешевого красного вина до высот *супертосканских вин*. В это трудно поверить, но наряду с неким дешевым напитком преимущественно из Санджовезе ди Романья, продаваемом на литры, можно встретить вино из Санджовезе, которое уместно сравнить с эссенцией виноградного сока, возраст которого способен насчитывать целый век, при этом вино не потеряет своих могущественных достоинств и утонченного благородства. До сих пор ведутся споры относительно разновидностей Санджовезе и целесообразности выделять из этого ряда, к примеру, Санджовезе Гроссо, который славится производством *Брунелло ди Монтеальчино*, или Пруньоло.

Джентиле, который отвечает за *Вино Нобиле*. Зарубежные авторы чаще всего объединяют при описании все три и даже больше в один класс. Напротив, итальянская исследовательская традиция склоняется все больше к дифференциации. Мы также отдаем предпочтение при описании производных вин различению этих разновидностей между собой, именно поэтому в этом тексте они представлены как самостоятельные сорта. Основное противопоставление при описании Санджовезе, по нашему мнению, должно вестись между Санджовезе Тоскано и Санджовезе ди Романья.

— Санджовезе Тоскано (Sangiovese Toscano) — черный

Он является базой для производства *Кьянти*. И обилие разного качества *Кьянти*, очень противоречивого вина, от простого домашнего до аукционного уровня, подтверждает большую значимость клонов, чем почва. Новейшие исследования в области клоновой селекции насчитывают более 100 клонов Санджовезе. Очагом возникновения и зарождения Санджовезе считают земли этрусков в окрестностях современной Флоренции. Письменные свидетельства о его самостоятельном характере появляются в XVI веке. Тогда сорт называют Санджовезе ди Ламоле (di Lamole). Этимология названия приводит при первом поверхностном прикосновении к Крови Иова *Sanguis Jovis*, именно таково значение слова; если уйти глубже в историю, то анализ наводит на более значимое сопоставление с кровью Юпитера. Таковым мифическим и важным представлялся Санджовезе еще нашим предкам. Сорт крайне капризен и изменчив, сложно добиться нужного уровня экстракта и алкоголя, особенно в неблагоприятные годы. Именно неустойчивость экстрактивных веществ обусловило традиционное добавление белого сорта Треббьяно в состав *Кьянти*. Нельзя достоверно и однозначно определить вкус Санджовезе, он очень изменчив, что и объясняет разницу и разнообразие *Кьянти* как целого класса вин. Одна черта всегда присутствует более или менее: «деревенская» линия вкуса, даже, может быть, некая *средневековость* в характере вина. Уровень кислотности велик, танины заметны, экстракта мало, алкоголь средний, вкус сухой, от мягкого до полнотелого терпкого. Таков портрет в общих чертах этого великого сорта, на протяжении веков восхищающего истинных любителей вин. Безусловно, его поведение сильно зависит от компании, в которой он оказывается. Он очень коммуникабелен и может уживаться, разделяя свою славу и с не менее великим Каберне, и с множеством простых локальных сортов в Тоскане и Умбрии. В последнем регионе Санджовезе отвечает за существование еще одной жемчужины итальянского виноделия, вина *Торджано* (Torgiano) DOC и *Торджано Ризерва* DOCG, в которых составляет blend с Монтепульчано и Чильдеджоло, что с итальянского означает «винный виноград». Чтобы отдать должное и наиболее полно описать Санджовезе, следует исполнить, что он, в дополнение к своим чертам, отвечает и за производство молодых *вино новелло*, тосканской альтернативы *Боже Нубо*, вполне приемлемого вина, но менее раскрученного на мировом рынке. Действительно, молодое *Санджовезе* — очень живое и интересное вино.

– Санджовезе ди Романья (Sangiovese di Romagna) — черный

Распространение этого сорта вверх до Эмилии-Романьи оформилось к началу XIX века, хотя первые свидетельства о завезенном из Тосканы клоне Санджовезе писколо (маленьком) относятся еще к XV веку. Сегодня плантации этого сорта настолько велики, даже в сравнении с тосканской лозой, что местный Санджовезе стоит отнести к наиболее количественным разновидностям итальянского винограда. Только в рамках категории DOC *Sangiovese di Romagna* производят около 20 млн. литров ежегодно. Однако хранить это вино не рекомендуется. Да и с точки зрения качества ему далеко до своего ближайшего тосканского родственника. Отдельно следовало бы, наверное, упомянуть о двух других клонах: Санджовезе деи Колли Пезари (Sangiovese dei Colli Pesari) из Марке и Санджовезе ди Априлия (Sangiovese di Aprilia), производимого южнее Рима, — но мы не будем этого делать, поскольку считаем, что их качество не будет отличаться от Санджовезе ди Романья в лучшую сторону.

Семидано (Semidano) — белый

Белый виноград Сардинии, воплощенный в одноименное вино Сарденья Семидано (Sardigna Semidano) DOC, которое характеризуют свежий живой вкус, немного ароматический и тонкий. Бывает как сухим, так и сладким.

Сильванер Верде (Sylvaner Verde) — белый

Считается, что эта лоза родом из рейнской долины, из Стirii (Stiria), или, по другой версии, из Трансильвании. В Италии ее выращивают в Альто-Адидже, Фриули, Аbruцци, немного в Пьемонте (в Асти и Курно). Согласно другой точке зрения считается, что она родом из Австрии. В любом случае, эта лоза распространилась по всей Центральной Европе еще в прошлом веке. Получаемое вино имеет желто-соломенный цвет с зелеными и лимонно-желтыми оттенками. Обладает приятным ароматным букетом. Обичное содержание алкоголя этих вин таково: чаще всего они средней крепости с элегантной структурой. Их нужно пить молодыми — годы не идут им на пользу.

Сира (Syrah) — черный

Сира, или Шираз (Shiraz) — не пугать с Petit Syrah (petit Syrah), с которым у него нет ничего общего — это одна из разновидностей винограда с черной ягодой, самого благородного и уважаемого не только специалистами, но и простыми почитателями во всем мире. Родной Сира остается Франция, долина Роны (Cote'Rotie, Cornas, Hermitage). За Францией следует Австралия, удивительным образом проявившая себя результативным постоянством здешних земель, прекрасно подходящих для этого винограда. Италия в целом не занимается возделыванием этого винограда, хотя локальные вкрапления можно встретить то там, то здесь. И нужно заметить, что вина из этого сорта довольно интересны. Некоторые тосканские экземпляры, приготовленные на основе Сира, уже в состоянии конкурировать

на международном уровне, например Сира «Казе Виа» от Фонтони. Кроме того, Сира входит в состав красного Монтекарло (Montecarlo rosso) DOC.

Скьява Гросса (Schiava Grossa) — черный

Скьява — это самый распространенный сорт винограда провинции Трентино-Альто-Адидже. Ими навеивает мысли о скифско-славянском происхождении этого сорта или даже о древнем способе выращивания винограда, при котором лоза была привязана к дереву — «опекулу» и, следовательно, была «рабыней», ибо скьява переводится именно так с итальянского языка. О существовании этого сорта в Северной Италии было известно еще в конце XIII века. К XVII веку он попал в Германию, куда был завезен швабскими немцами, получив название «Троллингер» (Trollinger) от Тиролингер. Существует несколько клонов Скьявы (Vernatsch в Альто-Адидже), среди которых наиболее распространен сорт Скьява Гросса (Grossvernatsch). Этот продуктивный с точки зрения объемов виноград используют вместе с другими сортами для приготовления почти всех красных вин региона, а отдельно только из Скьявы делают вина в зонах DOC Лаго ди Кальдаро, Альто-Адидже и Сант-Маддалена. В Венето, в окрестностях Вероны и Бергамо сорт имеет статус «рекомендованного» законодательно к выращиванию, а поблизости от Брешии — «разрешенного». Это действительно очень крупный виноград. Не очень устойчив к заболеваниям. Цвет вин рубиновый, более или менее темный. Букет винный, с удивительно сложной, выраженной фруктово-цветочной структурой, в которой угадываются сливовые тона в сочетании с запахом фиалки. Вкус, напротив, не отмечен особенной тонкостью и бесхарактерно прост для красного вина. Пить вина из Скьявы следует немедленно — возраст им только вредит. Собственное имя Скьявы можно редко встретить на этикетках вин, разве что в производительных зонах Альто-Адидже или Южного Тироля (Südtiroler) и Вальдидидже (Valdadige).

Скьява Гриджа (Schiava Grigia) — черный

Или Граувернатт (Grauvernatsch), считается более изысканным материалом для производства вин. Получаемое вино может иметь цвета от розового до рубиново-красного, более или менее насыщенного. Но чаще всего цвет белый с соломенными и лимонно-желтыми оттенками. Имеет винный, фруктовый запах, гармоничный мягкий вкус с привкусом миндаля.

Скьява Джентиле (Schiava Gentile) — черный

Зонами производства являются те же провинции и территории, что и у вышеупомянутых клонов Скьявы. Сюда следует добавить область вокруг Масса Каррара в Венето. Виноград явно меньших размеров, чем у Скьявы Гросса. К различиям этих двух клонов одного винограда следует отнести их зеркальное противопоставление по линии вкуса/букета. У данной разновидности при отсутствии яркого букета обнаруживается удивительно стойкий и богатый вкус. Вино полнотелое, приятное, богато полифенольными субстанциями.

Скьоппеттино (Schioppettino) — черный

Его еще называют Риболла Нера (черный). Название обозначает звуко-подражание шипению. Это имеет место вследствие старинной традиции разливать это вино молодым, отчего оно продолжало малолактическую ферментацию в бутылке, в результате чего становилось слегка шипучим. Этот темный виноград, шпале переживающий возрождение, растет практически лишь на северо-востоке Италии в районе Восточных Холмов Фриули (Colli Orientali del Friuli). Получаемое вино имеет хорошую структуру и предрасположено к старению. Цвет рубиновый с гранатовым оттенком, букет характерный фруктовый. Вкус наполненный, теплый и бархатистый. Уровень кислотности высокий. В аромате угадываются черная смородина, ежевика и другие лесные ягоды, которые с возрастом получают развитие и переходят в элегантный букет подлеса и дерева.

Совиньон (Sauvignon) — белый

Его называют официально, по имени-отчеству — Совиньон Блан (белый), что продиктовано необходимостью, ибо существует целая радуга других совиньонов — желтый, зеленый, черный, красный и фиолетовый, из которых, пожалуй, лишь желтый (jaune) что-то стоит. Совиньон Блан — это модный сорт винограда, считающийся перспективным среди «интернациональных» разновидностей, поскольку дает начало винам с мировой славой. Чтобы научиться отличать его по вкусовым характеристикам, не нужно быть слишком искушенным и обладать чрезмерным опытом общения с винами: Совиньон без труда поддается идентификации, будучи одним из самых индивидуальных. Вина из Совиньона отличаются сухость, живость, пикантность, свежесть и необычайно яркий фруктово-цветочный букет. При условии мацерации цвет обладает сочностью и имеет золотистый оттенок, при «белой» винификации, напротив, становится зеленовато-желтым. Основу букета составляют экзотические фрукты, желтый перец, дыня и розы. Считается, что эти вина несколько не могут храниваться и пить их нужно как можно быстрее, практически из-под пресса. Вместе с тем известны и показательные примеры того, как Совиньон может быть выдержан — нужно только уметь помочь ему в этом, и *Шато де Нож* (Chateau de Nozet) будет служить здесь яркой иллюстрацией. Родом из Франции, точнее из районов Бордо и Луары, он составляет основу вин *Грав* (Graves), *Сансефа* (Sancerre), *Пулли Фуме* (Pouilly Fumé). Совиньон имеет большой успех в Калифорнии и в особенности в Новой Зеландии. В Италии его выращивают уже более 100 лет, изначально в областях Пармы и Пьяченцы. Позже он распространился в Венето и в особенности во Фриули: в районах Коллио, Изонцо, Аквилия, Граве и Колли Ориентали (Collio, Isonzo, Aquileia, Grave, Colli Orientali). Изредка встречается то здесь, то там, будучи разбросанным по всей стране. Лучшие образцы рождается в Коллио во Фриули, и Альто-Адидже, где он становится популярным. В целом, итальянский тип производства вин из этого винограда не слишком отличается от французского: в чистом виде этот сорт дает значительное количество довольно обычных вин приличного качества, предвещающих для каждодневного потребления, что чаще всего свойственно виноделам на северо-востоке. В смесях с другими и изредка самостоятельно при условии специальной выдержки в дубе может проявить себя как наиболее достойный. Это может иметь место



в Пьемонте, чего стоит, например, *Алтени ди Брассика* (Alteni di Brassica) от Райн (Gaja), потрясающий блэнд *Белькаро* (Belcaro) от Сан Феличе (San Felice) в Тоскане или, скажем, *Винтаж Тунина* (Vintage Timina) от Эрмани (Jermann) во Фриули. Резюмируя, следует сказать, что Совиньон — виноград, вызывающий огромное количество противоречивых толков и оценок, что, в сущности, очень справедливо.

Террано (Terrano) — черный

Как бы ни называли его, Террано дель Карсо, Террано д'Истрия или Терран, совершенно очевидно, что этот сорт принадлежит к семейству Рефоско (см. Рефоско). Плиний писал: «Верится, что именно этим вином так без усталости восхищались греки, называя его *Никстатон*, и которое, как они утверждали, происходит из самой дальней части Адриатики». Точным местом происхождения Террано считают район Карсо (Carso DOC) во Фриули. Вино, получаемое из Террано, имеет светло-красный цвет, его даже называют *кафесовой кровью*, немалое содержание алкоголя и на редкость богатый вкус. Буquet очень заметный и винный, отмеченный малиновым запахом. Вино яркое и индивидуальное, с одновременно выраженной кислотностью и танинами, вместе с тем довольно гармонично сбалансированное.

Теролдего (Teroldego) — черный

Эта виноградная лоза с черными ягодами из областей Трентино и Венеция, похожая на Ляграйн (Lagrein), входит в группу итальянских сортов винограда, неизменно недооцененных на протяжении десятилетий. На самом же деле, это исключительный виноград, обладающий прекрасными качествами. Сейчас это — сорт, уже почти исключительно растущий в Трентино. Хотя считают, что сюда он перебрался из долины Вальполицелла, где был описан еще в 1818 году. В 1852 году он уже замечен в Трентино согласно «Статистике о Трентино» Агостино Перини, в которой он пишет, что «перонская Тиредола — наиболее ценный виноград из долины Пулицелла (Val Pulicella)». Вина из Теролдего имеют насыщенный красно-рубиновый цвет и элегантный гармоничный вкус. Основным местом культивирования Теролдего стала равнинная местность Кампо Роталиано (Rotaliano) на севере от Тренто. Благодаря специфической географической сконцентрированности, этот сорт часто сравнивают с Гаме в *Божоле*. Сравнительно способны некоторые схожие черты характера. Как и у Гаме, у Теролдего не очень высокий уровень танинов. А вот в остальном, в отличие от Гаме, у него всего много — кислот и прочих субстанций. Обладает особой горчинкой. Вино следует пить в первые 5 лет, как и Гаме в случае с *Крото Боле*. *Теролдего Роталиано* (Rotaliano) DOC производится в виде трех разных вин: *россо, розато и спельиоре*. Среди других вин с участием Теролдего стоит отметить *Кастеллер* (Casteller) и *Сорни* (Sorni).

Токай Италико = Токай Фриуляно (Tosai Italico = Tosai Friulano) — белый

Некоторые ошибочно полагают, что это сорт венгерского происхождения, так как уже веками там производят известное вино *Токай*, которое, однако, делают совсем из другого винограда, не имеющего ничего

общего с итальянским. В Эльзасе Токай — синоним Пино Гриджо, тоже очень распространенного во Фриули. Все это только создает путаницу. В действительности Токай автохтонный сорт, и это самый распространенный сорт белого винограда в Венеции, несмотря на то что наиболее идеальной зоной для его существования с точки зрения почв и климата считают Коллио Горициано (Collio Goriziano). На протяжении более чем двух веков Токай возделывают во всем Фриули, откуда он, собственно, и распространился в Ломбардию, район Вероны, Эмилию и Лацио. Более того, в Венгрии, где сорт впоследствии мутировал, он пошел именно отсюда, из Венеции, в XVII веке при помощи последовавших за герцогиней Авророй Форместини подданных в результате ее брака с венгерским графом Баттуяни. Еще одной помехой на пути к пониманию сущности Итальянского Токая и определению его места посреди всей этой сортовой чехарды стало введение и обиход его другого названия — Совиньясса (Sauvignotasse), что, с другой стороны, считается еще и разновидностью Совиньона, или точнее Совиньона вер (*vert* — зеленого). На самом деле Итальянский Токай весьма индивидуален. Его вина характеризуют плотность, насыщенность, не слишком вымеченный и тонкий вкус, с растительной палитрой в запахах и приличной кислотностью, а также послевкусие миндаля. Во Фриули это их гордость и любимый сорт, который более пригоден к потреблению в молодом виде.

Торбата (Torbato) — белый

Испанец по происхождению, он давно уже осел на Сардинии. Участвует сегодня в производстве столовых вин, довольно резких и плотных. В самостоятельном виде его можно встретить лишь в производственной зоне Альгеро (Alghero) DOC. Здесь он отвечает за производство двух вин: *Торбата* и *Торбата спулатте*. Цвет у них соломенно-желтый с зеленоватым проблеском, аромат слабый, вкус горьковатый. У игристого те же качества. Может быть сухим, полусладким и сладким.

Трамнер (Traminer) — белый

Сорт Трамнер, по всей вероятности, из окрестностей Трамина, по-итальянски Термено, — маленького городка в регионе Альто-Адидже. Впервые о нем было упомянуто как о распространенном в Тироле, что на территории современной Италии, в 1000 году. До XVI века он оставался самым распространенным сортом Альто-Адидже, вплоть до прихода Троллингера, ставшего более популярным. Существуют две разновидности этого сорта: Трамнер и Трамнер Ароматико — ароматный, последний более известен под названием Гевюрцтрамнер (Gewürztraminer), что в переводе буквально означает «вино со специями из Трамина». Разница между этими двумя разновидностями именно в «содержании» ароматов. Запах Гевюрцтрамнера близок к запахам тропических фруктов и благоуханных цветов, среди которых наиболее часто упоминаемые в органолептических комментариях — розы и лили. Виноград выращивают прежде всего в Альто-Адидже и немного в Трентино, еще меньше — в Венеции и Фриули. Внешний вид сорта очень характерен, его нетрудно распознавать. Кожанца Трамнера сильно насыщена пигментом, это самый темный белый сорт. Кроме

этого, он отличается и высочайшим содержанием алкоголя и экстракта при невысоком уровне кислот. Итальянцы старательно снижают чрезмерную фруктовость и яркость вин из этого сорта, уменьшая продолжительность контактов сула с кожей, а также рано собирая виноград. В результате им удастся создавать вина, сохранившие приятный уровень кислотности и тонкий аромат духов, наполненный цветочными запахами.

Треббьяно (Trebiano) — белый

Известен еще в Древнем Риме, где носил имя *trebulanum*, о чем нам поведал Плиний в своем трактате об истории природы, связав этот сорт с Кампанней, откуда тот был рассеян повсеместно римскими легионерами. Относительно точного места зарождения сорта ведутся споры: называется Тоскана с ее одноименным городом, приводятся аргументы в пользу реки Треббии в Эмилии-Романье и даже настаивают на Треббьяно Ницца поблизости Павии в Ломбардии. Обилие точек зрения можно найти простое объяснение, которое кроется в самом названии: *trebbiate* означает «молотить», — само собой, такое отлагательное наименование могло появиться в разных уголках империи. Доподлинно известно, что в таком виде сорт был впервые задокументирован и описан в 1302 году Пьером ди Крещенци. Во Францию он попал благодаря переносу Папского престола из Рима в Авиньон в 1309 году. Ему понадобилось пять веков, чтобы распространиться отсюда в глубь Франции и по всему миру. Сегодня Треббьяно — это лоза, дающая самое большое количество вина в мире, несмотря на то что уступает по общей площади виноградников Гарначе и Рисетте. Является идеальной основой для дистилляции коньяка, арманьяка и лучших бренди в Италии. На Апеннинском полуострове он также является самым плодовитым и вездесущим. От Северной Ломбардии до южных окраин он конкурирует с невероятным количеством других сортов. Количество клонов и разновидностей Треббьяно обширно. Этим объясняется разная в качестве вин, ставших результатом участия в их составе данного сорта. В целом, благодаря простоте возделывания, доведенной до абсурда, и обширности плантаций, Треббьяно следовало бы назвать сорняком, если бы речь шла не о винограде. К сожалению, приходится отмечать, что большая часть производимого из Треббьяно — вина весьма посредственные. Единственное их преимущество, и то весьма условное, заключено в количестве собираемого с гектара (до 150 гектолитров с гектара). По своему характеру, не принимая во внимание исключения, Треббьяно представляет собой вина бледно-лимонного цвета, водянистые по консистенции и со стороны запаха, заметно кислотные и со слабым телом. Большая часть разновидностей сорта поздно созревает: в Италии его собирают лишь в середине октября, за исключением *тоскано* и *джалло*. При всей кажущейся простоте и неприглядности, складывается впечатление, что в Италии с трудом найдется белое вино с контролируемым названием, где не было бы хоть капли Треббьяно. Начиная от тосканского молодого *Галестро* до таких маститых, как *Гамбелла*, *Бьянко ди Кустоза*, *Соаве*, *Орвието*, *Лугана*, *Торре ди Джана*, белого *Монтекарло* и даже красного *Кьянти*, все они отмечены присутствием в разных

пропорциях нашего «простака». Среди перечисленных, хотя список далеко не полный, звезды итальянского виноделия, а это наводит на размышление лишь о *кажущейся* простоте сорта. Основными клонами итальянского Треббьяно считают Т. ди Соаве, Т. Тоскано, Т. Джалло (желтый), Т. Романьола и два незначительных Т. Перуджино (Perugino) и Т. Сполетино (Spoletino).

— Треббьяно ди Соаве = ди Лугана (Trebiano di Soave = di Lugana) — белый

Входит в состав многочисленной семьи Треббьяно, о которой упоминалось в 1567 году философом Агостино Галло и многими другими. Недавно было доказано сходство этого сорта с Вердиккио. Треббьяно распространен в окрестностях Вероны, Виченцы, Брешии и Мантуи. Его полностью используют для приготовления *Луганы* (Lugana) DOC, белого ломбардского вина, частично (10–30%) его используют для производства венетских DOC *Соаве* и *Речето ди Соаве*. В окрестностях Виченцы он входит в состав DOC *Гамбеллары* и *Речето ди Гамбеллары* (10%). В районе озера Гарда его называют «Треббьянелло» (Trebbianello). Основным элементом во вкусе остается кислотность с легкой горчинкой.

— Треббьяно Джалло (Trebiano Giallo) — белый

Россетто, или, как его еще иногда называют — Греко Джалло, не путать с Греко ди Туфо. Распространен в Лацио, а также окрестностях Мантуи, Вероны и Бари. Входит в состав римского вина *Эст! Эст!! Эст!!! ди Монтефьяско* (Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone) DOC наряду с Мальвазией и Треббьяно Тоскано, а также вин DOC *Кастелли Романи* или *Монтекомпатри Колонна* (Montecompatri Colonna) и *Витьянелло бьянко* (Vignanello bianco).

— Треббьяно Романьола (Trebiano Romagnolo) — белый

Или, как его еще называют, Треббьяно дельла Фьяма (della Fiamma), ценный — из-за ярко-розовой окраски ягод. *Треббьяно ди Романья*, производимое сотнями тысяч гектолитров, плод труда этой разновидности. Среди некоторых других стоит назвать *Колли Бологнеси бьянко* (Colli Bolognesi bianco), где он сотрудничает с Альбаной. Южнее по линии восточного побережья Италии, начиная от Равенны, Форли и Чезены до самого юга — Апулии, — этот сорт встречается под именем Бомбино Бьянко, или Треббьяно д'Абруццо, и является собой, скорее, один из немногих вариантов, заслуживающих большего внимания. Из него получают *Пагадэбит ди Романья* (Pagadebit di Romagna) DOC из Эмилии-Романьи, и также одноименный *Треббьяно д'Абруццо* (Trebiano d'Abruzzo) DOC, вина более интенсивного цвета, большего характера, плотности, гармонии и не лишены некой элегантности. Основное распространение на западном побережье сорт получил в Лацио и на Сардинии.

— Треббьяно Тоскано (Trebiano Toscano) — белый

Его еще называют *Кастелли Романи* (Castelli Romani) или *Прокапико* (Procapico). Входит в состав для производства *Бьянко ди Кустоза*, *Соаве*

и *Валладавидже бьянко*. Получаемое вино имеет соломенно-желтый цвет с зеленоватыми оттенками и не очень насыщенный запах. Вкус яркий, сухой, гармоничный, но малоперсонафицированный. На протяжении всего XX века с ним велась борьба в поддержку Мальвазии, другого белого сорта, с целью изъятия Треббьяно из состава *Кьянти*. Когда это удалось, выяснилось, что количество падлинок неиспользованного Треббьяно настолько велико, что с ним нужно что-то делать. Результатом изысканий и творчества стали *Плестро* и *Бьянко дельла Лега*, небогатые содержанием алкоголя, живые, сухие, очень славные своей молодостью и сверкающие, словно новенький автомобиль, своей новизной с точки зрения современных новейших технологий винификации. Среди известнейших вин, где потрудился Треббьяно, достаточно назвать *Орвисто* и *Фраскати*.

Ува ди Троя (Uva di Troia) — черный

Один из самых южных сортов, родом из Апулии, Ува ди Троя незаслуженно мало описан. А ведь именно он вместе с Альянко и Монтепульчано составляет чудесный блед *Кастель дель Монте* (Castel del Monte) красного, а совместно с Бомбино Неро — розового DOC вина, давно ставшего, как и давший ему свое название замок, исторической и географической достопримечательностью этого южного края Италии. Цвет получаемых вин варьирует в зависимости от возраста: от краснорубинового до гранатового с оранжевыми проблесками. Вина DOC из Ува ди Троя, например, *Россо Барлетта* (Barletta), *Россо ди Черингала* (di Cerignola) или *Россо Каноза* (Canosa), известное со времен античности под названием *Капулум* (Capuisium), производимые в области городов Бари и Фоджа, обладают полным телом, сбалансированностью, которая наступает с возрастом выдержки не менее 2 лет, и высоким содержанием алкоголя. Вкус этих вин характеризуется таинственностью, удивительно приятным и гармонично горьковатым послевкусием.

Ува Рапа (Uva Rapa) — черный

Перевод гласит: редкий виноград. Он действительно не очень часто встречается. Это — старинный северный сорт, долгое время бывший в распространении только в Лигурии. Сегодня его больше ассоциируют с красными винами *Ольгфено-Павезе* юго-западной части Ломбардии, поблизости от Павии, славной высоким качеством своих вин. Совместно с Увой Рапа над составом *Ольгфено-Павезе rosso* трудится Барбера, Кроатина, Весполина и Пино Неро. Ближе к Милану сорт сотрудничает над созданием красного вина *Сан-Коломбано* (San Colombano) DOC. Ува Рапа встречается также и в Пьемонте под именем Бонарда Новарезе (Bonarda Novarese) — здесь она входит в состав вин *Бока* (Boca) DOC и ряда вин из производительной зоны DOC Коллине Новарезе (Colline Novaresi). В целом, эти вина отмечены рубиново-красным цветом, свежим винным букетом и довольно сбалансированным вкусом.

Фаворита (Favorita) — белый

Разновидность винограда из Пьемонта, растущая неподалеку от Альбы в землях, где безраздельно царствует Пибболо, признанный король

всех пьемонтских сортов винограда. *Фаворита* — вино, имеющее соломенно-желтый цвет, характерный томный аромат и сухой вкус с легкой горчинкой. Содержание алкоголя обычно невысокое.

Фалангина (Falanghina) — белый

Распространенный сорт винограда с белыми ягодами, традиционный для районов DOC Кампи Флегрей (Campi Flegrei) и Саннио Беневентано (Sannio Beneventano) в северной части региона Кампания. Получаемое белое вино обладает тонкими ароматами и имеет хорошую консистенцию. К таким относятся также марочные *Табурно Фалангина* (Taburno Falanghina), *Кастри Бьянко* (Canti bianco), *Коста д'Амальфи* (Costa d'Amalfi), *Гардиоло* (Guardiolo), *Пенизола Соррентина* (Penisola Sorrentina), *Сант'Агата деи Готти* (Sant'Agata dei Goti) и *Солораса* (Solopasa). Помимо прочих заслуг, сегодня Фалангина отвечает за возрождение древнего *Фалернского* (Falernum) — *Фалерно дель Массико* (Falerno del Massico).

Форастера (Forastera) — белый

Сорт, соседствующий с Фалангиной, но имеющий большую известность, по крайней мере, у туристов, благодаря белым винам Истаи. Как и многие другие сорта Кампании, часто встречается в сочетании с Бьянколееллой (Biancolella). Вкус схожий с Фалангиной.

Фортана (Fortana) — черный

Локальная разновидность винограда северной и центральной частей Италии. В Эмилиа-Романья из него производят красное вино *Фортана ди Боско Элицео* (Fortana di Bosco Eliceo) DOC. Кроме того, его в очень скромном количестве часто добавляют в состав *Ламбруско Граспаросса* и *Саламина*. Сухое или сладковатое, полновесное, с умеренными танинами во вкусе, оно часто бывает в легкой игристой или шипучей версии (fizzante).

Франкония (Franconia) — черный

Северо-восточная небольшая разновидность винограда из Фриули, точнее ее производительных зон DOC Изоццо (Isone) и Латисана (Latisana). Рубиново-красный цвет, гармоничный винный запах, сухой, легкий и заметный фруктовый вкус.

Фрейза (Freisa) — черный

Первые свидетельства об этом любопытном сорте, выращиваемом в Пьемонте, появились в 1799 году. Любопытным его назвал Бертон Андерсон (британский автор, ведущий специалист по итальянским винам), дав ему такое определение: «уникальный кисло-сладкий вкус, нечто схожее со слегка подсоленной малиной». Из него производятся вина красно-вишневого цвета различной степени сухости и игристости. Считается довольно широко культивируемым. У этого сорта достаточно кислот, танинов и сахара. А вот красящих веществ явно не хватает. Наиболее представительными винами сорта считают DOC *Фрейза д'Асти* (F d'Asti), вишневого цвета, иногда с гранатовым оттенком, с ярким букетом, в котором без труда угадываются запахи малины и роз, отме-

ченное свежим, приятным сладковатым вкусом. Недалеко от Турина можно встретить *Фрейзу ди Кьери* (F di Chieri). Другими DOC с полным или частичным участием Фрейзы стали *Табурно* (Taburno), *Ланге* (Langhe) и *Монфеттано* (Monfettato). Незначительное ее количество добавляется при смешивании с Барберой и Пиннолино в вине *Рубино ди Каставенна* (Rubino di Santaventa).

Фрашато (Frappato) — черный

Сицилийский сорт местного значения. Входит в состав *Эоро* (Eoro) DOC, производимого на юго-востоке острова между городами Рагуза и Сиракузы. Довольно обычное для Сицилии красное сухое вино. Кроме того, Фрашато ди Виттория (di Vittoria) совместно с Неро д'Авола, Санцковесе и Каберне Совиньон создают *Менфи Бонера* (Menfi Bonera) DOC, вино рубиново-красное по цвету с оттенками гранатового, ароматное, отдувающее специями, слегка танинное и обладающее располагающим фруктовым вкусом. Другой немалой заслугой сорта в сотрудничестве с Калабрезе стало известное розовое вино Сицилии — *Черезоло ди Виттория* (Cerasuolo di Vittoria) DOC, примечательное своим цветом розовой черешни.

Фьяно (Fiano) — белый

Наследник вина классической древности, известного римлянам под названием *Арианум* (Arianum), сегодня этот сорт распространен в Припичи и в небольших районах МолIZE. Сегодня из него в Кампании производят превосходное белое под именем *Фьяно ди Авеллино* (Fiano di Avellino) DOC. Возрожденный Антонио Мastroберардино, он высажен внутри плантаций лесных орехов, которыми так славится холмы в окрестностях Авеллино. Отсюда, как утверждают многие знатоки, тот неординарный привкус фундука, которым отмечен Фьяно. Цвет получаемого вина соломенно-желтый, аромат интенсивный и характерный, вкус удивительно гармоничный и сухой. Помимо этого, Фьяно входит в состав *Чиленто бьянко* (Cilento bianco) DOC.

Чезанезе (Cesanese) — черный

Известен также под именем *Бонвино Неро* (Bonvino Nero). Сорт широко распространен в центральной части Италии. Основная его концентрация приходится на Лацио, где он отвечает за производство красных вин региона. Существуют две его разновидности — Чезанезе Комуне (Comune) и Чезанезе ди Аффиле (di Affile). Вина DOC, производимые на базе Чезанезе, — это *Чезанезе дель Пиглио* (C del Piglio), которое делается из обеих разновидностей, собственно *Чезанезе ди Аффиле* и *Чезанезе ди Олевано Романьо* (C di Olevano Romano), оба вина из окрестностей Рима. Помимо этого, сорт участвует в составе DOC: *Веллетри* (Velletri), *Джеманазано* (Gemanazano), *Кори* (Cori) и *Черветтери* (Cerveteri). Вина из Чезанезе отмечают рубиново-красный цвет, который с возрастом приобретает гранатовый оттенок, и мягкий вкус с легкой горчинкой.

Чильеджоло (Ciliegiolo) — черный

«Черешневик» — именно так можно было бы перевести название этого сорта, распространенного по всей Центральной Италии от Лигу-



рин до Лацио. Основная территория происхождения сорта относится к его исторической родине — Тоскане. Производные вина отличаются легким характером и «вишневостью», заметная как в цвете, так и во вкусе. К заслугам Чидьеджоло следует отнести его участие при создании такого великого вина, как *Риссо Рисерва ди Торджано* (Rosso riserva di Torciano) DOCG из Умбрии, превосходного тосканского *Монтекарло* (Montecarlo) DOC и неплохого красного *Веллетри* (Velletri) DOC из Лацио.

Шардоне (Chardonnay) — белый

Здесь следует поклониться голове перед величайшим проявлением качества. При этом очень различного качества. Родом из Бургундии и очень распространенный в Шампани, он уже давно перестал быть достоянием французов и сумел доказать, что лучшие и превосходящие по качеству плоды может дать в более теплых уголках земного шара: в Калифорнии, Австралии и Италии. В прошлом итальянцы путали этот сорт с Пино Бьянко, чьим дальним родственником он является. На «сапоге» он распространен в Ломбардии, но в последнее время в каждом уголке полуострова плодятся новые посадки. Он действительно превосходно прост с точки зрения его культивирования. Как следствие — разброс цен и качества велик — от простых столовых по 2000 дир за литр до великих, давно ставших достоянием мировых аукционов *Шардоне* из Тосканы, Умбрии, Пьемонта, Фриули и Сицилии. Он является прекрасной основой для шампанского, особенно если выращивается на известняковых почвах на средней высоте. Сорт дает обильный урожай с гектара, и вино получается легким и нежно-фруктовым, его часто продают, когда оно чуть-чуть игристое, чтобы оно было свежим. Если же выращивать его правильно и в наиболее подходящих микроклиматах, то это, безусловно, непревзойденный сорт. К преимуществам Шардоне относят его высокий уровень сахара, а следовательно, алкоголя, и высокую продуктивность. Одно из небольших затруднений, которые он вызывает, заключено в его раннем созревании. Необходимость снимать виноград рано, особенно в жарком климате, продиктована катастрофически быстрым падением уровня кислотности и обилием экстракта. Это сказывается на различных в стиле производства вин из Шардоне: чем прохладнее климат, тем кислее и моложе будет вино, например *Шабль*, и наоборот, в Тоскане, Умбрии, Апулии и тем более на Сицилии эти вина будут отмечаться дополнительной дубовой выдержкой и способностью к длительному хранению. И вообще, этот аристократический и благородный виноград дает самые разнообразные формы, начиная от шампанизации до длительной мацерации в контакте с дубом. Кстати, справедливости ради отметим, что все связанное с инновациями и экспериментами, словом, самое новое и модное в области поиска новых форм и стилей производства *Шардоне* сегодня относят на счет именно итальянцев. Здесь встречаются и авангардная ферментация в барелях, и выдержка в барриках, и холодная ферментация, и суперцентрифужная выжимка, и многое другое. Именно с итальянского Шардоне начинается их вхождение в семью мировых лидеров в области производства белых аристократических вин. Каждый регион Ита-

лии имеет более или менее устойчивую традицию и отношение к производству вин из этого сорта. В Альто-Адидже Шардоне называют чаще «Гельбер Вайсбургундер» (Gelber Weissburgunder). Это одна из немногих частей страны, где вина из этого сорта изготавливаются в самом утонченном стиле без малейшего намека на примесь дуба. В Трентино стиль не слишком отличается, хотя и несет в себе определенную специфику. Также сохраняется скромный уровень алкоголя, присутствует тот же дымчато-яблочный аромат, та же освежающая кислотность. Они не предназначены для старения. Но зрелые вина несколько полновеснее. Разнообразнее здесь и качество производимого, так же как и во Фриули, чье *Шардоне* отличается лишь несколько более интенсивный букет. Ломбардия может гордиться своими *шамлеву Франсисколта* (Franciacorta) DOCG, менее известными за пределами Италии, но не менее изысканными и утонченными, чем лучшие французские образцы шампанского. Удивительнее всего проявляет себя Шардоне в Пьемонте, этой исконной колыбели красивых вин. Вслед за Гайе, Альдо-Контерно и Пино Чезаре *Шардоне барригато* стало появляться все чаще и чаще. В качестве одного из самых ярких последователей здесь можно вспомнить *Шардоне Оливелла* (Olivella), произведенное Тенутой ла Теналья (Tenuta la Tenaglia). А чего стоит тосканское *Кабрео Ла Пиетра* от Руффино или как можно не упомянуть о заслугах Лунгаротти в Умбрии? Нельзя обойти молчанием *Кастель дел Монте Шардоне* DOC, столь прославленное вино Апулии. Удивительными, если не лучшими, проявлениями итальянской микровинификации Шардоне будет производство этого вина графом Таска д'Альмерита на Сицилии. Эти вина отличают серьезный полный вкус, осязаемая плотность, интенсивный желтый цвет и потрясающая сбалансированность вкуса. Для перечисления всех лучших итальянских образцов Шардоне не хватило бы места. Мы сумели лишь прикоснуться к неограниченному числу всего того, что составляет сегодня творческое осмысление итальянцами принципов виноделия. Их Шардоне — яркий пример того, как быстро развивается человеческая мысль и умение в этом направлении.

Щащинозо = Оливелла (Sciascinoso = Olivella) — черный

Небольшая разновидность из региона Кампания, довольно важная для местного виноделия. Примечательна своим входением, наряду с Пьедиросо и Альяно, в состав целого ряда известнейших вин DOC Неаполитанского залива: красной и розовой *Лакрима Кристи дел Везувия* (Lacrime Christi del Vesuvio), *Кампи Флегрей* (Campi Flegrei), *Пенисола Соррентина* (Penisola Sorrentina) и *Коста д'Амальфи* (Costa d'Amalfi) DOC. Еще одним проявлением стала *Солораса* (Solorasa) DOC. Характеризуется высоким содержанием танинов, неплохой способностью к старению. Цвет производных вин варьирует от рубинового до гранатового.

Эрбалуче (Erbaluce) — белый

Пьемонтская белая разновидность винограда, довольно широко распространенная, в особенности в области Турина. Одно из вин этой провинции — *Эрбалуче ди Калусо* (Erbaluce di Caluso) DOC, которое

встречается в виде либо сухого, либо игристого, либо сладкого вина *passito*. Известно также крепленое *Эрбалуче* — *Калузо passito liquoroso*. К выраженным отличительным чертам, доминирующим во вкусе, следует отнести отчетливый тонкий букет и легкий привкус специй, временами отмеченный легкой горчинкой, как, например, в вине *Коллине Новарезе bianco* (Colline Novaresi bianco) DOC, на 100% произведенное из Эрбалуче.



«Италия в бокале»

Итальянское вино... Как, в сущности, мало мы знаем о нем. Так же, впрочем, как и о самих итальянцах. Рассмотрение и изучение отдельного элемента культуры страны невозможно без хотя бы белого анализа ее истории, эволюции, социального и политического положения в окружении своих соседей. Отдельные детали правильнее рассматривать в единстве прочих составных этой культуры. Вино невозможно, например, описывать в отрыве от гастрономических предпочтений народа, а его отличие от других вин недоступно для понимания, если не знать, как зарождалась, формировалась и развивалась традиция его производства. В этой главе мы попытаемся дать поверхностное описание многих подобных процессов, облегчающих понимание, подготавливающих читателя к услубленному знакомству с виноделием страны, чья культура насчитывает более двух тысяч лет и которую невозможно уместить в рамках одной книги. Мы рассмотрим ситуацию на местном региональном винодельческом рынке каждой из двадцати провинций страны, до сих пор занимающей первое место по объемам производства вин в мире.

Перед тем как перейти к исследуемой теме, хочется сделать одно важное замечание. Эта книга служит в помощь тем, кому интересно жить чуть больше, чем три с половиной названия французских вин, чей лексикон не ограничен простыми нераспространенными конструкциями, кто стремится к знанию, а самое главное, она адресована тем, кто хочет свой мир сделать шире и многообразнее. Итальянцы долго были изгоями в отношении всего, что было связано с вином. Сегодня ситуация в мире изменилась коренным образом, но наша страна по-прежнему донашивает моду на неприятные всерьез вин, производимых на Апеннинском полуострове.

В чем парадокс итальянцев? Во-первых, в том, что переосмысление, переворот в сознании и во вкусах, наконец переоборудование и переоснащение своих потребов они провели в уникально сжатые сроки. То, что Франция и другие страны осуществили на протяжении всего XIX, а затем и XX веков, Италия сумела уместить в 35 лет. Творческий диваннизм — вот слова, способные точно передать суть этого феномена итальянцев, начавших всерьез заниматься вином в середине 60-х годов. Первое поколение их гениев еще живо, не везде им на смену даже пришли их дети. Безусловно, и в конце XIX столетия, и ранее у итальянцев были известные виноделы. Но лишь в описываемый период происходит заимствование основных мировых технологий и тенденций интернационального виноделия. А во-вторых, уникальность

и незаурядность итальянцев кроется в том, что, несмотря на широкое заимствование традиций и норм в области производства вина, потомкам Древнего Рима удалось не только сохранить собственное лицо и неповторимую индивидуальность, но поднять флаг борьбы за историческую культуру против проблемы «глобального вкуса», ориентированного на усредненного клиента, с однообразными скучными предпочтениями. В отличие от французов и итальянцев не встретишь пока еще коллекционных вин 30-х или 40-х годов. Они, итальянцы и их вина, гораздо моложе. Но это дело поправимое — пройдут десятки лет и вина, рожденные на Апеннинях, станут в один ряд с наиболее ценными и дорогими. А пока на вопрос, сколько еще проживет то или иное вино, его создатели скромно отвечают: Мы не знаем, нужно время, чтобы увидеть.

Попытаемся же кратко дать некоторую оценку винам Италии. Прежде следуют вина DOCG. Это северо-западные плотные и полнотелые, выдержанные в дубе красные *Бароло* (Barolo), *Барбареска* (Barbaresco), *Гаттинара* (Gattinara) и белое *Кави* (Cavi); тосканские, такие же полнотелые и могучие, с оттенком королевской утонченности *Брунелло ди Монтепульчано* (Brunello di Montepulciano), *Вино Нobile ди Монтепульчано* (Vino Nobile di Montepulciano), *Кармignano* (Carmignano) и крайне разные *Кьянти* и *Кьянти Классико* (Chianti/Chianti Classico), которые могут блистать, с одной стороны, сбалансированностью, долгим послевкусием и сложным букетом и доставлять огромное удовольствие, что могут доставить только редкие бордоские вина, с другой — характеризоваться сильной резкой свежестью и почти средневековой остротой ощущений. По сути *Кьянти Классико* — это такой противоречивый и разнообразный класс вин, что их с трудом удается удерживать в рамках одного вида. Из белых тосканских DOCG можно упомянуть *Верначчу ди Сан Джиминьяно* (Verdicchio di San Gimignano), излюбленное вино Микеланджело. Среди прочих вин DOCG особого упоминания заслуживают 2 уроженца Умбрии (также в Центральной Италии) — *Монтефалько Сакрантино* (Montefalco Sagrantino) и *Россо riserva ди Торджано* (Rosso riserva di Torgiano).

В Северной Италии в ряду регионов, производящих DOCG, особого внимания заслуживает Ломбардия. Только эта местность Италии может похвастаться производством игристых марочных вин *Франсискаорта* (Francisorta), самого высшего класса, изготавливаемых по французской оригинальной технологии *шампаню*. В это трудно поверить до тех пор, пока не убедившись, не попробовав сам, но по своему качеству они могут соперничать с лучшими аналогами французских шампанских. В Эмилии-Романье самым прославленным вином стало белое *Альбана ди Романья* (Albana di Romagna).

Другой «крайностью» является юг Италии. Здесь среди DOCG следует упомянуть красное *Таураси* (Taurasi) из Кампании, той, что знаменита своей географией, — именно здесь гневно дышал Везувий 18 веков назад (79 год н.э. — Помпеи). К слову, земли Неаполя — это редкий для Италии и итальянских вин регион, чьи белые вина могут храниться до 25–30 лет. Существуют и другие производители в этой категории марочных вин (DOCG), например, красное пьемонтское *Бракенно д'Акуи* или белое *Асти*, или только что получившие (как, например, *Рисето ди Соаве* из Венето), равно как стоящие на пороге получения этого почетного статуса. Но наше повествование можно ограничить уже изложенными фактами, ибо они наиболее показательны и, кроме того, эти вина были первыми, кому оказали такое внимание, выделив в особый класс вин с дополнительной, даже с излишней, гарантией государства.

Все марочные вина категории DOC — это целая палитра красок, чей спектр весьма и весьма разнообразен: от бледных и легких молодых до выдержанных и мощных — у вин с богатым прошлым и не менее многообещающим будущим. Перечислять их во введении не представляется возможным. Да это и не нужно. Нужно и важно другое — знание вин невозможно без знания их авторов. Важно знать имена производителей. На них нужно ориентироваться, им можно доверить независимо от истории происхождения вин, географии или климатических особенностей зон их производства. Зачастую имя производителя — это большая гарантия качества, чем вам может гарантировать государство.

О тенденциях итальянского виноделия можно сказать следующее. Производство вина в Италии из собственного сырья, с собственных виноградников имеет особое, почти культовое значение. Земель, слава богу, хватает, а потому средний итальянец придает апафеме всех, кто занимается коммерциализацией вина. Куда почетнее, слажем, создавать собственное «маленькое» вино, но это должен быть продукт со своего надела, из своего винограда. Хотя не каждый может экономически позволить себе поставить лично по розливу. Поэтому в Италии, особенно там, где система землеустройства не отличается крупными участками и наделами, как сложилось, например, в Пьемонте, существует множество групп производителей, объединенных в кооперативы, или так называемые кооперативные погреба (Cantine Sociali). И при этом качестве, основанное на происхождении сырья, его селекции, будет сохранено. Другим примером могут служить пьемонтские кооперативы, венецианские кооперативные погреба Вальполличеллы — Кантине Социале дела Вальполличелла Неграр, чьи вина под маркой *Домани Вечети Хью Джонсон* считаются лучшими образцами *Вальполличеллы Классико*, наряду с семейными небольшими, но крайне известными хозяйствами. Более значительным примером объединения на уровне предприятий для усиления экономико-маркетинговой структуры будут группы производителей, такие как «Группо Италия Вино» или «Группо Кьянтива». И самым крупным делением в системе объединений будут итальянские консорциумы производителей: *Асти*, *Вальполличеллы*, *Кьянти Классико* и др. Цель этих объединений — продвижение на международном рынке своих марок вин. Не обязательно все, кто производит эти марки, участвуют в консорциумах, но, бесспорно, подобные маркетинговые объединения служат на пользу.

Все итальянское виноделие активно поддерживается на международном уровне благодаря предоставляемым дидактическим материалам и наглядным пособиям итальянской Ассоциацией Сомелье (AIS). Это, своего рода, итальянский аналог французской «Совексы» по выполняемым функциям и приемам.

И еще одна черта итальянского виноделия — итальянцы производят огромное количество сладких вин (под сладким понимаются все вина, не только десертные и т.д.), а также значительная часть вин существует в виде игристых, слабоигристых и шипучих. Прием речь идет о любой марке вина, красного и белого. Примером может стать *Бароло*, для несведущих представляющее собой исключительно марку сухого мощного вина. Но немногие знают, что существует сладкая крепленая версия, так называемое *Бароло Кьянти*, выдерживаемое, как вермут, со специями на травах. Примером же шипучих вин может послужить красивый *Барбера Фриланте*. Хотя в целом, число таких вин шипучих или с остаточным сахаром в последнее время резко упало в общем объ-

еме производства. Итальянские виноделы все более и более тяготеют к выпуску сухих вин, и многое из того, что ранее было исключительно сладким и циничным, «успокоилось» и стало суше.

Италия стала модной темой: туризм, кухня, вино... Во многом это объясняется технологическим авангардизмом и оснащенностью самым передовым оборудованием. Но в вине не все зависит от технического уровня. Большая часть есть данность от Бога. Дальше все в руках человека. И человек научился бережно и с благодарностью относиться к божественной милости, вкладывая душу и заботу в свое умение.

А теперь конкретно о виноделах и винах Италии по регионам. Среди самых уважаемых и многообещающих домов сицилийских виноделов следует назвать Конте Таска д'Альмерита (Conte Tasca d'Almerita), Дука ди Саларугута (Duca di Salaparuta), Доннафугата (Donnafugata) и Планета (Planeta). Первым двум можно приписать заслугу продвижения сицилийских вин на мировом рынке тогда, когда еще немногие догадывались о существовании качественного виноделия в Италии. Вторые два, скорее, будут названы элитой будущего. Они сейчас в моде во всем мире.

Северо-Западная Италия, Пьемонт, рождает миру уже названные красивые вина *Бароло* (Barolo) и *Барбареско* (Barbaresco), кроме них здесь можно встретить *Дольчетто д'Альба* (Dolcetto d'Alba) и разноликую *Барберу* в ее проявлениях: *Барбера д'Альба* (Barbera d'Alba), *Барбера д'Асти* (Barbera d'Asti) и *Барбера дель Монферрато* (Barbera del Monferrato). Все вина одного сорта. *Барбера* — вино, о котором все больше и больше приходится слышать. Все интереснее и сложнее оно становится. Лучшими производителями называют таких: Брайди, Джакомо Аскери, Альдо Контерно, Кордиеро ди Монтедземоло, Паоло Скавино, Матео Корреджа, Кавриша Ла Барбателла, Бертелли, Бази, Коппо, Пьетро Барберо и др.

Хорошие белые, такие как *Гайи* — от домов Ла Сколька, Вилла Старина, Микеле Кьярло, Кастелларе Бергалло и того же Пьетро Барберо. Особое место занимают *Шардоне* в Пьемонте и в Ланге: *Л'Алтино* (L'Alto) Пино Чезаре, *Буссиадор* (Bussiador) Контерно, *Ольте* (Olte) Тенута ла Теналья, *Ла Бернардина* (La Bernardina) Черетто и *Гайи Рей* (Gaja & Rey) от Гайи. *Дольчетто д'Альба* лучше всего выбрать от Джакомо Контерно, Маркеси ди Бароло, Бровиа и Маркарини, *Дольчетто ди Дольчати* — от Фрателли Пеккенино и Луиджи Эунауди. Марочные вина из местности Ланге, и красные и белые, будут, скорее всего, лучше у Элио Алтаре, Альдо Контерно, Черетто, Армандо Паруссо, Доменико Клерико, Гайи, Пино Чезаре, Фортетто делья Люжа и Фиоренцо Нади. Лидерами в производстве королевских *Барбареско*, можно это утверждать смело, были и будут Анджело Гайи, Бруно Джаскиа, Элио Алтаре, Пино Чезаре, Стефано Фарина, Вигетти, Пайттин, Кьярло и Бруно Рокка. И, наконец, *Бароло*. Имен здесь множество: Альдо Контерно и Джакомо Контерно, Паоло Скавино, Пино Чезаре, Элио Алтаре, Лучано Сандроне, Сильвио Грасо, Роберто Возриво, Доменико Клерико, Маркеси ди Бароло (кому *Бароло* обязано своим происхождением), Рокке деи Манзоли, Гайя, Микеле Кьярло, Бени ди Батазиоло, Прунотто, Черетто, Фонтанафредда и ряд других. Лучшими *Бароло* всегда будут *Бароло riserva* (то есть имеющее дополнительную выдержку — аффинаж), либо в состав названия которых войдут названия специфических местностей, коммун или отдельных селекционных виноградников Кантуби (Cantubi), Вишня (Vigna) и Винагетти Рокке (Vigneti Rocche), либо Брикко (Bracco), Баудана (Baudana), Буссия (Bussia), Сперес (Speiss), Бру-



Фирма Шато



Вина из всех регионов
Италии

vate (Brunate), Фаллетто (Falletto) и т.д. Возраст *Бароло* — особая тема. Старинные *Бароло* могут жить от 20 до 30–35 лет, но здесь нужно быть уверенным в годе сбора урожая и производителе. Такие *Бароло* — большая редкость.

Центральная часть Северной Италии — Ломбардия — нами уже называлась, хотя *Франскаорта* может существовать и в виде неигристых вин *Терре ди Франскаорта rosso* и *бьянко* (Terre di Franciacorta rosso/bianco). Другой достопримечательностью винной карты Ломбардии стало белое вино *Лугана* (Lugana) с берегов озер Гарда и Изео. Несмотря на внешнюю ограниченность сортов вин в Ломбардии, имен мирового порядка здесь немало: помимо Ка дель Боско и Беллавиствы, здесь еще есть Монте Росса (чью *Франскаорту* экспортирует Руффино), Уберти и Нино Негри, чье вино *Валтеллина Сфурсат* (Valtellina Sfurat) считается одной из рубиновых звезд в короне упомянутой «Группо Италиано Вини», крупнейшего кооператива, объединившего ряд лучших производителей вин из разных регионов Италии.

Восточная часть Северной Италии, Трентино и Альта-Адидже, благодаря близости к Австрии производит вина, схожие по тону с германскими и вместе с этим очень самобытные и несущие в себе местную специфику. Большая часть производства здесь — *односемязные* вина *Пино Неро* (Pinot Nero), *Пино Гриджио* (Pinot Grigio), *Мюллер Тургау* (Müller-Thurgau), *Рислинг Италико* (Riesling Italic), *Траминер Ароматико* (Traminer Aromatico), *Торидево* (Teroldego) и др. Это своего рода французский Эльзас. Наиболее известные имена из региона Трентино: Форадори, Феррари и МеццаКорона. Из Альта-Адидже — Алоне Лагедер, Барон Видмани, Хоффеттер и др.

Регион Фриули-Венеция-Джулия более представлен: он славен целой дюжиной имен и имеет множество производительных зон, четыре из которых выделяются особо — Коллио (Collio), Колли Ориентали-дель-Фриули (COF), Изонцо (Isonzo) и Граве дель Фриули (GDF) — они выстроены в порядке их значимости. Вина, производимые здесь по большей мере так же, как в Трентино, сортовыми: *Каберне Совиньон* и *Фран*, *Мерло*, *Рабоско*, *Шардоне*, *Пино Бьянко* и *Гриджио*, *Совиньон* и уникальное редкое и дорогое десертное *Пиколит*. В зоне Коллио помимо прочих имеются свои звезды национального уровня: Йоско Гравнер, Марко Сьонетто, Вилла Руссид, Веника & Веника, Марко Феллуга и Руссид Суперiore, оба принадлежащие одной семье Феллуга. Видными карточками двух последних стали вина аукционного порядка *Рисерва дельи Оizonи* (Riserva degli Oizoni — красное), *Сарантан* (Saranthan — красное) и *Моломатта* (Molomatta — белое). В зоне COF выдающимися домами считают Ливио Феллуга и Мидани.

В Изонцо царят национальные звезды-производители: Винайоли Эрмани и сто неподражаемые *Винтадж Турина* (Vintage Turina — красное), *Капо Мартино* (Capo Martino — белое) и «Там, где нет конца мечте...» (Where dreams have no end... — белое), а также Вие ди Романс со своими белыми *Вьерис Совиньон* (Vieris Sauvignon) и *Флорс ди Уис* (Flors di Uis bianco).

Венеция уже было представлено нами. Среди виноделов здесь царствует имя Аллегрини — одного из 20 наиболее выдающихся и талантливых, чьи вина со стопроцентной уверенностью войдут в национальные, мировые рейтинги лучших, соберут золото и серебро на всех международных выставках и станут призерами в большей части номинаций. Перед Аллегрини склоняются так же, как перед Гайси в Пьемонте. Их вина можно назвать украшением любой коллекции вин. Другие дома, заслуживающие внимания и почестей в области производства *Амароне* (Amagone) и *Валполичеллы Классико*

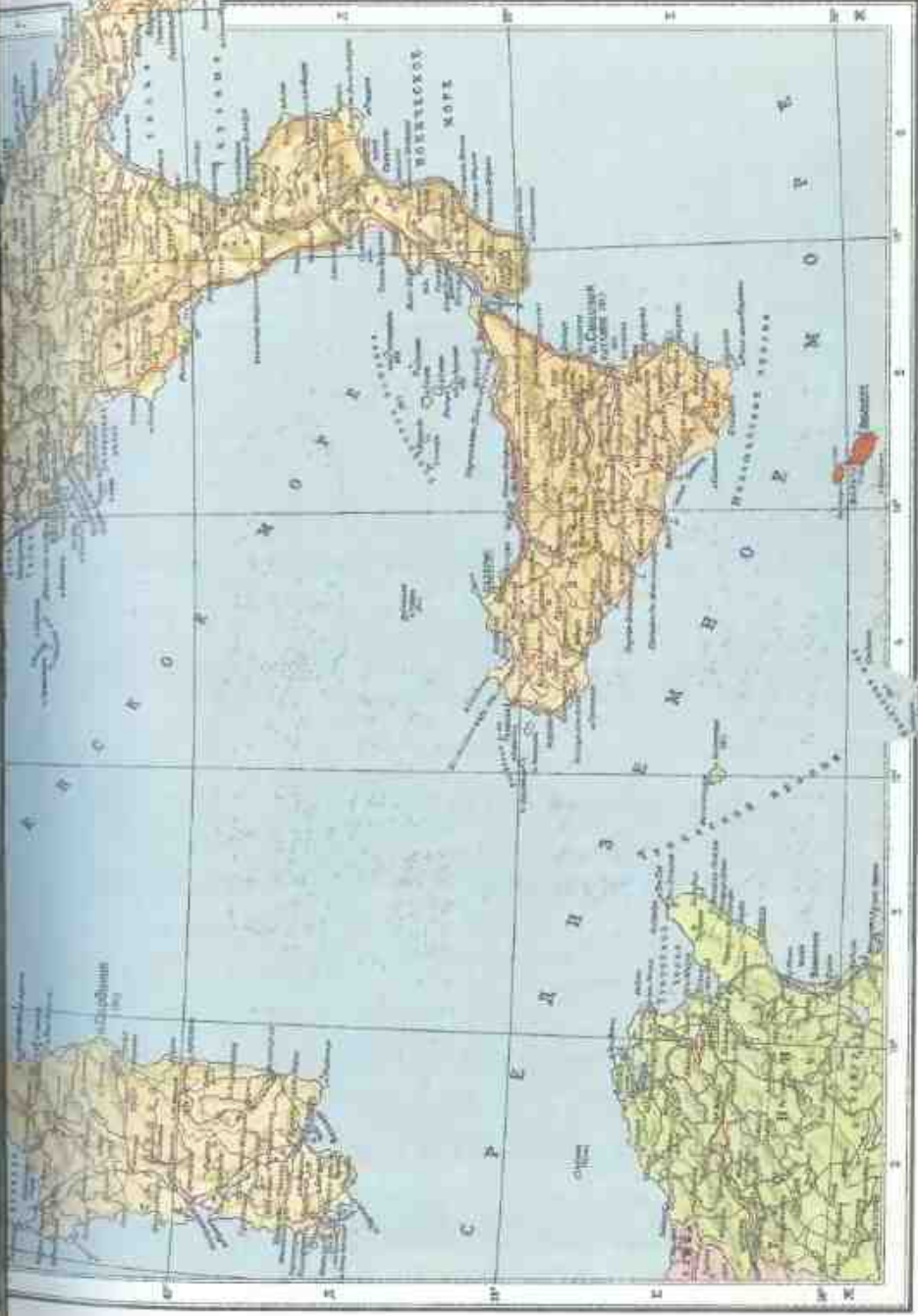
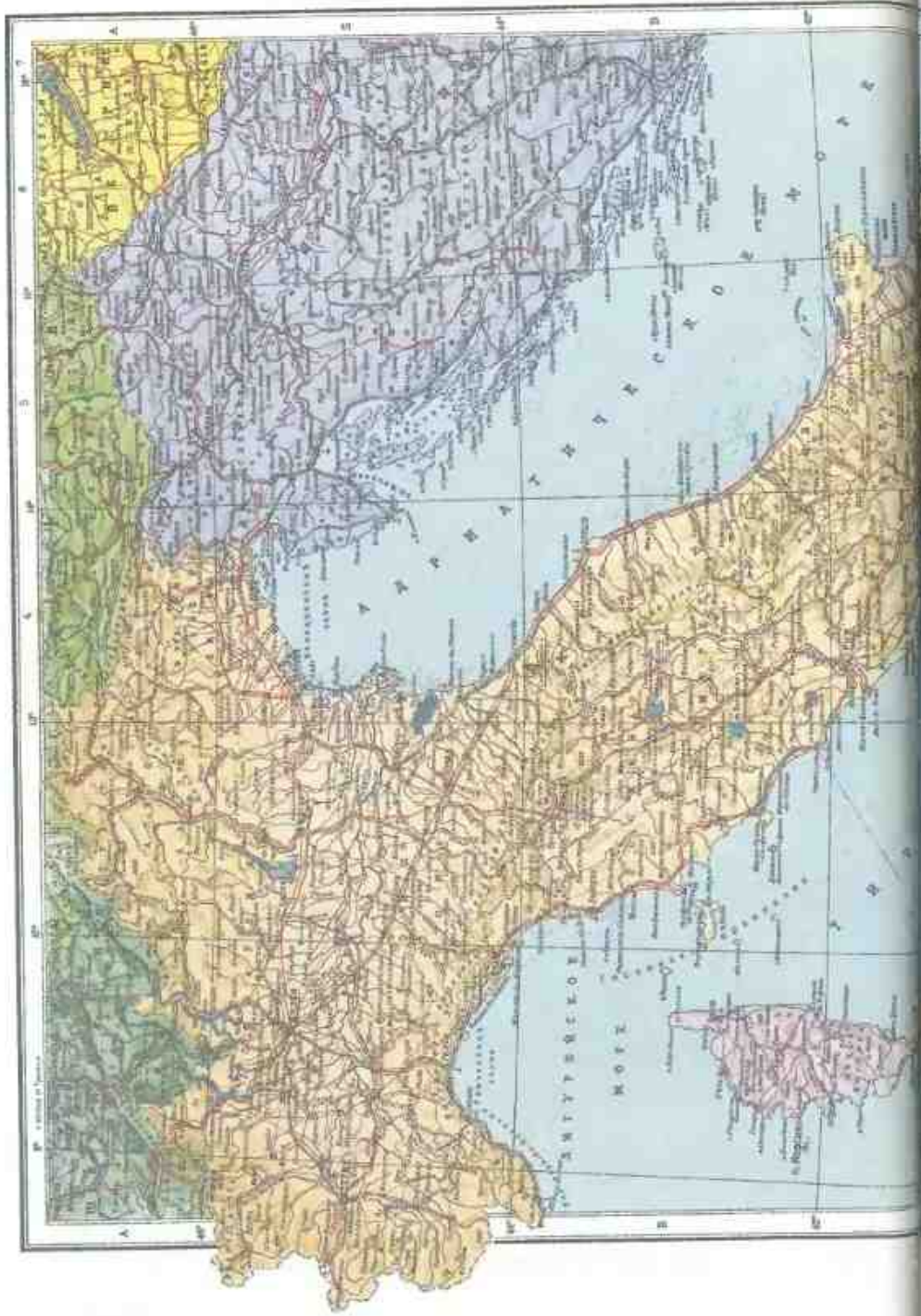
(Valpolicella Classico), — Дель Форно, Джузепе Квинтарелли, Дзенато, Мали, Бергани, Ле Рагозе и Кантине Социале делла Валполичелла ди Неграр с их превосходной линией *Домини Веници* (Domini Veneti). Во втором эшелоне очень известных венецианских виноделов находятс Болла, Фрателли Дзеш, Паскуа, Тедески, Томмази. Несравненный Макулан славится производством трех вин: красных *Каберне Совиньон Феррата* (Cabernet Sauvignon Ferrata), *Бреганце Каберне Фратта* (Breganze Cabernet Fritta) и белого сладкого *Ачинобили* (Acinobili). *Рецотио делла Валполичелла* (Recioto della Valpolicella) особенно хороша у Фрателли Сперы; *Соаве Классико* (Soave Classico) — у Леопольдо Пьеропан, Инама, Джини и ряда других. Неплохо *Соаве* у Ламберти. *Рецотио ди Соаве* (Recioto di Soave) лучше всего покупать от Роберто Ансельми.

Еще одной особенностью Вениго является широко культивируемый сорт винограда Просекко. Это основа для производства традиционного в этой местности игристого *спуманте Просекко*, причем лучшее — из местечка Вальдоббидене (Prosecco di Valdobbiadene). Одним из лучших производителей *Просекко* считают Руджери & К. Нельзя обойти вниманием при описании вин региона трех производителей, которые стоят несколько особняком. Они вовлечены в производство массовых сортов вин *Венето* и простых *Валполичеллы*, *Бардолано* и *Соаве*. Речь идет о Санта Маргерита, Зонни и Чиоло. Их вина имеют довольно простое качество, хотя и вполне приличное. Самы они являются лидерами в области дистрибуции и количественного производства, а продукция отличается исключительным соотношением качества и цены. Кроме того, они — крупнейшие землевладельцы в Италии, чьи владения расположены на площади от 1,6 до 3,5 тыс. га.

Другая тема Вениго — *граппа*. Несведущий в тонкостях изготовления этой живительной виноградной воды (*acquavite d'uva*), именно так ее называют итальянцы, может считать, что граппа — нашток, традиционный для всей Италии. На самом деле, родовладельцами граппы принято считать именно венецианцев. Лучшая граппа может быть только из Вениго или Фриули, а не из Пьемонта или Тосканы. Лучшими *дистилляторами* стали три дома: Ношино, Бонавентура Маскио и Поли. Известностью, прежде всего благодаря своим затейливым бутылкам из венецианского стекла, пользуется Ботета Александрс.

Спускаясь южнее, попадаешь в регион Эмилия-Романья, со столицей в Болонье. Вино, производимых здесь, множество, но внимания заслуживают немногие. Одно из DOCG, имеющих в Италии, рождено здесь. Речь идет о белом *Алабана ди Романья*, существующем как в сухой, так и в сладкой вариациях. Имен мало: Один из них Тре Монти, Ла Стоппа и Дзербаша. Но более известным вином из этих краев стало *Ламбруско*. *Ламбруско* из Эмилии имеет головокружительный успех в итальянской винной индустрии за последние несколько лет. Лучшее имя среди производителей *Ламбруско* — Кьярли-1860.

Ближайший сосед Эмилии с запада — Тоскана. О тосканских винах и производителях следует написать отдельную книгу, благо материал здесь безграничен. Попытаемся ограничить себя перечислением телеграфным текстом, хотя нас так и будет подмигивать остановиться подробнее то на том, то на этом. Как мы уже говорили, в этой части Италии производят самую значительную часть вин DOCG. Чаще всего лучшие вина этого разряда делают дома, которые имеют славную историю на протяжении в несколько веков и специализирующиеся на производстве именно этих вин, а не целой гаммы (истати, это в целом весьма характерно и типично для Италии).



Масштаб 1:1 000 000

Брунелло ди Монтепульчано имеет своих богов: две древнейшие фамилии, известные с раннего Средневековья, Бьонди-Санги и Фаттория деи Барби. Но более выдающимися можно назвать Кастелло Банфи, Тенута ди Арджано, Казе Бассе, Камподжованни Сан-Феличе, Поджо Антикко, Кастельдроккондо Фрескобалди, Валь ди Сута, Коли д'Орча и многие другие. Одним словом, плохих *Брунелло* я еще не встречал. За более подробной и объективной информацией следует обратиться к разделу «Тоскана».

Вино Нобиле ди Монтепульчано имен производителей здесь гораздо меньше. Авиноньези делят пальму первенства с Полициано, и далее следуют Фаттория дель Черро и Подери Боскарелли. Неплохое *Вино Нобиле*, кроме того, производит Руффино, оно называется *Лодола Нуова*, и Антинори — *Ла Бравеска*.

Кьянти и *Кьянти Классика* именно здесь придется себя сдерживать — звездным именам шесть числа. Попробуем выстроить их в иерархическом порядке. Королевское *Кьянти Классико* выходит из-под прессов и бутылруется в бутылки с гордым названием «Кастелло ди Ама». От простого *Кьянти Классико* до специальных *Криво Висето Казуча*, *Бертинго* и *Беллавиستا* — пропасть величины в столетия. Стоимость текущего урожая превышает сотни долларов. Качество вин от Кастелло ди Ама недосажено. Аукционы и брокеры без вин этого дома смешны, это все равно, что не иметь *Шато Петрос*, *Шато О-Бриш* или *Шато Лафит*. Специальными лауреатами нашего парада можно назвать дома: Фаттория ди Фельсини, Фонтоди, Изоле э Олена, Кастелло деи Рамполла, Казе Эмма, Кастелло ди Фонтерутоли, Ла Масса и некоторые другие. Дальше идут равнозначные дома Антинори, Руффино, Сан-Феличе, Маркези де Фрескобалди и Кастелло ди Броджо; чуть меньше по объемам производства, но не славы — Кастелло ди Каккьяно, Риччине, Агрикола Квертабелла, Кастелло ди Верадано, Поджо аль Соле, Кастелло Викальмаджо и целый список других (см. раздел, посвященный *Кьянти Классико* и *Вино Нобиле*).

Отдельной темой должны прозвучать гимны *супертосканским винам*. Из-за нехватки пространства лишь перечислим лучшие из них: *Тиньянелло* и *Солейя* (Антинори), *Саммарко* и *Винго д'Альчио* (Рамполла), *Винго д'Антарата* и *Винго Иль Кьяно* (Кастелло ди Ама), *Четтарелло* (Изоле э Олена), *Массето* и *Ориеллайя* (Тенута дель Ориеллайя), *Ле перале Торте* (Фаттория ди Монтевертине), *Рипа дель Море* (Кастелло Викальмаджо), *Кабрео Иль Борго* (Руффино), *Коччетто* и *Сети* (Кастелло ди Фонтерутоли), *Фонталлоро* (Фельсини), *Наццоле Иль Парето* (Фаттория ди Наццоле), *Саленго* (Тенута ди Арджано), *Эсселуге* и *Суммуге* (Банфи), *Сассоальери* (Бьонди-Санги), *Ле Станце* и *Элегия* (Полициано), *Бруско деи Барби* (Фаттория деи Барби), *Винорелло* (Сан-Феличе) и многие-многие другие. Особняком среди тосканских вин стоит лишь *Сассикайя* (Sassicaia), вино от Тенута Сан-Гиндо, давно ставшее легендой благодаря своей инстинктивности, редкости и дороговизне (подробнее см. «супертосканские вина») и подаривший целый класс вин *Болсери*, куда уже вошли такие, как *Гуадо аль Тиссо*, *Ориеллайя* и др.

Среди прочих тосканских следует вспомнить белые *Кабрео Ла Пьетра* (Cabreo La Pietra) и *Либбио* (Libbio) (Руффино), *Анжерона Шардоне* (Ancherona Chardonnay) и *Белкаро* (Belcaro) (Сан-Феличе) и другие (см. «тосканские белые»). Существуют также молодое белое *Галестро* (Galestro), *Помино* (Pomino), которое может быть как белым, так и красным, и десертное *Вин Савито*. У красных вин высокую репутацию имеют *Россо ди Монтепульчано*

(Rosso di Montepulciano) и *Россо ди Монтепульчано*, вина формально чуть более молодые, чем *Брунелло* и *Вино Нобиле*, но в целом речь идет о «вторых винах» зоны производства.

Соседняя с Тосканой Умбриа имеет незначительную территорию. Тем не менее она для нас. Здесь список имен и вин начинается с Арнальдо Капрай-Валь ди Маджо с его неподражаемым стилем производства интереснейшего и величественного красного *Сагрантино ди Монтепульчано* (Sagrantino di Montepulciano) DOCG. Далее следуют Кастелло дельла Сала, собственность Маркески Антинори, и их белое *Черваго* (Cervaro) и *Муффато дельла Сала* (Muffatto della Sala), а также Квинтине Джорджио Лувгаротти с потрясающими *Рубеско* (Rubesco), *Шардоне* и *Торджано rosso* (Torgiano rosso). Запечатывает круг производитель, которого по праву называют лучшим, когда речь заходит об удивительно тонком белом вине *Орвието Классико* (Orvieto Classico). — Декуньяно деи Барби.

Другие части Италии имеют репутацию менее значимых. Пока... Но в ближайшее время мы все чаще будем слышать от ценителей о таких винах, как *Тасузи* (Tusasi) и *Ласпина Кристи* (Lacuma Christi) из региона Кампания от Мастоберардино, *Альгеро Марке ди Вилламарина* (Alghero Marchese di Villamarina) из Сардинии от Селла э'Моста. Или чего, например, стоят вина из Марке (восточное побережье) с его винами — красным *Россо Конеро* (Rosso Conero) и белым молодым и очень «рыбным» *Вердиккьо Классико деи Кастелли ди Йези* (Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi) от дома Умани Ронзи или от Джованни Гарофали. Или как не сказать о Фалеско и его *Витиано* и *Монтинано* из Лацио-Умбриа, о южанках — Монтепестрано, Феуди ди Сан-Грегорио, Либрациди, Леоне ди Кастрис...

Последнее вино, о котором мне хотелось бы упомянуть особо, — это *Монтепульчано д'Абруццо* из региона Абруцци (Адриатическое побережье на одной широте с Римом). Имен несколько: Эдоардо Валентини, Мансарелли и другие. Вино с огромным потенциалом, оно стало одним из символов итальянского виноделия — такое же добротное, очень качественное, многообещающее и чаще недорогое (Валентини — исключение). На бутылке такого доступного по цене нектара, оно носит имя *Рипароссо* (Riparosso), от одного из превосходных производителей этих благословенных земель — Дино Иллюминати, написаны такие строки: «...Сей территория производила столько и такого вина, что Ганнибал использовал его для восстановления своих сил, затраченных в битве при озере Тразимено». А ниже стоит дата первого письменного упоминания об этом вине в хрониках Полибия — 217 год до н.э., II Пунической войны. Еще много легенд и свидетельств могут поведать нам итальянцы, чья культура и история сконцентрированы в винах, таких солнечных, таких жизнеутверждающих, как и весь этот божественный край.

Но остановимся на перечисленном и перейдем к более подробному изучению того, что составляет одну из самых значительных частей производства вин в мире.



Северо-Западная Италия:

Пьемонт
Лигурия
Валле д'Аоста



Пьемонт



Провинция занимает одно из центральных мест среди наиболее важных винодельческих регионов Италии. Столицей этой провинции в составе некогда богатого и просвещенного Савойского королевства еще с XV века был и остается Турин. Основные области — Алессандрия, Асти, Кунео, Новара, Верчелли (которая еще славится своим рисом) и сам Турин. Население насчитывает около 4,5 млн. человек, что ставит Пьемонт на пятое место в Италии по демографическим показателям, кроме того, регион может претендовать на второе место по площади — 25 399 кв. км.

С точки зрения виноделия Пьемонт находится в числе самых крупных и значимых провинций. Общая площадь виноградников здесь составляет 70 тыс. га, что ставит его на шестое место, тогда как по количеству всех марочных вин — это бесспорный лидер: почти все 70 тыс. га отведены здесь под производство вин с контролируемым наименованием по происхождению (DOC и DOCG). В литрах эта пропорция выйдет несколько иначе. Ежегодное производство вина составляет около 3,7 млн. гектолитров (а это — седьмое место). Долгое время считалось, что Пьемонт уступает пальму первенства Венето, своему северо-восточному конкуренту, разделяя второе место по объему производства вин DOC и DOCG с Тосканой, но после того как была предпринята попытка все вина региона привести к общему контролю качества, Пьемонт вырвался в лидеры, ибо все, что сейчас производится — вина с контролируемым наименованием. По соотношению долей производства

белых и красных вин, доли их приблизительно равны, хотя Пьемонт получил международное признание благодаря красным винам и лишь двум белым — *Асти* и *Тави*. Наиболее интенсивной областью виноградарства в Пьемонте является его юго-восточная часть, начиная от в. Мондови на юге провинции, что находится в излучине рек Элдеро и Танаро (самое известное здесь красное — *Долчетто ди Дольяни*), и заканчивая городами Гаттинара и Темме — на севере, по обоим берегам реки Сеза (эти же города дают свои названия одноименным известнейшим винам).

Ближайший сосед французских Савойи и Жюра, ничем в целом не примечательных за редким исключением желтых вин, производимых, скорее, вопреки правилам и логике местного климата, Пьемонт дарит миру такое многообразие интересных вин, что вполне заслуженно снискал во всем мире славу главной винодельческой провинции Италии. Объяснением такого успеха во многом может служить местный климат и особенность почв, как следствие объективного характера. Но немаловажным остается и субъективный фактор. Несмотря на европеизацию и, шире, интернационализацию виноделия в Пьемонте (здесь все чаще можно встретить международные сорта винограда, способы обработки сырья, шифования и энологии, заимствованные у французов и калифорнийцев), этот край по-прежнему остается приверженцем и бережным хранителем местных многовековых традиций, которые в сочетании с умелыми инновациями и технической обеспеченностью дают вина такого потенциала и качества, что многим другим провинциям Италии еще долгое время предстоит молчаливо и с завистью следить за успехами этого прославленного северо-западного государства на территории Апеннинского полуострова, каким Пьемонт стал еще в XVIII веке в эпоху правления Великих герцогов и королей савойских. Примером такого «национализма» может служить Неббиоло, местная разновидность винограда, справедливо названная одной из самых Великих на Земле. Сорт так никуда и не мигрировал за пределы провинции, несмотря на то что из него производятся великие вина: *Бароло*, *Барбареско*, *Гаттинара* и другие. Более того, будучи завезенным на американские континенты, он дал такую серость и безличность, что на ум приходит чуть ли не мистицизм: будто бы пьемонты заговорили свою гордость и достоинство других народов Неббиоло не станет никогда.

Будучи самым западным регионом Италии, чья внешняя граница отделяет его от Швейцарии и Франции, Пьемонт практически целиком находится у подножия гор: Альп с одной стороны и Апеннин с другой. Именно в этом заключается этимологическое обоснование названия провинции — *Пье Монте* (подножие горы). Долгое время Пьемонт находился под сильным влиянием Франции. Отсюда отчетливая интерференция культуры края на всех уровнях, начиная от гастрономии, основу которой составляют трюфели, и заканчивая виноделием, рецепты которого переписывались набело на протяжении всего XIX века французскими специалистами. И все же, и это принципиально, несмотря на влияние чужеземцев, Пьемонт всегда оставался очень итальянской территорией с местным колоритом и самобытностью, в том числе и при производстве вин. По своему увлечению к традициям и привязанности к местным сортам в их историческом наследии пьемонты не имеют себе равных в Италии.

Как и во всей Северной Италии, местный климат имеет отчетливый сезонный характер, со сменой температур и равномерным распределением осадков. Зимы здесь довольно холодные, с обильным снежным покровом. Вес-

на наступает в марте и держится в ровном очень теплом температурном режиме до мая. Лето чаще всего жаркое и сухое. А осенью отмечают теплые температуры с обилием густых туманов в период сбора урожая. Но есть и свои особенности. Автору этих строк неоднократно приходилось быть свидетелем любопытного явления, которое может характеризовать климат Пьемонта в целом и объяснить столь явное различие в климатических особенностях этих земель и соседних французских территорий, находящихся на той же широте.

Чтобы увидеть самую высокую вершину высоких Альп, надо попасть в курортный и горнолыжный городок Шамони во Франции, он находится на высоте более тысячи метров и отсюда можно с легкостью добраться по канатной дороге, фуникулеру либо по проводнику по приложенным туристическим и альпинистским маршрутам до лобной вершины гряды. Можно отправиться на красивейший ледник Мер де Гляс, увидеть острый пик Эгвий дю Миди. И самое главное — восхищаться величием и красотой снежной шапки, имеющей удивительно плавные контуры, самого мощного и высокого пика Европы, Монблана (4807 м над уровнем моря). Все это можно сделать именно со стороны Франции. Нужно только одно — чтобы позволила облачность и погода. А вот с этим могут быть трудности. Вы прождете несколько дней — чтобы облака рассеялись и вам представилась возможность лицезреть все чепаре этажа вершины безупроч (и это летом-то). Если повезет, то на несколько часов гора расчистится от пелены и вы полюбуется сверканьем снега и льда на ее челе. Потом снова пойдет дождь и плотный покров, сотканный из облаков, снова обрывает Альпийского старта. Вы будете пребывать в восторженном настроении от увиденного, хотя это будет сопровождаться необходимостью снова извинуть дождевик и даже свитер, потому что еще и ветрено. И вот, глубоко удовлетворенный, перебирая мысленно картины увиденного, вы садитесь в машину и направляетесь в сторону Италии через сорокакилометровый тоннель Монблан, пробитый в теле горы. Выскакивая из полурака узкого отверстия, над которым находится сотни тысяч тонн грунта, вы через пять минут осознали, что что-то не так. Как-то светлее стало, что еще сильнее контрастирует с темным тоннелем. И почему-то ужасно жарко в свитере. Проклятие смотрит на вас как-то странно, словно вы с Северного полюса в зимнем облачении оказались в Африке. На небе нет ни единого облачка, синее небо слепит не хуже снега на солнце — вы в Италии. Объяснение просто и логично. В этой стране, где разнообразие климатических зон необычайно велико, их различие строится не только на противопоставлении севера югу, но различия есть и между восточным и западным побережьями. Северная часть Италии до альпийского предгорья — это равнинная часть, покрытая рядом крупных озер. Воздушные массы с теплой Адриатики, на востоке, беспрепятственно пересекают всю страну по горизонтали, тем более что расстояние невелико, каких-нибудь 600 км. С севера и запада страна обрамлена высоким воротом Альп. Массив гор настолько высок, что не позволяет холодным воздушным массам с Атлантики попадать на эту сторону, аккумулируя их в виде облаков и осадков на территории Франции.

В общем чертах преимущество Пьемонта перед соседями можно охарактеризовать как единство субальпийского климата, южной экспозиции, толстого слоя и быстро осушаемых ледниковых почв и обладания уникальными местными сортами винограда.

С точки зрения землевладения Пьемонт принято сравнивать с Бургундией. Здесь царит огромное количество всевозможных кооперативов и мелких угодий. Отсюда большое число неогонимских вин, но по большей части

вина неготируются самими мелкими производителями, объединенными в большие кооперативные погреба, как, например, Терре-дель-Бароло, компания, соединившая более 50 мелких хозяйств. Хотя, справедливости ради, отметим, что в последнее время увеличилось число именно производителей, и они все чаще стремятся к увеличению собственных виноградников, а к ним относятся самые именитые, что не могло не привести к увеличению цены на землю. Большая часть собственно производителей, не объединенных ни в какие группы, — это семейные предприятия и хозяйства.

Особую гордость пьемонтцев составляет их кухня. Она неразрывно связана с виноделием. Их профиль одинаково узнаваем, где бы вы ни были. Его можно характеризовать как сочетание мощи, богатства, индивидуальности и одновременно неповторимого стиля утонченности и аристократизма. Здесь можно встретить обильные дичи, разнообразных сыров и, безусловно, гордость туринцев — белые трюфели. Это местное сокровище стоит дороже черной икры. Поэтому-то в особой чести здесь специально обученные собаки, чей острый нюх позволяет им раскапывать эти грибы на приличной глубине. Собаки зачастую живут не дольше двух лет, так как их плательцы, клажив в них баснословные деньги (обученная собака из питомника может обойтись в сумму более 10 тыс. долларов), заставляют работать их буквально на износ. Отдача, правда, окупает затраты, ибо одна собака в состоянии принести своему владельцу до 20 тыс. долларов за сезон. Охота за трюфелями ведется обычно ночью, чтобы никто не мог засечь деливку трюффеля — «грибника» — гриб вырастает каждый год в одном и том же месте. Но игра стоит свеч. Одного гриба в тертом виде достаточно, чтобы напомнить обеденный зель целый замок тончайшим благоуханием лесных орехов, опавших листьев осенней дубравы и сырой лесной земли, шипящей аромата мха, ягод и хвои. Среди достойных гастрономических произведений можно назвать различные мясные блюда, например — наиболее показательное и богатое *фритто ластво*, или различные запеченные во фритюре мясные деликатесы и фрукты, но это блюдо стало трудно найти в регионе, несмотря на его традиционный характер. Другая достопримечательность местной кухни — рис и многочисленные ризотто, среди которых самым интересным, по-видимому, будет *ризотто аль бароло*. Рис — это настоящее национальное достояние. Его в основном выращивают в районе Верчелли и Новары.

Сердцем винодельческого Пьемонта справедливо считают земли между городами Альба, что на реке Танаро, и Асти. Эта река пересекает и делит надвое всю ленту интенсивного виноделия региона. Близлежащие холмы Ланге обеспечивают на высоте от 400 м наиболее благоприятный угол и распределение солнечного тепла, что в сочетании с местными почвами, нужной влажностью и укрытием за спиною склонов дарят вино два великодушных образца того, каким должно быть великое красное — *Бароло* (юго-западнее Альбы) и *Барбареско* (восточнее Альбы). Кроме них, с недавних пор в состав дорогих и качественных вин из Ланге стали активно включать интернациональные звезды — *Каберне Шардоне* — сорта, которые еще не так давно здесь встречали активное сопротивление. Несмотря на их неитальянский генезис, на этих почвах в них все равно без труда угадываются особенности местного характера, и их совершенно авторитетно называют *Пьемонтскими Шардоне* и *Каберне*.

Следующим перспективным и многообещающим сортом можно назвать *Барберу*. В своих разных проявлениях в Альбе, Асти и Монферрато, на холмах севернее Асти, *Барбера* хоть и различна, но все же сохраняет присущий только ей характер. Сегодня ее стали небезосновательно считать ши-

карной и стильной, тогда как еще 10 лет назад ее единственной заслугой называли массовый характер производства. Некоторые выдержанные *Каберне* легко сопоставимы с *Неббиоло*.

Несколько иным, хотя не менее достойным красным, следует назвать *Долчечетто*, широко культивируемый посеместно (как минимум семь его разновидностей) на юге и востоке провинции. Его следует отнести к серьезным винам, насыщенным танинами, но не предназначенным к длительной выдержке. Еще три неплохих красных — это бледное *Присолина*, чаще шипучая *Фрейза* и слегка игристое *Бракетоно из Аккуи*. Среди уроженцев северной части региона следует вспомнить о выполненных в новом стиле красных: *Гемме*, *Карема*, *Лессана*, *Фара* и, конечно, *Гатташара*.

Кроме прочих заслуг, Пьемонт относят к лидерам в производстве игристых вин. Способы производства крайне разнообразны, от местной традиции в Асти до классической технологии при выпуске шампанских вин из сырья, по большей мере заимствованного в соседнем Оларено-Павезе в Ломбардии, ибо собственные насаждения Пино и Шардоне здесь все еще мало численны, хотя Пьемонт и был одним из первых при включении в свой состав чужеземных сортов винограда. В числе белых плавное место отведено *Иви* из сорта винограда Кортезе, признанном десятилетиями как одно из лучших «рыбных» вин Италии за его живой стиль. *Арине* из Роэро идет по пятам за *Иви*, пытаясь отобрать пальму первенства у последнего. И еще одним достойным белым, возрожденным из небытия, стоит завершить краткий список перечисления пьемонтских вин. Речь идет о древнем *Эрвалуче ди Калаво*, уроженце земель поблизости от Турина. Сортами, которые редко существуют в самостоятельном виде, но без которых картина была бы неполной, стоит назвать красные Бонарда и Весполина, используемые в сочетании с Неббиоло и/или другими сортами, например в *Гатташаре* и *Гемме*.

Вина Пьемонта

DOCG

1. *Asti* Белое сладкое (существует в двух версиях)
Asti (Spumante) Игристое
Moscato d'Asti Шипучее
2. *Barbaresco* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года. Riserva — 4 года
3. *Barolo* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года. Riserva — 5 лет
Barolo Chinato Красное ароматизированное, слегка крепленое вино на базе Бароло
4. *Brachetto d'Aqui (Spumante)* Красное сладкое шипучее, реже игристое
5. *Gattinara* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года. Riserva — 4 года
6. *Ghemme* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года, из которых 20 мес. в дубе и 9 мес. в бутылке. Riserva — 4 года выдержки, из которых 25 мес. в дубе и 9 мес. в бутылке, алк. 12,5%
7. *(Cortese di) Gavi (Spumante/Frizzante)* Белое сухое. Редко встречается игристое и шипучее

DOC

8. *Albugnato* DOC с территории 4 коммун в провинции Асти

- Albignano Rosso* Красное сухое и сладкое
Albignano Rosato Розовое сухое и сладкое
Albignano Superiore Красное сухое. Обяз. выдержка — 12 мес. (из них 6 — в дубе), считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
9. *Barbera d'Alba* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Superiore 12,5%
10. *Barbera d'Asti* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Superiore 12,5%
11. *Barbera del Monferrato (Frizzante)* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Superiore 12,5%. Может быть шипучим
12. *Boca* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года
13. *Bramaterra* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года. Riserva — 3 года
14. *Canavese* DOC с территории 98 коммун в провинции Турин, 7 коммун в провинции Биелла и 1 коммуна в провинции Верчелли
Canavese Bianco Белое сухое
Canavese Rosso (Novello) Красное сухое. Может быть молодым
Canavese Rosato Розовое сухое
Canavese Barbera Красное сухое
Canavese Nebbiolo Красное сухое
15. *Carema* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года. Riserva — 4 года
16. *Colli Tortonesi* DOC с территории 30 коммун в провинции Александрия
Colli Tortonesi Bianco Белое сухое
Colli Tortonesi Rosso (Novello) Красное сухое. Может быть молодым
Colli Tortonesi Chivetto Розовое сухое
Colli Tortonesi Barbera Красное сухое. Superiore 12,5% и 2 года выдержки
Colli Tortonesi Dolcetto (Novello) Красное сухое. Может быть молодым
Colli Tortonesi Cortese (Spumante/Frizzante) Белое сухое. Иногда может быть игристым или шипучим
17. *Collina Torinese* DOC с территории 28 коммун в провинции Турин
Collina Torinese Rosso (Novello) Красное сухое. Может быть молодым
Collina Torinese Barbera Красное сухое
Collina Torinese Bonarda Красное сухое
Collina Torinese Malvasia Красное сладкое. Мин. алк. 10%
Collina Torinese Pelaverga или *Calì* Красное сладкое с ограниченной территории. Мин. алк. 10%
18. *Colline Novaresi* DOC из 26 коммун в провинции Новара
Colline Novaresi Rosso Красное сухое (Неббиоло, Ува Рара, Весполлина, Кроатина)
Colline Novaresi Spanna (Nebbiolo) Красное сухое
Colline Novaresi Uva Rara (Bonarda) Красное сухое
Colline Novaresi Barbera Красное сухое
Colline Novaresi Vespolina Красное сухое
Colline Novaresi Croatina Красное сухое
Colline Novaresi Bianco Белое сухое (Эрбалуце)
19. *Colline Saluzzesi* DOC с территории 9 коммун в провинции Кунео
Colline Saluzzesi Rosso Красное сухое
Colline Saluzzesi Pelaverga Красное сухое и сладкое
Colline Saluzzesi Quagliano Красное сладкое. Мин. алк. 10%
Colline Saluzzesi Quagliano Spumante Красное сладкое игристое
20. *Cortese dell'Alto Monferrato (Spumante/Frizzante)* Белое сухое. Может быть игристым и шипучим

21. *Coste della Sesia* DOC с территории 18 коммун в провинции Биелла и Верчелли
Coste della Sesia Bianco Белое сухое
Coste della Sesia Rosso (Novello) Красное сухое. Может быть молодым
Coste della Sesia Rosato Розовое сухое
Coste della Sesia Bonarda (Uva Rara) Красное сухое
Coste della Sesia Croatina Красное сухое
Coste della Sesia Nebbiolo (Spanna) Красное сухое
Coste della Sesia Vespolina Красное сухое
22. *Dolcetto d'Acqui* Красное сухое. Superiore 12,5% и мин. 1 год выдержки
23. *Dolcetto d'Alba* Красное сухое. Superiore 12,5% и мин. 1 год выдержки
24. *Dolcetto d'Asti* Красное сухое. Superiore 12,5% и мин. 1 год выдержки
25. *Dolcetto delle Langhe Monregalesi* Красное сухое. Superiore 12% и мин. 1 год выдержки
26. *Dolcetto (di Diano) d'Alba* Красное сухое. Superiore 12,5% и мин. 1 год выдержки
27. *Dolcetto di Dogliani* Красное сухое. Superiore 12,5% и мин. 1 год выдержки
28. *Dolcetto di Ovada* Красное сухое. Superiore 12,5% и мин. 1 год выдержки
29. *(Erbaluce di) Caluso* Белое сухое
Caluso Spumante Белое сухое игристое
Caluso Passito Белое сладкое. Обяз. выдержка — 5 лет. Алк. 13,5%
Caluso Passito Liquoroso Белое крепленое. Обяз. выдержка — 5 лет. Алк. 17,5%
30. *Fara* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года
31. *Freisa d'Asti* Красное сухое. Superiore 11,5% и мин. 1 год выдержки
Freisa d'Asti Frizzante или *Spumante Naturale*. Может быть в шипучей или игристой версии
32. *Freisa di Chieri secco* Красное сухое. Superiore 11,5% и мин. 1 год выдержки
Freisa di Chieri amabile (Frizzante/Spumante) Красное сладкое. Оба могут быть шипучими и игристыми
33. *Gabiano* Красное сухое. Riserva — 2 года
34. *Grignolino d'Asti* Красное сухое
35. *Grignolino del Monferrato (Casalese)* Красное сухое
36. *Langhe* DOC на территории 94 коммун в провинции Кунео
Langhe Rosso Красное сухое (из одного или нескольких перечисленных ниже)
Langhe Bianco Белое сухое (из одного или нескольких перечисленных ниже)
Langhe Nebbiolo Красное сухое
Langhe Dolcetto Красное сухое
Langhe Freisa Красное сухое
Langhe Favorita Белое сухое
Langhe Chardonnay Белое сухое
Langhe Arneis Белое сухое из более ограниченной зоны (30 коммун)
37. *Lessona* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года
38. *Loazzolo* Белое сладкое (Москато). Обяз. выдержка — 2 года
39. *(Malvasia di) Casorzo (d'Asti) (Frizzante)* Красное сладкое. Иногда шипучее
Malvasia di Casorzo d'Asti Spumante Naturale Красное сладкое натуральное игристое

40. *Malvasia di Castelnuovo don Bosco* Красное сладкое. Иногда шипучее
41. *Monferrato* DOC 100 коммун Алессандрия и 100 коммун Асти
Monferrato Rosso Красное сухое (из одного или нескольких перечисленных ниже)
Monferrato Bianco Белое сухое (из одного или нескольких перечисленных ниже)
Monferrato Chianello (Cianet) Розовое сухое (до 9 сортов)
Monferrato Dolcetto Красное сухое
Monferrato Freisa Красное сухое
Monferrato Freisa amabile Красное сладкое
Monferrato Casalese Cortese Белое сухое из более ограниченной зоны (40 коммун)
42. *Nebbiolo d'Alba (Frizzante)* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Иногда сладкое
Nebbiolo d'Alba Spumante Красное игристое либо шипучее сухое или сладкое
43. *Piemonte* DOC широчайшего покрытия (Алессандрия, Асти, Кунео)
Piemonte Spumante Белое сладкое или сухое игристое (до 4 сортов)
Piemonte Pinot Bianco Spumante Белое сладкое или сухое игристое
Piemonte Pinot Grigio Spumante Белое сладкое или сухое игристое
Piemonte Pinot Nero Spumante Белое сладкое или сухое игристое
Piemonte Barbera Красное сухое
Piemonte Bonarda (Frizzante) Красное сухое или сладкое. Может быть шипучим
Piemonte Grignolino Красное сухое
Piemonte Cortese (Spumante) Белое сухое, может быть игристым
Piemonte Chardonnay (Spumante) Белое сухое, может быть игристым
Piemonte Brachetto (Frizzante/Spumante) Красное сладкое, может быть шипучим или игристым
Piemonte Moscato Сладкое белое из более ограниченной зоны. Алк. 10,5%
Piemonte Moscato Passito Сладкое белое из более ограниченной зоны. Алк. 15,5%
44. *Pinerolese* DOC с территории 32 коммун в провинции Турина и 2 — в провинции Кунео
Pinerolese Rosso Красное сухое
Pinerolese Rosato Розовое сухое
Pinerolese Barbera Красное сухое
Pinerolese Bonarda Красное сухое
Pinerolese Freisa Красное сухое
Pinerolese Dolcetto Красное сухое
Pinerolese Doux d'Herbe Красное сухое и сладкое
Pinerolese Ramin Красное сухое с ограниченной территорией
45. *Roero* DOC из 14 коммун провинции Кунео
Roero Rosso Красное сухое (Неббиоло). Superiore 12%
Roero Arneis (Spumante) Белое сухое, иногда игристое
46. *Rubino di Castagna* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год
47. *Ruchè di Castagnole Monferrato* Красное сухое. Редко сладкое
48. *Sizzano* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года
49. *Valsusa (Novello)* Красное сухое. Может быть молодым
50. *Verduno Pelaverga* Красное сухое.

Несколько лучших вин Пьемонта

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Азия, Rosso Agnolo Bianco	TEO COSTA	Barbera d'Alba Alfinito in Canali	PAOLO SCAVINO
Barbaresco	ALFREDO & GIOVANNI ROAGNA	Barbera d'Alba Bricco Airoli	GIOVANNI VIBERTI
Barbaresco	BENI DI BADASIOLO	Barbera d'Alba Bricco Marat	MATTEO CORREGGIA
Barbaresco	PUNSET	Barbera d'Alba Cascina Nuova	MAURO VEGLIO
Barbaresco	STEFANO FARINA	Barbera d'Alba Codana	GIUSEPPE MAS-CARELLO E FIGLIO
Barbaresco Brice Balin	MOCCAGATTA	Barbera d'Alba Cepin	ALBINO ROCCA
Barbaresco Bricco Auli	PIO CESARE CERETTO	Barbera d'Alba Le Masserie	FRANCESCO BOSCHIS
Barbaresco Copparessa	BRUNO ROCCA	Barbera d'Alba Maria Gianna	FRATELLI GIACOSA
Barbaresco Costa Rosa	ANGELO GAJA	Barbera d'Alba Monfalletto	CORDERO DI MONTEZEMOLO
Barbaresco Mascera	VIETTI	Barbera d'Alba Ormati	ARMANDO PARUSSO
Barbaresco Rabaja	BRUNO ROCCA	Barbera d'Alba Vigna dei Rotiani	ENZO BOGLIETTI
Barbaresco Rabaja	MICHELE CHIARLO	Barbera d'Alba Vigna Martina	ALDO & RICCARDO SEGHESIO
Barbaresco Riserva della Casa	MARCHESE DI BAROLO	Barbera d'Alba Vigneto della Chiesa	IL VINO DEI PADRI
Barbaresco Santo Stefano di Neive Riserva	BRUNO GIACOSA	Barbera d'Asti Bricco dell'Uccell'oro	BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA
Barbaresco Serraboella	ELLI CIGLIUTI	Barbera d'Asti Bricco della Bigotta	BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA
Barbaresco Sorì Paitin	PAFFIN	Barbera d'Asti Bricco Verlenga	PIETRO BARBERO
Barbaresco Sorì Burdin	FONTANABIANCA	Barbera d'Asti Costanirole	PRUNOTTO
Barbaresco Sorì San Lorenzo	ANGELO GAJA		
Barbaresco Sorì Tildin	ANGELO GAJA		
Barbaresco Varetta	PELLISSERO		
Barbaresco Vigneto Bassarin	MOCCAGATTA		
Barbera d'Alba	ALDO CONTERNO		
Barbera d'Alba	GIACOMO ASCHERI		



Имение Fontanafredda

Имение Фонтанафредда, некогда бывшее собственным владением первого короля Италии, можно искать на карте именно здесь — в сердце местности, где родился Бароло. Сегодня на роскошных склонах холмов, расположенных в долине Аоста, растут лучшие виноградники этой провинции. Их площадь в 70 га расположена в идеальном, окруженном старыми, оставленными срубленными деревьями и величественной королевской охотничьей оградой.

Виноградники этой «серебряной элиты» Фонтанафредда являются собственными владениями и производят вино на международном рынке. Простая, доступная бутылка вина за 100 летнюю историю, имеет традиции и инновации, эксперименты и современные технологии направлены на достижение идеального качества винограда и вина. Среди вин этой марки и Барбареско, известными являются красное и белое вина Пьемонта, такие как Барбера d'Alba, Дольгеро d'Alba, Лигне Нобелье и Бии.



Вино	Производитель	Вино	Производитель
Barbera d'Asti Crontin Riserva Personale Mario Scrimaglio	SCRIMAGLIO	Barolo Bussia Soprana	ALDO CONTERNO
Barbera d'Asti La Vignassa	PIETRO BARBERO	Barolo Bussia Vigna Rocche	ARMANDO PARUSSO
Barbera d'Asti Montetusa	BERTELLI	Barolo Cannubi	PAOLO SCAVINO
Barbera d'Asti Passum	CASCINA CASTLET	Barolo Cannubi	PRUNOTTO
Barbera d'Asti Pomiroso	LUIGI COPPO & FIGLI	Barolo Cannubi Boschia	LUCIANO SANDRONE
Barbera d'Asti San Antonio Vieilles Vignes	BERTELLI	Barolo Cannubi Riserva	MARCHESI DI BAROLO
Barbera d'Asti Superiore Sradivario	BAVA	Barolo Cascina Ballarin	LUIGI VIBERTI & FIGLI
Barolo	BARTOLO MASCARELLO	Barolo Cascina Francis	GIACOMO CONTERNO
Barolo	ERALDO VIBERTI	Barolo Cerrequio	MICHELE CHIARLO
Barolo	ELLI REVELLO	Barolo Clobot Mentin Ginestra	DOMENICO CLERICO
Barolo	GIANFRANCO ALESSANDRIA	Barolo Collina Rionda Riserva	BRUNO GIACOSA
Barolo	GIOVANNI VIBERTI	Barolo Corta della Bricolina	BENI DI BATASIOLO
Barolo	PODERI LUIGI EINAUDI	Barolo Giacini	CORINO
Barolo Boscaruto	BENDI BATASIOLO	Barolo Ginestra Vigna Casa Matè	ELIO GRASSO
Barolo Boschis	LUCIANO SANDRONE	Barolo Gran Bussia	ALDO CONTERNO
Barolo Bric Fiasc	PAOLO SCAVINO	Barolo III Millennium M	MARCHESI DI BAROLO
Barolo Brico Fiasco	AZELIA	Barolo La Rocca e La Pira Riserva	ALFREDO & GIOVANNI ROAGNA
Barolo Brico Luchini	SILVIO GRASSO	Barolo Lazzarito	VIETTI
Barolo Brico Rocche	CERETTO	Barolo La Delizia	FONTANAFREDDA
Barolo Brunate	CERETTO	Barolo Le Gramolere	GIOVANNI MANZONE
Barolo Brunate	MARCARINI	Barolo Le Vigne	LUCIANO SANDRONE
Barolo Brunate	ROBERTO VOERZIO	Barolo Monforte	ALDO CONTERNO
Barolo Bussia	PRUNOTTO	Barolo Monforte	GIACOMO CONTERNO
Barolo Bussia Riserva	SEBASTE	Barolo Monprivato	ELLI BROVIA
		Barolo Orto	PIO CESARE

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Barolo Pajana	DOMENICO CLERICO	Dolcetto d'Alba Solatio Brovia	ELLI BROVIA
Barolo Prapo	CERETTO	Dolcetto d'Alba Superiore Elevato in Piccole Botti	CABUTTO
Barolo Rocche dell'Annunziata	PAOLO SCAVINO	Dolcetto d'Alba Trifolera	GIUSEPPE CORTESE
Barolo Rocche di Castiglione	VIFETTI	Dolcetto di Degliani Sui d'Jermu	ELLI PECCHENINO
Barolo Rocche di Castiglione Falletto	BRUNO GIACOSA	Dolcetto di Dogliani Vigna Tocc	PODERI LUIGI EINAUDI
Barolo Romirasco	ALDO CONTERNO	Cani dei Gati Etichetta Nera	LA SCOLCA
Barolo Sotì Giocosa	CONTERNO-FANTINO	Cani di Gati La Villa	VILLA SPARINA
Barolo Spess	ANGELO GAJA	Harys	GIOVANNI BATISTA CERETTO
Barolo Vigna Badarina	BERSANO	La Bernardina Morsordo Rosso	CASCINA LA BARBATELLA
Barolo Vigna Big Riserva	PODERI ROCCHIE DEI MANZONI	La Vigna di Sorvico	PIO CESARE
Barolo Vigna Cicala	ALDO CONTERNO	Langhe Bianco Anaris	ANGELO GAJA
Barolo Vigna Colonnello	ALDO CONTERNO	Langhe Cabernet Sauvignon Darmagi	MARCHESI DI BAROLO
Barolo Vigna La Villa Pajungallo	FONTANAFREDDA	Langhe Cabernet Sauvignon Regret	ALDO CONTERNO
Barolo Vigna Rocche	PODERI ROCCHIE DEI MANZONI	Langhe Chardonnay Boscador	PIO CESARE
Barolo Vigna San Giuseppe Riserva	CAVALLOTTO	Langhe Chardonnay Prodito	ANGELO GAJA
Barolo Vigneto Arborina	ELIO ALTARE	Langhe Chardonnay Gati & Rex	CAPPELLANO
Barolo Vigneto Arborina Dell'Annunziata	GIANFRANCO BOVIA	Langhe Rosso Augusto	CA' VIOLA
Bianco Lazzolo Piana-Rocche	FORTIETO DELLA LUJA	Langhe Rosso Bric du Lav	ARMANDO PARUSSO
Bricco Manzoni	PODERI ROCCHIE DEI MANZONI	Langhe Rosso Bricco Rovello	
Bricco Viole	SEBASTE		
Dolcetto d'Alba Barturo	CA' VIOLA		
Dolcetto d'Alba Boschè di Berti	PODERI MARCARINI		
Dolcetto d'Alba Madonna di Como	MARCHESI DI BAROLO		

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Langhe Rosso Monprà	CONTERNO-FANTINO	Nebbiolo d'Alba Bricco Rotondo	ABRATE
Langhe Sauvignon Altesa di Brauro	ANGELO GAJA	Nebbiolo delle Langhe Il Favot	ALDO CONTERNO
Langhe Soto Moresco (Nebbiolo/Merlot/Barbera)	ANGELO GAJA	Pietramite Chardonnay Olce	TENUTA LA TENAGLIA
Langhe Vigna Arborina (Nebbiolo)	ELIO ALTARE	Rouchet Bricco Rosa	ANTICA CASA VINIGOLA SCARPA
Langhe Vigna La Villa (Nebbiolo/Barbera)	ELIO ALTARE	Rocro Braja	DELLETTO
Langhe Vigna Larigi (Barbera)	ELIO ALTARE	Rosso Gataldi	GASTALDI
Monferrato Rosso Pin	LA SPINETTA	Sul Bric	FRANCO M.MAR-TINETTI
		Valemita Broc Zeri Riserva	PODERI ROCCHIE DEI MANZONI
		Vignaserra	ROBERTO VOERZIO

Описание основных марочных вин Пьемонта

Barolo (Бароло) DOCG

Красное сухое вино. Сорт винограда: Неббиоло. Минимальное содержание алкоголя – 13%. Высокая цена.

Превосходное дополнение к жареному мясу под обильным и насыщенным соусом. Производится в ограниченном небольшом районе Ланге вокруг коммуны города Бароло в провинции Кунео. Цвет глубокий рубиново-гранатовый с оранжевым проблеском, который усиливается с годами, переходит оттенок вина в темно-коричневый. Хью Джонсон так описывает характер вина: «*Бароло* создает во рту ощущение сложной борьбы разных вкусов, в результате этого окончательное впечатление превосходно. Для того чтобы почувствовать всю прелесть этого мощного и вязкого вина, необходима практика. Многие годы большинство ароматов и запахов завуалированы и недоступны. Вино имеет необычайный спектр ароматов: запахи смолы, трюфелей, фиалок, ушедших роз, благоуханий, клюквы, малины. Процесс старения замедлен. Зрелость наступает довольно неожиданно, где-то через 10 лет...». Окончательный возраст этого мощного полнотелого вина с его сдержанным вкусом, удивительным своим сочетанием бархатистости и терпкости танинов и эфемерным, но интенсивным букетом, сильно зависит от года сбора урожая. Лучшие *кри*² *Бароло* с селекционных виноградников и чаще резервы поражают своей завучностью.

² Селекционные виноградники, расположенные в наиболее благоприятных климатических условиях и на лучших почвах.

Barbaresco (Барбареско) DOCG

Красное сухое вино. Сорт винограда: Навбиоло. Минимальное содержание алкоголя – 12,5%. Высокая цена.

Превосходное дополнение к жареному мясу под обильным и насыщенным соусом. Ближайший сосед Бароло из провинций Асти и Кунео, обладающий большинством его реликвовых, мощных качеств: терпкостью, молодостью и завершающимся ароматом приятности. Цвет, как и у *Бароло*, отличается рубиново-гранатовым ровным блеском с оранжевым отливом. Его спокойствие цвета усиливается с годами, и оно приобретает черно-коричневый оттенок. Букет и вкус вина равно велики и отличаются богатством, но лишены сложности. У Джексона «Великое вино Барбареско отличается определенным стилем и лоском, которые порой трудно точно охарактеризовать. Велики соблазн назвать его *Cote Rotie*, равно как и Бароло Эрмитажем, хотя это и не совсем точно. Даже в зрелости эти вина сохраняют свою терпкость». Зачастую считается, что Барбареско трудно соперничать по своей мощи и потенциалу с Бароло, хотя это верно лишь отчасти, что подтверждает богатый опыт многих производителей.

Dolcetto d'Alba (Дольчетто д'Альба) DOC

Красное сухое вино. Сорт винограда: Дольчетто. Минимальное содержание алкоголя – 11,5%. Цена умеренная.

Прекрасный аккомпанемент практически для любых горячих блюд, лучше сочетается в сочетании с мясным жареным с кисло-сладким соусом. Родом с холмов вокруг Альбы, в провинции Кунео, данный сорт считается лучшим из сортов Дольчетто, в большей степени благодаря развитым ароматам, сконцентрированным и оседающим. Молодое вино хорошо развивается. Цвет рубино-красный, близкий к фиолетовому, особенно в его пене в момент разлива в бокал, причем имеющий тенденцию усиливать этот оттенок с возрастом. Имеет приятный винный аромат сухого полнотелого вина и слегка острый привкус одновременно с качественным и насыщенным букетом.

Barbera d'Alba (Барбера д'Альба) DOC

Красное сухое вино. Сорт винограда: Барбера. Минимальное содержание алкоголя – 12%. Цена от умеренной до высокой.

Альба является лучшей производительной зоной, представляющей сорт Барбера наиболее полновесно и ярко; хотя стиль вина и остается на усмотрение его производителей. Производится в холмистой части Альбы и провинции Кунео. Имеет рубиново-красный цвет. Насыщенность цвета с возрастом переходит в гранатовый оттенок. Сильный винный аромат с тонким букетом; насыщенность, танцующая и сухость с годами придают вину еще большую прелесть и сбалансированность. Можно подавать со всеми основными блюдами.

Barbera d'Asti (Барбера д'Асти) DOC

Красное сухое вино. Сорт винограда: Барбера. Минимальное содержание алкоголя – 12%. Цена от умеренной до высокой.

Провинции Асти и Алессандрия. К основному сорту может быть добавлено скромное количество (не более 15%) других разновидностей винограда — Фрейза, Гриньолино и Дольчетто. Профессионалы не могут прийти к мнению, какой же вариант сорта — Альба или Асти — производит лучшее ви-

но *Барбера*. С возрастом из рубиново-красного цвет превращается в гранатовый; винный аромат, имеющий характерный запах, с годами становится эфирным; сухой, спокойный и полновесный привкус при соответствующем возрасте представляет собой полную гармонию и привлекательность. Подается с основными блюдами.

Barbera del Monferrato (Барбера дель Монферрато) DOC

Красное сухое вино. Сорт винограда: Барбера. Минимальное содержание алкоголя – 11,5%. Цена умеренная.

Провинции Асти и Алессандрия. Вино производится из сорта винограда Барбера, с возможным ограниченным (не более 15%) добавлением местных сортов Фрейза, Гриньолино и Дольчетто. Обычно цвет определяется как насыщенный красный. В большей степени сухие вина, они иногда могут иметь легкий сладковатый привкус. Тело у вина среднее. Выдержанные в маленьких дубовых бочках и считающиеся таким образом лучшими вина получают наименование Баррик. Иногда Барбера Монферрато может встречаться в легкой шипучей версии. Подается с основными блюдами.

Grignolino del Monferrato (Гриньолино дель Монферрато) DOC

Красное сухое вино. Сорт винограда: Гриньолино. Минимальное содержание алкоголя – 11%. Цена умеренная.

Вино, имеющее довольно серьезную репутацию, производится из одноименного сорта, покрывающего холмы провинции Алессандрия. Иногда в вино могут добавлять ничтожное количество Фрейзы. Цвет варьирует от светло-алого у молодого вина до кирпично-красного с оттенком оранжевого в зрелом состоянии. Приятное на вкус, сухое, чувствуется присутствие таннинов. Имеется легкая горчинка. К специфическим чертам можно отнести характерный и ярко выраженный привкус черного перца. Может сопровождать большое число разнообразных блюд.

Moscato d'Asti (Москато д'Асти) DOCG

Белое сладкое вино. Сорт винограда: Москато Бьянко. Минимальное содержание алкоголя – 11%. Цена умеренная.

Прекрасное сопровождение десертов. Родом из провинций Алессандрия, Асти и Кунео. Вина этой известной производительной зоны имеют более или менее насыщенный соломенно-желтый оттенок. Внешний вид очень привлекателен своей искрящейся чистотой. Очень яркий, характерный освежающий фруктовый букет напоминает одновременно о розах. На вкус эти вина весьма сладкие и ароматные. Чаще всего существуют в легкой шипучей версии. Из этого молодого вина может быть произведено путем естественной ферментации в бутылке или автоклавах способом *charmat* вино *Asti Spumante*, если оно использовано по итальянскому законодательству не позднее 30 июня следующего за годом сбора урожая и соответствует всем характеристикам соответствующей зоны производства. Для *Asti Spumante* содержание алкоголя — 7%.

Gavi (Гави) DOCG

Белое сухое вино. Сорт винограда: Кортезе. Минимальное содержание алкоголя – 11%. Цена умеренная.

(*Кортезе ди*) Гави — новая звезда из очень небольшой холмистой местности в провинции Алессандрия с центром непосредственно в городке Гави,

недавно повысившаяся на международном небосклоне, которая достигла определенных высоких стандартов уровня кислотности и сбалансированности. Это насыщенное тонкое и очень «рыбное» вино практически заявляет о себе, как «Белое бургундское». Джонсон утверждает, что на этих землях по обоим берегам реки Лемме и впрямую может вырасти такой великолепный виноград, который вывел на мировой рынок белые пьемонтские вина. Вино имеет светлый соломенный цвет, приятный, свежий аромат, а на вкус оно сухое и хорошо сбалансированное. Изредка может встречаться в шипучей и игристой версиях.

Некоторые виноградники Barolo Cru

1-й категории

1. Brunate
2. Cannubi
3. Cerequio
4. Gabutti - Parafada
5. Lazzarato
6. Marcoca - Revette
7. Monprivato
8. Rocche di Castiglione Falletto
9. Rocche di Annunziata
10. Villero

Cru

1. Braia
2. Baudina
3. Bussia Sottana
4. Bussia Soprana
5. Cannubi Moscato
6. Cannubi Boschis
7. Cerretta
8. Conca dell'Abbazia dell'annunziata
9. Cucco
10. Fontanile
11. Mondaletto
12. Piao della Polvere
13. Pugnane
14. Rocchette
15. Santo Stefano
16. Sarmassa - Sarmassa
17. Le Tarnote
18. Vigna Rionda

Виноградники исторических зон и областей

1. Arolo
2. Arnolfo
3. Cannubi
4. Costa di Rose
5. Dardi
6. Fontanafredda
7. Ginestre
8. Granbussia
9. Grasi
10. Monfalletto
11. Montanello
12. Monfortino
13. Ornato
14. Sarmassa
15. Santo Stefano
16. Zonchetta

Некоторые виноградники Barbaresco Cru

1-й категории

1. Ghiga
2. Martinenga
3. San Lorenzo
4. Santo Stefano
5. San Tildin

Cru

1. Albesani
2. Asili
3. Cottá
4. Clirra
5. Casotto
6. Fasset
7. Gallina
8. Giacosa
9. Marcarini
10. Montefico
11. Montestefano
12. Pajoté
13. Porra
14. Paglieri
15. Rabajot - Rabajot
16. Rivoaldo
17. Secandine



Провинция занимает восемнадцатое место по общей площади (5416 кв. км). Столицей является Генуя, а основными областями — Ла Специя, Генуя, Савона и Империя. Население — 1,8 млн. человек, что ставит Лигурию на одиннадцатое демографическое место в Италии. Виноделическая Лигурия едва ли может претендовать на сколько-нибудь значимое место среди своих соседей, а соседствует она с Францией и Монако, Пьемонтом, Эмилией-Романьей и Тосканой. Общая площадь виноградников составляет 6 тыс. га, а объем производимого вина — 280 тыс. гектолитров, что ставит Лигурию на девятнадцатое место, из них всего 5%, или 13 тыс. гектолитров, имеют сертификат марочных вин (DOC), правда, это уже семнадцатое место среди всех производителей марочных вин в стране. Большая часть всего оборота вин в провинции — белые (около 75%). Наиболее интенсивной областью виноделия в Лигурии (а вся она представляет собой узкую, вытянутую вдоль побережья Лигурийского моря полосу суши, возвышенную с севера за счет Альп и Апеннин) являются ее западная оконечность и противоположная территория на востоке. Виноделие сконцентрировано по долинам рек Арджентина на западе и Магра на востоке.

Во-первых, это — богатый туристический край: именно здесь находятся известные курорты Портофино и Сан-Ремо, прославившийся еще в 80-е годы благодаря устраиваемым ежегодно музыкальным фестивалям. Кстати, здесь на побережье сфокусированы курорты высочайшего класса, более дорогие и престижные, чем на востоке страны. Кроме того, тут очень живописно. Сами итальянцы утверждают, что если вы хотите качественно и комфортно отдохнуть, вам следует остановить свой выбор на Лигурийском побережье: если же вы предпочтаете шумный и недорогой отдых, то в этом случае стоит ехать на Адриатику.

Во-вторых, экономический расцвет края основан на его географическом положении морской провинции: Лигурия процветает за счет одного из самых важных портов Южной Европы, Генуи.

Географическое положение провинции мало пригодно для возделывания виноградников. Один из немногих уголков, которые славятся своими ка-

чественными винами, — это местность поблизости от Ла Специи. Несмотря на невыгодность расположения региона с точки зрения виноградарства, местные виноделы извлекают выгоду даже из этого, максимально близко спуская террасы виноградников к прибрежной линии так, что лоза орошается, словно шампанским, салотом из брызг волн, разбивающихся о скалы. Удивительное зрелище.

Лигурия — это край с открытки. Здесь есть все атрибуты и декорации райского уголка: лазурные волны с пенистой бахромой волн, солнце, отраженное в синеве небес и морской глади, пальмы, застывшие, словно солнечные зонтики, у береговой линии, лачты разных форм и размеров, своими белоснежными треугольниками мачт вызывающие зависть у тех, кто остался на берегу, роскошные виллы и, конечно, женщины в смелых бикини, более сексуальных, чем само обнаженное тело... Итальянская Ривьера. Города, поселки и другие населенные пункты так плотно жмутся друг к другу вдоль берега моря, что создается впечатление одной бесконечной улицы, наполненной беззаботными празднующими курортниками. Море кормит местных жителей не только возможностью заработать на туризме, оно щедро одаривает их своими бесчисленными яствами: основу кухни составляют именно морепродукты. В любой прибрежной таверне вас поразит разнообразие экзотических салатов из обитателей моря *Аль Песты*, с соусом из оливкового масла, базилика и чеснока с сыром. Кстати, утверждают, что другая гордость всех итальянцев — *ригонизи* — родом именно отсюда, из Лигурии, точнее из Генуи. Этим определяется, наверное, тяготение местного населения к белым винам, которое имеет неслучайный характер.

Туристические зарисовки и воспоминания об отдыхе на лигурийской ривьере не обойдутся без восторженных отзывов о тех немногих винах, что удастся здесь найти. С огромными усилиями сопряжено желание человека выравнивать в этой провинции виноград, который в таком ничтожном количестве рождается на крошечных участках земли, террасами спускающихся к самому морю, что его едва хватает для семейного потребления виноградаря. Поэтому-то мы вряд ли встретим лигурийские вина за пределами региона, но некоторые из них настолько хороши, что о них стоит вспомнить особо.

В первую очередь, *Чинкветтерре* (Пять земель) DOC. Это как питейские Пять уголков. В районе производства, а это на востоке края, сходятся пять рыбацких поселков. Виноградники были известны здесь как часть ландшафта еще со времен античности. По большей части *Чинкветтерре* — сухое вино, хотя иногда можно встретить и сладкий его вариант, который называют *Щаккеттра* (Sciachettri). Он может быть произведен также в виде шипучего вина. Другой достопримечательностью стало вино, известное под именем *Колли ди Лунни* (Colli di Luni), как красное сухое, так и белое. Под этой маркой также можно встретить белое сухое и очень «рыбное» *Верментино* (Vermentino) с удивительно отчетливым и тонким ароматом. Из красных здесь распространены *Барбера ди Линеро* (Barbera di Lìnero) и *Росесе ди Альбенга* (Rossese di Albenga). Эти вина производят поблизости от Тосканы, рядом с Ла Специей. На юго-западе от Генуи в сторону к Ла Специи лежит небольшая зона производства вин под маркой *Коллине ди Леванто* (Colline di Levanto). Белые состоят из сортов винограда Верментино, Альбароля и Боско, а красные — из Сан-Джованне и Чильедроло. В непосредственной близости от Генуи можно найти белое сухое *Короната* (Coronata).

Значительная часть производства в основном сконцентрирована на юго-западе провинции, в области Ривьера Лигуре ди Поненте (Riviera Ligure di Ponente) между Империей и Генуей. В этой зоне DOC производят 4 вина: белые сухие *Верментино* и *Пигато* (Pigato), и красные сухие *Росесе* (Rossese) и *Ортонаско* (Ortonasco), которое есть не что иное, как *Дальматинское Верментино*, и которое может здесь встретиться в кораллово-розовой версии под названием *Щаккеттра*.

Иногда этот винодельческий район называют Цветочной ривьерой (Riviera dei Fiori). Это и вправду цветочный рай. На краю Лигурии в ее юго-западной части на побережье поблизости от Сан-Ремо расположена зона производства одного из лучших красных вин этой части полуострова — *Росесе ди Долчасква* (Rossese di Dolceacqua), городка на границе с Францией. Список всех лигурийских вин, заслуживающих упоминания, не ограничивается перечислением только DOC. Среди очень приличных местных вин стоит вспомнить о красной *Граначе ди Квиляно* (Granaccia di Quiliano) и белой *Лямассине* (Lamassina).

Вина Лигурии

DOC

1. *Cinque Terre* Белое сухое
Cinque Terre Sciacchetrà (Liquoroso) Белое сладкое. Обяз. выдержка — 1 год (может быть ликерным)
2. *Colli di Luni* DOC на территории Лигурии и Тосканы
Colli di Luni Bianco Белое сухое
Colli di Luni Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года и алк. 12,5%
Colli di Luni Vermentino Белое сухое
3. *Colline di Levante* DOC из 4 коммун провинции Ла Специя
Colline di Levante Bianco Белое сухое
Colline di Levante Rosso (Novello) Красное сухое. Производится в качестве молодого вина
4. *Golfo del Tigullio* DOC с территории 36 коммун провинции Генуя
Golfo del Tigullio Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Golfo del Tigullio Rosso (Frizzante) (Novello) Красное сухое. Может быть шипучим и/или молодым
Golfo del Tigullio Rosato (Frizzante) Розовое сухое. Может быть шипучим
Golfo del Tigullio Passato Белое сладкое из подвяленного винограда. Выдержка до 1.11 года, следующего за годом сбора урожая. Мин. алк. 16,5%
Golfo del Tigullio Spumante Белое сухое игристое
Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Golfo del Tigullio Ciliogiole (Frizzante) (Novello) Красное сухое. Может быть шипучим и/или молодым
Golfo del Tigullio Moscato (Passito) Белое сладкое. Может быть произведено из подвяленного винограда. Выдержка до 1.11 года, следующего за годом сбора урожая. Мин. алк. 15,5%
Golfo del Tigullio Vermentino (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
5. *Riviera Ligure di Ponente* Самое широко распространенное DOC в Лигурии

- Riviera Ligure di Ponente Ormeasco* Красное сухое (Дольчетто). Superiore 12,5% и 1 год выдержки
- Riviera Ligure di Ponente Ormeasco Sciachetti* Розовое сухое. Имеет субноминацию Riviera dei Fiori
- Riviera Ligure di Ponente Pigato* Белое сухое, имеет субноминации Albenga/Albenganese, Finale/Finalese и Riviera dei Fiori
- Riviera Ligure di Ponente Rossese* Красное сухое, имеет субноминации Albenga/Albenganese, Finale/Finalese и Riviera dei Fiori
6. **(Rossese di) Dolceacqua** Красное сухое. Superiore 13% и 1 год выдержки
7. **Valpolcevera (Coronata) DOC** с территории ряда коммун провинции Генуя
- Valpolcevera Bianco (Frizzante/Spumante)* Белое сухое. Может быть шипучим или игристым
- Valpolcevera Bianco Passito* Белое сладкое десертное из подвяленного винограда. Мин. алк. 15,5%
- Valpolcevera Rosso (Frizzante) (Novello)* Красное сухое. Может быть шипучим и молодым
- Valpolcevera Rosato (Frizzante)* Розовое сухое
- Valpolcevera Bianchetta Genovese (Frizzante/Spumante)* Белое сухое. Может быть шипучим или игристым
- Valpolcevera Bianchetta Genovese Passito* Белое сладкое десертное из подвяленного винограда. Мин. алк. 15,5%
- Valpolcevera Vermentino (Frizzante/Spumante)* Белое сухое. Может быть шипучим или игристым
- Valpolcevera Vermentino Passito* Белое сладкое десертное из подвяленного винограда. Мин. алк. 15,5%

Несколько лучших вин Лигурии

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Astoria Bianco	TERRE BIANCHE	Pigato Le Petrole Riviera Ligure di Ponente	TOMMASO & ANGELO LUPI
Astoria Rosso	TERRE BIANCHE		
Cinque Terre	WALTER DE BATTÉ	Pigato Le Riviera Ligure di Ponente	BRUNA
Ferico Vermentino	MARIA DONATA BIANCHI		
Gallo del Tiglio Vermentino	ENOTECA BISSON	Rossese di Dolceacqua Bracco Arcagna	TERRE BIANCHE
Ormeasco Superiore Le Braje Riviera Ligure di Ponente	TOMMASO & ANGELO LUPI	Vermentino Le Sette Riviera Ligure di Ponente	TOMMASO & ANGELO LUPI

Описание основных марочных вин Лигурии

Cinque Terre (Чинкве Терре) DOC

Белое сухое вино. Сорт винограда: Боско, Альбарола, Верментино. Мин. содержание алкоголя – 11%. Цена умеренная.

Зона производства этого белого легендарного вина распространяется на небольшую территорию в виде полосы гористой местности на юго-восток от Генуя в области Ла Специя. Внешний вид его характеризуется удивительной чистотой и свершающей прозрачностью. На запах это тонкое вино с фруктовым букетом. Вкус отличается характерной сухостью и легкостью. Подается с рыбными блюдами. *Щакетра (Sciachetta)* производится из того же винограда, только подсушенного на солнце. Это вино приятного цвета от золотисто-желтого до янтарного, с очень привлекательным букетом и вкусом, который может варьировать от сладкого до почти сухого. Минимальное содержание спирта у такого вина 17%. Подается к десертам. Встречается, кроме того, в крепленой «ликеристой» версии.

Pigato Riviera Ligure di Ponente (Пигато Ривьера Лигуре ди Поненто) DOC

Белое сухое вино. Сорт винограда: Пигати. Минимальное содержание алкоголя – 11%. Цена умеренная.

Одно из удивительных своей неординарностью белых вин Лигурии из одноименного сорта винограда, произрастающего в ограниченном количестве в области провинций Савона, Империя и Генуя. Этот сорт отличается полнотелостью, крепостью, ароматностью и сухостью. Цвет соломенно-желтый, букет насыщенный и слабоароматный. Во вкусе, кроме того, еще улавливается элемент миндаля со свойственной ему легкой горчинкой. Подавать рекомендуется во время всего застолья.

Rossese di Dolceacqua (Россезе ди Дольчеаква) DOC

Красное сухое вино. Сорт винограда: Россезе. Минимальное содержание алкоголя – 12%. Цена умеренная.

Этот достойный образец красного вина с побережья близости от французской границы производится исключительно из сорта винограда Россезе, растущего в окрестностях города Дольчеаква в провинции Империя. Это край, чьи вина славятся хорошей сбалансированностью, которая наступает на третьем году жизни. В этот период у вина развивается прекрасный букет. Дольчеаква не исключение. По истечению одного года в бутылке и при достижении 13% вино становится *супериоре*. С возрастом рубино-красный цвет вина изменяется на гранатовый. Вкус можно охарактеризовать такими эпитетами, как мягкий, ароматный и теплый. *Дольчеаква* является собой прекрасный пример вина, которое может отлично сопутствовать любым блюдам, от закусок до горячего.

Валле д'Аоста



Если в один прекрасный день вы поймете вдруг, что не можете спокойно жить без того, чтобы не увидеть Монблан, причем со стороны Италии, то непременно попадете в этот самый маленький регион Апеннинского полуострова. Кстати, он лидирует как самый небольшой по всем показателям, находясь на двадцатом месте: по общей площади (3262 кв. км), по численности населения (всего 0,12 млн. человек) и, применительно к нашей теме, по площади виноградников (925 га, из которых всего лишь 66 га отведены под марочные) и по ежегодному объему производства вина (29 тыс. гектолитров). Единственным утешительным девятнадцатым местом он обязан Моллье, уступающему Валле д'Аоста по объему производимых марочных вин DOC (2400 гектолитров, что составляет 3,5% от общего производства региона). Зато своеобразным рекордом этой земли можно считать самые высокогорные виноградники в Европе, которые расположены у подножия великой альпийской вершины. Столица края, Аоста, является здесь единственным важным центром. Все производство вин сконцентрировано по обоим берегам реки Дора-Балтеа, перескакающей провинцию с северо-запада на юго-восток. Это собственно и есть долина (Valle) Аосты. Удивительной красоты край, завораживающий своими замками и фортами, приглубившимися на выступах высокой гряды или, наоборот, торделливо и с достоинством возвышающиеся на скалах, надменно поглядывающие на происходящее внизу под ними. Несмотря на незначительные объемы производства, виноделие играет принципиальное значение для экономики этого автономного с 1947 года края, поставленного в трудные условия географическим высокогорным положением.

Удивляет то, как здесь растет виноград. Он растет вопреки и вопрекор законам природы: прямо на камне, лестницей поднимаясь вверх по скалам. Издалека кажется, что сейчас виноградники, не имея возможности держаться за плодородный слой, вот-вот сорвутся в пропасть. Но этого не происходит. Интересно, как они орошаются? На ум невольно приходит мысль о наших частых неурожаях в Черноземной полосе России, — наверное, итальянцы знают какой-то секрет, неизвестный нашим крестьянам. Зрелые вина, даже если и производятся из сырья французского или швейцарского происхождения (Гаме, Сира, Рислинг, Пино гри и др.), имеют довольно отчетливый и выраженный самостоятельный характер, свойственный винам именно этого края. Хотя нужно заметить, что здесь имеется несколько сортов, которые следует называть собственным достоянием Валле д'Аоста. Речь идет о Пти Руш,

Блан де Вальдинь, Птиг Арвин и Виен. Кроме этих сортов, здесь культивируются пьемонтские Неббиоло, Дольчетто и Москато. Все марочные вина, производимые в долине, входят в единственную производительную зону DOC Валле д'Аоста (Valle d'Aosta). Чаще всего они имеют двойное написание: по-итальянски и по-французски. Среди всех наименований особо следует отметить красные сухие *Донназ* (Donnaz/Donnas) и *Анфер д'Арвье* (Enfer d'Arvier), белые сухие *Блан де Моржекс* и *де ла Салль* (Blanc de Morgex et de la Salle), *Нюс* (Nus) и десертное *Нюс Флетри* (Nus Pètri). Среди немарочных наиболее известны белый *Вин дю Консей* (Vin du Conseil) и красные *Фумин* (Fumin) и *Преметта* (Premetta). Основу почв здесь составляют породы ледникового происхождения. Хью Джонсон считает, что вина Аосты интересны на месте, хотя не представляют собой хорошего соотношения между качеством и ценой.

Вина Валле д'Аоста

DOC

1. *Valle d'Aosta/Vallee d'Aoste* DOC на всей территории региона с указанием сорта или специфической местности
 - Bianco/Blanc* Белое сухое из нескольких разрешенных сортов. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Rosso/Rouge* Красное сухое из нескольких разрешенных сортов. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Rosato/Rose* Розовое сухое из нескольких разрешенных сортов. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Müller Thurgau* Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Gamay* Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
 - Pinot Nero/Pinot Noir* (без мацерации) Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Pinot Nero/Pinot Noir* (с мацерацией) Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
 - Pinot Grigio/Pinot Gris* Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Petite Arvine* Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Chardonnay* Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Premetta* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Fumin* Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
 - Petite Rouge* Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
 - Blanc de Morgex et de la Salle* Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Blanc de Morgex et de la Salle Spumante* Белое игристое. Экстра-брют, брют и полусухое
 - Chambave Rosso/Rouge* Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
 - Chambave Moscato/Muscat* Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Chambave Moscato Passito/Muscat Flettri* Белое сладкое. Обяз. выдержка — 1 год
 - Nus Rosso/Rouge* Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
 - Nus Malvoisie* Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес.
 - Nus Malvoisie Passito/Flettri* Белое сладкое. Обяз. выдержка — 1 год
 - Arnad-Montjoet* Красное сухое. Обяз. выдержка — 8 мес. Superiore — алк. 12%, 1 год

Tornelle Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес. *Superiore* — альб. 12%, 8 мес.

Donnas/Donnas Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года

Enfer d'Arvier Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.

Несколько лучших вин Валле д'Аоста

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Côteau la Tour	LES CRÊTES	Vallee d'Aoste Charmonnay Cavec	LES CRÊTES
Chambave Moncenisio rossitu	LA CROTTA DI VEGNERON	Vallee d'Aoste Fumini Vigne La Tour Cavec-Bois	LES CRÊTES
Trésor du Caveau	INSTITUT AGRICOLE REGIONALE	Vin de la Sabba	COSTANTINO CHARRERE
Valle d'Aoste Prometta	COSTANTINO CHARRERE	Vin du Prévot	INSTITUT AGRICOLE REGIONALE
Vallee d'Aoste Charmonnay Rossitu	INSTITUT AGRICOLE REGIONALE	Vin les Fourches	COSTANTINO CHARRERE

Описание основных марочных вин Валле д'Аоста

Blanc de Morgex et de la Salle (Блан де Моржекс э де ла Саль) DOC

Белое сухое вино. Сорт винограда: Блан де Моржекс. Мин. содержание алкоголя — 9%. Цена умеренная.

Это вино производится из сорта Блан де Моржекс, растущего в окрестностях городов Моржекс и Ла Саль в самой западной части региона. Виноградники находятся здесь на высоте 1200 метров — это своеобразный рекорд самых высокогорных плантаций винограда в мире. Цвет вина соломенно-желтый, с зеленоватым следом. В тонком букете угадываются запахи альпийских трав. Вкус отличают свежесть, приятный уровень кислот, сухость, тонкость и легкая игристость. Подавать рекомендуется к рыбным закускам. Смуэтте на базе этого вина может быть экстра-бриот, бриот и полусухим.

Центральная часть Северной Италии:

Ломбардия

Эмилия-Романья



Ломбардия



Ломбардийцев заслуженно считают наиболее благополучными и обеспеченными жителями страны. Столица этого края — Милан, мощнейший индустриальный центр, который называют столицей финансовой и промышленной Италии. Именно этим и объясняется тот факт, что, будучи довольно крупным территориальным объединением (Ломбардия находится на четвертом месте по размеру, имея общую площадь около 24 тыс. кв. км и занимает при этом первое место по численности населения, которая составляет около 9 млн. человек, во многом, благодаря Милану — городу-миллионеру), Ломбардия считается далеко не самой сельскохозяйственной провинцией Италии. Пожалуй, это — единственное место в Италии, где виноградники растут очень избирательно и локально, а не встречаются повсеместно. Как следствие, регион стоит лишь на двенадцатом месте по объемам ежегодного производства вина, да и по общей протяженности виноградников, которые занимают немногим более 30 тыс. га, большая часть из которых, правда, марочные DOC и DOCG. По объемам производства их Ломбардия занимает седьмое место в Италии. Пропорция производства белых и красных вин выглядит более или менее равной. Наиболее известными тер-

риториальными и административными центрами региона стали Бергамо, Брешиа, Варесе, Комо, Кремона, Мантуя, Павия и Сондрио. Ломбардия имеет общие границы внутри Италии с Пьемонтом, граница значительной протяженностью имеется с Эмилией-Романьей, Венето и Трентино-Альто-Адидже. Внешние границы регион имеет со Швейцарией. Наибольшее приращение в мире виноделия Ломбардия получила благодаря производству своих игристых вин *Фрэнчакорта* (Franciacorta), создаваемых по классической французской технологии *шампаню*, и белому *Лугана*.

Энологическая карта Ломбардии выглядит не слишком перегруженной. Основной областью интенсивного виноделия стала центральная часть региона между озерами Изео и Гарда, узкая полоска на севере в долине реки Адда, выдающейся в озеро Комо, и участок на юго-западе южнее излучины рек Тичино и По. Объяснение этому находитс, как уже было замечено, в промышленном характере региона, которому некогда, да и просто неинтересно заниматься сложным с точки зрения бремени труда и налогообложения производством, но также и в географических особенностях провинции, основную часть которой занимают многочисленные равнины, главной из которых является долина Милана. На треть Ломбардия состоит из гор, многочисленных озер и рек. А те немногочисленные территории, где возделываются виноградники, несут на себе печать божьей благодати, ибо они облаканы благодаря их местоположению на удивление благоприятным климатом. Обилие озер (Лаго ди Гарда, Лаго д'Изео, Лаго ди Комо и Лаго Маджоре) в сочетании с альпийским поротом на севере и Апеннинами, этой теплой подушкой, на которой покоится Ломбардия, на юге оказывают идеальное влияние на выращивание винограда. Как результат: все чаще стали появляться в международных и собственно итальянских рейтингах вина, производимые ломбардскими виноделами.

Гастрономическая Ломбардия также достойна особого упоминания. Здесь существует множество специфических вариаций местной кухни. Главная экономическая метрополия Италии — Милан (он же основная коронарная артерия финансовых потоков страны) — отличается изысканностью и разнообразием своей кулинарии. Пульс Милана, где делаются большие деньги, где сконцентрировано, как в маленькой местной Швейцарии, банковское дело, где формируется основа государственного менеджмента и где определяются основные тенденции развития экономики всей страны, не может не сформировать определенный тип сознания и предпочтений в области ресторации и кулинарного мастерства. Милан — это один из центров мирового поварского искусства, имеющий все необходимое, чтобы удовлетворить вкусы любых гурманов. В кухнях Милана, Бергамо, Брешиа и Комо очень много мяса, дичи и разнообразнейших сыров (чего стоит, например, *горгонцолла*). Миланцев справедливо считают одними из величайших мастеров в приготовлении *ризотто*. Особо следует упомянуть *салами*, местную колбасу, подаваемую нарезанной тончайшим образом с салатом. Из основных блюд у ломбардийцев получили широкую известность тушеные телячьи пожки *оссобуко*, *вителло топпато* (ломтики холодной телятины под соусом из туши) и *костелетта алла миланезе* — предмет особой гордости миланцев и в равной степени споры о национальном достоинстве и первородстве данного кулинарного изыска с австрийцами, у которых имеется аналогичный *штицель по-венски*. Одним словом, в Ломбардии любят, а главное имеют возможность вкусно и обильно поесть.

Снова возвращаясь к винной карте региона, скажем, что основными районами считают треугольник земель от озера Гарда у восточной границы до Бергамо в сторону центра. В этих местностях производят *Лугану* (Lugana) DOC, белое сухое довольно тонкое вино, зона производства которого, неизменно на исторически установленные границы регионов, распространилась на восток, перекинувшись в Венето. И примечательно, что в Ломбардии это вино не всегда тишет на отличное. Словно проини ради, лучшие *Луганы* выходят "из-под пера" венецианских мастеров, которые придают ей стиль добротного *Сови Классика*. Кроме *Луганы* здесь производят пять типов DOC *Ривьера дель Гарда Брешини* (Riviera del Garda Bresciano) и DOC *Колли Мореничи Мантовани дель Гарда* (Colli Morenesi Mantovani), которые существуют в трех видах (белое, розовое и красное). Кстати, именно в этих двух производительных зонах получили распространение и славу розовые *Кьюрето*. Западнее, на землях, лежащих между городом Брешиа и озером Иseo, создают великую *Франчакорту*, вино, которое славится по большей мере своей игристой версией, будучи производимым по классической технологии *шампенуа*. Хотя нужно справедливо отметить, что в спокойной версии вина этой производительной зоны, как красные, так и белые, остаются очень достойными. Кстати, район Брешиа, основанной римлянами, отмечен концентрацией производства марочных вин. Именно здесь создаются 7 из 15 DOC региона: красные *Челлатика* (Cellatica), *Боттичино* (Botticino), *Карриано дель Колле* (Carrignano del Colle), которое может быть и белым, *Терре ди Франчакорта* (Terre di Franciacorta), красное и белое, и другие.

Среди всех итальянских винодельческих регионов особенно благоприятны для производства шампанских игристых вин Трентино, Ольтрепо-Павезе и Франчакорта. Но именно Франчакорта лидирует, производя ежегодно больше трети всех классических *шампане*. Эта область по своему географическому положению, климату и развитию наиболее близка соответствующему французскому региону Шампань.

Становлению и продвижению Франчакорти способствовала, кроме всего прочего, отмена налогов, право, которым пользовались монастыри, основанные некогда в этих краях с целью сохранения самобытной культуры и обучения местного населения. Эта область расположена к югу от озера Иseo, в холмистой местности, обдуваемой со всех сторон ветрами. Ее почвы состоят из известняковых и глинистых пород, через которые на определенную глубину хорошо проникает перегной, необходимый для достижения максимального сбора урожая. Действующее итальянское законодательство гласит, что для всех игристых вин Франчакорти, одним из первых получивших сертификат DOC в 1967 году, должен эксклюзивно использоваться метод классической ферментации в бутылке, а процесс старения должен проходить также в бутылке не менее 18 месяцев со дня сбора урожая. Сортами винограда для производства этих игристых служат Шардоне, Пино Бьянко и Пино Неро. Для винификации используется отборный виноград, произрастающий на виноградниках, обрабатываемых механически, без химического вмешательства. Необходимые органические удобрения тщательно сортируются и это позволяет вырастить исключительно качественный и здоровый виноград. Особые прессы Мармонье, позволяющие донести плоды, не разрывая их, сжигивание жидкости под действием центробежной силы, соблюдение старинных винодельческих технологий — все это способствует производству вин, не уступающих по своему качеству лучшим французским образ-

цам. Итальянцы верят, что не вечно будет существовать превосходство французских шампанских, в доказательство преподнося миру новое игристое со своей родины. Недолгая Франция, короткая Франция — именно такова историческая этимология Франчакорти.

В основе качества лежит политика освоения и развития земель, проводимая консорциумом производителей *Франчакорти*. В области Франчакорта царствуют виноградники. Эта область, живописно расположенная на холмах, изрезана линиями виноградников, предназначенных для производства великих вин. Именно здесь шарашиваемый более тысячи лет виноград приобрел характерные черты, проявил свою мощь и прославил уникальные условия этой области. Именно здесь человек, дарящий миру великое вино, с гордостью земледельца увековечивает свое ремесло и, сохраняя, преумножает винодельческие традиции, с тем чтобы закрепить за этой землей первенство качества. Дать уважения к традициям здесь как нигде сочетается со смелостью нововведений. И в этой вотчине экспериментов, где царствуют виноградники, создается величайшее игристое вино *Франчакорта*. Цвет у вина желтый с легким оттенком зеленоватого, который со временем переходит в золотистый. Пена тонкая и долго не пропадающая, с легким обрамлением и нежной игрой света. Насыщенное и обволакивающее своим букетом вино обладает знакомым ароматом пряностей, лесных трав и свежей выпечки. Вкус успокаивающий, насыщенный, эластичный и благородный.

В непосредственной близости от Бергамо лежит производительная зона вин *Валькалетто* (Valcaldero), белого и красного. На севере региона, на правом берегу реки Ада протянулась узкая полоса производства вин под маркой *Валтеллина* (Valtellina) DOC и DOCG. Огромная доля производимого вина по-прежнему вынуждена аномально покидать страну, переправляясь в цистернах и безымянных бутылках по большей части в Швейцарию. Основную часть подобного экспорта составляет местное красное вино из Пиббиоло. *Валтеллина* начала получать признание и известность за пределами Италии еще в начале 90-х, в первую очередь благодаря своей *Валтеллино Сфурсат* (Valtellina Sfursat или Sforzato), богатому вкусом и ароматом красному десертному вину из слегка подвяленного винограда. Сегодня это вино крайне трудно отыскать даже в самых дорогих и престижных ресторанах по всей Италии, настолько высоко оно ценится и так немногое его производится.

Особое место в производстве итальянских вин играет район юго-западной Ломбардии, наиболее близко приближенный к Пьемонту, — Ольтрепо-Павезе. Начать нужно с того, что этот регион используется в качестве основного источника при производстве Пино Неро. Отсюда его увозят в огромном количестве в Пьемонт, во Франчакорту и в другие регионы Италии, включенные в производство игристых вин. Кроме Пино здесь можно найти Барберу, Бонарду, Рислинг и другие сорта. В целом Ольтрепо-Павезе (Oltrepò-Pavese) DOC — это обширная зона производства 14 марочных вин.

Вина Ломбардии

DOCG

1. *Franciacorta (brut)* Белое игристое шампенуа (Шардоне/Пино Бьянко/Пино Неро), чаще брют.

Franciacorta Cuvant Белое игристое (Шардоне/Пино Бьянко)
Franciacorta Rose Розовое игристое (Шардоне/Пино Бьянко и Неро)
Franciacorta Millesimato На 85% вино должно состоять из одного года урожая

2. *Valtellina Superiore* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, из которых один — в дубе, алк. 12%. Riserva — 3 года
Valtellina Superiore Sassella Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, алк. 12%. Riserva — 3 года
Valtellina Superiore Inferno Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, алк. 12%. Riserva — 3 года
Valtellina Superiore Grumello Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, алк. 12%. Riserva — 3 года
Valtellina Superiore Valgella Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, алк. 12%. Riserva — 3 года
Valtellina Superiore Stagafassli Указание на разлив вина в Швейцарии

DOC

3. *Botticino* Красное сухое. Riserva — 2 года мин. выдержки, начиная с 1.11. года сбора урожая. Мин. алк. 12,5%
4. *Caprano del Colle* Красное сухое
Caprano del Colle Rosso (Novello) Красное сухое. Может быть молодым
Caprano del Colle Riserva Красное сухое. Мин. выдержка — 2 года, начиная с 1.11. года сбора урожая. Мин. алк. 12%
Caprano del Colle Bianco/Torbiano (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
5. *Cellatica* Красное сухое. Superiore 12% и обяз. выдержка — 1 год
6. *Colli (Morenici) Mantovani del Garda* DOC в районе озера Гарда, в области Мантуя
Garda Colli Mantovani Rosso (Rubino) Красное сухое
Garda Colli Mantovani Rosato/Chiaro Розовое сухое. *Chiaro* — алк. 11,5%
Garda Colli Mantovani Bianco Белое сухое
Garda Colli Mantovani Cabernet Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из которых один — в дубе, алк. 12%
Garda Colli Mantovani Chardonnay Белое сухое
Garda Colli Mantovani Merlot Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из которых один — в дубе, алк. 12%
Garda Colli Mantovani Pinot Bianco Белое сухое
Garda Colli Mantovani Pinot Grigio Белое сухое
Garda Colli Mantovani Sauvignon Белое сухое
- Garda (Orientale)* DOC, расположенный по большей части в Венето (см. №10 в «Винах Венето»)
7. *Lambrusco Mantovano* Красное и розовое, сухое и сладкое шипучее
8. *Lugana (Spumante)* Белое сухое. Superiore — 1 год выдержки, начиная с 1.10. года сбора урожая. Иногда может быть игристым
9. *Oltrepò-Pavese* DOC в провинции Павия
Oltrepò Pavese Rosso Красное сухое (Барбера, Ува Рара, Весполлина, Кроатина, Пино Неро)
Oltrepò Pavese Rosso Riserva Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года
Oltrepò Pavese Rosato Розовое сухое

- Oltrepò Pavese Bullafuoco (Frizzante)* Красное сухое, может быть шипучим
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda (Frizzante) Красное сухое и сладкое, может быть шипучим
Oltrepò Pavese Barbera (Frizzante) Красное сухое, может быть шипучим
Oltrepò Pavese Bonarda (Frizzante) Красное сухое и сладкое, может быть шипучим
Oltrepò Pavese Riesling Italiano (Frizzante/Spumante) Белое сухое. Может быть игристым и шипучим
Oltrepò Pavese Riesling Renano (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
Oltrepò Pavese Cortese (Frizzante/Spumante) Белое сухое. Может быть игристым и шипучим
Oltrepò Pavese Moscato (Frizzante/Spumante) Белое сладкое. Может быть игристым и шипучим
Oltrepò Pavese Moscato Liquoroso Белое крепленое сладкое и сухое
Oltrepò Pavese Moscato Passito Белое сладкое десертное
Oltrepò Pavese Malvasia (Frizzante/Spumante) Белое сухое и сладкое. Может быть игристым и шипучим
Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosso Красное сухое
Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosato (Frizzante/Spumante) Розовое сухое. Может быть игристым и шипучим
Oltrepò Pavese Pinot Nero Bianco (Frizzante/Spumante) Белое сухое. Может быть игристым и шипучим
Oltrepò Pavese Pinot Grigio (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Oltrepò Pavese Bianco Spumante Белое сухое игристое. Metodo Classico — 70% Пино Неро
Oltrepò Pavese Rosato Spumante Розовое сухое игристое
Oltrepò Pavese Chardonnay (Frizzante/Spumante) Белое сухое. Может быть игристым и шипучим
Oltrepò Pavese Scavignone (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
Oltrepò Pavese Cabernet Sauvignon Красное сухое
- (*Riviera del*) *Garda Bresciano* DOC с холмов над озером Гарда в области Брешиа (в справочниках 2000 г. данный DOC отсутствует, т.к. марки перенесена полностью в регион Венето в рамках апелласьона Гарда)
Garda Bresciano Bianco Белое сухое
Garda Bresciano Rosso (Novello) Красное сухое. Разлитое в бутылки до 31.12 года урожая — молодое
Garda Bresciano Chiaro Розовое сухое
Garda Bresciano Goppello Красное сухое. Superiore — 1 год выдержки и алк. 12%
Garda Bresciano Goppello Rosato Spumante Розовое сухое игристое
10. *San Colombano (Al Lambro)* Красное сухое
 11. *San Martino della Battaglia* Белое сухое
San Martino della Battaglia Liquoroso Белое сладкое крепленое. Обяз. выдержка — 6 мес. Мин. алк. 15%
 12. *Terre di Franciacorta* DOC спокойных вин на той же территории, что DOCG
Terre di Franciacorta Bianco Белое сухое. Vigna... — мин. алк. 12%
Terre di Franciacorta Rosso Красное сухое. Vigna... — мин. алк. 12%

13. **Valcalepio DOC** в области Бергамо в самой южной части озера Изео
Valcalepio Rosso Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Riserva — 3 года выдержки и алк. 12,5%
Valcalepio Bianco Белое сухое
Valcalepio Moscato (di Scazzo) Passito Красное сладкое десертное. Обяз. выдержка — 18 мес.
14. **Valtellina DOC** из области Сондрио. Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
Valtellina Sfursat/Sforzato Красное сухое из подвяленного винограда. Мин. алк. 14%, обяз. выдержка — 2 года

Несколько лучших вин Ломбардии

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Franciacorta Brut Cabochon	MONTE ROSSA	Solesine	BELLAVISTA
Franciacorta Brut Collezione	CAVALLERI	Terre di Franciacorta Bianco Convento dell'Annunziata	BELLAVISTA
Franciacorta Brut Cuvée del Saleco	UBERTI	Terre di Franciacorta Bianco dei Frati Priori	UBERTI
Franciacorta Brut Gran Cuvée	BELLAVISTA	Terre di Franciacorta Bianco Maria del Medici	UBERTI
Franciacorta Brut Satto	MONTE ROSSA	Terre di Franciacorta Chardonnay	CA' DEL BOSCO
Franciacorta Cuvée Annunziata Clementi	CA' DEL BOSCO	Terre di Franciacorta Rosso dei Frati Priori	UBERTI
Franciacorta Douce Zero	CA' DEL BOSCO	Terre di Franciacorta Rosso Tajardino	CAVALLERI
Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti Riserva	BELLAVISTA	Terre di Franciacorta Uccellanda	BELLAVISTA
Franciacorta Magnificaria	UBERTI	Valtellina Sforzato Cama	CONTI SERTOLI SALIS
Franciacorta Nuzen	CA' DEL BOSCO	Valtellina Sfursat 5 Stelle	NINO NEGRI
Lugana Il Piculetto	CA' DEI FRATI	Valtellina Sfursat Ca' Rizzieri	ALDO RAINOLDI
Maurizio Zanella	CA' DEL BOSCO		
Pinero	CA' DEL BOSCO		
Prati	CA' DEI FRATI		

Описание основных марочных вин Ломбардии

Franciacorta (Франчакорта) DOCG

Белое и розовое игристое вино. Сорты винограда: Шардоне, Пино Бьянко, Пино Неро. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Цена высокая.

Зона производства этого великолепного пышнейшего шампанского лежит южнее озера Изео между городом Брешиа на востоке и рекой Ольо на западе. Методом производства, который здесь именуется как *Metodo Classico*, стала ферментация в бутылке. Внешний вид получаемого таким образом игристого вина отмечен удивительной прозрачностью и сверкающей чистотой. Цвет более или менее насыщенный желтый с возможными золотистыми и зеленоватыми бликами. Букет очень аристократичен, тонок и вместе с тем отличается сложностью и полнотой. Вкус вина гармонично выражен, акцент поставлен на свежести, вино крайне приятно пить. Минимальная выдержка в бутылке составляет, согласно законодательному предписанию, — 18 месяцев. Подавать подобное игристое можно к любому блюду, хотя наилучшим сочетанием останется, как можно догадаться, черная икра. Версия *Cuvée* производится исключительно из Шардоне и/или Пино Бьянко, тогда как Пино Неро используют в количестве минимум 15% при производстве *Rosé*, вина приятного насыщенного розового цвета. Если же при купажировании использовано как минимум 85% вина конкретного удачного урожая, на этикетке появляется надпись "Millesimato".

Terre di Franciacorta (Терре ди Франчакорта) DOC

Красное и белое сухое вино. Сорты винограда: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Барбера, Неббиоло, Мерло; белое: Шардоне, Пино Бьянко и/или Пино Неро. Минимальное содержание алкоголя — 11%. Цена умеренная.

Зона производства этих вин та же, что и зона производства *Франчакорты* — область городов Бергамо и Брешиа, к югу от озера Изео. Красное *Терре ди Франчакорта* очень приятное легкое вино, обладающее определенным характером. Его основу должны составлять две разновидности Каберне: Фран и Совиньон. Барбера, Неббиоло и Мерло должны присутствовать в пропорции минимум по 10% каждого, иногда могут добавляться прочие местные неароматические сорта винограда. Результат такого сортового баланса — вино живого красного цвета с фиолетовым проблеском и молодости, с фруктовым букетом, отчетливым следом трав, средним телом и гармоничным вкусом. Это вино может удачно сопроводить все застолье. Белое — прекрасно сбалансированное вино с чрезвычайно тонким и интенсивным ароматом. Наилучшим сочетанием этого вина станут морепродукты, хотя зачастую его используют как очень неплохой аперитив. Когда у этих вин появляется в наименовании приставка *Vigna* (с указанием конкретного виноградника), то такое вино отличает увеличение минимального содержания алкоголя до 12%.

Lugana (Лугана) DOC

Белое сухое вино. Сорт винограда: Треббьяно ди Лугана. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Цена умеренная.

Это тонкое белое вино можно встретить на юге от озера Гарда. Оно производится в долине, расположенной в области города Брешиа и протянувшейся до границы с областью Вероны в Венето. У вина бледно-соломен-

ный цвет с зеленым блеском, который с возрастом имеет тенденцию переходить, стусая краски, в золотисто-желтый. Букет нежный, приятный и характерный. Вкус же вина отличается свежестью, мягкостью и гармонией. наилучшее сопровождение — рыбные блюда. Иногда можно встретить *Лугану сумаити*, в этом случае минимальное содержание алкоголя будет не ниже 12%.

Valtellina (Вальтеллина) DOC и DOCG — суперiore

Красное сухое вино. Сорта винограда: Кьявезанска (Неббиоло), Пино Неро, Мерлах Россола, Пинола Вальтеллинезе и Брунвала. Минимальное содержание алкоголя — 11%. Цена от умеренной до высокой.

Это вино, получаемое с виноградников, расположенных на благоприятной высоте на правобережных холмах в долине реки Адда в области города Сондрио, вне всякого сомнения, было известно древним. В XV веке для потребления по случаю важных событий здесь производилось вино, известное под названием *Vellolinasco Vegio*. Оно-то и стало прообразом *Вальтеллинско*. У вина живой красный цвет, тонкий и характерный аромат и сухой вкус с легким следом танинов. Вино подходит для сопровождения всей трапезы, прекрасно гармонирует с самыми различными блюдами. Получаемая из слегка подвяленного винограда *Вальтеллина* получает на этикетку приставку *Sforzato*, что на местном диалекте означает *Sforzato* — крепленый. Уровень алкоголя в таком вине повышается до 14,5%. Оно может быть сухим и полусухим. Оно-то и прославилось в большей степени красные вина Ломбардии, снискав славу звезды итальянского виноделия.

Эмилия-Романья



Эмилия, этот самый южный из всех северных регионов Италии, не случайно имеет приставку Романья. В действительности, следы римского наследия и господства здесь можно встретить повсеместно. Региональная столица — Болонья, а основными провинциями помимо самой Болоньи стали Модена, Парма, Пьяченца, Равенна, Реджо-Эмилия, Феррара и Форли. По размеру, а Эмилия занимает немалую часть территории (22 124 кв. км), регион относит на шестое место. Население края составляет около 4 млн. человек, что делает его восьмым по численности жителей. Хотя, справедливости ради, нужно заметить, что в разгар курортного сезона численность эта резко возрастает, местами удваиваясь и даже утраиваясь, что мог заметить любой, кто хоть однажды имел возможность побывать на туристическом побережье Адриатики в районе города Римини.

Словно римская крепость, с ее множеством ровов, земляных укреплений и надежно защищенная стенами, Эмилия укрылась на юге за частоколом Апеннин, которые отделяют ее от Лигурии, Тосканы и Марке. С востока и севера она поставила водную преграду: северная граница региона проходит по реке По, в свою очередь, отделяя Эмилию от Ломбардии и Венето, а на востоке омывается теплыми водами Адриатики. Это одна из самых равнинных и гладких частей Италии. Почвы чрезвычайно плодородны. Виноградники возделывались здесь с самых древних времен, и по сегодняшний день они остаются весомой частью сельского хозяйства региона и крайне важны для его

экономки. Хотя в целом виноделие региона с трудом можно охарактеризовать как изысканное и важное с точки зрения качества, речь идет, скорее, об объемах. Здешние вина непохожи на прочие. Провинция состоит из двух частей, что видно из названия. На северо-западе это Эмилия, основу производства составляет Ламбруско, наиболее типичная разновидность винограда лозы и сорт вина, очень интересные своим скромным ценообразованием и самой философией продукта. На юго-востоке, а это уже Романья, большая часть производства отдана под выпуск *Альбаны* и *Санджовезе*. Три четвертых от всего объема производства составляют красные вина.

Виноградники в регионе занимают довольно значимую часть ландшафта, покрывая площадь в 76 тыс. га, что в общенациональном масштабе не так уж мало — пятое место, притом что под DOC и DOCG отводится четверть (около 27 тыс. га). Таким образом, и по площади виноградников, и по объему производства марочных вин Эмилия-Романья стоит соответственно на четвертом и пятом местах.

Чревоугодие в Эмилии-Романье возведено в ранг куды. Столы в местных *трапезных* обычно ломятся от яств. Совокупление с фортом при разговоре о гастрономических предпочтениях так же уместно, как и при упоминании географического расположения края. Словно приготовившись к длительной осаде, жители этого опорного пункта Северной Италии запаслись самыми разнообразными и калорийными продуктами, основу которых составляют блюда из мяса и дичи. Столица края, Болонья, помимо древнего и уважаемого университета имеет свой собственный мясной соус *болонезе*, едва ли не самый популярный в Италии, и неподражаемую колбасу *mortadella*. В приготовлении пиццы самые простые болонцы могут считаться академичными. А как можно обойти вниманием самое итальянское блюдо — *лазанья* Лазанья из Пьяченцы — это шедевр кулинарного искусства. Перечислить все достижения региональной кухни, ставшие уже давно общенациональным достоянием, можно долго: *Пармская ветчина*, которая буквально тает во рту, душистая и пахучая *салата ди Фелино* и, конечно, Его Величество *Пармиджано Реджано*, сыр Пармезан, один из самых твердых сыров в мире, при появлении и в присутствии которого вполне уместно с почтением встать и склонить голову. Близкое к виноградарству ремесло танит в сердце Эмилии, в Модене. Речь идет о винуном искусстве из белого Треббьяно. Оно называется *аче то бальзамико*. Целых 12 лет!.. требуется для того, чтобы этот уникальный продукт мог быть назван "traditionale di Modena", когда аромат, цвет и вкус достигают гармонии, благодаря многолетней выдержке под крышей в самом теплом и сухом месте. И все это обилие пиццы и гастрономических изысков должно сопровождаться красным шипучим Ламбруско, в котором не нужно искать достоинств великих вин, но которое, как никакое другое, призвано сопровождать застолье. Им заправляют блюда по ходу всей трапезы. Благодаря высокому содержанию кислот в одноименном винограде, Ламбруско очень уместно при обильной и даже жирной пицце. Легкое, сочное и очень приятное, будучи охлажденным, вино служит гордостью виноделов Эмилии. Ежегодно производится более 50 млн. бутылок Ламбруско. Не всегда это марочные Ламбруско, ведь DOC распространяется лишь на 4 производительные зоны (Сорбара, Реджана, Граспаросса и Саламино). Многие сверхименитые и аристократические винодельческие дома, в том числе из Тосканы, сколотили свой основной капитал на дистрибуции в США и Канаде именно Ламбруско, недорогого массового вина. Чаще всего вне Италии Ламбруско отожде-

стиляют с полусладким вином, хотя сами итальянцы отдают предпочтение сухому. Ламбруско — это шипучее вино. Вообще, традиция производства шипучих⁴ вин *фридланте* сильна и распространена в Эмилии повсеместно, не только в зоне Ламбруско. Многочисленные Frizzante делаются и из белых Мальвази, Треббьяно, Ортруто и из красных Бонарды и Барберы. Спокойные вина в Эмилии также производятся. В основном в холмистой части DOC Пьяченца, Болонья и Парма. Здесь можно встретить очень достойные *Каберне Мерло*, *Барберу* и прочие вина. Но в целом, виноделие Эмилии больше тяготеет к легковесным, неглубоким и не очень серьезным винам.

Ситуация не слишком отличается и в Романье, которая лежит на востоке от Болоньи. Равнина на юге в бассейне реки По славится преимущественно количественным, а не качественным производством. Большая часть собранного винограда используется для купажирования и ассамбляжа. Лишь прибрежная часть Адриатики на востоке от Феррары до Равенны производит марочные вина *Виньо Эличео* (Vino Eliceo) DOC. Вдоль железнодорожной артерии, соединяющей Римини с Болоньей, лежит зона производства самых известных вин Романьи — *Альбаны*, *Санджовезе* и *Треббьяно ди Романья*. *Альбана* (Albana di Romagna), например, была первым итальянским белым, получившим статус DOC в 1987 году, что, впрочем, свидетельствует не в пользу итальянского законодательства, ибо *Альбану* едва ли можно причислить к рангу самых интересных белых. Разве что, в сладкой версии *passito*, из подвяленного винограда, она еще может натиснуть на палец, в сухом же виде это — довольно простое и скучное вино. В Романье, как и в Эмилии, также много производится в шипучем варианте, не исключение и белые *Альбаны* с *Треббьяно*, *Санджовезе*, красное вино, имеющее здесь довольно массовый характер, может становиться более полнотелым и глубоким при попадании в верхнюю часть производительной зоны, где оно бывает выдерживаемым и продается в виде *фризери*. Хотя есть здесь в регионе и действительно интересные и редкие находки как среди шипучих, так и в числе спокойных вин. К таким раритетным и очень интересным винам нужно отнести белое *Пагадбич* (Pagadebit) DOC, известное с римских времен, и красное сладкое *Кантинна* (Cagnina) DOC.

В заключение, для того чтобы дополнить картину региона, нужно сделать несколько зарисовок климата и географии Эмилии-Романьи. Этот по большей мере равнинный регион располагает и значительным числом холмов, и даже участком Апеннин. Именно этот участок, пересеченный единственной магистралью, связующей Эмилию и Тоскану, приводит нас в зону Кьянти. По по большей мере сюда, в Эмилию-Романью, бессмысленно ехать за головокружительными и красивейшими видами. Картина еще усиливается спецификой знойного и очень влажного климата. Зимой очень часто скорость на автострадах не превышает 40 км/ч, что создает многокилометровые очереди из автомобилей. Причиной становится густой туман, настолько плотный, что автомобилистам приходится высовываться из окна своей машины, чтобы видеть кромку дороги. Летом существует другая проблема. Влажность и жара ночью невыносимые — невозможно дышать, ветер отсутствует. В воздухе висит знойный смог, препятствующий наслаждению и без того не самыми яркими и зрелищными видами. И при этом ряд городов

⁴ Под шипучими винами понимается вина, газированные естественным способом без добавления сахара, давление которых не превышает 3 бар, в противопоставление игристым винам, давление которых составляет 4–6 бар.

в Эмилии-Романье можно отнести к тем, которые определенно нужно увидеть. В их числе небольшой, но удивительно красивый город Модена, ставший знаменитым, благодаря своей архитектуре, изобилующей так называемыми *porticoni* (портниками с пассажем), и обладанию всеми возможными известными марками автомобилей. Именно из скромной Модены родом великие «Феррари», «Бугатти», «Ламборгини» и «Мазератти».

Вина Эмилии-Романьи

DOCG

1. *Albana di Romagna* DOCG провинций Болонья, Форли-Чезена и Равенна
Albana di Romagna secco Белое сухое
Albana di Romagna amabile Белое полусладкое
Albana di Romagna dolce Белое сладкое
Albana di Romagna passito Белое десертное сладкое. Мин. алк. 15,5%.
 Объя. выдержка — 6 мес.

DOC

2. *Bosco Eliceo* Обширный DOC в области Феррары и Равенны
Bosco Eliceo Fontana (Frizzante) Красное сухое/сладкое. Может быть произведено шипучим
Bosco Eliceo Merlot Красное сухое
Bosco Eliceo Sauvignon (Frizzante) Белое сухое/сладкое. Может быть произведено шипучим
Bosco Eliceo Bianco (Frizzante) Белое сухое/сладкое. Может быть произведено шипучим
3. *Cagnina di Romagna* Красное сладкое
4. *Colli Bolognesi* DOC в области Болонья и отчасти в области Модены
Colli Bolognesi Bianco (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Bolognesi Barbera Красное сухое и сладкое. Может быть шипучим.
 Riserva — 3 года выдержки, мин. алк. 12%
Colli Bolognesi Merlot Красное сухое и сладкое
Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки, мин. алк. 12%
Colli Bolognesi Sauvignon (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Bolognesi Sauvignon Superior Белое сухое и сладкое. Мин. алк. 12%
Colli Bolognesi Riesling Italico (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Bolognesi Pinot Bianco (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Bolognesi Pinot Bianco Spumante Белое сухое и сладкое игристое
Colli Bolognesi Pignoletto (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Bolognesi Pignoletto Spumante Белое сухое и сладкое игристое
Colli Bolognesi Pignoletto Superior Белое сухое. Мин. алк. 12%
Colli Bolognesi Chardonnay (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим

Юрий Зыбцов

ШАМПАНСКОЕ и другие игристые вина ФРАНЦИИ



«ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО»

«ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО»
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ВИНА И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ МИРА

Серия выходит с 2001 года



Colli Bolognesi Chardonnay Spumante Белое сухое и сладкое игристое

Colli Bolognesi, Colline di Riosto Часть общего DOC из коммуны Пьяноро

- *Colline di Riosto Barbera* Красное сухое, Riserva — 3 года выдержки, мин. алк. 12,5%
- *Colline di Riosto Cabernet Sauvignon* Красное сухое, Riserva — 3 года выдержки, мин. алк. 12,5%
- *Colline di Riosto Sauvignon* Белое сухое
- *Colline di Riosto Pignoletto* Белое сухое
- *Colline di Riosto Pignoletto Frizzante* Белое сухое и сладкое шипучее

Colli Bolognesi, Colline Marzemine Часть коммун Сассо Маркони и Казалекко ди Рено

- *Colline Marzemine Barbera* Красное сухое, Riserva — 3 года выдержки, мин. алк. 12,5%
- *Colline Marzemine Cabernet Sauvignon* Красное сухое, Riserva — 3 года выдержки, мин. алк. 12,5%
- *Colline Marzemine Sauvignon* Белое сухое
- *Colline Marzemine Pignoletto (Frizzante)* Белое сухое и полусухое (abboccato), может быть шипучим
- *Colline Marzemine Pignoletto Passito* Белое сладкое десертное. Мин. алк. 15%
- *Colline Marzemine Pignoletto Spumante* Белое сухое игристое

Colli Bolognesi, Zola Predosa Холмистая часть коммуны Дзола Предоза

- *Zola Predosa Merlot* Красное сухое. Обяз. выдержка — 24 мес.
- *Zola Predosa Cabernet Sauvignon* Красное сухое. Обяз. выдержка — 30 мес.
- *Zola Predosa Sauvignon* Белое сухое
- *Zola Predosa Pignoletto* Белое сухое и сладкое
- *Zola Predosa Chardonnay* Белое сухое и сладкое

Colli Bolognesi, Monte San Pietro Территория коммуны Монте Сан-Пьетро

- *Monte San Pietro Barbera* Красное сухое
- *Monte San Pietro Cabernet Sauvignon* Красное сухое. Обяз. выдержка — 24 мес.
- *Monte San Pietro Sauvignon* Белое сухое
- *Monte San Pietro Pignoletto* Белое сухое
- *Monte San Pietro Pinot Bianco* Белое сухое

Colli Bolognesi, Colline di Oliveto Территория коммун Монтевельо, Каstellо ди Серавалле, Креспеллано и Монте Сан-Пьетро

- *Colline di Oliveto Cabernet Sauvignon* Красное сухое, Riserva — 3 года выдержки
- *Colline di Oliveto Sauvignon* Белое сухое
- *Colline di Oliveto Pignoletto* Белое сухое
- *Colline di Oliveto Pignoletto Frizzante* Белое сухое и сладкое шипучее
- *Colline di Oliveto Pignoletto Passito* Белое сладкое десертное. Мин. алк. 15%.
- *Colline di Oliveto Chardonnay Spumante* Белое сухое и сладкое игристое

Colli Bolognesi, Terre di Montebudello Территория коммун Монтевельо, Баззано в области Болонья и Савиньяно суль Панаро в обл. Модена

- *Terre di Montebudello Barbera Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года

- *Terre di Montebudello Cabernet Sauvignon Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года и алк. 12%
- *Terre di Montebudello Sauvignon* Белое сухое. Superiore — остат. сахар не более 4 г/л
- *Terre di Montebudello Pignoletto* Белое сухое. Superiore — остат. сахар не более 4 г/л
- *Terre di Montebudello Pignoletto Spumante* Белое сухое и сладкое игристое

Colli Bolognesi, Serravalle Территория коммуны Каstellо ди Серавалле

- *Serravalle Barbera* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Riserva — 3 года, из них 1 — в дубе
- *Serravalle Cabernet Sauvignon* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Riserva — 3 года, из них 1 — в дубе
- *Serravalle Sauvignon* Белое сухое
- *Serravalle Pignoletto* Белое сухое

5. *Colli Bolognesi Classico Pignoletto (Secco/Asciutto)* Белое сухое из центральной части производительной зоны. Asciutto — экстра-сухое (сахар не более 4 г на литр)

6. *Colli di Faenza* DOC на территории 5 коммун в провинции Равенна и частично 2 коммун в провинции Форли

Colli di Faenza Bianco Белое сухое

Colli di Faenza Rosso Красное сухое, Riserva — 2 года, начиная с 1.11 года сбора урожая

Colli di Faenza Pinot Bianco Белое сухое

Colli di Faenza Sangiovese Красное сухое, Riserva — 2 года, начиная с 1.11 года сбора урожая

Colli di Faenza Trebbiano Белое сухое

7. *Colli di Imola* DOC на территории 6 коммун в провинции Болонья

Colli di Imola Bianco (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Superiore — алк. 11,5%. Может быть шипучим

Colli di Imola Rosso (Novello) Красное сухое, Riserva — 18 мес. выдержки, начиная с 1.11 года сбора урожая. Также может быть молодым

Colli di Imola Barbera (Frizzante) Красное сухое. Может быть шипучим

Colli di Imola Cabernet Sauvignon Красное сухое, Riserva — 18 мес. выдержки, начиная с 1.11 года сбора урожая

Colli di Imola Chardonnay (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим

Colli di Imola Pignoletto (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим

Colli di Imola Sangiovese Красное сухое, Riserva — 18 мес. выдержки, начиная с 1.11 года сбора урожая

Colli di Imola Trebbiano (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим

8. *Colli di Parma* DOC на территории 15 коммун в районе Пармы на высоте до 400 м над уровнем моря

Colli di Parma Rosso (Frizzante) Красное сухое. Может быть шипучим

Colli di Parma Malvasia Secco или *Asciutto (Frizzante/Spumante)* Белое сухое. Может быть как спокойным, так и шипучим и игристым

Colli di Parma Malvasia Amabile Белое сладкое. Может быть шипучим и игристым

- Colli di Parma Sauvignon (Frizzante/Spumante)* Белое сухое. Может быть как спокойным, так и шипучим и игристым
9. **Colli di Rimini DOC** на территории 18 коммун в районе Римини
- Colli di Rimini Bianco* Белое сухое
- Colli di Rimini Rosso* Красное сухое
- Colli di Rimini Biancame* Белое сухое
- Colli di Rimini Cabernet Sauvignon* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки
- Colli di Rimini Rebola* Белое сухое
- Colli di Rimini Rebola Amabile* Белое полусладкое
- Colli di Rimini Rebola Dolce* Белое сладкое
- Colli di Rimini Rebola Passito* Белое сладкое десертное из подвяленного винограда. Мин. содержание алк. 15,5%
10. **Colli di Scandiano e di Canossa DOC** 14 коммун в провинции Реджо-Эмилия
- Bianco di Scandiano e di Canossa (Classico)* Белое от сухого до сладкого. Classico — из центральной исторической части производительной зоны
- Bianco di Scandiano e di Canossa Frizzante (dolce/ambabile/secco)* Белое шипучее (сладкое/полусладкое/сухое)
- Bianco di Scandiano e di Canossa Spumante (senisecco/secco/brut)* Белое игристое (полусухое/сухое/брик)
- Colli di Scandiano e di Canossa Sauvignon (Frizzante)* Белое сухое. Может быть шипучим
- Bianco di Scandiano e di Canossa Passito* Белое сладкое десертное из подвяленного винограда. Мин. содержание алк. 16%
- Colli di Scandiano e di Canossa Pinot (Frizzante/Spumante)* Белое сухое. Может быть шипучим и игристым
- Colli di Scandiano e di Canossa Chardonnay (Frizzante/Spumante)* Белое сухое. Может быть шипучим и игристым
- Colli di Scandiano e di Canossa Malvasia (Frizzante/Spumante)* Белое от сухого до сладкого. Может быть шипучим и игристым
- Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Grasparossa (Frizzante)* Красное от сухого до сладкого. Может быть шипучим
- Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Montericcio Rosso (Frizzante)* Красное от сухого до сладкого. Может быть шипучим
- Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Rosato (Frizzante)* Розовое от сухого до сладкого. Может быть шипучим
- Colli di Scandiano e di Canossa Cabernet Sauvignon* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, начиная с 1.11 года сбора урожая, из них 8 мес. — в дубе
- Colli di Scandiano e di Canossa Marzemino (Frizzante)* Красное от сухого до сладкого. Может быть шипучим
- Colli di Scandiano e di Canossa Malbo Gentile (Novello)* Красное от сухого до сладкого. Может быть молодым
11. **Colli Piacentini DOC** из обширной местности в области Пьяченцы
- Colli Piacentini Gutturino (Frizzante) (Classico)* Красное сухое или сладкое. Может быть шипучим. Classico — произведенное в центральной части производительной зоны (на территории 10 коммун)
- Colli Piacentini Gutturino Superiore* Красное сухое и сладкое. Алк. 12,5%
- Colli Piacentini Gutturino Riserva* Красное сухое. Выдержка — 24 мес., из них 3 — в дубе

- Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda (Frizzante/Spumante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым
- Colli Piacentini Trebbiano Val Trebbia (Frizzante/Spumante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым
- Colli Piacentini Val Nurelato Valnure (Frizzante/Spumante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым
- Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno* Белое сладкое десертное из подсушенного винограда до 1.12. Алк. 18%. Выдержка 5 лет, из них 4 — в дубе
- Colli Piacentini Novello* Красное сухое или полусухое молодое
- Colli Piacentini Barbera (Frizzante)* Красное сухое или сладкое. Может быть шипучим
- Colli Piacentini Bonarda (Frizzante)* Красное сухое или сладкое. Может быть шипучим
- Colli Piacentini Malvasia (Frizzante/Spumante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым
- Colli Piacentini Malvasia Passito* Белое сладкое десертное из подсушенного винограда до 1.12. Алк. 14%. Выдержка — до года
- Colli Piacentini Ortrugo (Frizzante/Spumante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым
- Colli Piacentini Pinot Grigio (Frizzante/Spumante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым
- Colli Piacentini Pinot Nero (Frizzante/Spumante)* Красное сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым (винификация без маперации)
- Colli Piacentini Sauvignon (Frizzante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
- Colli Piacentini Cabernet Sauvignon* Красное сухое и сладкое
- Colli Piacentini Chardonnay (Frizzante/Spumante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым
- Colli Piacentini Pinot Spumante (Brut/extra brut)* Белое и розовое сухое и экстра-сухое игристое
- Colli Piacentini Vin Santo* Белое сладкое и сухое десертное из подсушенного винограда до 1.12. Алк. 16%. Выдержка — 4 года, из них 3 — в дубе
12. **Lambrusco di Sorbara Rosso** Красное от сухого до сладкого шипучее
- Lambrusco di Sorbara Rosato* Розовое от сухого до сладкого шипучее
13. **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Rosso** Красное от сухого до сладкого шипучее
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Rosato* Розовое от сухого до сладкого шипучее
14. **Lambrusco Salamino di Santa Croce Rosso** Красное от сухого до сладкого шипучее
- Lambrusco Salamino di Santa Croce Rosato* Розовое от сухого до сладкого шипучее
15. **Pagadebit di Romagna DOC** в области Форли-Чезена от центра до моря
- Pagadebit di Romagna Secco* Белое сухое
- Pagadebit di Romagna Amabile* Белое сладкое
- Pagadebit di Romagna Bertinoro Secco* Белое сухое из коммуны Бертиноро
- Pagadebit di Romagna Bertinoro Amabile* Белое сладкое из коммуны Бертиноро
16. **Reggiano DOC** с обширной территории в провинции Реджо-Эмилия

- Lambrusco Reggiano Rosso (Frizzante/Spumante) (Novello)* Красное от сладкого до сухого шипучее или игристое. Может быть молодым
- Lambrusco Reggiano Rosato (Frizzante/Spumante) (Novello)* Розовое от сладкого до сухого шипучее или игристое. Может быть молодым
- Lambrusco Salamino Reggiano Rosso (Frizzante)* Красное от сладкого до сухого. Может быть шипучим
- Lambrusco Salamino Reggiano Rosato (Frizzante)* Розовое от сладкого до сухого. Может быть шипучим
- Reggiano Rosso (Frizzante) (Novello)* Красное от сладкого до сухого. Может быть шипучим. Может быть молодым
- Reggiano Bianco Spumante* Белое сухое из красного Ламбруско без мацерации
17. **Reno DOC** с территории 28 коммун в провинции Болонья и 5 коммун в провинции Модена
- Montani del Reno (Frizzante)* Белое от сладкого до сухого. Может быть шипучим
- Bianco del Reno* Белое от сладкого до сухого
- Pignoletto del Reno* Белое от сладкого до сухого
18. **Romagna Albana Spumante** Сладкое белое десертное игристое из подвяленного винограда. Мин. алк. 15%
19. **Sangiovese di Romagna Rosso (Novello)** Красное сухое. Superiore — 12%, 6 мес. выдержки. Riserva — 2 года. Может быть молодым
20. **Trebbiano di Romagna (Frizzante/Spumante)** Белое сухое. Может быть шипучим и игристым

Несколько лучших вин Эмиллии-Романьи

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Albana di Romagna Pevato Scuro Mitto	FATTORIA ZERBINA	Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon Bonzarone	TENUTA BONZARA
Marciano Ravenna Rosso	FATTORIA ZERBINA	Colli Bolognesi Merlot Rocca di Bonaiciara	TENUTA BONZARA
Il Torinese Chardonnay	DREI DONA TENUTA LA PALAZZA	Domus Gaia	STEFANO FERRUCCI
Magnificat Cabernet Sauvignon	DREI DONA TENUTA LA PALAZZA	Laurenti	UMBERTO CESARI
Il Rosso di Enrico Vallania Cuvée	VIGNETO DELLE TERRE ROSSE	Liano	UMBERTO CESARI
Colli d'Imola Boldo	TRE MONTI	Madama Pevato Vignola del Volto	LA STOPPA
Ronco delle Ginestre Cabernet Sauvignon Stoppa	CASTELLUCCIO LA STOPPA	Colli Piacentini Cabernet Sauvignon Luna Selvatica	LA TOSA
Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon Selezione	VALLONA	Micchiona	LA STOPPA

Описание основных марочных вин Эмиллии-Романьи

Lambrusco (Ламбруско) DOC

Красное и розовое вино. Сорт винограда: Ламбруско 100%, с малым добавлением других DOC. Минимальное содержание алкоголя — 10,5%. Цена скромная.

Ламбруско из района Модены в Эмиллии имеет головокружительный успех в итальянской винной индустрии за последние несколько лет. Оно продается так же, как кока-кола в США. Это простое сухое, полусухое или полусладкое красное вино, реже розовое. Лучшее Ламбруско DOC — *Граспаросса*, *Саламино* или *Сорбара* — это истинное наслаждение; сочное, с ароматным букетом, трещащее по рту, необычайно приятное, отчасти немного детское, быть может, вино. Великолепно утоляет жажду при обильном столе. Розовая плотная и однородная пена, которая держится на поверхности несколько мгновений, когда вино наливают в бокал, великолепно сама по себе. К Ламбруско нельзя относиться всерьез, его философия в другом: оно дарит спонтанное удовольствие. И уж тем более, ни в коем случае не храните бутылки с этим вином. Сорбара — это небольшая коммуна в районе города Модена, используемые сорта здесь Ламбруско Сорбара и Саламино, Граспаросса. Вино производится в коммуне Кастельвестро из одноименной разновидности Ламбруско с добавлением 15% Ламбруско Фортана, который в этих местах еще называют Ува д'Оро (золотой виноград). Саламино — так же, как Сорбара, производится в окрестностях Модены из одноименного сорта с добавлением Фортаны и Сорбары, последнее Ламбруско DOC — это *Реджо-Эмиллии*, для его производства используют разновидности сорта Ламбруско: Марани, Саламино, Монтеричко и Маэстри.

Albana di Romagna (Альбана ди Романья) DOCG

Белое вино. Сорт винограда: Альбана ди Романья 100%. Максимальное содержание алкоголя — 11,5%. Цена умеренная.

Вино имеет четыре типа и производится на территории, протянувшейся полоской от Апеннин, юго-восточнее Болоньи, дальше на восток вплоть до побережья Адриатики. Область производства распространяется на районы городов Болонья, Форли-Чезена и Равенна. *Секко* (сухое) — вино желто-соломенного цвета, которое с возрастом приобретает золотистый оттенок, обладает сухим теплым ароматным вкусом со следом танзинов и характерным букетом, свойственным именно сорту Альбана. Подается в ходе всего застолья. *Амabile* и *Дольче* (полусладкое и сладкое) имеют более высокую концентрацию алкоголя (не ниже 12%). Вкус выгодно отличается, имея большее фруктовое наполнение. Подается к десертам. *Пассито* (из подвяленного винограда) — вино золотого цвета, близкого по интенсивности к янтарному, имеет сильный концентрированный аромат и бархатистый сладковатый вкус. Минимальное содержание алкоголя — 15,5% при обязательной выдержке не менее 6 месяцев.

Северо-Восточная Италия



Венето



По своим размерам Венето находится на восьмом месте в общенациональном масштабе, занимая площадь в 18 364 кв. км, и на шестом — по численности населения (около 4,5 млн. жителей). Но при этом заслуга Венето перед отечеством в области виноделия неоспорима. Регион находится на третьем месте по выпуску вина. Общая площадь виноградников составляет 90 тыс. га, из них более трети (35,5 тыс. га) отводится под производство марочных вин, что после Пьемонта ставит Венето на второе место. С точки зрения производственных мощностей за венецианцами трудно угнаться: при ежегодном производстве 8,5 млн. гектолитров (третье место) количество разливаемых марочных вин составляет более 20% (1700 тыс. гектолитров), а это долгое время оставалось недостижимым первым местом, пока весь Пьемонт не был классифицирован (практически все вина Пьемонта с 2000 года получили статус DOC и DOCG). Пропорция производства белых и красных вин Венето приблизительно равна.

Региональной столицей является Венеция, а основными городами — Беллуно, Венеция, Верона, Виченца, Падуя, Ровинго и Тревизо. Венето — один из наиболее развитых и обеспеченных регионов Италии, во многом благодаря местной промышленности, сельскому хозяйству и, конечно, туризму. Тот факт, что при общем уровне безработицы 12% по стране Венето продолжительное время удерживает его на отметке 4%, свидетельствует о прекрасной занятости населения региона. В Венеции существует один из древнейших институтов демократии, здесь издавна процветало правление республики. Следы богатства

и благополучия отчетливо видны повсеместно: в архитектуре, такой необычной, в магазинах, изобилующих множеством разнообразных товаров, в региональной кухне, славной своими морскими продуктами, даже в патристическом разномыслии различных исторических пластов. Города отмечены присутствием в них множества свидетельств о былом могуществе Римской империи — развалины древних городов, Арена в Вероне (древнеримский театр) и многое другое напоминают о величии классической цивилизации. Венецианская республика когда-то была ведущей морской державой Старого Света, настолько авторитетной, что Вильям Шекспир в своем произведении «Два Веронца», по незнанию, относит Верону, город, который находился в сфере ее влияния, на побережье, сделав из нее порт. Венеция пользовалась широкой славой и влиянием. Известность ее ожидалась во многом на устойчивых торговых связях с внешним миром. Венецианские купцы отличались предприимчивостью, хитростью и богатством. Роскошь и изящество, которые Венеция прядала своему архитектурному облику, стали легендарными. Влияние на умы и эстетическое восприятие Венеции столь значимо, что едва ли встретишь школу живописцев или поэтов, где не встречалось бы или не уподоблялось бы это влияние.

Традиционная кухня региона столь же разнообразна, изысканна и богата. Во-первых, благодаря природной сокровищнице Адриатического моря. Во-вторых, благодаря именно историческим торговым контактам — Венеция лежала на стыке многих морских путей — ее отважным мореплавателям удалось снабдить край бесчисленными экзотическими продуктами и приправами. Сейчас уже сложно полемизировать, кому принадлежит пальма первенства приговора лавина в Европе — одни утверждают, что искусство макаронных изделий было завезено Марко Поло из Китая, другие авторитетно заявляют, что итальянцам паста была известна еще задолго до путешествий на Восток. Наверное, это неважно. При всем обилии импорта и разнообразии новых продуктов, завезенных в Венето сухим и морским путями, этому дивному краю удается сохранять самобытную кулинарную традицию и культуру. Среди таких местных изысков можно назвать разнообразные вариации на тему ризотто, например, *Ризотто с Бамби* (рис с вегетарианской и горошком), достояние веронцев, признанных одним из лучших поваров и кулинаров Италии. *Креветки кон скампи* — своего рода блинчики с креветками из Падуи. В Венеции вам могут предложить тончайшее блюдо *Фежето алла Венециана*, соте из телячьей печени с луком. Разнообразие же блюд из рыбы и морепродуктов, подаваемых повсеместно в регионе, не поддается описанию. Причем можно говорить как о дорогих и утонченных гастрономических предостережениях, так и о простой народной кухне — ведь в Венето богатой была только Венеция. Одно из наиболее типичных блюд Вероны, например, *баккала с полентой*. Этот кулинарный изыск, столь излюбленный и распространенный на северо-востоке, у нас не вызвал бы никаких особых эмоций, потому что речь идет о кукурузной каше с треской.

География региона представляет собой смешение различных физических черт. Протянувшись от Альп до морского побережья, Венето включает в свой состав гряды холмов в предгорьях Восточных Альп, а также обширные равнинные территории в бассейне реки По на юге. С адаптацией Венето не испытывает затруднений. Помимо великой реки По, которая пересекает всю Северную Италию, неся свои воды в Адриатику, на западе региона расположено озеро Гарда, по которому проходит граница с Ломбардией. Три других реки — Адидже, Брегга и Пьяве — на равном удалении друг от друга пе-

ресекают регион с севера на юг, также впадая в Адриатическое море. Климат разнообразен в разных частях региона: варьируя от альпийского до средиземноморского. Помимо винограда в регионе широко культивируют оливы и местами цитрусовые. Кусты, в отношении цитрусовых можно сделать замечание, что Ломбардия и Венето — две самые северные территории, где климат позволяет их культивировать. Внешние границы регион имеет с Австрией (на севере в Альпах) и Югославией (на востоке — морская граница). На западе находится Ломбардия, на севере Трентино-Альто-Адидже, на востоке Фриули и на юге Эмилиа-Романья.

Примечательной особенностью всего северо-восточного региона можно назвать размер, вернее, рост лозы. Наиболее распространенной стала высота в полтора метра и выше. В отличие от других регионов, скажем, Тосканы, здесь такая высота объясняется климатическими особенностями региона. В Венето не так жарко и засушливо, как в Центральной Италии, где лоза «стелется» по земле, тем самым получая от земли, в особенности от тех почв, что распространены в Тоскане, дополнительную стимуляцию к созреванию ягоды. На севере, если виноградные грозди будут висеть близко к земле, то туманы и влага, которые будут исходить от почвы, подвергнут ягоду риску гниения и прения. От этого человек, привыкший иметь дело с французским виноделием, например, района Бордо, будет всегда с удивлением отмечать, что итальянская лоза значительно выше. Выше она в основном только здесь, на северо-востоке.

Венето вместе с Пьемонтом — лидеры в области производства марочных вин. Венето одним из первых в Италии начал интенсивный экспорт своих вин. Первыми винами, с которыми мир познакомился и открыл для себя Италию, были довольно дорогие в то время *Соаве*, *Вальполичелла* и *Бароло*. Сегодня качество этих вин изменилось коренным образом.

Основными областями интенсивного виноделия стали три значительные части региона: на западе в области Вероны холмы между озером Гарда и городом Соаве, центральные участки холмистой местности в области городов Виченца, Тревизо и Падуа, отвечающие преимущественно за производство коммерческих вин в литровом выражении, и, наконец, восточная равнина в бассейне рек Пьяве и Тальяменто вдоль Адриатического побережья на северо-востоке от Венеции.

Наиболее интересной частью с точки зрения качества считают запад *Соаве* (Soave), производимое здесь белое вино, с первых дней стало самым популярным белым итальянским за рубежом. *Соаве* производится в объеме около 50 млн. литров ежегодно в виде сухого и сладкого (*Речето*) спокойного вина, хотя нередко можно встретить и тристую версию. Базовым сырьем для *Соаве* служат Гарганера и Треббьяно ди Соаве. Лучшее *Соаве* — всегда *Классика*. Другим, не менее легендарным вином, стало красное *Вальполичелла*, которое существует в четырех версиях — в виде молодого интересного своей молодостью, свежестью и легкостью вина *Вальполичелла* (Valpolicella), далее идет *Вальполичелла Классика*, более продвинутое и вызывающее уважение вино, которое может иметь большее содержание алкоголя и быть тем самым *Супериоре* и/или быть крио, то есть произведенным в особой местности, с наиболее благоприятно расположенного виноградника. Высшейшей ступенью признания *Вальполичеллы* служит сладкое *Речето* (Recioto) и сухое *Амароне делла Вальполичелла* (Amatone della Valpolicella), вина из подвяленного винограда тех же самых сортов и собранных в той же зоне производства, что и для обычной

Вальполчеллы, — Корвины, Рондинеллы и Моллинары. Это богатейшие вина, которым пророчат великую будущность лучших итальянских красных.

Пятнадцать лет назад такая реальность, как винодельческий район Вальполчеллы, еще не стояла в одном ряду со столь известными районами, как Пьемонт и Тоскана. Своим возрождением этот регион обязан группе производителей, результаты работы которых подтверждают правоту и перспективность их творческой мысли. В середине 80-х казалось, что *Амароне* и *Вальполчеллы* покинут рынок великих международных вин. В погоне за снижением затрат на производство большинство предприятий пытались захватить доли рынка, обесцененные местными белыми винами и другими странами-производителями низших по качеству и по цене вин. Казалось, что эти вина приговорены к пребыванию на полках супермаркетов. Сегодня Вальполчеллы занимает привилегированное место рядом с такими известными регионами, как Пьемонт и Ланге, Тоскана и Кьянти Классико или Монтальчино. Теплые, бархатистые вина с удивительно серьезным потенциалом и стойкостью с точки зрения выдержки, они уже с середины 90-х стали предметом для коллекционирования, особенно те вина, что вышли «из-под» кисти самых известных авторов и мастеров региона. Как такое могло произойти за столь короткий период времени? Революция — вот подходящее слово. Конечно, ни о какой крови и насытии речи не идет. Но что-то радикально и бесповоротно изменилось в долинах, опоясывающих Верону с севера. Все это происходит благодаря тем виноделам, которые решили рискнуть и ввести новый способ производства красного вина. За короткое время они сумели создать стиль, ставший уже международным. В основе всего, безусловно, лежат земли, которые как будто бы специально созданы для посадки виноградинок. Об этом знали еще римляне, высоко отзывавшиеся о местных винах. Из долины, которая уже в то время славилась своими погребами, происходили такие известные вина, как *Ruthenicum* и *Asinaticum*, предки современных *Речето* и *Амароне*. На самом деле зона производства *Вальполчеллы* состоит из множества долин, образовавшихся в ходе тысячелетий под воздействием вод, спускавшихся с Лесина, горной цепи на севере Вероны. С этой возвышенности попадают на плодородную равнину, пересекаемую рекой Адидже. Здесь можно увидеть, словно в разрезе, как бы две стороны Вальполчеллы: с одной стороны виноградники, посаженные на худой почве, где под тонким слоем известняковой земли — камни, а на равнине, где почвы более богатые и влажные, находятся другие виноградники. Судьбы этих двух виноградных культур различались несколько лет тому назад. Виноградники, находящиеся на юге от Вальполчеллы Классико и Вальбагеташи дают небольшую отдачу и мало качественного винограда. А вот виноградники на равнине, прекрасно снабженные влагой летом, приносили урожай с большой буквы. С этих-то участков, в части исторической зоны Классико, и началось производство *Вальполчеллы Классико Суперiore крн*. Волей судеб на них сконцентрировались несколько смелых землевладельцев, кто рискнул, несмотря на многовековую традицию производства красных вин, ввести инновационные изменения. Им был создан новый авангардный стиль производства *Вальполчеллы* и всех вин, создаваемых на ее базе, когда при ферментации используется часть подвяленного винограда, сконцентрировавшего сахар. Сегодня большинство производителей региона вольно или невольно вынуждены оглядываться на этих первых законодателей моды. Но принципиальным с точки зрения качества самих вин по-прежнему остается факт личного владения ви-

нодела в рамках определенных территорий, обладающих уникальными климатическими достоинствами.

Ближайший сосед Вальполчеллы — городок Бардолино — также важен производством молодых красных вин *Бардолино* (Bardolino) и более выдержанных и сложных *Бардолино Классико*. Разница в производстве *Вальполчеллы* и *Бардолино* практически не заметна даже специалистам, разве что *Бардолино* чуть-чуть светлее, хотя использует в своем составе преимущественно те же сорта винограда. Вдвоем *Бардолино* и *Вальполчелла* производят более 50 млн. литров ежегодно.

Среди прочих DOC мало таких, о которых принято говорить с почитательным вздыханием, как об *Амароне* и *Речето делла Вальполчелла*. Большая часть производимых в регионе марочных вин просто различные вина. Среди наиболее часто встречающихся упоминается еще один уроженец Вероны — *Бьянко ди Кустоца* (Bianco di Custoza), на которого переключилось все внимание промоутеров и возникла своеобразная мода. Хотя в целом едва ли можно говорить об отличии этого белого сухого вина, которое может иногда встретиться в виде игристого, от *Соаве*. Еще одно сходное с *Соаве* — *Гамбеллара* (Gambellara) DOC. *Гамбеллара* так же, как и *Соаве*, бывает в сладком виде *Речето*. Область производства этого интересного белого лежит ближе к центру региона поблизости от Виченцы. Остальные марочные вина группируются в общие значительные зоны производства по названиям местности, в которой они рождаются. В центре, южнее Виченцы, лежит производительная зона *Колли Веричи* (Colli Verici), в которой по большей части преобладают сортовые вина *Мерло*, *Шардоне*, *Каберне* и *Пино*. Между Вероной и Виченцей производит белое сухое вино *Лесина Дурелла*, чаще игристое, довольно неплохого качества. Севернее Виченцы находится зона производства вин под маркой *Бреганце* (Breganze), среди которых особо выделяется *Торкато ди Бреганце*, белое сладкое из подвяленного винограда. Юго-восточнее Падуи на склонах холмов лежит обширная зона Колли Эуганей (Colli Euganei) DOC, отличающаяся обилием различных сортов от Токая Италия до Москато. Севернее Тревизо на востоке региона находится одна из самых известных зон производства венецианских вин — *Просекко* (Prosecco) DOC. Они лежат между городами Конельяно и Вальдоббиадене. Просекко чаще всего выпускают шипучим от сухого типично до сладковатого *Картацце* (Cartizze), хотя сами итальянцы предпочитают сухое.

Восточная часть региона отмечена активным виноделием. Здесь находятся самые обширные по площади производительные зоны DOC *Пиаве* (Piave), *Монтелло э Колли Азолани* (Montello e Colli Asolani) и, самая восточная часть Веного, *Лисон-Праммаджоре* (Lison-Pramaggiore). Эти зоны включают в свой состав огромное число разновидностей и сортов винограда, большая часть которых Мерло и Шардоне известны под названиями *Мерло* и *Шардоне дел Веного*. Среди сортового многообразия всех Пино Грigio, Пино Бьянко, Токая, Вердукцо, Рефоско, Каберне и других сложно найти что-то действительно исключительное. Эти вина в их лучшем выражении более представлены во Фриули. Наиболее интересными и авангардными винами региона можно назвать новые вина, рожденные в результате смелых экспериментов ведущих виноделов: красные *Ла Пожа* (La Poja), *Венегаззю* (Venegazzù), *Тиф* (Tosar), белое *Ачиннобили* (Asinobilli), *Катулло* (Cattullo) и многие другие.

И еще об одном факте нужно упомянуть, когда речь заходит о Веного. Этот факт имеет огромные последствия для виноделия всей Италии, потому что создает прецедент. Речь идет о смелом и знаковом решении двух виноде-

лов Аллегрени и Роберто Ансельми отказаться от классификации марочных вин DOC в отношении производимых ими *Valpolicella Classico* и *Soave Classico*. Оба считают, что решение снизить статус вин будет правильно истолковано мировой общественностью и самими итальянцами, а они, Аллегрени и Ансельми, осмелились пойти на этот шаг в стремлении вызвать нужную реакцию законодательных институтов, чтобы заставить их совершить то, что удалось сделать виноделам из Тосканы, — пересмотреть нормативы в отношении великих вин, производимых в регионе. Кроме того, те вина, что рождаются в погребах и винодельных этак производителей, могут быть достойны большего, если создавать их в том стиле и теми способами, какие приняты Аллегрени и Ансельми. Строго говоря, предпринята попытка создавать супервенесцианские вина, стоящие на порядок выше традиционных *Valpolicella* и *Soave*.

Вина Венето

DOCG

1. *Recioto di Soave (Classico) (Spumante)* Белое сладкое десертное из подвяленного винограда. Алк. 14%. Вино попадает в обращение после 1.10 года, следующего за годом урожая. *Classico* — центральная историческая часть производительной зоны. Может быть игристым

DOC

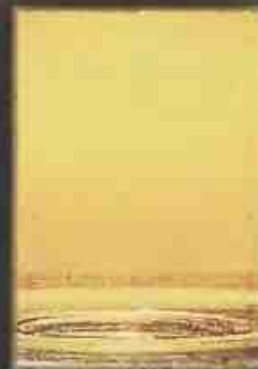
2. *Bagnoli (di Sopra)* DOC на территории 15 коммун в районе Падун
Bagnoli di Sopra Classico В районе исторической центральной части
Bagnoli Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 в дубе
Bagnoli Rosato Розовое сухое и сладкое
Bagnoli Bianco Белое сухое или сладкое
Bagnoli Spumante Bianco Белое сухое игристое
Bagnoli Spumante Rosato Розовое сухое или сладкое игристое
Bagnoli Passito Красное сладкое. Обяз. выдержка — 2 года, алк. 14,5%
Bagnoli Cabernet Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 в дубе
Bagnoli Friulano Красное сухое. Vendemmia Tardiva — сбор после 11.11.
 Riserva — 2 года выдержки, из них 1 год в дубе
Bagnoli Merlot Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 год в дубе

Bagnoli ... Vigna Все вина этого наименования могут сопровождаться указанием конкретного виноградника

3. *Bardolino (Spumante)* Красное сухое. Может быть игристым
Bardolino Classico (Spumante) Красное сухое из центральной исторической части. Может быть игристым. Superiore — алк. 11,5% и 1 год выдержки
Bardolino Chianetto (Spumante) Розовое сухое. Может быть игристым
Bardolino Novello Красное молодое (бутилировано до 31.12)
4. *Bianco di Custoza (Spumante)* Белое сухое. Может быть игристым
5. *Breganze* Территории коммуны Бреганце в районе Виченцы
Breganze Bianco Белое сухое. Superiore — алк. 12%

Эркин Тузмуханедов

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ



«ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО»

«ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО»

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ВИНА И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ МИРА

Серия выходит с 2001 года



Breganze Rosso Красное сухое. Superiore — алк. 12%. Riserva — 2 года выдержки
Breganze Cabernet Красное сухое (Каберне Фран, Каберне Совиньон, Карменере). Superiore — алк. 12%. Riserva — 2 года выдержки
Breganze Cabernet Sauvignon Красное сухое. Superiore — алк. 12%. Riserva — 2 года выдержки
Breganze Pinot Nero Красное сухое. Superiore — алк. 12%. Riserva — 2 года выдержки
Breganze Marzemino Красное сухое. Superiore — алк. 12%. Riserva — 2 года выдержки
Breganze Pinot Bianco Белое сухое. Superiore — алк. 12%
Breganze Pinot Grigio Белое сухое. Superiore — алк. 12%
Breganze Vespaiolo Белое сухое. Superiore — алк. 12%
Breganze Chardonnay Белое сухое. Superiore — алк. 12%
Breganze Sauvignon Белое сухое. Superiore — алк. 12%
Breganze Torcolato Белое сладкое из подвяленного винограда, алк. 14%. Riserva — 2 года выдержки

6. **Colli Berici** Обширная зона производства в области Виченцы
Colli Berici Garganega Белое сухое
Colli Berici Tocai Italiano Белое сухое
Colli Berici Sauvignon Белое сухое
Colli Berici Pinot Bianco Белое сухое
Colli Berici Chardonnay Белое сухое
Colli Berici Merlot Красное сухое
Colli Berici Tocai Rosso Красное сухое. Barbagano — алк. 11,5%
Colli Berici Cabernet Красное сухое. Riserva — 3 года выдержка и алк. 12%
Colli Berici Spumante Белое сухое игристое
7. **Colli di Conegliano** DOC различных коммун в области Тревизо
Colli di Conegliano Bianco Белое сухое. Обяз. выдержка — 5 мес.
Colli di Conegliano Rosso Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года
Colli di Conegliano Refrontolo Passito Красное сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 4 мес. Алк. 15%
Colli di Conegliano Torcolato di Fregene Белое сладкое и сухое десертное из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 18 мес. Алк. 16%
8. **Colli Euganei** DOC из области Падуй. Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год
Colli Euganei Bianco (Spumante) Белое сухое и сладкое. Может быть игристым
Colli Euganei Fior d'Arancio (Spumante) Белое сладкое. Может быть игристым
Colli Euganei Fior d'Arancio passito Белое сладкое, из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 1 год, алк. 15,5%
Colli Euganei Tocai Italiano Белое сухое и сладкое
Colli Euganei Chardonnay (Spumante) Белое сухое и сладкое. Может быть игристым
Colli Euganei Moscato (Spumante) Белое сладкое. Может быть игристым
Colli Euganei Pinello (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Euganei Pinot Bianco Белое сухое и сладкое
Colli Euganei Serpinino — Pinucco (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим

Colli Euganei Rosso Красное сухое и сладкое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Colli Euganei Cabernet Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Colli Euganei Cabernet Franc Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Colli Euganei Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Colli Euganei Merlot Красное сухое и сладкое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Colli Euganei Novello Красное сухое и сладкое молодое

9. **Gambellara** DOC из провинции Виченца
Gambellara (Classico) Белое сухое и сладкое. Classico — центр. часть производительной зоны, алк. 11,5%
Gambellara (Classico) Recioto (Spumante) Белое сладкое из подвяленного винограда. Может быть игристым
Gambellara (Classico) Vin Santo Белое сладкое десертное. Обяз. выдержка — 2 года, алк. 14%
10. **Garda (Orientale) (Classico)** DOC 40 коммун из района Вероны и 6 коммун Мантуи. Classico — из ограниченной территории на побережье озера Гарда со стороны Брешии
Garda Garganega Белое сухое и сладкое
Garda Pinot Bianco (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
Garda Pinot Grigio Белое сухое и сладкое
Garda Chardonnay (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Garda Tibbianello Белое сухое и сладкое
Garda Riesling Italiano Белое сухое и сладкое
Garda Riesling (Renano) (Spumante) Белое сухое и сладкое. Может быть игристым
Garda Cortese Белое сухое и сладкое
Garda Sauvignon Белое сухое и сладкое
Garda Cabernet Красное сухое и сладкое
Garda Cabernet Franc Красное сухое
Garda Cabernet Sauvignon Красное сухое
Garda Merlot Красное сухое
Garda Pinot Nero Красное сухое
Garda Marzemino Красное сухое
Garda Corvina Красное сухое
Garda (Garganega) Frizzante Белое сухое и сладкое шипучее
Garda Tocai Белое сухое и сладкое из ограниченной местности
Garda Classico Bianco Белое сухое (Рислинг)
Garda Classico Rosso Красное сухое
Garda Classico Rosso Superior Красное сухое, выдержанное в дубе. Мин. алк. 12%. Поступает в продажу не ранее 1.12 года, следующего за годом сбора урожая
Garda Classico Chianello (Spumante) Розовое сухое, иногда игристое
Garda Classico Groppello Красное сухое
Garda Classico Groppello Riserva Красное сухое. Мин. выдержка — 2 года, из них 3 мес. в бутылке, алк. 12%

11. *Lessini Durello (Frizzante/Spumante)* Белое сухое, иногда шипучее или игристое. Superiore — спокойное вино алк. 11%
12. *Lison-Pramaggiore DOC* частично в провинции Тревизо, частично Порденоне
Lison-Pramaggiore Tocai Italiano (Lison Classico) Белое сухое. В исторической центральной части зоны при наличии 100% Токай и алк. 11,5% — Classico
Lison-Pramaggiore Pinot Bianco Белое сухое
Lison-Pramaggiore Chardonnay Белое сухое
Lison-Pramaggiore Pinot Grigio Белое сухое
Lison-Pramaggiore Riesling Italiano Белое сухое
Lison-Pramaggiore Sauvignon Белое сухое
Lison-Pramaggiore Verduzzo Белое сухое
Lison-Pramaggiore Merlot Красное и розовое (без мацерации) сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 11,5%
Lison-Pramaggiore Cabernet Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки и алк. 11,5%
Lison-Pramaggiore Cabernet Franc Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки и алк. 11,5%
Lison-Pramaggiore Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки и алк. 11,5%
Lison-Pramaggiore Refosco dal Peduncolo Rosso Красное сухое
Lison-Pramaggiore Spumante Игристое. Может быть произведено на базе всех вышеуказанных
- Lugana (Spumante)* Белое сухое. Иногда может быть игристым. DOC совместим с Ломбардией (см. №8 в «Винах Ломбардии»)
13. *Montello e Colli Asolani DOC* из области Тревизо
Montello Rosso Красное сухое. Superiore — 2 года выдержки и алк. 11,5%
Montello Prosecco (Frizzante Naturale) Белое сухое (может быть сладким в шипучей версии)
Montello Prosecco Spumante Белое сухое либо сладкое игристое
Montello Merlot Красное сухое. Superiore — 2 года выдержки и алк. 11,5%
Montello Cabernet Красное сухое. Superiore — 2 года выдержки и алк. 12%
Montello Chardonnay Белое сухое
Montello Chardonnay Spumante Белое сухое игристое
Montello Pinot Bianco Белое сухое
Montello Pinot Bianco Spumante Белое сухое игристое
Montello Pinot Grigio Белое сухое
14. *Prosecco di Conegliano* — *Valdobbiadene* Район Марка Тревизкана между г. Конельяно и Валдоббиадене. Вина бывают Amabile, Dolce и Secco
Prosecco di Conegliano/Valdobbiadene Frizzante Белое шипучее сладкое, полусухое и сухое
Prosecco di Conegliano/Valdobbiadene Spumante Белое игристое сладкое, полусухое и сухое
Prosecco Superiore di Cartizze Frizzante Белое шипучее сладкое, полусухое и сухое. Алк. 11%
Prosecco Superiore di Cartizze Spumante Белое игристое сладкое, полусухое и сухое. Алк. 11,5%
- San Martino della Battaglia DOC* совместно с Ломбардией (см. №11 в «Винах Ломбардии»)

15. *Souze (Classico)* Белое сухое. Superiore — 5 месяцев выдержки и мин. алк. 11,5%. Центральная историческая зона — Classico
Souze Spumante Белое игристое экстра-брют и брют, также экстрадрай и драй
- Valdadige DOC* совместно с Альто-Адидже (см. №7 в «Винах Альто-Адидже»)
16. *Valpolicella (Classico)* Красное сухое. Superiore — 1 год выдержки и мин. алк. 12%. Центральная историческая зона — Classico
Recioto della Valpolicella (Classico) Красное сладкое из подвяленного винограда
Recioto della Valpolicella Spumante Красное сладкое игристое из подвяленного винограда
Amarene della Valpolicella (Classico) Красное сухое из подвяленного винограда. Алк. 14%. Обяз. выдержка — 2 года
Valpantena Те же вина, произведенные в местности Вальпантена
17. *(Vini del) Piave DOC* по обоим берегам реки Пьяве в провинциях Венеция и Тревизо
Piave Cabernet Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Piave Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Piave Chardonnay Белое сухое
Piave Merlot Красное сухое, реже сладкое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Piave Pinot Bianco Белое сухое
Piave Pinot Grigio Белое сухое
Piave Pinot Nero Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Piave Raboso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Piave Tocai Italiano Белое сухое
Piave Verduzzo Белое сухое

Несколько лучших вин Венето

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Amarone	MACULAN	Amarone della Valpolicella Classico Campo del Titari	LUIGI BRUNELLI
Albion Cabernet Sauvignon Villa Novare	CAV.G.B.BERTANI	Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe	MASI
Alzero	GIUSEPPE QUINTARELLI	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi	ELLI TEDESCHI
Amarone Classico Vigneto Il Fornetto	ACCORDINI	Amarone della Valpolicella Classico Domini Veneti	CANTINA SOCIALE VALPOLICELLA NEGRAR
Amarone della Valpolicella Classico	ALLEGRINI	Amarone della Valpolicella Classico Pergole Vecce	LE SALETTI
Amarone della Valpolicella Classico	ELLI ZINI		
Amarone della Valpolicella Classico	ACCORDINI		
Amarone della Valpolicella Classico			
Amarone della Valpolicella Classico			
Amarone della Valpolicella Classico			

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato	ZENATO	Recioto della Valpolicella Classico Giovanni Allegrini	ALLEGRIANI
Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant' Urbano	ELLI SPERI	Recioto della Valpolicella Classico La Roggia	ELLI SPERI
Amarone della Valpolicella Riserva	GIUSEPPE QUINTARELLI	I Capitelli (Recioto di Soave)	ROBERTO ANSEMI
Amarone della Valpolicella Vigneto Di Monte Lodoletta	ROMANO DAL FORNO	Rosso della Fabriseria	ELLI TEDESCHI
Cabernet Franc Campo Buri	LA CAPPUCENA	Sauvignon Valpolicella Fiume	INAMA
Cabernet Sauvignon Capitello	TENUTA S. ANTONIO	Capitel Croce (Soave Classico Superiore)	ROBERTO ANSEMI
Cabernet Sauvignon Ferrata	MACULAN	Capitel Foscagno (Soave Classico Superiore)	ROBERTO ANSEMI
Campofiorin Ripasso	MASI	Soave Classico Superiore Contrada Salsarezza Vecchie Vigne	SANDRO E. CLAUDIO GINI
Colli Euganei Rosso Gemola	VIGNALTA	Soave Classico Superiore La Fresca	SANDRO E. CLAUDIO GINI
Eratta Cabernet Il Rosso dell'Abbazia	MACULAN SERAFINI & VIDOTTO	Soave Classico Superiore Monte Albino	CA' RUGATE
La Grola (Valpolicella Classico Superiore)	ALLEGRIANI	Soave Classico Superiore Vigneto Calcarino	LEONILDO PIEROPAN
La Poja	ALLEGRIANI	Soave Classico Superiore Vigneto da Ivo	INAMA
L'organo Scoglio Zenato	ZENATO	Soave Classico Superiore La Rocca	LEONILDO PIEROPAN
Morago Cabernet Sauvignon	ELLI PASQUA	Soave Vigna Albare Doppia Maturatione Regionale	UMBERTO PORTINARI
Palazzo della Torre (Valpolicella Classico Superiore)	ALLEGRIANI	Sud	LE VIGNE DI SAN PIETRO
Passito della Rocca	LEONILDO PIEROPAN	Tor	MASI
Realda Cabernet Sauvignon	ROBERTO ANSEMI	Valpolicella Classico Superiore La Casetta	CANTINA SOCIALE VALPOLICELLA NEGRAR
Recioto della Valpolicella	TOMMASO BUSSOLA	Valpolicella Classico Superiore Le Poiane	ELLI BOLLA
Recioto della Valpolicella Classico Domini Veneti	CANTINA SOCIALE VALPOLICELLA NEGRAR		

Описание основных марочных вин Венето

Bardolino (Бардоллино) DOC

Красное и розовое вино. Сорта винограда: Корвина Веронезе, Рондинелла, Молинара, Неграфа с возможным добавлением Росситовола, Барберы, Санджовезе и Трентиана. Минимальное содержание алкоголя – 10,5% (11,5% после годичной выдержки для superiore). Цена от скромной до средней.

Это вино, производимое поблизости от Вероны в коммунальных владениях города Бардоллино, подарившего свое название вину, известно с античных времен. Светло-красное в молодости, с годами оно постепенно приобретает вишневый оттенок, а затем и вовсе темнеет и становится темно-гранатовым. Его уместно сравнивать с *Вальполичеллой*, ибо оба вина, создаваемые практически из идентичного набора сортов, обладают одними и теми же качествами и свойствами, изменяясь в зависимости от местности, в которой произрастает виноград, возраста и способа производства. Бардоллино находится на ледниковых отложениях, которые не нагреваются в отличие от известняковых пород, с которых производится *Вальполичелла*. Этим отчасти можно объяснить, почему *Бардоллино* не получило такого широкого признания в своих лучших немолодых проявлениях. *Бардоллино* лучше всего в первый год после сбора винограда. Букет вина легкий, тонкий и эфемерный. Вкус сухой, с легкой горчинкой, довольно гармоничный, обволакивающий и удивляющий своей свежестью и сочностью в молодом возрасте, когда во вкусе могут проследиваться следы пшутности. Вино легко подходит к большому числу блюд: от колбасных изделий до жирной и пряной дичи. *Классико* происходит родом из центральной исторической части производительной зоны. Кроме того, можно встретить *Бардоллино Квартето*, розовое, частично подвергнутое ферментации без кожицы. *Бардоллино* встречается и в виде одноименного игристого *Спуманте*, цвет которого, от розового до гранатового, также находится в корреляции с возрастом. Если вино разливают до 31 декабря в год сбора урожая, то такое вино получает на свою этикетку надпись *Novello*, молодое.

Valpolicella (Вальполичелла) DOC

Красное вино. Сорта винограда: Корвина Веронезе, Рондинелла, Молинара, с возможным добавлением Росситовола, Неграфы, Барберы, Санджовезе и Трентиана. Минимальное содержание алкоголя – 11% (12% после годичной выдержки для superiore). Цена от скромной до высокой.

Гордость и достоинство веронцев – *Вальполичелла*, как и *Кьянти* из Тосканы – имеет широкий спектр качеств. В своем лучшем исполнении это одно из наиболее солидных красных вин, с отчетливым привкусом, сочетающее мягкость и живость с непремешным присутствием вкуса горького миндаля, характерным для большинства красных вин, производимых в Северо-Восточной Италии. У негоднянтов (не производителей) это может быть бледное скучное неинтересное вино. Частично его секрет таится в его возрасте: самое молодое – всегда самое лучшее, независимо от того, что говорят его производители или предписания института DOC. *Вальполичелла Классико* – это совершенно иное с точки зрения философии производства вино. В долине Вальполичеллы, иначе говоря «долине множества погребов» (Valpoli cellae), именно так переводится название, с древнейших времен произ-

подится вино. Свидетельства тому можно найти в памятниках письменности, оставленных нам в наследие отцами цивилизации. Упоминания о Вальполичелле встречаются, например, у Вергилия. С севера и юга эта земля ограничена цепью холмов, которые образуют длинные и узкие долины-рукава. Почва Вальполичеллы насыщена кальцием, многие геологи относят формирование долины к Юрскому периоду. Климат мягкий, умеренный, за год выпадает 900–1000 мм осадков, температура колеблется между 11–15°С зимой и 25–30°С летом. Как следствие такого благоприятного геофизического положения миру рождается вино красно-рубинового цвета средней интенсивности, меняющееся с возрастом в сторону усиления насыщенности цвета до гранатового и даже фиолетового. Букет его характеризуется как тонкий, приятный и индивидуальный, равно как и вкус, в котором отчетливо выделяется доминанта миндаля, что придает этому бархатисто-мягкому и полнотелому вину легкую и привлекательную горчинку. Подавать *Вальполичеллу* можно в течение всей трапезы, хотя наилучшим сочетанием служит, по утверждению знатоков, *пало алла дьявола*, цыпленок на гриле. На любом празднике веронцев последней подается бутылка *Recioto* (Речето) либо в его сладкой разновидности, либо в виде сухого бархатистого, терпкого и горьковатого *Amante* (Амароне). *Recioto* готовится из полусухого отборного винограда, который концентрирует сахар, а затем подвергается длительной ферментации в новом году. Подавать его можно к десертам, хотя наилучшим применением вина может стать его использование вне застолья в качестве гармоничного средства для медитации и простого наслаждения вкусом. Если же ферментация продолжается до конца, до получения элегантной, приятной и бархатистой горчинки, результатом является *Amante*, аристократическое вино, впервые полученное благодаря его Величеству случаю, ставшее результатом ошибки при производстве *Речето*. Многие критики считают его одним из величайших итальянских красных вин.

Colli Berici (Колли Беричи) DOC

Белые и красные вина. Сорта винограда: 7 основных сортов, с ограниченным добавлением других местных сортов. Среднее содержание алкоголя – 11%. Цена невысокая.

Существуют не подвергающиеся сомнению свидетельства производства вина в данной местности неподалеку от Венеции более 1000 лет назад. С тех пор культивирование виноградников ушло далеко вперед, представляя в современном виде богатый сортовой выбор. Эти холмы между Вероной и Падуей обладают высоким потенциалом качества, лучше всего демонстрируемым местными Шардоне, Пино Гриджо и Мерло.

Soave (Coane) DOC

Белое вино. Сорта винограда: Гарганего, с возможным добавлением не более 15% Трибьяно ди Соаве, Пино Бьянко и Шардоне. Минимальное содержание алкоголя – 10,5% (11,5% для superiore, при подаче не ранее следующего июля после сбора винограда). Цена от средней до высокой.

На территории, возвышающейся над коммунальной горой Соаве в области Вероны, на вершине которой красуется средневековый замок, производится одно из наиболее популярных итальянских белых вин. Его простое название отражает его простую сущность: оно мягкое, легкое и легко пьется. Когда оно хорошо сделано и, самое главное, если оно молодое и свежее, вино необыкновенно соблазнительно. Район производства находится к востоку от

Вальполичеллы поблизости от Вероны, которая в этих местах – единственный город, хорошо обеспеченный водой. Центральная историческая зона Соаве имеет право носить титул Классико, что в данном случае делает его дороже и, бесспорно, качественнее. Вино имеет соломенно-желтый цвет с зеленоватым оттенком. Букет его отмечен характерным винным ароматом, необычайно отчетливым и вместе с тем тонким. Вкус гармоничный, сухой, освежающий, оставляющий след легкой горчинки и обладающий средним телом. Прекрасно сопровождает все застолье, при этом оставаясь наилучшим аккомпанесментом для вареных креветок и моллюсков. Случается, его можно встретить в игристой версии *Спуманте*. Но наиболее интересным проявлением *Соаве* стало *Recioto di Soave* (Recioto di Soave), утонченное сладкое вино, получаемое из частично подвяленного винограда тех же сортов. Цвет такого вина золотисто-желтый. Букет отличается интенсивным фруктовым началом, а вкус бархатистый, нежный, полный различных сложных оттенков и удивительно гармоничный. Алкоголь в этом случае достигает 14%. Вино может быть произведено игристым. Подается к десертам.

Prosecco di (Conegliano)-Valdobbiadene (Просекко ди (Конельяно)-Вальдоббиадене) DOC

Белое вино. Сорта винограда: Просекко с возможным добавлением Вердизо, Пино Бьянко, Пино Гриджо и Шардоне (до 15%). Минимальное содержание алкоголя – 10,5%. Цена умеренная.

Виноградники, которые дают эти вина расположены в холмистой части «Марки Тривиджана», района, протянувшегося от г. Конельяно в области Тревизо на запад до г. Вальдоббиадене, вплоть до реки Пиаве. Вина этой производительной зоны имеют более или менее темный желто-соломенный цвет, характерный, легкий винный аромат, приобретающий интенсивный фруктовый оттенок в *Амабиле* (полусладкой версии *Просекко*) и *Долче* (сладкой). Сухое, или сухое, имеет меньший фруктовый оттенок, но компенсирует отсутствие яркости в букете на редкость приятным кислотным балансом, который присутствует во вкусе. Сухая разновидность употребляется с рыбными блюдами либо в качестве аперитива, а сладкий вариант – с десертами. Наиболее типичная и привычная форма производства *Просекко* – игристая и шипучая разновидности. То же вино может иметь наименование *Супериоре ди Картицце* (Superiore di Cartizze), если вследствие дополнительной обработки получают повышенное до 11% (у шипучего) и 11,5% (у игристого) содержание алкоголя.

Трентино-Альто-Адидже



Столица региона, город Тренто, дающий название и одноименной провинции, находится на юге. Помимо него имеется только одна провинция — Больцано (или Бозен). Этот сравнительно небольшой регион, занимающий площадь в 13 620 кв. км, стоит на одиннадцатом месте в Италии по размерам и всего лишь на шестнадцатом — по численности населения: число жителей — увы! — не достигает и миллиона. Виноделие Трентино-Альто-Адидже очень существенно для экономики региона, но в общенациональном масштабе оно едва ли могло бы претендовать на значительность и важность с точки зрения площадей. Виноградниками покрыта лишь одна десятая часть, то есть 13,5 тыс. га, что ставит Трентино на семнадцатое место, правда, большая часть этих виноградников отдана под марочные вина. Более 11 тыс. га (десятое место) занято посадками, входящими в производительные зоны DOC. Эта пропорция выглядит совершенно иначе, когда речь заходит о ежегодном объеме производимых вин. Большая часть выпускаемых вин (750 тыс. из 1200 тыс. гектолитров) носит сертификат марочных, что уже выводит регион на четвертое место в Италии. По большей мере здесь производятся односортовые, или моносепажные, вина, причем предпочтение отдается красным винам. Трентино — самый северный регион Италии. Он граничит частично со Швейцарией и в большей степени с Австрией, находясь всецело под ее влиянием. Внутри страны он зажат между Ломбардией с запада и Венето с востока, двумя очень итальянскими провинциями, что также не может не вызывать взаимной интерференции и не откладывать определенного отпечатка на культуре регионов-соседей. Результатом является очень самобытный край — Трентино-Альто-Адидже — с дивной природой, один из самых известных курортов западной Европы, напомним, что именно здесь находятся Доломиты.

Из названия региона ясно, что речь идет о двух частях: южная часть страны Трентино, со столицей Тренто, более итальянская; северная — Альто-Адидже, со столицей Больцано, более австрийская, где существует ситуация немецко-итальянского двуязычия.

Природу и климат региона можно охарактеризовать по его геофизической принадлежности как альпийский, с низкими температурами зимой, с высоким уровнем осадков и снежного покрова. Виноградники высажены в долинах рек и защищены от ветров горами холмов, что благоприятно сказывается на интенсивности роста самих посадок. В результате богатства градиентный регион долго жил в рамках своеобразной полнотамии, образцаясь одновременно то к одному, то к другому соседу — винодельческая культура очень разнообразна, что находит отражение в первую очередь в сортоном многообразии. Оттого и вина очень различны по своим характеристикам. Если уместно проводить некие параллели, то Трентино-Альто-Адидже можно сравнить с французским Эльзасом. Сортовая палитра германского происхождения с безусловной местной национальной спецификой, схожие климатические условия и такой же спрос в среде ценителей — все это невольно приводит на мысль о сравнении именно с Эльзасом.

Региональная кухня — еще одно свидетельство многовекового австрийского господства — разбавлена, особенно на юге в Трентино, итальянскими традициями. Это приводит к забавной и комичной ситуации, своего рода кулинарной эклектики, когда в меню ресторана где-нибудь в Мерано недалеко от границы с Австрией вам предложат самое «итальянское» блюдо — шницель в сопровождении гарнира с «австрийским» названием *полента* (кукурузная каша). В этой связи трудно говорить о специфике региональной кухни. Приблизительно такая же картина — и с винами.

Словно Великой китайской стеной Трентино-Альто-Адидже обнесен с севера грядой Альп. Альто-Адидже еще называют «Südtirol», южный Тироль, а это всецело горный или возвышенный край. От этого в регионе мало земли, пригодной для освоения. Та часть, которую удается использовать, отдана под насаждения виноградников или фруктовых, по большей мере яблок, которыми регион славится на весь мир. Небольшим количеством собираемого винограда вызвано объединение усилий местных виноделов, всецело сосредоточившихся на качестве. Это объясняет тот факт, что большая часть вин отсюда без труда получили высокую государственную оценку и считаются марочными DOC. Несмотря на то что всеми критиками признается благоприятное воздействие альпийского климата на производство прежде всего белых вин, местные виноделы почему-то больше тяготеют к красным. Одной из основных разновидностей винограда здесь считают Скаяну, или, как ее называют на севере, Вернегги, красный сорт, отвечающий за создание приятных красных вин, легких и не отличающихся особой полнотой и глубиной.

В числе распространяемых зон производства стоит упомянуть DOC Сан-Магдаленер (St. Magdalener), расположенный на живописных склонах гор, с высоты своего величия равнодушно поглядывающих на лежащий в низине город Больцано. Одно из самых известных вин отсюда — *Кальдаро* (Caldaro), производимое с виноградников, окружающих живописнейшее озеро Кальдаро, или Кальтерсерзе, как его называют на немецкой манер, теплое, судя по итальянскому названию, и холодное — судя по немецкому. Из сортов винограда, которые дарят миру более благородные и серьезные вина,

стоит назвать прежде всего, Лаграйн. Он способен на большее и производит вина особой неповторимой индивидуальности. Все сорта описывать бессмысленно, это — и Марцемино, и Москато, и Каберне, и Мерло, и все возможные Пино, и многое-многое другое.

Основных зон производства таких сортовых вин две — Трентино и Альто-Адидже, или Зюдтиролер. Одна из обширных зон, длинной полосой протянувшихся по долине вдоль реки Адидже — Вальдэдидже (Valdadige) DOC, — начинается севернее города Меджолломбардо (*с итал.* — наполовину ломбардский) и уходит, пересекая границу, в соседний Венето.

Из белых высокого класса стоит назвать изысканные вина из числа DOC *Terlano* (Terlano) и *Valle d'Isarco* (Valle d'Isarco) областей, что находится на самом севере Альто-Адидже. На севере от Тренто в долине Ротальяно растет Терольдето, красный сорт, из которого производят вина равно интересные и превосходные своим качеством как в молодости, так и в зрелости, особенно когда они получены из винограда, собранного в урожайный год. Помимо всех белых сортов, а здесь встречаются Пино, Гевюрцтраминер, Рислинг, Мюллер-Пургау, Сильванер, Совиньон и другие, особой гордостью местных виноградарей стало Шардоне. На его основе в Трентино производят классическим методом прекрасные и очень тонкие игристые вина, которыми регион славится едва ли не больше всего.

Вина Трентино Альто-Адидже

DOC

1. (*Dell' Alto Adige (Südtiroler)*) DOC из региона Верхнего Адидже в провинции Больдано, обычно на этикетке указан сорт вина, а после него пишут «dell'Alto Adige»
Bianco dell'Alto Adige (Passito) Белое сухое. Может встречаться в сладкой версии десертного пассито из частично подвяленного винограда или на дозе, или после сбора урожая. Мин. содерж. алк. такого вина 16%. Поступает в продажу после 1.06 года, следующего за годом сбора урожая
Spumante dell'Alto Adige Белое игристое сухое (Extra-brut) и слегка сладковатое (Brut). Обяз. выдержка в бутылке — 15 мес., Riserva — 36 мес. выдержки. Выпускается в продажу через 20 мес., считая с 1.10 года сбора урожая и через 42 мес. для резервы
Spumante dell'Alto Adige Rosé Розовое игристое сухое. Обяз. выдержка в бутылке — 15 мес., Riserva — 36 мес. выдержки. Выпускается в продажу через 20 мес., считая с 1.10 года сбора урожая и через 42 мес. для резервы
A.A. Moscato Giallo/Goldenmuskateller Белое сухое и сладкое
A.A. Pinot Bianco/Weißburgunder (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
A.A. Pinot Grigio/Ruländer (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
A.A. Chardonnay (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
A.A. Riesling Italico/Welschriesling Белое сухое
A.A. Riesling (Renano)/Rheinriesling Белое сухое
A.A. Müller Thurgau/Riesling & Sylvaner Белое сухое
A.A. Sylvaner/Silvaner Белое сухое

- A.A. Sauvignon* Белое сухое
A.A. Traminer Aromatico/Gewürztraminer Белое сухое
A.A. Moscato Rosa/Rosemuskateller Розовое и красное сладкое
A.A. Lagrein Rosato/Lagrein Kretzer Розовое сухое. Lagrein di Gries (Grieser) — указание на то, что Лаграйн произведен в коммуне Больдано
A.A. Lagrein Scuro/Lagrein Dunkel Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Lagrein di Gries (Grieser) — из коммуны Больдано
A.A. Merlot Rosato/Rosé/Kretzer Розовое сухое
A.A. Merlot Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки
A.A. Cabernet-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки
A.A. Cabernet-Lagrein Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки
A.A. Cabernet-Merlot Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки
A.A. Pinot Nero/Blauburgunder (Spumante) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть игристым
A.A. Pinot Nero Rosato (Rosé)/Blauburgunder Kretzer (Rosé) Розовое сухое
A.A. Malvasia/Malvasier Красное сухое
A.A. Schiava/Vernatsch Красное сухое
A.A. Schiava Grigia/Grauvernatsch Красное сухое
A.A. Spumante Белое игристое. Extra-brut — сухое, brut — слегка сладкое
A.A. Colli di Bolzano/Bözner Leiten Красное сухое
A.A. Meranese (di Collina)/Meraner (Hügel) Красное сухое, del Burgaviato/Burggräfler — с территории тирольского графства
A.A. Santa Maddalena/St. Magdalener (Classico/Klassisch) Красное сухое. Классико — из центр. исторической части производительной зоны
A.A. Terlano/Terlaner bianco (Classico/Klassisch) Белое сухое. Классико — из центр. исторической части производительной зоны
A.A. Terlano Pinot Bianco/Terlaner Weißburgunder (Classico/Klassisch) Белое сухое. Классико — из центр. исторической части производительной зоны
A.A. Terlano/Terlaner Chardonnay (Classico/Klassisch) Белое сухое. Классико — из центр. исторической части производительной зоны
A.A. Terlano Riesling Italico/Terlaner Welschriesling (Classico/Klassisch) Белое сухое. Классико — из центральной исторической части производительной зоны
A.A. Terlano Riesling Renano/Terlaner Rheinriesling (Classico/Klassisch) Белое сухое. Классико — из центр. исторической части производительной зоны
A.A. Terlano/Terlaner Sylvaner (Classico/Klassisch) Белое сухое. Классико — из центр. исторической части производительной зоны
A.A. Terlano/Terlaner Müller Thurgau (Classico/Klassisch) Белое сухое. Классико — из центр. исторической части производительной зоны
A.A. Terlano/Terlaner Sauvignon (Classico/Klassisch) Белое сухое. Классико — из центр. исторической части производительной зоны
A.A. Terlano/Terlaner Spumante (Classico/Klassisch) Белое игристое. Extra-brut — сухое, brut — слегка сладкое. Классико — центр. исторической части
A.A. Valle Isarco Pinot Grigio/Südtirol-Eisacktaler Ruländer Белое сухое, di Bressanone/Brixner — произведенные в коммунах Брессаноне и Варна

- A.A. Valle Isarco/Südtirol-Eisacktäler Sylvaner* Белое сухое. di Bressanone/Vrixner — произведенные в коммунах Брессаноне и Варна
- A.A. Valle Isarco/Südtirol-Eisacktäler Villinger* Белое сухое. di Bressanone/Vrixner — произведенные в коммунах Брессаноне и Варна
- A.A. Valle Isarco/Südtirol-Eisacktäler Müller Thurgau* Белое сухое. di Bressanone/Vrixner — произведенные в коммунах Брессаноне и Варна
- A.A. Valle Isarco/Südtirol-Eisacktäler Kerner* Белое сухое. di Bressanone/Vrixner — произведенные в коммунах Брессаноне и Варна
- A.A. Valle Isarco Traminer Aromatico/Südtirol-Eisacktäler Gewürztraminer* Белое сухое. di Bressanone/Vrixner — произведенные в коммунах Брессаноне и Варна
- A.A. Valle Isarco/Südtirol-Eisacktäler Klausner Leitacher* Красное сухое. di Bressanone/Vrixner — произведенные в коммунах Брессаноне и Варна
- A.A. Valle Venosta/Vinschgau Chardonnay* Белое сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- A.A. Valle Venosta/Vinschgau Kerner* Белое сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- A.A. Valle Venosta/Vinschgau Müller Thurgau* Белое сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- A.A. Valle Venosta Pinot Bianco/Vinschgau Weissburgunder* Белое сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- A.A. Valle Venosta Pinot Grigio/Vinschgau Pinländer* Белое сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- A.A. Valle Venosta/Vinschgau Riesling* Белое сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- A.A. Valle Venosta Traminer Aromatico/Vinschgau Gewürztraminer* Белое сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- A.A. Valle Venosta Pinot Nero/Vinschgau Blauburgunder* Красное сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- A.A. Valle Venosta Schiava/Vinschgau Vernatsch* Красное сухое. Vigna.../...Gewächs или Wachstum... — на этикетке может стоять название виноградника
- Casteller** Красное и розовое сухое и сладкое. Superiore — 11,5%
 - (Alto Adige/Südtirol) (Lago di Caldaro/Kalter (ersee))** Красное сухое. Scelto/Auslese — алк. 11,5%. Classico/Klassisches Ursprungsgebiet или Klassisch — относится к винам из центральной исторической части. Может быть Superiore
 - Teroldego Rotaliano** DOC провинция Тренто
Teroldego Rotaliano Rosso или *Rubino* Красное сухое
Teroldego Rotaliano Rosato/Kretzer Розовое сухое

- Teroldego Rotaliano Superiore* Красное сухое, мин. алк. 12%. Riserva — 2 года обяз. выдержки
- Trentino DOC** провинция Трентино
Trentino Bianco Белое сухое
Trentino Rosso Красное сухое
Trentino Rosato/Kretzer Розовое сухое
Trentino Venedemia Tivaliva Белое сладкое десертное подието сбора. Мин. алк. 15%. Обяз. выдержка — 1 год
Trentino Chardonnay Белое сухое
Trentino Moscato Giallo (Liquoroso) Белое сухое и сладкое. Может быть крепленным
Trentino Moscato Rosa (Liquoroso) Розовое сухое и сладкое. Может быть крепленным
Trentino Müller Thurgau Белое сухое
Trentino Nosiola Белое сухое
Trentino Pinot Bianco (Spumante) Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть игристым
Trentino Pinot Grigio (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
Trentino Riesling Italico Белое сухое
Trentino Riesling Romano Белое сухое Riserva — 2 года выдержки
Trentino Sauvignon Белое сухое Riserva — 2 года выдержки
Trentino Traminer Aromatico Белое сухое
Trentino Cabernet Красное сухое. Riserva — алк. 11,5% и 2 года обяз. выдержки
Trentino Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — алк. 11,5% и 2 года обяз. выдержки
Trentino Cabernet Franc Красное сухое. Riserva — алк. 11,5% и 2 года обяз. выдержки
Trentino Lagrein Kretzer Розовое сухое
Trentino Lagrein Dunkel Красное сухое. Riserva — алк. 11,5% и 2 года обяз. выдержки
Trentino Marzemino Красное сухое с ограниченной территорией. Riserva — алк. 11,5% и 2 года обяз. выдержки
Trentino Merlot Красное сухое. Riserva — алк. 11,5% и 2 года обяз. выдержки
Trentino Pinot Nero Красное и розовое сухое. Riserva — алк. 12% и 2 года обяз. выдержки
Trentino Moscato Rosa/Moscato delle Rose (Liquoroso) Красное и розовое сладкое. Может быть крепленным
Trentino Rebo Красное сухое
Trentino Vino Santo Белое сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 3 года. Мин. алк. 16%
Trentino Sorni Ранее это была самостоятельная марка, DOC трех коммун из провинции Тренто. В справочниках новой редакции 2000 года данной апелласьон уже входит в состав марки Трентино
Sorni Rosso Красное сухое. Scelto — на селекционном винограде, алк. 11%
Sorni Bianco Белое сухое
 - Trento** DOC 60 коммун в провинции Трентино
Trento Bianco Белое сухое. Riserva — 36 мес. обяз. выдержки и мин. алк. 12%

Trento Rosato Розовое сухое

7. *Valdadige/Etschtaler* Обширная зона 3 провинций: Больцано, Тренто и Верона

Valdadige/Etschtaler Bianco Белое сухое, иногда сладкое

Valdadige/Etschtaler Rosso Красное сухое, иногда сладкое

Valdadige/Etschtaler Rosato Розовое сухое, иногда сладкое

Valdadige/Etschtaler Pinot Grigio Белое сухое, иногда сладкое

Valdadige/Etschtaler Pinot Bianco Белое сухое

Valdadige/Etschtaler Chardonnay Белое сухое

Valdadige/Etschtaler Schiava Красное сухое, иногда сладкое

Несколько лучших вин Трентино

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Granato	FORADORI	Trentino Cabernet Sauvignon	MEZZACORONA
Ritratto	LA VIS	Oltressarra	
Rosso Faje	POJER & SANDRI	Trentino Pinot Grigio	CESCONI
San Leonardo	TENUTA SAN LEONARDO	Trentino Pinot Grigio Riserva	LA VIS
Tramante Gaulti Teroni	FERRARI	Trentino Cortal Brn Riserva	CAVI
Tenoldego Rotaliano Sgarzon	FORADORI	Trentino Merlot Brn Riserva	ELLI DORIGATI

Несколько лучших вин Альто-Адидже

Вино	Производитель	Вино	Производитель
A.A. Cabernet	POPPHOF-ANDREAS MENZ	A.A. Cabernet Sauvignon Cassiano	GRAF ENZENBERG TENUTA MANINCOR
A.A. Cabernet Castel Schwanburg	CASTELLO SCHWANBURG	A.A. Cabernet Sauvignon Lafon	CANTINA PRODUTTORI COLTERENZIO
A.A. Cabernet Freienfeld	CANTINA PRODUTTORI DI CORTACCIA	A.A. Cabernet Sauvignon Riserva	CANTINA VITICOLTORI DI CALDARO
A.A. Cabernet Mimmelterhof Riserva	CANTINA PRODUTTORI SANTA MADDALENA	A.A. Cabernet Terminus Riserva	CANTINA PRODUTTORI DI TERMENO

Вино	Производитель	Вино	Производитель
A.A. Cabernet-Merlot Aubhof	BARON WIDMANN	A.A. Lagrein Scuro Untermoserhof Riserva	GEORG RAMOSER
A.A. Chardonnay Cornell	CANTINA PRODUTTORI COLTERENZIO	A.A. Merlot Brenotal	CANTINA PRODUTTORI CORTACCIA
A.A. Chardonnay S. Valentin	CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO	A.A. Merlot Freiberg	CANTINA PRODUTTORI MERANO
A.A. Gewürztraminer Casparier	CANTINA VITICOLTORI DI CALDARO	A.A. Pinot Grigio S. Valentin	CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO HOFSTÄTTER
A.A. Gewürztraminer Kastelaz	PODERI CASTELRINGBERG E KASTELAZ DI ELENA WALCH	A.A. Pinot Nero S. Urbano	
A.A. Gewürztraminer Kollndorfl	HOFSTÄTTER	A.A. Sauvignon	CANTINA DELL'ABBZIA DI NOVACELLA
A.A. Gewürztraminer Planas	CANTINA PRODUTTORI ERSTE & NEUE	A.A. Sauvignon S. Valentin	CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO
A.A. Gewürztraminer S. Valentin	CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO	A.A. Vit Verosta Riesling	TENUTA FALKENSTEIN
A.A. Gewürztraminer Sarnon	CANTINA VITICOLTORI DI CALDARO	Stamus	NIEDERMAYR
A.A. Lagrein Altei Riserva	CANTINA CONVENTO MURI GRIES	Cornel	HIRSCHPRÜNN CASON
A.A. Lagrein Scuro Tiberhof Riserva	CANTINA PRODUTTORI SANTA MADDALENA	A.A. Chardonnay Löwenberg	ALDIS LAGEDER
		A.A. Cabernet Sauvignon Cor Römigberg	ALDIS LAGEDER

Описание основных марочных вин Трентино-Альто-Адидже

Alto Adige или Südtiroler (Альто Адидже = Зюдтиролер) DOC

Белые, красные и розовые вина. Сортов винограда: 20 базовых сортов. Среднее содержание алкоголя - 11,5%. Цена умеренная.

Огромное число привлекательных вин, как белых, так и красных, носят наименование *Альто Адидже*, производимой зоны из северной части региона, в области города Больцано в верховьях реки Адидже. Вина чаще всего группируются либо по своей сортовой принадлежности, в таком случае состав этих вин допускает присутствие других сортов одного цвета с базовым сортом, но не более 15% (Скьява, Мальвазия, Лаграйн, Шардоне и др.); либо по названию определенных участков территории (Колли ди

Боландано, Санта-Маддалена, Терзано, Валье Изарко и др.). Большая часть вин этой производительной зоны имеет двойное написание — по-итальянски и по-немецки.

Trentino (Trentino) DOC

Белые, красные и розовые вина. Сортов винограда: 15 белых сортов. Среднее содержание алкоголя — 11,5%. Цена умеренная.

Данная производительная зона, которая находится в южной части региона, имеет тяготение к выпуску вин исключительно из одного сорта винограда. Исключением можно считать Трентино Бьянко и Россо. Первое производится на базе Шардоне и Пино Бьянко, второе — на базе Каберне и Мерло. Многие вина могут иметь два вида производства: они встречаются в споконном и игристом виде.

Фриули-Венеция-Джулия



Фриули — это самый восточный регион Северной Италии. Из названия следует, что он имеет отношение к Венеции, хотя республиканской столицей стал город Триест, и находится он в крайней юго-восточной точке, практически на границе с Югославией. Помимо Триеста еще три города являются провинциями — Ториция, Порденоне и Удине. А вот сама Венеция не вошла в состав региона.

Фриули имеет не очень большие размеры, всего лишь 7847 кв. км, которые ставят его на семнадцатое место в Италии по своей протяженности, и скромную численность населения — около 1250 тыс. человек, которые позволяют ему претендовать на пятнадцатое место. Но несмотря на такую компактность, трудно недооценивать регион с точки зрения его емкости и значимости для виноделия всей страны, коль скоро он занимает восьмое место среди всех производителей марочных вин DOC (около 450 тыс. гектолитров ежегодно).

Огромное число сортовых вин очень приличного качества, предназначенных для каждодневного потребления, покидают пределы края, направляясь на внутренний и внешний рынки. Общее годовое производство составляет 1100 тыс. гектолитров (пятнадцатое место) с виноградников, чья общая площадь составляет 21 тыс. га (также пятнадцатое место). Из них DOC охватывает территорию в 12,3 тыс. га, что больше половины всех местных виноградников (девятое место). Примерно две трети производимых вин — белые. Среди вин, имеющих репутацию лучших, большинство также принадлежат к семьям белых сортов винограда. Не будем забывать, что одно из самых ита-

льянских белых — *Пино Гриджо* — в своем лучшем проявлении производится как раз во Фриули.

Фриули граничит с Австрией, Словенией и Хорватией. Соседом внутри страны стал только один регион — Венето. С севера расположены Юлианские Альпы, с юга — Адриатика. Ландшафт изменяется по мере продвижения с севера на юг. Возвышенность уступает место простору равнины, словно по линейке расчерченной на квадраты полей.

Интересной деталью пейзажа стали рощи необычных тонкоствольных тополей, *Пьюшо*, как называют их сами итальянцы. Необычность их состоит в том, что будучи чрезвычайно плотно посаженными на значительных пространствах, они не создают ни малейшего препятствия взору, что позволяет видеть сквозь них. Кроны этих деревьев находятся на самом верху, а ствол, очень тонкий, полностью лишен листвы и сучьев. Издалека, когда на скорости проносишься по автострате, видишь как сквозь густую рощу, словно в мираже, поднимается солнце и все, что находится по ту сторону посадки. А кроны деревьев, словно бы застыли, повисли в знойном воздухе, раскаленном и плавающим, как и все вокруг. Древесина этой породы деревьев используется в целлюлозной и бумажной отрасли страны. Среди сельскохозяйственных культур тут много кукурузы и подсолнухов. Помимо морепродуктов здесь немало речной рыбы, которую изобретательно вылавливают специальными сетями, перетянутыми с одного берега на другой.

Собственной региональной кухни, которую можно было бы отнести всецело в итальянский раздел, по существу говоря, нет. Здесь сказалося влияние ближайших соседей — Австрии, с одной стороны, и Югославии — с другой. В быту много готовится густых фасолевых похлебок, которые можно назвать как итальянскими, так и славянскими. Но не будем забывать, что ранее эти территории частично относились к Венеции. По-прежнему венецианские блюда доминируют в местной гастрономической традиции, такое блюдо, к примеру, как *фаси э били* (рис с горошком), можно смело отнести в число фриуланско-венецианских.

Вино на этих землях имеет древнейшую историю. Это был один из первых участков, куда была завезена виноградная лоза с Востока. Виноградники культивировались еще тогда, когда на территории Галлии бродили толпы варваров, не имевших представления о том, что такое вино. Ирония заключается в том, что сегодня большая часть из того, что здесь выращивают, имеет отношение к Франции, это — ее сорта, хотя здесь их чаще называют международными, что, широким, правильно. Самыми известными частями региона Фриули, сплывшими заслуженную славу, стали две производственные зоны DOC — Коллио (Collio) и Колли Ориентали-дель-Фриули (Colli Orientali del Friuli). Обе находятся на восточной холмистой стороне. Склоны в этой местности террасами спускаются вниз в долину, подобные террасы называются по-итальянски *Ronchi*, оттого-то это слово изобилует в названиях вин или самих производителей отсюда. Климат здесь создается самый благоприятный, благодаря постоянному обмену потоками воздуха с Адриатики и из Альп. Над Триестом на холмах раскинулась производственная зона Карсо. Остальные винодельческие зоны имеют большее тяготение к равнинной поверхности.

Основу производства во Фриули составляют сортовые вина. Большая их часть очень приличные и индивидуальные. Встречаются, особенно в Коллио, белые вина (*Пино Гриджо*, *Совиньон* и *Шардоне*), чей уровень выходит за рамки

традиционного восприятия вин Фриули как несмысленных, но при этом не способных преодолеть определенный ценовой порог. Эти вина, не говоря уже об авторских шедеврах от именитых производителей, могут соперничать по силе характера и полноте вкуса со многими лучшими бургундскими. Кроме высочайшего качества, этот регион может похвалиться еще и неплохими объемами в национальном масштабе, в особенности зона Граведель-Фриули. Когда мы слышали расхожее мнение о том, что Италия сильна только белыми винами, это несколько не соответствовало действительности, но миф о превосходстве белых над красными был создан во многом благодаря именно Фриули. И с точки зрения климата, и с точки зрения почв, данный участок и впрямь крайне благоприятен для культивирования белых сортов винограда. Оттого многие равнодушности имеют приставку *фриуляно*, потому что были выведены здесь либо объем производства в данном месте явно имеет характер регионального превосходства над прочими. Токай фриуляно, Вердучцо фриуляно... По вкусу, и это распространяется почти на все фриуланские вина, они очень естественны в широком понимании слова. В них чаще всего отсутствует длительная выдержка, тем более в дубе. Вина имеют вкус и запах тех сортов винограда, из которых произведены, без прикрас и обманливых трюков. Сегодня уже можно с уверенностью говорить о существовании некоего неподражаемого стиля фриуланских вин, которому все же пытаются следовать многие производители Италии. Но мало кому удается достигать того результата и так максимально использовать все, что скрыто в характере каждого сорта, без использования и вмешательства всевозможных подручных средств и секретов улучшения вкуса и качества — от выдержки в дубе до культивирования. Редкие местные белые могут храниться до 1–1,5 лет: лучший их возраст — до года, тогда они раскрываются всей силой молодости и свежести. Красные также не приспособлены к многолетнему хранению: их лучше выпивать в первые три года после производства. Сортная гамма весьма широка и разнообразна, от *Мерло до Рефоско*. Во многом эти вина схожи со своими соседями из Трентино и Венето. Они обладают пренебрежительно фруктовым несложным вкусом и не слишком интенсивным цветом, за исключением, разве что, *Рефоско*. Последнее время стали, и это становится тенденционным, смешивать сорта, в очень разнообразном составе, и выдерживать их в дубе. Результат не заставил себя ждать: повысился вина региона, получившие статус национальных вместе с признанием за пределами Италии. Есть во Фриули и свои раритеты. Местным виноградарям удалось, например, воссоздать, выгадать из небытия давно потерянный и позабытый всеми сорт винограда, некогда могущественный и любимый всеми в виде сладкого вина, самым главным потребителем которого были Габсбурги. Речь идет о *Пинолите*. Другим важным представляется *Скиопеттино*, красный сорт, обладающий редчайшим потенциалом и качеством. Вообще, надо отметить, что местные виноделы не стесняются в своей творческой деятельности, имея привычку экспериментировать не только с винами, но и с лозой, реанимируя все новые и новые сорта и клоны. По-другому стали выглядеть в винах и те же местные красные сорта *Рефоско* и *Франкония*, и белая *Риболла*, вернее желтая (*джала*), которая так же неплохо стала проявлять себя в игристых винах, которые во Фриули стали производиться все чаще и чаще. Следствием такой вариативности и разнообразия подходов стало появление в краткие сроки — какие-нибудь 20 лет — такого количества звезд национального уровня, какому могут позавидовать самые именитые и уважаемые регионы Италии.

Вина Фриули-Венеции-Джулии

DOC

1. **Carslo DOC** из провинций Триеста и Горичии
 - Carslo Rosso* Красное сухое
 - Carslo Chardonnay* Белое сухое
 - Carslo Malvasia* Белое сухое
 - Carslo Pinot Grigio* Белое сухое
 - Carslo Sauvignon* Белое сухое
 - Carslo Traminer* Белое сухое
 - Carslo Vitovska* Белое сухое
 - Carslo Cabernet Franc* Красное сухое
 - Carslo Cabernet Sauvignon* Красное сухое
 - Carslo Merlot* Красное сухое
 - Carslo Refosco dal Peduncolo Rosso* Красное сухое
 - Carslo Terrano* Красное сухое с ограниченной территорией
2. **Colli Orientali del Friuli DOC** из провинции Удине
 - COF Bianco* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Rosso* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Rosato* Розовое сухое
 - COF Tocai Friulano* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Verduzzo Friulano* Белое сухое и сладкое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Ribolla Gialla* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Pinot Bianco* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Pinot Grigio* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Sauvignon* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Riesling (Renano)* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Picolit* Белое сладкое. Мин. алк. 14%. Superiore — алк. 14,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Merlot* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Pignolo* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Cabernet* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Cabernet Franc* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
 - COF Cabernet Sauvignon* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая

- COF Pinot Nero* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
- COF Refosco dal Peduncolo Rosso* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
- COF Chardonnay* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
- COF Malvasia (Istria)* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
- COF Traminer* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
- COF Schioppettino* Красное сухое и сладкое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
- COF Tazzenghe* Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом сбора урожая
- COF Ramandolo (Classico)* Белое сладкое. Мин. алк. 14%. Classico — из центральной исторической части

COF Cialla Название специфической ограниченной зоны внутри COF

- *COF Cialla Bianco* Белое сухое. Riserva — мин. 4 года выдержки
- *COF Cialla Rosso* Красное сухое. Riserva — мин. 4 года выдержки
- *COF Cialla Picolit* Белое сладкое десертное. Мин. алк. 15%. Обл. выдержка — 2 года. Riserva — мин. 4 года выдержки
- *COF Cialla Ribolla Gialla* Белое сухое. Riserva — мин. 4 года выдержки
- *COF Cialla Verduzzo Friulano* Белое сухое и сладкое. Мин. алк. 12%. Обл. выдержка — 2 года. Riserva — мин. 4 года выдержки
- *COF Cialla Refosco dal Peduncolo Rosso* Красное сухое. Обл. выдержка 3 года. Riserva — мин. 4 года выдержки
- *COF Cialla Schioppettino* Красное сухое. Обл. выдержка 3 года. Riserva — мин. 4 года выдержки

COF Rosazzo Название специфической ограниченной зоны внутри COF

- *COF Rosazzo Bianco* Белое сухое
- *COF Rosazzo Rosso* Красное сухое
- *COF Rosazzo Picolit* Белое сладкое десертное. Мин. алк. 15%. Riserva — мин. 2 года выдержки
- *COF Rosazzo Ribolla Gialla* Белое сухое
- *COF Rosazzo Pignolo* Красное сухое

3. **Collio (Goriziano) DOC** на восток от реки Юдрио в провинции Горичии
 - Collio Bianco* Белое сухое
 - Collio Rosso* Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки и алк. 12%
 - Collio Chardonnay* Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
 - Collio Malvasia (Istria)* Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
 - Collio Müller Thurgau* Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
 - Collio Picolit* Белое сладкое десертное. Мин. алк. 14% (может быть 13%+8%). Riserva — 2 года выдержки

- Collio Pinot Bianco* Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
Collio Pinot Grigio Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
Collio Ribolla (Gialla) Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
Collio Riesling Italico Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
Collio Riesling (Renano) Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
Collio Sauvignon Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
Collio Tocai Friulano Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
Collio Traminer Aromatico Белое сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
Collio Cabernet Franc Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки, из них мин. 6 мес. — в дубе, и алк. 12%
Collio Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки, из них мин. 6 мес. — в дубе, и алк. 12%
Collio Cabernet Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки, из них мин. 6 мес. — в дубе, и алк. 12% (Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon)
Collio Merlot Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки, из них мин. 6 мес. — в дубе, и алк. 12%
Collio Pinot Nero Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки, из них мин. 6 мес. — в дубе, и алк. 12%

4. *Friuli Annia* DOC с территорией 8 коммун в провинции Удине
Friuli Annia Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим (остат. сах. не более 12 г/л)
Friuli Annia Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 год в дубе, мин. алк. 13%
Friuli Annia Rosato Розовое сухое
Friuli Annia Merlot Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 год в дубе, мин. алк. 13%
Friuli Annia Cabernet Franc Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 год в дубе, мин. алк. 13%
Friuli Annia Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 год в дубе, мин. алк. 13%
Friuli Annia Refusco dal Peduncolo Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 год в дубе, мин. алк. 13%
Friuli Annia Tocai Friulano Белое сухое
Friuli Annia Pinot Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим (остат. сах. не более 12 г/л)
Friuli Annia Pinot Grigio Белое сухое
Friuli Annia Verduzzo Friulano (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Friuli Annia Sauvignon Белое сухое
Friuli Annia Chardonnay (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим (остат. сах. не более 12 г/л)
Friuli Annia Malvasia (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим (остат. сах. не более 12 г/л)
Friuli Annia Spumante (Brut/Demi-sec) Белое сухое или полусухое
5. *Friuli Aquileia = Aquileia (del Friuli)* DOC территорией от Адриатика до провинции Удине
Friuli Aquileia Bianco Белое сухое
Friuli Aquileia Rosso (Novello) Красное сухое. Может быть молодым

- Friuli Aquileia Rosato (Frizzante)* Розовое сухое. Может быть шипучим
Friuli Aquileia Müller Thurgau (Frizzante) Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%. Может быть шипучим
Friuli Aquileia Merlot (Novello) Красное сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%. Riserva — алк. 12% и 2 года мин. выдержки с 1.11 года сбора урожая. Может быть молодым
Friuli Aquileia Cabernet (Novello) Красное сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%. Riserva — алк. 12% и 2 года мин. выдержки с 1.11 года сбора урожая. Может быть молодым
Friuli Aquileia Cabernet Franc (Novello) Красное сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%. Riserva — алк. 12% и 2 года мин. выдержки с 1.11 года сбора урожая. Может быть молодым
Friuli Aquileia Cabernet Sauvignon (Novello) Красное сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%. Riserva — алк. 12% и 2 года мин. выдержки с 1.11 года сбора урожая
Friuli Aquileia Chardonnay (Frizzante/Spumante) Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%. Может быть шипучим и игристым
Friuli Aquileia Malvasia Istriano (Frizzante) Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%. Может быть шипучим
Friuli Aquileia Refusco dal Peduncolo Rosso (Novello) Красное сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%. Riserva — алк. 12% и 2 года мин. выдержки с 1.11 года сбора урожая. Может быть молодым
Friuli Aquileia Tocai Friulano Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%
Friuli Aquileia Pinot Bianco Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%
Friuli Aquileia Pinot Grigio Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%
Friuli Aquileia Riesling (Renano) Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%
Friuli Aquileia Sauvignon Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%
Friuli Aquileia Traminer Aromatico Белое сухое. Superiore — мин. содержание алк. 11%
Friuli Aquileia Verduzzo Friulano Белое сухое и сладкое. Superiore — мин. содержание алк. 11%
6. *Grave del Friuli* DOC из провинций Удине и Порденоне в центральной части Фриули
Friuli Grave Bianco Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%
Friuli Grave Rosso Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%
Friuli Grave Novello Красное сухое молодое
Friuli Grave Rosato (Frizzante) Розовое сухое. Может быть шипучим
Friuli Grave Chardonnay (Frizzante/Spumante) Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Может быть шипучим и игристым
Friuli Grave Pinot Bianco (Frizzante) Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Может быть шипучим
Friuli Grave Pinot Grigio Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%
Friuli Grave Riesling (Renano) Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%
Friuli Grave Sauvignon Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%

- Friuli Grave Tocai Friulano* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%
Friuli Grave Traminer Aromatico Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%
Friuli Grave Verduzzo Friulano (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Superiore — алк. 11,5%. Может быть шипучим
Friuli Grave Cabernet Rosso Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки
Friuli Grave Cabernet Franc Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки
Friuli Grave Cabernet Sauvignon Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки
Friuli Grave Merlot Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Riserva — 2 года выдержки
Friuli Grave Pinot Nero (Spumante) Красное сухое. Superiore — алк. 11,5%. Может быть игристым
Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso Красное сухое. Superiore — 11,5%. Riserva — 2 года выдержки
Friuli Grave Spumante Белое сухое игристое (Шардоне, Пино Бьянко и Пино Неро)
7. **Isonzo (del Friuli)** DOC с территориями, протянувшихся до границы Италии, и провинции Горичца
- Friuli Isonzo Tocai Friulano* Белое сухое
Friuli Isonzo Sauvignon Белое сухое
Friuli Isonzo Malvasia (Istriana) Белое сухое
Friuli Isonzo Moscato Giallo (Spumante) Белое сладкое. Мин. алк. 10,5%. Может быть игристым
Friuli Isonzo Moscato Rosa (Spumante) Розовое сладкое. Мин. алк. 10,5%. Может быть игристым
Friuli Isonzo Pinot Bianco (Spumante) Белое сухое и сладкое. Может быть игристым
Friuli Isonzo Pinot Grigio Белое сухое
Friuli Isonzo Pinot Nero Красное сухое
Friuli Isonzo Verduzzo Friulano (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
Friuli Isonzo Traminer Aromatico Белое сухое
Friuli Isonzo Merlot Красное сухое
Friuli Isonzo Cabernet Красное сухое. (Каберне Фран + Каберне Совиньон)
Friuli Isonzo Chardonnay Белое сухое
Friuli Isonzo Riesling Italico Белое сухое
Friuli Isonzo Franconia Красное сухое
Friuli Isonzo Refosco dal Peduncolo Rosso Красное сухое
Friuli Isonzo Bianco (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Friuli Isonzo Rosso (Frizzante/Spumante) Красное сухое и сладкое. Может быть шипучим и игристым
Friuli Isonzo Rosato (Frizzante) Розовое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Friuli Isonzo Vendemmia Tardiva Белое сладкое десертное вино позднего сбора урожая. Мин. алк. 13,5%
Friuli Isonzo Schioppettino Красное сухое

8. **Latisana** DOC из провинции Удине

- Friuli Latisana Merlot (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и более высок. алк. Может быть молодым
Friuli Latisana Cabernet (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и более высок. алк. Может быть молодым
Friuli Latisana Cabernet Franc (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и более высок. алк. Может быть молодым
Friuli Latisana Cabernet Sauvignon (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и более высок. алк. Может быть молодым
Friuli Latisana Refosco dal Peduncolo Rosso (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и более высок. алк. Может быть молодым
Friuli Latisana Tocai Friulano Белое сухое
Friuli Latisana Pinot Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Friuli Latisana Pinot Grigio Белое сухое
Friuli Latisana Verduzzo Friulano (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Friuli Latisana Traminer Aromatico Белое сухое
Friuli Latisana Chardonnay (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Friuli Latisana Sauvignon Белое сухое
Friuli Latisana Rosato (Novello) Розовое сухое. Может быть молодым
Friuli Latisana Malvasia Istriana (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Friuli Latisana Franconia Красное сухое
Friuli Latisana Pinot Nero (Frizzante) Красное сухое. Может быть шипучим
Friuli Latisana Riesling Romano Белое сухое.
Friuli Latisana Spumante (Extra-brut, Brut, Demi-sec) Белое сухое, полусухое и полусладкое игристое (Шардоне, Пино Бьянко, Пино Неро)
- Lison-Framaggione** DOC расположенный преимущественно в Венето (см. №12 в «Винах Венето»)

Несколько лучших вин Фриули-Венеции-Джулии

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Bianco Brando Alto	LIVON	COF Cabernet Sauvignon Ronco della Torre	TORRE ROSAZZA
Bianco della Castellada	LA CASTELLADA	COF Chardonnay	RONCO DEL GNEMIZ
Braida Nuova	BORG CONVENTI	COF Chardonnay Vigneto Ronco Di Juro	GIROLAMO DORICO
Brug	JOSKO GRVNER	COF Merlot	TORRE ROSAZZA
Capo Mattino	VINNAIOLI JERMANN	COF Merlot	RONCHI DI MANZANO
Carantan	MARCO FELLUGA	COF Merlot	
Casa Chardonnay	EDI KANTE	COF Merlot Ronco di Subule	
Casa Sauvignon	EDI KANTE		
COF Bianco Matti	MIANI		

Вино	Производитель	Вино	Производитель
COF Piccoli	ADRIANO GIGANTE	Collio Ribello	JOSKO GRAVNER
COF Piccoli	LIVIO FELLUGA	Collio Rosso	RUSSIZ SUPERIORE
COF Piccoli	RONCO DEL GNEMITZ	Collio Sauvignon	JOSKO GRAVNER
COF Piccoli (Abbazia di Rosazzo)	RONCO DEI ROSETI - LE VIGNE DI ZAMÒ	Collio Sauvignon	MARIO SCHIOPETTO
COF Piccoli Riserva	ROCCA BERNARDA	Collio Sauvignon	RONCO DEI TASSI
COF Pinot Bianco Ronco delle Magnolie	TORRE ROSAZZA	Collio Sauvignon Ascevi	RUSSIZ SUPERIORE
COF Rosso (Bianco Terra Alte)	LIVIO FELLUGA	Collio Sauvignon de La Torre	ASCEVI - LUWA
COF Rosso Miani	MIANI	Collio Sauvignon Ronco delle Magnolie	VILLA RUSSIZ
COF Rosso Sacrisassi	LE DUE TERRE	Collio Sauvignon Valbruna	VENICA & VENICA
COF Sauvignon	MIANI	Collio Tocai Friulano	LIVON
COF Sauvignon Base Romano	RODARO	Collio Tocai Friulano	EDI KEBER
COF Tocai Friulano	MIANI	Collio Tocai Rosso della Chiesa	MARIO SCHIOPETTO
COF Verduzzo Friulano Centrali Godia	LIVON	Friuli Bianco Bianco Eros di Usc	BORGO DEL TIGLIO
Collio Bianco Frosani	RONCO DEI TASSI	Friuli Bianco Chardonnay	VIE DI ROMANS
Collio Chardonnay	JOSKO GRAVNER	Friuli Bianco Merlot	VIE DI ROMANS
Collio Chardonnay Monte Cosco	LA CASTELLADA	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	RONCO DEL GELSO
Collio Merlot Graf de La Torre	TENUTA VILLANOVA	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	LIS NERIS - PECORARI
Collio Pinot Bianco	VILLA RUSSIZ	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	PIERPAOLO PECORARI
Collio Pinot Bianco	ALESSANDRO PRINCIC	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	VIE DI ROMANS
Collio Pinot Bianco	CASTELLO DI SPESA	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	VIE DI ROMANS
Collio Pinot Bianco	VENICA & VENICA	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	BORGO SAN DANIELE
Collio Pinot Bianco Aninà	MARIO SCHIOPETTO	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	RONCO DEL GELSO
Collio Pinot Grigio	ISIDORO POLENCIC	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	MARCO FELLUGA
Collio Pinot Grigio	RUSSIZ SUPERIORE	Friuli Bianco Sauvignon Blanc Piccol	MARCO FELLUGA

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Montsclapatic	GIROLAMO DORIGO	Ronco delle Acacie (Abbazia di Rosazzo)	RONCO DEI ROSETI - LE VIGNE DI ZAMÒ
Narciso rosso	RONCO DELLE BETULLE	Ronco di Coste	RONCO DEI ROSETI - LE VIGNE DI ZAMÒ
Pignolo	ABBAZIA DI ROSAZZO (ZAMÒ)	Rosso della Centa	BORGO DEL TIGLIO
Pignolo di Butrio	GIROLAMO DORIGO	Vintage Tiritò	VINNAIOLI JERMANN
Rivarossa	MARIO SCHIOPETTO	White the Duetto have no end	VINNAIOLI JERMANN
Ronco dei Roseti	ABBAZIA DI ROSAZZO (ZAMÒ)	White the Duetto now it is just wine	VINNAIOLI JERMANN
Ronco dei Roseti	RONCO DEI ROSETI - LE VIGNE DI ZAMÒ		

Описание основных марочных вин Фриули-Венеции-Джулии

Collio (Коллио) DOC

Белые и красные вина. Сорта винограда: Мерло, Каберне Фран, Совиньон Блан, Треллиер, Токай Фриулиано, Рислинг Итальяно, Пино Гриджо и Бьянко и т.д. Среднее содержание алкоголя - 11,5%. Цена от умеренной до высокой.

Еще в начале XIX века в этот холмистый район, что протянулся на восток от реки Юдрио в провинции Гориция, завезли множество разнообразнейших винограда превосходного качества. Джонсону принадлежат слова: «Сегодня Коллио - зона DOC с таким разнообразием вин и стилей, что приходит на ум Калифорния. Пино Гриджо в своем лучшем варианте сочетает крепость с настоящей деликатностью. Иногда оно включает в себя Шардоне и может по достоинству сравниться, особенно в случае дубовой выдержки, с добротным бургундским. Совиньон Блан также является одним из самых многообещающих вин этой производительной зоны вместе с Пино Бьянко». Многие специалисты небезосновательно считают Коллио лучшим участком для производства элитных вин во всем регионе Фриули.

Colli Orientali del Friuli (Колли Ориентали дель Фриули) DOC

Белые, красные и розовые вина. Сорта винограда: Мерло, Каберне, Совиньон Блан, Пино Неро, Рислинг Романо, Писколит, Вердуццо и т.д. Среднее содержание алкоголя - 11,5%. Цена от умеренной до высокой.

Восточные холмы Фриули - это соседняя с Коллио зона DOC, расположенная на холмистой территории в провинции Удине. Как и ее соседка, зона Колли Ориентали дель Фриули славится белыми винами с высокой репутацией, хотя и слегка менее престижными, за исключением рожденного здесь Вердуццо и редкого белого десертного Писколита.

Picolit (Пиколит)

Редкий сорт винограда, растущий в Colli Orientali del Friuli и десертное вино, изготовленное из него, одна из практически утраченных легенд XIX века. Это сильное, мягкое, даже тягучее и плотное по консистенции вино золотисто-желтого цвета, не обязательно очень сладкое, обладает сложнейшим вкусом, в котором присутствуют следы меда, полевых цветов и пряностей. Выполненное в провинциальном стиле, оно имеет в конце легкой привкус терпкости. Знатоки приписывают ему великолепный букет и аромат, в котором преобладают цветочные запахи, например цветов акации. Это редкое и крайне дорогое вино. Подается к десертам, хотя по своей философии оно лучше всего проявляет себя вне застолья, в качестве вина для медитации.

Grave del Friuli (Граве дель Фриули) DOC

Белые, красные и розовые вина. Сорта винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Рефоско дель Педунколо Россо, Вердуццо Фриуляно, Пино Гриджио. Среднее содержание алкоголя – 11,5%. Цена умеренная.

Самая большая производительная зона DOC в регионе находится в его центральной равнинной части вблизи реки Тальяменто в провинциях Удине и Порденоне. Это – крупнейший источник ароматного рано созревающего красного Мерло, которое дает мягкое, темное и сухое вино с легким намеком на аромат трав. Каберне дает более шагающее и живое вино. Еще один пример великолепной простоты, достойный запоминания, – сохраняющее горький привкус винограда Рефоско вино темного гранатового цвета с фиолетовым блеском.

Verduzzo Friulano (Вердуццо Фриуляно)

Для получения десертного сладкого *Вердуццо* используют неочищенный белый виноград, переработанный в вино, по вкусу отдаленно напоминающее венгерский *Токай* в самой его благородной разновидности. Производится из частично высушенного винограда. По цвету оно золотисто-желтое с фруктовым запахом. Сухая разновидность *Вердуццо* все равно имеет сладковатый привкус и более или менее насыщенный желтый цвет. Иногда может быть шипучим. Подается к рыбе.

Центральная Италия

Тоскана
Умбрия
Марке
Лацио
Абруцци

Тоскана



Когда-то, очень давно, эту землю населял удивительный народ — этруски. Затерявшиеся в веках на рубеже V и IV столетий до Рождества Христова, они так и остались неразгаданной загадкой, унеся с собой свою тайну. Следов пребывания их на территории Тосканы практически не осталось: все, что они строили и воздвигали, в отличие от римлян, было из дерева. Их язык не был реконструирован, памятников письменности нет. Лишь величественные кипарисы, безмолвно наблюдающие за ходом времени, могут поделиться с нами свидетельствами яркой многовековой истории, проходившей перед их глазами. Единственное, что мы можем сказать с уверенностью об этих тихих беззаботных людях — то, что они были близки к земле и необычайно набожны. Этруски оставались язычниками, и следы их спиритуализма — это то немногое, что нам досталось в наследие в виде росписей гробниц и основанных курганов. Поклонение богам, олицетворявшим времена года, и мистицизм смерти, воплощенные в коллективных танцах, усаждают нам на их интерес и одновременно неподдельный страх перед силами природы. Этруски поклонялись закату и рассвету, они были влюблены в див-

ный ландшафт этого зеленовато-рыжего региона с его засушливым летом и мягкими зимами. Они любовно ухаживали за землей, возделывая ее, вырубая леса и возводя городища своих поселений. Одними из первых они стали сажать оливковые плантации. Незаметно растворившись во времени и оставшись жить в многочисленных легендах и мифах, они сумели передать своим потомкам тот культ земли, который исповедовали сами, им удалось прочно установить атмосферу незримой и неразрывной связи людей с природой этого края. Следы их существования повествуют о том, каким важным представлялась этрускам радость застолия и питья.

Из немногого, что дошло до нас, есть прямые свидетельства того, с какой регулярностью устраивали эти люди шумные празднества и обряды, в которых немалую роль играло вино. Вино оставалось культовым не только в рамках тех или иных событий, но и в повседневной жизни обычной семьи. Этруски растворились во времени, но не в народах, с кем приходилось соседствовать. Тосканцы, в ком произошло поскрешение этрусков, сумели сохранить типологические черты этого народа, который так и не смог ужиться со своими соседями. И действительно, тосканцы со Средних веков и до наших дней остаются очень сложными людьми, отличающимися даже от своих ближайших соседей в Умбрии, Эмлии или Риме. Единственным, что с легкостью передается от тосканцев другим представителям итальянской нации, — уважение и страсть к тому, что дарит земля. И вино для тосканцев имеет первостепенное значение как данность от природы, как дар богов, с которым нужно уметь бережно обращаться. Не случайно столицей винодельческой Италии считают Тоскану. Другое объяснение этому феномену кроется в Средних веках.

На протяжении всего XIV века Флоренцию сотрясали волнения и восстания, результатом которых стало свержение власти знати и известных дворянских фамилий Фрескобальди, Росси, Альбицци и других. В мае 1378 года во Флоренции на должность gonfalonьера, верховного правителя Флоренции, избирается Сальвестро Медичи, положивший начало длительному правлению одной из самых богатых и могущественных династий Европы. А уже в июне 1378 года происходит первая в истории Европы революция с участием пролетариата, кровавая и безжалостная, как и положено. Революция была подавлена, а чернь разгромлена. Установилось буржуазное правление. Так начался расцвет Кватроченто и Итальянского Возрождения, уникального явления, при котором в одно время и в одном месте были рождены величайшие умы и таланты, список которых занял бы здесь несколько страниц от Петрарки и Боккаччо, Джотто, Брунеллески, Донателло, Маккавелли, Гвиччардини, Меллини до Леонардо да Винчи, Боттичелли и Микеланджело.

Трудно поверить, но этот маленький участок земли оказал влияние на развитие всей европейской цивилизации, и неизвестно, как сложились бы судьбы народов Европы, не начнись здесь то, что позднее назовут Ренессансом, или Возрождением. Трудно однозначно оценить роль Тосканы в становлении и развитии европейской цивилизации. Возрождение — это сложный культурный процесс, первыми начатый итальянцами. Как писал один из виднейших специалистов и историков Возрождения А.К. Дэнхелетто, «исторический смысл его в том, что он совершенно убил средневековое мифосоциетатизм; его главный результат — что он освободил человеческую личность от средневековых уз...». Именно итальянцы стали первыми, кто создал понятие Личности. Только итальянцам было доступно видение и явление нового исторического осмысления. В то время как остальные народы Европы еще только

находились в начале пути, создавая свою государственность, итальянцы уже прошли свой путь. К тому моменту они существовали несколько тысяч лет, не только создав на базе классической античной цивилизации и культуры свое государство, но и пережив, переосмыслив его. Возрождение — это культурно-исторический процесс в широком смысле явления, имеющий не только идеологическое значение, но повлиявший на развитие страны — экономическое, социальное и политическое. И начал он был в Тоскане. Отсюда он распространился по всей Италии, отсюда он перекинулся в Европу. К эпохе Ренессанса большинство поселений, основанных еще этрусками, превратились, развившись, в красивые и могущественные города — Сиена, Лукка, Пиза, Сан-Джiminьяно, а центром, поглотившим и объединившим вокруг себя всю элиту от знати до творцов и мыслителей, стала Флоренция. Именно с этого времени ее можно считать и столицей тонкой гастрономии и виноделия. Династия Медичи, поддерживавшая расцвет наук и искусства, отличалась экстравагантностью в устройстве знаменитых обедов и поглощении региональных вин. Пинком можно считать женитьбу Лоренцо Медичи, которая была отмечена королевскими почестями и праздновалась целых три дня. Позже в XVI веке здесь во Флоренции была основана Компания дель Пайоло, первая в Италии Академия поварского искусства. Местные кушары с секретами их ремесла и техникой производства некоторых вин имели влияние даже на французский двор. Екатерина Медичи, выданная замуж за французского дофина, уехав, прихватила с собой нескольких известных на всю Флоренцию шеф-поваров. С тех пор итальянская гастрономическая традиция приготовления десертов и кондитерских изделий прочно и навсегда укоренилась во Франции. Под покровительством Медичи расцвели не только итальянский язык, литература и искусство, но и виноделие. Медичи были ценителями всего прекрасного.

Оставаясь аграрным краем до наших дней, Тоскана не может похвастаться излишней утонченностью своей региональной кухни. Ее основу составляют простые доступные продукты: домашняя птица и дичь, множество различных грибов, овощное изобилие, которое досталось в наследство как в виде дикорастущих растений, так и в виде овощей, культивируемых еще со времен этрусков. И все же, тосканская кухня признается ценителями едва ли не как самая богатая и впечатляющая в общеталианском масштабе. Обилие мясной пищи стало правилом во Флоренции в хорошем ресторане. Самое известное местное блюдо, *Ла Фиорентина* — это говяжий стейк массой 800 граммов. Для его приготовления используется мясо специально отторженных коров *Валь ди Кьяна*. *Биштекка* едятся без жира на решетку и обжариваются на древесных углях всего 12 минут. В итоге вы получаете потрясающее нежнейшее мясо, которое тает во рту. Другой мясной деликатес, распространенный повсеместно в Тоскане, и на юге в особенности, в зонах Кьянти и Монтиччино, — это мясо кабана. Иногда он причиняет множество неудобств людям. Будучи под охраной государства, защищающего их от истребления, кабаны ведут себя самым наглым образом, выгапывая и повреждая виноградники местных виноделов, при этом размножаясь и плодясь, некая роль на какие попытки людей регулировать поголовье. В результате виноделам приходится приплачивать браконьерам, чтобы те вели отстрел кабанов на их землях. Обычно охота ведется после захода солнца, когда холмы окутывает мрак свет фар и прожекторов и иссиня-черной тосканской ночи то здесь, то там рассеивает небо и слышатся отдаленные хлопки выстрелов прямо из виноградников и перелесков, чему автор был несколько раз свидетелем.

Что представляет собой сегодня этот дивный благословенный край, которому повезло находиться в одном из самых живописных и богатых пейзажами уголков Италии? Ландшафт края едва ли не самый разнообразный в Италии. Здесь можно увидеть Апеннины, во всей их подлинной красе, холмы, ставшие почти символом Тосканы, длинную полосу побережья Лигурийского и Тирренского морей, огромный архипелаг прибрежных живописнейших островов, самым известным из которых стала Эльба, «курорт», на котором недолго «отдыхал корсиканский лев» перед своим последним броском. Здесь есть долины и равнины, словно зеленым ковром покрытые лесами, перелесками или аллеями кипарисов — деревьев, ставших другим символом Тосканы. Но самыми главными достопримечательностями тосканской природы остаются виноградная лоза и оливковое дерево.

Столицей Тоскана по-прежнему остается Флоренция. Провинций вместе с самой Флоренцией всего девять: Ареццо, Гроссето, Ливорно, Лукка, Масса-Каррара, Пиза, Пистойя и Сиена. По своим размерам Тоскана стоит пятым местом в Италии, занимая общую площадь в 22 992 кв. км. По численности населения современная Тоскана находится на девятом месте, насчитывая около 3,5 млн. человек. Виноградники занимают около 86 тыс. га (четвертое место), из них под виноград для марочных вин DOC отводится едва ли не половина — более 30 тыс. га (третье место). Объемы ежегодного производства выглядят так из 3600 тыс. гектолитров производимого вина треть, то есть 1200 тыс. гектолитров, составляет производство марочных вин DOC и DOCG (что позволяло Тоскане долгое время делить второе место совместно с Пьемонтом, сегодня Тоскана перешла на третье место). Белых вин, несмотря на обилие их названий, в Тоскане производится, судя по литрам, не так уж много — не более 15%.

Еще совсем недавно, в послевоенные годы Тоскана отождествлялась лишь с одним вином — дешевым журцином *Кьянти* в соломенной оплетке. За 30 лет упорной работы тосканцы сумели доказать, что способны на большее, нежели массовое производство неплохого красного, подарив миру такое обилие неповторимых, удивляющих смелостью решений и новизной подходов к их производству вин, какому похвалялись бы все без исключения лидеры виноторгового рынка. Не будет натяжкой утверждение, что вторая винодельческая столица мира после Бордо находится в Тоскане. Зеленые вина стали входить в число первостепенных и попали на ведущие аукционы мира. Именно с Тосканы, благодаря гению виноделия, среди которых был великий Джакомо Такис, начался феномен, известный под названием «итальянской революции в виноделии». Иначе как революционным этот прорыв в качестве назвать нельзя. И началась эта революция в регионе Кьянти, в холмистой области неподалеку от средневекового города Сиены, быстро распространившись по всей Тоскане, а впоследствии перекинувшись на всю Италию. Виноградники стали появляться даже в тех равнинных частях провинции, где их присутствие было ранее незаметным. Рост репутации начинался с поддержки государством классических красных вин, которыми был получен, одним из первых в Италии (еще в 1984 году), статус марочных вин, имеющих сертификат DOCG. Это были четыре вина — *Кьянти*, *Брунелло*, *Вино Нобиле* и *Каффарнало*, затем к ним добавилось одно белое, также ставшее пионером среди белых, — *Верфачча ди Сан Джиминьяно*.

Постепенно тосканские виноделы стали расширять свой кругозор, и их мировоззрение распространилось на область производства большего числа

белых вин. А вслед за этим пришло понимание необходимости творческого осмысления самих принципов виноделия. Начались серии экспериментов. Впервые в истории Италии с ее классическими подходами неизбежность традиции была подвергнута сомнению. Эта опасная «ересь», как это случилось неоднократно в истории страны, очень быстро распространилась, словно опухоль, охватив все без исключения области, вовлеченные в производство вин, и с тех пор прошла очищение временем, получив наконец одобрение патриархов виноделия от государства, не сумевших остановить захлестнувшую Тоскану волну вольнодумства. Первыми «еретиками» были некоторые тосканские дома, многие из которых ведут свою летопись с раннего Средневековья (и в первую очередь речь идет о маркизах Антинори, хотя были дома и помолоче), в середине 60-х годов начавшие тесное сотрудничество с университетами и ведущими энтомологическими школами. Сегодня во владениях одного из них существует даже настоящий музей виноградной лозы «Витиариум», что в переводе с латыни означает «собрание виноградной лозы». Его создатель и обладатель — винодельческий дом Сан Феличе, первым предпринявший попытку повлиять на ход истории, изменив сортовой состав *Кьянти* и создав ему альтернативу из 100% черных сортов винограда, с первых дней работает в тесном контакте с университетами городов Флоренция, Пьяченца и Сиена. Их сотрудничество заключается в реализации важных проектов, главным из которых является сохранение древних виноградников в области Кьянти. В результате такого сотрудничества был создан «банк редких сортов вин», цель которого — воссоздание бесценного генофонда вин Тосканы. Ряд подобных сортов из этой сокровищницы был утрачен еще несколько сот лет назад. Сегодня можно с гордостью говорить о новейших достижениях ученых, энтомографов и энологов Тосканы, которым удалось воскресить утраченное и тем самым еще расширить свои и без того безграничные возможности.

Когда заговаривают о *Кьянти*, у большинства людей невольно возникает зрительный образ «пузатой» бутылки, обернутой до половины соломенной оплеткой. И действительно, долгое время подобная подача вина была единственной. Небогатые тосканские крестьяне не могли позволить себе покупать бутылки из прочного толстостенного стекла. Бутылки, приобретаемые ими, обычно были хрупкими, необходимо было защитить емкость. Кроме того, стекляные мануфактуры в Италии выдували в основном округлые бутылки, не заправляя дно внутрь, как у бордоской бутылки, имеющей устойчивость. Нужно было придать эту устойчивость итальянской бутылке искусственно. В результате и было найдено решение: бутылка, или, как ее здесь называют, флижук, оплели тростниковой соломкой, которой в центральной части Италии в избытке, и поставили на ровный поддон-подставку, также прикрепленный шпателью к самой бутылке. С середины 80-х годов XX столетия многие производители стали отказываться от такой презентации товара, что сказало в том числе и на снижении затрат, связанных с бутылкованием (бутылок стандартной бордоской формы с линией сходит в среднем в 3 раза больше за один и тот же промежуток времени). Сегодня эта устаревшая форма бутылки еще производится, но имеет спрос лишь на новых рынках, которые начинают знакомство с Италией. Что касается различий в качестве, то их нет: один и тот же производитель может разливать свое *Кьянти* как в соломенные фляги, так и в бордоские бутылки. А стоимость последних при этом будет ниже. Разница в качестве *Кьянти* присутствует и обращает на себя внимание лишь в том случае, когда речь идет о конкретных территориях,

в которых вино производится. Зон производства, имеющих особое наименование, всего семь. Центральная историческая зона имеет название «Кьянти Классико», и это, бесспорно, — одно из самых символических и уважаемых вин Италии. Учитывая огромную вариативность почвы, климатических особенностей различных участков и саму экспозицию конкретного места, нужно заметить, что *Кьянти Классико* — это очень широкий класс вин, довольно различных и многоликих. Единственной общей чертой их можно назвать характер вина, такой солнечный, тосканский, отчасти строгий средневековый, отчасти утонченный европейский. Каждое владение в Кьянти Классико очень индивидуально. Иногда эта индивидуальность приводит даже к путанице, во многом объясняемой отсутствием четкой иерархии в классификации всех вин в Италии (здесь нет окончательно оформленной системы и градации вин Крю, Гран Крю и т.п., казавшие приняты в Франции еще в середине XIX века), которую совсем не помешало бы создать государству. Еще путаницу обуславливает расширенный сортовой состав вин, также разрешенный законодательным аппаратом: сегодня одно и то же вино, произведенное из определенного сорта винограда, выращенного в рамках определенной территории, может как называться *Кьянти Классико* и иметь сертификат DOCG, так и быть, в то же время, индивидуальным вином производителя, выходящим под собственной маркой, оставаясь при этом столовым, или, в лучшем случае, местным с точки зрения законодательства.

Говоря о заслугах *Кьянти*, нельзя не упомянуть о заслугах того основного элемента, которому оно обязано своим успехом. Речь идет об одном из самых удивительных и благороднейших сортов винограда — Санджовезе. И здесь нужно отослать читателя к главе о сортах винограда, где подробно говорится об этой разновидности винограда. В своих различных ипостасях Санджовезе отвечает за производство большинства самых ярких и качественных вин Тосканы. Далее следует перечисление вин *Брунелло*, *Вино Нобиле* и всех производных от них. А производными являются вина с приставкой «Россо». *Россо ди Монтепульчано* есть не что иное, как *Брунелло ди Монтепульчано*, только это — сто молодая версия. Равно как и *Россо ди Монтепульчано* представляет собой молодой вариант *Вино Нобиле ди Монтепульчано*. Правда, надо отметить, что часто качество *Россо* отличается от основного вина настолько, что сложно мотивировать такое отличие исключительно сроками выдержки. В действительности речь идет чаще о так называемых вторых винах данной марки, или апелдасьонах. Так, обязательная выдержка производителем вина *Брунелло* теперь, благодаря новым декретам Института DOC, снижается до 2,5 лет, что приводит к очередной путанице, так как многие производители ранее имели возможность свои вина, менее выдержанные, чем должно было быть выдержано *Брунелло*, продавать под своей особой маркой. Теперь же эти вина, к которым на протяжении десятилетий они привлекали клиентов, могут официально называться *Брунелло*, что окончательно запутает этих самых бедных клиентов, и не всегда будет способствовать повышению репутации *Брунелло*, вина, которому длительная выдержка явно идет на пользу. Хотя надо признать, что смысл в таком снижении официальных сроков выдержки есть немалый. Итальянцы научились создавать очень тонкие вина. Нужно видеть, с какой тщательностью идет отбор виноматериалов, обработка их и выдержка готового вина. Нужно признать величие и гармонию вкуса энологов, бесконечно готовых к экспериментаторству и создающих свой собственный индивидуальный стиль, когда видишь, как они «играют» про-

порциями разных сортов при смешивании их, или как по-разному они поддерживают различные элементы, которые впоследствии становятся, соединившись воедино, вином. Надо знать, насколько различны вина, рождаемые в разных частях одного и того же холма, как, например, происходит с *Montalbano*, и каким особенным становится условие и срок выдержки вина в дубе, в зависимости от емкости бочки, ее формы и породы дуба, из которого она сделана. Именно поэтому обязательные сроки выдержки некоторых вин в Италии были снижены. Дуб очень часто перекрывает естественный вкус вина, и цель произвести тонкий элегантный напиток часто бывает недостижимой, тем более что урожай каждый год непохож на другой. Государство снизило сроки выдержки, с тем чтобы позволить производителям делать более тонкий продукт. Те же, кто считает нужным выдерживать дольше в дубе, могут по-прежнему это делать столько, сколько они считают нужным.

Когда речь заходит о Флоренции и Сиене, в памяти невольно возникает образ этих городов с их средневековыми узкими улочками, философией и дух Средневековья остаются характерными чертами для Тосканы и в наши дни, несмотря на весь современный облик региона. Первое, что встречает вас, когда выезжаете в Сиену по Страда дель Кьянти, живописной дороге, соединяющей Флоренцию с этим городом, — психиатрическая лечебница. Это не случайно. Древний город, в котором находятся один из старейших университетов и банков мира, по-прежнему подчинен законам, установленным в эпоху средневековых конфликтов с другими городами-государствами Тосканы. Дело в том, что браки с представителями городов, находившихся в состоянии конфронтации с Сиенской общиной, и, более того, с представителями враждебных кварталов внутри самой Сиены, называемых контрадами, были строгойше запрещены. Ситуация сохранилась до наших дней. Следствием явился ницетт, и значит — высокое количество различных проявлений уродства и слабоумия. До сих пор тяжелая атмосфера средневекового города, заключенного в крепостные стены, раз и навсегда завладевшая Сиеной и ее окрестностями, царит здесь, создавая невероятные толпы и привлекая туристов. До сих пор проявления соперничества и даже зачастую открытой вражды находят отклики в различных проявлениях, начиная от самих Контрад, праздников отдельных кварталов, имеющих свою геральдику и символику, до Пално, скачек на центральной площади, в которых принимают участие представители всех контрад.

В относительно удаленной от Флоренции и Сиены неподалеку от Ливорно лежит зона производства вина под маркой *Bolgheri* (Bolgheri). Здесь рождается самое легендарное вино Италии — *Sassicaia* (Sassicaia), лишь совсем недавно ставшее марочным и получившее сертификат DOC. Оно создается практически полностью из сорта винограда *Cabernet Sauvignon* (не менее 80%). У этого вина интенсивный глубокий гранатовый цвет. Структура вина впечатляет своей элегантностью и гармоничностью вкуса. Это вино старинных урожаев используется вне застолья — в качестве продукта, созданного для медитации.

Еще одно вино, которое имеет репутацию тосканской звезды, было отдано особым указанием его высочества Герцога Тосканского под опеку и покровительство монаршего дома в 1716 году. Речь идет о *Carminata*. Это редкое красное вино, продукт умелого сочетания Санджовезе и Каберне, имеет статус DOCG, а его розовая разновидность и белое сладкое *Vino Santo* остаются пока DOC.

Упомянутое нами *Vino Santo* — это специфический тип вина, особенно популярный в Тоскане. *Vino Santo* переводится на русский язык как «Святое вино». Приготавливаемой в небольших количествах, главным образом для домашнего потребления, этот сорт не получил широкого распространения и известности вне Тосканы, хотя был известен со времен позднего Средневековья. Тому даже существует документальное свидетельство. История гласит, что в 1473 году Папа Евгений IV перевел церковный собор в Феррару для заключения союза с Греческой Православной церковью, столыупшейся с трудностями в результате турецкого нашествия. Двумя годами позже собор был переведен во Флоренцию, а в честь заключения союза был устроен праздничный прием, в ходе которого греческий патриарх, с большим энтузиазмом смаковавший местное вино, случайно бросил, что оно-де напоминает ему вино с острова Сантос. Публика, состоявшая из почтенных святых отцов, в силу преклонных лет тугих на ухо, неправильно истолковала слова патриарха, решив, что грек называет вино святым (*santo*). С тех пор считается, что определение «святой» вино получило благодаря высокой оценке, данной ему священнослужителем. Правда, существуют и иные предположения относительно происхождения имени этого вина. Некоторые полагают, что название вин «санта» уходит корнями в традицию изготовлять этот сорт к праздникам разных святых; другие же утверждают, что причина кроется в обычае разливать вино в бутылки в пасхальную неделю. Также усматривают причину и в том, что это вино используют в церкви во время Святого Причастия. Можно вспомнить еще множество поверий и исторических анекдотов, связанных с этим необыкновенным вином, наоминатим *Madefi*. Даже способ потребления, который весьма обычен для тосканца, указывает на его религиозное прошлое. Наиболее распространенным видом употребления вина считают его сочетание с традиционными для Тосканы бисквитами, *cantucci*, когда во время празднеств и торжественных церковных мероприятий, связанных с обрядами крещения и первого причастия, люди обмакивают кусочек бисквита в *Vino Santo* и так его выпивают с кондитерскими изделиями.

Это замечательное вино получают смешиванием двух сортов винограда: Треббьяно Тоскано и Мальвазия дель Кьянти. В редких случаях добавляют виноград сортов Гаме или Грекетто, а также Пино. Лучшие производители помимо этого держат в составе до 10% Шардоне. Сбор винограда происходит только после его полного созревания, иногда ему дают немного перезреть на лозе, после чего виноградные грозди хранятся в специальных деревянных ящиках высоко под крышей, в самом жарком и сухом месте в доме. Процедура в среднем занимает от 50 до 100 дней; именно такой срок позволяет достигнуть результата, при котором вино приобретает приятный сладковатый привкус чернослива и вафли. Далее происходит выжимка. Полученное виноградное сусло разливают в традиционные тосканские деревянные бочки вместимостью от 100 до 300 литров, которые называются здесь «варателли». Все остальное зависит от традиций конкретного производителя. К примеру, некоторые виноделы предпочитают оставлять в бочке немного старого вина, в которое уже добавляется новое. Другие же делают это только в том случае, если молодое вино разливается в новые бочки. Получаемый продукт подвергается органолептическому анализу и должен выдать следующие характеристики: янтарно-желтый цвет, выразительный стойкий аромат и тонкий изысканный вкус сладкого, полусухого или сухого вина с высокой концентрацией алкоголя. Вино готово к употреблению через 3 года

с момента сбора урожая, хотя специалисты утверждают, что это далеко не предел его возрастных способностей.

Еще одним вином, попавшим под покровительство Великого Герцога величайшим указом от 1716 года, было *Пемино*. Зона его производства представляет собой волшебность в окрестностях Флоренции, где рождаются красные вина из Санджовезе, Канайоло, Каберне Фран и Мерло, напоминающие *Кьянти*, и белые из Пино Бьянко, Шардоне и Треббьяно.

Его Величество Санджовезе, особенно когда речь заходит об удачных годах урожая, обладает огромным потенциалом. Однако этот сложный и капризный сорт может дать и простое, скучное горькое вино, если условия производства не идеальны. Именно поэтому в Тоскане появились за последние годы огромные участки новых сортов. В начале это были лишь Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. Теперь все чаще можно встретить Сира и Пино Неро. И качество производимых из них вин неизменно растет, обращая на себя внимание ценителей по всему миру. Ярчайшим примером такого «сотрудничества» международных сортов винограда с традиционными тосканскими может служить самое уникальное вино, произведенное на автора этих строк столь яркое впечатление, что я сравнил бы заключительные меня эмоции в момент дегустации с переворотом в мировоззрении. Я испытал легкий шок и вместе с этим погрузился в атмосферу глубочайшего уважения перед столь поразившим меня винством. *Сумлу* от Кастелло Банфи являет собой образец того, насколько далеко ушли итальянцы, оставив весь мир позади себя в своем творчестве, смелости и гениальной изобретательности. Являясь плодом удачного и тонкого смешивания трех великих представителей винодельческого мира — Брунелло (или Санджовезе Гроссо) из Тосканы, Каберне Совиньон из Бордо и Сира из долины Роны или Австралии (кому что ближе), *Сумлу* родился в результате совета, данного Хью Джонсоном энологу и владельцам Кастелло Банфи, попытаться создать продукт, использующий опыт и то лучшее, что накопило человечество в разных частях земного шара. После долгой исследовательской работы нам подарили уникальное явление — искусственно и искусно созданный образ совершенного.

Белые сорта также не представляют собой исключения. *Шардоне* и *Совиньон* на Тосканы имеют такой богатый потенциал, особенно будучи выдержанными в дубе, что ряд из них называют лучшими белыми итальянскими. При этом благородный аромат дерева является очень сдержанным, оставив достаточно места более типичным для этих благородных вин оттенкам вкуса.

Ранее, если вино было произведено из 100% Шардоне, его называли *Предикато* или *Капиталаре дель Мускио*. Когда в составе присутствовало 100% Каберне, оно получало название *Предикато ди Битурнака*. Это делалось для того, чтобы хоть как-то классифицировать те вина, которые в силу их неизменно высокого качества выделялись, при этом оставаясь всего лишь столовыми (*Вино ди Тинна*). Сейчас эта традиция стала уходить в прошлое.

После того как большинство ведущих виноделов Кьянти Классико отказались от привычки добавлять в состав своего великого вина белые сорта винограда, они столкнулись с избытком и перепроизводством того, что хоть как-то использовалось нами. Треббьяно, который с давних пор произрастал здесь в огромных количествах, нужно было как-то использовать. В результате было рождено белое молодое столовое *Алестро* (Galestro), по названию одноименных скал в местности его производства. Это легковесное и легко-

мысленное вино обладает бледно-соломенным цветом с зеленоватым оттенком и очень свежим фруктовым вкусом. По всему маршруту следования в регионе Кьянти вы будете встречать плакаты, установленные для того, чтобы продвигать это вино. Оно выпускается в продажу ежегодно с первого февраля и употребить его нужно успеть не позднее 1 августа — вино очень молодо и тем хорошо.

Первым белым вином, получившим четвертую букву «G» в состав марочного сертификата DOC, была *Верначча* из города Сан-Джиминьяно. Репутация его укрепилась со времен Средневековья, поскольку оно было известным и высоко ценным современниками еще в XIII веке. В сортовой состав помимо самого сорта винограда Верначча могут входить другие белые, но не более 10%. Раньше это вино подолгу выдерживалось, приобретая насыщенные тона в цвете и во вкусе, именно таким оно полюбилось Микеланджело. Сегодня этот способ, к сожалению, все реже практикуется. Современная *Верначча* перестала быть крешкой, богатой вкусом и цветом, хотя по-прежнему можно найти *Верначчу Ризерву*, которая подвергалась выдержке в дубе в течение 14 месяцев и 4 месяцев — в бутылке.

Обилие сортов винограда и самих вин в Тоскане порождает воображение. Об этом регионе стоит написать отдельную книгу. Но при всем многообразии, большинство знатоков сходятся во мнении, что, какие бы сорта ни использовались здесь, совершенно очевидно историческое сходство всех вин, рожденных на этой земле и объединенных общим неповторимым тосканским стилем.

Вина Тосканы

DOCG

1. **Brunello di Montalcino** Зона производства красных сухих вин в области южнее Сиены. Обяз. выдержка — 5 лет, из них 2 года в дубе, и не менее 4 мес. в бутылке (4 года до 1999 г.). Riserva — 6 лет выдержки, из них минимум 2 года в дубе и не менее 6 мес. в бутылке
2. **Carmignano** Зона производства красных сухих вин на территории 2 коммун в провинции Прато. Обяз. выдержка — 18 мес. Riserva — 3 года выдержки, из них 12 мес. в дубе
3. **Chianti** Зона производства красных сухих вин на территории 6 провинций. Обяз. выдержка — 4 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
4. **Chianti Classico** Красное сухое в области центральной исторической зоны Кьянти между г. Флоренция и г. Сиена. Обяз. выдержка — 7 мес. Riserva — 3 года и алк. 12,5%
Chianti Montalbano Красное сухое на особой ограниченной территории. Обяз. выдержка — 4 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Chianti Rufina Красное сухое на особой ограниченной территории. Обяз. выдержка — 7 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Chianti Colli Fiorentini Красное сухое из особой ограниченной территории. Обяз. выдержка — 7 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Chianti Colli Senesi Красное сухое из особой ограниченной территории. Обяз. выдержка — 4 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%

- Chianti Colli Aretini* Красное сухое из особой ограниченной территории. Обяз. выдержка — 4 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Chianti Colli Pisane Красное сухое из особой ограниченной территории. Обяз. выдержка — 4 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
 5. *Vernaccia di San Gimignano* Белое сухое. Riserva — 14 мес. выдержки, из них — 4 в бутылке
 6. *Vino Nobile di Montepulciano* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года. Riserva — 3 года выдержки, мин. алк. 13%

DOC

7. *Ansonica Costa dell'Argentario* Белое сухое
 8. *Carmignano/Barco Reale di Carmignano* DOC с территорий 2 коммун в провинции Прато
Barco Reale di Carmignano Красное сухое
Rosato di Carmignano Розовое сухое
Vin Santo di Carmignano Белое сладкое из подвяленного винограда, алк. 16%. Riserva — 4 года выдержки и алк. 17%
Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice Розовое сладкое из подвяленного винограда. Алк. 16%
 9. *Bianco dell'Empolese* DOC с территории 7 коммун в провинции Флоренция
Bianco dell'Empolese Белое сухое
Bianco dell'Empolese Vin Santo Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда. Алк. 16% для сухих и 15% для сладких. Обяз. выдержка — 3 года в дубе
 10. *Bianco della Valdelsa* Белое сухое
Bianco della Valdelsa Vin Santo Белое сладкое, полусухое и сухое из подвяленного винограда. Алк. 17%. Обяз. выдержка — 3 года
 11. *Bianco di Pitigliano (Spumante)* Белое сухое. Superiore — алк. 12%. Может быть игристым
 12. *Bianco Pisano di San Torpè* Белое сухое.
Bianco Pisano di San Torpè Vin Santo Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда. Алк. 16%. Обяз. выдержка — 4 года
 13. *Bolgheri* Территория коммуны Кастаньето Кардуччи в районе Ливорно
Bolgheri Bianco Белое сухое
Bolgheri Vermentino Белое сухое
Bolgheri Sangiugnol Белое сухое
Bolgheri Rosso Красное сухое
Bolgheri Rosato Розовое сухое
Bolgheri Vin Santo Occhio di Pernice Розовое сладкое из подвяленного винограда. Алк. 16%
Bolgheri Sassicaia Красное сухое для особо важных случаев
 14. *Candia dei Colli Apuani* DOC с территории 3 коммун в провинции Масса-Каррара
Candia dei Colli Apuani Amabile или *Alboscato* Белое полусладкое или полусухое десертное. Может быть слегка шипучим
Candia dei Colli Apuani Secco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Candia dei Colli Apuani Vin Santo Белое сухое и сладкое десертное из подвяленного винограда. Алк. 16,5%. Обяз. выдержка — 3 года в дубовых карателли

15. *Capalbio* DOC на территории зоны Кьянти. Участки земли не могут находиться как в низине, так и на высоте, превышающей установленные нормы
Capalbio Bianco Белое сухое
Capalbio Rosso Красное сухое
Capalbio Rosso Riserva Красное сухое. Мин. алк. 12%. Обяз. выдержка — 2 года, из них 3 мес. — в дубе. Выпускается в продажу не ранее 1.06 третьего года выдержки
Capalbio Rosato Розовое сухое
Capalbio Cabernet sauvignon Красное сухое
Capalbio Sangiovese Красное сухое
Capalbio Vermentino Белое сухое
Capalbio Vin Santo Белое сухое и сладкое десертное из подвяленного винограда. Алк. 16%. Обяз. выдержка — 2 года в дубовых карателли
 16. *Colli dell'Etruria Centrale* DOC на территории зоны Кьянти. Участки земли не могут находиться как в низине, так и на высоте, превышающей установленные нормы
Colli dell'Etruria Centrale Rosso (Vermiglio) Красное сухое. Обяз. выдержка — 4 мес.
Colli dell'Etruria Centrale Novello Красное сухое молодое
Colli dell'Etruria Centrale Rosato Розовое сухое
Colli dell'Etruria Centrale Bianco Белое сухое
Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, алк. 15%. Обяз. выдержка — 3 года в дубовых карателли. Riserva — 4 года выдержки и алк. 15,5%
Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice Розовое сладкое из подвяленного винограда. Алк. 16,5%. Обяз. выдержка — 3 года в дубовых карателли
Colli di Luni Большая часть зоны DOC находится в Лигурии (см. №2 в «Винах Лигурии»)
 17. *Colline Lucchesi DOC* из провинции Лукка
Colline Lucchesi Rosso (Vivace) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 11,5%. Может быть слегка шипучим в молодой верени.
Colline Lucchesi Merlot Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 11,5%.
Colline Lucchesi Sangiovese Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 11,5%.
Colline Lucchesi Bianco Белое сухое
Colline Lucchesi Sangiugnol Белое сухое
Colline Lucchesi Vermentino Белое сухое
Colline Lucchesi Vin Santo Белое сладкое и сухое десертное из подвяленного винограда, алк. 16%. Обяз. выдержка — 3 года в дубовых карателли
Colline Lucchesi Vin Santo Occhio di Pernice Розовое сладкое из подвяленного винограда. Алк. 16%. Обяз. выдержка — 3 года в дубовых карателли
 18. *Cortona* DOC в окрестностях г. Кортона в провинции Ареццо
Cortona Rosato Розовое сухое
Cortona Vin Santo (Riserva) Белое сладкое и сухое десертное из подвяленного винограда, алк. 17%. Обяз. выдержка — 3 года, из них 3 мес. —

- в бутылке, остальное время — в дубовых карателях. *Riserva* — 5 лет выдержки, из которых 6 мес. — в бутылке
- Cortona Vin Santo Occhio di Pernice* Янтарное сладкое десертное из подвяленного винограда. Алк. 18%. Обяз. выдержка — 8 лет, из которых минимум 6 мес. — в бутылке
- Cortona Chianinano* Белое сухое. Поступает в продажу после 1.02 года, следующего за годом урожая
- Cortona Gucchietto* Белое сухое. Поступает в продажу после 1.02 года, следующего за годом урожая
- Cortona Pinot Bianco* Белое сухое. Поступает в продажу после 1.02 года, следующего за годом урожая
- Cortona Riesling Italiano* Белое сухое. Поступает в продажу после 1.02 года, следующего за годом урожая
- Cortona Sangiovese* Белое сухое. Поступает в продажу после 1.02 года, следующего за годом урожая
- Cortona Cabernet Sauvignon* Красное сухое. Поступает в продажу после 31.03 года, следующего за годом урожая
- Cortona Gamay* Красное сухое. Поступает в продажу после 31.03 года, следующего за годом урожая
- Cortona Merlot* Красное сухое. Поступает в продажу после 31.03 года, следующего за годом урожая
- Cortona Pinot Nero* Красное сухое. Поступает в продажу после 31.03 года, следующего за годом урожая
- Cortona Sangiovese* Красное сухое. Поступает в продажу после 31.03 года, следующего за годом урожая
- Cortona Syrah* Красное сухое. Поступает в продажу после 31.03 года, следующего за годом урожая
19. **Elba** DOC острова Эльба в провинции Livorno
- Elba Bianco* Белое сухое
- Elba Rosso* Красное сухое
- Elba Rosso Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 24 мес. и алк. 12,5%
- Elba Rosato* Розовое сухое
- Elba Ansonica* Белое сухое и сладкое
- Elba Ansonica Passito* Белое сладкое из подвяленного винограда
- Elba Aleatico* Красное и розовое сладкое. Мин. алк. 16%
- Elba Vin Santo* Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, алк. 16%. Обяз. выдержка — 3 года. *Riserva* — 4 года выдержки
- Elba Vin Santo Occhio di Pernice* Розовое сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 3 года. Алк. 16%
- Elba Bianco Spumante* Белое сухое шипящее
20. **Montecarlo** DOC с территорий 3 коммун в провинции Лукка
- Montecarlo Bianco* Белое сухое
- Montecarlo Rosso* Красное сухое
- Montecarlo Rosso Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 24 мес. и алк. 12%
- Montecarlo Vin Santo* Белое сладкое из подвяленного винограда, алк. 16%. Обяз. выдержка — 3 года. *Riserva* — 4 года выдержки
- Montecarlo Vin Santo Occhio di Pernice* Розовое сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 3 года. Алк. 16%
21. **Montecucco** DOC с территорий 7 коммун в провинции Grosseto

- Montecucco Bianco* Белое сухое. Поступает в продажу после 1.02 года, следующего за годом урожая
- Montecucco Rosso* Красное сухое. Поступает в продажу после 1.04 года, следующего за годом урожая
- Montecucco Rosso Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, начиная с 1.11 года сбора урожая, из них мин. 18 мес. — в дубе. Мин. алк. 12,5%
- Montecucco Sangiovese* Красное сухое. Поступает в продажу после 1.04 года, следующего за годом урожая
- Montecucco Sangiovese Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, начиная с 1.11 года сбора урожая, из них мин. 18 мес. — в дубе. Мин. алк. 12,5%
- Montecucco Vermentino* Белое сухое. Поступает в продажу после 1.02 года, следующего за годом урожая
22. **Monteregio di Massa Maritima** DOC с территорий 7 коммун в северной части провинции Grosseto
- Monteregio di Massa Maritima Rosso (Novello)* Красное сухое. *Riserva* — 2 года выдержки, из них 6 мес. в дубе и алк. 12%. Может быть молодым
- Monteregio di Massa Maritima Rosato* Розовое сухое
- Monteregio di Massa Maritima Bianco* Белое сухое
- Monteregio di Massa Maritima Vermentino* Белое сухое
- Monteregio di Massa Maritima Vin Santo* Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, алк. 16%. Обяз. выдержка — 3 года. *Riserva* — 4 года выдержки
- Monteregio di Massa Maritima Vin Santo Occhio di Pernice* Розовое сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 3 года. Алк. 16%
23. **Montescudajo** DOC с территорий в провинции Пизы
- Montescudajo Bianco* Белое сухое
- Montescudajo Vin Santo* Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, алк. 17%. Обяз. выдержка — 3 года
- Montescudajo Rosso* Красное сухое
24. **Morellino di Scansano** Красное сухое. *Riserva* — 2 года выдержки и алк. 12%
25. **Moscadello di Montalcino (Frizzante)** Белое сладкое. Может быть шипящим. *Vendemmia Tardiva* — из винограда, собранного не позднее 1.10, и подвяленного на лозе. Мин. алк. 15%. Обяз. выдержка — 12 мес., начиная с 1.01 года, следующего за урожаем
26. **Parrina** DOC с территории коммуны Орбетелло в провинции Grosseto
- Parrina Rosso* Красное сухое. Обяз. выдержка — 8 мес.
- Parrina Rosso Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года и алк. 12,5%
- Parrina Rosato* Розовое сухое
- Parrina Bianco* Белое сухое
27. **Pomino** DOC с территории коммуны Руффини в провинции Флоренция
- Pomino Rosso* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. *Riserva* — 3 года выдержки
- Pomino Bianco* Белое сухое
- Pomino Vin Santo Bianco* Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, алк. 15,5%. Обяз. выдержка — 3 года
- Pomino Vin Santo Rosso* Красное сладкое и сухое из подвяленного винограда, алк. 15,5%. Обяз. выдержка — 3 года

28. **Rosso di Montalcino** Красное сухое в зоне DOCG Брунелло ди Монтальчино. Обяз. выдержка — 1 год
29. **Rosso di Montepulciano** Красное сухое в зоне DOCG Вино Нобиле ди Монтепульчано. Обяз. выдержка — 5 мес.
30. **San Gimignano DOC** с территории коммуны Сан Джиминьяно в провинции Сиены
- San Gimignano Rosso (Riserva)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Мин. алк. 12%
- San Gimignano Sangiovese Rosso (Riserva)* Красное сухое (не менее 85% Санджовезе). Riserva — 2 года выдержки. Мин. алк. 12%
- San Gimignano Novello* Красное сухое молодое
- San Gimignano Rosato* Розовое сухое
- San Gimignano Sangiovese Rosato* Розовое сухое (не менее 85% Санджовезе)
- San Gimignano Vin Santo* Белое сладкое и сухое десертное из подвяленного винограда, алк. 16,5%. Обяз. выдержка — 3 года, из них 4 мес. — аффинаж в бутылке
- San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice* Розовое сладкое десертное из подвяленного винограда. Алк. 16%. Обяз. выдержка — 3 года, из них 4 мес. — аффинаж в бутылке
31. **Sant'Antimo DOC** на территории коммун Монтальчино и Сант-Антимо в провинции Сиены
- Sant'Antimo Bianco* Белое сухое
- Sant'Antimo Rosso* Красное сухое
- Sant'Antimo Novello* Красное сухое молодое
- Sant'Antimo Vin Santo* Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, выжатого в период с 1.12 по 31.03 года, следующего за урожаем. Алк. 16%. Обяз. выдержка — 3 года в дубе
- Sant'Antimo Vin Santo Riserva* Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, выжатого в период с 1.12 по 31.03 года, следующего за урожаем. Алк. 16%. Обяз. выдержка — 4 года в дубе
- Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice* Розовое сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 3 года в дубе. Алк. 16%
- Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice Riserva* Розовое сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 4 года в дубе. Алк. 16%
- Sant'Antimo Chardonnay* Белое сухое
- Sant'Antimo Sauvignon* Белое сухое
- Sant'Antimo Pinot Grigio* Белое сухое
- Sant'Antimo Cabernet Sauvignon* Красное сухое
- Sant'Antimo Merlot* Красное сухое
- Sant'Antimo Pinot Nero* Красное сухое
32. **Sovana DOC** с территории 3 коммун в провинции Гроссето
- Sovana Rosso* Красное сухое
- Sovana Rosso Superiore* Красное сухое. Мин. алк. 12%
- Sovana Rosato* Розовое сухое
- Sovana Malico (Riserva)* Красное сухое, при выдержке не менее 2 лет в дубе и 6 мес. в бутылке становится Riserva
- Sovana Cabernet Sauvignon (Riserva)* Красное сухое, при выдержке не менее 2 лет в дубе и 6 мес. в бутылке становится Riserva

CASTELLO BANFI

Тоскана — одно из любимых мест в мире, не только из-за его красоты, но также благодаря знаменитой еде и вину. Благодаря дальновидности семьи Мариани и знаменитого энолога Эцио Ривелла, Замок Банфи стал первым виноградным поместьем. Их предложения мирового класса развивались на основе философии, согласно которой хорошие вина начинаются с виноградики, где самый здоровый и качественный виноград выращивается в идеальных условиях, начиная с грунта

Brunello di Montalcino
CASTELLO BANFI
1995

SUMMUS
CASTELLO BANFI
Montalcino
1996

San Angelo
PINOT GRIGIO
TUSCANY
1999
CASTELLO BANFI
MONTALCINO
TUSCANY

Эксклюзивный импортер Дома BANFI
ООО Компания "Симпл"
Россия, 125167, Москва, ул. Степана Сурина, 3/5
Тел.: (095) 214 2044/32 30/38 08/50 30, Факс: (095) 212 2107
E-mail: simple@col.ru

- Sovana Merlot (Riserva)* Красное сухое, при выдержке не менее 2 лет в дубе и 6 мес. в бутылке становится Riserva
- Sovana Sangiovese (Riserva)* Красное сухое, при выдержке не менее 2 лет в дубе и 3 мес. в бутылке становится Riserva
33. *(Bianco) Val d'Arbia* Белое сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
Vin Santo Val d'Arbia Белое сухое, полусухое и сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 3 года. Алк. 17%
34. *Val di Cornia (Campiglia Marittima/Suvereto/San Vincenzo/Piombino)* DOC с территории 5 коммун в провинции Livorno и 1 коммуны в провинции Pisa. Название должно сопровождаться одним из 4 субнаименований:
Val di Cornia Bianco Белое сухое
Val di Cornia Rosso Красное сухое
Val di Cornia Rosso Riserva Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года. Алк. 12,5%
Val di Cornia Rosato Розовое сухое
35. *Valdichiana* DOC с территории 8 коммун в провинции Arezzo и 4 коммун в провинции Siena
Bianco Vergine Valdichiana (Spumante/Frizzante Naturale) Белое сухое. Обяз. выдержка — 3 мес. Может быть игристым и шипучим. В этом случае может быть сладким
Valdichiana Chardonnay Белое сухое
Valdichiana Grechetto Белое сухое
Valdichiana Rosso Красное сухое
Valdichiana Rosato Розовое сухое
Valdichiana Sangiovese Красное сухое
Valdichiana Vin Santo (Riserva) Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда. Алк. 15%. Обяз. выдержка — 3 года в дубе. Riserva — выдержка 4 года
36. *Vin Santo del Chianti (Classico/Colli Aretini/Colli Fiorentini/Colli Senesi/Colli Pisane/Montalbano/Rufina)* Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, выжатого в период с 1.12 по 31.03 года, следующего за урожаем. Алк. 16%. Обяз. выдержка — 3 года в дубе. Riserva — 4 года выдержки в дубе. Произведенное в одной из перечисленных специфических субзон должно иметь указание на зону производства
37. *Vin Santo del Chianti (Classico) Occhio di Pernice* Розовое сладкое из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 3 года в дубе. Riserva — 4 года выдержки в дубе. Алк. 17%
38. *Vin Santo di Montepulciano* Белое сладкое и сухое из подвяленного винограда, выжатого в период с 1.12 по 15.01 года, следующего за урожаем. Алк. 17%. Обяз. выдержка — 3 года в дубе. Riserva — 5 лет выдержки в дубе. Произведенное в одной из перечисленных специфических субзон должно иметь указание на зону производства
Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice Розовое сладкое десертное из подвяленного винограда. Обяз. выдержка — 8 мес. Алк. 18%

Несколько лучших вин Тосканы

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Acciaiole	CASTELLO D'ALBOLA	Brunello di Montalcino	TALENTI-PODERE PIAN DI CONTE
Altero	POGGIO ANTICO	Brunello di Montalcino	TENUTA DI CASTELGIOCONDO (MARCHESI DE' FRESCOBALDI)
Anfiteatro	VECCHIE TERRE DI MONTEFILI	Castelgiocondo Riserva	CASANOVA DI NERI
Annoprino	ERIK BANTI	Brunello di Montalcino	MARCHESI DE' FRESCOBALDI
Barbi	AGRICOLA QUERCIABELLA	Cerretallo Riserva	TENUTA GREPPO (BIONDI SANTI)
Belcaro	SAN FELICE	Brunello di Montalcino	TENUTA CAPARZO
Bolgheri Ornellaia	TENUTA DELL'ORNELLAIA	Frescobaldi-Ferré Riserva	ALTESINO
Bolgheri Rosso Scuro	LE MACCHIOLE	Brunello di Montalcino Il Greppo Riserva	TENUTA COL D'ORGIA
Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco	PODERE GRATIAMACCO	Brunello di Montalcino La Casa	CASTELLO BANEI
Bolgheri Rosso Paleo	LE MACCHIOLE	Brunello di Montalcino	PIEVE SANTA RESTITUTA (GALA DISTRIBUZIONE)
Bolgheri Sassicaia	TENUTA SAN GUIDO (MARCHESI INCISA DELLA ROCCHETA)	Montosoli	CAPANNA DI CENCIONI
Bolgheri Superiore Guado al Tasso	TENUTA BELVEDERE (ANTINORI)	Brunello di Montalcino Poggio Al Vento Riserva	LA PODERINA (SAIAGRICOLA)
Borgo d'Altesì	ALTESINO	Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva	SILVIO NARDI
Brancaia	PODERE LA BRANCAIA	Brunello di Montalcino Sugarille	TENUTA DI ARGIANO
Brigante dei Barbi	FATTORIA DEI BARBI E DEL CASATO	Brunello di Montalcino Riserva	TENUTA LA FUGA
Brunello di Montalcino	ANDREA COSTANTI	Brunello di Montalcino Riserva	
Brunello di Montalcino Campogiovanni	CAMPOGIOVANNI (SAN FELICE)	Brunello di Montalcino Riserva	
Brunello di Montalcino	CASE BASSE	Brunello di Montalcino Riserva	
Brunello di Montalcino	POGGIO ANTICO	Brunello di Montalcino Riserva	
Brunello di Montalcino	SALVIONI LA CERBAIOLA	Brunello di Montalcino Riserva	
Brunello di Montalcino	SIRO PACENTI	Brunello di Montalcino Riserva	

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Brunello di Montalcino Riserva Il Greppone Mazzi	TENIMENTI RUFFINO	Cannarina	AGRICOLA QUERCIABELLA CAPEZZANA
Brunello di Montalcino Riserva Vigna del Fiore	FATTORIA DEI BARBI E DEL CASATO	Carmignano Conte Contini Bonacossi	
Brunello di Montalcino Riserva Vigna di Pianrosso	CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA	Casalferro	CASTELLO BROLIO (BARONE RICASOLI)
Brunello di Montalcino Riserva Vigna Quercione	CAMPOGIOVANNI (SAN FELICE)	Ceparello	ISOLE E OLENA
Brunello di Montalcino Schiena d'Asino	MASTROJANNI	Cerviola Rosso	SAN FABIANO CALCINAIA SAN FELICE
Brunello di Montalcino Ugoia	LISINI	Chianti Classico Antichissima	FATTORIA DI FELSINA
Brunello di Montalcino Vigna del Lago	TENIMENTI ANGELINI (VAL DI SUGA)	Chianti Classico	FATTORIA VILLA LA SELVA
Brunello di Montalcino Vigna Spuntali	TENIMENTI ANGELINI (VAL DI SUGA)	Chianti Classico	AGRICOLA QUERCIABELLA
Brunello di Montalcino Vigneti dei Cottinelli Riserva	EREDI FULIGNI	Chianti Classico	CASTELLO DI AMA
Bruno di Rocca	VECCHIE TERRE DI MONTEFILI	Chianti Classico	CASTELLO DEI RAMPOLLA
Brusco dei Barbi	FATTORIA DEI BARBI E DEL CASATO	Chianti Classico	FATTORIA CASALOSTE
Ca' del Pazzo	CAPARZO	Chianti Classico	ISOLE E OLENA
Cabernet Sauvignon Buriano	ROCCA DI CASTAGNOLI	Chianti Classico	TENOTA FONTODI
Cabernet Sauvignon Collezione de Marchi	ISOLE E OLENA	Chianti Classico	MARCHESI ANTINORI
Cabernet Sauvignon Mormoreto	MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Chianti Classico	FATTORIA DI FELSINA
Cabreo Il Borgo	TENIMENTI RUFFINO	Chianti Classico	LAMOLE DI LAMOLE (S.M.)
Cafano La Pietra	TENIMENTI RUFFINO	Chianti Classico	POGGIO AL SOLE
		Chianti Classico	CASTELLO DI FONTERUTOLI
		Chianti Classico	CASTELLO DI QUERCETO
		Chianti Classico	FATTORIA LE CORTI-CORSINI
		Chianti Classico	

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Chianti Classico E. Ruspoli Berlingieri Riserva	CASTELLO DI LILLIANO	Chianti Classico Riserva	RIETINE
Chianti Classico Giorgio Primo	LA MASSA	Chianti Classico Riserva	VILLA LA PAGLIAIA
Chianti Classico La Forta Riserva	FATTORIA DI NOZZOLE (TENIMENTI RUFFINO)	Chianti Classico Riserva Ducale Oro	VILLA VISTARENNI (S.M.)
Chianti Classico La Selvanella Riserva	MELINI	Chianti Classico Riserva Il Grigio	TENIMENTI RUFFINO
Chianti Classico Millennio Riserva	CASTELLO DI CACCHIANO	Chianti Classico Riserva La Prima	SAN FELICE
Chianti Classico Morina Lisa Riserva	FATTORIA DI VIGNAMAGGIO	Chianti Classico Riserva Petri	CASTELLO VICCHIAMAGGIO
Chianti Classico Nevecereto	FATTORIA DI DIEVOLE	Chianti Classico Rocca Guicciardi Riserva	CASTELLO VICCHIAMAGGIO
Chianti Classico O'Leonardo Riserva	CENNATOIO	Chianti Classico Ser Lapo Riserva	BARONE RICASOLI
Chianti Classico Peppoli	MARCHESI ANTINORI	Chianti Classico Solatio Basilica Riserva	CASTELLO DI FONTERUTOLI
Chianti Classico Poggio Rosso Riserva	SAN FELICE	Chianti Classico Tenuta di Sant' Alfonso	VILLA CAFAGGIO
Chianti Classico Rancia Riserva	FATTORIA DI FELSINA	Chianti Classico Tuzzo	ROCCA DELLE MACIE
Chianti Classico Riserva	AGRICOLA QUERCIABELLA	Chianti Classico Vigna del Sorbo Riserva	CECCHI
Chianti Classico Riserva	BADIA A COLTIBUONO	Chianti Classico Vigna di Fontalle Riserva	TENUTA FONTODI
Chianti Classico Riserva	CASA EMMA	Chianti Classico Vigneto Bellavista	ANTICA FATTORIA MACHIAVELLI-CONTI SERRISTORI
Chianti Classico Riserva	CASTELLO DEI RAMPOLLA	Chianti Classico Vigneto Bertinghi	CASTELLO DI AMA
Chianti Classico Riserva	CASTELLO DI VERRAZZANO	Chianti Classico Vigneto la Casoccia	CASTELLO DI AMA
Chianti Classico Riserva	CASTELLO DI VOLPAIA	Chianti Colli Fiorentini Riserva	CASTELLO DI AMA
Chianti Classico Riserva	POGGERINO	Chianti Leonardo	CASTELLO DI POPPIANO CONTE GUCCIARDINI
Chianti Classico Riserva	PRUNETO		CANTINE LEONARDO DA VINCI
Chianti Classico Riserva	RIECINE		

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Chianti Rufina	FATTORIA DI BASCIANO	Frontaloro	FATTORIA DI FELSINA
Chianti Rufina Buccheriiale Riserva	FATTORIA SELVAPIANA	Galatrona	FATTORIA PETROLO
Chianti Rufina Castello di Nipozzano Riserva	MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Ghiate della Furba	CAPEZZANA
Chianti Rufina Montesodi	MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Giusto di Notri Grifi	TUA RITA AVIGNONESI
Chianti Terre di Corzano	FATTORIA CORZANO E PATERNO	Il Carboneaione	PODERE POGGIO SCALETTE
Chianti Titolato Riserva	FATTORIA PETROLO	Il Futuro	COLOMBAIO DI CENCIO
Cignale	CASTELLO DI QUERCETO	Il Pareto	FATTORIA DI NOZZOLE (TENIMENTI RUFFINO)
Codiroso	VILLA VISTARENNI (S.M.)	Il Principe	ANTICA FATTORIA MACHIAVELLI-CONTI SERRISTORI
Colli della Toscana Centrale Anagninis	CASTELLO DI LILLIANO	La Gavina	CECCHI
Colli della Toscana Centrale Casale	CASTELLARE DI CASTELLINA	La Gioia	RIECINE
Colli della Toscana Centrale Flaccinello della Pieve	TENUTA FONTODI	La Vigna del Cavaliere	MICHELE SATTA
Colli della Toscana Centrale Gisele	LA RAMPA DI FUGNANO	Le Pergole Torte	FATTORIA DI MONTE VERGINE
Colli della Toscana Centrale I Sodi di San Niccolò	CASTELLARE DI CASTELLINA	Le Stanze	POLIZIANO
Concerto	CASTELLO DI FONTERUTOLI	Lilasio	TENIMENTI RUFFINO
Cortaccio	VILLA CAEAGGIO	Livernano	LIVERNANO
Duemila di Dievole	FATTORIA DI DIEVOLE	Luice	FRESCOBALDI/ ROBERT MONDAVI
Elegia	POLIZIANO	Luenzo	VINCENZO CESANI
Era e China	RENZO MASI	Lupiana	TENUTA DEL TERRICCIO
Firisco	CENNATOIO	Maestro Raro	FATTORIA DI FELSINA
Excebus	CASTELLO BANFI	Masseto	TENUTA DELL'ORNELLAIA
Felciana	FATTORIA VILLA LA SELVA	Merlot Larnaiione	MARCHESI DE' FRESCOBALDI
		Merlot Vigna L'Apparita	CASTELLO DI AMA
		Modus	TENIMENTI RUFFINO
		Montechiari Cabernet	FATTORIA DI MONTECHIARI

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Morellino di Scansano Poggio Valente	FATTORIA LE PUPILLE	Sant' Antimo Cabernet Sauvignon Tavernelle	CASTELLO BANFI
Obsession	FATTORIA DI VIGNAMAGGIO	Sant' Antimo	CASTELLO DI CAMIGLIANO
Olmais	TENUTA COI D'ORCIA	Sant' Antimo Sturnus	CASTELLO BANFI
Percarlo	SAN GIUSTO A RENTENNANO	Sassello	CASTELLO DI VERRAZZANO
Perlato del Bosco	TUA RITA	Sassoaloro	BIONDI SANTI
Pinot Nero Vigneto Il Chiuso	CASTELLO DI AMA	Seiano dei Cesari	TENUTA DI VALGIANO
Podere Il Bosco (Syrah)	TENIMENTI D'ALESSANDRO-FATTORIA DI MANZANO	Schidrone	BIONDI SANTI
Poggio Granoni	CASTELLO DI FARNEIELLA	Selvamaggio Riserva	FATTORIA VILLA LA SELVA
Primitivo Bianco Tenuta di Fontino Il Benefizio	MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Selvaicura	GUICCIARDINI STROZZI
Pomino Rosso Tenuta di Pomino	MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Ser Gioveio	ROCCA DELLE MACIE
Primamateria	POGGERINO	Ser Niccolò Solatio del Tani	ANTICA FATTORIA MACHIAVELLI-CONTI SERRISTORI
Redigaffi	TUA RITA	Siepi	CASTELLO DI FONTERUTOLI-MAZEI
Ripa delle More	CASTELLO VICHIOMAGGIO	Sodole	GUICCIARDINI STROZZI
Romitorio di Santedame	TENIMENTI RUFFINO	Solaia	MARCHESI ANTINORI
Rosso di Montalcino	AGOSTINA PIERI	Solengo	TENUTA DI ARGIANO
Rosso di Montepulciano	DEI	Soloto	CASA EMMA
Rosso di Sera	FATTORIA POGGIOPIANO	Spargolo	CECCHI
Rosso Toscano	ANTICO PODERE GAGLIOLE	Syrah	VILLA PILO
Saffredi	FATTORIA LE PUPILLE	Syrah Case Via Tigumello	TENUTA FONTODI
Salamartano	FATTORIA MONTELLORI	Torrione	MARCHESI ANTINORI
Sammarco	CASTELLO DEI RAMPOLLA	Torre Desiderio	FATTORIA PETROLO
Sargioveio	BADIA A COLTIBUONO	Trincerone	AVIGNONESI
		Tzigara	TENUTA VALDIPIATTA MONTE BERNARDI

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Val di Cornia Superiore Riserva Veneroso	GUALDO DEL RE TENUTA DI GHIZZANO	Vino Nobile di Montepulciano	TENUTA LODOLA NUOVA (TENIMEN- TI RUFFINO)
Vernaccia di San Gimignano Perduto	GUICCIARDINI STROZZI	Vino Nobile di Montepulciano	VITTORIO INNOCENTI
Vernaccia di San Gimignano Perduto	LA RAMPA DI FUGNANO	Vino Nobile di Montepulciano	FATTORIA LA BRACCESCA (ANTINORI)
Vernaccia di San Gimignano Perduto	MELINI	Vino Nobile di Montepulciano Grandi Annate Riserva	AVIGNONESI
Vernaccia di San Gimignano Perduto	ROCCA DELLE MACIE	Vino Nobile di Montepulciano Le Caggiate Riserva	PODERE IL MACCHIONE
Vigna D'Alceo	CASTELLO DEI RAMPOLLA	Vino Nobile di Montepulciano Riserva Antica, Chiusina	FATTORIA DEL CERRO
Vignamaggio	FATTORIA VIGNAMAGGIO	Vino Nobile di Montepulciano Riserva	PODERI BOSCARELLI
Vigorello	SAN FELICE	Vino Nobile di Montepulciano Riserva	TENUTA VALDIPIATTA
Vin Santo	AVIGNONESI	Vino Nobile di Montepulciano (Vigna dell') Astone	POLIZIANO
Vin Santo	ROCCA DI MONTEGROSSI		
Vin Santo del Chianti Rufina	SEMAPIANA		
Vin Santo Val d'Arbia	SAN FELICE		
Vino Nobile di Montepulciano	FATTORIA DEL CERRO		

Описание основных марочных вин Тосканы

Brunello di Montalcino (Брунелло ди Монтальчино) DOCG

Красное сухое вино. Сорта винограда: Брунелло ди Монтальчино, или Санджовезе Гроссо. Минимальное содержание алкоголя — 12,5%. Выдерживается как минимум 5 лет (2 года в деревянных емкостях и как минимум 4 мес. — в бутылке), 6 лет выдерживается Riserva (6 мес. в бутылке). Цена выключ.

Селение Монтальчино, окружив себя крепостными стенами, расположилось на вершине высокого холма в провинции Сиенна на юге Тосканы. Его известность была приобретена не только средневековой историей, богатой на события, и не столько за счет редкости живописного панорамного вида, который открывается отсюда, с одного из самых возвышенных мест Тосканы. Монтальчино снискал славу благодаря своему вину. Джонсон сказал о нем: «Великое сухое красное, создаваемое в течение многих лет по принципу «трудоу не жалко» и продаваемое в духе Романи-Конти — «нет слишком высокой цены», — имеет ту же мягкость и утонченность, что и Кьянти. И вмес-

те с тем оно индивидуально и имеет особые, ярко выраженные и уникальные органолептические характеристики». Сам по себе сорт винограда Брунелло, разновидность Санджовезе, дает темное концентрированное красное вино. Подолгу выдерживаемое в бочках, а затем так же длительно — в бутылках оно обретает замечательный букет, доведенный до удивительной глубины. Это вино производилось здесь с давних времен, но лишь во второй половине XIX века оно обрело свою нынешнюю структуру благодаря семейству Бьонди-Санги. Его производит в крайне ограниченном объеме. С возрастом цвет вина становится графитовым, настолько темным, что оно практически не пропускает света. Букет богат и насыщен характерными запахами от тончайшего винного аромата до минеральных тонов, зачастую способных напомнить о необычных специфических запахах смол и специй. Сложный вкус вина, сухой, сильный и наполненный, так же как и букет, богат неординарными элементами, подчеркнутыми обилием таннинов. Особое значение для производства Брунелло имеет климат, на редкость благоприятный, благодаря расположению зоны производства вина у подножия горы Монте-Ампаты, препятствующей прохождению дождевых облаков в сезон осадков и губительных для винограда морских ветров. Эта гора расположена неподалеку от живописнейшего аббатства Сант-Антимо, знаменитого образца архитектуры романского стиля, подарившего свое название другой важной для Тосканы производственной зоне. Феномен успеха Брунелло — комплекс слабых: почвы, того же особого микроклимата и уникальности сорта винограда Санджовезе, сложного своим клоновым многообразием (только в Монтальчино используют около 6 различных клонов Санджовезе). Каждый клон, а всего их более 100, хорош на своем уникальном участке почв. Производимые с разных сторон холма Монтальчино вина имеют очень разный стиль, индивидуальность, которого во многом также зависит и от способов выдержки в дубе. Обычная концентрация алкоголя — выше 13%. Подается Брунелло к мясной пище под сильными по вкусу соусами, к блюдам с гриля, оставаясь прежде всего вином, призванным сопровождать самые важные и значимые события. Возраст этих вин достоин уважения — произведенные в лучшие годы могут храниться до 40 лет. Вино рекомендуется дегазировать. Брунелло выпускается в продажу после первого января шестого года выдержки для обычного вина, и седьмого года — для Riserva.

Chianti (Кьянти) DOCG

Красное сухое вино. Сорта винограда: Санджовезе 75–100%, Канайоло Nero 10%, Треббьяно Тоскано и Мальвазия дель Кьянти не более 10%, Колорино максимум 10%, другие черные сорта, разрешенные или рекомендованные в данной местности, — не более 10%. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%, 12% — для Superiore и специфических субаппелляций (Колли Фиорентина, Монтепертале и Рупина). Выдерживается 2 года Vecchio и не менее 2 лет — Riserva, из которых 3 мес. — в бутылке, при этом алкоголь должен достигнуть отметки 12%. Superiore не может быть Riserva. Цена от низкой до средней.

Вне всякого сомнения, речь идет о самом известном и признанном из всех итальянских красных вин. Именно Кьянти создавало высокую репутацию итальянской энологии за рубежом. Вино производится на территории шести провинций — Аренцо, Пизы, Пистойи, Прато, Сиены и Флоренции. Базовый сырьевой состав определяется присутствием Санджовезе, величайшего черного винограда. Сегодня разрешено его использовать в Кьянти на

100%, что приводит к путанице, так как в таком виде до середины 90-х можно было производить лишь так называемые супертосканские вина, не имеющие классификации DOC. Таким образом, с признанием возможным использовать Санджовезе в одиночестве многие супертосканские вина формально могут быть теперь названы *Кьянти*, но их производители не пойдут на это, ибо уже создано имя нового класса вин, не марочных с точки зрения государства, но имеющих репутацию лучших итальянских во всем мире. Хотя по-прежнему состав своего *Кьянти* многие его производители строят на смешивании нескольких допустимых сортов винограда, в том числе белых Треббьяно и Мальвазии. Существует два основных вида *Кьянти*. Первое, часто разливаемое во флаги, покрытые соломой, и предназначенное для местного употребления, характеризуется неповторимой свежестью и ароматом фруктов. Другое, более сухое, терпкое и более значительное вино, выдержанное в бочках или стальных чанах, разливается в бутылки бордоского типа, затем оно может выдерживаться некоторое время в них. Традиционная смесь сортов винограда одинакова для обоих вин. На внешний вид это вино отличается искрящейся чистотой и живым рубиново-красным цветом, стремлящимся к изменению в гранатовый с возрастом. Букет отмечен очень сильным винным ароматом и запахами цветочной гаммы, в которых доминирует фиалка, которая еще больше выделена в *Кьянти* из определенных специфических зон. В процессе старения букет делается тоньше. Вкус *Кьянти* отличают сухость, бархатистость и легкое присутствие танинов, а также приличная кислотность. Встречается, кроме того, так называемое *Кьянти governingo*. *Governo* — это местная традиция добавлять суло крайне сладкого подвяленного винограда (обычно Колорншо) в вино после его ферментации, с тем чтобы ферментацию начать заново. Это повышает крепость, смягчает терпкость и придает вину приятную легкую игристость, которая делала раньше молодое *Кьянти* в соломенной оплетке таким изысканным и неповторимым. Надо заметить, что этот способ производства *Кьянти* все более и более становится архивным и уходит в прошлое. Зона производства *Кьянти* имеет значительную протяженность и включает в свой состав несколько территорий с определенными географическими наименованиями. Центральная историческая часть носит название *Классико*. Иными субноминативами стали *Кьянти Монтеальбано* (Montalbano), *Рубина* (Rubina), *Колли Фьорентини* (Colli Fiorentini), *Колли Сенези* (Colli Senesi), *Колли Аретини* (Colli Aretini) и *Кьянти Пизане* (Colline Pisane), при условии, что виноград собирается именно с участка, расположенных в этих областях. Лучшими среди них считают *Рубину*, *Колли Сенези* (южная часть производительной зоны *Кьянти*) и *Колли Фьорентини* (северная часть производительной зоны *Кьянти*). Обязательная выдержка *Кьянти* составляет 4 месяца, считая с 1 января года, следующего за годом сбора урожая, и 7 месяцев для таких, как *Кьянти Колли Фьорентини* и *Кьянти Рубина*. *Кьянти* может считаться резервным, если подвергалось выдержке в бутылке не менее 2 лет и достигло уровня алкоголя в 12° (для *Кьянти* из особых ограниченных областей этот уровень должен быть не ниже 12,5°). Обычно оптимальный возраст простого *Кьянти* — 2–3 года, более продвинутого — 3–5 лет. Эти вина хороши своей молодостью, свежестью и легкостью. Наилучшим сочетанием для *Кьянти* называют супы, такие как, например, известная *Риболта*, густая овощная похлебка, или закуски, начиная от колбасных наделей и заканчивая панчеттами типа *кростачи ди фавата* (сушеного панчетта на тостах).



Chianti Classico (Кьянти Классико) DOCG

Красное сухое вино. Сортовой состав: Санджовезе 75–100%, Канайоло Неро 10% максимум, Треббьяно Тоскано и Мальвазия дель Кьянти 6% максимум, другие рекомендованные или разрешенные местные сорта (включая Каберне, Сомон и Мерло) 15% максимум. Минимальное содержание алкоголя — 12%. Цены от умеренной до высокой.

Зона производства — район между Флоренцией и Сиеной. Большинство его лучших производителей — члены очень активного Consorzio del Chianti Classico, консорциума, который базируется во Флоренции. Свои бутылки они маркируют при опечатывании специальной печатью со знаком в виде черного петуха, Gallo Nero (Gallo Nero). Легенда утверждает, что когда два извечных врага Флоренция и Сиена договорились о проведении границы между двумя городами, было решено, что по утрам, с первыми петухами, из каждого города выйдут навстречу друг другу по горожанину. В том месте, где они встретятся, и пройдет черта, разделяющая владения Сиены и Флоренции. Но в то утро, когда предстояло решить территориальный спор, в Сиене шел дождь, а поэтому черный петух во Флоренции, где была прекрасная погода, проел рышаше, тем самым определив судьбу земельных приращений в пользу своего города. Граница с тех пор проходит по центральной части производительной зоны Кьянти Классико. Именно этот исторический случай и послужил причиной избрания черного петуха символом объединения производителей этого великого вина. Консорциум создан для продвижения марки вина при помощи совместных усилий производителей. Хотя встречаются некоторые производители, игнорирующие консорциум. Чаще всего они либо не хотят повышать цену на свой продукт, а цена на маркированные Gallo Nero бутылки, как правило, на несколько десятков центов выше, либо уровень их репутации настолько велик, что они не считают нужным продвигать марку. Таких производителей довольно немало. Зона Кьянти Классико охватывает несколько коммун, в числе которых такие: Барберино Валь д'Эльза, Каstellина ин Кьянти, Каstellануово Берарденна, Айоле ин Кьянти, Треве ин Кьянти, Поддибонси, Радда ин Кьянти, Сан Кавчано Валь ди Пеза и Таварнелле Валь ди Пеза. Многие производители *Кьянти Классико* находятся в загородных резиденциях старинных благородных семей, известных со времен Возрождения. Не все самые лучшие, но по большей части лучшие *Кьянти* являются *Классико*. Джонсон утверждает, что «отменное старое *Кьянти Классико Ризерва* отличается сходство с кларетом (хорошим бордоским — *фр. автор*), особенно в отношении его легкой текстуры и определенной нежной терпкости, оживляющих ваши вкусовые ощущения. Его запах и аромат присущи только ему одному — иногда они напоминают еще о глинтвейне с апельсинами и специями, иногда о каштанах, иногда о резине. Я, — говорит о своих ощущениях великий критик, — также уловил легкую примесь мяты в его аромате, как в молодом бургундском. Его зрелый цвет весьма отличителен — ровный сияющий гранатовый. Некоторые *Кьянти Классико Ризерва* 1971 года, сравнивавшиеся с французским *Medoc Cru Classés* в 1982 году, обнаруживали в себе, оба будучи прекрасными урожаями винограда, приблизительно одинаковую совершенную степень зрелости. В ряде случаев я предпочел *Кьянти*, по сравнению с которым *Medoc* был чрезвычайно сухим. Нет никакого сомнения, что эти два вина сопоставимы, несмотря на различия их букетов». Обязательная выдержка вина составляет 7 месяцев. *Кьянти Классико Ризерва* является собой продукт аффинажа не менее трех лет

в бутылке, хотя, опыты-таки, не все производители, кто выдерживал свое вино 3 года, считают необходимым помещать на этикетку указание на резерву. Уровень алкоголя Резервы должен быть не менее 12,5%. Яркая черта вкуса *Кьянти Классико*, особенно подвергшегося длительной выдержке в погребе, — удивительная сбалансированность. Создаваемое в лучшие годы с виноградинок *чиро*, оно может держаться до 30 лет. Сбалансированность наступает на десятом году жизни. Первое ощущение, когда пробуешь такое *Кьянти*, — будто бы пьешь воду, — никакой яркости и индивидуальности вкуса, настолько выражено совершенство сбалансированности, но затем, через несколько секунд, происходит взрыв вкусовых ощущений и наступает отчетливое послевкусие, неповторимое и несравнимое ни с чем. Особое удовольствие получаешь от созерцания внешнего вида вина. С возрастом цвет вина меняется и отликает оранжевым блеском по краям в бокале, а на дне бокала можно увидеть яркий, искрящийся богатством рубин. Подается *Кьянти Классико* к обильной мясной пище, особенно к жаркому, мясу и дичи с грибами. наилучшим сочетанием с этим вином служат *Спрингетто алла Фиорентина* (тушеная с овощами телятина) и, разумеется, величайшее изобретение флорентийской гастрономии, — *Бистеца алла Фиорентина*, или стейк по-флорентийски. Вино рекомендуется декантировать.

Vino Nobile di Montepulciano (Вино Нобиле ди Монтепульчано) DOCC

Красное сухое вино. Сорта винограда: *Прунвало Джентиле* — разновидность *Санджовезе* — минимум 70%, *Канайоло Неро* 10% максимум, *Тривальзо Тоскано* и *Мальвазия дель Кьянти* 10% максимум, *Коломбио* и другие красные сорта региона, в их числе *Маммало*, не более 20%. Минимальное содержание алкоголя — 12,5%. Обязательная выдержка 2 года, считая с 1 января года, следующего за годом урожая. Резервы выдерживаются 3 года, из них 6 месяцев — в бутылке, максимальное содержание алкоголя для Резервы — 13%. Цена от умеренной до высокой.

Вино Благородное из Монтепульчано — именно так звучит перевод этого названия красного вина, у которого в действительности нет ничего общего с сортом винограда Монтепульчано. Своими корнями оно уходит в глубь веков. Упоминания о нем встречаются еще в XIV веке. Благородным его называют не только потому, что это великолепное вино имеет особое благородство и уточненность вкуса. До середины XIX столетия право производства этого вина было доверено исключительно титулованным дворянским домам, чьи владения находились в определенной ограниченной области в районе коммуны Монтепульчано в провинции Сиены, восточнее другой, не менее известной коммуны, — Монгалвучино (откуда родом *Брунелло*). Отсюда, указание на происхождение. По сути дела, это — то же *Кьянти Классико*. Не стоит искать различий во вкусе, букете и внешних признаках. Так же как и *Кьянти Классико*, это вино обладает интенсивным рубиново-красным цветом, который с возрастом становится гранатовым с оранжевым отливом. В букете тоже присутствуют тонкие запахи фиалок. И также вкус отличается сбалансированностью и сухостью. Отношение самих итальянцев к *Вино Нобиле* лишь доказывает это сходство: в целом, они не противопоставляют эти два вина, более того, незаслуженно недооценивают *Вино Нобиле*: нужно признать, что за рубежом оно ценится гораздо выше. Величия производителей *Вино Нобиле* гораздо меньше, чем величия производителей *Кьянти*. Обязательная выдержка вина в погребе производителя составляет 2 года. Гастрономические рекомендации аналогичны.

Vigorello (Вигорелло) IGT (класс супертосканских)

Красное сухое вино. Сорт винограда: *Санджовезе* 60–70% и *Каберне Совиньон* 30–40%. Цена высокая.

Вигорелло было первым вином в истории Тосканы, когда его производитель, Агрикола Сан-Феличе, в лице патриарха итальянской энологии, Энцо Морганини, отважился создать в регионе Кьянти совершенно новое, доселе невиданное направление развития виноделия. В 1968 году был изменен привычный состав *Кьянти* в самом сердце исторической зоны производства Кьянти Классико. На место всех обязательных для *Кьянти* сортов винограда был добавлен Каберне Совиньон. Результатом стало великое *Вигорелло*, предок всех вин, поздние названных супертосканскими, альтернативными. Одновременно в местности западнее Кьянти, неподалеку от побережья в местечке Болгери другой великий энолог, Джакомо Такис, в том же 1968 году создал потрясающую *Сассикая*. Впоследствии историческое появление этих вин изменило представление об итальянском виноделии, изменило сами подходы к энологии и придало международный статус не только тосканским, но и итальянским винам в целом. Изначально рождение новых вин не пмело широкого отклика и осталось бы незамеченным (более того, вызвало как раздраженное недоумение со стороны государственных органов и консервативно настроенных кругов виноделов, так и усмешку со стороны западных критиков), если бы в 1973 году ответом на создание *Вигорелло* от Сан-Феличе не был выпуск другого альтернативного — *Тиньянелло* от Антинори, созданного руками и творческим авангардизмом того же Такиса. С первых дней благодаря своим устойчивым контактам в США Антинори удалось обратить внимание на это богатое и перспективное вино. С тех пор с помощью супертосканских вин создается новое представление о регионе Кьянти. Связь между эксцентричным вином *Сассикая* и традиционным *Кьянти* очевидна. Они (супертосканские) не имеют сертификата DOC, потому что содержали изначально *Каберне* (что было разрешено, да и то лишь наивного позже, только в *Кафальцано* и *Болгери*, но не в *Кьянти*). Сейчас подходы к производству расширились. Сортовой состав супертосканских варьирует от 100% Санджовезе до 50% Каберне и/или других международных сортов. Мало известных имен в регионе не производит этих великих вин. И хотя государство разрешило те вина, которые состоят из 100% Санджовезе или включают в свой состав те же Каберне или Мерло, именовать Кьянти, никто из великих виноделов не пойдет на это, ибо их вина давно стали достойным мировой сокровищницы виноделия и, более того, считаются визитными карточками самих производителей. *Вигорелло* — это богатое, полнотелое вино — подвергается экстенсивному старению в 225-литровых барриках из французского дуба в течение 20 месяцев, а затем выдерживается полных 12 месяцев в бутылках в погребе производителя. После этого вино приобретает особую силу характера и комплексность вкуса, vigor (моц), так удачно демонстрируемые *Вигорелло* всему миру. Прекрасное и умелое сочетание идеальных для сменения сортов, Санджовезе и Каберне, подчеркивающих достоинства друг друга, придают этому вину индивидуальные черты и особую элегантность. Возраст выдержки может насчитывать 25 лет и более, в случае отличного года урожая. Сопровождением к этому вину может служить обильная мясная пища и выдержанные сыры с сильным вкусом. Вино рекомендуется декантировать.

Умбрия



Умбрия находится в самом сердце Италии. Она лежит на стыке трех провинций, словно ввязан в кольцо. На юге, в основании Умбрии, расположен регион Лацио, на северо-западе — Тоскана, на северо-востоке — Марке. Всецело окруженный соседями, он остается одним из немногих регионов, которым не довелось обзавестись прибрежной курортной линией. Поэтому ландшафт целиком состоит из зеленых холмов и просторных долин, идеальных для выращивания винограда и оливковых деревьев. Несмотря на такое удобное местоположение и то что вино здесь знали с античности, регион считается молодым с точки зрения энологической традиции, построенной на качестве и предъявляющей повышенные требования к производству. Выращивание виноградной лозы в здешних местах уходит корнями глубоко в прошлое. Вина некоторых производителей уже фигурируют в документах 1200 года, когда земельные угодья, с которых собирался виноград, принадлежали церкви. Более того, археологические находки времен этрусков свидетельствуют о возделывании этих земель с еще более раннего времени. Но лишь последние 30 лет можно назвать переломными, когда Умбрия начала переживать возрождение своего виноделия и сумела обратить на себя внимание тонких ценителей из мира виноторговли. За эти годы местным виноделам удалось переоснастить свои компании, посадить новые виноградники, лучше адаптированные к условиям местного изменчивого климата с его холодными ветренными зимами и жарким засушливым летом. И постепенно вино начинает давать отдачу — все большее число вин из Умбрии появляется в международных рейтингах.

Столица региона — Перуджа. Провинций всего две — Перуджа и Терни. По размерам Умбрия — сравнительно небольшой регион: он занимает всего 8456 кв. км, что ставит его на шестнадцатое место среди всех итальянских регионов. Численностью населения он также не может похвастаться, ибо

здесь живут немногим более 800 тыс. человек (семнадцатое место). По размерам виноградников в целом, и виноградников, отведенных под DOC и DOCG, Умбрия стоит на четырнадцатом месте, располагая площадями в 22 тыс. га и 5,6 тыс. га соответственно. Ежегодное производство вина составляет 1100 тыс. гектолитров (в этом Умбрия на шестнадцатом месте), из них больше 150 тыс. гектолитров составляют вина DOC (тринадцатое место). Большая часть производимого — это белые вина. Ими-то Умбрия и славилась больше всего очень длительное время. И самым известным здесь было *Орвието*. Когда-то его пили преимущественно в виде сладкого *abboccato*. С тех давних пор, когда его вкушали Папы, герцоги и люди искусства, вкусы поменялись. Из сладкого золотистого насыщенного нектара *Орвието* превратилось в сухое бледно-желтое вино, ставшее плодом современных технологий. Вино изменилось, но не изменилось отношение к нему как к одному из самых известных белых вин в Италии. Можно критиковать произошедшие изменения или не принимать слишком всерьез это белое вино, ссылаясь на его простоту, но факт остается фактом — *Орвието* было и будет одним из самых коммерческих вин. Хотя справедливости ради заметим, что из смену упомянутому пониманию принципов его производства возвращается, благодаря усилием лучших представителей семьи региональных виноделов, традиция создания *Орвието* в более серьезном виде. Иногда идут даже на то, чтобы слегка изменить сортовой состав, приукрасив его Шардоне. Чаще всего на этикетке *Орвието* в разных видах красуется самая большая достопримечательность города Орвието — католический собор, необычайно величественный и славящийся своими витражами и росписью. Немного нарушают эту традицию, не прибегая к помощи городского историко-архитектурного достояния. Но те, кто не используют собор в коммерческих целях, чаще всего делают акцент на другом — на качестве содержимого бутылки.

Коль скоро речь зашла о Шардоне, то нужно отметить, что это одна из новых тем в Умбрии, которая делает честь всей Италии. Этот сорт, ставший надобленным полем для экспериментов здешних виноделов, обещает еще многое нам показать в ближайшем будущем. Одним из наиболее ярких его проявлений можно назвать вино *Черофе* от Каstellло делла Сала Антинори. Другими авангардными сортами винограда в регионе стали Пино Неро, Каберне Совиньон, Пино Гриджо и Фрекетто. Существует мало известных производителей, кто не предпринял еще попыток создать на базе этих сортов что-нибудь особенное.

Среди красных вин два названия стали отождествляться с национальным виноделием. *Торджано Rosso Riserva*, ставшее украшением национальной сокровищницы вин, во многом благодаря одному производителю, который дал этому вину имя *Рубекка*. Именно этому вину был присвоен статус DOCG, а его создатель Джорджано Лунгаротти был и остается лучшим и неподражаемым. Другое вино переживает расцвет славы благодаря гению Арвальдо Канрай-Валь ди Малло, который стал предметом идолопоклонничества, создав свое *Сабратино Монтефалько Ветти Чинке Анни* (также имеющее статус DOCG). Эти красные вина действительно можно назвать культовыми. Подавать их хорошо с твердыми зрелыми сырами из близлежащей местности, например с *Песорано Умбро*.

Региональная кухня Умбрии славится своими изысканными и щедрыми кулинарными творениями. Самое известное, что есть в местной гастрономии, — это черные трюфели, которые добавляют повсеместно, несколько не считая их использование неуместным расточительством. Другой кулинар-

ной достопримечательностью Умбрии стала их свинина, которую встречешь, как в виде многочисленных колбас, необыкновенно душистых, так и в виде запеченной целиком на вертеле туши. Из необычных блюд здесь очень распространено лакомство в виде шкеттов цукини, жаренных во фритюре, и тушенка из кабаньего мяса, которого здесь, как и в Тоскане, в избытке.

Вина Умбрии

DOCG

1. **Montefalco Sagrantino** Земли производства этих вин лежат в 5 коммунах провинции Перуджа
Montefalco Sagrantino Secco Красное сухое. Обяз. выдержка — 30 мес.
Montefalco Sagrantino Passito Красное сладкое. Обяз. выдержка — 30 мес. Алк. 14,5%

2. **Torgiano Rosso Riserva** Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года

DOC

3. **Assisi** DOC с территории 3 коммун в провинции Перуджа на наиболее благоприятной высоте от 180 до 550 м над уровнем моря
Assisi Bianco Белое сухое
Assisi Grechetto Белое сухое
Assisi Rosso Красное сухое
Assisi Rosato Розовое сухое
Assisi Novello Красное сухое молодое
4. **Colli Altopalerini** DOC из долины р. Тибр в провинции Перуджа
Colli Altopalerini Bianco Белое сухое
Colli Altopalerini Rosso Красное сухое
Colli Altopalerini Rosato Розовое сухое
5. **Colli Amerini** DOC с территорий в провинции Терни
Colli Amerini Bianco Белое сухое
Colli Amerini Rosso Красное сухое. Superiore — алк. 12%
Colli Amerini Rosato Розовое сухое
Colli Amerini Novello Красное сухое молодое
Colli Amerini Malvasia Белое сухое
6. **(Colli del) Trasimeno** DOC с виноградников вокруг о. Тразимено в провинции Перуджа
Trasimeno Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Trasimeno Bianco Scelto Белое сухое. Алк. 11,5%
Trasimeno Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них минимум 4 мес. — в дубе, алк. 13%
Trasimeno Gamay Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них минимум 4 мес. — в дубе, алк. 13%
Trasimeno Grechetto Белое сухое. Алк. 11,5%
Trasimeno Merlot Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них минимум 4 мес. — в дубе, алк. 13%
Trasimeno Rosato Розовое сухое
Trasimeno Rosso (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них минимум 4 мес. — в дубе, алк. 13%. Может быть молодым
Trasimeno Rosso Scelto Красное сухое, алк. 12,5%
Trasimeno Spumante Classico Белое сухое игристое

Trasimeno Vin(o) Santo Белое сухое и сладкое десертное из подвяленного винограда. Алк. 16%

7. **Colli Martani** DOC с территории нескольких коммун в провинции Перуджа
Colli Martani Tubbiano Белое сухое
Colli Martani Grechetto Белое сухое и сладкое
Colli Martani Grechetto di Todi Белое сухое и сладкое с территории коммуны Тоди. Алк. 12%
Colli Martani Sangiovese Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
8. **Colli Perugini** DOC обеих провинций — Перуджа и Терни
Colli Perugini Bianco Белое сухое
Colli Perugini Cabernet Sauvignon Красное сухое
Colli Perugini Chardonnay Белое сухое
Colli Perugini Grechetto Белое сухое
Colli Perugini Merlot Красное сухое
Colli Perugini Novello Красное сухое молодое
Colli Perugini Pinot Grigio Белое сухое
Colli Perugini Rosato Розовое сухое
Colli Perugini Rosso Красное сухое
Colli Perugini Sangiovese Красное сухое
Colli Perugini Spumante Белое сухое
Colli Perugini Tubbiano Белое сухое игристое
Colli Perugini Vin(o) Santo Белое сухое и сладкое десертное из подвяленного винограда. Алк. 16%
9. **Lago di Corbara** DOC с территории коммун Баски и Орвието в провинции Терни на берегу оз. Корбара и р. Тибр
Lago di Corbara Rosso Красное сухое. Выпускается в продажу после 1.09 года, следующего за годом урожая
Lago di Corbara Cabernet Sauvignon Красное сухое. Выпускается в продажу после 1.09 года, следующего за годом урожая
Lago di Corbara Merlot Красное сухое. Выпускается в продажу после 1.09 года, следующего за годом урожая
Lago di Corbara Pinot Nero Красное сухое. Выпускается в продажу после 1.09 года, следующего за годом урожая
10. **Montefalco** DOC коммуны Монтефалько в провинции Перуджа
Montefalco Bianco Белое сухое
Montefalco Rosso Красное сухое. Обяз. выдержка — 18 мес. Riserva — 30 мес. выдержки и алк. 12,5%
11. **Orvieto (Classico)** Белое сухое и сладкое. Классико произведено в центральной исторической части зоны
12. **Rosso Orvietano = Orvietano Rosso** DOC с территории 14 коммун, включая Орвието в провинции Терни
Rosso Orvietano Красное сухое
Alatico Rosso Orvietano Красное сухое
Cabernet/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon Rosso Orvietano Красное сухое
Canaolo Rosso Orvietano Красное сухое
Colingolo Rosso Orvietano Красное сухое
Merlot Rosso Orvietano Красное сухое
Pinot Nero Rosso Orvietano Красное сухое

Sangiovese Rosso Orvietano Красное сухое

13. *Torgiano* DOC с территории провинции Торджано в провинции Перуджи

Bianco di Torgiano Белое сухое

Rosso di Torgiano Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год

Rosato di Torgiano Розовое сухое

Chardonnay di Torgiano Белое сухое

Pinot Grigio di Torgiano Белое сухое

Riesling Italico di Torgiano Белое сухое

Cabernet Sauvignon di Torgiano Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год

Pinot Nero di Torgiano Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год

Torgiano Spumante Белое сухое игристое

Несколько лучших вин Умбрии

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Arnaldo	PALAZZONE	Sagrantino di Montefalco	COLPETRONE (SALAGRICOLA)
Calanco	TENUTA LE VELETTE	Sagrantino di Montefalco 25 Anni	ARNALDO CAPRAI-VAL DI MAGGIO
Cervaro della Sala	CASTELLO DELLA SALA (ANTINORI)	Sagrantino di Montefalco passito	ARNALDO CAPRAI-VAL DI MAGGIO
Il	DECUGNANO DEI BARBI	San Giorgio	CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI
Marrano	BIGI	Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Riserva	CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI
Merlot	LA PALAZZOLA		
Mullano della Sala	CASTELLO DELLA SALA (ANTINORI)		
Orvietano Classico "P"	DECUGNANO DEI BARBI		

Описание основных марочных вин Умбрии

Montefalco Sagrantino (Монтефалько Сагрантино) DOCG

Красное сухое и сладкое вино. Сорт винограда: Сагрантино. Минимальное содержание алкоголя — 13%. Цена высокая.

Это известное красное вино считают гордостью Центральной Италии. Его производит из винограда Сагрантино, растущего на холмистых террасах, залитых солнечным светом благодаря удачной экспозиции участков земли в коммуне Монтефалько и еще в нескольких коммунах — Беванья, Гвальдо Каттанео, Кастель Ритальди и Джано дель Умбрия — в провинции Перуджи. Сухой вариант этого вина отличается рубиново-красным цветом с лиловым оттенком, который с возрастом усиливается и меняет цвет на темно-гранатовый. Букет вина наполнен отчетливыми и мощными запахами подлеска, а во вкусе угадывается присутствие тонов черники. Минимальная выдержка этих вин, которую предписывает законодательство — 30 месяцев. Подаются они



Коньяк

"Издательство Жигульского"

«ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО»

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ВИНА И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ МИРА

Серия выходит с 2001 года



к жареному мясу и сырым сырам. Сладкая версия вина производится из частичного подвяленного винограда. Уровень содержания алкоголя в этом случае, естественно, повышается, обычно — до 14,5%. Подавать такое вино рекомендуется к десертам или вне застолья.

Torgiano Rosso Riserva (Торджано Россо Ризерва) DOCG

Красное сухое вино. Сорта винограда: Санджовезе и Канайоло, а также Трелбиано Тоскано, Чилледжоло и Монтепульчано (не более 10%). Минимальное содержание алкоголя — 12,5%. Обязательная выдержка — 3 года. Цена высокая.

Репутация этого вина задолго опередила рост интереса к винам всей Умбрии. Виноград, используемый для производства этого вина, растёт на холмах, возвышающихся над средневековой местностью Torgis Jani, ставшей теперь Торджано, в провинции Перуджа. Вино поражает своей сверкающей, словно бриллиант, чистотой и обладает рубиново-красным цветом, тонким винным ароматом и сухим сбалансированным вкусом, отличающимся удивительно полным телом. Гастрономические рекомендации дать такому вину сложно — оно призвано сопровождать обильную и жирную мясную пищу, наполненную вкусом и калориями.

Orvieto Classico (Орвието Классико) DOC

Белое сухое, реже сладкое вино. Сорта винограда: Проканико, или Трелбиано Тоскано — 50%, Верделло — 15%, Грассетто — 20%, Канайоло Визико, или Джупаджо — 10%, Мальвазия Тоскана — 5% и некоторые другие. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Цена умеренная. Аффинаж: минимум 3 месяца в бутылках в погребах предприятия до поставки клиентам.

Это прославленное вино производит в области города Орвието, что находится в провинции Терни. Его зона происхождения отчасти вышла за рамки Умбрии и вошла в районе провинции Витербо в состав белых вин региона Лацио. Орвието знали с незапамятных времен, оно было удостоено чести украшать застолья и пиришества многих священнослужителей и монархов. Вино, созданное из винограда, произрастающего непосредственно в районе исторического центра производительной зоны вблизи города Орвието, может носить титул Классико. С давних времен Орвието производится в металлических чанах и подается при охлажденной до 10°C температуре. Обычно это вино должно быть молодым, поэтому при сборе винограда предпочтение отдается менее зрелому винограду. Хотя некоторые производители, придианные законодательными нововведениями, стали придавать этому вину большую индивидуальность, добавляя в состав немного Шардоне и снижая присутствие Проканико. Цвет такого вина светлый соломенно-желтый, который усиливается со временем. Запах тонкий, насыщенный и изысканный, с особой индивидуальностью. Вкус элегантный, фруктовый, сухой и живой с легкой освежающей кислоткой. Вино представляет собой прекрасный аперитив, хорошо гармонирует с закусками, блюдами из рыбы и даров моря. По-видимому, из-за близкой связи винограда с почвой, содержащей остатки морских ископаемых, Орвието Классико прекрасно сочетается с устрицами и дарами моря. Его оптимальный возраст колеблется между 2 и 3 годами, хотя вино пригодно к употреблению и течение 4–5 лет. Нередко встречаются полусладкая и сладкая версии Орвието.

Марке



Специфические черты виноделия этого региона, вытянутого вдоль Адриатики и ограниченного с запада Апенниннами, меняются от провинции к провинции, по мере продвижения с севера на юг. И вместе с этим у всех вин есть свой особый стиль производства, принадлежащий всецело Марке. В последние десятилетия виноградники региона претерпели значительные изменения. Теперь уже не встретишь винограда, обвивающего деревья или выходящего по заборам и изгородям, — практически на всей территории Марке практикуется более удобный способ вертикального выращивания лозы двойными арками. В настоящий момент в Марке производится в среднем 2–3 млн. гектолитров вина в год, что ставит этот сравнительно небольшой по размерам регион, который занимает площадь в 9694 кв. км (пятнадцатое место по размерам), на десятое место по производству. Численность населения региона составляет около 1,5 млн. жителей, и это — тринадцатое место в Италии по количеству населения. Площадь самих виноградников составляет 31 тыс. га (одиннадцатое место), из них под производство марочных вин DOC отведена треть — около 10 тыс. га (то же одиннадцатое место). Десятое место Марке занимает по объемам производства и розлива марочных вин под сертификатом DOC, которые составляют приблизительно 300 тыс. гектолитров; 60–70% в регионе — это белые вина.

Столица региона находится в городе Анкона. Она же — и одна из четырех провинций края вместе с Асколи-Пичено, Мачерагой и Пезаро. Соседями Марке стали Абруцци и небольшой участок Лацио на юге, Умбрия и небольшой участок Тосканы на западе, Эмилия-Романья на севере и бывшие югославские республики на востоке, через Адриатику.

Происхождение виноделия в этом регионе не вполне ясно, однако в районе Пичено были найдены остатки окаменелых виноградных лоз (*Vitis vitifera*), датированных ранним неолитом. А слава пиченских вин во времена Римской империи была не меньше, чем у вин, созданных греками здесь, и которые они начали производить еще до появления цивилизации Рима в своей колонии, выращивая и собирая виноград с холмов, окружавших основанную ими Анкону. Затем такое вино перевозилось в Фрецию в специальных амфорах, форму которых и сейчас, спустя много веков, напоминают нам изысканные бутылки белого вина *Вердиккио*.

Климат Марке, расположенного в центре Италии, в горной и холмистой местности, омываемой Адриатикой и буквально пещеренной множественном небольшим стремительных рек, исключительно благоприятен для виноградарства, благодаря теплым морским бризам, проходящим в глубь материка через долины, не испытывающие недостатка в живительной влаге, столь важной для такого южного края. Здесьние вина, особенно относящиеся к категории DOC, считаются более плотными, чем в среднем по Италии. Если посмотреть внимательнее, имея минимум запаса исторической памяти, то становится palpable постепенная качественная эволюция вин Марке, сопровождаемая в последние годы очень разумной ценовой политикой. Уровень спроса, честолюбие и сознательность производителей свидетельствуют о сформировавшейся в последние годы зрелости виноделов региона, то же касается вопросов законодательства, идущего навстречу виноделам и рассмотрении возникающих проблем и поддержке при помощи решений, которые принимаются в сфере виноделия, вышедшего уже из «подросткового» возраста и имеющего перед собой большие перспективы.

Основу региональной кухни составляет рыба и морепродукты, которых здесь можно найти в избытке. Учитывая соседство Марке сразу с тирью регионами и греческое происхождение, надо отметить, что гастрономическая традиция сильно ассимилировала и мало отличается от других. Здесь можно встретить *Каннолли с фаршем* (круглые макароны с мясной начинкой в соусе бешамель), *Салатимбокка alla Romana* (соте из телячьего филе с пропущенным), избыток морской кухни и поразжающее воображение обилие овощей и трав.

Винами, получившими наибольшую известность и признательность ценителей, стали два полномочных представителя от вин своего региона — *Вердиккио деи Кастелли ди Уези*, белое, и *Россо Конеро*, красное. Особенно, в вопросах представительности, это касается *Вердиккио*, вина, ставшего одним из символов белых вин Италии во многом благодаря традиционной форме бутылки, изготавливаемой в виде древнегреческих амфор, которые можно отыскать на дне Адриатики в прибрежной полосе, где они лежат по сей день с момента крушения у здешних скал греческих кораблей. За пределами Италии мало найдется итальянских ресторанов и пиццерий, где было бы невозможно встретить на полке эту зеленую бутылку необычной формы. В последнее время, однако, стал меняться стиль производства этих вин, а вместе с ним изменилось отношение к стилю его подачи: все чаще можно встретить *Вердиккио* в обычных бутылках. Да и само вино стало меняться, превращаясь из молодого несложного и интересного белого вина с неплохой репутацией. О повышенном интересе к этому вину свидетельствует повышение объемов его производства до двадцати с лишним миллионов бутылок в год, следствием чего стала традиция называть Вердиккио самым распростра-

раненным белым или, как его еще называют, рыбным вином. Кстати, местные белые действительно хороши с рыбой и морепродуктами. Здесь даже производят недорогие *Пезезино* — рыбные вина в специальных бутылках в форме рыб.

Вердиккио из другой коммуны — Мателлина — производится в более возвышенной части Марке. У этого вина чуточку больше тела и его можно хранить дольше, чем это принято делать с типичным простым *Вердиккио ди Уези*. Хотя известности и славы у последнего больше.

Красные вина, еще недавно имевшие репутацию очень локальных, хотя и неплохих по качеству, за последние 5 лет стали делать головокружительную карьеру. И началось все с нескольких вин, имеющих статус IGT, то есть местных, которые, используя нетрадиционный для региона виноград, получили неожиданно даже для их создателей международное признание и подняли определенный шум своим внезапным прорывом на рынок мировой виноторговли. С этого момента все стали обращать внимание и на те традиционные местные и марочные вина, что здесь производились испокон веков. И одно из самых замечательных из них — *Россо Конеро*. Наиболее частый состав этих вин основан на смешивании Монтепульчано и Санджовезе, хотя некоторые производители создают свои лучшие образцы, практически избегая смесей. Обычное *Россо Конеро* нужно выпивать в возрасте от 2 до 5 лет, когда оно сохраняет яркость, свежесть и полноту ощущений, свойственные именно ему. Хотя имеются аналоги, особенно созданные в лучшие годы лучшими производителями на лучших виноградниках, расположенных в отдельных специфических участках с собственными именами, которые допустимо и даже уместно поддержать в погребе лет до 12–15. Еще одной достопримечательностью среди красных стало *Россо Пичено*, мало чем отличающееся по вкусу от *Конеро*, хотя акценты, расставленные при смешивании двух сортов, будут разными: в случае *Пичено* предпочтение отдается сорту Санджовезе, в *Россо Конеро* же доминирует Монтепульчано. Среди особых красных, которые можно назвать будущим региона, стоит упомянуть *Пелаго* и *Акрофате*. В этих и некоторых других подобных славных винах не обошлось без участия такого замечательного, по пока еще нового для этого региона сорта винограда, как Каберне Совиньон.

Вина Марке

DOC

1. *Bianchetto del Metauro* Белое сухое
2. *Colli Maceratesi* Белое сухое
3. *Colli Pesaresi* DOC с территорией провинции Пезаро и Урбине
 - Colli Pesaresi Rosso* Красное сухое
 - Colli Pesaresi Novello* Красное сухое молодое
 - Colli Pesaresi Focara Rosso* Красное сухое
 - Colli Pesaresi Bianco* Белое сухое
 - Colli Pesaresi Romagnolo Bianco* Белое сухое
4. *Esino* DOC с территориями провинций Анкона и Мачерата
 - Esino Bianco* Белое сухое
 - Esino Frizzante* Белое сухое шипучее
 - Esino Rosso* Красное сухое

- Esino Novello* Красное сухое молодое
5. *Falerio dei Colli Ascolani* Белое сухое
6. *Lacrima di Marro (d'Alba) (Passito)* Красное сухое. Может быть сладким десертным из подвяленного винограда. Уровень алк. — не менее 15%
7. *Rosso Conero* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
8. *Rosso Piceno* Красное сухое. Superiore — алк. 12%
9. *Verdicchio dei Castelli di Jesi (Classico)* DOC с территории коммуны Йези в провинциях Анкона и Мачерата. Классико — из центральной исторической зоны
Verdicchio dei Castelli di Jesi Белое сухое. Superiore — алк. 12%. Riserva — 24 мес. выдержки, из них 6 в бутылке и алк. 12,5%
Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Белое сухое игристое. Riserva — 9 мес. выдержки
Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Белое сладкое из подвяленного винограда. Алк. 15%
10. *Verdicchio di Matelica* DOC с территории коммуны Мателлика из провинций Мачерата и Анкона
Verdicchio di Matelica Белое сухое. Riserva — 24 мес. выдержки и алк. 12,5%
Verdicchio di Matelica Spumante Белое сухое игристое
Verdicchio di Matelica Passito Белое сладкое из подвяленного винограда. Алк. 15%
11. *Vernaccia di Serrapetrona* Красное сухое, полусладкое и сладкое (амабиле и дольче)

Несколько лучших вин Марке

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Akronite	BOCCADIGABBA	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Il Moro	GIOACCHINO GAROFOLI
Chios Marche Rosso	FATTORIA LE TERRAZZE	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra	UMANI RONCHI
Kurni	OASI DEGLI ANGELI	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	SARTARELLI
Miumi	LA MONACESCA	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	FATTORIA CORONCINO
Miris	LA MONACESCA	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	
Pelago	UMANI RONCHI	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	
Rosso Conero Curnaro	UMANI RONCHI	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	
Rosso Conero Dorico	ALESSANDRO MORODER	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva	UMANI RONCHI	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Il Moro	FAZI-BATTAGLIA	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore San Michele	VALLEROSA BONCI
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium	GIOACCHINO GAROFOLI	Verdicchio di Matelica La Monacesca	LA MONACESCA

Описание основных марочных вин Марке

Verdicchio dei Castelli di Jesi (Вердиккио деи Кастелли ди Йези) DOC

Белое сухое вино, встречается сладкая версия *Passito*. Основной сорт винограда: *Verdicchio*, с возможным добавлением местных сортов (максимум 15%). Максимальное содержание алкоголя — 11,5%. Riserva имеет 2 года выдержки и алк. 12,5%. Цена не высокая.

Для вин данной производительной зоны, расположенной в провинциях Анкона и Мачерата, которая включает территорию коммуны Йези, давшей свое название вину, характерен желтовато-соломенный цвет, насыщенный и свежий аромат. Отличительной чертой цвета остаются зеленоватые тона, полученные вином от винограда, из которого оно произведено (от *verde* — зеленый). Эти вина, сухие и гармоничные, приятные своей свежестью и открытостью, обладают легким горьковатым послевкусием. Лучше всего они сочетаются с морской кухней. Производимые в центральной исторической части вина имеют название *Classico*. В случае если содержание алкоголя выше 12%, вино получает статус *Superiore*. В том случае, если это вино было выдержано в течение 24 месяцев, из них — 6 месяцев в бутылке, оно становится *Riserva*. Однако следует сделать важный комментарий: *Verdicchio* отличает характер очень молодого и свежего вина. Поэтому предпочтение всегда отдается невыдержанным винам этого наименования. Не стоит держать и тем более покупать *Verdicchio*, у которого возраст превышает один год. Очень редко можно встретить *Verdicchio* с виноградником *krto*, которое выдерживал сам производитель, только в этом случае вино может быть живым 2–3 года. Встречаются помимо указанных и игристые *Verdicchio Spumante*, и сладкое *Verdicchio Passito*.

Rosso Conero (Россо Конеро) DOC

Красное сухое вино. Основной сорт винограда: *Montepulciano*, с возможным добавлением *Sangiovese*. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Riserva имеет 2 года выдержки и алк. 12,5%. Цена умеренная.

Эти многообещающие и очень интересные вина производятся на территории небольшой холмистой части провинции Анкона, лежащей вдоль побережья Адриатического моря. Производительная зона берет свое имя от горы Монте-Конеро, возвышающейся над всей округой. В цвете вина доминирует светлый рубиново-красный оттенок с гранатовым отливом, который,

правда, усиливается с возрастом. *Россо Канффо* обладает своеобразным легко определяемым винным ароматом и удивительно насыщенным, богатым вкусом, полным телом и сбалансированностью, которая становится гармоничнее на третьем году жизни вина, когда танины, так четко определяемые по вкусу молодого вина, уходят на второй план, уступая место бархатистости и сложному послевкусию. Обычное *Россо Канффо* употребляется в ходе всей трапезы, выдержанное более подходит к жаркому и мясу с гриля. Лучшие вина этого наименования производятся на отдельных селекционных виноградниках, и они могут сохранять свою силу и молодость на 7–8-м году жизни.

Лацио



Рим. Это короткое слово способно вызвать целую галерею образов. Начиная от Коллизея и монументальных следов дохристианского мира с его двенадцатью цезарями, чья могущественная власть покоилась на плечах римских легионеров, облаченных в пурпур и сверкающих солнцем, отраженным грозной сталью, до иных уникальных архитектурных сооружений величайшей цивилизации древности в виде акведуков, портиков и фонтанов. Сначала из темноты показывается Древний Рим с его сенаторами в белоснежных одеяниях, шитых золотом и обгаренных кровью бесчисленных переворотов и интриг, с его пирами патрицеев, улаживающих свою похоть вином и развратом в оргиях с нагими илюзионистами, с его боями гладиаторов, в угоду воищей толпе убивающих себе подобных с одной лишь целью — выжить самим, с его поэтами и риториками, философами и первыми медиками, римским театром и прочими бесчисленными атрибутами, в которых безошибочно угадывается лицо Вечного Города. За этим появляется Ватикан, с его величием площади Святого Петра, который своими неповторимыми размерами и пуританским строгим стилем католицизма устанавливает догму Церкви над личностью, словно тысячами связывающей дух человека, теряющегося перед масштабом резиденции наместника Бога на земле, богато декорированной орнаментом работ величайших мастеров Возрождения и золотом одной из самых богатых религий мира. Богатых, несмотря на ошибки Инквизиции, не только драгоценными камнями, но и человеческолюбием, и всепрощением. И здесь же, в столице христианского мира, по соседству был рожден и вскормлен фашизм, от которого на теле города

остались шрамы эклектичных архитектурных построек и монументов в стиле Сталина–Муссолини. Таков Рим, поглотивший в своем чреве мириады народностей, форм государственного правления и собственности, политических партий и течений, архитектурных стилей, школ живописи и искусства, переживший бесчисленные расцветы, валеты и падения, и новые валеты, тысячи долгих лет простоявший на месте в центре Апеннинского полуострова на реке Тибр, неподалеку от побережья Тирренского моря. За эти тысячи лет город поменял множество привычек и увлечений. Одна из немногих привязанностей, которые сопровождают его в этом долгом путешествии, — это увлечение вином. А вин в этом регионе немало.

Несмотря на то что регион Лацио находится на девятом месте по своей протяженности, занимая площадь в 17 203 кв. км, по объемам ежегодного производства вина он стоит на шестом месте, выпуская в обращение до 5 млн гектолитров. По численности населения Лацио входит в тройку лидеров Италии (около 5,5 млн человек), а по плотности, наверное, является первым, не будем забывать, что здесь находится столица региона и всей страны — Рим. Виноградниками покрыты 65,5 тыс. га, что ставит регион на восьмое место, из них 17,5 тыс. отдали под производство контролируемых вин DOC (а это седьмое место). Большая часть производимых вин — белые (более 90%). Производятся всего пять: Виттербо, Латина, Рим, Риети и Фрозиноне. Граничит регион, будучи в самом центре на западном побережье Италии, с Тосканой и Умбрией — на севере, Аbruцци и немного Марке — на востоке, МолIZE и Кампанией — на юге, а с запада омывается Тирренским морем, по которому проходит его граница с Сардинией.

Этот край Апеннин имеет вулканическое происхождение, о чем свидетельствуют не только почвы, но и озера, которых здесь немало, — Альбано, Больсена, Браччано, Вико и Неми представляют собой не что иное, как кратеры давно потухших вулканов. Ландшафт Лацио довольно разнообразен и включает в свой состав, с одной стороны, горы между Тосканой и Тибром, холмы, возвышающиеся над равнинами вокруг Рима, упомянутые озера и морское побережье — с другой.

О традиционной кухне региона говорить довольно сложно, ибо Рим, как и положено метрополии национального и мирового значения, растерял в себе множество традиций и устоев своих гостей и мигрантов. Главное, что нужно о нем заметить, — это то, что базовой чертой гастрономических предпочтений можно назвать привычку много и вкусно поесть. Благо, брать есть из чего. Знайки утверждают, что самая тонкая и изысканная кухня в Лацио имеет сезонный характер, и пик приходится на весенние месяцы, когда после Пасхи принято готовить *Аббоккьо в Амелло алла Романа* — нежнейшее и тончайшее мясо молодого ягненка с розмарином, чесноком и анчоусами, или *Салтимбокку алла Романа* — стейк из телячьего филе с прошутто.

Традиционное виноделие региона имеет белый цвет. Вина от *Кастелли Романи до Фраскати, Марано и Эст! Эст! Эст!!!* по большей мере все обязаны своим происхождением разнообразным видам Мальвезии и Треббьяно. Раньше местная традиция имела еще и тяготение к полусухим винам аббоккато. Сейчас предпочтения стали смениться правильным с климатической точки зрения выбором сухих вин. И действительно, насколько уместным и желательным может показаться бокал холодного белого сухого вина с прекрасной кислотностью в жаркий знойный день на улицах Рима! Хотя, справедливости ради, стоит заметить, что слишком сладкими вина из Лацио не были

никогда, и местные виноделы всегда старались сохранить уровень сахара на нужной отметке, чтобы во вкусе в сочетании с пищей не складывалось впечатление о доминанте сладкого вина над блюдом. Местные вина создавались здесь прекрасными с точки зрения ежедневного потребления. Легкие, молодые, свежие, они мало передвигались по стране и выжили на месте обитателями края. Еще 15 лет назад о *Фраскати* можно было услышать, что оно легло в основу погития вин, которые «никуда не путешествуют», даже дальше чем на 20 км в сторону Рима. Во-первых, это были молодые и хрупкие вина, а во-вторых, они полностью потреблялись местными жителями. И все же о *Фраскати* и его соседях узнали. И узнававшим своим, и успехом вино обязано своему происхождению. Рим помог: самый посещаемый город, он тысячами своих рестораничков, trattorias и кафетерий открыл туристам отменное белое молодое и легкое вино, прекрасно тонизирующее и способное утолить жажду в знойный день.

Сейчас, когда в Лацио научились использовать современную технику производства вина при контролируемой температуре и фильтровать вина, для виноделов региона открылись новые горизонты для экспорта. Но по-прежнему большинство белых вин, богатых своим фруктовым вкусом и кислотной свежестью, остаются преимущественно молодыми.

Тенденция производства белых вин в регионе сохраняется с незапамятных времен Имперского Рима. Хотя многие представители римской античной культуры оставили нам свидетельства о том, что местные красные заслуживали большего внимания. Красное *Фалерское*, воспетое Горацием, указывает на правоту этих слов. И сейчас можно встретить красные из Лацио, которые способны удивить знатоков своим характером, полновесностью и изысканностью. В первую очередь следует назвать *Веллетри* и *Черветери*, оба DOC, производимые из Монтепульчано и Сапржовезе. Традиционных сортов, используемых здесь, немало: Альбано, который отвечает за современное производство *Фалфума*, и Алегрино, ставшее чудной основой для производства одноименного десертного вина, похожего на *Шери* и рожденного в области озера Больсена поблизости от Градоли, Чезанезе и Неграмаиро, — лишь некоторые из красных сортов, культивируемых в Лацио. Хотя все чаще стали встречаться участки, засаживаемые Каберне и Мерло. Их умелое сочетание с местными разновидностями винограда легло в основу производства красных вин, вызывающих живой интерес специалистов и любителей вин из этого самого исторического и центрального региона Италии. Первым производителем как с точки зрения хронологии, так и с точки зрения качества, которому удалось поднять Лацио и сделать вина до уровня лучших итальянских, стал дом Фалеско с винами *Монтано* и *Виттиано*, чьи виноградники распространяются до Умбрии.

Вина Лацио

DOC

1. *Alentico di Gradoli* Красное сладкое

Alentico di Gradoli Liquoroso Красное крепленое, обильно выдержано — 6 мес. Алк. 17,5%. Riserva — 2 года выдержки (1 год в дубе, 1 год в бутылке)

2. *Aprilia* DOC с территорий в провинции Латина

Aprilia Tabbiano Белое сухое

- Aprilia Sangiovese* Красное сухое
Aprilia Merlot Красное сухое
3. **Atina** DOC с территорий дюжины коммун в провинции Фрозиноне
Atina Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 6 мес. в дубе, и алк. 12,5%
Atina Cabernet Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, из них 6 мес. в дубе, и алк. 12,5%
4. **Bianco Capena** Белое сухое и сладкое. Superiore — алк. 12%
5. **Castelli Romani** DOC с территорий 20 коммун в провинции Рима, включая сюда сам Рим, а также территории Кори, части территорий Алриши и Латина
Castelli Romani Bianco (Secco/Amabile/Frizzante/Novello) Белое сухое и сладкое. Иногда шипучее. Бывает молодым
Castelli Romani Rosso (Secco/Amabile/Frizzante/Novello) Красное сухое и сладкое. Иногда шипучее. Бывает молодым
Castelli Romani Rosato (Secco/Amabile/Frizzante) Розовое сухое и сладкое. Иногда шипучее
6. **Cerveteri** DOC с территории семи коммун в провинции Рима и частично провинции Виттербо
Cerveteri Bianco Secco Белое сладкое
Cerveteri Bianco Frizzante Белое сухое и сладкое шипучее
Cerveteri Bianco Amabile Белое сладкое
Cerveteri Rosso Secco Красное сухое
Cerveteri Rosso Novello Красное сухое молодое
Cerveteri Rosso Amabile Красное сладкое
Cerveteri Rosato (Frizzante) Розовое сухое. Может быть шипучим
7. **(Cesane del) Piglio** DOC с территории 5 коммун в провинции Фрозиноне
Piglio Secco (Spumante Naturale/Frizzante Naturale) Красное сухое. Может быть игристым и шипучим
Piglio Asciutto (Spumante Naturale/Frizzante Naturale) Красное экстрасухое. Может быть игристым и шипучим
Piglio Amabile (Spumante Naturale/Frizzante Naturale) Красное полусладкое. Может быть игристым и шипучим
Piglio Dolce (Spumante Naturale/Frizzante Naturale) Красное сладкое. Может быть игристым и шипучим
8. **(Cesane di) Affile** Красное сладкое и сухое. Может быть игристым и шипучим
9. **(Cesane di) Olevano Romano** Красное сладкое и сухое. Может быть игристым и шипучим
10. **Circeo** DOC с территории четырех коммун в провинции Латина
Circeo Bianco (Secco/Amabile) (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Circeo Rosso (Secco/Amabile) (Frizzante) Красное сухое и сладкое. Может быть шипучим
Circeo Novello Красное сухое молодое
Circeo Rosato (Secco/Amabile) (Frizzante) Розовое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Circeo Trebbiano Белое сухое
Circeo Sangiovese (Frizzante) Красное сухое. Может быть шипучим

- Circeo Sangiovese Rosato (Frizzante)* Розовое сухое и сладкое. Может быть шипучим
11. **Colli Albani (Secco/Abboccato/Amabile/Dolce/Novello/Spumante)** Белое сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. Может быть молодым и игристым. Superiore — алк. 11,5%
12. **Colli della Sabina** DOC с территории 25 коммун в провинциях Риети и Рима
Colli della Sabina Bianco Белое сухое и сладкое
Colli della Sabina Bianco Spumante Белое сухое и сладкое игристое
Colli della Sabina Bianco Frizzante Белое сухое и сладкое шипучее
Colli della Sabina Rosso Красное сухое и сладкое
Colli della Sabina Rosso Frizzante Красное сухое и сладкое шипучее
Colli della Sabina Rosso Novello Красное сухое молодое
Colli della Sabina Rosso Spumante Красное сухое и сладкое игристое
Colli della Sabina Rosato Розовое сухое и сладкое
Colli della Sabina Rosato Frizzante Розовое сухое и сладкое шипучее
13. **Colli Etruschi Viterbesi** DOC с территории 38 коммун провинции Виттерба
Colli Etruschi Viterbesi Bianco (Secco/Amabile) (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Etruschi Viterbesi Rosso (Secco/Amabile) (Frizzante) Красное сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Etruschi Viterbesi Rosso Novello Красное сухое молодое
Colli Etruschi Viterbesi Rosato (Secco/Amabile) (Frizzante) Розовое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Etruschi Viterbesi Procanico (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Colli Etruschi Viterbesi Grechetto (Frizzante/Novello) Белое сухое. Может быть шипучим и молодым
Colli Etruschi Viterbesi Rossetto (Secco/Amabile) Белое сухое и сладкое
Colli Etruschi Viterbesi Moscchetto (Secco/Amabile) (Frizzante/Novello) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим и молодым
Colli Etruschi Viterbesi Moscchetto Passito Белое сладкое из подвяленного винограда, алк. 15,5%
Colli Etruschi Viterbesi Rosato (Secco/Amabile) (Frizzante) Розовое сухое и сладкое. Может быть шипучим
Colli Etruschi Viterbesi Greghetto Красное сухое
Colli Etruschi Viterbesi Violone Красное сухое
Colli Etruschi Viterbesi Cannaiola или *Cannaiola Amabile* Красное сладкое
Colli Etruschi Viterbesi Merlot Красное сухое
14. **Colli Lanuvini** Белое сухое и сладкое. Superiore — алк. 11,5%
15. **Cori** DOC с территории 2 коммун в провинции Латина
Cori Bianco Белое сухое и сладкое
Cori Rosso Красное сухое
16. **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone (Spumante)** Белое сухое и сладкое. Может быть игристым
17. **Frascati** DOC в провинции Рима
Frascati Secco или *Asciutto* Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%
Frascati Amabile или *Cannellino* Белое сладкое
Frascati Novello Белое сухое молодое
Frascati Spumante Белое сухое игристое

18. **Genazzano DOC** с территории 4 коммун в провинции Рима и 1 — в провинции Фрозиноне
Genazzano Bianco Белое сухое и сладкое
Genazzano Rosso (Novello) Красное сухое и сладкое. Может быть молодым
19. **Marino DOC** с территории 3 коммун в провинции Рима
Marino Secco (Spumante) Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%. Может быть игристым
Marino Abboccato (Spumante) Белое полусухое. Может быть игристым
Marino Amabile (Spumante) Белое полусладкое. Может быть игристым
Marino Dolce Белое сладкое
20. **Montecompati (Colonna) DOC** с территории 3 коммун из состава Кастелли Романы в провинции Рима
Colonna Белое сухое. Superiore — алк. 11,5%
Colonna Frizzante Amabile Белое полусладкое шипучее
Colonna Frizzante Dolce Белое сладкое шипучее
- Orvieto DOC**, большая часть которого находится в Умбрии (см. № 11 в «Винах Умбрии»)
21. **Tarquini DOC** с территории 15 коммун в провинции Витербо
Tarquini Bianco Secco Белое сухое
Tarquini Bianco Frizzante Белое сухое и сладкое шипучее
Tarquini Bianco Amabile Белое сладкое
Tarquini Rosso Secco Красное сухое
Tarquini Rosso Novello Красное сухое молодое
Tarquini Rosso Amabile Красное сладкое
Tarquini Rosato Розовое сухое
22. **Velletri DOC** с территории 2 коммун в провинции Рима и 1 — в провинции Лацио
Velletri Bianco Белое сухое, полусухое и сладкое. Superiore — алк. 11,5%. Может быть игристым
Velletri Rosso Красное сухое, полусухое и сладкое. Riserva — 2 года выдержки с 1 ноября года урожая и алк. 12,5%
23. **Vignanello DOC** с территории 7 коммун в провинции Витербо
Vignanello Bianco Белое сухое и сладкое. Superiore — алк. 11,5%
Vignanello Rosso (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%. Может быть молодым
Vignanello Rosato Розовое сухое
Vignanello Greco или *Greco di Vignanello* Белое сухое и сладкое
Vignanello Greco Spumante или *Greco di Vignanello Spumante* Белое сухое и сладкое игристое
24. **Zagarolo** Белое сухое и сладкое. Superiore — алк. 12,5%

Несколько лучших вин Лацио

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Cabernet Duca Cantelmi	GIOVANNI PALOMBO	Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Vendemmia Tardiva	FALESCO

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Frascati Superiore Bottiglia Selezionata	CANTINE SAN MARCO	Montiano	FALESCO
Frascati Superiore Santa Teresa	FONTANA CANDIDA	Spello	TENUTA MOTTURA
Frascati Superiore Vigneto Fibonardi	VILLA SIMONE	Seve Verelle	CASTEL DE PAOLIS
Idea	TRAPPOLINI	Torre Ercolana	COLACICCHI
La Petrosa	CONTE ZANDOTTI	Vigna del Cavaliere	CASALE MARCHESE
Marino Colle Picchioni Cuvée	PAOLA DI MAURO—COLLE PICCHIONI	Vigna del Vassallo	PAOLA DI MAURO—COLLE PICCHIONI
Mater Matuta	CASALE DEL GIGLIO	Volgente Rosso	ITALO MAZZIOTTI

Описание основных марочных вин Лацио

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone (Эст! Эст!! Эст!!! ди Монтефиасконе) DOC
 Белое вино. Сорты винограда: *Треббьяно Тоскана*, *Мальвазия Бьянка Тоскана* и *Росетто (Треббьяно Джалло)*. Минимальное содержание алкоголя — 10,5%. Цена умеренная.

Слава этого вина из провинции Витербо уходит в старинные и давние времена, относящиеся к XII веку. Предание гласит, что епископ Джованни Дефук, сопровождавший в одной из поездок по Италии императора Генриха V, послал вперед монашеского поезда в направлении Рима своего пажа Мартино, с тем чтобы тот возвестил о прибытии монарха, а заодно дал ему поручение отобрать лучшие вина в свой погреб. Там, где пажу были поднесены полюбившиеся вина, на дверях ставилась отметка мелом по латыни «есть» (Est). Когда же Мартино достиг города Монтефиасконе, он попробовал такого отменного вина, что записал это слово трижды и поставил три восклицательных знака после последнего. С тех пор на протяжении более восьми столетий *Est! Est!! Est!!!* удивляет нас своими выразительными характеристиками. Вино это отличают сверкающий, соломенно-желтый цвет, приятный винный аромат и удивительная гармоничная полнотелость. Вкус может быть как сухим, так и сладковатым. Кроме того, вино может встречаться в игристой версии спуманте. Подается в ходе всей трапезы или к десертам, в случае со сладким вариантом.

Frascati (Фраскати) DOC

Белое вино. Сорты винограда: *Мальвазия Бьянка ди Кандия*, *Треббьяно Тоскана*, с возможным добавлением *Мальвазия дель Лацио*, *Греко* и не более 10% *Белоне* и *Бонанно*. Минимальное содержание алкоголя — 10,5% (Superiore 11,5%). Цена средняя.

Одно из самых известных вин Кастелли Романы *Фраскати* рождается на склонах вулканического происхождения, которые террасами спускаются практически до Рима. Это легендарное и незабываемое белое пиво издавна пользовалось спросом и подавалось к столу при дворе монархов и священнослужителей в столице. Им наслаждались в жаркие летние дни и аристокра-

тия, и простой *тод*. Мальвазия, выращенная на вулканических почвах, дает великолепное ощущение полностью созревшего винограда; золотистый оттенок вина рождается в процессе брожения белого винограда вместе с кожей. Разновидность сухих вин должна быть мягкой, но богатой ароматами с едва уловимым вкусом ореха и даже слегка солоноватой. Более сладкий вариант *Amabile* и еще более сладкий *Cannellino* могут иметь привкус меда. Обычно *Фраскати* проявляет свои лучшие качества будучи молодым. Существует даже молодая версия *Фраскати (Novello)*, когда такое вино было разлито в бутылки до 31 декабря года сбора урожая. Встречается и игристая разновидность *Фраскати*. Другое вино — *Фраскати Cannellino* — стало настоящим удовольствием для потребителей. Это сухое вино, производимое с древних времен из винограда с высоким содержанием сахара в собираемого с очень старых виноградников. Процесс брожения прерывается и в результате получается очень тонкое, ароматное полусладкое или полусухое вино. Раньше местные жители пили его «a sandella» (прямо из бочек), отсюда и название *Канеллино*. Вино подается в ходе всей трапезы или к десертам в случае со сладким вариантом.

Абруцци



«...Кентросуэра-Перрето — территория, производившая столько вина и такого качества, что Ганнибал его использовал для восстановления своих сил, истощенных в битве при Трапанино». (217 г. до н.э. II Пуническая война. Полибий, "История")

Эти слова сказаны об одной из частей региона Абруцци. В действительности же их можно применить ко всему региону, таким энергетическим он представляется с точки зрения производства здешних вин, большую часть которых составляет сорт винограда Монтепульчано д'Абруццо. Попав в регион в начале XIX века, Монтепульчано очень быстро адаптировался, растворившись в местном климате и распространившись с севера глубоко на юг. Земли этого региона, со всех сторон обрамленные холмами и горами, обращены взором к трем высоким вершинам, возвышающимся над регионом, — Гран Сассо, Майела и Веллино. Климат здесь считается крайне благоприятным для производства вин. Из выращиваемых сортов три разновидности доминируют — Монтепульчано, Бомбино Бьянко (который называют здесь Треббьяно д'Абруццо) и Санджонезе.

Столица региона — Л'Акуила. Провинций всего четыре: Л'Акуила, Кьети, Пескара и Терамо. Размерами и численностью населения регион стоит на четырнадцатом месте (10 749 кв. км. и 1,25 млн. человек) в Италии. Виноградниками покрыты 30 тыс. га, что немного уступает Марке и ставит Абруцци на тринадцатое место. По площади виноградников, отведенных под производство марочных вин DOC, они практически равны с Марке, Абруцци лишь немного отстает от него, не дотягивая до 10 тыс. га (двенадцатое место). Ежегодное производство около 4 млн. гектолитров ставит регион на шестое место. 320 тыс. гектолитров марочных вин DOC также дают ему шестое место. Среди изобилия вин в других регионах Абруцци выделяется своей скромностью и простотой — здесь существует лишь три наименования ма-

рочных вин. Белых вин в Абруцци производится больше, хотя качественной репутацией регион обязан красному *Монтепульчано*.

Монтепульчано д'Абруццо с холмов Терamo — это красное сухое вино, полученное из одноименного селекционного винограда. Виноурение происходит методом сбрасывания виноградного сусли при контролируемой температуре. Затем вино выдерживается в течение определенного срока. Оно хорошо сочетается с жареным из красных сортов мяса, с тушеным мясом, дичью, птицей, выдержанными сырами; идеально с бараниной. Разлитое в бутылки вино улучшает свои вкусовые качества в последующие 2–3 года после его производства.

Монтепульчано д'Абруццо Черазуоли — это розовое сухое вино, полученное исключительно из сорта винограда Монтепульчано. Используемый виноград освобождается от лозы и подвергается брожению при контролируемой температуре. Исходный для производства такого *фелематериал* тщательно отбирается, поэтому остаточный выход виноградного сусли очень низок. Прозрачный и искрящийся цвет вина напоминает черешню. Вино имеет своеобразен и устойчив. Вино хорошо пьется с закусками, легкими колбасными изделиями, мяжными сырами, рыбными блюдами, белым вином, тушеными овощами, мясом кролика, свиной и разнообразными супами. Для того чтобы наилучшим образом почувствовать своеобразие данного вина, рекомендуется выпить его на следующий год после выработки.

Везувио Монтепульчано д'Абруццо. По правому берегу реки Тронто, на холмах, спускающихся к Адриатике, на высоте 300 метров над уровнем моря, в мягчайшем климате, овеиваемые легким свежим бризом простираются виноградники, дающие жизнь этому красному сухому вину. Селекция культуры и метод сбора винограда, выдержка вина в бочках из словенского дуба и частично в огромных резервуарах, а также продолжительное двухлетнее нахождение в бутылке до реализации придают вину особые физико-химические характеристики. Чувственное восприятие вина обогащается ярким красно-рубиновым цветом и букетом, напоминающим высушенные на солнце красные фрукты и цветы. Подаваемое при температуре примерно 18°C вино отличается чистым бархатным вкусом, хорошо сочетается с густыми концентрированными соусами, красными сортами мяса, дичью, трюфельми, сырами длительного срока выдержки, бараниной. Разлитое в бутылки вино улучшает свои вкусовые свойства в последующие 5–8 лет после выработки. Очень важно, чтобы такое вино не подвергалось значительным температурным перепадам.

Лица людей, населяющих этот край, имеют темный загар, они овеяны солеными ветрами, словно скалы самого Абруцци, и от этого очень колоритны. Часто это — простые радушные крестьяне. Оттого и кухня их довольно непривычна и проста. Хотя поесть здесь любят хорошо. К молочным пороскам, ягнятине и козьему мясу вам подадут такое обилие овощных рагу и соусов, что первым желанием будет спастись бегством. К этому стоит добавить, что вся местная кулинарная традиция явно тяготеет к острой пище. Отсюда, обилие красного перца, пеперончини, в сочетании с другими ароматическими и душистыми приправами южной итальянской кухни. Оливковое масло здесь неплохо сочетается с обилием чеснока, розмарина и базилика.

На две трети этот регион состоит из гор, оставшаяся часть, впрочем, тоже не может называться равниной и представляет собой холмистую пе-

ресеченную местность. Близость к Адриатике в сочетании с возвышенным местоположением создают виноградникам исключительно привилегированные условия. Не случайно поэтому Абруцци считают одним из регионов с самым высоким коэффициентом производительности сырья. Имея такое изобилие винограда, вполне естественно, местные виноделы не ограничиваются производством исключительно вин DOC. Небольшое количество столовых и местных вин производится здесь, многие из которых имеют заслуженную репутацию качественных и интересных. К счастью, их большая часть получила статус «законорожденных детей» региона, как, например, белое *Ciafre* (Ciafre) или красное *Ленео Море* (Leneo Moro), которые вошли в состав вин DOC под маркой *Контрогуарра*, зона производства которых находится в холмистой части административного деления с этим же названием на высоте, не превышающей 440 метров над уровнем моря. Все чаще стали встречаться инородные сорта винограда. Шардоне Аббатца Сан-Клементе — один из удачных и дорогих примеров подобного инновационного творчества.

Что касается белых вин из местных сортов винограда, то, являясь основным с точки зрения производства марочных вин, Треббьяно д'Абруццо может называться весьма противоречивым сортом, ибо сам по себе он есть не что иное, как дилектное название сорта винограда, чья родина находится в Апулии и где его называют Бомбино Бьянко. Вина, производимые из него, отличаются силой характера, концентрацией алкоголя и способностью к дальнейшей выдержке до шести лет в лучшие годы урожая. Хотя иногда это может быть весьма скучное вино, как, в общем, и большая часть *Треббьяно*. Сложно сказать, связано ли это с участием в производстве собственно Треббьяно, скажем, из Тосканы, или же просто некоторые производители не утруждают себя выпуском слишком сложных и интересных вин. В любом случае, автору этих строк приходилось встречать совершенно разные по уровню качества вина под этой маркой, произведенные в один год и по приблизительно схожей технологии, при этом лучшими из когда-либо встречавшихся остаются *Треббьяно д'Абруццо Даниале*, ферментация которого проходила в барриках, и *Треббьяно д'Абруццо Валентини*.

Вина Абруцци

DOC

1. *Controguerra* DOC со всей территории коммуна Контрогуарра
 - Controguerra Rosso* Красное сухое. Riserva — 1 год выдержки, из них 6 мес. в бутылке и алк. 12,5%
 - Controguerra Nocello* Красное сухое молодое
 - Controguerra Bianco* Белое сухое
 - Controguerra Bianco Frizzante* Белое сухое шипучее
 - Controguerra Spumante* Белое сухое шипучее
 - Controguerra Passito Bianco* Белое сладкое из подвяленного винограда. Мин. алк. 14%. Annoso — выдержанное в карателях в течение 30 мес.
 - Controguerra Passito Rosso* Красное сладкое из подвяленного винограда. Мин. алк. 14%
 - Controguerra Cabernet* Красное сухое
 - Controguerra Cilieggiolo* Красное сухое
 - Controguerra Merlot* Красное сухое

Controguerra Pinot Nero Красное сухое
Controguerra Chardonnay Белое сухое
Controguerra Malvasia Белое сухое
Controguerra Moscato Amabile Белое сладкое
Controguerra Passerina Белое сухое
Controguerra Riesling Белое сухое

2. **Montepulciano d'Abruzzo** DOC с территории четырех провинций
Montepulciano d'Abruzzo Красное сухое. Обяз. выдержка — 5 мес. *Vecchio*,
 или *Riserva* — 2 года выдержки и алк. 12%
Cerasuolo Розовое сухое
Colline Teramane Красное сухое. Обяз. выдержка — 5 мес. *Vecchio* —
 не менее 2 лет. *Riserva* — 3 года выдержки и алк. 12,5%
3. **Trebbiano d'Abruzzo** Белое сухое

Несколько лучших вин Абруцци

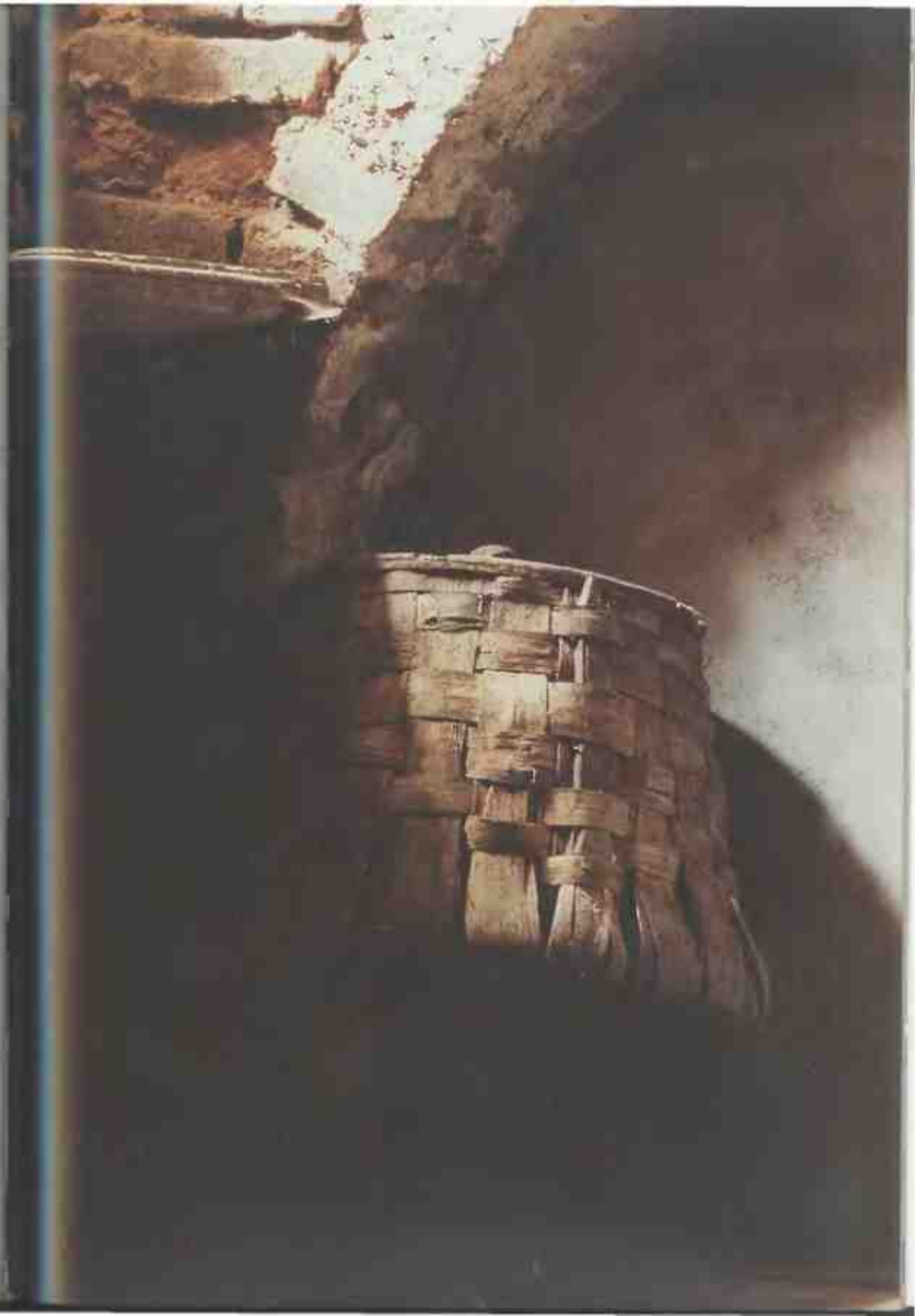
Вино	Производитель	Вино	Производитель
Cabernet Sauvignon Marino Cvetic	GIANNI MASCIARELLI	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma	GIANNI MASCIARELLI
Chardonnay Marino Cvetic	GIANNI MASCIARELLI	Montepulciano d'Abruzzo Vecchio Zanna	DINO ILLUMINATI
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo	EDOARDO VALENTINI	Nico	DINO ILLUMINATI
Montepulciano d'Abruzzo	EDOARDO VALENTINI	Trebbiano d'Abruzzo	EDOARDO VALENTINI
Montepulciano d'Abruzzo Lumeti	DINO ILLUMINATI	Trebbiano d'Abruzzo Duzzele	DINO ILLUMINATI

Описание основных марочных вин Абруцци

Montepulciano d'Abruzzo (Монтеспульчано д'Абруццо) DOC

Красное и розовое вина. Сорти винограда: Монтеспульчано, с возможным добавлением Санджовезе (не более 15%). Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Выдержка от 2 лет и более — Riserva либо Vecchio. Цена от средней до высокой.

Производительная зона этого великолепного красного вина тянется вдоль предгорья по берегу и возвращается обратно в горы через долину реки Пескара, раскинувшись на территории всех четырех провинций региона — Л'Акуинья, Кьети, Пескара и Терамо. *Монтеспульчано* в своем лучшем варианте доставляет такое удовольствие своей нежностью, полнотой цвета и жизненной теплотой, какое умеют доставлять только лучшие итальянские вина. Цвет красного *Монтеспульчано*, насыщенный рубиново-красный с пурпурным отливом, с годами становится оранжево-красным. Вкус мягкий, ровный, глубокий, с приятным, не сильно акцентированным присутствием та-



винов. Разновидность этого вина, производимого в коммуне Терамо, имеет повышенное минимальное содержание алкоголя — до 12,5%. *Чератуло* — версия *Монтепулциано д'Абруццо*, ферментация которого происходит без мацерации, соответственно получается розовое вино нежного кораллового цвета с великолепным индивидуальным букетом.

Trebbiano d'Abruzzo (Треббьяно д'Абруццо) DOC

Белое сухое вино. Сорт винограда: Треббьяно д'Абруццо (Бамбино Бьянко) и/или Треббьяно Тоскано, с возможным добавлением Мальвазы Тосканы, Коксочивалы и Пассерини (не более 15%). Минимальное содержание алкоголя — 11%. Цена умеренная.

Это вино производится по всему региону Абруцци, включая провинции Л'Аквила, Кьети, Пескара и Терамо. Наиболее ценится то *Треббьяно д'Абруццо*, что произведено на винограде, растущего на холмистом участке ниже определенной высоты, либо с виноградников, расположенных на террасах, спускающихся прямо к морю. Вино обладает соломенно-желтым цветом, иногда чуть более интенсивным, учитывая каждое местоположение края, приятным винным ароматом с тонким букетом и сухим бархатистым вкусом. Иногда *Треббьяно д'Абруццо* может быть очень тонким вином высшего порядка, мастерски созданным из винограда урожая лучших лет. Подавать рекомендуется в течение всей трапезы.

Южная Италия и острова:



Кампания

Апулия

Калабрия

Молизе

Базиликата

Сардиния

Сицилия

Кампания



Неаполь и Помпеи — лишь два из череда известных названий, рожденных в регионе, который простирается вдоль побережья Тирренского моря от Лацио на севере до Базиликаты на юге. Восточная граница соединяет Кампанию с МолIZE и Апулией. Бесчисленные долины края очерчены горами и склонами, происхождение которых свидетельствует о том, в каких муках появилась поверхность земли много миллионов лет назад. Всего еще несколько тысяч лет назад свидетельства этого рождения были возможны на этой земле, о чем нам мог бы поведать городок Помпеи, со всеми своими жителями и постройками створенный заодно в адском пламени, порожденном сошедшими потоками лавы, или задохнувшийся от дыма и пепла во время извержения Везувия в 1079 году. Правда, вулканическая активность стала основой прекрасных почв и дивного, красочного ландшафта.

По размерам Кампания стоит на двенадцатом месте в Италии, занимая площадь в 13 595 кв. км и на втором — по численности населения (более 5,5 млн. жителей). Столица региона — Неаполь — некогда была центром могущественного и богатого Неаполитанского Королевства Двух Сицилий. Виноградарство в этом государстве всегда было под опекой монаршего двора и знати. Сегодня виноградниками занята значительная часть всех возделываемых угодий региона — около 47 тыс. га (девятое место). Ежегодное производство составляет 2,5 млн. гектолитров (тоже девятое место). Большую часть производства составляют белые вина. Провинций всего пять: Авеллино,

но, Беневенто, Казерта, Неаполь и Салерно. Все провинции в той или иной степени участвуют в виноделии.

Виноградники в Кампанию-Феликс со времен господства римлян находились под их опекой. Излюбленным и самым прославленным вином этой эпохи был древний *Фалернум*, или *фалернское*, которое производили севернее Неаполя. Это вино, к сожалению, утраченное и не дошедшее до нас, можно назвать культовым и бесценным для виноделия Италии. Но до римлян, задолго до возникновения их цивилизации, в здешних краях на склонах Везувия и холмах Авеллино росли виноградники такого высокого качества, что более зрелая культура Древней Греции охотно использовала их для своих вин, перемешав местные сорта с привезенными с собой с земель Эллады. Следы энотекульта страны древнего Олимпа живут сегодня в самых ярких и индивидуальных сортах винограда — красном Альянико и белом Греко.

Сегодня, спустя много тысяч лет, ведущие виноделы региона отважно взялись возрождать былое могущество и славу края, утратившего пальму первенства в виноделии. Самыми ценными сортами вин, воскрешающими греко-римские традиции и восстанавливающими историческую справедливость, когда речь заходит о превосходстве вин Северной Италии перед южными, стали *Тавраси* (Taurasi) DOCG, *Фьяно ди Авеллино* (Fiano di Avellino) DOC и *Греко ди Туфо* (Greco di Tufo), все три производимые на востоке от Неаполя, на холмах поблизости от города Авеллино. Красное *Тавраси* обладает такой полнотой и силой вкуса, что его часто сравнивают с Бароло, хотя, наверное, правильнее по вкусу и способности к старению его сравнивать с *Брунелло ди Монтепульчано*. Да и по цене тоже. Хотя стиль *Тавраси* очень индивидуален. В целом, говоря о способности к старению, нужно отметить, что возрастные рамки вин Кампанию могут многому научить производителей из других регионов. Особенно белых. Едва ли можно вызвать из памяти название белых вин из других зон и местностей Италии, чей возраст мог бы исчисляться 20–25 годами. Многие вина региона долгое время оставались столовыми, так как местные виноградники активно сопротивлялись внедрению инновационной системы института DOC. Пока наиболее передовые из них не подали пример. Поэтому еще 10 лет назад в статистике марочным винам Кампанию отводилось незавидное место — не более 1%. Ситуация стала меняться во многом благодаря Казалверу Мастроберардино, чьи вина с трудом могут встретить аналоги и в чьих угодьях практически исключительно произрастают некоторые сорта винограда, основополагающие для виноделия всего региона. К сожалению, не так давно семья Мастроберардино разделилась, что позволило некоторым другим маркам производителей выйти на первый план.

Другими интересными винами, которых в Кампанию за последнее десятилетие становится все больше, можно назвать островные Капри, белое и красное, и Искья. Оба острова славятся уникальным необычно мягким климатом, несмотря на крайне южное местоположение. Многочисленные виноуроженицы острова Искья стяжали славу еще в XVI веке во времена расцвета Неаполитанского Королевства Двух Сицилий. В местном *Греко* даже усматривали целительные свойства, приписывая ему особенности гингивического характера и терапевтического воздействия. Среди других многочисленных вин региона стоит назвать *Солораску* (Solopasca) из провинции Беневенто, *Саннио* (Sannio), берущее название от древнего италийского района Samnium, также в провинции Беневенто, *Фалерто дель Массико* (Falerno del Massico), производимое в исторической местности древнего Фалернума, *Чинето*

(Cilento) из провинции Салерно, южнее Неаполя, *Кампи Флегрей* (Campi Flegrei) из провинции Неаполь, *Табурно* (Taburno) из Беневенто и, конечно, *Лакрима Кристи дель Везувия* (Lacrima Christi del Vesuvio). Легенда гласит, что Иисус плакал над жестокосердечными людьми и злом, чинившим Люцифером на Земле. И слезы его там, где они упали у подножия Везувия, обратились в чудесную виноградную лозу, овеиваемую теплым ветром с побережья. С тех пор *Слеза Христова*, а именно так переводится с итальянского Лакрима Кристи, свергает в созвездии бесплодных шедеров Южной Италии, украшая собой собранные национальных сортов вин. Из разновидностей винограда нельзя не вспомнить помимо упомянутых Альянико, Греко и Фьяно, также как Кода ди Волпе, Пьедироссо или Пер'э Палуццо, Бьянколеллу и Фалангину. Хотя перечисление далеко не ограничивается этим списком и включает в свой состав такие известные, как Барбера и Москато, и многие, многие другие.

Особого внимания и бережного отношения заслуживает то, без чего не мыслим Неаполь, — региональная кухня, сделавшая этот край всемирно известным. *Наполитана* — это и соус, и пицца, и маккерони... Наобильно нет конца. Чего стоит для турманов, например, матрешское словосочетание *Моуцаффола ди Буффало*, нежнейший сыр из молока буйволицы, способный привести в трепет любого, кто хоть раз вкусил этого лакомства. Если попытаться применить к кухне Кампании цветовую палитру, то, скорее всего, она будет иметь красный цвет, ибо здесь установлено широтно Помидора, хотя в целом разнообразие красок, используемых в гастрономической традиции региона, поистине безгранично.

Вина Кампании

DOCG

1. *Taurasi* Красное сухое. Обяз. выдержка — 3 года. Riserva — 4 года выдержки и алк. 12,5%

DOC

2. (*Aglianico del*) *Taburno* DOC с территории нескольких коммун в провинции Беневенто
 - Aglianico del Taburno Rosso* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года. Riserva — 3 года выдержки и алк. 12,5%
 - Aglianico del Taburno Rosato* Розовое сухое. Обяз. выдержка — 5 мес.
 - Taburno Bianco* Белое сухое
 - Taburno Rosso* Красное сухое
 - Taburno Novello* Красное сухое молодое
 - Taburno Falanghina* Белое сухое
 - Taburno Greco* Белое сухое
 - Taburno Coda di Volpe* Белое сухое
 - Taburno Piediroso* Красное сухое
 - Taburno Spumante* Белое сухое игристое
3. *Aversa Asprinio* = *Asprinio di Aversa (Spumante)* Белое сухое. Может быть игристым. Alberata или Vigneti ad Alberata — виноградники, культивируемые особым способом Alberata Aversana
4. *Campi Flegrei* DOC с территории 5 коммун в провинции Неаполь
 - Campi Flegrei Bianco* Белое сухое
 - Campi Flegrei Rosso (Novello)* Красное сухое. Может быть молодым

- Campi Flegrei Piediroso* или *Per'e Palumbo* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%
 - Campi Flegrei Piediroso* или *Per'e Palumbo Passito* Красное полусухое десертное из подвального винограда. Мин. алк. 17%
 - Campi Flegrei Falanghina* Белое сухое
 - Campi Flegrei Falanghina Spumante* Белое сухое игристое
5. *Capri* DOC с территории острова Капри
 - Capri Bianco* Белое сухое
 - Capri Rosso* Красное сухое
 6. *Castel San Lorenzo* DOC с территорий нескольких коммун в провинции Салерно
 - Castel San Lorenzo Barbera* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
 - Castel San Lorenzo Rosso* Красное сухое
 - Castel San Lorenzo Rosato* Розовое сухое
 - Castel San Lorenzo Bianco* Белое сухое
 - Castel San Lorenzo Moscato* Белое сладкое. При уровне алк. 13,5%, полученном путем способом винификации на этикетке указано *Limbiccato*
 - Castel San Lorenzo Moscato Spumante* Белое сладкое игристое
 7. *Cilento* DOC на значительной территории в провинции Салерно
 - Cilento Rosso* Красное сухое
 - Cilento Rosato* Розовое сухое
 - Cilento Bianco* Белое сухое
 - Cilento Aglianico* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год
 8. *Costa d'Amalfi (Furore/Ravello/Tramonti)* DOC с виноградников на вершинах холмов с хорошей экспозицией на высоте, не превышающей 650 м над уровнем моря. Территория 12 коммун в провинции Салерно. Вина, произведенные в местностях Фуроре, Равелло и Трамонти, должны иметь указание на этикетке и повышенное содерж. алк., у белых до 11%, у красных и розовых — до 11,5%
 - Costa d'Amalfi Bianco* Белое сухое
 - Costa d'Amalfi Rosso* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки
 - Costa d'Amalfi Rosato* Розовое сухое
 9. *Falerno del Massico* DOC с виноградников на вершинах холмов с хорошей экспозицией на территории нескольких коммун в провинции Казерта
 - Falerno del Massico Bianco* Белое сухое
 - Falerno del Massico Rosso* Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год. Riserva — 2 года выдержки
 - Falerno del Massico Primatice* Красное сухое и сладкое. Обяз. выдержка — 1 год. Riserva или Vecchio — 2 года выдержки
 10. *Fiano di Avellino (Apianum)* Белое сухое
 11. *Galluccio* DOC с территорий 6 коммун в провинции Казерта
 - Galluccio Bianco* Белое сухое
 - Galluccio Rosso* Красное сухое. Обяз. выдержка — до 1,06 года, следующее за годом урожая. Riserva — 2 года выдержки, из них 1 год в дубе и алк. 12%
 - Galluccio Rosato* Розовое сухое
 12. *Greco di Tufo (Spumante)* Белое сухое. Может быть игристым
 13. *Guardia Sanframondi* = *Guardiolo* DOC с виноградников на вершинах холмов с хорошей экспозицией на высоте, не превышающей 600 м над

уровнем моря на территории нескольких коммун в провинции Беневенто

Guardiola Bianco Белое сухое

Guardiola Rosso (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%. Может быть молодым

Guardiola Rosato Розовое сухое

Guardiola Falanghina Белое сухое

Guardiola Spumante Белое сухое игристое

Guardiola Aglianico Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%

14. **Ischia DOC** с территории острова Искья

Ischia Bianco Белое сухое

Ischia Bianco Spumante Белое сухое игристое

Ischia Rosso Красное сухое. Обяз. выдержка в бутылке — не менее 3 мес.

Ischia Biancolella Белое сухое

Ischia Forastero Белое сухое

Ischia Piedrosso или *Per'e Palummo* Красное сухое

Ischia Piedrosso или *Per'e Palummo Passito* Красное сладкое десертное из подвяленного винограда. Мин. алк. 14,5%

15. **Penisola Sorrentina DOC** с виноградников на вершинах холмов с хорошей экспозицией на высоте, не превышающей 600 м над уровнем моря на территории нескольких коммун в провинции Неаполь

Penisola Sorrentina Bianco (Sorrento) Белое сухое. Сорренто — специфическая субзона

Penisola Sorrentina Rosso (Sorrento) Красное сухое. Сорренто — специфическая субзона и алк. 11,5%

Penisola Sorrentina Rosso Frizzante Naturale (Gragnano/Letteve) Красное сухое и сладкое шипучее. Граньяно и Леттеве — специфические субзоны и алк. 11%

16. **Sannio DOC** с территорий провинции Беневенто

Sannio Rosso (Frizzante/Novello) Красное сухое и сладкое. Может быть шипучим и молодым

Sannio Bianco (Frizzante) Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим

Sannio Rosato (Frizzante) Розовое сухое и сладкое. Может быть шипучим

Sannio Spumante Metodo Classico Белое сухое игристое

Sannio Aglianico (Spumante/Passito) Красное сухое. Может быть игристым и сладким из подвяленного винограда с мин. алк. 14,5%

Sannio Barbera (Spumante/Passito) Красное сухое. Может быть игристым и сладким из подвяленного винограда с мин. алк. 14,5%

Sannio Piedrosso (Spumante) Красное сухое. Может быть игристым и сладким

Sannio Sciascinoso (Spumante/Passito) Красное сухое. Может быть игристым и сладким из подвяленного винограда с мин. алк. 14,5%

Sannio Coda di Volpe (Spumante/Passito) Белое сухое. Может быть игристым и сладким из подвяленного винограда с мин. алк. 14,5%

Sannio Falanghina (Spumante/Passito) Белое сухое. Может быть игристым и сладким из подвяленного винограда с мин. алк. 14,5%

Sannio Fiano (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым и сладким

Sannio Greco (Spumante/Passito) Белое сухое. Может быть игристым

и сладким из подвяленного винограда с мин. алк. 14,5%

Sannio Moscato (Spumante/Passito) Белое полусухое. Может быть игристым и сладким из подвяленного винограда с мин. алк. 14,5%

17. **Sant'Agata de(i)' Goti DOC** с территории одноименной коммуны в провинции Беневенто

Sant'Agata de' Goti Bianco Белое сухое

Sant'Agata de' Goti Rosso (Novello) Красное сухое. Может быть молодым

Sant'Agata de' Goti Rosato Розовое сухое

Sant'Agata de' Goti Aglianico Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года. Riserva — 3 года выдержки, из них 1 год — в бутылке и алк. 12,5%

Sant'Agata de' Goti Greco Белое сухое

Sant'Agata de' Goti Falanghina Белое сухое

Sant'Agata de' Goti Falanghina Passito Белое сладкое десертное из подвяленного винограда. Алк. 15%

Sant'Agata de' Goti Piedrosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12%

18. **Solopaca DOC** с обширной территории в провинции Беневенто

Solopaca Bianco Белое сухое

Solopaca Rosso Красное сухое. Superiore — 1 год выдержки и алк. 12,5%

Solopaca Rosato Розовое сухое

Solopaca Aglianico Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год

Solopaca Falanghina Белое сухое

Solopaca Spumante Белое сухое игристое

19. **Vesuvio DOC** со склонов Везувия с видом на Неаполитанский залив

(Lacrime Christi del Vesuvio Bianco (Spumante Naturale/Liquoroso)) Белое сухое. В случае если мин. алк. не ниже 12%, его называют Лакрима Кристи. Может быть игристым и крепленным

(Lacrime Christi del Vesuvio Rosso (Spumante Naturale)) Красное сухое. В случае если мин. алк. не ниже 12%, его называют Лакрима Кристи. Может быть игристым

(Lacrime Christi del Vesuvio Rosato (Spumante Naturale)) Розовое сухое.

В случае если мин. алк. не ниже 12%, его называют Лакрима Кристи. Может быть игристым

Несколько лучших вин Кампании

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Campanaro	FEUDI DI SAN GREGORIO	Fiano di Avellino Vignaiola	MASTROBERARDINO
Greco di Tufo	FEUDI DI SAN GREGORIO	Coste di Avelli	CUOMO
Cuozzi Vendemmia Tardiva		Furore Bianco	
		Fiumara	
Cimentorosso	D'AMBRA VINI D'ISCHIA	Fiano di Avellino Pisciardi	FEUDI DI SAN GREGORIO
Fiano di Avellino Badier	MASTROBERARDINO	Vendemmia Tardiva	

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Kless	LUIGI MAFFINI	Aglianico Adelchi	DE LUCIA
Cenito	LUIGI MAFFINI	Taurasi	FEUDI DI SAN GREGORIO
Zero	ALESSANDRO DE CONCILIIIS E EGLI	Salae Domini	ANTONIO CAGGIANO
Naima	ALESSANDRO DE CONCILIIIS E EGLI	Taurasi Vigna Macchia dei Goti	ANTONIO CAGGIANO
Montevertrano	MONTEVESTRANO	Taurasi Radici	MASTROBERARDINO
Terra di Lavoro	GALARDI	Valeno del Massio (Barco) Vigna Caracci	VILLA MATILDE
Stomolo della Veneta Frossinelle	D'AMBRA VINI D'ISCHIA	Vigna Catarrato	VILLA MATILDE
Aglianico del Taburno Vigna Caturatte Riserva	ORAZIO RILLO		
Aglianico del Taburno e del Sannio Vigna Pezza la Corte	OCONE		

Описание основных марочных вин Кампании

Taurasi (Таурази) DOCG

Красное вино. Сорт винограда: Альянико. Среднее содержание алкоголя — 12,5%. Цена высокая.

Вина из местности в районе города Авеллино в одном из округов провинции Ирпинии считаются одними из лучших в Южной Италии, в первую очередь, благодаря своим потрясающим характеристикам. По цвету — насыщенно-красные, стремящиеся к гранатовому, с возрастом они приобретают оранжевый отблеск, что удивляет, если принимать во внимание интенсивность и глубину цвета граната во внешнем обилие вина. Необходимое условие — 3 года минимальной выдержки, далее возраст может «зашкаливать». Вино *Taurasi* из числа таких вин. Своё название оно получило от наименования территории, которая вместе с 16 близлежащими поселениями составляет производительную зону этого вина. Таурази — очень древнее вино, новейшая история его прослеживается с XVIII века. Об этом свидетельствуют документы, найденные в старых отреставрированных винодельческих хозяйствах. О вине много писали. Например, поэт Джозуэ Кардуччи назвал его «вином радости», а энтолог Марескалли заметил, что «*Taurasi* — родной брат *Barolo* и *Barbaresco*». Возрождение сельского хозяйства после Второй мировой войны и оживление винодельческой промышленности дали новую жизнь и силу Великому Неаполитанцу. В результате вино стало подлинным национальным достоянием винодельческой Италии. Это плод древней лозы сорта Альянико, который известен под классическим названием *Vitis Hellenica* (Греческая лоза). Сорт был завезен из Греции во время Великой Колонизации еще до основания Рима и очень быстро распространился по всей Южной Италии. Причем именно в провинции Авеллино климатические условия для его вы-

ращивания оказались идеальными. *Taurasi* стало вином, контролируемым по происхождению (DOC) одним из первых — в мае 1970 года, а DOCG в марте 1993 года. По законодательству, определяющему нормы для данной производительной зоны, шоста винограда других сортов здесь не должна превышать 15%. Форма и плотность посадок лозы сохраняются традиционными. Вино производится из не более чем 70% собранного винограда. У *Taurasi* много особенностей и характерных черт. В процессе старения оно обретает редкое равновесие и гармоничность основных компонентов, которые отличают самые элитные и благородные вина. Для этого вино должно выдерживаться не менее трех лет, из которых не менее 12 месяцев — в дубе, для *Riserva* — это 4 года и 18 месяцев соответственно. *Taurasi* должно отличаться следующими свойствами: приятным ароматом, с характерным запахом эфира и полным гармоничным вкусом с длительным послевкусием. Минимальный уровень алкоголя — 12%, для *Riserva* — 12,5%. Это вино известно прежде всего благодаря своему высокому качеству. Производится его немного, около 7 тыс. гектолитров в год. Виноград выращивается на невысоких холмах и тяготеет к глинистой почве. Это великое красное вино национального масштаба служит прекрасным сопровождением как к блюдам местной, так и вообще итальянской кухни. Его подают к жареному красному мясу, дичи, блюдам, в составе которых присутствуют трюфели и трава, к выдержанным сырам. Оно подается при комнатной температуре (18–20°C), откупоривать бутылку следует за несколько часов до подачи.

Fiano di Avellino или Ariano (Фьяно ди Авеллино или Ариано) DOC

Белое вино. Сорт винограда: Фьяно. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Цена средне-высокая.

В провинции Авеллино, на холмистых террасах с прекрасной экспозицией, обращенных на солнечную сторону, растет виноград сорта Фьяно. Именно он служит источником производства этого удивительного сильного и вместе с тем очень изысканного белого вина, чей возраст способен насчитывать десятки лет. В сортоном составе могут участвовать Греко. Когда для Вольте Бьинча и Треббьяно Тоскано — это разрешено законодательно. У вина насыщенный соломенно-желтый цвет, интенсивный, приятный характерный аромат, очень стойкий и глубокий, а также сухой гармоничный вкус и длительное послевкусие. Вино считается очень «рыбным», лучше его подавать к жареной или печеной морской рыбе.

Vesuvio (Везувий) DOC

Красное, розовое и белое вина. Сорт винограда: Кода ди Вольте, Вердека с возможным добавлением Фалаггины и Греко — для белого, Пьедирессо и Шандиносо с возможным добавлением Альянико — для красного и розового. Среднее содержание алкоголя — 11%. Цена средняя.

Виноградники, на которых рождаются эти превосходные и изысканные вина, находятся на склонах Везувия, откуда открывается удивительно живописный вид на Неаполитанский залив. Белое обладает соломенно-желтым цветом, довольно интенсивным, что свидетельствует о характере вина, который особенно проявляет себя во вкусе. Из основных характеристик вкуса можно назвать такие как сухость, кислотность и длительное послевкусие. Минимальное содержание алкоголя — 11%. Подается к рыбным блюдам. Красное — вино темного красно-рубинового цвета с прекрасным букетом, ва-

сыщенным винными ароматами, и гармоничным, сбалансированным вкусом. Минимальное содержание алкоголя — 10,5%. На базе этого вина рождается розовое, но оно встречается не так часто. Подают их в течение всего застолья. В том случае, когда содержание алкоголя достигает уровня 12%, эти вина получают дополнительное название *Лакрима Кристи* (Слеза Христова). Иногда можно встретить игристую разновидность этих вин. Белое, кроме того, может быть произведено и виде крепленого вина *Ликурофо*.

Greco di Tufo (Греко ди Туфо) DOC

Белое вино. Сорта винограда: Греко и Кидо ди Велла Бьелла. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Цена умеренная.

Для местных сорта винограда придают этому вину из местности севернее Авеллино желто-соломенный или золотисто-соломенный цвет, чистый, приятный и характерный аромат, сухой и сбалансированный вкус. На вид и по ощущению вино очень плотное, густое. Подать его лучше с рыбными блюдами. Существует игристая разновидность *Греко ди Туфо*.

Апулия



В итальянском «сапоге» Апулию можно было бы назвать «каблуком со шпорой», именно так выглядит регион на карте. Эта самая юго-восточная оконечность полуострова имеет ряд отличий и особенностей в сравнении с другими частями страны. Юг Апулии представляет собой тонкую вытянутую полосу суши, словно пляжной косой вдающейся глубоко в море, так, что оба берега полуострова омываются водами морей — Адриатического, с одной, и Ионического, с другой стороны. Граничит регион с Кампанией, Молизе и Базиликатой. Основное отличие от окружающих регионов состоит в том, что Апулия отмечена очевидной нехваткой горных ландшафтов, хотя здесь имеются возвышенные плато в сочетании с равнинами. Выращивание винограда на такой поверхности не могло не стать активным, а сектор виноделия не мог не стать основным для экономики региона, имеющего явное тяготение к сельскому хозяйству. Естественно, при таком обилии виноградов и качестве исходного сырья, какое имеется в Апулии, она списала себе положение поставщика винограда национально-

го значения. Еще финикийцы, которым были знакомы эти земли в 2000 году до н.э., завоевав их, поспешили использовать новую территорию по назначению, внедрили новые сорта винограда, которые они привезли с собой вместе со своей техникой возделывания. Прогресс был настолько очевидным, что позднее греки, сменившие финикийцев, встретив здесь готовую энукультуру, назвали именно этот край Эиотрией, землей виноградников.

Региональная столица находится в городе Бари. Провинций всего пять: Бари, Бриндизи, Лечче, Таранто и Фоджа. По размерам Апулия занимает седьмое место в Италии, насчитывая 19 347 кв. км, вытянутых узкой полосой вдоль морского побережья. Население составляет более 4 млн. человек, что также дает право претендовать региону на седьмое место. Виноградниками заняты 132 тыс. га, что относит Апулию на второе место и указывает на серьезное отношение к этой культуре в здешних краях. Ежегодное производство вина составляет более 11 250 тыс. гектолитров, а это, — бесспорно, лидирующая позиция. Лишь не более 2% всего количества составляют марочные вина DOC (соответственно двенадцатое место). Белых и красных с розовыми производится приблизительно поровну. Значительная часть производимого связана именно с выпуском розовых вин. Такая статистика явно указывает на количественное превосходство местных вин перед другими итальянскими и свидетельствует о том, что виноград в Апулии возделывается не только как сырье для производства элитных вин, но, в первую очередь, как стратегическое сырье для производства вин и вино-материалов в литровом измерении или в виде столового винограда. Спор о первенстве по объемам издавна ведется лишь с Сицилией. Значительная часть производимого покидает регион и направляется в другие части Италии и за границу страны в виде или столовых вин, или базового сырья, предназначенного для смешивания и купажирования. Эта ситуация начала изменяться лишь немногим более пяти лет назад, когда мировая общественность и ценители итальянских вин стали обращать внимание на вина в бутылках с надписью «вино ди Апулия». И первым из таких вин было *Саличе Сальвиньо*. В западных известных изданиях впервые появилась красочная реклама, призывавшая обратить внимание на поэтическое мелодичное название этого вина, одного из самых достойных представителей своего края, — «SAY SALICE (скажи Саличе)» — говорила реклама с головокружительным по красоте видом. И люди обратили внимание на это вино, а вслед за этим попоробовали его. И вино оправдало ожидания.

Помимо Саличе, одно из наиболее известных наименований производственной зоны Северной Апулии — Кастель дель Монте DOC, еще раньше Саличе получившая известность за пределами Италии. Лучшие образцы этих вин, розового и красного, довольно полновесные вина, особенно красное. Оно в равной степени интересно как молодое, так и выдержанное. Белые *Кастель дель Монте* неплохи, но просты и недостаточно изысканны. Весь север Апулии в целом более гибок к производству красных вин. Здесь встречаются такие названия, как *Россо Барбетта*, *Россо Капоза* и *Россо ди Черновала*. Климат в этой холмистой, пересеченной части региона отличается от южного, будучи более прохладным. Во вкусе местных вин больше фруктовых тонов и выше уровень кислотности. Наиболее распространенным виноградом, используемым для производства красных вин, стали Ува ди Троя и Монтепульчано с Санджовезе. Розовые получаются крайне интересными из Бомбино Неро. Из белых известны *Вердека*, *Бьянко д'Алессано*, *Третьяно* и *Бомбино Бьянко*.

На восточном побережье, посередине между Бари и Бриндизи, лежит производительная зона известного белого вина *Локоротиндо*. В этой части Апулии более популярны белые вина, а сортами, успешными за короткий срок завоевать пространства, стали Шардоне, Пино Бьянко и Совиньон, и некоторые новые красные международные шведы, так, например, Мальбек и Каберне. Но самым распространенным из всех сортов, привитых к разведению в Апулии, остается красный Алеатико, а самым распространенным вином — сладкое или крепленое *Алеатико ди Пулия*, так как его зона производства простирается на всю территорию региона. Южнее Бриндизи и Таранто, где собственно и начинается «каблук» Италии, на плоской поверхности полуострова Салентинно, узкой длинной полосой выдвинутого в море павстечу Грещи, преимущественно культивируют Примитиво (предок американского Зинфандели), Негромаро и Мальвазио Неро. Здесь, на пятке между Адриатикой и Ионическим морем, в жарком климате рождаются самые восточные вина Италии, в числе которых упомянутое *Саличе*, а также красное и розовое *Котертино* и *Маттино*. Подводя итог, следует заметить, что в Апулии производится едва ли не самые качественные и интересные розовые вина Италии.

Что чаще всего встречается в региональной кухне жителей Апулии? То, чего здесь по-настоящему много, и то, что встречается на столе среднестатистической семьи практически круглый год, — овощи. Юг Италии в целом долгое время оставался, мягко говоря, стесненным в средствах. По сегодняшней день здесь, на юге, самый высокий процент безработных, иногда он превышает 20%. Люди неохотно покидают насиженные места и, имея многочисленные семьи, готовы довольствоваться тем немногим, что удается заработать тяжелым случайным или постоянным, но малооплачиваемым трудом. Не исключение и молодежь: миграция на север, где южан не очень жалуют, очень незначительна. Подобное положение вещей не может не отражаться и на не слишком богатой разносолами неприхотливой кухне. Но вместе с этим у южан есть огромное преимущество, дарованное им Господом, — их климат, а он весьма доброжелателен к тем, кто своим потом орошает эту древнюю землю. Обычные урожан овощей, фруктов, зерновых в этой местности не редкость, а скорее, правило. Очень многое из того, что кормит местных жителей круглый год, попадает и к нам в виде импортных баклажан, лука, помидоров, цуккини, спаржи и гордости Апулии — миндала. Миндаль — это достояние региона, а потому не удивительно, что здесь популярны бисквиты из миндала, очень похожие на наши миндальные пряжники. А еще здесь много сухих трав и пряностей. Кроме того, не редкость оливы, но их лучше есть здесь в свежем виде, потому как лучшее оливковое масло *экстраверджине* (первой выжимки) все же родом из Тосканы, а здесь мы встретим лишь слабое подражание целебного масла, так как юг занимается в основном производством коммерческих объемов.

Вина Апулии

DOC

1. *Aleatico di Puglia (Dolce Naturale)* Красное сладкое десертное. Liquoroso — мин. алк. 18,5%. Обяз. выдержка — 5 мес. Riserva — 3 года выдержки
2. *Alezio* DOC с территории нескольких коммун в провинции Лечче *Alezio Rosso* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%

- Alezio Rosato* Розовое сухое
3. **Brindisi** DOC с территории 2 коммун в провинции Бриндизи
Brindisi Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Brindisi Rosato Розовое сухое
4. **Cave' Mnitte di Lucera** Красное сухое
5. **Castel del Monte** DOC с территории 13 коммун в провинции Бари
Castel del Monte Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Castel del Monte Rosso (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за урожаем, из них 1 год — в дубе и алк. не менее 12,5%. Может быть молодым
Castel del Monte (Frizzante) Розовое сухое. Может быть шипучим
Castel del Monte Bombino Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Castel del Monte Chardonnay (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Castel del Monte Pinot Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Castel del Monte Saverignon (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Castel del Monte Aglianico Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за урожаем, из них 1 год — в дубе и алк. не менее 12,5%
Castel del Monte Aglianico Rosato (Frizzante) Розовое сухое. Может быть шипучим
Castel del Monte Bombino Nero Розовое и красное сухое
Castel del Monte Cabernet Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за урожаем, из них 1 год — в дубе и алк. не менее 12,5%
Castel del Monte Pinot Nero Красное сухое
Castel del Monte Livo di Troia Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за урожаем, из них 1 год — в дубе и алк. не менее 12,5%
6. **Copertino** DOC на значительной территории в южной части провинции Лечче
Copertino Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Copertino Rosato Розовое сухое
7. **Galatina** DOC с территории 7 коммун в провинции Лечче
Galatina Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Galatina Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки
Galatina Rosato (Frizzante) Розовое сухое. Может быть шипучим
Galatina Chardonnay Белое сухое
Galatina Negroamaro Красное сухое
Galatina Negroamaro Riserva Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки, считая с 1.12 года урожая, из них 6 мес. — в дубе и алк. не менее 12,5%
Galatina Novello Красное сухое молодое
8. **Gioia del Colle** DOC со значительной территории нескольких коммун в провинции Бари
Gioia del Colle Rosso Красное сухое
Gioia del Colle Rosato Розовое сухое
Gioia del Colle Bianco Белое сухое
Gioia del Colle Primitivo Красное сладкое. Riserva — 2 года выдержки и алк. не менее 14%

- Gioia del Colle Aleatico Dolce* Красное сладкое. Обяз. выдержка — 4 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. не менее 15%
Gioia del Colle Aleatico Liquoroso Dolce Красное сладкое десертное. Алк. 18,5%
9. **Gravina (Spumante)** Белое сухое и сладкое. Может быть игристым
10. **Leverano** DOC с территорией коммуны Ливерано в провинции Лечче
Leverano Bianco Белое сухое
Leverano Bianco Fassito Белое сладкое десертное из подвыяженного винограда. Алк. 15%
Leverano Bianco Vendemmia Tardiva Белое сладкое десертное из винограда, собранного не ранее 1.10. Алк. 15%
Leverano Rosso Красное сухое
Leverano Rosso Nuovo Красное сухое молодое
Leverano Rosso Riserva Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, из них 6 мес. — в бутылке, считая с 1.11 года сбора урожая
Leverano Rosato Розовое сухое
Leverano Malvasia Bianca Белое сухое
Leverano Negroamaro или *Negro Amaro Rosso* Красное сухое
Leverano Negroamaro или *Negro Amaro Rosato* Розовое сухое
11. **Lizzano** DOC с территории 3 коммун в провинции Таранто
Lizzano Rosso (Giovane=Novello/Frizzante) Красное сухое. Может быть молодым, если было реализовано до 1.03, следующего за урожаем года, или шипучим
Lizzano Rosato (Giovane=Novello/Frizzante) Розовое сухое. Может быть молодым, если было реализовано до 1.03, следующего за урожаем года, или шипучим
Lizzano Rosato Spumante Розовое сухое игристое
Lizzano Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Lizzano Bianco Spumante Белое сухое игристое
Lizzano Negroamaro или *Negro Amaro Rosso* Красное сухое. Superiore — выдержка не менее 1 года и алк. 13%
Lizzano Negroamaro Rosato Розовое сухое
Lizzano Malvasia Nera Красное сухое. Superiore — выдержка не менее 1 года и алк. 13%
12. **Locorotondo (Spumante)** Белое сухое. Может быть игристым
13. **Martina (Franca) (Spumante)** Белое сухое. Может быть игристым
14. **Matino** DOC с территории ряда коммун в провинции Лечче
Matino Rosso Красное сухое
Matino Rosato Розовое сухое
15. **Mascato di Trani** DOC с обширной территории в провинции Бари
Mascato di Trani Dolce Naturale Белое сладкое десертное. Алк. 14,5%. Обяз. выдержка — 5 мес.
Mascato di Trani Liquoroso Белое сладкое крепленое. Алк. 18%. Обяз. выдержка — 1 год
16. **Nardò** DOC с территории 2 коммун в провинции Лечче
Nardò Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
Nardò Rosato Розовое сухое
17. **Orta Nova** DOC с территории нескольких коммун в провинции Фоджа
Orta Nova Rosso Красное сухое
Orta Nova Rosato Розовое сухое

18. **Ostuni DOC** с обширной территории в провинции Бриндизи
Ostuni Bianco Белое сухое
Ostuni Ottaviano Красное сухое
19. **Primitivo di Manduria DOC** с обширных территорий в провинциях Бриндизи и Таранто
Primitivo di Manduria Красное сухое и сладкое. Мин. алк. 14%.
 Обяз. выдержка — 9 мес.
Primitivo di Manduria Dolce Naturale Красное сладкое десертное.
 Мин. алк. 16%. Обяз. выдержка — 9 мес.
Primitivo di Manduria Liquoroso Dolce Naturale Красное сладкое десертное.
 Мин. алк. 17,5%. Обяз. выдержка — 2 года
Primitivo di Manduria Liquoroso Secco Красное сухое десертное.
 Мин. алк. 18%. Обяз. выдержка — 2 года
20. **Rosso Barletta** Красное сухое. Invecchiato — 2 года выдержки
21. **Rosso Canosa (Canusium)** Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 13%
22. **Rosso di Cerignola** Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%
23. **Salice Salentino DOC** с обширных территорий в провинциях Бриндизи и Лечче
Salice Salentino Rosso (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 12,5%. Может быть молодым, произведенным по спец. технологии
Salice Salentino Rosato (Spumante) Розовое сухое. Может быть игристым
Salice Salentino Alatico Dolce Красное сладкое десертное. Обяз. выдержка — 6 мес. Мин. алк. 11%. Riserva — 2 года выдержки
Salice Salentino Alatico Liquoroso Dolce Красное сладкое крепленое. Обяз. выдержка — 6 мес. Мин. алк. 18,5%. Riserva — 2 года выдержки
Salice Salentino Bianco Белое сухое. Может быть слегка шипучим
Salice Salentino Pinot Bianco (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
24. **San Severo DOC** с территорий, прилегающих к коммуне Сан-Северо в провинции Фоджа
San Severo Bianco (Spumante) Белое сухое. Может быть игристым
San Severo Rosso Красное сухое
San Severo Rosato Розовое сухое
25. **Squinzano DOC** с территории нескольких коммун в провинции Лечче
Squinzano Rosso Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки и алк. 13%.
Squinzano Rosato Розовое сухое

Несколько лучших вин Апулии

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Patriglione	COSIMO TAURINO	Salice Salentino	LEONE DE CASTRIS
Primitivo di Manduria Zinfandel	SINFAROSA	Rosso Donna Lisa Riserva	
Salento Rosso Notranano	COSIMO TAURINO	Five Roses	LEONE DE CASTRIS
		Salento Rosato Rosa del Golfo	ROSA DEL GOLFO

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Moscato di Trani Dulcivini Furolo	TORREVENTO	Nero	CONTI ZECCA
Fruibusterre Antica Maseria Torre Mozza	FERVINI	Graticciola	AGRICOLE VALIONE
Annecolo	CASTEL DI SALVE	Castel del Monte Rosso Il Falcone Riserva	RIVERA
Vigna Spatio	MICHELE CALÒ E FGLI	Nostalgie Rosso	LIBRA
Duca d'Avogona	FRANCESCO CANDIDO	Vigna del Feudo	FELLINE

Описание основных марочных вин Апулии

Castel del Monte (Кастель дель Монте) DOC

Красные, розовые и белые вина. Сорты винограда: различные сорта, произрастающие в центральной части Апулии, в провинции Бари. Среднее содержание алкоголя — 11%. Цена от умеренной до средне-высокой.

Кастель дель Монте, замок на вершине горы, один из известнейших памятников и исторических достопримечательностей Апулии подарил своим самым разнообразным и различным винам из ограниченной местности в провинции Бари, в которую входят полностью территории коммуны Минервино Мурдже и часть территорий еще целой дюжины соседних коммун, в числе которых находится и Андрия, коммуна, где находится сам замок. Список сортов, используемых при их производстве, очень широк. *Бьянко* создано из сортов Пампануто (или Пампанино), Шардоне или Бомбино Бьянко с возможным добавлением не более 35% других неароматических разновидностей местной зоны. Вино может выпускаться в шипучей версии *Frizzante*. *Rosso* производит из сортов Ува ди Троя, либо Альянико, либо Монтепульчано. Можно встретить молодой вариант *Novello* красного *Кастель дель Монте*. Имеются и другие сорта, из которых производят односортовые или смешанные (моноветинные) вина: Бомбино Бьянко, Шардоне, Пино Бьянко, Совиньон, Альянико, Бомбино Неро, из которого делают розовые вина, Каберне Фран и Каберне Совиньон, Пино Неро и Ува ди Троя. Белые, отмеченные соломенно-желтым цветом, тонким винным ароматом и фруктовым, сухим и гармоничным наполненным вкусом, рекомендуется подавать в качестве аперитива или к рыбным блюдам. Красные, многие из которых могут быть выдержанными и иметь надпись *Riserva*, отмечены цветом, который варьирует от рубинового до гранатового, и гармоничным вкусом, усиленным присутствием танинов. Подается в течение всей трапезы. Розовые *Кастель дель Монте* можно назвать одними из лучших итальянских розовых вин.

Locorotondo (Локоротондо) DOC

Белое вино. Сорты винограда: Вердека и Бьянко д'Алессанго с возможным добавлением Фьяно, Бомбино и Мальвазии Тосканы. Минимальное содержание алкоголя — 11%. Цена умеренная.

Территория производства, известная своими старинными круглыми постройками, так называемыми трулли из белого камня, разделена между провинциями Бари и Бриндизи и включает в свой состав коммуны Локоротондо, Фазано и Чистеррино. У вина светлый соломенно-желтый цвет с зелеными тонами, тонкий, характерный и располагающий запах, и сухой, довольно приятный вкус с обильной кислотностью. Употреблять вино лучше всего в качестве аперитива или с рыбными закусками. Встречается и игристая версия — *Локоротондо Спуманте*.

Rosso Canosa или Canusium (Россо Каноза или Канузимум) DOC

Красное вино. Сорта винограда: Ува ди Троя с возможным добавлением Монтепульчано и Санджовезе. Минимальное содержание алкоголя — 12%. Riserva — 2 года выдержки и содержание алкоголя не менее 13%. Цена умеренная.

Зона производства этого вина находится в местности коммунальных владений Каноза ди Пузия в провинции Бари. Древний *Канузимум* по цвету — это красно-рубиновое вино, меняющее с возрастом оттенок в сторону оранжевого блеска. Несколько спиртуозное, но приятное своим характерным букетом, *Россо Каноза* имеет сухой, полнотелый, наполненный танинами вкус и обладает замечательным слегка горьковатым послевкусием. Подается к закускам в молодой версии, и к жаркому — в более зрелом виде.

Salice Salentino (Саличе Салентинно) DOC

Красные, розовые и белые вина. Сорта винограда: Нефролимо с возможным добавлением не более 20% Мальвазии Нефли ди Лече и Мальвазии Нефли ди Бриндизи. Среднее содержание алкоголя — 12,5%. Цена от средней до высокой.

Россо. Красно-рубиновый цвет большей или меньшей интенсивности с ирризно-красным отблеском, усиливающимся с возрастом, в этом вине сопровождается насыщенным винным, сложным запахом и полным, сухим, обильным и сильным вкусом, отмеченным бархатистостью и гармоничностью. Употребляется в ходе всей трапезы. Вино может быть как молодым (*Novello*), так и выдержанным (*Riserva*). Молодое обладает более фруктовым букетом. Розовое вино отличается сочным вишнево-красным цветом и приятный винный запах. Иногда оно может быть игристым *Спуманте*. *Бьянко* производится преимущественно из Шардоне с возможным добавлением других местных сортов (не более 30%). Устойчивый соломенно-желтый цвет сопровождается зеленоватыми бликами, а букет характеризуют мягкость, фруктовые тона, особенно у молодого вина, удачно гармонирующие с сухим, живым и тонким вкусом. Прекрасно сочетается с рыбой. Кроме этих вин встречаются сладкое *Саличе Салентинно* из красного Алеатико (*Дольче*), оно же может быть крепленным (*Ликтороло*), в этом случае содержание алкоголя достигает 18,5%. Белое, кроме того, бывает произведено из Пино Бьянко с добавлением Шардоне и Совиньона.



Калабрия

Калабрия омывается Тирренским и Ионическим морями, поэтому калабрийские побережья обладают таким разнообразием климата и ландшафта, как фактически ни один другой регион Италии. Практически отвесно над побережьем возвышаются горы. Поэтому здесь немного пространства для выращивания виноградной лозы. У подножия гор и в долинах виноградники перемежаются оливковыми садами. Местные вина очень вкусны и отличаются высоким уровнем содержания алкоголя. Вино — один из немаловажных аспектов экономики региона. Местные вина известны своей принадлежностью древнейшим энологическим традициям.

«Носок итальянского сапога», как нередко называют Калабрию, славится производством двух основных сортов винограда греческого происхождения, Пальомпо, красного, и Треко, белого. Несмотря на такое однообразие, вина, производимые в этой местности, могут очень сильно отличаться друг от друга в зависимости от их местоположения и соответственно микроклимата. Региональная столица находится в Катандзаро. Провинций внутри региона Калабрии, помимо самого Катандзаро, еще две — Козенца и Реджо-ди-Калабрия. По размерам и численности населения эта часть Италии стоит на десятом месте среди прочих, занимая площадь в 15 080 кв. км и обладая населением около 2,2 млн. человек. По площади виноградников Калабрия также находится в середине, на десятом месте — 31,6 тыс. га, из которых около одной

десятой зарегистрированы как марочные DOC — 9,4 тыс. га, что указывает всего лишь на пятнадцатое место. По общему объему производства регион также недалеко ушел, если принимать во внимание 31,6 млн гектолитров в год (четырнадцатое место), из которых лишь 40 тыс. гектолитров это наименования, контролируемые по происхождению (DOC). Наибольшая часть производства, около 90% — это красные и розовые вина.

Самым известным вином Калабрии называют *Чиро*, которое может быть белым, красным и розовым. Виноград, используемый при производстве вин этого сорта, растет на невысоких холмах вдоль побережья Ионического моря между древнегреческими городами Сабария и Кротоне. Это вино — прямой потомок древней *Кримисы*, которая согласно преданиям давала пьют и молодым, и выдержанным, особенно это касается *Рисервы*, у которой неплохой потенциал для старения. Белое и розовое очень неплохи в молодом возрасте. Эти вина обладают всей полнотой вкуса, свежестью, энергетикой и другими чертами, присущими добротным винам. Схожими с *Чиро* по качеству и по структуре можно назвать белые и красные вина, известные под маркой *Melissa* DOC, из области Катаандзаро. Среди белых вин выделяется сладкое *Греко ди Бьянко*, которое рождается на берегу Ионического моря вблизи от города Бьянко. У этого вина удивительная бархатистая и уютная основа вкуса, которая располагает огромным количеством оттенков, а также замечательный слегка цитрусовый букет.

Вина Калабрии

DOC

- Bivongi** DOC с территории 9 коммун в провинции Реджо-ди-Калабрия
Bivongi Bianco Белое сухое
Bivongi Rosso (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
Bivongi Rosato Розовое сухое
- Cirò** DOC с территории 4 коммун в провинции Катаандзаро
Cirò Rosso Красное сухое. Обяз. выдержка — 8 мес. Classico — произведенное в коммунальных владениях Чиро и Чиро Марина. Superiore — алк. 13,5%. Riserva — 2 года выдержки
Cirò Rosato Розовое сухое
Cirò Bianco Белое сухое
- Donnici** DOC с территорий 10 коммун в провинции Козенца
Donnici Bianco Белое сухое
Donnici Rosso (Novello) Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 мес. Riserva — 1 год выдержки, считая с 1.11 года урожая, из них 6 мес. — в дубе и 6 мес. в бутылке. Может быть молодым
Donnici Rosato Розовое сухое
- Greco di Bianco** Белое десертное сладкое. Обяз. выдержка — 1 год, алк. 17%
- Lamezia** DOC на территории 9 коммун в провинции Катаандзаро
Lamezia Bianco Белое сухое
Lamezia Rosso (Novello) Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки, из них 6 мес. в дубе и 6 мес. в бутылке. Может быть молодым

- Lamezia Rosato* Розовое сухое
Lamezia Greco Белое сухое
- Melissa** DOC с территории нескольких коммун в провинции Катаандзаро
Melissa Bianco Белое сухое
Melissa Rosso Красное сухое. Superiore — 2 года выдержки и алк. 13%
 - Pollino** Красное сухое. Superiore — 2 года выдержки и алк. 12,5%
 - San Vito di Luzzi** DOC из части коммуна Луизи в провинции Козенца
San Vito di Luzzi Rosso Красное сухое
San Vito di Luzzi Rosato Розовое сухое
San Vito di Luzzi Bianco Белое сухое
 - Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto** Красное и розовое сухое
 - Savuto** Красное и розовое сухое. Superiore — 2 года выдержки и алк. 12,5%
 - Scavigna** DOC с территории 2 коммун в провинции Катаандзаро
Scavigna Bianco Белое сухое
Scavigna Rosso Красное сухое
Scavigna Rosato Розовое сухое
 - Verbiccato** DOC с территорий в провинции Козенца
Verbiccato Bianco Белое сухое. Может быть игристым
Verbiccato Rosso Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки и алк. 12,5%
Verbiccato Rosato Розовое сухое

Несколько лучших вин Калабрии

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Cirò Rosso Classico Superiore Donna Madda	FATTORIA SAN FRANCESCO	Le Passate	LIBRANDI
Cirò Rosso Duca Sanfelice Riserva	LIBRANDI	Savuto Superiore Vigna Morilla	GIOVAN BATTISTA ODOARDI
Federico II	CANTINE LENTO	Scavigna Vigna Garrone	GIOVAN BATTISTA ODOARDI
Gravello	LIBRANDI	Yalco	GIOVAN BATTISTA ODOARDI
Lamezia Rosso Riserva	CANTINE LENTO		

Описание основных марочных вин Калабрии

Cirò (Чиро) DOC

Красное, розовое и белое вина. Сорта винограда: *Галатто*, *Треббьяно Тевкано*, *Греко Бьянко*. Среднее содержание алкоголя — 12,5%. Цены невысоки.

Древний Кремиста, храм, посвященный Бахусу, древнеримскому богу виноделия, находилась именно здесь, в округе Чиро Марина, где сегодня производят удивительные превосходные одноименные вина. Все уголья, в состав которых входят виноградники, используемые для производства *Чи-*

ро, находятся в провинции Катандзаро. Красное *Чиро*, получаемое из винограда греческого сорта Гальопино, лишь с небольшим, не более 5%, добавлением Треббьяно и Греко, представляет собой вино рубиново-красного цвета с тонким, но интенсивным букетом и сухим, теплым и сбалансированным вкусом, отличное своей полнотелостью и бархатистостью. Обязательная выдержка вина перед его продажей составляет 8 месяцев. Минимальное содержание алкоголя — 12,5%. Подается к закускам и мясным основным блюдам и случае выдержанного *Чиро*. Полученное с виноградников непосредственно в коммуне Чиро и Чиро Марини вино получает статус исторического *Classica*. А при достижении уровня алкоголя 13,5%, оно становится *Superiore*. В случае дополнительной выдержки в погребе производителя не менее 2 лет, оно получает возможность именоваться *Riserva*. Розовое *Чиро* — это то же самое вино, винификация которого проходила без мацерации, то есть контакта с кожурой винограда. У вина насыщенный розовый цвет, а также сухой освежающий и располагающий вкус. Белое *Чиро* получают из Греко Бьянко и Треббьяно Тоскано. Это довольно простое, но вместе с тем очень приятное своей свежестью и легкостью вино. Уровень алкоголя — 11%. Подается к рыбе.

Молизе



Один из самых небольших регионов Италии, Молизе ведет соперничество за последнее место по размерам, численности населения и количеству производимого вина только с одним регионом на другом конце Италии — с Вале д'Аоста. И нужно признать, что практически по всем параметрам его превосходит, занимая девятнадцатое место, за исключением лишь двух параметров — объемов производства марочных вин DOC, которых здесь выпускают всего 2 тыс. гектолитров в год (последнее, 20-е место), и площади виноградников, которая составляет около 9,5 тыс. га (18-е место). Во всем остальном регион находится на почетном предпоследнем месте, занимая общую площадь в 4438 кв. км, имея численность населения чуть менее 350 тыс. человек и ежегодно выпускал в обращение 550 тыс. гектолитров вина, около 80% которого имеет красный цвет.

Региональная столица находится в Кампобассо. Провинций всего две: Изерния и Кампобассо. Они делят регион на две части — западную (Изерния) и восточную (Кампобассо). Аграрничество до сегодняшних дней остается основным видом деятельности, приносящей наибольший доход региону. Здесь есть участки, где сельское хозяйство — единственный источник прибыли, так как эти участки не имеют никакой промышленности или иных видов деятельности, например туризма — Молизе имеет очень незначительный доступ к Адриатике. Поднявшись на вертолете, можно увидеть, насколько в регионе доминирует зеленый цвет — обилие лесов, полей, засаженных зерновыми, садов и плантаций овощей поражают воображение.

Немаловажным за последнее десятилетие стало считаться и виноградарство. В результате повышения интереса и внимания местных виноделов к своему производству стало улучшаться и качество производимого вина, хотя по-прежнему в справочниках этот регион идет вместе с Аbruцци и как бы не имеет своего лица. В действительности это неверно. И два самых интересных вина Молизе — *Биберно* и *Пелитро* — это доказывают, начиная с 80-х. Со временем, можно это предположить, умело используя свое привилегированное местоположение между Адриатикой и Апенниннами, Молизе удастся встать на одну пьедестал с Аbruцци, продолжением которого регион является, Кампаней и Апулией — новыми звездами южного виноделия. А пока это еще не наступило, мы становимся свидетелями такого перерождения.

Основными сортами винограда, принятыми здесь, стали красные Альвиано, Монтепульчано и Санджовезе, среди белых можно встретить Мальвазию, Треббьяно и Бомбино. Бьянко, что в сущности повторяет сортовой набор Абруцци.

Вина Молизе

DOC

- Biferno DOC** с территории провинции Кампобассо
 - Biferno Bianco* Белое сухое
 - Biferno Rosso* Красное сухое. Riserva — 3 года выдержки
 - Biferno Rosato* Розовое сухое
- (Del) Molise DOC** с обширной территории 70 коммун в провинциях Кампобассо и Изерния
 - Chardonnay del Molise (Spumante)* Белое сухое. Может быть игристым
 - Falanghina del Molise* Белое сухое
 - Greco Bianco del Molise* Белое сухое
 - Moscato del Molise* Белое сладкое
 - Moscato Passito del Molise* Белое сладкое десертное из подвяленного винограда, алк. 14%
 - Moscato Spumante del Molise* Белое сладкое игристое
 - Pinot Bianco del Molise (Spumante)* Белое сухое. Может быть игристым
 - Sauvignon del Molise* Белое сухое
 - Torbiano del Molise (Vivace)* Белое сухое слегка шипучее
 - Aglianico del Molise* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки с 1.11 года урожая, из них 6 мес. в дубе. Алк. 12,5%
 - Cabernet Sauvignon del Molise (Vivace)* Красное сухое слегка шипучее
 - Montepulciano del Molise* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки с 1 ноября года урожая, из них 6 мес. в дубе. Алк. 12,5%
 - Rosso del Molise (Novello)* Красное сухое. Может быть молодым
 - Sangiovese del Molise* Красное сухое
 - Tintilia или Bovale Grande Nero del Molise* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки с 1.11 года урожая, из них 6 мес. в дубе. Алк. 12,5%
- Pentro (di Isernia) DOC** с холмов, на высоте не выше 600 м над уровнем моря в провинции Изерния
 - Pentro Rosso* Красное сухое
 - Pentro Rosato* Розовое сухое
 - Pentro Bianco* Белое сухое

Несколько лучших вин Молизе

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Альвиано	DI MAJO NORANTE	Biferno Rosso	DI MAJO NORANTE
Бьянко	DI MAJO NORANTE	Ranietello	

Описание основных марочных вин Молизе

Biferno (Биферно) DOC

Красное, розовое и белое вина. Сорта винограда: Монтепульчано, Треббьяно Тоскано и Альвиано с возможным добавлением местных неароматических белых сортов в небольших количествах — для красного и розового; Треббьяно Тоскано, Бомбино Бьянко и Мальвазия Бьянко — для белого. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Цена нетипичная.

Вино производится в местности, расположенной в провинции Кампобассо. Красное имеет более или менее рубиново-красный цвет, меняющийся на гранатовый с возрастом. Кстати, от возраста вино явно выигрывает, что отражается на его букете и вкусе. Последний довольно интенсивный, полный, бархатистый и сбалансированный. После 3 лет выдержки и при достижении уровня алкоголя 13%, вино становится *Riserva*. Розовое отличается фруктовым букетом и вкусом. А белое — соломенно-желтым цветом с зеленым оттенком. Букет его приятен, тонок и ароматен лишь слегка, вкус — сухой, гармоничный и свежий. Все типы вина принято подавать к основным блюдам, в соответствии с принятыми правилами сочетания блюд и вин.

Базиликата



Этот регион до XII века был известен под названием Лукания. С XII века до 1932 года он именовался Базиликата. С 1932-го был опять назван Луканией, а после падения режима Муссолини заново переименован в Базилику. Регион отличается очень неровным ландшафтом. Виноградарство распространено практически во всех коммунах провинций Матера и Потенца. Производством вина здесь занимаются с древнейших времен. Исторические источники доказывают, что склоны низких Луканских Апеннин — один из первых очагов развития виноделия в Италии. Лучшие вина происходят с вулканических склонов юго-восточной части Вултурнийского хребта.

Столица региона находится в городе Потенца, по имени которого названа и провинция Потенца. Кроме нее существует еще одна провинция — Матера. По своим размерам Базиликата оказалась на четырнадцатом месте, занимая площадь в 9992 кв. км. Население немногим превышает 0,5 млн. жителей (около 650 тыс. человек), и, следовательно, регион попадает на восемнадцатое место. Виноградниками покрыты 16,5 тыс. га (шестнадцатое место), из которых 1,5 тыс. га использованы под производство винограда для марочного вина, единственного получившего сертификат DOC в этом регионе (семнадцатое место) и которого выпускается ежегодно не более 6,5 тыс. гектолитров (восемнадцатое место). Незначительное ежегодное производство вина (всего 400 тыс. гектолитров) ставит Базилику также на восемнадцатое место. Большая часть оборота — красные вина.

Как ни странно, здесь, на самом юге Италии, откуда рукой подать до Африки, бывает удивительно прохладно. Объяснение этому феномену можно отыскать в физической географии. Базиликата представляет собой исчерченную горами и холмами территорию. Прохладно бывает именно в горах. Вина, более выразительные своими ароматами и фруктовыми тонами

во вкусе, рождаются здесь же, именно в этом климате, который, как видно, имеет преимущества для подобной выразительности и концентрации ароматов и вкусов. Единственное марочное вино Базиликаты, *Агьянико дель Вултурге*, производимое из сорта винограда древнейшего происхождения Агьянико, именно такого яркого качества. Несмотря на его одиночество в списке вин DOC, уровень репутации позволяет местным жителям гордиться своим детищем. Вино обладает богатым характером и потенциалом. Этот сорт винограда, который стал базой для другого великого вина Южной Италии — *Тиррени* из Кампаньи, — был завезен на территорию Апеннин еще греками раньше VI—VII веков до н.э. В ходе многотысячелетней истории сорт эволюционировал в виноград, который дарит миру вина необычайно интенсивного цвета, с возрастом улучшающие свое и без того высокое качество, приобретающая удивительную индивидуальность, комплексность и сложность вкуса. В лучшие годы производства эти вина могут храниться необычайно долго. Зона производства этого вина находится на севере региона на склонах потухшего вулкана на горе Монте Вултурге.

Из других сортов винограда, а следовательно, вина, здесь в регионе встречаются, особенно в северной и восточной частях Базиликаты, Москато дель Вултурге, Мальвазия, Монтепульчано и Санджовезе. Значительная зона производства неплохих немарочных вин из этих и некоторых других сортов сконцентрирована в долине реки Бральяно, в районе города Матера. Интересными винами можно назвать белое и красное *Металпонтум*, производимые в районе города Металпонтум на юго-востоке Базиликаты.

Региональная кухня имеет те же типологические черты, свойственные всем южным регионам. Обилие производимых здесь же на месте продуктов, благодаря климатическим особенностям, влияет напрямую на сезонный характер гастрономических предпочтений. Хотя в этом климате изобилие овощей едва ли может иметь сезонный характер и местные жители круглый год могут наслаждаться дарами природы и моря.

Вина Базиликаты

DOC

1. *Aglianico del Vulture (Spumante Naturale)* Красное сухое и сладкое. Обяз. выдержка — 1 год. Vecchio — 3 года выдержки и алк. 12,5%. Riserva — 5 лет выдержки. Может быть игристым

Несколько лучших вин Базиликаты

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Aglianico del Vulture Carpe Diem	CONSORZIO VITICOLTORI ASSOCIATI DEL VULTURE	Aglianico del Vulture Valle del Trono	BASILIUM
Aglianico del Vulture Don Anselmo Riserva	PATERNOSTER	Canrieto Vigna del Pisci	D'ANGELO D'ANGELO

Описание основных марочных вин Базиликаты

Aglianico del Vulture (Альянико дель Вультуре) DOC

Красное вино. Сорта винограда: Альянико. Минимальное содержание алкоголя — 11,5%. Цена невысокая.

Сорт винограда Альянико, греческого происхождения, на что указывает и его этимология (Альянико — Элленико), возделывался в районе Вультуры в провинции Потенца с незапамятных времен. Вино, произведенным из этого сорта, сопровождалось трапезы аристократов и королей. Это замечательное вино пригодно для длительного старения. Оно обыкновенно бывает довольно глубокого рубиново-красного или гранатового цвета. Отчетливо присутствует винный запах. Буquet тонкий и очень характерный, раскрывается в процессе старения. Вкус резкий свежий, терпкий с ярко выраженными танинами. Имеет тенденцию к округлости, становится бархатистым с годами. Это вино может быть и сладковатым. Минимальный уровень алкоголя — 11,5%. Рекомендуется подавать с жареным мясом. Минимальный срок выдержки — 1 год. При уровне алкоголя 12,5% и не менее 36 месяцев выдержки Альянико может быть помечено как *Vecchio*, а после 5 лет выдержки — как *Riserva*. Кроме того, вино может быть произведено в виде игристого *Spumante*.

Остров Сардиния



Сардиния — второй по величине остров в Средиземном море. По форме он напоминает прямоугольник. Все четыре побережья глубоко изрезаны, что делает их необычайно привлекательными для туристов и фотографов. Виноград возделывается на Сардинии с незапамятных времен, местные вина всегда считались прекрасными благодаря замечательному качеству винограда, так что даже в древние времена, когда процесс винификации находился на совершенно примитивном уровне, вина получались выдающимися. Они были широко известны уже во времена Римской Империи. В XV—XVII веках на остров были завезены из Испании вместе с техникой производства ликеристых вин сорта Моника, Каннонау и НуРе. Возврат к чисто винодельческой культуре произошел только после перехода острова в подданство Савойских королей. Сейчас на Сардинии производят одновременно прекрасные столовые и десертные вина.

Столица региона находится в Кальяри, а областей всего четыре — Кальяри, Нуоро, Ористано и Сассари. Регион считается третьим по размерам

(24 000 кв. км) и лишь двенадцатым по численности населения (около 1,7 млн. человек). Виноградниками заняты около 66 тыс. га (седьмое место). По объему производства Сардиния занимает одиннадцатое место, выпуская около 2 200 тыс. гектолитров, более 100 тысяч из которых вина с контролируемым наименованием по происхождению (DOC), что составляет 2,5% от общего объема и ставит регион на четырнадцатое место. Две трети производимых вин — белые. Сардиния, кроме этого, — один из крупнейших производителей десертных и крепленых вин в Италии.

История Сардинии имеет прямую связь с ее местоположением. География сильно повлияла на судьбу острова, одного из наиболее изолированных участков в средиземноморском бассейне, и, как следствие, самого своеобразного из всех итальянских регионов. На самоопределение, становление и развитие Сардинии повлияли иностранные испанцы, чье владычество в море не могло не сказаться на установлении тесных торговых и политических связей, французы, в начале XIX столетия перепишавшие историю и географию Европы заново, — и другие народы, в том числе сами итальянцы. Но при такой ассимиляции, сардинцам удалось сохранить и приумножить собственные традиции и специфические черты. Местное население очень интересно своей культурой, такой многообразной, впитавшей наследственные признаки соседних народов и при этом сумевшей сохранить неподражаемую индивидуальность и остаться независимой. Эта индивидуальность и относительная независимость проявляют себя прежде всего в языке сардо, местном языке, довольно непохожем на итальянский, а тот факт, что чуть ли не половина жителей острова не только не умеют читать, но и не говорят по-итальянски, подтверждает тезис о независимости.

Владение некогда могущественного Неаполитанского Королевства Двух Сицилий, остров Сардиния обладает ландшафтом головокружительной красоты. Сардинию справедливо называют одним из самых красивых островов Средиземноморья. Виноградники занимают в нем немаловажное место. В этом божественном уголке земли они произрастают в шахматном порядке на плодородных равнинах и невысоких холмах, поросших лесами, что с высоты создает впечатление зеленого бархата, небрежно брошенного кем-то на землю. Наличие сортов, как и язык сардинцев, имеют испанское звучание. Некоторые из них уникальны и не имеют аналогов на других участках и в регионах Италии. Список их довольно внушительный — Джиро, Кашонау, Моинка, Наско, Нурагус, Торбато и многие другие. Марочное виноделие, или говоря другими словами, производительные зоны с контролируемым наименованием DOC сконцентрированы в южной и северной частях региона, причем наиболее интенсивной зоной можно считать юг. Хотя есть марки, зона производства которых распространена на всю территорию острова, как, например, *Кашонау ди Сардентя*, *Моинка ди Сардентя*, *Москато ди Сардентя* или *Верментино ди Сардентя*. Наиболее известными винами и производительными зонами считают Кампидано, неподалеку от города Терральба, на юго-западе острова. В районе столицы, порта Кальяри, на самом юге производят другую качественную марку вин по имени города Кальяри. Сорта винограда здесь множество: и Мальвазия, и Москато, и Нурагус, и некоторые другие. На северо-западе, на побережье между городами Альгеро и Сассари, в районе мыса Баллуря раскинулась зона производства одного из наиболее выдающихся вин острова — *Верментино ди Галлура*, белого сухого необычайно тонкого и ароматного. Вообще этот лигурийский сорт винограда

очень неплохо проявляет себя и в здешних местах. Качество вин, производимых от него, может очень сильно меняться от одной зоны производства к другой. Начиная от обыкновенного и довольно заурядного, слегка игристого или шипучего до очень насыщенного и тошкого. Другим важным белым стал Нурагус, по названию древних культовых построек в виде столбов или башенок из камня, которые назывались *Нураге*. Сорт был завезен на остров еще финикийцами. С тех пор он отвечает за производство белых вин сильного характера и превосходного качества. Из красных наибольшее признание получил Кашонау, родственник испанской Гарнача. Из него создаются вина целой гаммы вкуса от розовых сухих и молодых до выдержанных красных сухих и сладких. Не уступает ему ни в чем и Моинка, другой предмет испанского экспорта, который отвечает также за производство сухих и сладких вин. Наиболее признанными зонами производства *Кашонау* считают районы городов Иерзу и Доргали, а также прибрежные холмы в районе Капо Феррато на восточном побережье в провинции Нуоро. Иногда здешние вина сравнивают с *Порто*, благо традиция имеет общие исторические корни. Другой уроженец самой южной части острова, Кариньяно дель Сульчис, также испанского происхождения, называется еще одной звездой Сардинии, подвешивая большие надежды. Но наиболее перспективным и любопытным следует назвать умеренно сладкое красное вино под маркой *Джафо ди Кальяри*. А гаммам неподражаемым и индивидуальным можно признать белую *Верментину ди Ористано*, поражающую самых утонченных ценителей сложностью и многообразием нюансов вкуса и букета. А в остальном, трудно заметить, на Сардинии вы можете встретить вина на любой вкус и удовлетворить любую прихоть, имеющую отношение к предпочтениям в области виноделия, начиная от спокойных вин любого цвета до игристых или шероховатых винтарного цвета десертных и крепленых.

Ресторанная кухня — элемент региональной культуры. Как и все остальное, что имеет отношение к эволюции и этногенезу, она растворила в себе множество рецептов и предпочтений тех народов, которые влияли на ход истории на острове, сохранив при этом собственные черты и особенности. Значительная часть ингредиентов, используемых в местной кухне, природного происхождения, что не новость для Италии в целом. На Сардинии охотно занимаются рыболовством, охотой и сельским хозяйством. Кулинарные традиции очень разнообразны. Несложно догадаться, что морепродукты и рыба не являются продуктами дефицита на острове, название которого ведется от названия рыбы. Сардины здесь отменно хороши и в салатах, и с оливковым маслом, и в сочетании с фенхелем, который придает рыбе неповторимый особый вкус. В глубине острова, в возвышенных, холмистых, поросших густыми лесами горных районах охотятся на оленей и кабанов, на зайцев и лис, на фазанов и куропаток. Дичь предпочитают готовить на гриле, на открытом огне. Специфический вкус, ни с чем не сравнимый, мясо приобретает не только благодаря травам и специям, распространенным на острове, но и за счет запахов ушей ароматической древесины, например можжевельника. Из трав здесь много мяты, розмарина, чабреца, мирта и прочих, наполняющих ароматами сухих трав воздух края, где бы вы ни находились — высоко в горах или на побережье. Молочные продукты в неменьшем изобилии. Сыры из козьего, овечьего и коровьего молока здесь очень разнообразны и ароматны. Все это многообразие вкусов и обилие местной качественной пищи стоит помножить на разнообразнейшие типы и сорта

вин, чтобы представить себе, что за край скрывается под красивым названием Сардиния.

Вина Сардинии

DOCG

1. *Vermentino di Gallura* Белое сухое. Superiore — алк. 13%

DOC

2. *Alghero* DOC с территории 7 коммун в провинции Сассари
 - Alghero Bianco* Белое сухое
 - Alghero Bianco Frizzante* Белое сухое и сладкое шипучее
 - Alghero Spumante Bianco* Белое сухое и сладкое игристое
 - Alghero Passito* Белое сладкое. Мин. алк. 17,4%
 - Alghero Rosato (Frizzante)* Розовое сухое. Может быть шипучим
 - Alghero Rosso* Красное сухое
 - Alghero Novello* Красное сухое молодое
 - Alghero Spumante Rosso* Красное сухое и сладкое игристое
 - Alghero Liquoroso* Красное сладкое десертное из подвяленного винограда. Мин. алк. 18%. Обяз. выдержка — 3 года. Riserva — 5 лет выдержки
 - Alghero Torbato* Белое сухое
 - Alghero Torbato Spumante* Белое сухое и сладкое игристое
 - Alghero Sauvignon* Белое сухое
 - Alghero Chardonnay* Белое сухое
 - Alghero Chardonnay Spumante* Белое сухое и сладкое игристое
 - Alghero Vermentino Frizzante* Белое сухое и сладкое шипучее
 - Alghero Sanguisese* Красное сухое
 - Alghero Cagnulani* или *Cagnulini* Красное сухое
 - Alghero Cabernet* Красное сухое
3. *Arborea* DOC с обширной территории в провинции Ористано
 - Arborea Sanguisese Rosso* Красное сухое
 - Arborea Sanguisese Rosato* Розовое сухое
 - Arborea Trebbiano (Frizzante Naturale)* Белое сухое и сладкое, может быть шипучим
4. *(Campidano di) Terralba* Красное сухое. Обяз. выдержка — 5 мес.
5. *Cannonau di Sardegna* DOC со всей территории острова. Oliena = Nerente di Oliena, Caro Ferrato и Jerzu — названия специфических зон производства в различных коммунах и участках Сардинии
 - Cannonau di Sardegna Rosso* Красное сухое. Обяз. выдержка — 7 мес. Riserva — 2 года выдержки и алк. 13%
 - Cannonau di Sardegna Rosato* Розовое сухое
 - Cannonau di Sardegna Rosso Liquoroso Dolce Naturale/Secco* Красное сладкое и сухое крепленое. Обяз. выдержка — 2 года и алк. 16–18%
6. *Carignano del Sulcis* DOC с территории 17 коммун в провинции Кальяри на холмах, чья высота не превышает 400 м над уровнем моря
 - Carignano del Sulcis Rosso* Красное сухое
 - Carignano del Sulcis Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, из них 6 мес. в бутылке. Алк. 12,5%
 - Carignano del Sulcis Superiore* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, из них 6 мес. в бутылке. Мин. алк. 13%

Carignano del Sulcis Rosato Розовое сухое

Carignano del Sulcis Novello Красное сухое молодое

Carignano del Sulcis Passito Красное сладкое из селекционного подвяленного винограда, выжатого в период с 10.10 до 31.03 года, следующего за урожаем. Обяз. выдержка — 6 мес., из них 3 — в бутылке. Алк. 16%

7. *Girò di Cagliari* DOC с территории провинции Кальяри и части провинции Ористано
 - Girò di Cagliari Dolce Naturale — Secco* Красное сухое с мин. алк. 14% и сладкое десертное с мин. алк. 14,5%
 - Girò di Cagliari Liquoroso Dolce Naturale — Liquoroso Secco* Красное сладкое и сухое. Мин. алк. 17,5%. Обяз. выдержка — 9 мес. Riserva — 2 года выдержки
8. *Malvasia di Bosa* DOC с территорий в провинции Нуоро
 - Malvasia di Bosa Dolce Naturale — Secco* Белое сухое и сладкое десертное, мин. алк. 15%
 - Malvasia di Bosa Liquoroso Dolce Naturale — Liquoroso Secco* Белое сладкое и сухое. Мин. алк. 17,5%. Обяз. выдержка — 2 года
9. *Malvasia di Cagliari* DOC с территорий в провинции Кальяри и части территорий провинции Ористано
 - Malvasia di Cagliari Dolce Naturale — Secco* Белое сухое и сладкое десертное, мин. алк. 14%
 - Malvasia di Cagliari Liquoroso Dolce Naturale — Liquoroso Secco* Белое сладкое и сухое. Мин. алк. 17,5%. Обяз. выдержка — 9 мес. Riserva — 2 года выдержки
10. *Mandrolisai* DOC с территорий в провинции Нуоро и коммуны Самугео в провинции Ористано
 - Mandrolisai Rosso* Красное сухое. Superiore — алк. 12,5% и 2 года выдержки
 - Mandrolisai Rosato* Розовое сухое
11. *Monica di Cagliari* DOC с территорий в провинциях Кальяри и Ористано
 - Monica di Cagliari Dolce Naturale — Secco* Красное сухое с мин. алк. 14% и сладкое десертное с мин. алк. 14,5%
 - Monica di Cagliari Liquoroso Dolce Naturale — Liquoroso Secco* Красное сладкое и сухое. Мин. алк. 17,5%. Обяз. выдержка — 9 мес. Riserva — 2 года выдержки
12. *Monica di Sardegna (Frizzante Naturale)* Красное сухое и сладкое. Обяз. выдержка — 6 мес. Superiore — алк. 12,5% и 1 год выдержки для сухого. Может быть шипучим
13. *Moscato di Cagliari* DOC с территорий в провинциях Кальяри и Ористано
 - Moscato di Cagliari Dolce Naturale* Белое сладкое десертное, мин. алк. 11%
 - Moscato di Cagliari Liquoroso Dolce Naturale* Белое сладкое крепленое. Мин. алк. 17,5%. Обяз. выдержка — 5 мес. Riserva — 1 год выдержки
14. *Moscato di Sardegna* Белое сладкое. Tempio (Pausania) и Gallura — игристые с ограниченных территорий в провинции Сассари и Нуоро
15. *Moscato di Sorso-Sennori* Белое сладкое. Мин. алк. 15%. Обяз. выдержка — 5 мес. Liquoroso — алк. 17,5%
16. *Nasco di Cagliari* DOC с территорий в провинциях Кальяри и Ористано
 - Nasco di Cagliari Dolce Naturale — Secco* Белое сухое и сладкое десертное, мин. алк. 14,5%

Nasco di Cagliari Liquoroso Dolce Naturale – Liquoroso Secco Белое сладкое и сухое крепленое. Мин. алк. 17,5%. Объём выдержки – 9 мес. Riserva – 2 года выдержки

17. *Nuragus di Cagliari (Frizzante)* Белое сухое и сладкое. Может быть шипучим
18. *Sardegna Semidano (Spumante)* Белое сухое и сладкое. Superiore – алк. 13%. Может быть игристым. Passito – сладкое из подвяленного винограда. Мин. алк. 15%. Morigo – произведённое в специфической ограниченной зоне коммуны Могоро
19. *Vermentino di Sardegna (Spumante)* Белое сухое и сладкое. Может быть игристым
20. *Vernaccia di Oristano DOC* из провинции Ористано
Vernaccia di Oristano Белое сладкое. Мин. алк. 15%. Superiore – 3 года выдержки и алк. 15,5%. Riserva – 4 года выдержки
Vernaccia di Oristano Liquoroso Dolce Белое сладкое крепленое – 2 года выдержки и алк. 16,5%
Vernaccia di Oristano Liquoroso Secco Белое сухое крепленое – 2 года выдержки и алк. 18%

Несколько лучших вин Сардинии

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Alghero Marchese di Villamarina	TENUTE SELLA & MOSCA	Planargia	GIANVITTORIO NAPANA
Alghero Angiellu Ruffo Riserva	TENUTE SELLA & MOSCA	Terre Brune	CANTINA SOCIALE DI SANTADI
Angiale	ANTONIO ARGIOLAS	Turriga	ANTONIO ARGIOLAS
Dufe	GIUSEPPE GABBAS	Vernaccia di Oristano Riserva	ATELIO CONTINI
Luttini	CANTINA SOCIALE DI SANTADI		

Описание основных марочных вин Сардинии

Vermentino di Gallura (Верментино ди Галлуря) DOCG

Белое вино. Сорт винограда: Верментино (95-100%). Минимальное содержание алкоголя – 12%. Superiore – 13% алкоголя. Цена от средней до высокой.

Это сухое вино производилось на протяжении веков в северо-восточной части Сардинии, которая стала известна нам под именем «Галлуря». Если говорить точнее, то зона производства вин под этой маркой простирается на территории 21 коммуны в провинции Сассари и 2 коммуны в провинции Нуоро. У вина соломенно-желтый цвет с зеленоватым оттенком, довольно тонкий и выразительный букет, а также мягкий вкус, с устойчивым послевкусием, отмеченным легкой горчинкой. Подается к блюдам из рыбы и морепродуктам.

Vernaccia di Oristano (Верначча ди Ористано) DOC

Белое вино. Сорт винограда: Верначча ди Ористано 100%. Минимальное содержание алкоголя – 15%. Superiore – 15,5% алкоголя и 3 года выдержки. Riserva – 4 года выдержки. Цена от средней до высокой.

Вероятно, этот сорт был завезен в округ Ористано на Испанию к концу XIV века. Сегодня он получил распространение под названием *Vernaccia di Oristano*, что определяет его отличие от всех прочих разновидностей Верначчи. Зона производства лежит на западной стороне острова. Сорт всегда отличался способностью создавать насыщенные вина с характером, отличающиеся насыщенным цветом, оттенок которого колеблется от янтарного до золотисто-желтого. Букет тонкий, эфирный со следами цветов миндаля в запахе. Во вкусе также присутствует намоминание о горьком миндале, особенно в послевкусии. Вином рекомендуется сопровождать десерты. Кроме естественных сладких вин, существуют *Vernaccia di Oristano Liquoroso* или крепленое. Уровень содержания алкоголя у этих вин колеблется в пределах 16,5% для сладкого (*Dolce*) и 18% для сухого (*Secco*).

Остров Сицилия



Треугольная форма этого острова дала ему его древнейшее название — Тришакрия. Кроме того, три стороны острова омываются тремя морями — Тирренским, Ионическим и Средиземным. От материка остров отделен Мессинским проливом. 80% территории Сицилии состоит из гор и холмов, остальные 20% — равнина. В целом, Сицилия представляет собой очень характерный тип побережья Средиземноморского бассейна. Так же, как и Апулия, она может гордиться самыми древними винодельческими традициями. Памятники искусства и литературы показывают реальность существования сицилийских вин еще ранее VII века до н.э. На эолийских островах были найдены монеты с изображением Геры, подающей Зевсу бокал вина. И сейчас сицилийские вина занимают достойное место в итальянской винодельческой продукции.

Среди всех регионов Италии Сицилию, пожалуй, можно назвать самым благополучным с точки зрения климата. Этот край никогда не встретится в картах мидлземов, не потому, что Сицилия не достойна упоминания о ее винах, напротив, многие считают оправданным утверждение, что у острова большое будущее, и Сицилия пророчит головокружительный успех в ближайшие 5 лет, что с энтузиазмом подтверждается местными виноделами. Объяснение тому, что остров перестает отождествляться исключительно с производством журавдящих вин количественного толка, начал создавать такие шедевры,

что многие на севере могли позавидовать бы подобному качеству, лежит прежде всего в типе почвы вулканического происхождения. «Внезапно» (по истечении нескольких тысяч лет) произошло осознание того, что регион крайне перспективен для виноделия. И во многом этому успеху и распространению славы способствует климат Сицилии. Вот почему tempo сбора урожая в таблицах и картах *мидлземов* не столь принципиальны для местного виноградарства и виноделия. Из проблем, связанных со сбором урожая, в основном встречается одна — вовремя собрать этот самый урожай, не дав ягодам закиснуть/засохнуть, сохнуть на лозе и сохранить в ней уровень кислотности и сахаристости в нужной пропорции. Оттого урожай на Сицилии собирают не в сентябре — октябре, как в других регионах, а в августе, причем некоторые это делают в течение определенных дней, когда с Африки начинает дуть свежий ветер, приносящий некоторое облегчение от зноя и палицей жары. «Битва за урожай» некоторыми производителями ведется даже ночью, когда на винограднике не 45, а 26–28°C — можно, по крайней мере, дышать и людям, и винограду. Хотя, нужно заметить, ветер — злейший из врагов виноградарей на Сицилии. Жара и влага делают свое пагубное дело, ветер может способствовать тому, чего не хотелось бы допустить ни одному виноделу, — прению винограда. От этого все побережье Сицилии считается зоной повышенного внимания, и единственным оазисом считают виноградники Регалеали, находящиеся в центре острова, фактически в выжженной пустыне. Они находятся на возвышенности, что и выделяет их среди прочих. Уникальность этого места состоит еще в том, что здесь и только здесь на Сицилии и в целом в Италии возникает естественным образом *Botrytis*, или благородная плесень, что могло бы позволить владельцу Регалеали (чьё название идет от арабского *Raxal Ali* — ферма Али), Конте Таска д'Альмерита производить итальянский *Sotirni*. Правда, в Регалеали на базе такого «пораженного» винограда делают другие вина потрясающего качества — сухие мощные *Шардоне* и *Каберне Совиньон*, чья слава распространилась далеко за пределами Италии. Концентрация сахара в ягоде за счет ботритизирования (то есть появления благородной плесени) дает на выходе до 15,5% алкоголя в сухом вине! Сохраняется впечатление, что в бутылке разлито концентрированное африканское солнце.

Кстати, Африка здесь совсем рядом, ее влияние можно ощутить и в прощайковости и сохранении следов сарацинской культуры, занесенной сюда издана и существовавшей на этой территории очень долго. Сицилийцев, как и некоторых других представителей Южной Италии, северные, ратующие за отделение Северной Италии от юга, называют «африкано». Множество арабских названий как вин, так и сортов винограда, например Дзиббико, или *Бел Риз*, свидетельствуют в пользу такого сравнения. В действительности же Сицилия представляет собой колоритнейшее смешение различных черт и элементов различных цивилизаций, культур и народностей за долгое время своей эволюции и этногенеза. Географическое положение острова, его местонахождение, а также южный климат и пустынный или дикий горный ландшафт превратили сицилийцев в очень интересный и сложный народ с множеством местных обычаев и устоев, включающих наиболее экзотичные, ставшие клише, часто связываемые с сицилийской мафией. Понятие «мафия» имело другой смысл и не отождествлялось с организованной преступностью. M.A.F.I.A. — Morte Alla Francia, Italia Alleana (Смерть Французам, Италия объединена!) — именно так расшифровывается аббревиатура, давно утратившая свой оригинальный смысл, связанный с лозунгом национально-освободительного движения, ста-

випшего своей целью борьбу с завоевателями-французами любыми силами, средствами и способами, включая, мягко говоря, насильственные.

Когда мы говорим о сицилийцах и их кухне, невольно на ум приходят картины и образы из многочисленных фильмов о гангстерах и сицилийской мафии — по большей мере фильмов, снятых в Голливуде американцами. Это не случайность. Успехом и популярностью итальянская кухня во многом обязана именно прощавшемуся сицилийцам за пределы острова, и прежде всего в США. Бедность подтолкнула многих обитателей Сицилии к миграции. Будучи воспитанными в очень прочных семейных традициях, они селились вместе, образовывая очень самобытную общину, где бы они ни находились. Создавая собственный город внутри города или собственную страну внутри страны, они повсюду распространяли элементы своей самобытности. Одним из элементов, которые прижились по вкусу и укрепились, быстро разойдясь, растиражировавшись по всему свету, была и остается сицилийская кухня, очень простая, очень богатая вкусом, доступная и недорогая. Именно этим и был вызван всплеск интереса к итальянцам на протяжении всего XX века, именно этим и объясняется тот факт, что итальянская кухня лидирует по способу распространению во всем мире, даже превосходит недорогую и очень изысканную китайскую. Имея очень самобытные корни и местный колорит — все же не будем забывать об этом — сицилийская гастрономическая традиция растворила в себе множество черт, типичных для других народов. На смену грекам приходили сарацины, испанцы, французы. И все они привнесли с собой свою культуру, из которой сообразно своим привычкам и предпочтениям сицилийцы выбирали и принимали многие элементы и рецептуру. Результатом стало потрясающее разнообразие и обилие специй и приправ, оставшихся в наследие от греков и сарацинов, фруктов и особенно цитрусовых, заимствованных у арабов и испанцев, сладостей и экзотических солений, пришедших с юга и востока, и многое, многое другое. В сицилийской кухне много рыбы, морепродуктов, что не вызывает удивления, так как речь идет об острове. Изюм, фисташки и абрикосы не редкость и в виде сладостей, и в качестве обычных составных ряда блюд из мяса, дичи и рыбы. Оливки, помидоры, козий и овечий сыры, суровый сухой хлеб, изобилие зелени и прочих овощей, в маринадах, в свежем виде, с соусами — вот привычное сопровождение обычного сицилийского стола. Острейшие соусы для спагетти или пенине, тысячи видов маслин и оливок, рис, фасоль... Это Сицилия. Рынок способен поразить воображение любого бесконечными видами рыб и морепродуктов: от сардин, туши до морского черня или рыбы-меч, столь привычных обитателей местной фауны. И подобное многообразие вкусов и гастрономических увлечений превосходно сопровождается местными винами, также очень разными, от сладких до крепких сухих.

Возвращаясь к виноделию региона, столицей которого стал город Палермо, нужно отметить, что по территории, отведенной под возделывание виноградников, Сицилия занимает первое место (около 165 тыс. га). Ежегодное производство вина, уступающее лишь Апулии, составляет более 11 млн. гектолитров. Белых вин производится больше, чем красных, хотя нужно отметить, что уровень именно красных значительно улучшился, а количество производства всемерно увеличилось за последние 5 лет. Сицилия, которая состоит из 9 провинций или территориальных административных владений — Агридженто, Этна, Катания, Кальтаджестта, Мессина, Палермо, Рагуза, Сиракузы и Трапани, — является самым крупным регионом Италии, занимающая общую площадь

25 708 кв. км. По численности населения Сицилия стоит лишь на четвертом месте, обладая числом жителей, с трудом превышающим 5,1 млн. человек, что говорит о недостаточно интенсивной плотности населения на острове.

Сицилию называют родиной контрастов. Среди пейзажей, привычных для острова, чаще всего встречаются неприветливые каменистые или поросшие леском горы и гряды холмов. Хотя этот суровый и неприветливый край при более пристальном рассмотрении может порадовать вас необычайно красивыми скалами на побережье или дивными видами полей, пересеченных виноградниками с выразительными греческой архитектурой, богатого наследия прошлого. Контрасты распространяются и на виноделие. Очень долго славными винами на Сицилии признавали *Marsala* и *Moscato di Pantelleria*, да и вообще других качественных вин, кроме десертных, на острове не было, все остальное играло роль лишь в количественном выражении. Сегодня, слава богу, ситуация стала меняться, и регион стал производить все больше и больше вин, на которые стало модным ссылаться. Хотя при этом количественные показатели не снизились, и Сицилия по-прежнему находится среди лидирующих регионов Италии — по объемам производства: всего лишь кака-нибудь будь на провинции острова, например Трапани, одна производит вина больше, чем Австрия, Венгрия и Чили вместе взятые. Не исключение в количественном смысле и та же *Marsala*, она входит при ее высочайшем качестве в десятку наиболее производимых и самых распространенных марочных вин Италии. Правда, следует заметить, что и этому необычайно тонкому и прекрасному вину, открытому миру англичанами более двух веков назад, доставалось от беспринципного неконтролируемого хаотического производства еще в ранние 70-е. Долгое время в него добавляли либо ароматизаторы, либо *страффали* (добавляли сахар) при помощи разных сиропов. Историческая справедливость посторжестовала. Англичане снова обратили внимание на *Marsala*, отдав предпочтение сухой, да и контроль качества в самой Италии стал предельно строгим и требовательным. Сейчас *Marsala* снова называют в числе лучших крепленых вин Европы и мира. Другое наиболее яркое творение Сицилии — сладкое *Pastato di Pantelleria* из сорта *Moscato* — порадует своей тонкостью, пенивающейся элегантной и очень бархатистой сладостью в сочетании с дивным, ярким и одновременно изысканным букетом. Это вино рождается на острове Пантеллерия южнее Марсалы по направлению в сторону Туниса. Оно бывает в двух версиях — *Naturale* и *Pastato*, причем оба бывают креплеными, разница состоит лишь в количестве и качестве подвяливания винограда, что влияет на естественный сахар. Очень схожее по качеству вино, но менее доступное миру, можно сказать редкое, в силу его ограниченного производства, — *Milva* или *desse Lutafr*, по словам одного из ведущих специалистов по Италии Бертона Андерсона, — «столь же изысканное, сколь редкое».

И все же наибольшего признания стали заслуживать некоторые сухие вина, создаваемые на Сицилии. В первую очередь стоит обратить внимание на интернациональные сорта винограда, вызывающие такой международный восторг и признание, что с трудом верится в существование несерьезной репутации у острова каких-нибудь 20 лет назад. Мерло, Каберне Совиньон и Шардоне — вот наиболее перспективные и свежие слова на острове. Микроинфляция — ключевое слово — дает потрясающие результаты — сухие вина, содержание алкоголя в которых может превышать 14%. В них солнце. Среди новых компаний, сравнительно недавно обративших на себя внимание, две: Планета и Донафугатта. Среди законодателей старинной традиции

и моды — также два дома Таска д'Альмерита и Дука ди Салапарута. Первый до сих пор сохраняет свой статус фамильного предприятия. Именно он создал *Regaleali* — вина белые, розовые и красные, как некий новый тип отличного сухого сицилийского вина. Протиполопоставлен ему лишь другой тип вин от Салапаруты — *Корви*. Недавно предприятие Дука ди Салапарута было выставлено на торги, и кто станет его новым владельцем, останется лишь гадать.

Наиболее заслуженными традиционными сортами винограда на Сицилии называют Неро д'Авола, в винах из которого присутствует интересный тон дымка, Перелло, Пиньятелло и белые Инзолия и Катаратто, в ходе эволюции создавшие естественную защиту от палящего знойного солнца острова — благодаря обильно листьям закрывая почву, корневую систему и сам виноград. Так природа и человек приспособились и научились на пустынном, скалистом острове, в изнурительно жарком климате создавать поистине дивные шедевры — вина, о которых в последние десять лет говорит весь мир, и большая часть которых до сих пор не имеет DOC, попросту оставаясь столовыми или местными.

Вина Сицилии

DOC

1. **Alcanto** (или ... *d'Alcanto*) DOC с территории 10 коммун в провинциях Палермо и Трапани
 - Alcanto Bianco* Белое сухое
 - Alcanto Bianco Spumante* Белое сухое игристое
 - Alcanto Classico* Белое сухое из центральной исторической части производительной зоны
 - Alcanto Vendemmia Tardiva* Белое сухое и сладкое из винограда, подвяленного на лозе за счет позднего сбора (не раньше 15.12). Мин. алк. 14%
 - Alcanto Rosato* Розовое сухое
 - Alcanto Rosato Spumante* Розовое сухое игристое
 - Alcanto Rosso* Красное сухое
 - Alcanto Novello* Красное сухое молодое
 - Alcanto Riserva* Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, начиная с 1.12 года сбора урожая, из них минимум 6 мес. в дубе
 - Alcanto Ansonica* или *Inzolia* Белое сухое
 - Alcanto Catarratto* Белое сухое
 - Alcanto Chardonnay* Белое сухое
 - Alcanto Grecanico* Белое сухое
 - Alcanto Grillo* Белое сухое
 - Alcanto Müller Thurgau* Белое сухое
 - Alcanto Sauvignon* Белое сухое
 - Alcanto Cabernet Sauvignon* Красное сухое
 - Alcanto Calabrese* или *Nero d'Avola* Красное сухое
 - Alcanto Merlot* Красное сухое
 - Alcanto Syrah* Красное сухое
2. **Cerasuolo di Vittoria** Красное сухое с ограниченной территории 5 коммун в провинции Рагуза, 2 коммун в провинции Кальтаниссетта и 2 коммун в провинции Катания

3. **Contea di Sciacani** DOC с обширной территории нескольких коммун в провинциях Палермо, Агридженто и Кальтаниссетта
 - Contea di Sciacani Bianco (Dolce/Vendemmia Tardiva) (Spumante)* Белое сухое. Может быть сладким или позднего сбора (не ранее 1.10 и мин. алк. 18%) и/или игристым
 - Contea di Sciacani Rosso (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
 - Contea di Sciacani Rosato (Spumante)* Розовое сухое. Может быть игристым
 - Contea di Sciacani Ansonica* или *Inzolia (Dolce/Vendemmia Tardiva) (Spumante)* Белое сухое. Может быть сладким или позднего сбора (не ранее 1.10 и мин. алк. 18%) и/или игристым
 - Contea di Sciacani Catarratto (Dolce/Vendemmia Tardiva) (Spumante)* Белое сухое. Может быть сладким или позднего сбора (не ранее 1.10 и мин. алк. 18%) и/или игристым
 - Contea di Sciacani Chardonnay (Dolce/Vendemmia Tardiva) (Spumante)* Белое сухое. Может быть сладким или позднего сбора (не ранее 1.10 и мин. алк. 18%) и/или игристым
 - Contea di Sciacani Grecanico (Dolce/Vendemmia Tardiva) (Spumante)* Белое сухое. Может быть сладким или позднего сбора (не ранее 1.10 и мин. алк. 18%) и/или игристым
 - Contea di Sciacani Grillo (Dolce/Vendemmia Tardiva) (Spumante)* Белое сухое. Может быть сладким или позднего сбора (не ранее 1.10 и мин. алк. 18%) и/или игристым
 - Contea di Sciacani Pinot Bianco (Dolce/Vendemmia Tardiva) (Spumante)* Белое сухое. Может быть сладким или позднего сбора (не ранее 1.10 и мин. алк. 18%) и/или игристым.
 - Contea di Sciacani Sauvignon (Dolce/Vendemmia Tardiva) (Spumante)* Белое сухое. Может быть сладким или позднего сбора (не ранее 1.10 и мин. алк. 18%) и/или игристым
 - Contea di Sciacani Cabernet Sauvignon (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
 - Contea di Sciacani Merlot (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
 - Contea di Sciacani Nerello Mascalese (Novello)* Красное сухое. Может быть молодым
 - Contea di Sciacani Calabrese* или *Nero d'Avola (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
 - Contea di Sciacani Perricone (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
 - Contea di Sciacani Pinot Nero (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
 - Contea di Sciacani Sangiovese (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
 - Contea di Sciacani Syrah (Novello)* Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки. Может быть молодым
4. **Contessa Entellina** DOC с территории коммуны Контецца Энтеллина в провинции Палермо
 - Contessa Entellina Bianco* Белое сухое
 - Contessa Entellina Rosso* Красное сухое. Riserva — алк. 12% и мин. 2 года выдержки, из них 6 мес. в дубе

- Contessa Entellina Rosato* Розовое сухое
Contessa Entellina Ansonica или *Inzolia (Secco/Amabile/Abbeccato/Dulce)*
 (*Vendemmia Tardiva*) Белое сухое, полусухое, полусладкое и сладкое.
 Может быть позднего сбора урожая (не ранее 1.10), выдержанное
 в дубе не менее 6 мес.
Contessa Entellina Chardonnay Белое сухое
Contessa Entellina Grecanico Белое сухое
Contessa Entellina Sauvignon Белое сухое
Contessa Entellina Cabernet Sauvignon Красное сухое. Riserva — мин. 2 года
 выдержки, из них 6 мес. в дубе
Contessa Entellina Merlot Красное сухое. Riserva — мин. 2 года выдержки,
 из них 6 мес. в дубе
Contessa Entellina Pinot Nero Красное сухое. Riserva — мин. 2 года выдерж-
 ки, из них 6 мес. в дубе
5. **Delia Nicoletti** DOC с территории 4 коммун провинции Трапани
Delia Nicoletti Bianco (Frizzante) Белое сухое. Может быть шипучим
Delia Nicoletti Spumante Белое сухое игристое
Delia Nicoletti Rosso (Novello) Красное сухое. Может быть молодым
Delia Nicoletti Ansonica или *Inzolia* Белое сухое
Delia Nicoletti Chardonnay Белое сухое
Delia Nicoletti Damascino Белое сухое
Delia Nicoletti Grecanico Белое сухое
Delia Nicoletti Grillo Белое сухое
Delia Nicoletti Müller Thurgau Белое сухое
Delia Nicoletti Sauvignon Белое сухое
Delia Nicoletti Cabernet Sauvignon (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года
 выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом урожая. Может
 быть молодым
Delia Nicoletti Nero d'Avola (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года вы-
 держки, считая с 1.01 года, следующего за годом урожая. Может быть
 молодым
Delia Nicoletti Merlot (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки,
 считая с 1.01 года, следующего за годом урожая. Может быть молодым
Delia Nicoletti Pignatello или *Perricone (Novello)* Красное сухое. Riserva —
 2 года выдержки, считая с 1.01 года, следующего за годом урожая.
 Может быть молодым
Delia Nicoletti Sangiovese (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдерж-
 ки, считая с 1.01 года, следующего за годом урожая. Может быть
 молодым
Delia Nicoletti Syrah (Novello) Красное сухое. Riserva — 2 года выдержки,
 считая с 1.01 года, следующего за годом урожая. Может быть молодым
6. **Etna** DOC с территории 4 коммун провинции Сиракузы и 1 коммуны
 в провинции Рагуза
Etna Rosso Красное сухое
Etna Rosato Розовое сухое
Etna Nero d'Avola Красное сухое
Etna Frappato Красное сухое
Etna Pignatello Красное сухое
Etna Pachino Красное сухое. Riserva — мин. 2 года выдержки, из них
 6 мес. в дубе

7. **Etna** DOC с холмов у подножия Этны в провинции Катания
Etna Bianco Белое сухое
Etna Bianco Superiore Белое сухое. Мин. алк. 12%
Etna Rosso Красное сухое
Etna Rosato Розовое сухое
8. **Faro** Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год
9. **Malvasia delle Lipari** Белое сухое и сладкое. Часто встречаются в виде
Passito и *Passito Dolce Naturale* из подвяленного винограда (от 11,5%
 до 18%), обяз. выдержка — 9 мес. и *Liquoroso* крепленое (алк. 20%)
 и 6 мес. выдержки
10. **Marsala** Белое крепленое сухое, полусухое и сладкое десертное. Мин.
 алк. от 17% в зависимости от типа и сроков выдержки. Мин. выдерж-
 ка — 1 год
11. **Menfi** DOC с территории 3 коммун провинции Агридженто и 1 коммуны
 в провинции Трапани
Menfi Bianco Белое сухое
Menfi Rosso Красное сухое
Menfi Rosso Riserva Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, считая
 с 1.11 года сбора урожая. Мин. алк. 12,5%
Menfi Ansonica или *Inzolia* Белое сухое
Menfi Chardonnay Белое сухое
Menfi Vendemmia Tardiva Белое сладкое десертное позднего сбора.
 Алк. 15%
Menfi Grecanico Белое сухое
Menfi Cabernet Sauvignon Красное сухое
Menfi Merlot Красное сухое
Menfi Nero d'Avola Красное сухое
Menfi Sangiovese Красное сухое
Menfi Syrah Красное сухое
Menfi Frudo dei Fiori Белое сухое. Шардоне или Изабелли из специфичес-
 кой зоны производства
Menfi Bonera Красное сухое. Рекомендуемая выдержка — 2 года, считая
 с 1.11 года сбора урожая. Мин. алк. 12,5%
Menfi Bonera Riserva Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, считая
 с 1.11 года сбора урожая. Мин. алк. 12,5%
12. **Moscato di Noto** DOC с обширных территорий в восточной части Сици-
 лии
Moscato di Noto Naturale Белое сладкое десертное. Мин. алк. 11,5%
Moscato di Noto Spumante Белое сладкое игристое. Мин. алк. 13%
Moscato di Noto Liquoroso Белое крепленое сладкое. Обяз. выдержка —
 5 мес., с момента добавления алкоголя в вино. Мин. алк. 22%
13. **Moscato di Pantelleria** DOC острова Пантеллерия, входящего в состав
 провинции Трапани
Moscato di Pantelleria Naturale (Spumante/Liquoroso) Белое сладкое, мин. алк.
 11,5%. *Naturalmente Dolce* — десертное из частично подвяленного ви-
 нограда, при этом алк. 17,5%. Может быть игристым или крепленным
Moscato di Pantelleria Passito или чаще *Passito di Pantelleria* Белое сладкое
 из подвяленного винограда. Мин. алк. 14%. *Liquoroso* — крепленое
 (21,5%). *Extra* — для обоих типов указание на более длительную вы-
 держку (не менее 1 года) и мин. алк. 23,9%

14. *Moscato di Siracusa* Белое сладкое десертное из частично подвинутого винограда. Мин. алк. 16,5%
15. *Sambuca di Sicilia* DOC с территорий в одноименной коммуне провинции Агридженто, расположенных на высоте более 200 м над уровнем моря.
Sambuca di Sicilia Bianco Белое сухое
Sambuca di Sicilia Rosso Красное сухое. Обяз. выдержка — 6 мес.
Sambuca di Sicilia Rosso Riserva Красное сухое. Обяз. выдержка — 1 год, из которого 6 мес. в дубе
Sambuca di Sicilia Rosato Розовое сухое
Sambuca di Sicilia Chardonnay Белое сухое
Sambuca di Sicilia Cabernet Sauvignon Красное сухое
16. *Santa Margherita di Belice* DOC с территорий 2 коммун провинции Агридженто
Santa Margherita di Belice Bianco Белое сухое
Santa Margherita di Belice Rosso Красное сухое
Santa Margherita di Belice Ansonica Белое сухое
Santa Margherita di Belice Cataratto Белое сухое
Santa Margherita di Belice Greco Белое сухое
Santa Margherita di Belice Nem d'Avola Красное сухое
Santa Margherita di Belice Sangiovese Красное сухое
17. *Sciaccia* DOC с территорий 2 коммун провинции Агридженто
Sciaccia Bianco Белое сухое
Sciaccia Rosso Красное сухое
Sciaccia Rosso Riserva Красное сухое. Обяз. выдержка — 2 года, из которых 1 год в дубе. Алк. 12,5%
Sciaccia Rosato Розовое сухое
Sciaccia Inghia Белое сухое
Sciaccia Chardonnay Белое сухое
Sciaccia Greco Белое сухое
Sciaccia Cabernet Sauvignon Красное сухое
Sciaccia Merlot Красное сухое
Sciaccia Nem d'Avola Красное сухое
Sciaccia Sangiovese Красное сухое
Sciaccia Riserva Romana Белое сухое с ограниченной территории одноименной зоны производства в коммунальных владениях Щакки. Обяз. выдержка — 2 года, из которых 1 год в дубе. Мин. алк. 13,5%

Несколько лучших вин Сицилии

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Barcellona	ABBAZIA SANT' ANASTASIA	Chardonnay	PLANETA
Вино ди Агридженто	DUCA DI SALA- PARUTA-CORVO	Chardonnay	TASCA D'ALMERITA (REGALEALI)
Cabernet Sauvignon	TASCA D'ALMERITA (REGALEALI)	Costessa Eutrellina	TENUTA DI DONNAFUGATA
Cerasuolo di Vittoria	COS	Chiacarida del Merlot	
		Corno Colomita Platano	DUCA DI SALA- PARUTA-CORVO

Вино	Производитель	Вино	Производитель
Duca Enrico	DUCA DI SALA- PARUTA-CORVO	Nozze d'Orto	TASCA D'ALMERITA (REGALEALI)
Etna Rosso	BENANTI	Passito di Pantelleria Beni Rye	TENUTA DI DONNAFUGATA
Faro Palari	PALARI	Passito di Pantelleria Salsola	D'ANCONA
La Segreta Rosso	PLANETA	Rosso del Conte	TASCA D'ALMERITA (REGALEALI)
Leone d'Almerita	TASCA D'ALMERITA (REGALEALI)	Rosso Novantasei	TASCA D'ALMERITA (REGALEALI)
Litra	ABBAZIA SANT' ANASTASIA	Santa Cecilia	PLANETA
Marsala Soleras	VINICOLA ITALIANA FLORIO	Tancredi	TENUTA DI DONNAFUGATA
Orto Buglio Flauto	VINICOLA ITALIANA FLORIO	Tenuta San Michele	BARONE SCAMMACCA DEL MURGO
Marsala Superciore	VINICOLA ITALIANA FLORIO	Vecchio Sangiovese Riserva 30 Anni Salera	MARCO DE BARTOLI
Vecchio Florio		Yrano	AZIENDE VINICOLE MICELI - MLD.
Rocca			
Merlot	PLANETA		
Mille e Una Notte	TENUTA DI DONNAFUGATA		
Moscato Passito di Pantelleria	SALVATORE MURANA		
Moscato			
Moscato Passito di Pantelleria	SALVATORE MURANA		
Moscato Passito di Pantelleria			
Moscato			

Описание основных марочных вин Сицилии

Regaleali (Регалеали) IGT

Красное, розовое и белое вино. Провинция: Палермо. Сорты винограда, выращенного на холмах Центральной и Западной Сицилии. Минимальное содержание алкоголя — 12% (белое и розовое), 13,5% (красное). Цена умеренная.

Название ряда вин высокого качества, быть может, лучших вин острова в этом классе, от Конте Таска д'Альмерита. Белое не-разумному полновесно, не чрезмерно крепко и прекрасно сбалансировано. Красное — блестящий образец современного винодельческого изобретательства — вино прозрачное, яркого гранатового цвета, теплое и приятное, правда, не оставляющее через некоторое время ясно вспоминавших о вкусе и запахе, кроме простого удовольствия. Розовое готовится из винограда тех же сортов, что и красное, цвет у него яркий коралловый, ровный. Во вкусе вин *Regaleali* всегда присутствует легкая горчинка. Употребляются вина в ходе всей трапезы.

Marsala (Марсала) DOC

Белое вино. Сорты винограда: разнообразные сочетания сортов, культивируемых в западной части Сицилии. Минимальное содержание алкоголя — 17%. Цена от средней до высокой.

Наиболее старинные свидетельства, относящиеся к этому вину и дошедшие до нас в памятниках письменности, датированы 1773 годом. В тот год из порта Трапани в Англию был отправлен груз вина с добавленным в него спиртом, в качестве предупредительной меры, для того чтобы сохранить его качество за время долгого путешествия. За двести с лишним лет это превосходное ликеристое (крепленое) вино с самой западной оконечности Сицилии разошлось по всему миру, заслуженно снискав признание и широкую славу. *Марсала* всегда изготавливалась различными способами, и по сей день существует несколько ее видов. Производительной зоной считается вся провинция Трапани, кроме округов Пантеллерия, Фавиньяна и Алькамо. Разные вариации получаются из сусла, вина и их сочетаний, причем используется сусло и вино из винограда сортов Трилло и/или Катаратто и/или Катаратто Бьянко Комуне и/или Катаратто Бьянко Юнцио и/или Пиньятелло и/или Калабрезе и/или Перелло Маскалезе и/или Дамаскатно и/или Инзолта и/или Неро д'Авола с добавлением этилового спирта виноградного происхождения или граппы. А если используется подогретое, концентрированное сусло, то добавляется еще сусло граппы, причем виноград для него должен быть из той же производительной зоны. Красные сорта Пиньятелло, Калабрезе и Перелло Маскалезе используются исключительно для производства *Рубиновой Марсалы* (Marsala Rubino). Вина под маркой *Марсала* различаются по возрасту и времени выдержки. *Fine* — выдерживается минимум один год. *Superiori* — выдерживается 2 года. *Superiore Riserva* — 4 года. *Vergine* и/или *Soleras* — 5 лет. «Vergine» и/или *Soleras Riserva* и/или *Soleras Stravecchio* выдерживается не менее 10 лет. Кроме того, они различаются по цвету — *золотистая Марсала* (Oro) имеет более или менее насыщенный золотой цвет, *янтарная* (Ambrata) — янтарно-желтый цвет, *рубиновая* (Rubino) — это, в свою очередь, красная марсала, со временем приобретающая янтарные отблески. Различия по типам определяются и по количеству сахара: *Secco* — сухая, *Semi-secco* — полусухая, и *Dolce* — сладкая. Все *Марсалы* отличаются виноградным ароматом, характерным для тех сортов, из которых произведено вино. По алкогольному содержанию они различаются следующим образом: *Fine* — 17%, остальные — 18%. *Марсала* беспроблемно сочетается с любыми десертами.

Moscato di Pantelleria (Москато ди Пантеллерия) DOC

Белое вино. Сорт винограда: Дзидиббио, или Александрийский мускат. Минимальное содержание алкоголя — 12,5%, максимальное у крепленого — 23,9%. Цена от средней до высокой.

Небольшой остров Пантеллерия, который входит в состав провинции Трапани и находится южнее западной оконечности Сицилии славится, помимо своих поразительной красоты пейзажей и интереснейших археологических достопримечательностей, производством вин, впечатляющих своим характером, стилем и необычайным восхитительным вкусом. Столь высоким качеством они обязаны прежде всего сорту винограда Дзидиббио (или Москато д'Александрия), который рождает вина двух типов — *Москато Naturale* и *Passito*. Поскольку и в том и в другом случае речь идет о сладких винах, то следует заметить, что разница состоит лишь в количестве и сроках подливания, заизюмливания винограда. *Москато Naturale* может встречаться в виде игристого вина *Spumante*. Оба могут быть креплеными *Ликюроло*. Самым известным считают *Passito di Pantelleria*, оно издавна служит самым излюбленным десертом многих итальянцев, даже из самых

северных провинций, и украшает их столы в различные моменты, от торжественных семейных праздников по случаю Пасхи до уединения в кругу близкого человека в минуты раздумья.

Etna (Этна) DOC

Белое, красное и розовое вино. Сорта винограда: Карриванте, Катафранто Бьянко Колоне с возможным добавлением Треббьяно и Милеллы Бьянко — белое; Перелло Маскалезе, Перелло Мантеллато (или Каппуччо) с возможным добавлением небольшого количества белых сортов — красное и розовое. Минимальное содержание алкоголя — 11,5% (белое), 13,5% (красное). Цена от невысокой до средней.

В трактате «Стория деп Вини д'Италия» об истории итальянских вин, опубликованном в 1596 году, описывалось качество вин, производимых на холмах, расположенных вокруг Катании. Подобное высокое качество относилось на счет пепла, выброшенного вулканом Этна. Вина эти сегодня имеют марку *Этна DOC* и существуют в виде белого, красного и розового сухого. Этна и по-прежнему выбрасывает свой пепел, «просыпаясь» время от времени и «подбрасывая» земле нужного для возделывания виноградников сырья и устраивая бесподобное зрелище для туристов. Результатом такой «зрелищной» работы стало белое вино соломенно-желтого цвета с легким золотистым блеском и тонким свойственным Карриванте букетом, а также сухим, свежим и сбалансированным вкусом. Оно может быть более крепким и иметь уровень алкоголя 12% и, таким образом, называться *Superiore*. Подается в качестве аперитива или к рыбным блюдам. Красное и розовое имеют разные оттенки рубиново-красного, который с возрастом усиливает свою насыщенность и блеск. Букет у него характерный, слегка спиртуозный. Вкус сухой, полный, слегка резковатый и теплый. Подается в ходе всей трапезы.





Глава III



виноделах

Второе Возрождение —
искусство итальянских
мастеров

Во всем мире существует определенная стереотип — качественные вина делаются только во Франции. А возник он потому, что французы первыми в мире начали относиться к вину не просто как к искусству или развлечению. Они стали свое мастерство подкреплять полноценной научной работой и, кроме того, еще и «узаконили» производство вина. Основные винодельческие наименования и параметры были изданы подчинены законодательству, именно таким образом государство контролирует подбор сортов винограда, выход виноматериалов с единицы площади и еще много других показателей. Эти меры призваны сохранить те марки вин, которые многие века производились в конкретных исторических областях, чьи названия дали имена и самому вину. По примеру Франции другие страны также постепенно стали подгонять виноделие под законодательную базу. В Италии это произошло совсем недавно, в 60-х годах. По аналогии с французской системой винодельческого законодательства были введены определенные требования к производству вина — по наименованиям. Это сказалось лучшим образом на качестве вина. Итальянцы вообще очень широко используют французский опыт. Но они не слепо копируют достижения технологов и энологов, а делают это творчески, применительно к собственному климату, к индивидуальности почв и собственным сортам винограда. Именно поэтому рынок итальянских вин динамично развивается, значительно более динамично, чем французский. На сегодняшний день Италия активно конкурирует с Францией, в первую очередь потому, что итальянские вина дают лучшее соотношение «цена-качество». Существует такое понятие — «уровень вина». Так вот, итальянские вина того же уровня, что и французские, могут быть дешевле на 50–600%.

Без малого два века итальянское вино прозябало в безвестности. Но в конце 60-х годов XX века началась экспериментальная работа по созданию нового стиля вин, целый класс которых впоследствии получил название «супертосканских». На первом этапе виноделы пошли даже на неслыханное беззаконие. Они нарушили регламент, по которому должны были производить только определенные вина из местных сортов винограда. Лучших виноделов это не устраивало. Они начали эксперименты с международными сорта-



Сонья Мироне, владелица Castello Banfi, крупнейшего винделикатского хозяйства в Италии

ким, например, как *Cassicalia*, сделанным не из резидентных сортов винограда, было присвоено высокое звание марочных, о чем производители раньше не могли и мечтать. Сейчас перед итальянскими законодателями стоит задача возвести в ранг марочных те высокочластные вина, в частности некоторые «супертосканские», которые еще не получили этого статуса. Хотя, справедливости ради, отметим, что авторы вин не всегда стремятся к официальному усилению своих детей государством, более того, часто игнорируют, что уже стало модой и притчей во языцех, как произошло в случае с Адлегриши, Ансельми и, наконец, самим Тейи. Все эти виноделы учреждают своим поведением новую волну повсеместных итальянских мини-восстаний против классификации закона, которая, с их точки зрения, очень усредняет, обезличивает и нивелирует вина авторские. На самом деле итальянское законодательство, нужно признать это, делает очень много для того, чтобы подогнать свое понимание виноделия под аналоги французской или, шире, международной системы контроля и регламента, описать его с учетом всего многообразия, сложности и специфики местных традиций и творческих возможностей. Но слишком быстро развивается виноделие Италии и государство обречено плестись в хвосте у своих авторов.

Итальянская классификация вин очень похожа на французскую. Но вынуждены признать, что итальянское понимание нормы и классификация вин далека от совершенства и по-прежнему вносят больше путаницы, чем помогают потребителю разобраться в безбрежном пространстве итальянского виноделия.

Рецепционный показатель при определении качества вина — это его производитель. Во всем мире имя и престиж этого имени играют главную роль при оценке вина. Конечно, если вы не можете его попробовать. Когда вы стоите в бутике и собираетесь выбрать бутылку, то в первую очередь должны обратить внимание на производителя, а не на наименование вина.

Качество вина контролируется в основном самими виноделами, и, ставя свое имя на этикетку, они за него отвечают своей репутацией. И это самый строгий контролер. Если винодел завоевал ее десятками, а то и сотнями лет безупречной работы, он ни за что не допустит, чтобы под его именем разливалось вино заурядного качества.

ми винограда, такими как Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Пино Неро, в стремлении увидеть, как эти сорта смогут прижиться на тосканской земле. Эксперимент удался, дошло до того, что вина, созданные с так называемым нарушением законодательства, стали элитой, авангардом итальянского виноделия. И сейчас их цена намного превышает марочные вина контролируемых наименований. Результаты оказались настолько ошеломляющими, что большинство тосканских виноделов последовали примеру новаторов. Наконец, в 1994 году в небольшом местечке Болгери в Тоскане, местным столовым винам высшего качества, та-

А.А. ГЕНДИЕВ, А.В. КУЛЦОВ, И.А. СЕРДОВ

КОНЬЯК



ПРАКТИЧЕСКИЙ
ПУТЕВОДИТЕЛЬ

Издательство «Жизнь своего»

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ КОНЬЯК!





Кавалиере Антонио
Мастроберардино, сумевший
открыть миру вино юга Италии

Авторство в вине сродни искусству, что отражает сам характер продукта, его суть. Вино и есть искусство, рождаемое творческим гением человека и его команды, шпозды, как в живописи, например: только гений и его муза имеют в виноделии в своем распоряжении точный инструментарий научных знаний. В современной литературе, кино, живописи или архитектуре нет безымянных, бездрессных шедевров, они, как минимум, имеют отношение к творчеству создателя. Так и вино располагает вас к себе лишь в момент, когда имеет возможность быть узаннанным, отождествляемым с неким событием из жизни, свиданием, празднеством, состоянием души. Оно, как магнитофонная лента, несет в себе запись истории человечества, кропотливого, упорного и бережливом процесса его производства, одним словом, положительной на-

бор информации. От этого у вина в мире столько друзей, и смысла не в одурманивающих возможностях напитка. Вино, доброе по своей сути, беззлобное, оно не умеет обижать. Естественно, речь идет о хорошем вине. И оно всегда авторское, и не обижайте авторов. Знание хотя бы небольшого числа виноделов, всего несколько лучших имен, окажет неоценимую услугу при выборе друга, с которым проведем обед, вечер, а иногда и ночь.

России повезло — здесь присутствует в виде вина множество хороших и известных итальянских авторов этого напитка. Москва вызывает у итальянцев культурный шок. При экономическом несовершенстве рынок очень насыщен. В столице сейчас есть тосканские вина Castello di Ama. Это один из лучших производителей *Квинти Классико*. Среди его конкурентов стоит назвать такие дома, как Фонтоди, Изоле э Олена, Фаттория ди Фельсина, Castello dei Rampolli и Фонтеротолл. Совсем недавно к нам попал Castello Banfi, один из лучших производителей *Brunello di Montalcino*, который тут же начал вести конкурентный спор с Бьонди-Санти. Палициано, также из Тосканы, — один из лучших в области создания *Vino Nobile di Montepulciano*, имеет оппонентов в виде Авианьонези Боскарелли и Фоаттории дель Черро. Огромные тосканские дома, известные своим неизменным качеством, Антинори, Руффино, Фрескобалди, Сан Феличе, Риказоли — все уже на рынке. Из Пьемонта в Москве присутствуют известные производители вина *Barolo* — Альдо Контерно и *Barbaresco* — Бруно Джакоза. Они способны поспорить с Гайе. Многие другие из Пьемонта — Черретто, Кьярло, Манзони, Чезаре — активно продаются в ресторанах. Из северо-восточных провинций — Аллегрени и Дель Форно, Марко Федуга и еще десятки других, не менее известных, так как сивильцы Таска д'Альмерига и Доннафугата.

Кого выбрать? Вопрос очень сложный. Это дело индивидуального вкуса и знаний. К сожалению, уровень знаний отечественного потребителя ограничен набором из 2–3 наименований вин, в числе которых дешевые или очень традиционные марки типа *Асти* и *Квинти*, не говоря уже о знании имен их создателей. Мало кто знает, что в Италии производят потрясающие игристые вина, создаваемые по классической технологии шампанских вин, и их авторы Беллавиаста и Ка дель Боско, давно стоят в одном ряду с лучши-

ми французскими аналогами, или то, что некоторые итальянские *Шардоне* стали по качеству ничуть не хуже стройной и сложной своим вкусовым многообразием дорогой *Бурбунди*, а десерты итальянские *Речото*, *Вин Савато*, *Вино Пассито* и *Марсала* не менее популярны в мире ценителей, чем *Порто*, *стерем* и *айс-вайн*. И еще много тайн и секретов таит в себе итальянское мастерство и винодельческое искусство, чья история и традиции насчитывают не одно тысячелетие. Вообще, эти солнечные люди привыкли творить. Этому научила их история, которая валяется — у них под ногами, по которой они ходят привычной походкой, подштываясь космической энергией многих тысячелетий. Способность создавать у них в крош, и земля Италии умеет вдохновлять.

Многообразие форм проявления мастерства и авторства в области вина имеет неограниченный набор комбинаций. Взять, к примеру, основные этапы винификации и выдержку вина. Авторский стиль может определяться, прежде всего, вариациями на тему ассамбляжа, то есть смешивания различных пропорций из нескольких сортов винограда из одной территории. Многие винифицируют все вместе, другие — по отдельности. Кто-то отдает предпочтение винификации в стальных чанах, другие — в цементных емкостях, третьи — в дубовых бочках. Во многом это определено традицией, установленной историей региона, но некоторые из виноделов идут по пути экспериментов. Отличия будут касаться и выдержки. Различными будут и ее сроки, и емкость бочек, и пропорция выдержки (все вино или часть), и даже сорта дуба. Но самым главным в понимании уникальности и способности винодела будет оставаться гениальное чутье каждого, которое не зависит от воли человека и определено божественным промыслом, самой природой — речь идет об умении получить и собрать урожай, остановиться вовремя, когда виноград будет зрелым, но не чересчур, когда нужно уметь остановиться на идеальном уровне сбалансированности сахара, кислот, экстракта и многих других компонентов. Нужно успеть предвосхитить климатические и погодные проявления в виде чрезмерной жары, осадков, заморозков, подстерегающих винодела на каждом шагу, а затем после сбора угадать тот сложный алгоритм действий, ту шардадому терминов и комбинаций, тот набор условий, создаваемых вину, которые позволят этому продукту превратиться в шедевр. Подобных мастеров в Италии немало. Назовем лишь некоторых из них.

Семейные энтолог, те, кто владеет предприятиями, самостоятельно создавая вина, распространены повсеместно в Италии, особенно в Пьемонте: Элио Алтаре, Луиджи Скавино, Доменико Клерико, Стефано Контерно (Альдо Контерно), Джонани Контерно (Джакомо Контерно), Маттео Корреджа, Валентини Мильорини (Роже деи Манзони), Лука Сандроне, Эрико Скавино, Роберто Везарио и многие другие.

Донатто Ланати сотрудничает с Черретто и Джузеппе Маспарелло в Пьемонте, Руссио Супериоре во Фриули и Либранди в Калабрии.



Витторио Маретти, владелец Беллавиасты,
первым доказавший, что в Италии могут
создавать потрясающие игристые вина



Франко Бернабеи — известнейший итальянский эксперт, один из ключевых фигур в итальянском виноделии.

ри), Карло Феррини (Полциано, Ла Масса, Рьечине, Бролио, Казинова ди Нери, Фонтгерудол), Николо д'Аффлегго (Фрескобальди, Кастельджокондо и Каза Эмма), Ринардо Котарелли (Пупилле, он же владелец и энолог Филеско в Лацио, энолог Феуди ди Сан Григорно и Монтевертано в Кампани), Джулио Гамбелли (Каза Бассе, Монтевертине, Петроло), Тибор Галь (Орнебайя), Мауро Орсона (Руффиво и Поццоле), Леонардо Беллаччии (Сан Феличе, Камподжованни и др.), Витторио Фиоре (Капарно, Веквие Терре ди Монтефиаль).

В Умбри — Атилио Пальи (Ариальдо Капрай и Сан Джустио а Рентганино в Тоскани).

Итальянское виноделие вообще можно назвать кладом загадок. В нем много неизданного. Каждый год всплывает что-то новое — новые сорта винограда, новые вина. Во Франции все четко и здесь сложнее ждать сюрпризов. Если на этикетке написано, что вино столовое, то оно не может по уровню сравниться с марочным. А в Италии некоторые из супертосканских и, по аналогии, «суперпьемонтских» или «супервенецианских» маркируются как столовые или местные, хотя по цене и по качеству превосходят марочные самой высокой категории по много раз. Потому выбор — иногда непреодолимое препятствие для рядового потребителя. Если не хватает знаний и опыта в дегустации разнообразных вин, лучше всего довериться опыту авторитетных изданий и известных западных авторов. Поэтому перед походом в бутик за бутылочкой хорошего вина для начала стоит вооружиться ежегодным изданием карманной энциклопедии вин Хью Джонсона, например. В дальнейшем можно проявить больше внимания и интереса к древнейшей культуре виноделия и обратиться за помощью к специалистам. На счастье (в этом есть и наша заслуга), стали появляться и новые книги, и новые возможности учиться этому непростому делу — пить вино.

От редакции: открыта Высшая Энологическая Школа «ЭНОТРИЯ», первый этап в России высшего учебного заведения в области виноделия.

Данило Рокко был энологом Прунотто, сейчас — Фонтанафредда.

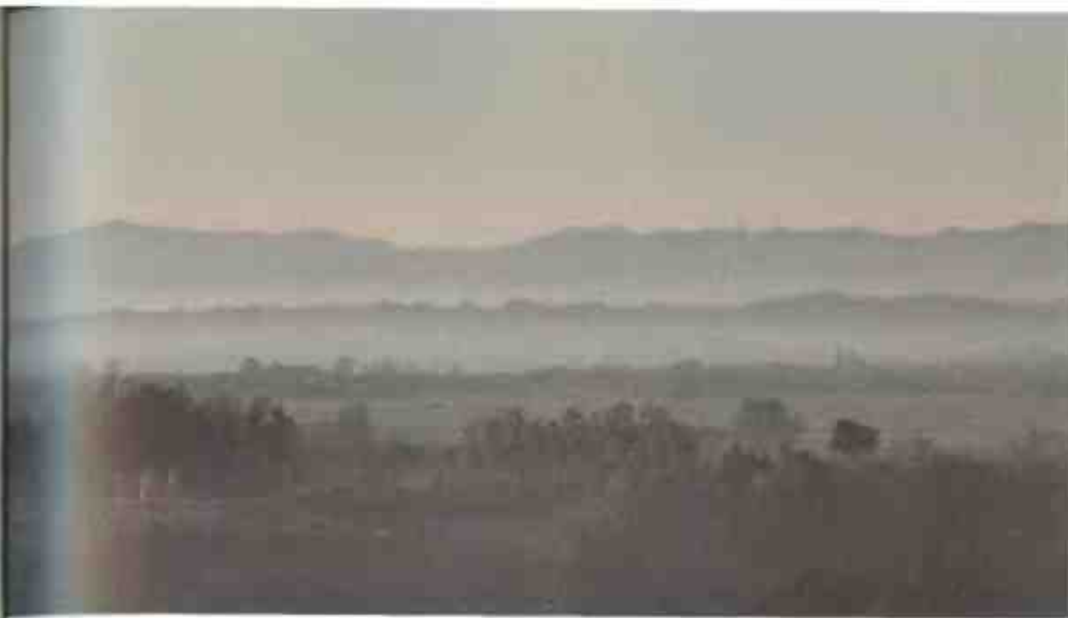
Гвидо Ривелла — энолог Гаи.

В Ломбардии Маттиа Веццолла в Беллавиате и Стефано Капелли в Ка дель Боско.

В Венето — семейные энологи Франко Аллегрини, Роберто Ансельми, Романо дель Форно, Фаусто Макулан, Леонильдо Пьерован, Джузеппе Квинтарелли и Серджио Дзенато.

Во Фриули — Сильвио Йермани, Джорджо и Марио Скьопетто, Джанфранко Галло (Вие ди Романс).

В Тоскани — Джакомо Такис (Арджано, Антинори, Кастелло ден Рамполи, Кверчабелла, Тенута Сан Гудцо, Умань Ронни в Марке и др.), Марко Паллацци (Ама), Элио Ривелла (Банфи), Франко Бервабен (Фельсина, Лизани и Фонтони в Тоскани и Ле Винье ди Дзамо во Фриули), Маврицио Анжелетти (Антинори),



ПЬЕМОНТ

ALTARE, ELIO Azienda Agricola CASCINA NUOVA (ЭЛИО АЛТАРЕ)

Ла Морра, Кунео. Год основания: 1948. Владение: Элио Алтаре. Энолог: Элио Алтаре.

Наиболее известные вина:

- Бароло Виллето Арборина DOCG
- Ланге Вилла Лариджи DOC (Барбера)
- Ланге Вилла Арборина DOC (Неббиоло)
- Ланге Ла Вилла DOC (Неббиоло/Барбера)

Также производятся: Барбера д'Альба, Долчетта д'Альба, Неббиоло д'Альба.

Элио Алтаре можно, наверное, назвать одним из самых талантливых, способных и мудрых производителей Бароло. В неудачные годы он идет на жертвы, забрасывая иногда до 60% собранного урожая. Только самый качественный виноград достоин того, чтобы переродиться в вино, на этикетке которого будет горделиво красоваться надпись «разлитое во владениях Элио Алтаре». Оставшееся сырье будет продано для столовых вин. Именно подобный подход к качеству, иногда вопреки количеству, постоянно и неизменно обуславливает успех и поддерживает высочайшую репутацию вин Элио Алтаре даже в самые слабые годы. Удивительный микроклимат, в котором находится его владения, особенно виноградники Арборина и Лариджи, а также прекрасная экспозиция на холме на высоте 350 м над уровнем моря, придают винам Алтаре тот неподдельный, одному ему свойственный характер и сочетание во вкусе мощности с изысканной тонкостью. Размеры его виноградников Кро очень невелики. Лариджи занимает площадь 0,6 га и производит всего 2 тыс. бутылок, Вилла Арборина — 0,7 га и 2000 бутылок соответственно, Бароло кро Арборина — 1,5 га при количестве 6 тыс. бутылок в среднем в год.

Langhe Vigna Arborina (Виноградник под сенью деревьев)*Сорт винограда: Неббиоло 100%.*

Это вино обязано славой своего имени прежде всего предельно высокой плотности посадки лозы на гектар площади, причем за ней осуществляется тщательный, строго научный уход: ее подрезки до сбора урожая. Виноград собирают и подвергают селекции, выбирая по содержанию основных элементов кислотности, экстрактивных веществ и танинов, — затем его делят с предельной осторожностью. Слив после отжима осуществляется исключительно естественными способами,

а осветляют вино совсем незначительно, и только при помощи яичного белка. После этого вино разливается по бутылкам и еще долгое время выдерживается до выкладки на продажу. Таким образом, рожденное вино свидетельствует как о прекрасном материале, так и об идеальной обработке. У него глубокий гранатово-красный цвет (он практически непрозрачно) сложный и златантный аромат с оттенками арельных фруктов и варенья. Вкус у него внушительный: полнота призывает к глотку танинов и придает вину почти идеальную округлость уже через 5 лет выдержки в бутылке, сохраняется же она необыкновенно долго. Это вино, ставшее культовым на аукционах и в частных коллекциях, неплохо продетусировать на пятнадцатом году жизни.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1989, 1988, 1985.*

AZELIA, Azienda Agricola (АДЗЕЛИЯ)

Кастильоне Фалетто, Кунео. Год основания: 1900. Владение: Луиджи Скавино. Энолог: Луиджи Скавино.

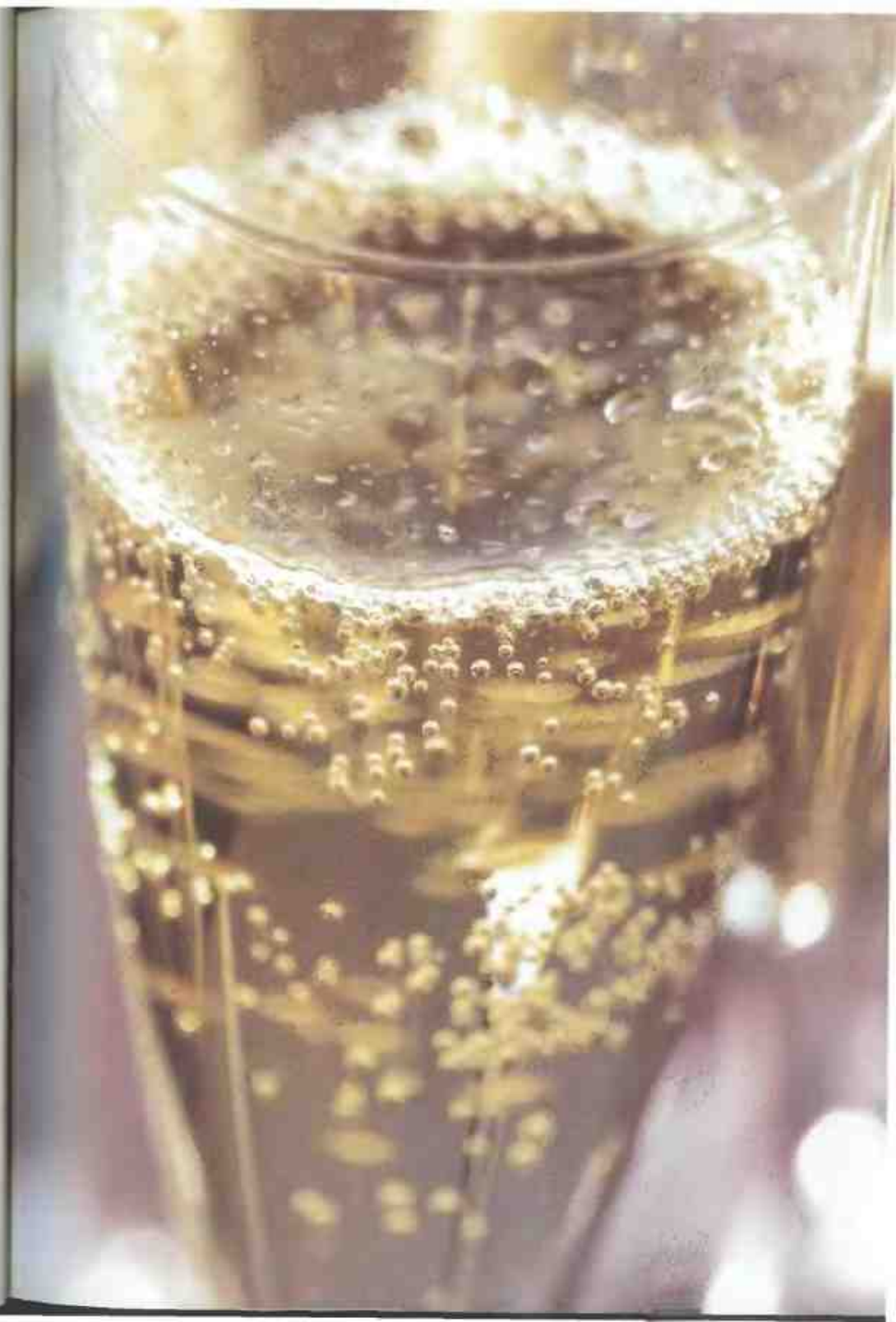
Наиболее известные вина:

- *Бароло Брикко Фиаско DOCG*
- *Дольчетто д'Альба Брикко дель Ориоло DOC**
- *Барбера Вигето Луита DOC*

Также производится: *Бароло, Бароло Брикко Фиаско Ризерва.*

Луиджи и Лорелла Скавино владеют своим предприятием, расположенным в самом сердце производительной зоны Бароло, с редким достоинством и умением, которые были свойственны всем поколениям этого семейства, уже более века известного и славного своими винами. Фамилия Скавино вообще очень важна для региона Пьемонт. Луиджи является двоюродным братом другого Скавино — Энрико, владельца дома Паоло Скавино. Самым известным вином Паоло Скавино стало *Бароло Брик дель Фиаско*, что на пьемонтском диалекте есть не что иное, как *Брикко Фиаско*. Связь между двумя винами очевидна. Общее заключается не только в разделенном между братьями винограднике, но и в подходах к производству. С 1 га в среднем производится не более 35 гектолитров. Некоторые из виноградников Луиджи возрастом 50 лет. Среднегодовое производство *Бароло Брикко Фиаско* составляет 5 тыс. бутылок с виноградника размером в 2 га. Другая звезда дома Адзелия — *Дольчетто д'Альба Брикко дель Ориоло* — выпускается в количестве 9 тыс. бутылок в среднем в год с другого виноградника *кью*, размером также 2 га.

* Цвет года см. в приложении.



Barolo Bracco Fiasco

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Даже в неурожайные или слабые годы это вино остается в числе образцовых *Бароло*. Вино производится при помощи двойной селекции: в первый раз — в момент сбора винограда, когда лишь лучшие ягоды подвергаются отжиму и ферментации, затем во второй раз — при отборе вина из барриков. У *Бароло Бракко Фiasco* отличный глубокий рубиново-красный цвет. В элегантном букете доминируют тоны специй, особенно корицы и лакированного корня. Вкус находится под влиянием насыщенных и глубоких минеральных тонов. Теплоота его расширяется к расслаблению и высушивается, что усиливается прекрасным балансом вина и длительным послевкусием. В целом, это вино может, несомненно, служить достойным ответом всем тем, кто полагает, что *Бароло* по-настоящему раскрывается только после долгих лет выдержки.

Лучшие годы урожая: 1995, 1994, 1993, 1990.

BATASIOLO, Cantina BENI DI (БЕНИ ДИ БАТАЗИОЛО)

Ла Морра, Кунео. Год основания: 1958. Владение: Семья Дольяни. Энологи: Оресте Дольяни и Джорджо Лаванья.

Наиболее известные вина:

- *Бароло Корда ди Брикколина DOCG*
- *Пьямонтэ Микелито Пассатио Мускетель Тарда DOC*
- *Дольчетто д'Альба Брикко Верте DOC*
- *Барбера д'Альба Соврана DOC*

Также производится: *Линге Шардоне Морана, Линге Шардоне Сербети, Бароло Бофани и Баскарето*.

Пьемонт часто сравнивают с Бургундией по принципу землевладения, приращию здесь. Немногие могут похвастаться значительными угодьями и vineyardами. Батазиоло могут. Им принадлежат 104 га, засаженных собственными виноградниками. Это огромное предприятие обращает внимание на свое исключительное качество еще с 60-х годов. Своим стилем и славой они во многом обязаны именитому виноделу Ливии Теста, который и создавал их вина в раннем периоде. Обладая значительными территориями, владельцы Батазиоло всегда имели прекрасную возможность для экспериментаторской деятельности. Не случайно и сегодня в их арсенале можно встретить самые редкие разновидности традиционных сортов винограда — Неббиоло и Дольчетто.

Barolo Vigneto Corda della Briccolina

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Полученное из винограда, выращенного в престижных *корта* Серралунги, *Корда ди Брикколина* — потрясающее вино. Аромат у него сладкий и «жаркий», длительный и обволакивающий. На вкус обнаруживает огромнейшую структуру с отчетливой ноткой присутствия табиона. Однако все это покрывается элегантными ощущениями с оттенками молодой древесины, черешни, шафрана и дыма. Вино старых урожаев, например,

1988 и 1990 годов, и сегодняшнему дню уже абсорбировало немалую часть дуба, в котором оно поддерживается, что делает вкус особенно необыкновенным. То, что производителем был достигнут такой уровень, обусловлено высочайшим качеством винограда и технологией, используемой дружным коллективом виноделов, с одной стороны, современной, а с другой — не утрачивающей натуральности производства.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1990, 1989, 1988, 1985.

BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA (БРАЙДА ДИ ДЖАКОМО БОЛОНЬЯ)

Роккетта Танаро, Асти. Год основания: 1961. Владение: Анна, Рафаэлла, Джузеппе Болонья. Энологи: Роберто Морозинотто, Джузеппе и Рафаэлла Болонья.

Наиболее известные вина:

- *Барбера д'Асти Брикко дельа Бигонна DOC*
- *Барбера д'Асти Ай Сума DOC*
- *Барбера д'Асти Брикко дель Уччелоне DOC*
- *Линге Шардоне Асти ди Фиоре DOC*

Также производится: *Барберо дель Монферрато Фризисте Ла Монелли, Монферрато Россо Иль Бачале, Дольчетто д'Альба Серра деи Фиоре, Приамалино д'Асти, Браккетто д'Асти, Ланге Валько Иль Фиоре, Вития Санта Неме Микелито д'Асти*.

«Не каждому дано изменить ход истории, особенно в отношении такого важного сорта, как *Барбера*: 50 тыс. га, засаженных ею в Италии, и популярность, которая делает ее почти что неотъемлемой частью продуктов питания ежедневного потребления на всем северо-западе страны, сделали ее массовым сортом. Но дом Брайда сумел добиться пересмотра истории еще в начале 80-х, когда Джакомо Болонья, одна из ключевых фигур в послевоенной истории винодельческой Италии, решил по возвращении из поездки в Калифорнию, что небольшие бочонки могут радикально изменить и улучшить качество винограда из родного региона Асти. Его *Ла Монелли*, привидя и легкокрылая *Барбера*, созданная в рамках традиции этой зоны, уже тогда была одной из лучших в Пьемонте. Все остальное стало легендой. Самое результативное вино *Барбера Брикко дель Уччелоне* явилось прямым доказательством того, что *Барбера* способна дарить необыкновенные вина, а не просто прищипые. *Брикко дельа Бигонна* и *Ай Сума* стали лишь еще одним подтверждением этого факта». Так отзывается об этом эпохальном доме, принадлежавшем одной из самых ярких личностей итальянского виноделия, известный американский автор Дэниел Томалес. Хотя все началось еще раньше — с прозвища. У Джузеппе Болонья был собственный виноградник *Барбера* в Роккетта Танаро, а работал он извозчиком. По воскресеньям играл в «мягкий мяч» и был чемпионом в этом типичном для Пьемонта виде спорта. На игровом поле его прозвали «Брайда». Прозвище унаследовал сын Джакомо, который и сделал его названием основанной им фирмы. Джакомо убежден, что холмы Роккетта Танаро ничем не уступают холмам Бургундии, засаженным Пино Нуар. Сначала родилась *Монелли*, молодое вино из винограда *Барбера*, яркое и чистое. Потом Джакомо первым понял, что оно может прекрасно взаимодействовать с деревом маленьких дубовых бочек. Так появились *Брикко дель Уччелоне*, *Брикко дельа Бигонна* и *Ай Сума* — вина, кото-

рые международные эксперты причислили к великим достижениям в энологии. Сейчас фирма оснащена самым современным оборудованием, позволяющим перерабатывать виноград со своих виноградников в самые лучшие вина. Сегодня дело Джакомо Болоньи успешно продолжают его жена Анна и дети — Рафаэлла и Джузетте. Все 350 тыс. бутылок, производимых ими с виноградников площадью 31,5 га, представляют собой очень качественный бережно создаваемый продукт. Луччеллоне — один из лучших виноградников Rocchetta Tanaro. Называется он так потому, что когда-то в домике неподалеку жила старушка, всегда одетая в черное, и ее прозвали «лузелун» (луччеллоне), в переводе на русский — большая птица.

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone

Сорт винограда: Barbera 100%.



Большая часть этих вин производится из позднего собранного винограда и выдерживается в новых барриках. Рубиново-красный цвет вина с гранатовым оттенком не всегда глубокий, но всегда подражает своей красоте. Критики сходятся и «играют» в бокале. Сложный, концентрированный и богатый букет вина очень четко определяем как фруктовый. На заднем плане менее заметны отголоски пряностей, ванили и лакрицы. Терпкий вкус

удивляет своим аристократизмом и деликатностью как во вступлении при первых глотках, так и в развитии. В вине угадываются хрустящие нотки черешни и спелой. Последующее ощущение усиливается, обволакивая весь рот, захватывая в свою власть, подчинив вкусовые ощущения господству дубовых тонов. Последующие вина продолжительно и настолько ароматно, что с ним не хочется расставаться. Все вместе оставляет во рту ощущение удивительной мягкости и длительного, настоящего аромата. Удивительное вино, особенно если помнить, что речь идет не о Бароло, а о Барбере. Всего в год его производят до 38 тыс. бутылок в зависимости от качества урожая.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1991, 1990, 1989, 1988, 1985, 1982.

CERETTO, BRICCO ROCCHЕ — BRICCO ASILI (ЧЕРЕТТО)

Кастильоне Фаллетто, Кунео. Год основания: 1935, 1976. Владение: Бруно и Марчелло Черетто. Энологи: Мауро и Савио Даннале при содействии Донато Ланати.

Наиболее известные вина:

- Бароло Брунате Брикко Рокке DOCG
- Бароло Брикко Рокке Брикко Рокке DOCG
- Барбареско Брикко Азили Брикко Азили DOCG
- Бароло Прано Брикко Рокке DOCG
- Барбареско Брикко Азили Фасет DOCG

Также производятся: Неббиоло д'Альба Ланатиско, Ланге Каберне Ла Бернардина, Ланге Пино Неро Ла Бернардина, Монсордо Сифа Ла Бернардина, Монсордо Рокко Ла Бернардина, Долчетто д'Альба Россана, Ланге Арнене Балланте, Ланге Шардоне Ла Бернардина, Ла Бернардина Брент.

Один из самых именитых и известных производителей региона, Черетто владеют тремя хозяйствами: Бернардина, Брикко Рокке и Брикко Азили, — с которых они производят, по словам Марчелло Черетто, — «всего» 700 тыс. бутылок. Общая площадь виноградников во владении Черетто составляет 80 га. У каждого из трех предприятий свой собственный стиль и отдельное индивидуальное руководство. Ла Бернардина — участок экспериментального виноградарства и виноделия, тогда как Брикко Рокке и Азили — самые настоящие жемчужины традиций в области производства Бароло и Барбареско. Семья начала свою деятельность на ниве виноделия в 30-е годы, когда Рикардо Черетто покинул родной Санто-Стефано Бельбо и переехал в Альбу. Его сыновья продолжали начатое их отцом дело, но с совершенно иной философией, обусловленной их временем и теми социальноэкономическими изменениями, которыми сопровождалась 60-е и 70-е годы. Начивали они в качестве negociants с бутылкования чужих вин, затем пришел этап проб и серий экспериментов с собственными виноградниками. Сегодня они владеют участками в лучших виноградниках региона. Среди производимых ими вин присутствуют также названия виноградников *крито*, как Брушате, Прано и Рокке ди Кастильоне Фаллетто у Бароло, Азили и Фасет у Барбареско, Мадонна ди Коло у Долчетто. Под стать им и новые вина, из новых сортовых сочетаний, на которые смело идут Черетто, — Сифа и Неббиоло, Каберне и Пино Неро.

Barolo Brunate Bricco Rocche

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Это образец идеального Бароло. Восторженное и плотное, вино обладает глубоким гранатовым цветом. В аромате проявляются глубина и сила, свойственные Неббиоло. Пока вино не созреет, удается различить лишь несколько оттенков букета этого божественного напитка. Вкус сильный и вместе с тем мягкий, танцующий, но остается завуалированным сладостью ягоды, кислотность сдерживается алкогольной составляющей. Вкус сбалансирован уже в момент разлива по бутылкам, так что им можно наслаждаться с первых же мгновений. Последующее развитие может только улучшить и обогатить вино, выявляя все новые и новые ноты, характерные для Неббиоло. Фасет создания Бароло Брунате принес несомненный успех дому Черетто, который сумел наилучшим образом представить плоды этого знаменитого виноградника *крито*, с которого производится в среднем 30,5 тыс. бутылок в год.

Лучшие годы урожая: 1995, 1994, 1990.

CESARE, PIO (ПИО ЧЕЗАРЕ)

Альба, Кунео. Год основания: 1881. Владение: семья Пино Боффа. Энолог: Паоло Фенотти.

Наиболее известные вина:

- Бароло Орнато DOCG
- Барбареско Эль Брикко DOCG
- Ланге Шардоне Пиночелло DOC

• *Барбареско Фасет Брикко Азиль DOCG*

Также производится: *Бароло, Барбареско, Неббиоло д'Альба, Ланге Рокко Иль Неббиоло, Долчетто д'Альба, Пьемонт Шардоне Л'Астора.*

Винодельческий дом Пио Чезаре был основан в конце XIX столетия Пио Чезаре. С тех пор вот уже четыре поколения производят и выдерживают типичные вина региона Альба, Бароло и Барбареско, в их старинных подвалах, с остатками древнеримских городских стен. Один из наиболее старинных домов Бароло, чья история неразрывно связана с производством вин Альбы, Пио Чезаре пережил своего рода потрясение и мини-революцию в последнее десятилетие, когда к управлению и владению этим винодельческим предприятием пришли люди нового поколения. Являясь производителем определенного размера и коммерсантом в части закупаемого сырья, дом Пио Чезаре начал с огромным успехом создавать новый качественный имидж в отношении своих селекционных вин, в большей степени базирующихся на собственных виноградниках. Сегодня их площадь насчитывает 30 га. Очень быстро, благодаря усилиям Пио Воффа, владельца в четвертом поколении, вина встретили одобрение и широкое признание за пределами Италии. Одним из таких пионеров на международном рынке стало *Бароло Орнато*. Сегодня Пио Чезаре явно на подъеме. Наиболее важным из всех инструментов успеха во владениях считают использование барриков, и рождение великого *Шардоне Пинодилье*, ферментация и выдержка которого проходит именно в барриках, — самое яркое подтверждение этого факта. Все вина создаются после тщательной селекции винограда, собранного с лучших виноградников. Семейные владения находятся в различных производительных зонах региона. Кроме того, домом всегда покупалось и закупается сейчас небольшое количество винограда, выращенного одними и теми же семьями и на одних и тех же виноградниках, которые выбрал прапрадедушка нынешнего владельца 110 лет назад. Семейная философия целиком ориентирована на высокое качество. Общая производительность различных вин намеренно ограничивается, составляя в среднем 25 тыс. бочек в год. Именно это позволяет достигать наивысочайшего качества вина. Что касается коммерческой позиции фирмы, то Пио Чезаре также не стремится к массовому сбыту и продает вино в основном в ведущие рестораны, отели, винные магазины в Италии и за границей.

Barolo Ornato

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Насыщенный глубокий цвет вина свидетельствует о его превосходном здоровье. Спелые фрукты и привлекательные цветочные тона ясно угадываются в великолепном чистом букете. Вкус насыщенный, сложный и богатый экстрактом, поддерживающим отличную баланс между танинами и кислотностью. Округлый вкус вина быстро сменяется стойким и выраженным послевкусием. Пио Чезаре умеет поддерживать качество этого *Бароло* даже в слабые и неудачные годы урожая, за что ценители и специалисты должны быть ему благодарны.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1990, 1989, 1985.

CHIARLO, MICHELE Azienda Vitivinicola (МИКЕЛЕ КЬЯРЛО)

Каламандрана, Асти. Год основания: 1956. Владение: Микеле Кьярло. Энологи: Стефано Кьярло и Роберто Беццато.

Наиболее известные вина:

- *Бароло Черекьюо DOCG*
- *Бароло Кантеби DOCG*
- *Барбареско Рабиал DOCG*
- *Барбареско Азиль DOCG*
- *Барбера д'Асти Суперiore Валле дель Сале DOC*
- *Бароло Висола Руссиди DOCG*
- *Бароло Грונате DOCG*
- *Монферрато Рокко Каунтика! (Барбера, Неббиоло и Каберне Совиньон) DOC*
- *Монферрато Пезингунисо DOC*

Также производится: *Бароло, Бароло Кинато, Барбареско, Ланге Рокко Барило (Барбера и Неббиоло), Барбера д'Асти Суперiore Ла Курти, Барбера д'Асти Суперiore Брикко Веспо, Барбера д'Асти, Гринвалло дель Монферрато Казале Сан Лоренцо, Долчетто д'Альба Ле Косте, Монферрато Айроне (Барбера, Неббиоло и Каберне Совиньон), Монферрато Новелло Фьор д'Аутурина, Барбера дель Монферрато Джойя, Монферрато Вербеско, Топи ди Тали Рокерте, Топи Ферриачи ди Касторло, Микелани д'Асти Пиноле, Микелани д'Асти Рокка дель Уччаленти, Рокко Арнеи, Микеле Кьярло Экстра Брат Микеланиччи методо классико, ЭС Экстра Брат Микеланиччи методо классико, Пиноле спуманте брасс.*

Когда-то еще не так давно до 1990 года полный титул Микеле Кьярло указывался на этикетке так: Дука (Герцог) д'Асти бенни Микеле Кьярло. С начала 90-х не только титул исчез с бутылки, но и произошел переворот в политике этого крупного негодяня. Не количество, а качество стало принципиальной составляющей успеха дома, чей полный список вин занял бы здесь несколько страниц. Имя Микеле Кьярло стало олицетворением изысканного вкуса. Все больше вин производятся им с собственных виноградников. Несмотря на то что Кьярло и его дети не ставят перед собой цель увеличивать производство уже созданных вин, каждый год они предлагают миру новые вина, многие из которых достойны не только хвалы, но и награды. Причем, как шутят сами итальянцы, скоро им нужно будет сдерживать творческий запал этих виноделов. Но пока успех и слава благоволят Кьярло. Капнина Дука д'Асти была основана после войны двадцатилетним Микеле Кьярло, выпускником эннологической школы Альбы. Теперь Кьярло почетный член многочисленных коллегий, автор статей и руководителем семинаров. Сорок процентов производимых на его предприятии вин экспортируется за пределы ЕС. Хотя Кьярло в основном занимается пьемонтскими винами, в последние годы он представил несколько новых проектов. Одним из самых замечательных экспериментов стало *Барило*, сложное сочетание Неббиоло и Барбера, созданное энологом Роберто Беццато, не говоря об изысканном *Фьор ди Рокерте*, *Рокке ди Кастилоне* (*Бароло крето*) и *Рабиал* (*барбареско крето*). Ежегодно производится более полутора миллионов бутылок.

Barolo Cerequio

Сорт винограда: Неббиоло 100%.

Barolo Cerequio — результат работы и творческого переосмысления Микеле Кьярло самого высокого уровня, полученный им с приобретенного престижного виноградника крошечного винодела Черекьюо. Он расположен амфитеатром на прекрасном холме, обращенном на юг, между коммунами Ла-Морра и Бароло. Уникальное сочетание характеристик почвы и мягкого климата делают Черекьюо одним из самых престижных *кроссов* всей зоны, где производится *Barolo*. Агроном и исследователь Лоренцо Фантини в своей знаменитой «Монографии о винодельческой культуре и энтомологии в провинции Кунео», написанной в 1880 году, заметил, что на виноградниках Бароло только Черекьюо и пограничный с ним можно отнести к первой категории. Цвет вина гранатово-красный, жемчужный, с блестящими, шелковистыми отблесками. Это вино уже через 5–6 лет прекрасно, но с возрастом оно должно стать еще лучше, когда годы и бутылка сделают свое дело, смягчив танинную составляющую вкуса и добавив дубовку. Показатели его булета очень высоки и отличаются богатством и разнообразием, особую свежесть аромату этого вина придает балзамический оттенок. Аромат полный, обволакивающий, великолепная смесь оттенков, среди которых явно звучат еще и ноты спелых фруктов (черной смородины, абрикосов и мараски), листьев мяты, жареной горчицы и пряностей. Во рту подтверждаются ощущения от аромата — вкус вина очень плотный, шелковистый, состоящий из множества мелких, но очень важных деталей. Вино плотное, аристократичное, с характером и явным присутствием летних, не агрессивных и мягких танинов. В целом, вкус удивительно тонкий, долго ласкающий небо. Рекомендуется сопровождение с блюдами из красного мяса и дичи. Кроме того, *Barolo Cerequio* особенно сочетается с выдержанным сыром. Международное признание этого вина увеличило труды винного дома Кьярло и утвердило профессионализм винодела Роберто Бенцато, вклад которого в создание этого вина трудно переоценить.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1988.

CLERICO, DOMENICO Azienda Agricola (ДОМЕНИКО КЛЕРИКО)

Монфорте д'Альба, Кунео. Год основания: 1977. Владение: Доменико Клерико. Энолог: Доменико Клерико.

Наиболее известные вина:

- *Barolo Паюна* DOCG
- *Barolo Чабот Ментин Джинестра* DOCG
- *Ланге Арне* DOC
- *Ланге Долчетто Визай* DOC

Также производятся: *Долчетто д'Альба, Ланге Фрейза Ла Джинестрина, Барбера д'Альба.*

Его великое Искусство (Arte — именно так называется самое известное произведение Доменико Клерико) творит историю. Именно *Арне* впервые показало, на что способен Неббиоло, но не так, как он проявляет себя в *Barolo*. Неббиоло, как все увидели, может создавать в сочетании с другими сортами нечто новое и удивительное. И Барбера (5%) была не добавлена к Неббиоло, а рассматривалась Клерико как вполне самостоятельный и равный Неббиоло по духу сорт. Именно такую философию и преследовал этот великий мастер на протяжении многих лет, задавшись целью создать необыкновенное вино из самого лучшего пьемонтского винограда, найдя ему достойное окру-

жение. Площадь виноградников Джинестра и Буссия, с которых производят это вино, всего 1,2 га, среднее количество от 6 до 11 тыс. бутылок в год. Другое великое вино *Barolo Чабот Ментин Джинестра* рождается на одноименном винограднике площадью 3,5 га в количестве 11–12 тыс. бутылок. Всего у Клерико имеются владения в четырех самых престижных «Гран Кросс» Пьемонта — Буссия (0,4 га), Джинестра (3,5 га), Паюна (1,9 га) и Москони (1 га). Всего ему принадлежит 15 га, занятых виноградниками. У Клерико, несмотря на ограниченное земледелие, очень современное оборудование погребов.

Barolo Pajana

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Один только взгляд на него говорит о том, что мы имеем дело, со всех точек зрения, с «большим» пином: плотное, непрозрачное, блестящее, без капли намеков на просветы у краев. Аромат полный, элитный, фруктовый, но округленный легкими древесными и травяными оттенками. Структура вина значительная, сложная и благородная, уже на первом году жизни оно прекрасно пьется, вкус его напоминает о вате и удовлетворяет мягкостью танинов. Совершенно необыкновенное богатство составляющих предвещает этому вину очень долгую жизнь. Нужно поздравить Доменико Клерико. В особенности, учитывая, что его первый опыт с этим вином начинается в 1990 году. Производится около 6,5 тыс. бутылок этого вина в удачные годы.

Лучшие годы урожая: 1995, 1994, 1993, 1991, 1990.

CONTERNO, PODERI ALDO (ПОДЕРИ АЛЬДО КОНТЕРНО)

Монфорте д'Альба, Кунео. Год основания: 1969. Владение: Альдо Контерно. Энологи: Стефано и Франко Контерно.

Наиболее известные вина:

- *Barolo Гривбусево Ризерва* DOCG
- *Barolo Буссия Стефано* DOCG
- *Barolo Витта Колотелло* DOCG
- *Barolo Витта Чикала* DOCG
- *Barolo Ромифаско* DOCG
- *Ланге Неббиоло Иль Фаотт* DOC
- *Ланге Россо Квартинето* DOC
- *Барбера д'Альба Конка Тре Пиле* DOC
- *Ланге Шардонне Буссиадор* DOC

Также производятся: *Barolo, Ланге Фрейза Ла Буссианелла, Долчетто д'Альба, Ланге Витта Приваконе.*

Местность Ланге может похвастаться тем, что здесь есть настоящий Святой. Неподалеку от Буссии по дороге в Монфорте д'Альба из Кастильоне Фаллетто расположены самая живописная винодельня в регионе. Ее стиль можно сравнить с замками Бордо. Белокаменный с большими дубовыми воротами дом Альдо Контерно действительно стоит особняком, качественно выде-

ляясь на фоне других производителей Бароло. Семья Контерно уже более пяти поколений производит самые великие пьемонтские вина. Они славились своим качеством еще более 200 лет назад. В настоящее время предприятие по-прежнему занимается винификацией, используя исключительно виноград с собственных виноградников, раскинувшихся на холмах в самом сердце зоны Бароло. Их дом был первым, кто в 70-е годы поставил перед собой задачу в Пьемонте сделать выбор между традиционализмом и новаторством. И выбор был сделан в пользу последнего так умело и тактично, что их *Barolo* по-прежнему считают самым традиционным и классическим. Именно Контерно одним из первых привез в этот регион баррики. Альдо, этот человек универсальных знаний, в молодости жил в Калифорнии, где проходил службу в армии, до того как вернуться в родной Монфорте д'Альба. Это во многом определило его просвещенный дух и сознание необходимости создавать свой собственный стиль и индивидуальную философию производства вин. И он добился этого, создав новый для Пьемонта стиль вин очень ярких, свежих и крайне разнообразных, при этом во всех этих винах проявляется во всем великолепий жажженная традиция, неповторимый истинно пьемонтский характер, такой узнаваемый и ни с чем не сравнимый. Сегодняшнему в этом помогают его сыновья Франко и Стефано. Величие и величие вина Контерно подтверждается целой гаммой, начиная от *Barolo* с виноградников *кред*, и до *Шардоне*, которое украшает коллекцию всех итальянских шардоне. Их *Barolo* называют историческими. Это один из подлинных образцов, на которые следует равняться. Воистину, если у Бароло есть сердце, то оно принадлежит именно семье Контерно. В числе их вин можно встретить редкие, как, например, *Barolo Ravarolo*, или *кред*, которые рождаются только в лучшие годы, традиционные сортавые Барбера, Долчетто и Неббиоло, поднятые до вершин лучших *Barolo* и *Барбареска*, белые, в числе которых упоминают *Шардоне* и многое другое. Площадь виноградников, на которых рождается виноград для этих вин, составляет 25 га. Но более всего автора этих строк поразила передовая, авангардная мощь оснащенности потребов Альдо Контерно, которые уходят на три этажа вниз прямо под семейным домом. В уникальных ферментационных чанах новейших технологий из нержавеющей стали рождаются вина, которые сегодня составляют гордость итальянского виноделия и его будущее.

Barolo Riserva Granbussia

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Это вино получило самую высокую международную оценку как представляющее собой один из лучших образцов подлинного Бароло. Длительный отдых и долгая выдержка в больших дубовых бочках придает ему особую силу и оригинальность, несколько при этом не утратив его элегантности и любви ароматов, а также отскоков вкуса. Вино имеет насыщенный гранатовый цвет, в молодом возрасте (5–6 лет) оно еще не успевает приобрести обычный для него коричнево-оранжевый оттенок. Обладает очень глубоким ароматом, который с возрастом развивается в сложный и очень насыщенный букет. Во рту вино кажется маслянистым с заметным присутствием кислоты, в то время как таинные ноты и чувствуются, но представляются сладкими и приятными. Картину завершает обволакиваю-

щая структура вина и поразительная стойкость послевкусия. В среднем производится от 6,5 до 8 тыс. бутылок этого вина, в зависимости от качества урожая.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1990, 1989, 1988, 1985, 1982, 1978, 1974, 1971.

CONTERNO, GIACOMO Azienda Vitivinicola (ДЖАКОМО КОНТЕРНО)

Монфорте д'Альба, Кувео. Год основания: 1969. Владение: Семья Джованни Контерно. Энологи: Джованни и Роберто Контерно.

Наиболее известные вина:

- *Barolo Riserva Monfortino DOCG*
- *Barolo Каццита Франца DOCG*
- *Барбера д'Альба DOC*

Также производится: *Долчетто д'Альба*.

Семья Контерно, чья древняя летопись ведется с 1770 года, которым датируется первый счет, выставленный за их вина, после раздела владений между двумя братьями Альдо и Джованни, разбидась на два лагеря. Марка отца — *Джескамо Контерно* — досталась вместе с виноградниками Джованни. Альдо же получил деньги, на которые приобрел новые виноградники. Но, несмотря на различия, можно утверждать, что оба брата и их предприятия наиболее важны с точки зрения качества для всего региона Пьемонт. Дом Джакомо Контерно расположен на самой вершине холма, откуда открывается вид головокругительной красоты на стену снежных Альп. Земельные угодья простираются на 13,75 га, занятые виноградниками. Погреба представляют собой очень современное оборудованное предприятие. А владельцы открытые и добрые люди, которым доставляет искреннее удовольствие видеть, как могут впечатлеть их вина человека, пробующего их прямо из бочки. Автор этих строк был настолько поражен качеством вин Джакомо Контерно во время дегустации, что вынужден признать: ничего подобного он никогда в Пьемонте не встречал. Эти вина не могут не удивить даже искусственных ценителей. Итальянцы утверждают, что у Джакомо Контерно сложные отношения с журналистами и издателями — он не дает никакой рекламы, не любит интервью. Тем важнее международное признание и позиции в рейтингах, в которых его вина приближаются к совершенству.

Barolo Riserva Monfortino

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Джованни Контерно, следуя технологиям, созданным его отцом Джакомо, представил *Рисерва Монфортино*, ставшее плодом не виноградника *кред*, но той традиционной техникой, талантливыми приверженцами которой показали себя братья Контерно. Хотя урожай 1987 года и расценивается экспертами и средствами массовой информации как посредственный, Джованни Контерно, после консультации с Туринским университетом смело возможным выступить с новым вином, качественно изменившим всю новейшую историю *Barolo*. К этому были все предпосылки, ведь уже

«объемное» вино 1987 года (речь идет о *Bardo Riserva Monfortino*) получило высокую оценку как в Италии, так и за рубежом. Вино произведено из виноград с виноградника *crù* Капито Франца ди Серралунга во владениях Дьякомо Контерно путем длительного отжима. Это сдержанное красное вино, аромат которого только начинает открываться на пятом году жизни. Аромат его обещает быть насыщенным и сильным с отчетливым оттенком зрелых фруктов. Но главная его особенность — потрясающий вкус, равновесие которого практически совершенно и делает вино мягким, теплым и на редкость полноватым. Всего его создается от 5 до 7 тыс. бутылок в год, в зависимости от урожая.

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1993, 1990, 1988, 1987, 1985, 1982, 1974, 1971, 1970.

CORREGGIA, MATTEO Azienda Agricola (MATTEO КОРРЕДЖА)

Канале, Кунео. Год основания: 1987. Владение: Маттео Корреджа. Энолог: Маттео Корреджа.

Наиболее известные вина:

- *Барбера д'Альба Бриско Марун DOC*
- *Розе Рок д'Асти DOC*
- *Неббиоло д'Альба Ла Валле деи Прети DOC*
- *Барбера д'Альба DOC*
- *Розе DOC*
- *Розе Арнеис DOC*

Также производится: *Линго* (Бракетто).

Виноградарством семья Корреджа занимается уже в третьем поколении, и только Маттео в 1987 году удалось наладить производство своих собственных вин и поставить линию по их розливу. То, с чего он начал, было заведомо сложным путем. Вина *Розе* приобрели известность довольно поздно, и во многом именно за счет Корреджа. Большинство пьемонтцев изначально игнорировали зону производства здешних вин, и лишь в 80-е белый Арнеис, автохтонный сорт винограда, стал привлекать к себе внимание, благодаря элегантности и тонкости производных вин. Маттео был первым, кто доказал, что в этой области есть и другие вина, что *Розе* может быть изумительным красным вином, серьезным, полновесным и способным на долгую жизнь. Кроме того, старые виноградники Неббиоло и Барбера, доставшиеся виноделу в наследство, принесли ему дополнительную славу. Его *Ла Валле деи Прети* и *Марун* выдерживаются в маленьких дубовых бочонках и могут легко соперничать по силе характера и неповторимой индивидуальности с лучшими пьемонтскими винами, включая *Бароло* и различные *Барберы*. Недавно в семействе вин Маттео Корреджа появилось многообещающее пополнение. *Розе Рок д'Асти* бьет мировые рекорды, являясь результатом многочисленных экспериментов Маттео и новым по стилю продуктом даже для самого винодела. Былое богатство фруктовых ароматов и сладострастная мягкость во рту уступили место, дав выход более сдержанному «сухому» букету и вкусу, у которого основными базовыми элементами стали мощь структуры и баланс составляющих. Это вино стало новым словом для Неббиоло, которое, не теряя принадлежности к традициям региона Ланге, все же интерпретирует эту традицию по-новому, дает новые перспективы развития, благо-

даря более долгому периоду мацерации, более длительному периоду выдержки и использованию совершенно нового дуба.

Barbera d'Alba Brisco Marun

Сорт винограда: Барбера 100%.



Семейные виноградники *crù* Маттео Корреджа всегда давали вина, которые характеризует собственный стиль, определяемый прежде всего исходным материалом. Возраст лозы внушает уважение. От этого качество винограда позволяет создавать вина непроницаемые на свет, глубокого темно-гранатового шета и не менее глубокого, насыщенного, удивительно сложного букета, отмеченного присутствием цветочных и фруктовых ноток, которые сочетаются с запахом специй, близкитическими ароматами и следыми минеральных тонов. Кульминацией открытого, мощного, теплого вкуса становится невероятно длительное послевкусие, в котором сложный ароматический состав вина удивительно правильно сочетается с обильным танином. Смесь вкусовых ощущений и их гармония потрясающие. *Барбера Марун*, которая рождается на одноименном винограднике *crù* размером 3,5 га в количестве 10,5 тыс. бутылок в год — одно из лучших вин. Во вкусе угадываются ароматы красных фруктов, кофе, табака и мяты. Вино дарит редкое удовольствие. Его хочется пить солдатам, республиканцам и благородным.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

FONTANAFREDDA, TENIMENTI DI BAROLO E DI (ФОНТАНАФРЕДДА)

Серралунга д'Альба, Кунео. Год основания: 1878. Владение: Банк Монте деи Паски ди Сена. Энолог: ранее Ливно Теста, сейчас — Данило Рокко.

Наиболее известные вина:

- *Бароло Ла Вилла DOCG*
- *Бароло Ла Делла DOCG*
- *Бароло Лаццарина DOCG*
- *Барбареско Косте Рубин DOCG*
- *Линго Россо Нарина DOC*
- *Дуино д'Альба Ла Лепре DOC*
- *Барбера Ла Роза DOC*
- *Линго Шардоне Спигалло DOC*

Также производятся: *Бароло, Бароло Галери, Барбареско, Барбера дель Монферрато Монферрато, Мачетто д'Асти, Ливи, Розе Арнеис, Шардоне Спигалло, Дольчетто д'Альба Треизо, Бракетто д'Асти, Ланге Неббиоло, Пьемонте Триполито, Триполито д'Асти, Чарезито, Барбера д'Альба Раймонда, Неббиоло д'Альба Марис Бруне.*

«Король вин, вино королей» сказано о *Бароло*. Сказано о Фонтанафредда. Это красивейшее имение было подарено первым королем Италии

Витторио-Эммануэле II его жене Розе Верчеллане, дочери простого солдата, ставшей впоследствии графиней Мирафиори, и их сыну Эммануэле Гверверни, который начал выращивать там виноград в 1878 году. Сегодня эти виноградники площадью немногим менее 70 га раскинулись на холмах Серралунга д'Альба, Бароло и Диано д'Альба. Они располагаются живописным амфитеатром вокруг поместья и красиво обрывают старинную церквушку, знаменитую виллу, спрятанную за многовековыми деревьями и «лебединое озеро», которое наполняется из холодного источника «фонтана фреда», давшего название имению. С 1931 года владение является собственностью Монте деи Паски ди Скена, старейшего банка Италии, следовательно, мира. Всего Фонтанафредде принадлежит 100 га, из которых около 40 отведено под сорт винограда Неббиоло, используемый при производстве *Бароло*, остальная территория в равных пропорциях занята другими сортами: Долчетто, Барбера, Москато, Шардоне, Пино и др. Философия Фонтанафредды – выверенное десятилетиями сочетание знаний, исследований и современных технологий с уважительным отношением к лучшим традициям виноделия. Серебряная этикетка является фирменным знаком компании Тениментти Бароло и Фонтанафредды на протяжении целых 100 лет. Мировую известность компания получила, в первую очередь, благодаря своему бесподобному *Бароло*, равно как и остальным классическим винам Пьемонта. По объемам производства *Бароло* – это бесспорный лидер, а по производству *Москато д'Асти* предприятие занимает второе место в Италии, составляя конкуренцию *Мартина*, причем не прибегая к помощи рекламных средств, базирываясь исключительно на качестве выпускаемой продукции. Новое перерождение философии производства этот крупнейший производитель Пьемонта пережил в 1999 году с приходом молодого талантливого энолога, которого компании удалось взять из дома Прунотто. Основой их шансовой концепции стало стремление создавать великие вина со своих виноградников *кью* Ладзарито, Ла Роза, Ла Лепре и Ла Вилла в достаточных количествах, а не концентрироваться, как было раньше, на выпуске классической недорогой гаммы вин.

Barolo Vigna La Villa Paiagallo

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Это удивительное, неподражаемое вино производится с виноградника площадью 3,19 га, расположенного на склоне холма на высоте от 320 до 370 м, в окрестностях городка Бароло. Вино выдерживается не менее 3 лет в бочках из словенского и французского дуба, а затем не менее 12 месяцев – в бутылке. *Бароло Ла Вилла* отличает поразительная способность к старению, так возраст у него приходится на 8–10-й год, дальнейший возраст может колебаться, в зависимости от года сбора урожая, в пределах 15 лет и более. *Ла Вилла* можно назвать в лучшие годы урожая эмблемой обращо-

го качества. Это вино есть не что иное, как интерпретация особенного *Бароло*, у которого имеют почва, солнце и все то, что принято для краткости называть микроклиматом, определяют способы производства вина и руководят человеком в его выборе технического решения, а не наоборот. У вина гранатовый цвет с коричнево-рубиновым оттенком и поразительно правильная структура – безошибочно угадываемый букет, отчетливая кислотность, превосходный баланс, ровный след танго и в мощное послевкусие.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1985.

GAJA, ANGELO (ГАЙЯ)

Барбареско, Кунео. Год основания: 1859. Владение: семья Гайя. Энолог: Гвидо Ринелла.

Наиболее известные вина:

- Барбареско Сори Сан Лоренцо DOCG
- Барбареско Сори Тильди DOCG
- Барбареско Коста Русси DOCG
- Бароло Смерес DOCG
- Ланге Каберне Совиньон Дафмаджи DOC
- Ланге Сито Мореско Барбера/Неббиоло/Мерло DOC
- Ланге Шардоне Тас и Ри DOC
- Ланге Сантино Алемани ди Гривиска DOC

Также производятся: Барбареско, Ланге Барбера Сантиной, Ланге Долчетто Крима, Ланге Шардоне Русси-Тас.

Владелец Анджело Гайя обладает сегодня общепризнанной известностью среди ведущих и легендарных виноделов мира, строго придерживаясь своей собственной технологической линии, своих сортов винограда и их разновидностей, своего стиля работы и своего уровня цен. За последние 30 лет Гайя внес значительный вклад в возрождение итальянских вин. Секрет его успеха заключается в стремлении и желании воссоздать традиции и нововедения. Он был одним из первых в Италии, кому удалось обратить внимание мировой общественности на вина с Апеннинского полуострова. Если угодно, он первым заставил уважать итальянское виноделие в целом и пьемонтские вина в частности. Со своих земель (83 га под виноградниками) Гайя производит около 48 тыс. бутылок «обычного» Барбареско и 30,5 тыс. бутылок Барбареско кью, что вместе составляет около 14 тыс. коробок, 31 тыс. коробок других вин Альбы (186 тыс. бутылок), а также Каберне Совиньон (9 тыс. бутылок), который, как Гайя считает, поднялся до уровня вин Ната Валеи, вызывающих открытое восхищение винодела. Итогом его многолетней работы в области продвижения итальянских вин и создания собственного неповторимого стиля стали исключительного качества красные вина Альбы Барбареско Сори Сан Лоренцо и полностью созревший особо богатый Сори Тильди, которые Гайя вывел из состава DOCG Барбареско, начиная с урожая 1996 года (наше это – Ланге Неббиоло DOC). Кроме этих виноградников, Гайе принадлежат и некоторые другие. В Пьемонте это – Громис, в рамках которого выпускаются Бароло с виноградников Контесса Черекуйо и Барбареско, а в Тоскане – Пиве ди Санта Рестигута, где рождаются Брунелло ди Монтальчино Рентта и Саварилле. Вина из этих владений выпускаются под торговой маркой Gaja Distribuzione.

Darmagi Langhe Cabernet Sauvignon

Сорт винограда: Каберне Совиньон 100%.



Самым простым и распространенным выбором лучшего, наиболее показательного вина от Гайи, было бы описание одного из его Барбареско, то и сожалеем, что часто забывают о его (Гайи) заслугах при формировании и становлении итальянского образа Каберне Совиньон Дорнаджи — одного из величайших в мире произведений бордоского сорта. Производится оно из винограда, выращенного в провинции Барбареско на винограднике площадью 2,8 га. В вине лучших урожаев достигается максимальное равновесие и алегричность.

Это связано, несомненно, с необыкновенным качеством винограда, из которого винодел извлек магическую силу, необходимую для получения облаквляющего и очень длительного вкуса. Вином можно наслаждаться, уже начиная с момента поступления его в продажу, то есть в возрасте 5–6 лет. Во рту чувствуется сильное тепло, но при этом вкусе алкоголя не навязчив, танцы ощущаются в легком пощипывании нёба, не скрывает при этом оскормив, а кислотность сочного фрукта уравновешивается едва уловимой кислотой.

Лучшие годы урожая: 1996, 1994, 1990, 1989, 1988.

GIACOSA, BRUNO Casa Vinicola (БРУНО ДЖАКОЗА)

Нейве, Кунео. Год основания: 1900. Владение: семья Джакоза. Энологи: Бруно Джакоза и Данте Скальоне.

Наиболее известные вина:

- Барбареско Санто Стефано ди Нейве Ризерва DOCG
- Барбареско Галлина ди Нейве DOCG
- Бароло Коллина Ронда Ризерва DOCG
- Бароло Рокке ди Кастальоне Фаллетто DOCG
- Барбареско Азилли DOCG
- Бароло Фаллетто ди Серралуна д'Альба DOCG
- Ступиноне Бруно Джакоза Эскито Броти DOC

Также производится: Барбареско, Бароло Виллеро, Неббиоло д'Альба Валмаджоре, Долчетто д'Альба Фаллетто ди Серралуна, Ризерва Дрием, Моксано д'Асти Фаллетто.

Это еще один винодел, без которого итальянское виноделие не имело бы такого величия и репутации, которые оно приобрело за последние 15 лет. Этот великий эксперт в области виноградников Данте обладает всем необходимым оборудованием и помещениями для производства белых вин. Если вы попадете к нему, то не упустите случая посетить его подвалы для хранения трюфелей. Однако сам Бруно Джакоза отдает предпочтение производству лучших красных вин Ланге, и прежде всего Барбареско. То, что вина Бруно Джакоза считаются по всей Италии в числе лучших пьемонтских, уже давно стало общепризнанным фактом. И отец, и дед, все поколения Джакоза занимались производством вин, ставя перед собой единственную цель — создавать вина, прибегая к помощи традиций, и делать это можно лишь с помощью культуры, тщательно отыскивая нужные виноградники. Очень долго их

семья продавала свой редкий виноград самым ведущим коммерческим домам в Пьемонте, например Берсано, и лишь незначительная часть его ферментировалась во владениях. Когда молодой Джакоза принялся выставлять на продажу свои собственные селекционные вина в 60-е годы, он сразу же стал легендарной личностью. Сегодня вина Джакозы присутствуют в картах вин самых дорогих и престижных ресторанов, и все, что им создается, производится с собственных угодий, в числе которых лучшие виноградники *кью*, которых у него целая коллекция: Санто Стефано, Галлина, Азилли, Виллеро, Ринди и Фаллетто. Общая площадь виноградников, находящихся в собственности Бруно Джакоза, составляет 15 га.

Barbaresco Santo Stefano di Neive Riserva

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Сбор урожая производится в середине октября, ферментация проходит в емкостях из нержавеющей стали с мацерацией и продолжается 20 дней. Затем имеет место выдержка в больших дубовых бочках *Альи* (где также завершается малолактическая ферментация) в течение 20 месяцев. Перелив в бутылки осуществляется к февралю через два года. В среднем создается от 9,3 тыс. до 10 тыс. бутылок. Специальная селекция с виноградника *кью* Санто Стефано ди Нейве, лучшее во владении Бруно Джакоза, обычно во вкусе дарит собой большее удовольствие, чем в букете в первые годы после выхода в свет. У молодого Барбареско в букете присутствует некое очарование ароматов фиалки и сухой розы, но он остается немного закрытым, тогда как полный, зной,

настойчивый вкус уже с первых дней представляет собой обилие сочных фруктовых тонов, дополненных уже определенными сформированными танинами, но не агрессивными, обещающими вино долгую жизнь. Цвет у вина грашевый с аперитивным оттенком. Зато старое, выдержанное Барбареско вас поразит такой сложностью и комплексностью ароматов в букете, что вы будете вновь и вновь вдыхать в себя его эфир, улавливая все новые и новые нюансы и пытаясь угадать, что многие из них вам напоминают. Богатство вкуса при этом не только не сохранится, но приобретет потрясающие свежесть и неожиданные черты. Создается впечатление, что это вино находится в движении — во времени и пространстве.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1990, 1989, 1985, 1982, 1978, 1971, 1967, 1964, 1961.

GRASSO, ELIO Azienda Agricola (ЭЛИО ГРАССО)

Монфорте д'Альба, Кунео. Год основания: 1928. Владение: Элио Грассо. Энологи: Элио Грассо и Пьеро Балабио.

Наиболее известные вина:

- Бароло Джинестра Кала Мата DOCG
- Бароло Гаварина Вино Кинифа DOCG
- Ланге Шардоне Джусти DOC

Также производится: *Бароло, Барбера д'Альба, Вино Мартина, Долчетто д'Альба, Гави, Гави д'Альба, Вино деи Грассо.*

Грассо — это старинная винодельческая фамилия в регионе, которая издавна отождествлялась не только с возделыванием винограда, но и с собственным стилем производства вин: первые шаги в области винификации были сделаны представителями этого семейства, точнее дедом Элио, еще в 20-е годы XX столетия. Несмотря на такую давнюю историю, Элио Грассо можно назвать человеком, отказавшимся от семейных традиций. В первую очередь потому, что он не стал извечно виноделом, и долгое время жил в «большом мире» за пределами Ланге. Элио выбрал банковское дело и стал способным банкиром. Когда он вернулся в родные края, то свое просвещенное мировоззрение он обратил на то, что долгое время оставалось догмой — способы производства вин. Взамен подходу, называемого традиционалистским, он принес своим винам новые технологии и новый стиль. Он не только поменял виды бочек для производства *Бароло* и высадил у себя Шардоне, но и изменил винификацию *Барбера*, которая стала теперь выдерживаться в барriques. Элио превосходно говорит по-английски, что сослужило ему немалую пользу при выходе на международный рынок. Сегодня благодаря самой современной и, можно сказать, «комфортабельной» оснащенности погребов и винодельни, а также учитывая владения Грассо, простирающиеся на 30 га (14 из которых отданы под виноград) в одном из самых привилегированных виноградников с точки зрения местоположения — Джинестра ди Монфорте, — этого винодела специалисты называют в числе самых перспективных и многообещающих. Кроме того, двадцатипятилетний сын Марины и Элио, Джанлука Грассо — представляет вполне достойную и многообещающую смену своим именным родителям. Общий объем годового производства составляет около 65 тыс. бутылок, 30 тыс. из которых — *Бароло*, 16 тыс. — *Барбера д'Альба*, 7 тыс. — *Неббиоло*, 7 тыс. — *Долчетто* и 5 тыс. — *Шардоне*.

Barolo Ginestra Vigna Casa Matè

Сорт винограда: *Неббиоло 100%*.



ем сложноопределимого вкуса и богатого букета.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1990, 1989.

Виноградник *крио* Каза Матэ находится преимущественно на глинистой почве. От этого он демонстрирует собой гармоничное сочетание ароматов черных ягод, шоколада и эвкалипта, за которыми следует богатство и мощь удивительного вкуса. Интенсивный гранатовый цвет с коричневым оттенком свидетельствует о выдержке и длительном контакте с дубом. Кетати, в сложном вкусе, в котором сложно выделить, определить его составные компоненты, дуб совсем не доминирует, не подавляет, а лишь благородно подчеркивает основные элементы вкусовой гаммы. Сочетание танинов и кислот вызывает вполне ожидаемое одобрение и лишней раз свидетельствует о превосходстве вина. По-настоящему является вполне точным отражением

LA SCOLCA Azienda Agricola (ЛА СКОЛЬКА)

Гави, Алессандрия. Год основания: 1919. Владение: Семья Джорджио Солдати. Энолог: Джорджио Солдати.

Наиболее известные вина:

- *Гави деи Гави Ла Сколька Эттикетта Нера DOCG*
- *Сейджио Ла Сколька Ступецине Брют DOCG*
- *Солдати Ла Сколька Гави Брют DOC*
- *Гави Вилла Сколька DOCG*

Также производятся: *Гави деи Гави д'Анжело, Гави Виллентина, Ланжон, Пино Неро, Долчетто, Ролато Секко, Ролато Амабиле.*

Компания была куплена в 1919 году Джованбаттиста Пароди, прадедом нынешнего владельца Джорджио Солдати. Название происходит от архаичного топонима Сфурка, а место, на котором позже возникло хозяйство, значилось на всех картах Института Военной Географии как сторожевой форпост, о чем сегодня свидетельствует сохранившийся с тех пор бастион. Поместье расположилось на возвышенности в Лигурийских Апеннинских горах недалеко от моря и занимает 50 га, плотность посадок составляет 3,3 тыс. лоз на гектар. Первые виноградники были посажены сыном Пароди, Алфредо, но только его зять Витторио Солдати, кузен писателя Марио Солдати, понял, какие огромные возможности заключены в этих землях. Пьемонт — традиционная зона красных вин, однако Солдати сделал ставку на белые и получил потрясающий результат — *Гави* компании Ла Сколька стало белым вином, которое до них еще не приходилось пробовать в этих местах. В 1950 году первое *Гави* было разлито по бутылкам. С этого момента в картах вин лучших ресторанов появилось новое белое вино превосходного качества, родом из Пьемонта. Долгое время в вагоне-ресторане легендарного Восточного Экспресса в винную карту были включены самые знаменитые вина Бордо, Бургундии, шампанское, а Италия была представлена только двумя винами — *Брунелло ди Монтепульчано Гьянди Солати* и *Гави деи Гави Ла Сколька*. Они были своего рода пионерами, провозвестниками нового явления, которое позднее назовут итальянской винодельческой революцией.

Gavi dei Gavi La Scolca (Etichetta Nera)

Виноград: *Кортисе 100%*.



Когда *Гави* получило статус DOCG, лучше его образцы носили название Гави ди Гави (Гави на Гави). Теперь марка вина называется просто *Гави*. Лишь Ла Сколька получила право называть официально свое вино *Гави деи Гави*, имея при этом DOCG. Дословно это означает *Гави* среди всех *Гави*. Воистину, оно первое среди первых. Производительность виноградника составляет менее 50 центнеров с гектара. Зона производства находится в Рокерето Суверьоре ди Гави. Винификация производится по семейной технологии, которая бережно сохраняется и передается из

поволение в поволение на протяжении 80 лет. Цвет вина типичный соломенно-желтый, светлый, с зеленоватыми оттенками, свойственный Гави. Аромат удивительно интенсивный, устойчивый, настойчивый и меняющийся от фруктового к цветочному, в зависимости от срока выдержки. Вкус этого короля среди всех *Гави* весьма своеобразен, он насыщен тонами миндаля и грецкого ореха с нотами кремня. Вино идеально подавать как аперитив или после ужина. Помимо традиционного для белых вин сочетания с рыбой и дарами моря, *Гави д'Асти* хорошо подавать к белому мясу, курице, легкому жаркому.

Лучшие годы урожая: 1997, 1990, 1987, 1986.

LA SPINETTA Azienda Agricola (ЛА СПИНЕТТА)

Кастаньоле Ланца, Асти. Год основания: 1979. Владение: Джузеппе Риветти. Энолог: Джорджио Риветти.

Наиболее известные вина:

- *Монферрато Россо Пин DOC*
- *Барбера д'Альба Виллетто Пайлла DOC*
- *Барбареско Виллетто Галлина Вурву DOCG*
- *Барбера д'Асти Ка ди Пьян DOC*
- *Пьемонт Шардоне Лидва DOC*
- *Москато д'Асти Брикко Квалла DOCG*

Также производится: *Москато д'Асти Бьянкокустино, Долчетто д'Альба Сан Румо*.

Местность Кастаньоле Ланца из-за ее географического положения можно сравнить с перекрестком дорог: на юго-западе находится Нейве, где из Неббиоло в основном производится *Барбареско*, на севере — Альано, зона производства *Барбера*, на востоке Кастильоне Тинелла, где делается одно из лучших *Москато* в Пьемонте. В этой местности раскинулись владения семьи Риветти, протянувшись на 11,5 га в самом сердце зоны производства *Москато д'Асти*. В начале девятисотых годов дед Джузеппе Риветти, по прозвищу Пин, основавший семейное винодельческое предприятие, эмигрировал из Нейве в Аргентину. К счастью для нас и всего итальянского виноделия, он там не задержался и вернулся на родину. Вместе с собой он привез своих детей, которым и было суждено стать великими виноделами. Вернувшись, они не смогли обустроиться на прежнем месте, и были вынуждены осесть на новом, в Кастаньоле Ланца. Дети навсегда сохранили детскую любовь к родному Нейве. Именно это и привело к приобретению ими виноградников Галлина в местности Нейве, откуда выходят в свет удивительно элегантные *Барбареско* и *Барбера* с выдающимся персональным характером. Оба сорта винограда с добавлением Каберне с территории в 6 га используются молодым энологом Джорджио Риветти при производстве *Россо Пин* — лучшего вина дома, которое нуки назвали в честь своего деда. В год в среднем производится 20–25 тыс. бутылок. Будучи в зоне производства *Москато*, Ла Спинетта также производит одно из лучших вин из этого сорта. Им принадлежит четыре виноградника кроу Бьянкокустино, Ла-Пассот, Брикко Квалла и Мусател Вей. Этого вина производится более 180 тыс. бутылок с общей площади в 30 га своих и арендованных земель.

Monferrato Rosso Pin

Сорт винограда: Неббиоло, Барбера, Каберне.



Пос. Кис. Мил.

Образец редкого вина, качество которого находится в неуклонной эволюции в сторону его совершенствования, вне зависимости от качества урожая. Последние 10 лет подтверждают этот факт: Ближкое к 100 бутылкам *Пин* было произведено в 90, 93, 94, 95, 96, 97-х годах. Причем рост качества и оценки находились в прогрессе. Так, лучшие *Пин* 96-го и 97-го года поражают. Плотность вина, отраженная во внешнем обложке, практически осязаема. Букет настолько насыщен и одновременно силен, что протыкаться соблюдая попробовать его вино не представляется возможным. В букете угадываются минеральные нотки, свойственные Каберне, в окружении фруктовых тонов и запахов специй, которыми сменяются ароматы вина в своем развитии. По вкусу вино можно назвать очень «авторитетным» и важным. Длительность тысячи мельчайших оттенков вкуса поразительна. Они так быстро сменяют друг друга, что выхватить, определить их по очереди невозможно — в вино нужно наслаждаться в единстве его составляющих деталей.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1990.

MARCHESI DI BAROLO (МАРКЕЗИ ДИ БАРОЛО)

Бароло, Кунео. Год основания: 1861. Владение: семья Аббона и Скарцелло. Энолог: Роберто Вецца.

Наиболее известные вина:

- *Бароло ди Бароло Эстейт Виллифр DOCG*
- *Бароло Миллениум DOCG*
- *Бароло Кануби Ризерва DOCG*
- *Бароло Сармасса DOCG*
- *Барбареско д'Альба Казо Ризерва DOCG*
- *Долчетто д'Альба Мадонна ди Камо DOC*
- *Бароло Коста ди Розе DOCG*
- *Ланге Каберне Савиньон Резерв DOC*
- *Барбера д'Альба Рувай DOC*

Также производится: *Барбареско Крев, Бароло Ле Лане, Бароло Кануби Виллетта, Барбера д'Альба Пайлла, Долчетто Бокеветти, Резерв Арине, Гави ди Гави*.

Довольно редкой приходится назвать ситуацию, когда можно с уверенностью говорить о точной дате происхождения того или иного вина. В случае с *Бароло* можно. «Король всех красных итальянских вин был рожден Маркизом». *Бароло* появилось в Доме Маркези ди Бароло около 200 лет назад. В то время эти владения являлись собственностью Маркизы Джулианы Филетти, чья семья и создала, собственно, сорт Бароло при помощи выписанного из Франции энолога Удара. До него в этой местности из этого винограда производили лишь сладкие вина. Великая традиция Бароло сегодня продолжится на винограднике кроу Кануби, возглавившем список одного из лучших. Таким образом, дом Маркези ди Бароло является старейшим и одним из крупнейших производителей *Бароло*. Сегодня Корпорации Маркези ди Бароло принадлежат более 40 га земли параллельно со 100 га арендованных территорий. Коллекция ста-

рых вин в погребах этого производителя унисалава. Ее можно сравнить по объему и репутации с самыми известными и большими библиотеками Европы. В качестве комплимента можно сказать о неизменном характере и букете, присутствующем у всех основных наименований дома, а само предприятие Маркези ди Бароло назвать в числе наиболее крупных производителей Пьемонта.

Barolo Millennium

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Это вино наиболее полно представляет философию производства Маркези ди Бароло. Особенно если учитывать, что оно было произведено в 1990 году. *Millennium* имеет собой «сливки» лучших виноградников. Самый точный эпитет при его описании — гармоничное. По цвету оно напоминает *Кануби*, такое же темное, плотное и богатое. Букет у него настолько же глубок и сложен, ароматы многообразны, сложны и провозвещены. Вкус полон зашифрованной силы, свежести и сильных дубовых тонов, не задушающих при этом оттенки вкуса. Он, вкус, лишь является логичным продолжением удовольствия, доставляемого обонятелью запахами, скрытыми в вине. Даже старые *Barolo* от этого производителя, которым исполнилось по 25 лет (автор был этому свидетелем), по-прежнему остаются наполненными танинами, что говорит об их колоссальном возрастном потенциале. При этом танины в *Millennium*, которому исполнилось 10 лет, совсем не агрессивны. Очень точно выбрано название такому богатому вину — *Millennium*. Им и вправду было уместно отметить смену тысячелетий.

Лучшие годы урожая: 1990.

MASCARELLO, BARTOLO Cantina (БАРТОЛО МАСКАРЕЛЛО)

Бароло, Кунео. Год основания: 1918. Владение: Бароло Маскарелло. Энолог: Бароло Маскарелло.

Наиболее известные вина:

- Бароло DOCG
- *Дольчетто д'Альба DOC*

Также производится: *Барбера д'Альба Вино Сан Лоренцо.*

Бароло Маскарелло, чье хозяйство нельзя назвать большим — ему принадлежит всего 5 га земли, засаженной виноградниками, — несмотря на скромные размеры предприятия, остается одним из самых значимых производителей Бароло. Он развивался, и вместе с ним росла слава вина региона Ланге. Его часто олицетворяют с традиционализмом в чистом виде. Он очень консервативен в своих подходах. Оттого, быть может, остался единственным, кто практически ничего не хочет менять в устоях. Если когда-либо вы захотите попробовать *Barolo*, каким оно было много лет тому назад, то стоит вспомнить про *Barolo* Бароло Маскарелло. Так, например, производитель остается верен своему убеждению, относительно которого не существует хороших вин с одного виноградника криво, лишь смеси могут рождать вина более сложные и интересные, отчего все его вина есть продукт ассамбляжа, в котором сложились вместе очень разные характеристики виноград-

ников Кануби, Сан Лоренцо, Руз и Рокке. Другие считают, что для производства доброго вина нужен новый дуб. Он — нет. Все его вина выдержаны так, как это было на заре века — в огромных дубовых бочках из старого дерева при крайне длительном контакте с кожурой. Как и его отец, Бароло был одним из первых социалистов в Италии, может быть, в этом нужно искать объяснение такой стойкости и неизбежности его принципов.

Barolo

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



С виноградника площадью 3 га производят приблизительно 12,5 тыс. бутылок. Это *Barolo* имеет рубиново-красный цвет, близкий к графатовому; с оранжевым оттенком по краям. Упругие обонятельного характера довольно типично для всех вин Бароло Маскарелло. Оно заставляет надолго задуматься в поисках знакомых тонов и запахов. Через некоторое время в ароматах начинают проявляться и угадываться запахи, похожие на шпоре из клубники, малины, сливового джема и засушенных цветов. При этом на фоне, где-то вдалеке предположительно угадывается присутствие смолы. Сложности в идентификации связана с экспрессивностью букета, с одной стороны, и с обильем дубового духа — с другой.

Во вкусе вино серьезно, солидно и внушает уважение своей богатой текстурой. Но требуется много времени, чтобы достичь баланса со стороны танинов. В молодости ему не хватает свежести и мягкости во рту. Развитая и развитая по всему вину сила алкоголя, сопровождаемая плавной, но высокой волной многочисленных танинов побуждает произнести: «Первоклассное вино! Но ему требуется время».

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1990, 1989, 1988, 1985, 1984, 1983.

MASCARELLO, GIUSEPPE E FIGLIO Azienda Agricola (ДЖУЗЕПЕ МАСКАРЕЛЛО)

Кастильоне Фаллетто, Кунео. Год основания: 1881. Владение: Мауро Маскарелло. Энолог: Донато Ланати, Мауро и Джузеппе Маскарелло.

Наиболее известные вина:

- Бароло Монфригато DOCG
- Бароло Виллеро DOCG
- Барбера д'Альба Кодома DOC
- Бароло Санто Стефано ди Перно DOCG
- Дольчетто д'Альба Брикко DOC

Также производится: *Бароло Брикко, Дольчетто д'Альба Санто Стефано, Ланге Неббиоло, Неббиоло д'Альба Сан Рокко.*

Джузеппе Маскарелло основал фирму в 1881 году, купив земли в Пьян-Лелла Пельвере, районе Монфорте д'Альба. В 1904 году его сын Маурисио купил ферму в Монфригато (Кастильоне Фаллетто) и начал там производить собственное *Barolo* с одноименного виноградника. Благодаря его юго-восточному расположению, вследствие которого он обращен к солнцу в полуденные часы, а также — низкой производительности, вино всегда отличает полнотелость, по-настоящему тонкий букет, длительное послевкусие и элегантный,

правный аромат. Для семьи Маскарелло всегда важнее было работать над качеством вина, чем над увеличением объемов производства. Поколение назад сам «Джешин», Джузеппе Маскарелло вместе с Джулио Маскарелло и Джакомо Контерно были одними из ключевых фигур в регионе Бароло. Сегодня их дело продолжено Мауро Маскарелло, одним из наиболее выдающихся энологов Пьемонта. Всего в собственности Маскарелло находится 15 га земли, отведенной под виноградники. Один из них, виноградник Кована расположен в округе Кастильоне Фаллетто, вино, производимое с него, — *Барбера д'Альба*. Крепость вина 14%! Старение происходит в 700-литровых бочках в течение 4–5 месяцев. Предусмотренный срок потребления составляет 15–20 лет. Органолептические характеристики указывают на благородное происхождение и высочайшее качество вина. Цвет рубиново-красный, тяготеющий к гранатовому. Запах фруктовый, элегантный, округлый и интенсивный. По вкусу вино плотное и энергичное, гармонично-уравновешенное и насыщенное танинами.

Barolo Monprivato

Сорт винограда: Нобилио 100%.



Разница в среднегодовом производстве довольно ощутима — от 11 до 20 тыс. бутылок. К сожалению, последние годы были неумолимы к этому превосходному вину. Мауро Маскарелло не удалось его «вызвучить» до урвни былой славы, но тем важнее для нас остаются его творения середины и конца 80-х. Если вы будете искать в Италии, что положить себе в коллекцию, смело, не колеблясь, покупайте *Barolo Monprivato* '85. Телесный интенсивный гранатовый цвет его украшен оранжевым сверканием по краям бокал. Плотность вина заметна по обильно длительно удерживающемуся на стекле «ножету» — создается впечатление, что жидкость не стекает, а целиком осталась на

стенках, словно масло. Булет очень сложен и тонок, в нем не чувствуется ни малейшего намека на резкость чего бы то ни было. Постепенно просачивается то запах кожи, то полевых цветов, то лаванды. Сухой вкус являет собой образец сбалансированности. Остающиеся мягкие танины, хотя и выражены, очень элегантны, остаточность алкоголя по вкусу также минимальна. Одно лишь несомненно не опирается на ожидания — не самое легкое послевкусие. Но вкус его сам по себе настолько хорош, что об этом забывают.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1989, 1985, 1982, 1978, 1974, 1971, 1970.

MOCCAGATTA Azienda Agricola (МОККАГАТТА)

Барбареско, Кунео. Год основания: 1952. Владение: Франко и Серджио Минуто. Энологи: Франко и Серджио Минуто.

Наиболее известные вина:

- *Барбареско Брик Балин DOCG*
- *Барбареско Виночето Базарин DOCG*
- *Барбареско Коле DOCG*

Также производятся: *Барбера д'Альба Виночето Базарин, Долчетто д'Альба, Ланге Фрейза, Ланге Шардоне Буклет.*

Вина этих двух колоритнейших братьев Минуто — производителей из Барбареско — завоевали передовые позиции на наиболее важных и стратегических рынках мира уже в конце 80-х. Братья были одними из первых экспериментаторов, кто отказался на попытку ферментировать вина в этой местности в дубовых бочках и выдерживать их впоследствии в небольших барриках из французского дуба. Начали они с *Барбареско Коле* и *Барбера Базарин*. Когда-то подобные вина были редкостью. Но такой инновационный подход не воспринимается производителями как догма: два других *Барбареско* при этом остаются выдерживаемыми в больших традиционных бочках. Иной инновацией можно считать решение выращивать здесь Шардоне, из которого производит в год до 4 тыс. бутылок потрясающего вина международного класса. Это богатое белое вино, очень схожее по стилю производства с хорошими бургундскими, наиболее полно раскрывает особенности своего сорта винограда. Сегодня владения Моккагатты распространяются на три виноградника *крито*, расположенные в местности Барбареско и Нейве, и совершенно различных как по местоположению, так и по характеру рождаемых на них вин. Каждое из трех *крито*, имеет свою индивидуальную винификацию и точно выражает неповторимый характер почвы или, точнее, того, что именуют французским словом терруар. С виноградника Базарин выходит еще одна достопримечательность этого производителя — *Барбера*, дубовой ферментации, поражающая своей комплексностью и индивидуальностью вкуса. Всего виноградники Моккагатты занимают: Барбареско Коле — 0,5 га, с него производится около 2500 бутылок в год, Барбареско Базарин — 1,1 га и 10 тыс. бутылок в год, Барбареско Брик Балин с виноградника *крито* Мункагата — 4,5 га при выпуске 20–25 тыс. бутылок в среднем в год.

Barbaresco Bric Balin

Сорт винограда: Нобилио 100%.



Одно из наиболее характерных *Барбареско*, это вино с ранних лет отличается очень фруктовым букетом и уже определившимся вкусом. Во рту оно предстает необычайно плотным, сложным и тягучим, постепенно раскрываясь и подчеркивая свои достоинства мягкими и ранимыми танинами. Цвет его варьирует в молодости от сочного гранатового с рубиновыми тонами, до плотного яркого насыщенного гранатового с темно-коричневым оттенком. В ароматах угадывается сила характера вина. Теплые тона подчеркнуты пригнетой неагрессивной алкогольной составляющей, которую правильнее назвать винным духом, сопровождаемым дубовыми нотами.

Лучшие годы урожая: 1996, 1995, 1993, 1990.

PARUSSO, ARMANDO Di Tiziana e Marco Parusso (АРМАНДО ПАРУССО)

Монфорте д'Альба, Кунео. Год основания: 1985. Владение: Брат и сестра Паруссо. Энолог: Марко Паруссо.

Наиболее известные вина:

- *Бароло Буклет Витя Рокке DOCG*

- *Ланге Росо Бриско Ровелла DOC*
- *Бароло Буссия Вина Мунье DOCG*
- *Бароло Мариондино DOCG*

Также производятся: *Барбера д'Альба Орнати, Бароло Буссия, Долчетто д'Альба, Ланге Вилло Бриско Ровелла.*

С точки зрения всей эволюции *Бароло*, семью Паруссо можно отнести к ее современному этапу, и место этого производителя на этом этапе следует охарактеризовать как самое центральное. На него сегодня равняются многие молодые производители, отказавшиеся от традиционалистского подхода к производству *Бароло*. История семьи не может похвастаться богатством прошлым, но те 25 лет, что Паруссо занимаются вином, были связаны с необыкновенно быстрыми темпами развития их просвещенности и технической оснащенности. Еще в 70-е годы они занимались разливом чужих вин в бутылки. К 80-м глава семьи имел виноградники в двух разных местах и обычно смешивал собираемый с них урожай. Набранный достаточно самостоятельного опыта и обладая специальными знаниями, в середине 80-х за дело берутся дети, которые в основу ставят производство вин только со своих собственных виноградников и отдельно с каждого из них. Проведя селекцию лозы, приобретя новые *кью*, заменив старый дуб емкостей для выдержки вин на новый, уменьшив размер бочек и модернизировав методы ферментации, они быстро оказались в центре внимания, повысив интерес к качеству выпускаемых вин. Действительно, новые вина Паруссо стали более округлыми, тонкими и устойчивыми к длительному старению. Серия же экспериментов с новыми разновидностями винограда, например Совиньоном, открыла виноделу новые возможности и пути развития. Все, что сегодня производится домом Армандо Паруссо под руководством его детей, имеет широкую огласку за рубежом и считается элитой итальянских вин на всех выставках и аукционах мира. Сегодня производится около 9 тыс. бутылок в среднем *Бриско Ровелла Росо* (Неббиоло и Барбера) с виноградника размером 1,2 га в Кастильоне Фаллетто и Монфорте, и до 7 тыс. бутылок *Бароло Буссия Мунье* с одноименного виноградника в Монфорте размером также в 1 га. Всего же Паруссо принадлежит 10 га, засаженных виноградниками.

Barolo Bussia Vigna Rocche

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Комплексное *Бароло* — есть олицетворение крупной аристократической алегатности, свидетельствующей о прошлой знатной репутации этого виноградника *кью* и о творчес-

кой самоотдаче его молодого производителя, который крайне избирателен по отношению к территориям для создания своих вин.
Лучшие годы урожая: 1993, 1994, 1993.

PODERE ROCCHE DEI MANZONI (ПОДЕРЕ РОККЕ ДЕИ МАНДЗОНИ)

Монфорте д'Альба, Кунео. Год основания: 1974. Владение: Иоланда и Валентино Мильорини. Энологи: Джузепе Альбертино и Валентино Мильорини.

Наиболее известные вина:

- *Бароло Вина Биз Ризерва DOCG*
- *Ланге Росо Коатр Нас DOC*
- *Бароло д'ла Роуль Ризерва DOCG*
- *Бароло Вина Капелла ди Санто Стефано DOCG*
- *Бриско Мандзони DOC*
- *Валентино Брют Дзеро Ризерва DOC*

Также производятся: *Пино Нера, Барбера д'Альба Софито Москони, Барбера д'Альба Вина Ла Креста, Долчетто д'Альба Вина Машинера, Ланге Шардоне д'Альжеллика, Валентино Брют Ризерва Вина.*

Последние несколько лет в мире Великих итальянских вин одна из наиболее ярчайших звезд носит имя *Бароло Вина Биз* из Рокке деи Манджони. Это знаменитое вино имеет насыщенный цвет, его запах напоминает вкус джема и ликера с богатым и долгим послевкусием, основанном на танинах. 1993 год дарит миру первые *Бароло* нового производственного цикла. Оригинальное и великое *Бриско Мандзони* из Неббиоло в сочетании с Барберой и выдержанное в дубовых бочонках, как обычно демонстрирует свою элитную индивидуальность. Еще одно вино, принесшее корону своему создателю, — белое игристое *Валентино Брют Дзеро Ризерва* — подлинный шедевр, мастерское творение, которое можно назвать одним из лучших игристых вин Италии. Среди особенных выдающихся вин стоит также назвать вино, очень близко приближающееся по своим качествам к винам высшей категории, — *Барберу* с виноградника Москони. Но наибольший успех дома Рокке деи Манджони, расположенного в местности неопосредованной красоты, как нам представляется, принесло ему красное *Ланге Коатр Нас*. Площадь виноградников, которые принадлежат Иоланде и Валентино Мильорини, составляет 40 га, все они расположены на самых лучших участках зоны Монфорте д'Альба, в центре Ланге. Здесь выращиваются Неббиоло да Бароло, Долчетто д'Альба, Барбера д'Альба, Пино Неро и Шардоне. Из винограда Неббиоло да Бароло с виноградников, окружающих погреба, производится *Бароло кью «Вина д'ла Роуль»*. Виноградник назван так из-за двух древних дубов (на местном диалекте — роуль), которые растут как раз в самом его центре. В местечке Перно ди Монфорте находится исторический *кью «Капелла ди Сан Стефано»*. Следуя древним пьемонтским традициям выращивания винограда, для достижения лучших результатов владельцы используют короткую подрезку, при этом максимальная отдача составляет 60 центнеров винограда с гектара, что намного меньше предусмотренных правилами показателей.

Langhe Rosso Quatr Nas

Сорт винограда: *Неббиоло* – 50%, *Каберне Совиньон*, *Пино Неро* и *Мерло* – остальные 50%.



Великое произведение *Quatr Nas* следует рассматривать как некую топ-модель, образец мастерской смеси тонкости, изысканности, очарования и силы. Являясь результатом удивительного сочетания очень разных сортов, *Quatr Nas* посылает всему миру, как копеечный продукт может в своем совершенстве превзойти по качеству отдельные его составные. Баланс вина поконтрастирует на экстрактивности и образцовой мягкости танинов. Автора поразила цвет этого вина 96-го года урожая – практически черный без малейшего намека на красные тона, – он даже в бокале, казалось, не желает расстилаться со своей плотной кислотнистой структурой, словно собравшись, сконцентрировавшись в центре бокала вокруг некоего невидимого ядра, в котором вообража-

ние, готовившаяся к восприятию чего-то удивительного и необычного, доминировало над гласиссированной букетом и вкусом. Ферментации вина проходит вместе с кожной при контролируемой температуре и занимает около двух недель. Аффинаж – 24 месяца в барриках и около 6 месяцев в бутылках. Аромат *Quatr Nas* имеет богатый, благородный, с оттенками фиалки, розы и цветущего миндаля. Вкус его терпкий, тонкий, элегантный и совершенный.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

PRUNOTTO (ПРУНОТТО)

Альба, Кунео. Год основания: 1904. Владение: Маркиза Альбера Антинори. Энолог: Джашука Торренго.

Наиболее известные вина:

- *Бароло Кануби DOCG*
- *Бароло Буссия DOCG*
- *Барбера д'Альба Пина Ромуальдо DOC*
- *Барбера д'Асти Кастамале DOC*
- *Барбареско Монтестефано DOCG*
- *Неббиоло д'Альба Оксетти DOC*

Также производится: *Барбареско Брик Турот*, *Долчетто д'Альба Мосска*.

На протяжении XX века Прунотто переживал неоднократные впадения и падения интереса к своим винам. Основанный незадолго до Первой мировой войны как кооператив погребов, дом был выкуплен и реорганизован сразу после войны Альфредо Прунотто. Период самой активной славы пришелся на довольно длительный промежуток с 1958 по 1988 годы, когда производимые вина рождались благодаря инновациям и революционному мастерству винодела Бетте Колла, перевернувшему сознание местных производителей. Основой его метода было установление очень тесных постоянных связей с поставщиками сырья, чтобы добиться неизменного качества вин. В 1989 году предприятие было приобретено Антинори, который к ве-

личайшим творениям Прунотто – *Бароло* с виноградников Буссия и Кануби, *Барбареско* из Монтестефано и *Барбера* с кроу Пина Ромуальдо – добавил новые вина превосходного качества – *Аричс*, *Москато д'Асти* и *Барберу*, которую следует пить молодой. Всего во владениях Прунотто-Антинори находится 40 га земли.

Barolo Cannubi

Сорт винограда: *Неббиоло* 100%.



Вином именно с этого виноградника площадью 1,5 га больше всего владел Альфредо Прунотто, предыдущий владелец дома Прунотто, до того как его купил Антинори. Последний его лучший урожай, близкий к 100 баллам, был в 85-м году. Это вино достойно любой коллекции. С тех пор имели место множество очень качественных годов, и даже в неурожайные годы с виноградника Кануби удается получать превосходные вина. Прежде

де всего они поражают богатством и теплотой вкуса, гармонично дополняемыми оттеночностью букета и удовольствием, приносимым шипением ядром вина.

Лучшие годы урожая: 1995, 1990, 1985, 1982.

ROCCA, BRUNO Azienda Agricola (БРУНО РОККА)

Барбареско, Кунео. Год основания: 1978. Владение: Бруно Рокка. Энологи: Бруно Рокка и Джорджо Барберо.

Наиболее известные вина:

- *Барбареско Равайя DOCG*
- *Барбареско Конаросса DOCG*

Также производится: *Барбера д'Альба*, *Долчетто д'Альба Вития Трифале*, *Ланге Шардоне Кадет*.

Бруно Рокка по праву считается одним из самых одаренных молодых производителей *Барбареско*. Его также стоит назвать одним из наиболее творческих и смелых создателей этого вина. Его экспериментаторская деятельность заслуживает уважения. Рокка очень быстро вошел в число самых известных виноделов Италии. Он был одним из первых, кто начал выдерживать *Барбареско* в барриках, более того, его излюбленным методом выдержки стала частичная выдержка в течение различные сроков разных порций вина. Но успех и неизменность качества в первую очередь определяют не ферментацией или аффинажем, а тщательным, бережным уходом за лозой во владениях Бруно Рокка, в чем можно убедиться, когда попадаешь на виноградник Равайя к этому именитому производителю. На протяжении последних 10 лет он был в числе немногих, кто сумел повысить интерес к *Барбареско* на фоне головокружительного успеха *Бароло*. Поэтому его вина считаются образцом тонкости и долговечности, моделью, с которой остальные лепят свои творения.

Barbaresco Rabaja

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Цвет этого Барбареско, которого создается около 18 тыс. бутылок в год с виноградника площадью 4 га, расположенного на высоте 300 м над уровнем моря, уже сам по себе сообщает первое впечатление об уникальной структуре вина. Буquet позитивно осуществляет захват эмоциями вкушающего его. Сначала пытаешься разобраться в гамме цветочных запахов, на смену которым приходит напоминание о кондитерских измазках и печеностях. Незаметно поддаешься под власть вина и сплываешь вырваться из пленки чарующих ароматов. Но в бессилии сдвигаясь, когда запахи во всей их глубине и совершенстве проникают в тебя. Минеральные тона и теплота фруктовых ароматов превосходно выражены сильным, обильным вкусом, в котором мягкость алкогольной составляющей и мощь экстракта восхитительно дополняют друг друга, создавая чувство превосходного баланса и гармонии.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992, 1990, 1989, 1988, 1985, 1983, 1982.

SANDRONE, LUCIANO Azienda Agricola (ЛУЧАНО САНДРОНЕ)

Бароло, Кунео. Год основания: 1978. Владение: Лучано Сандроне. Энолог: Лука Сандроне.

Наиболее известные вина:

- Бароло Каннуби Боскис DOCG
- Бароло Ле Винье DOCG
- Неббиоло д'Альба Вальмаджоре DOC

Также производятся: Барбера д'Альба, Долчетто д'Альба.

Лучано Сандроне приобрел славу великого винодела одним из первых среди представителей так называемого нового поколения производителей Бароло. Тем значительнее его вклад в национальную сокровищницу вин Италии. Его отличают сегодня с новыми идеями и тем, что называют инновациями. Но за словами «инновация», «традиция», «передовые технологии» стоит не техника, а предмет искусного кропотливого труда, который впоследствии подарит миру великое вино. Лучано удалось создать его, используя новые методы и способы производства. Итогом такой работы стали вина более округлые, бархатистые, свежие, с большей фруктовой составляющей. Для этого в самом начале своей деятельности винодел начал с поиска нужных дубовых емкостей. И поиск подсказал ему правильное решение, которое было найдено в глубоком прошлом Пьемонта. Бочки объемом 500–600 л, и сорта винограда исключительно местные: Неббиоло, Барбера и Долчетто — вот то, что было взято за основу из богатого прошлого региона и переосмыслено, подвергнуто серии современных экспериментов, результатом которых стали Великие Вина. Несмотря на то, что Лучано очень долго работал в качестве энолога и консультанта одного из известнейших виноделов, его собственный опыт создания собственных вин не так уж богат. Виноградники, принадлежащие Сандроне, едва превышают 8,5 га, часть из них расположена на знамени-

тых холмах Каннуби, одном из так называемых крью, имеющем принципиальное значение для производства Бароло. В год производится в среднем от 7 до 12 тыс. бутылок Бароло Каннуби Боскис с виноградника площадью 2 га и 3–4 тыс. бутылок Бароло Ле Винье с виноградника 2 га в другой местности, Монфорте и Серралунга. Всего Сандроне принадлежит 12 га земли, отведенной под виноградники.

Barolo Cannubi Boschis

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



Это вино великолепного насыщенного рубиново-гранатового цвета, что говорит о значительном присутствии экстрактивных веществ во время отжима; сочность красок не истончается даже во время бочала, никакого признака неоднородности — вино очень плотное. Даже в молодости, на 5–6-м году, аромат обильнейший, насыщенный и очень глубокий, пока еще однородный, но уже наполненный теплотой и высокой сладостью. Алкоголь в нем оттеняется сильными фруктовыми запахами, к которому приносятся ароматы дуба и специй. Создается ощущение исключительной насыщенности, которое проникает в самую глубину существа и создает удивительно приятное чувство. У вина сильный вкус, характерный для винограда сорта Неббиоло, который дает возможность почувствовать содержание в нем обильных танинов, но при этом Бароло Лучано Сандроне обладает немалым богатством и разнообразием других элементов вкуса, незатененных танинами. Кислотность в этом вине едва уловима и прекрасно уравновешивается привкусом древесины, легкого сладкого дыма. Это вино — один из редких образцов равновесия. Оно свидетельствует о несомненном таланте винодела.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1990, 1989, 1987, 1986, 1985.

SCAVINO, PAOLO Azienda Vitivinicola (ПАОЛО СКАВИНО)

Кастильоне Филлетто, Кунео. Год основания: 1921. Владение: Эрико Скавино. Энологи: Массимо Рокка и Эрико Скавино.

Наиболее известные вина:

- Бароло Брик дель Фиакс DOCG
- Бароло Ризерва Рокка дель Аннуциата DOCG
- Бароло Каннуби DOCG
- Долчетто д'Альба Виньетто дель Фиакс DOC

Также производятся: Бароло, Барбера д'Альба Аффинато ин Карати.

Пристальное внимание к деталям и мелочам, скрупулезность, тщательность и кропотливость, иногда, быть может, излишняя, создали Эрико Скавино славу одного из лучших производителей региона, и не только в Пьемонте, а далеко за его пределами. Совершенство его вин Бароло Рокка, Брик дель Фиакс и Каннуби принесли ему величие и сделали дом Скавино национальным достоянием. В своем лучшем проявлении эти вина требуют времени и терпения, но тем больше воздастся, кто способен дольше ждать. В благодарности вино принесет такое потрясающее совершенство вкуса, раскрыв

все свои потайные, скрытые от внешнего мира нюансы и черты характера, что сумеет поразить самого придирчивого и искушенного ценителя. Убежденность Энрико Скавино в том, что качество вина рождается в виноградной лозе, заставляет винодела самое значительное внимание уделять тому, как растет виноград. Такое бережное отношение к виноградникам Энрико унаследовал от отца, заложившего устойчивую базу для производства ценных сортов вин. До сих пор в ресторанах в Италии можно встретить вина *Barolo* Скавино 70-х годов, которые можно пить, получая при этом неслаханное удовольствие. Стиль его производства можно легко отличить: обычное *Barolo* из Кастильоне Фаллетто до сих пор производится в стиле крайне долго ферментируемого при мацерации (в контакте с кожурой винограда) вина (до 30 дней!). Скавино никогда не позволяет этому процессу затянуться дольше чем на 10 дней при низкой контролируемой температуре. Затем вина переливаются в овальные бочки из французского дуба. От этого у *Barolo* Скавино очень тонкий аристократический характер. Размер виноградников, участвующих в создании такого великого *Barolo*, — 0,8 га для *Кавоуби* (1,5–4 тыс. бутылок в среднем в год), 0,5 га для *Рокке дель Амурциатты* (1,9–2,5 тыс. бутылок) и 2 га для *Брик дель Фиаск* (5–12 тыс. бутылок в год). Всего владения распространены на 9 га, засаживших виноградниками. В рождении Великих Вин сегодня отцу помогает его дочь Эрика.

Barolo Bric del Fiasc

Сорт винограда: Небвиоло 100%.



По мнению Энрико Скавино, итальянское Бароло должно сочетать богатство разнообразия и сладкую мягкость. Ярчайшим выражением такой философии может служить его Бароло в лучшие годы урожая. Никакое другое вино не может сравниться с ним по тому, насколько легко оно пьется. Это вино темного гранатового цвета, крайне насыщенного, без каких-либо утончений и рваных краев по краям бокала, оно замечательно блестящее. Ароматы отличаются насыщенностью, они настолько насыщенные и глубокие, что буквально захватывают ваши обоняние и обволакивают его, в них различаются запахи красных ягод, свежескошенной травы и черешни. Вкус вина потрясающе богат, в нем различаются танины, и кислотность, и алкоголь, при этом все элементы присутствуют в идеальном соотношении. Особенно услаждает вкусовые рецепторы ощущение свежести и мягкости. Удивительно гармоничное вино! *Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1989, 1988, 1985, 1982, 1978.*

TENUTA I.A. TENAGLIA (ТЕНУТА ЛА ТЕНАЛЬЯ)

Сералунга ди Креа, Алессандрия. Год основания: 1600. Владение: Дельфина Кваттроколо с 1974 года. Энологи: Аггилино Пальи и Эрика Ноббио. Наиболее известные вина:

- Шардоне Пьемонте Ольтре ДОС.

• Барбера д'Асти Эмоциони ДОС

Также производится: *Сифа Парадизо, Барбера д'Асти Джорджио Теналья, Тригло Лино дель Монферрато Каладез, Шардоне Пьемонте, Москато д'Асти Долче Каме, Пер...*

Владение, принадлежащее Дельфине Кваттроколо, расположено на краю самой высокой горы в Монферрато и граничит с естественным природным парком, примыкающим к поместью Ла Теналья, исторически известному еще с XVII века, когда им владел правитель Монкальво Джорджио Теналья. На вершине этой горы находится место шломинчества верующих — там хранятся мощи известного святого из этих мест. Одно из наиболее значительных красных вин винодельческого дома, созданное в память о Джорджио Теналья, этом просвещенном и отважном человеке, — *Барбера «Джорджио Теналья»* — демонстрирует букет из вишни и спелой черной смородины, намек на кофейные зерна, неплохо балансирует во рту, с долгим, сухим послевкусием. Несмотря на то что компания производит в основном красные вина, *Сифа «Парадизо»*, *Барберу «Эмоциони»* и другие, наибольшую популярность завоевали белые *Шардоне «Ольтре»* и *Москато «Долче Каме...»*, достигшие выдающихся результатов. Общая площадь виноградников, принадлежащих Дельфине Кваттроколо, составляет 16 га. Особенного упоминания заслуживает артистический, художественный стиль и особый аристократизм, присущие всем винам Дельфины, начиная от изысканной и поэтической манеры называть свои произведения, до самой вышесенщины вина. Муж Дельфины известен в мире косметологии и пластической хирургии. Невольно хочется предположить, что он подсказал своей супруге секреты того, как можно мир сделать прекрасней, и она сумела отразить это волшебство в создаваемых винах.

Chardonnay Piemonte Oltre

Сорт винограда: Шардоне 100%.



Международный Институт Шардоне во Франции присвоил этому великолетнему образцу третье место среди всех вин из данного сорта, дав *Ольтре* бронзовую медаль. Произведено оно из винограда, собранного в середине сентября на виноградниках Тенуты. Производительность составляет около 30 центнеров с гектара. Винификация вина белая, с мягкой выжимкой, причем имеет место медленная ферментация в маленьких новых дубовых бочках. Выдержка составляет более одного года и бочках *Тригла* и *Алле*, на смену чему приходит окончательный аффинаж в бутылках в течение 8 месяцев. Великолепие внешнего облика этого великого вина заключается в его плотности и насыщенности желтого цвета с золотым оттенком. В потрясающем аромате слышны ноты аквария, лесного ореха, ванили и меда. Вкус полнотелый, основательный, необычайно тонкий, с послевкусием лакрицы. Рекомендуется подавать при температуре 18°C. Вино превосходно сочетается с соленой рыбой, мясом; идеально для медитации. Этот прекраснейший напиток, подаренный нам Дельфиной Кваттроколо, способен преодолеть разрушительное действие времени и сохраниться в течение десятилетий. *Лучшие годы урожая: 1998, 1997, 1996, 1995.*

VIETTI Azienda Agricola (ВИЕТТИ)

Кастильоне Фаллетто, Кунео. Год основания: 1850. Владение: Марио Кордеро и Лука Куррадо. Энологи: Альфредо и Лука Куррадо.

Наиболее известные вина:

- Барбера д'Альба Скарроне Витва Веккиа DOC
- Бароло Рисерва Рокке ди Кастильоне DOCG
- Бароло Виллеро (Рисерва) DOCG
- Барбареско Массерия DOCG
- Бароло Лагуарито DOCG
- Бароло Брунате DOCG
- Долчетто д'Альба Лагуарито DOC
- Барбера д'Асти Ла Крета DOC

Также производится: Бароло Рокка, Долчетто д'Альба Тре Витве, Барбера д'Альба Скарроне, Долчетто д'Альба Сант'Анна, Рокко Ариети.

Это историческое имение неподалеку от Бароло некогда принадлежало Альфредо Куррадо и его супруге Лучане Виетти, дочери основателя компании Марио Виетти. Из списка вин, приведенного выше, можно сделать вывод, что они запылались коллекционированием вин *кью*, только не бутылкой, а самих виноградарей. К тому, что было приобретено этой знатной фамилией в прошлом веке, стоит прибавить виноградники в Барбареско. В Пейве это — Массерия, а также недавно приобретенный участок виноградника Рабайя. Даже их Барбера имеет знатные корни, так как находится в Пиан Ромульдо. Вина этого дома отличаются необыкновенной живостью и изысканностью, в возрасте они выделяются своей благородностью и роскошным аристократизмом. Сегодня компанией владеют потомки рода, Лука Куррадо и Марио Кордеро, им принадлежит 20,8 га земли, отведенной под виноградники. Один из наиболее известных «новых» вин Виетти — Барбера д'Альба Скарроне Витва Веккиа и, действительно, новое вино Барбера д'Асти Ла Крета, и за ними, по-видимому, большое будущее этой прославленной компании. Один из принадлежащих им виноградников — Кворум — являет собой результат совместного исследовательского проекта Прунотто, Брайдва, Коппо, Берта (производитель гранья) и Кьярло.

Barolo Riserva Rocche di Castiglione

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



и тает в себе массу складного удовольствия.

Лучшие годы урожая: 1995, 1990, 1989, 1988, 1985.

Размер этого виноградника составляет 1,35 га, с него снимают в среднем урожай, достаточный для производства 6,3 тыс. бутылок вина, чьи могущественные ароматы могут варьировать от фруктовых и цветочных, до минеральных, с богатой составляющей специй. Довольно четко определяемый и жаренный вкус имеет соответствующее и подобающее столь серьезному вину послевкусие. Это Бароло обладает прекрасной способностью развиваться с возрастом свои достоинства. Произведенное в середине 80-х находится ближе к своему пикау

VOERZIO, ROBERTO Azienda Agricola (РОБЕРТО ВОЭРЦИО)

Ла-Морра, Кунео. Год основания: 1986. Владение: Роберто Воэрцио. Энолог: Роберто Воэрцио.

Наиболее известные вина:

- Ланге Рокко Витва Серра Неббиоло/Каберне Совиньон DOC
- Бароло Брунате DOCG
- Бароло Черекуйо DOCG
- Бароло Ла Серра DOCG
- Долчетто д'Альба Приавино DOC
- Барбера д'Альба Витва Поццо DOC

Также производится: Ланге Шардоне Фоссати д'Роккетто.

Сын скромного землевладельца, производившего очень небольшие количества вин совместно со своим братом Джанни, Роберто Воэрцио всегда мечтал создавать свои собственные вина неповторимого, индивидуального, особенного стиля и характера. В 1987 году его мечте было, наконец, суждено сбыться, найдя воплощение в уникальном, удивительном вине — *Витва Серра*. Это вино родилось в трудный, не самый благоприятный год. Но с первых дней принесло автору успех в среде придирчивой публики, набалованной винами от виноделов старшего поколения, стремительно направляющими очки в середине 80-х. С момента рождения *Витва Серра* и начался валет Роберто Воэрцио и его вин. *Витва Серра* можно назвать сенсационным вином по качеству. Оно сочетает в себе глубину и элитарность. По внешнему виду это вино яркого и очень глубокого цвета имеет редкую плотность. Его можно было бы назвать «жирным». Букет настолько сложен, что может вызвать полемику — чего в нем больше, типичного для всех местных сортов, Неббиоло, Барбера, или же необычного — черной смородины, черники, фиалки, перца или других составных аромата. Вкус не менее удивителен. Во рту ощущается стройная гармония дубовых субстанций и четких вкусовых ощущений, подчеркнутых балансом между кислотами и танинами. Тело вина следует назвать замечательным, а послевкусие триумфальным. Вслед за выпуском этого вина последовало не менее знаменательное появление трех *Бароло* с разных виноградников *кью* — Брунате, Черекуйо и Ла Серра. Позже стали производиться и Барбера, и Долчетто, и даже Шардоне, чья ферментация проходит в дубе.

Barolo Brunate

Сорт винограда: Неббиоло 100%.



83% vol. ••• •15 l.

Это вино бросается в глаза насыщенностью своего рубинового цвета, несколько не терпящего своей плотности по краям. Запах древесины не излучает, а только оттеняет прекрасный аромат красных ягод. Во рту создается впечатление сочности, благодаря богатству фруктовых оттенков и особенно сладким танинам. Это Бароло — еще один образец замечательного вина, созданного молодым преуспевающим виноделом, который, обладая ценными виноградниками *кью*, расположенными между Ла-Моррой и Бароло, сумел поддержать престок своего имени даже в столь богатый на качественные Бароло год, как 1990, выгодно выделяясь на фоне самых серьезных производителей. Ему удалось добиться такого результата, прежде всего благода-

ря тщательному уходу за лозой и виноградником, внимательной селекцией винограда и отработанной индивидуальной технике виноделия.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1990, 1989.

Материалы

готовятся к публикации в следующем издании:

ALESSANDRIA, GIANFRANCO
(ДЖАНФРАНКО АЛЕССАНДРИА)

Barbera d'Alba Vittoria

CA' VIOLA (КА ВИОЛА)

Langhe Rosso Bric du Luv

CONTERNO-FANTINO
(КОНТЕРНО-ФАТИННО)

Barolo Sorì Ginestra

CONTRATO, GIUSEPPE (ДЖУЗЕППЕ
КОНТРАТТО)

Asti de Miranda Metodo Classico

CORPO, LUIGI E FIGLI (ЛУИДЖИ
КОРПО)

Barbera d'Asti Pomorosso

CORINO, GIOVANNI (ДЖОВАННИ КО-
РИНО)

Barbera d'Alba Vigna Pozzo

EINAUDI, PODERI LUIGI (ЛУИДЖИ
ЭЙНАУДИ)

Langhe Rosso Luigi Einaudi

FONTANABIANCA (ФОНТАНАБЬЯНКА)

Barbaresco Sorì Burdin

FORTETO DELLA LUJA

(ФОРТЕТО ДЕЛЛА ЛУДЖА)

Louzzolo Piasì Rischei

GRASSO, SILVIO (СИЛЬВИО ГРАССО)
Barolo Bracco Luciani

LA BARBATELLA, CASCINA (КАЩИНА
ЛА БАРБАТЕЛЛА)

Monferrato Rosso La Vigna di Sorvico

MARCARINI (МАРКАРИНИ)

Barolo Brimate Riserva

NADA, FIORENZO (ФИОРЕНЦО НАДА)

Langhe Rosso Scifile

PAITIN (ПАЙТИН)

Langhe Paitin

RECCHENINO, ELLI (ФРАТЕЛЛИ
РЕККЕНИНО)

Dolcetto di Dogliani Strà d'Jettan

PELLISSERO (ПЕЛЛЕССЕРО)

Barbaresco Vanotti

ROCCA, ALBINO (АЛЬБИНО РОККА)

Barbaresco Vigneto Brich Ronchi

SEGHESIO, ELLI (ФРАТЕЛЛИ СЕГЕ-
ЗИО)

Barbera d'Alba Vigneto della Chiesa

VILLA SPARINA (ВИЛЛА СПАРИНА)

Gavi di Gavi La Villa

Ломбардия

BELLAVISTA, Azienda Agricola (БЕЛЛАВИСТА)

Эрбуско, Брешина. Год основания: 1976. Владение: Витторио Моретти.
Энологи: Маттеа Веццола и Пьеро Бономи.

Наиболее известные вина:

- Франчакорта Гран Кюве Брнат DOCG
- Франчакорта Эльвио Бриво Витторио Моретти Рисерва DOCG
- Франчакорта Гран Кюве Пил Оверо DOCG
- Франчакорта Гран Кюве Савен DOCG
- Франчакорта Кюве Брнат DOCG
- Славия (Каберне Совиньон/Мерло) VLT
- Терре ди Франчакорта Бьянко Коивато дель Аннуциат DOC
- Терре ди Франчакорта Учелландо DOC
- Франчакорта Гран Кюве Брнат Ресе DOCG

Также производятся: Казотте (Пино Неро), Терре ди Франчакорта Ресса, Терре ди Франчакорта Бьянко.

Витторио Моретти, богатейший бизнесмен в Ломбардии (он владеет значительным капиталом, приобретенным благодаря производству черепицы, судостроению, крупным торговым центрам, гостиничному бизнесу, полям для гольфа и прочее), начал делать вина случайно. Попробовав изготовить несколько бутылок для друзей и коллег, он понял, что хочет заняться этим серьезно, и вскоре основал предприятие Azienda Agricola Беллавиستا. Благодаря предприимчивости владельца и успехам специалиста-винодела Маттеа Веццола, сегодня Беллавиستا — одно из самых значительных предприятий Италии, производящих игристые и шампанские вина с мировым именем. Ежегодно производится около 700 тыс. бутылок. Область Франчакорта — идеальное место для производства белых игристых вин. Лучшие в Италии, они производятся по технологиям, разработанным еще Дом Периньоном, и единственные составляют конкуренцию французским шампанским. Предприятие имеет суперсовременное оборудование в своих погребах, помещения для выдержки и очистки, которые находятся в туннелях общей протяженностью 1 км, вырытых в сердце холмов, где круглый год сохраняется естественная температура 11°C, 75 га собственной земли и еще 40 га, взятых в аренду, на которых высажены следующие сорта винограда: Шардоне, Пино Бьянко и Пино Неро. Для достижения лучших результатов Беллавиستا использует передовые технологии, согласно которым сусло окисляется и процесс первичной ферментации происходит при благоприятной контролируемой температуре 18–19°C, после чего вино переливается всего лишь раз перед тем, как перейдет ко вторичной ферментации и выдержке в бутылках и, следовательно, к превращению в шипучее игристое вино. Благодаря такой технологии вина сохраняют замечательную свежесть, аромат, которые сложно найти в других подобных игристых винах. Для винификации винограда используются старинные прессы типа Мармонье — символ Франчакорты — позволяющие давить плоды очень медленно, не разрывая их. Сусло подвергается ферментации, и вино впоследствии помещается в маленькие дубовые бочки, затем бутылки хранятся в погребе не менее двух лет, для того чтобы вино приобрело максимальный аромат и где с ними производятся все операции, свойственные классическим шампанским технологиям. Великое предприя-

ятие Беллавиستا ведет широкую культурологическую деятельность, являясь спонсором музыкального конкурса и премии Лучано Паваротти.

Franciacorta Gran Cuvée Brut

Сорта винограда: Шардоне и Пино Бьянко 72% и Пино Неро 28%.



Среди вин Беллависты винтажной Гран Кюве Брют — самое показательное вино. Оно отличается, прежде всего, от традиционных брюттов качеством начального сырья и тем фактом, что более четверти вина, из которого оно создается, первоначально выдерживается 7 месяцев в небольших дубовых бочках. Само вино создается благодаря взаимодействию 30 отобранных компонентов. Добавление «старых вин» с их ароматами и вкусами придает изысканность и постоянство вкуса. Пена у Гран Кюве Брют белая, ровная, стойкая, хотя не чрезмерно интенсивная. — Беллавиستا являет собой пример производителя игристых вин тонкого аристократического стиля, с непревзойденным качеством, от этого складывается ошибочное первое впечатление, что вино нельзя сохранить, откупорив бутылку, — это неверно. Цвет желтый, с зеленоватыми отблесками. Обильный аромат богат запахом спелых фруктов и ванили, а вкус соответствует запаху и дополняется сильным, стойким послевкусием. В августе 2000 года автор был свидетелем того, как предприятие посетила Роберт Паркер, которого качество этого вина поразило настолько, что он отозвался о нем как о самом великом итальянском. Цитирую: «Я начал оценивать вина с 1968 года, считая как серьезный любитель, затем, начиная с 1978 года, как профессиональный критик. Я могу однозначно утверждать, что в данном случае речь идет о лучших итальянских игристых винах, которые я когда-либо пробовал. Они устанавливают целую новую шкалу оценок для данной категории в Италии. Они, бесспорно, выдержали бы соревнование с лучшими французскими шампанскими и достигли бы вершины... во что бы я раньше никогда не поверил. Короче говоря, они перевернули меня... Они выглядят точь-в-точь как французское шампанское, пахнут как французское шампанское, вкусом напоминают французское шампанское... и при этом они — итальянские! Выдающийся Гран Кюве... являет собой редчайшую ступеньку винного, полнотелого винтажного Дом Периньон. Оно демонстрирует превосходный, яркий аромат зрелых, медовых пшеничных колосьев и маслянистого фрукта. Выдающаяся чистота, превосходная очерченность контуров и длительное, сухое, полное вкусовое окончание, своего рода результат в этом потрясающем игристом вине, способно предоставить ему возможность поехать в годна 3-4». (Wine Advocate Роберта Паркера, 28 августа 2000 года, 98 балла). Помимо Паркера Беллависту и Маттео Веццолу посещает огромное количество людей, известных не на политической арене, в бизнесе, на мира искусства и в самом винодельческом окружении. Так, при нас, например, на дегустацию к Маттео приехал Пино Боффа, владелец другого известного предприятия из Пьемонта, Пино Чезаре. Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993.

CA' DEL BOSCO, Azienda Agricola (КА ДЕЛЬ БОСКО)

Эрбуско, Брешна. Год основания: 1968. Владение: семья Дзанелла при содействии и управлении Санта Маргерита. Энолог: Стефано Капелли. Наиболее известные вина:

- Маурисио Дзанелла (Каберне Совиньон/Мерло/Каберне Фран) IGT

- Франчакарта Кюве Аннамурия Клементи DOCG
- Терре ди Франчакарта Шардоне DOC
- Франчакарта Савенн DOCG
- Франчакарта Долеж Дьеро DOCG
- Франчакарта Брют Миллениато DOCG
- Франчакарта Брют DOCG
- Пино Неро IGT (Пино Неро)
- Эльви IGT

Также производятся: Терре ди Франчакарта Rosso, Терре ди Франчакарта Бьянко.

Виноградники, на которых рождаются вина Ка дель Боско, впервые начали выращивать на холмах Эрбуско и Ка дель Боско в 1968 году, и Ка дель Боско стал одним из немногих итальянских производителей, которым удалось поздравить «Возрождение Итальянской энологии» и прославить качественные итальянские вина на весь мир. Начиная с 1998 года, производительность виноградников общей площадью 125 га составляет 650 тыс. бутылок в год, а к 2001 году должна достигнуть 850 тыс. бутылок. В производстве семейства Дзанелла доминирует превосходный и удивительно тонкий игристый Брют. Дом Ка дель Боско не только зарекомендовал себя как высококачественный производитель вин Франчакарты, но и входит в число трех лучших Национальных производителей Италии (по оценке самого авторитетного итальянского издания «Гамберо Rosso»). И это не случайно, если принимать во внимание интенсивную работу и инвестиции, затраченные предприятием, которому нечуждо заботиться об историческом опыту, в частности Франции, в плане новейших технологий, апробирования и лабораторных испытаний на виноградушках и в погребах. Немаловажную роль в приобретении успеха предприятием сыграл сам Маурисио Дзанелла, который, опираясь на опыт и поддержку нескольких своих специалистов, сумел создать превосходные вина, чей стиль и элегантность уже ни с чем не спутаешь. С некоторых пор было решено указывать на каждой бутылке шампанского год урожая. Дом Ка дель Боско является производителем лучших итальянских игристых, и в течение нескольких последних лет синонимом прекрасного красного вина, которое называется по имени основателя — Маурисио Дзанелла. Это красное вино редкой элегантности получено из винограда сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. Оно имеет обильный аромат, в начале ощущается немного травянистого запаха, затем он уступает место фруктовому и фиалковому аромату, а также запаху какао и ванили. Во рту создается впечатление полного тела и сложного вкуса. Вино отменно подходит для старения.

Franciacorta Cuvée Annamuria Clementi

Сорта винограда: Шардоне 40%, Пино Бьянко 35% и Пино Неро 25%.



Потрясающая капля великого вина: о таком можно мечтать, такого жадно жаждут, таким сладострастно наслаждаются. Сладкое и тонкое и деликатное, на которых создается вино Франчакарта и последние годы достигло уровня мировой славь. Наготовленное из тщательно отобранного винограда сортов Шардоне, Пино Бьянко и Пино Неро, оно выдерживается исключительно

в дубовых бочонках. Сбор урожая обычно ведется в конце августа — начале сентября, перед выжимкой проводится тщательная селекция. Средняя производительность составляет 56 центнеров с гектара. В процессе винификации сузло, вслед за началом его брожения в емкости из нержавеющей стали, переливается в маленькие дубовые бочки, в которых алкогольная ферментация завершается и начинается малолактическая. Выдерживается вино в барriques в течение 6 месяцев. Эта особая процедура сообщает вину очень необычный характер, еще более заметный после аффинажа в бутылках, происходящий в подвальных погребах при постоянной температуре 12°C. Ролики по бутылкам происходят через 18 месяцев после ферментации. На лавасках вино проводит 5 лет и 6 месяцев перед *девооржжем*, то есть изыманием осадка из бутылки охлаждением (в Италии этот процесс называют *сбоккачурой*). Сбокачтура производится в последнюю неделю августа, фактически через 6 лет с момента урожая. Не менее 5 лет вино находится в соприкосновении с лавасками, это дает потрясающий результат после откупоривания — мелкое, долгое время неперестающее бурление (*petlage*), соломенно-золотистый цвет с оттенком топала и фантастический тонкий запах «тысячи в одной почке». Это необыкновенное элегантное и вместе с тем сложное шампанское с приятным оттенком дыма поражает вкус своей зрелостью, мягкостью, полнотелостью и глубиной. Аромат богатый, сложный, в нем в гармоничной последовательности ощущаются нюансы свежих фруктов (абрикоса, персика, яблока), цветов и спелых плодов, затем сухофруктов, и в конце — ноты, типичные при длительном контакте с дрожжами; и все это подчеркивается приятным оттенком ванили. Во вкусе умело соединяются класс и элегантность, мягкость и характер. Кислотность прекрасно сбалансирована: она подчеркивает ароматические ощущения фруктов, цветов и ванили в тонком и уравновешенном сочетании. *Франчакорта* — очень благородное и оригинальное вино. Его следует пить с устрицами и черной трюфль, хотя оно в равной степени сочетается с любыми блюдами.

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1993, 1991.

NINO NEGRI (НИНО НЕГРИ)

Кьюро, Сондрио. Год основания: 1897. Владение: Gruppo Italiano Vini. Энолог: Казимиро Мауле.

Наиболее известные вина:

- *Вальтеллина Сфурсат Чинкве Stelle (5 Звезд) DOC*
- *Вальтеллина 1897-1997 100% Винодельца DOC*
- *Вальтеллина Суперiore Инферно Мауле DOC*
- *Вальтеллина Суперiore Сасселла Де Тенге DOCG*
- *Вальтеллина Суперiore Грумелло Вина Сассороссо DOCG*
- *Вальтеллина Суперiore Нино Негри Франча DOCG*
- *Винето Ка Брионе Витале Франче Витале ди Сондрио IGT*

Также производит: *Вальтеллина Суперiore Нино Негри Рижера Оро, Витале И Гиджетино*.

Этот винодельческий дом был основан в конце XIX столетия Нино Негри. Для своей фирмы он выбрал очень престижное расположение: Каstellо Квадрио, построенный в 1432 году архитектором Филлино Висконти для вальтеллинского кондотьера Стефано Квадрио. Своим быстрым развитием фирма обязана сыну Нино, Карлуччо Негри, дипломированному энотехнику, одному из первых в Италии 20-х годов. Негри принадлежат две знаменитые марки среди вин Вальтеллина: *Педзацанти*, основанная в 1860 году

в центре типичной зоны Грумелло DOC, одной из четырех субопинаций марки *Вальтеллина* (среди относящихся к ней виноградников стоит указать кроу Сассороссо, Тринассо, Ка'Росса), и другая — *Энодельца Вальтеллинезе*, созданная в 1872 году в Сондрио, чьи виноградники расположились в исторической зоне Вальтеллина (*кроу* Кьеза Сасселла, Парадизо, Каstellо Грумелло). С 1936 года на фирме работает энолог Казимиро Мауле, выпускник сельскохозяйственного института Сан-Микеле аль Адидже. Его следует назвать как минимум мэтром итальянского виноделия, а вина, создаваемые им, писать в книгу Великих Итальянских Красных золотыми буквами. Производительная мощность дома Негри сегодня — 37 тыс. гектолитров (более 1250 тыс. бутылок) с собственных виноградников размером в 38 га. Основной сорт винограда здесь — Кьветтаска (местное название Неббиоло).

Valtellina Sfursat 5 Stelle

Сорт винограда: 100% Кьветтаска (Неббиоло).

-1897- Вальтеллина — 100% Винодельца. Урожай 1997 года. К столетию основания дома.



Виноградник, разбитый по системе Гийо, обращен на юг террасами на высоте 400–450 м над уровнем моря на песчано-глинистых почвах. Винификация и аффинаж подвергаются очень тщательному контролю. В процессе производства вина этого урожая виноград собирался вручную 2 октября с наиболее известных виноградников — Грумелло, Валджелла и кроу Франча, исключительной собственности винодельческого дома Негри, винификацию проходил «вироссо» (для красных вин) в специальных аппаратах при температуре от 32 до 27°C; 6 октября сузло перегонялось в новые баррики, затем еще раз переливалось через 2 месяца. Ассамбляж производился в первой декаде сентября 1998 года; по бутылкам вино разливалось в начале января 1999 года, а в продажу поступило в сентябре. Всего выпускается от 20 до 25 тыс. бутылок этого вина. Цвет глубокий рубиновый с легким грашевым оттенком. Аромат интенсивный, необычайно тонкий и сложный, с доминирующей ноткой марсковского марса, ванили и перца, с отголосками смолы и сухой розы; вкус очень полный, теплый, терпкий, с тонким, но довольно настойчивым послевкусием жареного миндаля. Это элитное вино, предвещающее для длительной выдержки. Оптимальные условия хранения: более 10 лет в бутылках в жестком положении, в прохладном темном помещении.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1990, 1989, 1988, 1986, 1983.

Материалы готовятся к публикации в следующем издании:

CAVALLERI (КАВАЛЛЕРИ)
Franciacorta Collezione Brut

ВЕНЕТО

ALLEGGRINI Azienda Agricola (АЛЛЕГРИНИ)

Фумане, Верона. Год основания: 1854. Владение: Вальтер, Франко и Марилиза Аллегрини. Энолог: Франко Аллегрини.

Наиболее известные вина:

- *Recioto della Valpolicella Classico Джованни Аллегрини DOC*
- *Амароне della Valpolicella Classico DOC*
- *Палаццо della Торре (бывшая Валпolicella Classico Суперiore DOC) Россо della Венеция IGT*
- *Ла Грола Россо Веронезе (бывшая Валпolicella Classico Суперiore DOC) IGT*
- *Ла Поин Россо Веронезе IGT*

Также производятся: *Валпolicella Classico*.

Семейные владения Аллегрини простираются более чем на 70 га, и разбиты на участки в Фумане, Сант-Амброджо и Сан-Пьетро, которые вместе с Марано и Нетгар образуют область Валпolicella. Недавно приобретенные семьей Аллегрини виноградники расположены на самых престижных зонах *кью*, как, например, исторический виноградник «Палаццо della Торре» с его глинистой почвой и уникальным микроклиматом. Аллегрини, продвигая *Валпolicella*, успешно соперничает с лучшими винодельческими регионами Италии. Возглавляемое Марилизой Аллегрини и ее двумя братьями винодельческое хозяйство в Фумане занимает общую площадь 50 га и производит в среднем около 300 тыс. бутылок. Старший брат, Вальтер, занимается виноградниками, сестра Марилиза — маркетингом и продажами, в то время как Франко преобразовывает отличное сырье, следуя традиции и постепенно вводя новые способы винификации. Аллегрини справедливо считаются одними из самых крупных землевладельцев в Италии. Среди владений предприятия нужно выделить прекрасную усадьбу Ла-Грола, приобретенную отцом Джованни Аллегрини много лет тому назад, из которой происходит самая значительная продукция компании. Есть еще и усадьба Палаццо-дella-Торре, откуда родом *Валпolicella Суперiore*, и виноградник Фьерамонте, с которого получают сырье для *Амароне*. Потенциал *Амароне della Валпolicella* хорошо выражен благодаря заботе, с которой Франко Аллегрини руководит процессом винификации. Вино обладает ароматом ежевики и миндаля. Сегодня все без исключения виноделы из региона Венето следят за теми энологическими тенденциями и нововведениями, которые устанавливаются этим законодателем моды. Аллегрини удалось совершить настоящую «концептуальную революцию»: благодаря производству *Ла Поин* (100% Корвина), они стали олицетворением нового свежего и качественно иного уровня в производстве красных вин в традиционной области Валпolicella Classico. Немалая заслуга в прорыве венецианских вин на мировой рынок принадлежит дому Аллегрини, перед которым почтительно склоняют голову все ведущие виноделы, а также знатоки и ценители этого восхитительного напитка. Если попытаться одним словом описать стиль производства вин этого великого винодельческого хозяйства, прибегая к искусствоведческой терминологии, то, на наш взгляд, самым точным будет определение Экспрессионизм. Немало шума наделал весной 2000 года экстравагантный поступок,

совершенный Аллегрини вместе с Роберто Ансельми. Два этих винодела отказались от классификации DOC, предписанной им в их зоне производства, тем самым выражая некий протест против косности законодательной базы, не позволяющей развиваться в полной мере тем, кто выражает несогласие с традиционализмом в виноделии, а также давая понять, что вина Аллегрини и Ансельми стоят особняком и их авторам не хотелось бы, чтобы непосвященные потребители вина ошибочно отождествляли первоклассные вина с довольно заурядными напитками некоторых других виноделов, выпускаемыми под этой же маркой.

Recioto Classico della Valpolicella Giovanni Allegriini

Сорта винограда: Корвина Веронезе 75%, Рондинелла 20% и Молинара 5%.



Именно это вино больше, чем какое-либо другое, выражает производственную философию семьи Аллегрини, ведь не случайно они посвятили его отцу. Родается вино из подуманного винограда, который высушивают и подвергают ферментации в фенале — марте, после того как высушивают особым способом, предварительно тщательно отобрав еще на лозах. Потом ферментацию продолжают для придания ему особой изысканности, что сказывается прежде всего на аромате и на вкусе, который как бы является продолжением аромата. Запах нового дуба придает вину особую сложность и изысканность и оживляет его и без того глубокий и насыщенный цвет. В результате получается удивительное *Recioto*, в котором сладость гармонично сочетается со всеми остальными элементами, а аромат черных ягод со специями бесконечно глубок. Примечательно, что вино настолько элегантно, что сладость его не приторна, а чрезвычайно приятна и тонка, а аромат фруктов и специй обладает безграничной стойкостью.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1991, 1990.

ANSELMINI, ROBERTO Azienda Agricola (РОБЕРТО АНСЕЛЬМИ)

Монтефорте д'Альпоне, Верона. Год основания: 1949. Владение: Роберто Ансельми. Энолог: Роберто Ансельми.

Наиболее известные вина:

- *Il Cantinello (бывшие Recioto di Soave DOCG) IGT*
- *Кантиэль Крив (бывшие Soave Classico Суперiore DOC) IGT*
- *Кантиэль Фьезарано (бывшие Soave Classico Суперiore DOC) IGT*
- *Сан Витчиенто (бывшие Soave Classico Суперiore DOC) IGT*

Также производятся: *Резерва Каберне Совиньон*.

Общая площадь виноградников составляет 70 га. В авторитетном итальянском справочнике «Гамберо Россо» написано в 2000-м году о Роберто следующее: «Тщательно изучив те Соаве, что винодельческое хозяйство пронесло в последние пять лет, мы отметили, насколько их стиль был адаптирован к характеристикам каждого индивидуального года и мастерски отражен рисунку в урожаях. Роберто Ансельми, создавая свои сухие вина, нашел

способ каждый раз видеть перед собой цель в абсолютной гармонии самой виноградной грозди, которой наградила ее природа». Из года в год Капителли, Фоскарини, Капителли Кроче и Сан Виченцо дают потрясающе сбалансированный продукт, удивительно точное отражение особенностей урожая. Даже в не самые удачные годы производителю удается взять от природы то, что необходимо в качестве составляющей качества и успеха. Его сладкое вино, *Il Capitelli*, экс-Речето ди Соаве, напротив, создается Ансельми исключительно по согласованию с его внутренним голосом, интуицией и имеет исключительный авторский стиль, неповторимый и высокопрофессиональный. Автору доводилось пробовать эти вина и он был поражен их потрясающей тонкостью и совершенством, особенно осталось в памяти *Il Capitelli*. В нем отразились те черты и качества, которые Ансельми хочет увидеть каждый раз по-новому, неповторимо и очень индивидуально. Этот винодел достиг такого уровня в производстве своих вин, что может позволить себе в своем поведении некую экстравагантность. Он не только способен на оригинальные выходы. Например, Роберто всерьез поведет о том, что мечтает о возможности прогуляться в Сибирь, увидеть тайгу. Но он совершает и поступки, которые могут иметь очень серьезные последствия для виноделия Италии. Роберто Ансельми был первым в истории Италии, кто сознательно отказался от классификации DOC, присваиваемой винам из региона государства. Винодел считает, что его родной край способен создавать великие вина, а та разница в качестве, которая присутствует у вин, объединенных в одну категорию, сдерживает их развитие. Поступок смелый, но Ансельми может себе это позволить, столь недостижимы и хороши его вина в общем фоне. В этом своем проявлении он не одинок, с первых дней его примеру последовал другой великий дом из региона — Аллегрини. Благодаря их усилиям, вероятно, скоро появится официальный термин — супервенецианцы.

Il Capitelli

Сорта винограда: *Тарганега 100%*.



Производится в самом сердце классической зоны Соаве, недалеко от городов Монфорте и Соаве в Фоскарини и холмов Дюппета. Площадь виноградника 7 га, среднегодовое производство составляет 12,8 тыс. бутылок. Почва смешанная, вулканического происхождения и известняковая. Производительность на гектар составляет 12 гектолитров. За счет очень короткой подрезки

на ветви оставляется мало гроздей, к тому же кисти винограда прорезываются в июне. В момент сбора выбираются только самые спелые грозди, которые кладут в маленькие ящики (корзи) одним слоем. Затем из них снова выбирают грозди, исключительно пригодные для подсушивания на матах в проветриваемом помещении. В ноябре на ягодах появляются следы «благородной плесени». В феврале осуществляется «мягкая» выжимка пневматическими прессами, вследствие чего очень сладкое сушо естественным образом ферментируется в маленьких дубовых бочках. К концу процесса брожения и после двух перешиваний, сушо продолжает стареть в таких же бочках на протяжении 16 месяцев. Рекомендуемая выдержка в бутылках составляет от 1 до 3 лет. Можно выдерживать в течение 20 лет и больше. Это потрясающее сложное сладкое



Famiglia
Cielo
Viticoltori dal 1908

Семейные традиции

В семье Cielo культура качества передается из поколения в поколение, благоприятствуя ритмам нашей земли, родины благородных виноделеских традиций.



Природа медленным цветением регулирует темп нашей жизни. Мы считаем для себя честным выжить с вами за плоды нашей земли. Будьте здоровы!

Roberto

Исключительный импортер Дома Cielo
ООО Компания "Самил"
Россия, 125167, Москва, ул. Степана Ступина, 3/5
Тел: (095) 214 2044/32 30/38 08/50 30. Факс: (095) 212 2107
E-mail: simple@col.ru

вино замечательно сочетается с лангустами, фуа гра, сырлом и сухим печеньем. Его цвет очень богатого золотого оттенка обладает удивительным свечением и блеском. Аромат очень удивителен. Вы помните хорошие *Costerati*? В этом *Ривето* можно встретить глубокие тоны и запахи засахаренных цитрусовых, спелых, трав. Ароматы тонкие, эфемерные, хрупкие и сменяют молниеносно друг друга, уступая место всей гамме удовольствий от знакомства с вином. Выпить бутылку вина хочется снова и снова, и кажется, что готов потратить на это долгие часы. Осмелившись попробовать, понимаешь неожиданно, что потерял время на предварительное знакомство с этим эликсиром богов, что во вкусе вся его философия и истина. Сладость его удивительно чиста и проявляется мгновенно. Приятная шелковистая густота прохладной жидкости создает дополнительный эффект округлости. Вино сладкое, но удивительно сбалансированное, ровные кислоты не дают сахару выступать вперед и заслонять собой чрезмерную, но не чрезмерную мягкость фруктовой составляющей вкуса. По вступлении, на смену которой приходит оживление свежей вибрирующей волной кислотности. Послевкуса, теплое и долгое, приводит в замешательство, ты не в состоянии уловить, что промелькнуло в нем — следы дыни, банана, абрикоса или ароматного цитрусового конфитюра. Вино от первых секунд до последних так и остается неразгаданной загадкой и несет в себе какую-то тайну.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1988, 1987.

BERTANI Casa Vinicola Cav. G.V. (БЕРТАНИ)

Неграр, Верона. Год основания: 1857. Владение: Семья Бертани. Энолог: Паоло Григоли.

Наиболее известные вина:

- *Альбино Каберне Совиньон Вилла Новаре IGT*
- *Амароне делла Валполичелла DOC*
- *Амароне делла Валполичелла Классико Суперiore DOC*
- *Катупало Россо (Каберне Совиньон и Корвина) IGT*
- *Катупало Бьянко IGT*
- *Ле Ланге (Тарганета и Шардоне) IGT*

Также производится: *Бардолано Классико Суперiore, Соаве Классико Суперiore, Валполичелла Классико Суперiore Оливисанти, Вальпакетта Секко Бертани.*

Мы решили поместить этого производителя среди лучших, как дань уважения к истории региона. Бертани — один из тех, кто продолжает следовать традиционализму в производстве своих вин. Именно поэтому ниже содержится описание их *Амароне*, хотя, с нашей точки зрения, самое интересное, что есть у Бертани сегодня, — *Каберне Совиньон*, который называют одним из лучших в Венето и чуть ли не одним из самых интересных в Италии (см. «Ламберо Россо», 2000). Впервые он появился с урожаем 1997 года. И много пробовал вин Бертани, все они хороши, начиная от «простых» *Соаве Классико* и *Лугана* и заканчивая серьезными красными. В отношении «старых» вин, Бертани всегда пользовались определенной славой хорошего добротного производителя, но лишь последние годы были отмечены их стремлением к изменению и улучшению качества, это связывают с молодой командой, пришедшей к Бертани, Маттео Балди и Флавио Перони. Правда, говорить об этом пока рано, потому что для реализации традиционных вин требуется много времени. И вместе с тем Бертани называют историческими по-

гребам, когда говорят об *Амароне*. Историческими еще и потому, что мало кто может похвастаться запасами бутылок великих годов, начиная с 1959 года и до наших дней. *Амаро Амаро* — горькая любовь, так назвал Веронелли, известнейший итальянский критик, их *Амароне*. Одно из первых великих, а потому крайне дорогих, как того заслуживает Его Величество Качество.

Amarone della Valpolicella

Сорта винограда: *Корвина 70%, Рондивелла 25%, Малинара 5%*.



В год в среднем Бертани производит около 90 тыс. бутылок этого вина. Если признать, во внимание длительность эволюционирования *Амароне*, изготовляемого по классической рецептуре, то такой поразкающий воображение своим качеством год как 90-й в отношении к *Амароне* Бертани, в профессиональной литературе авторами отмечается как хороший, но не исключительный, вопреки ожиданиям. Более серьезным вином считается *Амароне 85-го*. Хотя оба вина обладают поразительной силой характера, зрелостью, сложностью стиля и определенным лоском, в котором, если угодно, скрыта некая рефлексия, некая философия. Но у 90-го не хватает богатства, рождаши,

которые присутствуют во вкусе у 85-го. Мне думается, что объяснение этому кроется именно в традиционализме подходов и технологий. Как знать, через несколько лет, может быть, произойдет перерождение *Амароне 90*, оно раскроется, и мы увидим его с другой стороны, во всей красе и силе. Позовем — увидим.

Лучшие годы урожая: 1997, 1990, 1988, 1985, 1983, 1979, 1974, 1968, 1967, 1964, 1962.

DAL FORNO ROMANO Azienda Agricola (РОМАНО ДАЛЬ ФОРНО)

Иллаан, Верона. Год основания: 1983. Владение: Романо даль Форно. Энолог: Романо Даль Форно.

Наиболее известные вина:

- *Амароне делла Валполичелла Вивето ди Монте Лодолетта DOC*
- *Ривето делла Валполичелла Вивето ди Монте Лодолетта DOC*

Также производится: *Валполичелла Суперiore Вивето ди Монте Лодолетта.*

Это небольшое хозяйство, чья общая площадь виноградников составляет 7,5 га, подобно звездочке сверкает на фоне безбрежного моря вин региона, находя отражение в его волнах. Волна за волной катится мода на вина Венето, и неизменно даль Форно находится на гребне. Его следует назвать среди великих виноделов мира, настолько важен его личный вклад в мировую сокровищницу энологии. В своем роде их считают выскочками, им многие завидуют, как всем талантливым людям, их недолюбливают, что преследует большинство удачливых и одаренных. Но как все охваченные своей страстью они слишком увлечены своим искусством, чтобы замечать эти косые взгляды. Иногда кажется, что даль Форно творит для себя, а большинство лишь выступают зрителями и обреченно следят за тем, что он делает. Этот

винодел превратил вино в способ самовыражения. Он создал *Амароне*, которое совершенно выделяется среди своих соседей, и его отношении бессмысленно вести извечный спор, за каким вином будущее — за традиционным или новым. Это вино неподвластно никаким определениям в отношении техники или стиля, оно есть плод творчества. Человек, пробуящий вино, созданное даже в самые неблагоприятные годы, не способен будет предположить, насколько сложно было воплотить такое невыразительное сырье в такое поразительное качество, напротив, он отметит в нем редкую новизну и необычность. Путь к совершенству для Романо дель Форно, по-видимому, бесконечен, он будет стремиться к нему до конца, а нам просто повезло стать свидетелями этого творческого поиска. И последнее... Если Адлегрини — это экспрессия, то дель Форно — величайший из импрессионистов.

Amarone della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta

Сорта винограда: *Корвина Верonese* 60%, *Рандинелла* 15%, *Кроатина* 15%, *Озелета* 10%.



В хорошие годы производится всего 7 тыс. бутылок этого *Амароне*. Букет вина обладает чудесной силой: волна запахов словно вырывается из бокала и погружает вас в длительное раздумье над тем, что скрыто в этой жидкости за вуалью ароматов специй, сидовых и полевых цветов и экзотических фруктов. Букет вина и его вкус настолько проявляют себя по-разному, что в противоречии угадывается их единство, они просто призваны дополнять друг друга. Вкусом вина невозможно не восхищаться, его структура позволяет почувствовать сладость передержанной ягоды, мастерски сочетающей в себе изюм с аристократической тонкостью таннинов и терпкостью. При этом палитра красок и благородном внешнем облике вина включает в себя и григорианай, и лиловый, и темно-бордовый цвета необычайной свежести и интенсивности. Виссоний портрет вина на последнем этапе неожиданно навевает ясное ощущение, полученное от букета, те же ноты возникают в воображении и памяти. Представление об этом незабываемом *Амароне* завершает послевкусие, гармонично перекликающееся с последними ностальгическими впечатлениями.

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1993, 1991, 1990, 1989, 1988, 1987, 1986, 1985.

MACULAN Azienda Agricola (МАКУЛАН)

Бреганце, Венеция. Год основания: 1933. Владение: Франка и Фаусто Макулан. Энолог: Фаусто Макулан.

Наиболее известные вина:

- *Бреганце Торcolato Рисерва Ачинобили DOC*
- *Бреганце Каберне Фратта DOC*
- *Бреганце Торcolato DOC*
- *Бреганце Каберне Совиньон Феррата DOC*
- *Бреганце Каберне Палаззотта DOC*

- *Бреганце Шардоне Феррата DOC*
- *Бреганце Совиньон Феррата DOC*
- *Бреганце Мерло Маркзанте DOC*

Также производятся: *Бреганце Шардоне Ривале, Дивидерола Венецо Мокетто* (Фьор д'Аранчо), *Прато ди Кампо Венецо Гьяноли* (Пино Бьянко, Шардоне и Токай).

Общая площадь виноградников составляет 25 га. Мы поместили к описанию белое вино Макулан, хотя, справедливости ради, отметим, что все больше и больше пишут хвалебных отзывов о *Каберне*, особенно *Фратта*. Юморят, что *Фратта* 97-го года — это лучшее вино когда-либо произведенное Макулан. Его называют в числе лучших красных во всем мире. Вероятно, это происходит еще и потому, что вино обладает вполне выраженным международным, или точнее будет сказать, интернациональным стилем. Его производят из тех же интернациональных — Каберне Совиньон (70%) и Мерло (30%). Аромат вина очень выразителен, а вкус базируется на весах поразительного баланса.

Acinobilli Bregranze Torcolato Riserva

Сорта винограда: *Веспайоло* 85%, *Гарганега* 15%.



Монументальное вино. Именно такой оценки заслуживает вино *Ачинобили*, которое было отмечено в категории «Топ» и в различных справочниках. Это вино производится исключительно из винограда, пораженного благородной плесенью, и выдерживается в дубовых бочках. Аромат каждого года неповторим. Если в 1989 году оно напоминало великие бордоские *маге*, а в 90-м чувствовалось, скорее, германское шпизинге, то вино 1991 года было исключительно средиземноморское, насыщенное оттенками абрикосов и цукатов, мощное, но гармоничное, сладкое, но вместе с тем и легкое, с долгим послевкусием. Одно только жаль — производится его немного (2–3 тыс. бутылок в среднем в год).

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1991, 1990, 1989.

MASI Agricola (МАЗИ)

Сант Амброджо ди Вальполичелла, Верона. Год основания: 1972. Владение: Семья Боскани. Энологи: Джанфранко Паронетто и Серджио Боскани.

Наиболее известные вина:

- *Амароне della Valpolicella Классико Кампаноло ди Торбе DOC*
- *Амароне della Valpolicella Классико Сервео Алигери Вайо Арморон DOC*
- *Амароне della Valpolicella Классико Маджано DOC*
- *Речето della Valpolicella Классико Сервео Алигери Казаль дель Ронки DOC*
- *Речето della Valpolicella Классико Меуцанелла Амандорато DOC*

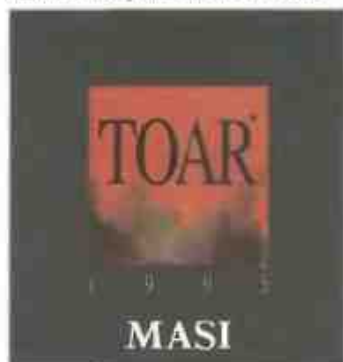
- *Озар Rosso della Veronese* (Озелета и Корвина) IGT
- *Toar Rosso della Veronese* (Корвина, Рондинелла, Озелета с возможностью добавления Россиньолы и Диндареллы) IGT
- *Кампобрион Рипассо Rosso della Veronese* (Корвина, Молинара, Рондинелла) IGT
- *Бардолано Классико Ла Верона DOC*
- *Вальполличелла Классико Суперiore Серго Алигери DOC*
- *Соаве Классико Суперiore Кольборакка DOC*
- *Бьянко делле Пассегиони Венто ди Серго Алигери* (Гарганета и Совиньон) IGT

Также производится: *Амароне делла Вальполличелла Классико*, *Вальполличелла Классико*.

160 га виноградников расположены в классической зоне холмов; 17 га них находятся в зоне Вальполличелла Классико (73 га), на 8 выращивают виноград для *Бардолано* и *Соаве*. Офис Мазы, погреба, где вино стареет и разливается по бутылкам, расположены в Гарганьго, в центре зоны Вальполличелла, в 15 км от Вероны. Мазы установил партнерство с графом Пьеральвице ди Серго Алигери, потомком Данте. Его семья с 1353 года владеет самым престижным и старинным поместьем в Вальполличелле. Теперь работа на его виноградниках и в винных погребах ведется совместно с Мазы. Мазы специализируется на производстве *Амароне* и *Рочето* с использованием старинной техники «аппассименто» (высушивание винограда). Мазы заново открыли и усовершенствовали технику винторной ферментации местных сортов на основе высушенного винограда, и выпускают это особое и пользующееся успехом вино под названием «рипассо» и торговой маркой *Кампобрион*. К числу недавних открытий Мазы относятся «Тоар» и «Озар». «Тоар» было немедленно признано «новым словом в производстве вина из местного свежего (не высушенного) веронского винограда». «Озар» — плод микровинификации второго сорта, называемого «Озелета», который придает особенную насыщенность и богатство оттенков традиционному вину *Вальполличелла*.

Toar Rosso del Veronese

Сорта винограда: Корвина 80%, Рондинелла 10%, Озелета 10%. Третий классический для Венето сорт винограда, Мокатери, не используется. Может присутствовать Диндарелла и Россиньола.



ся для этого вина. Наоборот, каждый сорт выдерживается в течение своего периода

Особо отобранные участки земли между долинами Нетрар и Марано в зоне Вальполличелла служат происхождением этого вина. Почвы вулканического происхождения и вулканической туфы в этой местности называют «тоар». Сильная концентрация минералов сообщает вину особую насыщенность аромата и структуры. В процессе виноделия и старения виноград с виноградников, расположенных на холмах, которые обычно предназначены для производства *Амароне*, выжимается свежим, без предварительной селекции. Традиционная в этой зоне практика винификации всех сортов винограда вместе (известная под названием «уццри») не применяется



«ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО»
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ВИНА И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ МИРА

Серия выходит с 2001 года



вызревания, минификации также производится отдельно для каждого сорта. Листья винограда сорта Корвина перед минификацией должны слегка подсохнуть в деревянных ящиках. Процесс мацерации происходит с большой долей жмыха в сусле. После маю-дистической ферментации приблизительно в течение 12 месяцев вино выдерживается в новых бочках из славянского дуба. Окончательный состав смеси устанавливается в зависимости от характеристик каждого урожая. Затем вино выдерживается еще 6–12 месяцев в бутылках. Помимо того что вино удивительно свежее и легко пьется (это главные характеристики вина, которое производится из свежего винограда), Мази удалось сделать вино с очень сложной структурой. Озелета, местный сорт, обладающий глубокими цветами, богатыми таннинами и фруктовыми компонентами приносит очень необычные оттенки. Тем не менее это никак не влияет на характеристики, типичные для сорта Корвина, и полностью сохраняет теплоту, присущую красным винам с персиковых ноток. *Тип* — концентрированное и насыщенное красное сухое вино. *Лучшие годы урожая:* 1997, 1996, 1995.

PIEROPAN, LEONILDO Azienda Agricola (ЛЕОНИЛЬДО ПЬЕРОПАН)

Соаве, Верона. Год основания: 1890. Владение: Леонильдо Пьеропан. Энолог: Леонильдо Пьеропан.

Наиболее известные вина:

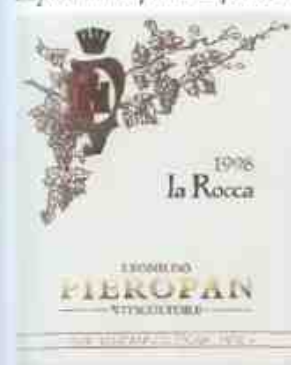
- *Соаве Классико Суперiore Виночето Ла Рокка DOC*
- *Соаве Классико Суперiore Виночето Кальварино DOC*
- *Речето ди Соаве Ле Коломбаро DOCG*
- *Пассито делла Рокка (Совиньон, Рислинг Итальяно и Треббьяно ди Соаве) VdT*
- *Соаве Классико Суперiore DOC*

Также производится: *Савина Липпа Виночето Тарганета (Тарганета)*.

Общая площадь виноградников составляет 30 га. Отношение к производству Соаве у этого винодела особенное. Его два *кря*, Ла Рокка и Кальварино, рожают очень отличные друг от друга вина, словно между ними ведется некая конкуренция, соперничество или борьба за право называться первым. У них совершенно разный стиль, как утверждает большинство специалистов. Оттого, например, справочник «Гамберо Россо» в различные годы урожая по-разному оценивает продукты этого соревнования, то побеждает Ла Рокка, то Кальварино. На самом деле, цель, которую преследует человек, их создающий, — выпускать вина, неизменно повышая качество, произвести Соаве, равного которому не было, сделать это вино лучше, совершеннее. И нужно отдать должное, Леонильдо Пьеропан — из числа тех виноделов, кому это удается сделать, и из года в год это становится очевиднее и очевиднее. Во многом этот подход выражается в инновационных технологиях, но в большей степени успех вин кроется в вяржении ими духа земли, их породившей, того, что французы называют терруар. Основная составляющая вкуса и букета Ла Рокки кроется в доминанте сорта Тарганета, тогда как при производстве другого Соаве — Кальварино — решающую роль играет вклад в формирование вкуса Треббьяно ди Соаве. В сладких винах Пьеропана присутствует элемент настроения. Их цвет, аромат и вкус отражают позднее осеннее происхождение и демонстрируют своего рода меланхолические черты.

Soave Classico Superiore Vigneto La Rocca

Сорта винограда: Гариана 100%.



При выпуске этого вина Пьеропан руководствуется техникой сбора урожая в различные сроки таким образом, чтобы при ассамблировании и смешивании участвовал виноград различной степени зрелости и уровня кислотности. Затем он проводит ферментацию в небольших дубовых бочках, не все из которых отличает полость. Леонильдо считает, что дуб должен играть роль поддержки при формировании единства тонкого и сложного букета с чувственным и выразительным телом вина. Результатом такого творчества становится белое вино, обладающее величественным блеском и распространяющее такой насыщенный и утонченный аромат, что немного на ум приходит образцы лучших бургундских. Во рту вино отличает особая фруктовая свежесть и восхитительная длительность вкуса, что особенно подчеркивает его элегантность и тонкость цветочных ароматов где-то в глубине, на заднем плане.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

QUINTARELLI, GIUSEPPE (ДЖУЗЕППЕ КВИНТАРЕЛЛИ)

Неграр, Верона. Год основания: начало XX века. Владение: Джузеппе Квинтарелли. Энологи: Джузеппе Квинтарелли и Роберто Феррарини.

Наиболее известные вина:

- *Амароне делла Вальполичелла Монте Ка Палетта DOC*
- *Амароне делла Вальполичелла Ризерва Монте Ка Палетта DOC*
- *Альберо (Каберне Фран и Каберне Совиньон аппассито) VdT*
- *Речето делла Вальполичелла Классико Монте Ка Палетта DOC*
- *Вальполичелла Классико Суперiore Монте Ка Палетта DOC*

Также производится: *Альбиано делла Чезе (Саорини, Тарганета, Каstellи Романи, Совиньон и др. Все аппассито)*.

Джонсон называет этого винодела в числе наиболее выдающихся среди создателей Амароне. «Гамберо Россо» пишет о нем, что «в пантеоне итальянской энологии Квинтарелли — бог разнообразия». Людвиг Веронелли сравнивает его вина с созданием классической симфонической музыки. Что же на самом деле представляет собой этот просвещенный и одаренный производитель из Венето, чье небольшое хозяйство насчитывает всего 12 га земли, отведенной под виноградники? Ответ неоднозначен. Секрет его пятидесятилетней карьеры заключается в том, что на протяжении всей своей деятельности он крайне внимательно относился ко всем изменениям, происходившим вокруг него. Культурный и технический прогресс не прошли мимо него. Все то, что мы сегодня считаем фундаментальным, необходимым и естественным при производстве первоклассных вин, не было обойдено вниманием Квинтарелли. Для любого из нас его вина служат образцом того, что делает уникальным этот уголок земли, и что, по сути, кроется в самых винах. Квинтарелли был одним из первых и смелых экспериментаторов в этой об-

ласть. В 60–70-е годы он провел серию опытов с Неббиоло *passito*, пытаясь, таким образом, провести параллель между землями Ланге и краем Вальполичеллы. Одно из достижений Джузеппе заключается в том, что он достиг своей цели придать винам новую неповторимую индивидуальность, поддерживаемую потенциалом, который ищется за счет микроклимата и почвы этой производственной зоны. Говорят, что *Amarone* произвели по ошибке, и ошибку эту совершили Квинтарелли. Он начал производить сухое вино на подвешенного винограда. Сложно утверждать, так ли это было. Если так, то дай бог, чтоб таких «ошибок» было больше.

Amarone della Valpolicella Riserva

Сорта винограда: *Корвина Веронезе* 50%, *Рондинелла* 25%, *Моллира* 5%, *Каберне*, *Неббиоло*, *Кроттина*, *Санджовезе* – остальные.



Виноградник Монте Ка Палетта занимает 12 га

и находится на высоте 240 м над уровнем моря на почвах вулканического происхождения. Великое качество вина покорится, как ему и положено, на насыщенности таннинами, алкогольной составляющей и плотности. Процессы старения идут у этого *Amarone* крайне медленно, этим винам больше 10 лет, но они все еще так же свежи и молоды, что ощущается в их терпкости и кислотном балансе. В них присутствует поразительная стойкость, глубина и теплота. При описании стиля их производства можно использовать такие эпитеты, как превосходство и значительность.

Виноградник Монте Ка Палетта занимает 12 га и находится на высоте 240 м над уровнем моря на почвах вулканического происхождения. Великое качество вина покорится, как ему и положено, на насыщенности таннинами, алкогольной составляющей и плотности. Процессы старения идут у этого *Amarone* крайне медленно, этим винам больше 10 лет, но они все еще так же свежи и молоды, что ощущается в их терпкости и кислотном балансе. В них присутствует поразительная стойкость, глубина и теплота. При описании стиля их производства можно использовать такие эпитеты,

SPERI, F.LLI Azienda Agricola (ФРАТЕЛЛИ СПЕРИ)

Сан Пьетро ин Карьяно, Верона. Год основания: 1874. Владение: Братья Спери. Энолог: Альберто Спери.

Наиболее известные вина:

- *Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano DOC*
- *Речето della Valpolicella Classico Ла Роджа DOC*
- *Речето della Valpolicella Classico И Комунаи DOC*
- *Valpolicella Classico Superiore Сант'Урбано DOC*
- *Valpolicella Classico Superiore Ла Роверина DOC*

Также производится: *Valpolicella Classico, Ла Роджа Passito Bianco Rosso (Бирганета)*.

Дом Спери находится в сердце зоны Вальполичелла Классико. Чтобы добиться больших успехов, фирма расширила площадь виноградников, улучшила качество вина, использовав самую современную технику. При этом Спери всегда оставались семейным предприятием. Джанпаоло Спери, очень любезный человек, бережно следит за производством вин, а его семья – Карло, Марко, Альберто и Джанпьетро – все свои усилия обращает на уход за виноградниками. Площадь их составляет 60 га и расположены они на лучших участках Вальполичелла Классико. Чтобы наилучшим образом использовать особые качества и характеристики каждого отдельного участка, ви-

ноград ишифрируют по отдельности. Это позволило создать несколько *доц крвэ*, как, например, Ла Роверина, Сант'Урбано, И Комунаи и Ла Роджа.

Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano

Сорта винограда: *Корвина Веронезе* 70%, *Рондинелла* 25%, *Корвина* 5%.



Виноградник Монте Сант'Урбано находится в собственности округа Фумане. Общая площадь его составляет 9460 га. Годы посадки: 1974, 1988, 1990. Почва известково-глинистая. Способ выращивания: веронская шпалера на опорах, поддерживаемая стеной, сложенной сухой кладкой, при плотности 2,5 тыс. посадок на гектар. Средний возраст плодоносящей лозы – 18 лет. Виноград в момент урожая собирается вручную в две первые недели октября. Будучи предназначенным для подсушивания, он помещается в специальные хранилища на срок до 120 дней, потери в весе при этом составляют около 43%.

Вино производится в середине января. Продолжительность ферментации – 28 дней. В середине февраля происходит отделение от кожицы и перелив в 50-литровые бочки для завершения процесса ферментации. Затем вино выдерживается в дубовых бочках *Алле* (5 гектолитров), затем следует аффинаж в бутылках в течение 12 месяцев. Вино приобретает характерный и типичный для *Amarone* глубокий, концентрированный цвет, значительную плотность, сильный винный аромат и потрясающие модный вкус с дубовым тоном.

Лучшие годы урожая: 1993, 1995, 1990.

ZENATO, Azienda Vitivinicola (ДЗЕНАТО)

Пескьера дель Гарда, Верона. Год основания: 1985. Владение: Серджио Дзенато. Энолог: Серджио Дзенато.

Наиболее известные вина:

- *Amarone della Valpolicella Classico Серджио Дзенато Riserva DOC*
- *Лугона Серджио Дзенато Riserva DOC*
- *Савио Classico Superiore Витивино Колтабарди DOC*
- *Вальполичелла Classico Superiore Ритасса DOC*

Также производится: *Амароне della Valpolicella Classico, Каберне Совиньон Санта Кристиана, Лугона Санта Кристиана Витивино Массони, Лугона Сан Бенедетто, Пино Грigio IGT*.

Владения Серджио Дзенато расположены в Сан-Бенедетто ди Лугана на озере Гарда неподалеку от Вероны. На этих землях, богатых двухтысячелетней историей, вино прославилось своим качеством еще в эпоху Древнего Рима. Позднее, на рубеже тысячелетия, местность была населена монахами бенедиктинцами. Виноградники Дзенато лежат неподалеку от исторического поместья великого Катудла. Этот факт накладывает особую ответственность на деятельность семьи, от этого Серджио очень бережно относится к своим творениям. Сегодня ему помогают его дети: Альберто, отвечающий за коммерческую сторону дела, и Надя – директор по связям с общественностью. Сегодняшний динамизм развития семейного предприятия покорится

на бережном отношении к историческому наследию региона. Каждый год ряд вин, выпускаемых Дзэнато, пополняется новинками. Достигнув постоянного высокого уровня в производстве *Лугани* и *Амароне*, дом сконцентрировался на создании отличного Соаве и, надо сказать, им это удалось. Соаве с виноградника *кью* Коломбара в состоянии конкурировать с самыми прославленными образцами этого вина. Но интереснее всего, по нашему мнению, по-прежнему у Дзэнато остается их *Лугани Риафри*, быть может, лучшая *Лугани* в Италии.

Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato

Сорта винограда: Корвина 80%, Рондинелла 10%, Санджовезе 5%, Миланера 5%.



Виноградник размером 20 га расположен на холмах Санкт-Амброджо, на высоте 250–300 м над уровнем моря. Тип посадок — trentinская шпалера (3 тыс. посадок на гектар). Количество, производимое в среднем в год — 18 тыс. бутылок. Средний возраст виноградника — 24 года. Урожай собирается вручную во второй декаде октября. После урожая производится тщательная селекция винограда, самый хороший и зрелый помещается в хорошо проветриваемое помещение для подсушивания

до января, затем производится выжимка, сусло оставляется в контакте с кожцей на 21 день, по истечении которых рождается удивительное *Амароне*. В течение 3 месяцев оно выдерживается в стальных баках, затем стареет в деревянных бочках (частично в больших, частично в барриках) на протяжении 30 месяцев. Затем вино разливается по бутылкам и выдерживается в них еще 12 месяцев и только потом поступает в продажу. У этого отменного вина очень чистый и легко узнаваемый букет, в котором без труда угадываются нотки черники и спелой вишни, вымоченной в дикере. Вкус также четок и структурирован, — его мягкость и сбалансированность сочетаются с хорошей кислотностью и таннинами, которые проявляют себя ближе к завершению дегустации. Алкогольная составляющая этого вина очень деликатная и незаметная. По стилю его, пожалуй, можно было бы отнести не к классическим *Амароне*, а к его современным экземплярам.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1990, 1988, 1986, 1985.

Материалы готовятся к публикации в следующем издании:

BOIJA, ELLI (БОИЯ)

Amarone della Valpolicella Classico

TEDESCHI, ELLI (ФРАТЕЛЛИ ТЕДЕСКИ)

Rosso della Fabrisera

Фриули-Венеция-Джулия

ABBAZIA DI ROSAZZO — LE VIGNE DI ZAMÒ (АББАЦИЯ ДИ РОЗАЦЦО — ЛЕ ВИНЬЕ ДИ ДЗАМО)

Маницано, Удине. Год основания: 1981. Владение: семья Дзамо. Энолог: Массимiliano Буйани при содействии Франко Бернабен.

Наиболее известные вина:

- *Рокко деи Розети Рокко Фриули Венеция Джулия IGT*
- *Колли Ориентали дель Фриули Пино Бьянко Трентино Дзэмо DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Бьянко Рокко дель Акоче DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Мерло DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Мерло Вине Чинжвант'аван DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Рефьоско дель Подуцоло Рокко DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Сассонеттино DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Мальвазия DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Пино Бьянко DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Тиний Вине Чинжвант'аван DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Вердуччо Фриулине DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Пинелло Аббация ди Розаццо DOC*
- *Пинано Фриули Венеция Джулия IGT*
- *Рокко дель Аббация Фриули Венеция Джулия (Пинелло и Вердуччо) IGT*
- *Колли Ориентали дель Фриули Совитон Рокко деи Розети DOC*

Также производится: КОФ Пино Неро, КОФ Каберне, Тауцелонге Фриули Венеция Джулия, КОФ Бьянко Бьяно ди Ла, КОФ Рибальца Джулио Рокко деи Розети.

Винодельческую фирму Аббация ди Розаццо, в древности Монастериум Розарум, с 1981 года возглавляли семья Дзамо и Палаццоло. До этого она действительно принадлежала монахам. Площадь виноградников составляет более 20 га, которые расположены в среднем на высоте 150–200 м над уровнем моря. Близость Адриатического моря смягчает климат и делает его удивительно благоприятным и пригодным для выращивания не только винограда, но и одишковых деревьев. Сегодня дом всецело принадлежит семье Дзамо, которой на протяжении последних двадцати лет удается производить одни из самых интересных и ярких вин в области восточных холмов Фриули. Новое владение братьев Пьерлуиджи и Сильвано Дзамо очень часто называют по имени их главного творения *Рокко деи Розети*, оно призвано стать самым передовым из трех предприятий, принадлежащих семье в зоне производства вин Колли Ориентали. Новейшие погреба огромных размеров, дом для гостей и офисные помещения позволяют братьям надеяться, что за очень короткий срок они сумеют еще выше поднять планку качества в создании всех вин с трех винодельческих хозяйств.

Ronco dei Roseti Rosso

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Каберне Фрэн, Мерло, Рефоско и Таругелле.

LE VIGNE
DI ZAMO'
COLLI
ORIENTALI
DEL FRIULI
RONCO
DEI
ROSETI 1996

Ronco dei Roseti, этот сортовой blend в стиле бордоских вин с участием нескольких местных сортов обрел недавно новую форму совершенства технологий и человеческого бережного отношения к традициям. В результате рождается вино, словно схожее с французскими добротными образцами, но при этом у него присутствует ряд черт, безошибочно определенных как итальянские. Букет красных ягод, в сочетании со сливками или кремом, смешан с элегантным присутствием и запахах тонов смолы и лакрицы. Ароматы вина, весьма тонкие и изящные, являют собой прелюдию к очень насыщенному, сложному и концентрированному полнотелому вкусу, мощь которого умело уравновешена его структурой, в которой танины неагрессивны, а кислоты варьируют, являясь выражением уро-

рожь. В конечном счете создается удивительно гармоничное впечатление от вина, которое навеивает образ земли, долгое время с нескрываемой любовью и заботой возделываемой монахами Аббатства в Розетто.

Лучшие годы урожая: 1995, 1994, 1993, 1992, 1990, 1988.

DORIGO, GIROLAMO Azienda Agricola (ДЖИРОЛАМО ДОРИГО)

Буттрно, Удине. Год основания: 1966. Владение: Джироламо Дориги. Энологи: Джузеппе Липари и Роберто Чипрессо.

Наиболее известные вина:

- *Monteskiavade IGT*
- *Colli Orientali del Friuli Шардоне Вичино Ронко ди Юри DOC*
- *Colli Orientali del Friuli Пиньоло ди Буттриньо DOC*
- *Colli Orientali del Friuli Рефоско дель Педунколо Rosso DOC*
- *Colli Orientali del Friuli Пиньоло Вичино Monteskiavade DOC*
- *Colli Orientali del Friuli Совиньон DOC*
- *Colli Orientali del Friuli Вердуччо Фриуляно Вичино Ронко ди Юри DOC*
- *Степанте Дориги Брето Methode Classico DOC*

Также производится: *Сквинтатина, КОФ Пино Неро, КОФ Пинцеллине, Телли Фриуляно, КОФ Пино Гриван, КОФ Рибболо Джилли.*

Дом был образован в середине 60-х, когда были куплены два виноградника, расположенные на восточных холмах Фриули (Колли Ориентали): «Ронко ди Юри» в Буттрно и «Монтскиаваде» в Премаривако; оба находятся на возвышенности всего в нескольких километрах друг от друга. С самого начала Дориги сумел полностью использовать потенциал этих земель и стал пробовать некоторые неизвестные в то время во Фриули способы выращивания винограда. Он был одним из первых, кто начал очень плотно засаживать виноградники, используя метод Гийо. Это дало потрясающие результаты. В настоящее время дом Дориги снижает плотность посадки на виноградниках, переводя их в «сады» из 8 тыс. растений на гектар земли. Тщательно отобранный персонал



периодически проходит специальные курсы и следит за виноградниками. Пересмотру был подвергнут и механический цех предприятия. Много лет в хозяйстве Дориги систематически проводились эксперименты с целью добиться оптимального сочетания почвы и сорта винограда. Сейчас активно используется клонирование, чтобы для каждого типа почвы подобрать самый подходящий сорт. Более того, постоянно производится прореживание (от 20 до 50%), чтобы уже в грядки концентрировалась суть вина. Дориги лично контролирует все производство, от вручную отборасного винограда, до работы в погребе. Не так давно было решено заново ввести старые методики виноделия и вернуться к традициям, слишком поспешно замененным передовыми технологиями, позволяющим производить прекрасные вина, однако лишаящим их души и местного колорита. Предметом особенной гордости Длларома Дориги стал *Пикалит Паскито*. Виноград для производства этого вина высушивается в течение двух месяцев в местах, укрытых от дождя, но открытых ветру; затем отбирается ягода за ягодой и производится ферментация очень небольшого количества сусла в новых бочках. Вина этого производителя не создаются в больших количествах, — с виноградников площадью 28 га в среднем производится 120 тыс. бутылок, но при этом можно смело гордиться результатами. В течение многих лет упорного труда Дориги понял, что Вино — это выражение человека, и его можно довести до вершин качества. В этом заключается работа винодела национального значения.

Chardonnay COF Vigneto Ronc di Juri Сорт винограда: Шардоне 100%.



Одно из тех, что находится на вершине славы, это вино олицетворяет теплотой, бархатистостью и наполняет рот целой волной различных вкусовых ощущений — ванили, персиков, меда. Помимо этого оно обладает нужным уровнем кислотности, так, чтобы обеспечить себе возможность стабильного развития на долгие годы. Виноград для его производства собирается совсем незрелым. Процесс выжимки очень низкий и долгий. Сусло ферментируется в бочках, старение происходит в тех же бочках в течение года до разлива по бутылкам. Вино золотисто-желтое, цвет интенсивный и сияющий. Аромат с оттенком ванили и корицы, нежный и устойчивый. Вкус исключительно изысканный, глубокий и долгий, теплый и мягкий.

Лучшие годы урожая: 1998, 1997, 1996, 1995.

FELLUGA, LIVIO Azienda Agricola (ЛИВИО ФЕЛЛУГА)

Кормонс, Гориция. Год основания: 1956. Владение: семья Ливии Феллуга. Энолог: Лоренцо Реголли при содействии Стефано Кьоччолли. Наиболее известные вина:

- *Колли Ориентали дель Фриули Розазцо Мерло Terre Alte DOC*
- *Веретиссо Мерло делье Венецие IGT*
- *Колли Ориентали дель Фриули Розазцо Мерло Соссо Ризерва DOC*

- *Колли Ориентали дель Фриули Рефоско дель Педрукино Росо DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Пикалит Ризерва DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Токай Фриулисе DOC*

Также производится: КОФ Совансон, КОФ Пино Гривиньо, КОФ Шардоне, Экспертино Шардоне делье Венецие.

Начиная с 1959 года, когда семейное предприятие Феллуга было разделено между братьями Марко и Ливии, ведется отчет времени для нового, крайне известного теперь и передового хозяйства Ливии Феллуга. В нем разливаются в бутылки вина, производимые с виноградников, около 100 га которых расположены в Колли Ориентали, в местности Розазцо, одной из самых лучших зон DOC. Ежегодно производится более 600 тыс. бутылок, большей частью это — белые вина. История Ливии Феллуга уходит в прошлое на пять поколений, к тем временам, когда семья производила *Рефоско* и *Мальвазио* на ее родном острове Истрия. Пятьдесят лет назад Ливии Феллуга обратил свой взор на Фриульские холмы, где возродил старые виноградники и посадил новые. Помогли склоны восточной части Фриули всегда были родиной великих вин, благодаря их удачному расположению между морем и Альпами, исключительному микроклимату и особому составу почвы. И именно здесь, между двумя зонами, известными как Колли Ориентали дель Фриули и Коллио, находятся внешние 135 га виноградников Ливии Феллуга. Посадка новых виноградников — удивительный опыт, результат глубокого исследования почвы и месторасположения, исследования в области клоновой селекции и новых методов выращивания винограда. Это означает непрерывную заботу о вине, о характере букета и ароматов, которые должны отразиться в продукте. Вина Ливии Феллуга — это «вина на карте»: старинная карта семейных владений всегда печаталась на этикетках, указывая на глубокую связь между землей и историей. Эта связь наиболее явно обнаруживается в *Пикалите*, самом благородном из фриульских вин, очень сложном, богатым оттенками, мягком и теплом, гармонично сочетающим сладость и терпкость. Это вино для медитации, тонкое и изысканное, что удачно подчеркивает его благородный золотой цвет. Утонченность *Terre Alte* из сортов Токай Фриулиано, Пино Бьянко и Совансон, мощь красного *Соссо* из тщательно отобранного винограда Мерло, прекрасно представляют многообразие тонов и оттенков продукции Ливии Феллуга.

Terre Alte COF Rosazzo Bianco (Верхние земли).

Сорта винограда: Токай Фриулиано, Совансон и белое Пино Бьянко, процентное соотношение колеблется в зависимости от года.



Это сочетание Токая и Совансона становится с каждым годом все более убедительным. Выдерживается вино исключительно в стальных емкостях и выставляется на продажу не ранее чем через 18 месяцев после сбора винограда. Оно обладает соломенным цветом с заметным зеленоватым оттенком. Аромат сильный с преобладающим фруктовым тоном, груши и яблока на растительном фоне. Раскрывается медленно, постепенно обнаруживая широкую гамму ароматов. Во рту, после решительного вступления, ощущается гармоничный, обширный,

сложным, обладающим жирной структурой, пригодной к старению в бутылке, впечатляет своим вкусом. Особенно удивительно богатейшее и очень долго движущееся послевкусие. Это вино поддерживает свой уровень качества в неизменном виде благодаря многолетнему опыту предпринимателя. Лучшего своего состояния оно достигает после 4–6 лет выдержки. *Torre Almate* — лучшее доказательство того, что большое вино не обязательно должно выдерживаться в дубовых бочках.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992.

GRAVNER, JOSKO (ЙОСКО ГРАВНЕР)

Ославня, Горция. Год основания: 1901. Владение: Йоско Гравнер. Энолог: Йоско Гравнер.

Наиболее известные вина:

- *Кольцо Шардоне DOC*
- *Кольцо Рибалла Джамала DOC*
- *Кольцо Совиньон IGC*
- *Риссо Гравнер* (Мерло и Каберне Совиньон) VIT
- *Рубино* (Мерло и Каберне Совиньон) VIT

Также производится: *Брес* (Пино Гриджо, Рислинг Италико, Совиньон и Шардоне).

Йоско Гравнер производит каждый год около 40 тыс. бутылок фантастических, экстраординарных вин. Основной характеристикой его виноградников является никакая производительность на гектар и винификация белых вин по методу, основанному на ферментации с мацерацией, длительном контакте со шкурками в барриках. Помимо этого в его арсенале имеются и другие способы улучшить качество, так, например, новые посадки большой плотности будут давать только одну гроздь с лозы. Гравнер предполагает выдерживать вина в течение 24 месяцев в деревянных бочках (12 на них на шурках), а также полностью отказаться от использования серной кислоты и фильтрации. Кому-то может показаться, что его вина слишком концентрированные, долго эволюционируют, кроме того, вызывает недоумение приверженность мастера винограду Рибалла, традиционному для этих мест. Но очень немногие производители внушают такое уважение, как Гравнер.

Chardonnay

Сорт винограда: Шардоне 100%.

В Шардоне Гавнера слыты блеск и непосредственность, что позволило производителю поэтически сравнить его со «способным мальчиком, которому не нужно прилагать никаких усилий, чтобы стать лучшим в своем классе». За этим вином стоит удивительная земля и философия большого производителя. Цвет его сверкающий, соломенно-желтый. Аромат — богатый, звонкий, насыщенный смесь фруктов и сладковатого запаха дуба. Первое ощущение, создаваемое вкусом, — мягкое, с переливом оттенков, от ореховой скорлупы до карамели, подчеркивающих масляную ноту, возникающую от долгого созревания с осадком. Структура вина плотная и концентрированная. Несмотря на то что у этого вина есть широкая перспектива для развития, соединение свежести и масляной округлости во рту делают его неотразимым еще в молодости.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

JERMANN, VINNAIOLI Azienda Agricola (ЙЕРМАНН)

Фарра д'Исонцо, Горция. Год основания: 1881. Владение: Сильвио Йерманн. Энолог: Сильвио Йерманн.

Наиболее известные вина:

- *Капо Мартино* (Пино, Токай, Пиколит и Мальвазия) VIT
- *Винтаж Турина* VIT
- *Уф Дримз, Ноз Ит Из Джест Уэйз!* (Шардоне) VIT
- *Шардоне* VIT
- *Пино Гриджо* VIT
- *Риссоле Африке* VIT
- *Виниз* (Рибалла Джамала, Рислинг и Мальвазия) VIT
- *Ред Энжел* VIT
- *Пиньякоуле Венера Джудия* (Пиньоло) IGT

Также производится: *Пино Гьялко, Совиньон, Фремузер.*

С тех пор как эксцентричный Сильвио Йерманн выпустил свое потрясающее, новаторское *Винтаж Турина*, он больше не терял своих позиций на рынке и стал одним из лидеров северо-восточного виноделия. Одно из его последних достижений — это белое вино с виноградников, купленных недавно в Руттаре, которое после двух урожаев стало одним из самых востребованных вин региона. *Капо Мартино*, в котором мастерски смешаны Пино и Токай с Пиколитом и Мальвазией, имеет тематическое продолжение в виде вина *Виниз*, или по-латыни *Виниз* — белого вина со свежим, лимонным характером; классического *Винтаж Турина*, производимого из спелых Шардоне и Совиньона при участии нескольких авторитетных сортов, и вина с претенциозным английским названием «*Уф дримз...*» из Шардоне. Последнее является усовершенствованной версией, вином в развитии предыдущего творения Йерманна, «*Где мечты не имеют конца*». Сегодня «*Где мечты*» стали вином и приобрели более плотный и земной характер. В целом, все вина, создаваемые Йерманном, сочетают в себе свежесть и элегантность с полнотелостью и сложностью букета, и его дом заслуженно относится к самым утонченным среди производителей белых вин в Италии.

Vintage Turina

Сорта винограда: Шардоне, Совиньон, Рибалла Джамала, Мальвазия Истрика и Пиколит.



Это вино отличается фруктовой сочностью и свежестью. Его можно уподобить тонкой материи, которая легко и плавно обхватывает девичий стан, выгодно подчеркивая те детали, которые заставляют нас напрячь наше воображение. В вине действительно сохраняется некая загадка. Оно производится в основном из винограда сортов Шардоне и Совиньон, собираемых с одного виноградника. *Винтаж Турина* является шимпанейским пунктом в истории виноделия во Фриули, оно многим обязано гениальной работе своего создателя на про-

твенный последних 20 лет и действительности применяемого им способа изготовления и выдержки без использования дуба. Это вино имеет соломенный цвет, оно блестящее, с властным и сильным ароматом, в котором преобладают мякитие тоны зрелых фруктов на фоне тошкых запахов полевых и пахучих трав. Структура его округлая и гладкая, во рту обильный вкус долго сохраняется в различных оттенках, делающих его особо элегантным, сложным и необыкновенно приятно и легко пьющимся. Такое вино запомнится надолго.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994.

LIVON AZIENDA Vinicola (ЛИВОН)

Сан-Джованни Аль Натизоле, Удине. Год основания: 1963. Владение: Дориньо, Тониньо и Вальнео Ливон. Энолог: Ринальдо Стокко.

Наиболее известные вина:

- *Браиде Альте* (Москато Джамло, Совиньон, Пиколит и Шардоне) *WIT*
- *Тваребу* (Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран) *WIT*
- *Коллио Совиньон Вальбуина DOC*
- *Коллио Шардоне Браиде Мате DOC*
- *Коллио Шардоне Тре Клас DOC*
- *Коллио Пино Бьянко DOC*
- *Коллио Пино Гриджо Браиде Гранде DOC*
- *Коллио Риболла Джамло Ринкелаво DOC*
- *Коллио Ориентали дель Фриули Вердуццо Казали Годна DOC*
- *Коллио Токай Фриуляно Фран ди Дьора DOC*
- *Коллио Мерло Тваре Мате DOC*
- *Коллио Каберне Фран Арборицца DOC*

Также производится: *Коллио Рефоско дель Педунколо Россо Рипуть*.

Сельскохозяйственное предприятие Ливон было основано в 60-х годах. Площадь виноградников составляла тогда 75 га. В начале 80-х с приходом на фирму сыновей Дориньо Ливона, Вальнео и Тониньо, было решено разделить производство на две линии, чтобы развивать две разные стратегические концепции: линию Крю и линию Классика. Дальнейшее развитие фирмы происходило в период с 1992 по 1997 год, когда Ливон принял решение купить еще три предприятия, два из которых, Вилла Киоприс и Тенута Ронкальто, расположены во Фриули, а третье, Борго Сальчеттино, в Тоскане, в зоне Кьянти Классико. Все виноградники Ливона простираются на территории 140 га. К линии классических вин относятся в основном моноспециальные с различных участков Пино Гриджо, Совиньон, Шардоне, Токай Фриуляно, Пино Бьянко, Траминер Ароматико, Мюллер Тургау, Винья Каризе, Мерло, Каберне Фран, Рефоско, Гроцильо. К винам с виноградников *крю* — такие как Ронк ди Зори Токай Фриуляно, Вальбуина Совиньон, Тре Клас Шардоне, Браиде Гранде Пино Гриджо, Риуль Рефоско, Арборицца Каберне Фран, Казали Годна Вердуццо Фриуляно, Кумин Пиколит. Есть, кроме того, и своего рода *Гран Крус* Браиде Альте, Браиде Мате Шардоне, Тваребу, Тваре Мате Мерло и Пиколит Скьяпеттино. Одно из главных достижений фирмы — 60 тыс. бутылок *крю* в год. Не слишком хорошее знание фриульского диалекта, равно как и большое количество этикеток (15), порождают некоторую путаницу, но усилия, которое

вы потратите, чтобы ее преодолеть, будет вознаграждено отменным качеством вина.

Bianco Braide Alte

Сорта винограда: Москато Джамло, Совиньон, Пиколит и Шардоне.



по нашему убеждению, с этим вином, создаваемым Ринальдо Стокко для братьев Ливон и их уважаемого отца.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996.

Это вино — из самых ярких представителей своего региона, производится из винограда, достигнутого уровня превосходной зрелости, даже собираемого чуть позже, чем это делают все остальные. Выдержка ведется не слишком долго в барриках. Подушечное в результате вино становится полнотелым, сбалансированным, обладающим сильным, долгим послевкусием. В букете, который преподносит целую палитру фруктовых и цветочных запахов, присутствуют ароматы меда, трав, масел и яблок. Вкус характеризуется густотой, стойкостью и гармонией. В послевкусии, очень долго и расширяющим к себе, отчетливо присутствует все те же фруктовые составляющие. Экстравагантность и неповторимость — вот два эпитета, которые уместно сочетаются,

MIANI Azienda Agricola (МИАНИ)

Буттриньо, Удине. Год основания: 1985. Владение: Энцо Понтони. Энологи: Энцо Понтони и Роберто Чипрессо.

Наиболее известные вина:

- *Коллио Ориентали дель Фриули Ивино Мьяни DOC*
- *Коллио Ориентали дель Фриули Совиньон DOC*
- *Коллио Ориентали дель Фриули Россо Мьяни (Рефоско, Каберне и Таццеленте) DOC*
- *Коллио Ориентали дель Фриули Мерло DOC*
- *Коллио Ориентали дель Фриули Токай Фриуляно DOC*
- *Коллио Ориентали дель Фриули Риболла Джамло DOC*

Также производится: *Рефоско дель Педунколо Россо Виноя Кальвари, Пино Бьянко, Совиньон.*

Даниэль Томазес, известнейший автор об итальянских винах, написал о владельце Мьяни следующие строки: «Энцо Понтони почти что живет в виноградниках, его сложно застать где-либо еще, даже летними вечерами, когда его коллеги занимают места поудобнее за столом или перед телевизором. Результаты чувствуются в его винах, а еще больше в грандиозном *Рефоско*, что хранится в погребах». В действительности, многие говорят об Энцо Понтони, о его методах культивирования виноградников, его винах, и тех наградах, что он получил. Говорят даже, что методы виноградарства, практикуемые им, можно назвать экстремальными во всех отношениях: от двух до четырех грядей

на дозу означает сокращение выхода, которое невозможно компенсировать экономически. Вина, таким образом, выходит в свет в штатно малых количествах. Одной из любопытных черт, присущих его винам, можно назвать ту, что, когда пробуешь их, понимаешь — насколько важным для вина является способность к состариванию, настолько оно хорошо в любом возрасте.

COF Bianco Minni

Сорта винограда: Шардоне, Пино Гриджо и Рислинг Ренано.

У Bianco Minni, вина, которому его создателем придана элитная форма и яркий неповторимый стиль, сопровождается отчетливым выдающимся телом, букет навеивает воспоминания о ванили, абрикосах, баварах, лимонном чае и... молоке. Вкус вина, очень свежий и богатый и теплый, обладает длительным послевкусием фруктовой гаммы. Вина такого уровня давно перестали отождествляться исключительно с регионом происхождения, став достоянием не только ценителей лучших итальянских вин, но и соперничая с лучшими мировыми образцами.

Лучшие годы урожая: 1998, 1997, 1996.

RUSSIZ SUPERIORE Azienda Agricola (РУССИЦ СУПЕРИОРЕ)

Каприва-дель-Фриули, Горция. Год основания: 1869 (1967 — год, когда имение было приобретено Марко Феллугой). Владение: Альба и Марко Феллуга с детьми. Энологи: Джованни ди Мастро и Донато Ланати.

Наиболее известные вина:

- *Коллио Россо Ризерва дельс Орзонни DOC*
- *Коллио Совиньон DOC*
- *Вердучцо IGT*
- *Коллио Гьянко Руссиз ди Сорбе DOC*
- *Коллио Каберне Фран DOC*
- *Коллио Пино Бьянко DOC*
- *Коллио Пино Гриджо DOC*
- *Коллио Тини Фриулино DOC*

Также производятся: *Коллио Мерло, Рислинг Пнальто.*

Имение Руссиз Супериоре насчитывает 60 га собственной земли, отданной под виноградники. Руссиз Супериоре принадлежит семье Марко Феллуга. Первое точное упоминание о ней относится к 1273 году, когда патриархом во Фриули был Раймондо Делла Торре. Именно он способствовал поселению в этих местах той ветви Торринани, которая впоследствии звалась в Италии Торре Тассо, в Германии Феря и Таксис, и которая стала первыми владельцами Руссиза. Особенное географическое положение земель, природа, состав почвы, холмистая местность и уникальные микроклиматические условия делают эту зону идеальной для выращивания винограда. В настоящее время 60 га отданы под специализированные виноградники, где ведется тщательный и строгая селекция и производится вино высочайшего качества. Герб дома, двуглавый орел, говорит об аристократическом происхождении этих земель, длительное время принадлежавших австрийскому престолу, и, с другой стороны, учитывая этимологию слова «Руссиз», от Русси, — о близости и влиянии славянских поселений, граница с которыми проходит всего в нескольких километрах.

Collio Rosso Riserva degli Orzoni

Сорта винограда: Каберне Совиньон 80%, Мерло и Каберне Фран 20%.



Весомое и колоритное красное *Riserva degli Orzoni* обладает значительным характером и особой элитностью. Вино полномерно, бархатисто и полностью оправдывает свое аристократическое название — оно носит имя графского рода Орзонни, которому некогда принадлежали эти угодья. Цвет вина насыщенный, рубиново-красный. В аромате проявляется широкий спектр фруктов, с явным присутствием черники, черной смородины и малины. На их фоне благородно и богато проявляются тона специй и дубовые оттенки.

В процессе старения аромат становится еще более изысканным. Вкус, подпитываемый и яркий, хорошо сбалансирован благодаря оптимальному присутствию индивидуальных компонентов и длительной раздельной мацерации на шпурках с последующей выдержкой в маленьких дубовых бочках в течение 18 месяцев. Общее среднестатистическое производство составляет около 15 тыс. бутылок в благоприятные годы.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993.

FELLUGA, MARCO Azienda Vinicola (МАРКО ФЕЛЛУГА)

Традиска д'Исонзо, Горция. Год основания: 1960. Владение: семья Марко Феллуга. Энолог: Джованни ди Мастро Джованни.

Наиболее известные вина:

- *Марко Феллуга (Шардоне) IGT*
- *Карантан (Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло) IGT*
- *Миланетто (Пино Бьянко, Токай и Риболла) IGT*
- *Коллио Пино Гриджо DOC*
- *Коллио Шардоне DOC*
- *Коллио Каберне DOC*
- *Коллио Мерло DOC*

Также производятся: *Коллио Совиньон, Коллио Пино Гьянко, Коллио Токай Фриулино, Коллио Риболла Джалла, Рефоско, Москато Роза.*

Марко Феллуга — один из столпов итальянского виноделия. Он стал харизматической фигурой, подарившей миру вина из Фриули. И даже в свои поздние годы Марко продолжает совмещать должности энолога и владельца компании. В этом ему помогают дочь Патриция и сын Роберто. Если необходимы доказательства качественной работы, то достаточно посмотреть на перечень вин. Он вполне достоверно отражает сортовое богатство региона. Компания оборудована по последнему слову техники «с полным уважением к традициям», подчеркивает Марко Феллуга. Все вина распределены заранее и продаются по всему миру только в наиболее престижные винные погреба и рестораны с хорошей репутацией. Семья Феллуга начала заниматься производством вина в 1905 году. Марко Феллуга-старший открыл свое дело в городке Изола в Истрии. В 1920 году его сын, Марко-младший, переехал в Градо, поблизости от Традиска, где ныне продолжают работать Марко Феллуга и его семья. Их виноградники расположены в производственной зоне Коллио. С севера они защищены Альпами, на юге, наоборот, открыты теплу моря, кроме того, омываются многочисленными ручьями и речушками. Такое географиче-

кое положение обеспечивает наличие специфического умеренного климата и вместе с уникальным составом почвы, которая подарила свое название вину *Carantan*, делает эти места идеальными для выращивания винограда. Земельные угодья, принадлежащие семье Марко Феллуга, насчитывают 128 га, засаженных виноградниками. Помимо двух владений в Коллио, семье в лице одного из сыновей, Роберто Феллуга, принадлежит новое предприятие Кастелло ди Буттрио в Колли Ориентали, расположенное на 16 га, засаженных виноградом местных сортов и где производится одноименные белые вина *Castello di Buttrio Bianco*, а также владения в Тоскане, где семья активно начала заниматься производством оливкового масла.

Carantan

Сорта винограда: Каберне Совиньон 80%, Мерло и Каберне Фран 20%.



На диалекте Фриули «карантан» означает особый состав почвы, обнаруженный в Коллио, — смесь песчанка и суглинка. *Carantan* выдерживается в деревянных бочках, отчего вино, в котором прежде всего доминирует сущность и естественная почва, породившая его, приобретает совершенно неповторимый характер. Цвет рубиново-красный, глубокий, плотный и текучий. Во вкусе его явно присутствуют тона специй и трав. *Carantan* — вино очень мощное, подпитанное, предназначенное для длительной выдержки.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

SCHIOPETTO, MARIO Azienda Agricola (МАРИО СЬЮПЕТТО)

Каприва-дель-Фриули, Горичия. Год основания: 1965. Владение: Марио Сьюпетто. Энологи: Стефано Менотти, Джорджо и Марио Сьюпетто. Наиболее известные вина:

- *Коллио Токай Фриуляно DOC*
- *Коллио Пино Бьянко Арианта DOC*
- *Коллио Совиньон DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Совиньон Подере Гуазири DOC*
- *Коллио Пино Бьянко DOC*
- *Коллио Мальвазия DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Шардоне Подере Буверери DOC*
- *Колли Ориентали дель Фриули Пино Гриджо Подере Буверери DOC*
- *Коллио Рувини DOC*
- *Бьянко де Ровио (Пино Бьянко, Токай, Совиньон и Мальвазия) Венеция-Джулия IGT*
- *Риваросса (Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран) Венеция-Джулия IGT*

Также производится: *Коллио Мерло, Коллио Каберне Фран, Коллио Пино Гриджо, Коллио Ривалли, Коллио Токай Фриуляно Подере, Коллио Миллер Турецко.*

Марио Сьюпетто можно назвать одним из основателей современной фриульской винификации, это — настоящий мастер применять свои познания в области виноделия и энологии к производству высококачественных

вин. Потрясающие вина 1993 года, полученные в новых погребках, в которые Сьюпетто переехал после 25 лет работы в подвалах своего дома (в прошлом резиденции епископа Горичии), стали новым этапом в развитии не просто самого предприятия, но и в целом северо-восточного виноделия. На сегодняшний день в собственности семьи Марио Сьюпетто находится более 30 га земли, засаженной виноградниками.

Collio Tocai Friulano

Сорт винограда: Токай Фриуляно 100%.



Марио Сьюпетто не упустил возможность, данную ему господом. Его *Tocai*, кажется, обладает всей гаммой вкусов и ароматов желтых фруктов с оттенками диких и ароматических трав на классическом фоне диканого миндаля. Во вкусе за сильными фруктовыми оттенками можно уловить ближе к концу летние проблески лакрицы, фенхеля и мяты. Это, несомненно, подпитанное вино, но особенно в нем поражает свежесть, гармония и элитантность, все эти качества только возрастают со временем, становясь все более сложными. Нет ничего удивительного в том, что после нескольких лет подожки в своем регионе *Tocai* наращивает известность своим разнообразием и высоким качеством. Несомненно, немалый вклад в начавшуюся реабилитацию этого сорта вложил Марио Сьюпетто.

Лучшие годы урожая: 1998, 1997, 1996, 1995, 1994.

VIE DI ROMANS (ВИЕ ДИ РОМАНС)

Мариано-дель-Фриули, Горичия. Год основания: 1976. Владение: Джанфранко Галло. Энолог: Джанфранко Галло.

Наиболее известные вина:

- *Фриули Изонцо Совиньон Вьерге DOC*
- *Фриули Изонцо Совиньон Подере DOC*
- *Фриули Изонцо Бьянко Фьоре ди Зис (Мальвазия Истрияна, Рувини Рувини, Шардоне и Токай) DOC*
- *Фриули Изонцо Пино Гриджо Даксидане DOC*
- *Фриули Изонцо Шардоне Вие ди Романс DOC*
- *Фриули Изонцо Шардоне DOC*
- *Фриули Изонцо Рисси Век дель Чампе DOC*

Также производится: *Фриули Изонцо Шардоне Чампаннае Вьерге.*

Название дома Вие ди Романс, которым на протяжении нескольких поколений владеет семья Галло, происходит еще с тех времен, когда по тому месту, где теперь расположена погребка, проходила римская дорога (дословно на местном наречии Пути Римлян — *Vie di Roman*). С 1977 года ее возделывает Джанфранко Галло. Виноградники площадью около 30 га расположены в местности Фриули DOC Изонцо с галечной почвой, богатой железом, что гарантирует очень высокое качество производимого здесь вина. Доведение винограда до момента полного созревания, не слишком сложная винификация, позволяющая сохранить все богатство характера винограда, длительная выдержка, необходимая для того, чтобы красное вино обрело собственный характер, плотность и бландность, — вот над чем особенно работают на фирме Вие ди Романс.

Friuli Isonzo Veris Sauvignon

Сорт винограда: Совиньон 100%.



Производство вина началось с 1990 года. Ежегодно с виноградника размером 3,4 га, расположенного на высоте 31 м над уровнем моря, производится 17–24 тыс. бутылок, плюс 400 бутылок макулатуры. Способ выращивания простой *vino* – 6 тыс. посадок на гектар. Средний период вегетации жизни винограда – 11 лет, при ежегодной подкормке калием и фосфором. Производительность составляет 60 центнеров с гектара. Ферментация вина проходит в деревянных бочках при температуре 18–20°C. Осветление осуществляется при помощи яичного белка. К фильтрации, как правило, не прибегают. Выдержка проходит в течение 12 месяцев в деревянных бочках, затем имеет место аффинаж в бутылках до 7 месяцев. Срок последующей выдержки зависит от года, в среднем, идеальная выдержка составляет от 4 до 6 лет. Известно, что вина, произведенные от чистого *crus*, самое яркое выражение того или иного сбора урожая. Известно и этой категории Вилло получил в 1992 году две потрясающие разновидности: *Совиньон Пьер* (виноградник размером 4 га, дающий 21 тыс. бутылок в среднем в год), выдержанный в нескольких стальных емкостях и *Висити*, старение которого, напротив, происходило исключительно в бочонках из французского дуба по 500 литров каждая. *Висити* – очень концентрированное вино, которое раскрывается во всей своей сложности медленно. В нем ощущается лучшее, что скрывается в урожае. Его отличают минеральность, гармоничность и элитность. Аромат его завешен и глубок, он навеивает воспоминания о жареных лесных орехах с маслянистым оттенком, возникающим от продолжительного соприкосновения вина с осадком. Во рту вино имеет плотную структуру и сильный финал, отличительной чертой вкуса является заключительная отстраненная фруктово-виноградная нота. Одним словом, речь идет о потрясающе нестандартном и на редкость оригинальном *Совиньоне*.
Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1992.

VILLA RUSSIZ Azienda Agricola (ВИЛЛА РУССИЦ)

Каприва-дель-Фриули, Горция. Год основания: 1869. Владение: Фонд Института Черрути. Энолог: Джампи Менотти.

Наиболее известные вина:

- *Коллио Совиньон Граф де Ла Тур DOC*
- *Коллио Мерло Граф де Ла Тур DOC*
- *Коллио Каберне DOC*
- *Коллио Пино Бьянко DOC*
- *Коллио Пино Грджо DOC*
- *Коллио Совиньон DOC*
- *Коллио Мальвазия Истриана DOC*
- *Коллио Риболла Джалла DOC*
- *Коллио Токай Фриуляно DOC*

Также производится: *Коллио Мерло, Коллио Рислинг*.

В 1869 граф Теодор де Ла Тур вместе со своей женой, австрийкой Эльвиной Рихтер, основал сельскохозяйственную фирму Вилла Руссиз, привезя с собой из тогда еще далекой Франции новые техники выращивания винограда. Первым делом он постарался заменить местные сорта винограда,

не приспособленные для производства великих вин, на более ценные, типа Пино, Совиньон, Мерло и т.д. Изменилась также и технология винофикации: он построил потрясающий винный погреб, полностью расположенный под землей, который и по сей день является красой и гордостью Виллы Руссиз. Вина начали распространяться в разные концы Италии и Европы и стали появляться на обеденных столах царствующих особ того времени. В 1894 граф де Ла Тур умер, оставив хозяйство своей жене, но вскоре начались войны, и Эльвина решила передать права на фирму итальянскому правительству, хотя эти земли находились в собственности Австрии. Между Первой и Второй мировыми войнами предприятие переживало периоды кризиса, но к концу 50-х восстановилось и, быстро развиваясь, заняло свое место среди самых именитых винодельческих домов Италии. С точки зрения географии, Вилла Руссиз расположена в самом сердце горцийского Коллио, в одной из красивейших зон Фриули-Венеции-Джулия. Площадь земли, принадлежащей фирме, составляет 96 га, которые распределены между виноградниками (около 30 га), лесом, деревенскими постройками и главным зданием фирмы. Среди возделываемых здесь сортов винограда – Пино Грджо, Пино Бьянко, Совиньон (с собственным *crus* Совиньон де Ла Тур), Токай Фриуляно, желтый Риболла, Рислинг, Мальвазия Истриана, Мерло (рядом с ним расположен виноградник *crus* Граф де Ла Тур), Каберне и Пино Неро.

Collio Merlot Graf de la Tour

Сорт винограда: Мерло 100%.



Я долго размышлял, какое из двух воспитательных вин Виллы Руссиз выбрать – *Совиньон де ла Тур* или *Мерло Граф де ла Тур*. После длительных колебаний и все же остановил выбор на *Мерло*, хотя более известен *Совиньон* этого винодела. С моей точки зрения, Фриули ошибочно забывают, перебивая основных производителей красных вин. Истинно добротных и даже великих белых здесь больше, но при этом есть место и для не менее великих красных, и подтвердить истинность этих слов смело может *Мерло Граф де ла Тур*. Виноградники, которые подарил миру это чудесное вино, насчитывают солидный тридцатилетний возраст и расположены на холме, обращенном на юг, на плодородной почве. Сбор урожая обычно ведется в течение одного-двух дней, преимущественно в октябре, когда вино достигает полной зрелости. Выдержка длится 24 месяца в дубовых бочках, затем еще 8 месяцев – в бутылках. Вино обладает рубиново-красным цветом, насыщенным, богатым блеском, минерально-ташманским вкусом, полным, интенсивным, округлым и обволакивающим.

Граф де ла Тур хорошо сочетается с жареным белым и красным мясом, с блюдами из домашней птицы и с дичью. Производительность составляет всего 3–3,5 тыс. бутылок в среднем в год, что ставит это вино в ряд малодоступных.

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1994, 1993.

Материалы
готовятся к публикации в следующем издании:VENICA & VENICA (БЕНИКА Э БЕНИКА)
Sauvignon Collio Ronco delle Mele

Трентино-Альто-Адидже

**LAGEDER, ALOIS Azienda Vitivinicola —
TENUTA LOWENGANG (АЛОИС ЛАГЕДЕР)**

Магре, Больцано. Год основания: 1855. Владение: Алоис Лагедер. Энолог: Луис фон Делемани.

Наиболее известные вина:

- *Альто Адидже Каберне Совиньон Кор Райнхерц DOC*
- *Альто Адидже Каберне Лёвенганг DOC*
- *Альто Адидже Шардоне Лёвенганг DOC*
- *Альто Адидже Пино Бьянко Хайбергсхоф DOC*
- *Альто Адидже Терриво Совиньон Лескоф DOC*
- *Альто Адидже Гевюрцтрамишер Ам Зенд DOC*
- *Альто Адидже Ласкрайн Винденбург DOC*
- *Альто Адидже Моккато Джесси Фовелланер DOC*
- *Альто Адидже Пино Гриджо Бенифраццо Пофер DOC*
- *Альто Адидже Терриво Тинкельмер DOC*
- *Альто Адидже Пино Неро Крофус DOC*
- *Альто Адидже Пино Неро Рисерва Махуон DOC*
- *Миттерберг Бьянко Дорних (Шардоне, Пино Бьянко и Пино Гриджо) IGT*

Также производится: *Альто Адидже Каберне Рисерва, Альто Адидже Мерло, Альто Адидже Шардоне Букелли, Альто Адидже Шардоне.*

Общая площадь виноградников в имении Лёвенганг, принадлежащих Алоису Лагедер, составляет 166 га. Альто-Адидже — история двух культур, заключенных в рамки двуязычного пространства. Это отражается и на произведениях Алоиса Лагедера. На одних этикетках его винодельческого хозяйства значится как «кастель», на других — «кастелло». В ресторанах его вина подают и к отбивным с кислой капустой и к *пасте* с Пармезаном. Столицу называют то Болицем (Бользен), то Больцано. Эта дихотомия имеет историческое объяснение, но как же объяснить, почему известен регион в основном благодаря довольно посредственному вину, когда здесь производят несколько истинных шедевров: за пределами Италии Альто-Адидже является почти синонимом *Пино Гриджо*, тогда как в этом регионе есть настоящие сокровища — *Пино Блан*, *Гевюрцтрамишер* и *Пино Нуар*, а также свежие и ароматные *Совиньон Блан* и *Шардоне*. Географически Верхний Адидже, или Южный Тироль, ближе к Вене, чем к Риму, и в некотором отношении кажется, что и по духу тоже. Когда-то эта область находилась в австрийском владении, но после перехода к Италии в конце Первой мировой войны добавила к своему названию итальянское *Альто* и стала двуязычной, все же больше тяготея к Австрии, чем к Италии. Виноградники располагаются по южным склонам Доломитских гор, плавно спускающихся в долину. Состав почвы и микроклимат в разных местах настолько отличаются друг от друга, что это позволяет выращивать разные сорта винограда, от таких всемирно признанных, как *Пино Блан*, *Гевюрцтрамишер*, *Совиньон Блан*, *Пино Нуар*, *Мерло*, и до местных сортов, например, *Лагрейн* и *Скьява* (по-немецки *Вернатт*). Альто-Адидже известен как регион белых вин, и тем не менее 70% продукции составляют красные вина. Особое место среди при-

мерно пяти десятков частных виноделен занимает фирма Алоис Лагедер. Она производит вино с 1855 года, и на сегодняшний день является самой известной в регионе Альто-Адидже. Шестидесят процентов продукции продается за границу, из них пятнадцать — в США. Алоис Лагедер, нынешний владелец фирмы, первым стал использовать французские баррики для *Шардоне*. Он заново высадил виноградники, используя метод Гийо. Он построил новую винодельню, современную, высоко технологичную, использующую древний принцип винификации, основанный на силе тяготения, при котором все отжатое под центробежной силой стекает в специальные чаны. Его *Совиньон Лескоф* — прекрасно сбалансированное вино, яркое, шелковистое, скорее с цветочными, чем травяными нотами. *Шардоне Лёвенганг* выделено замечательными, свежими ароматами с явным присутствием тонов груши. Алоис Лагедер владеет теперь фирмой *Казон Хиршпрунн*, одной из крупнейших владений региона, которая производит интересные blends. Красные blends делаются преимущественно из сортов винограда происхождения из Бордо. Что касается белых вин, то они известны далеко за пределами региона. *Казон Хиршпрунн Бьянко* — вино, которое делают из Пино Гриджо и Шардоне, с добавлением Семильона, Вионье, Рислинга, Марсаши и Русани. «Мне нравится экспериментировать, — говорит Лагедер, — но для того, чтобы определить, хорош ли blend, нужно время — 5, 10, иногда 15 лет».

CASÓN HIRSCHPRUNN (КАЗОН ХИРШПРУНН)

Магре, Больцано. Год основания: 1611. Владение: Алоис Лагедер. Энолог: Луис фон Делемани.

Наиболее известные вина:

- *Кольонес Хиршпрунн Миттерберге (Пино Гриджо, Шардоне, Совиньон, Рислинг, Вионье, Русани, Марсаши и другие) IGT*
- *Казон Хиршпрунн Миттерберге (Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Лаграйн, Пти Вердо, Спра) IGT*
- *Коралле Хиршпрунн Миттерберге (Мерло, Лаграйн, Каберне Совиньон и Каберне Фран) IGT*
- *Эсселе Хиршпрунн Миттерберге (Пино Гриджо, Шардоне, Совиньон и Рислинг Ренано) IGT*

Общая площадь виноградников в имении Казон Хиршпрунн, принадлежащих Алоису Лагедер, составляет 31 га. 20 января 1611 года Антон Пруннер послал прошение баварскому эрцгерцогу Максимилиану о подтверждении благородного титула фон Хиршпрунн. Он написал, что с немалыми усилиями и за немалую цену приобрел в собственность имение Хиршпрунн в деревне Магре. Это старейший документ, имеющий отношение к Казон Хиршпрунн. Внук Антона Хиршпрунн, Йоханн Кристиан, преобразил и перестроил имение до его нынешнего состояния. Вплоть до 1815 года Хиршпрунн оставался собственностью семейства Пруннер-Хиршпрунн. Затем владение перешло семье Кагер, а потом, в 1866 году, семье фон Видманн-Штаффельфельд унд Ульмберг. Баронша фон Видманн в 1940 году продала имение «Энте делле тре Венецие». В 1941-м вся собственность перешла во владение Иституту Звилюппо Атезино, компании провинции Тренто, которая управляла имением через земельное агентство. В августе 1991 года име-

ние Хиршпрун купил Алоне Лагедер. В предприятии особое внимание уделяется методам виноделия, которые с уважением относятся к природе и окружающей среде. Около 20% виноградников уже обрабатываются в соответствии с биоорганическими технологиями. Большое внимание отводится правильному местоположению для каждого сорта винограда. Производятся экспериментальные посадки с целью выявить наилучший участок земли для данного винограда, оптимальную плотность засадки, метод выращивания. Так достигается биологическое равновесие, благодаря которому получается виноград высочайшего качества и вино приобретает большую насыщенность, особый характер и силу выражения. С XVII века Казон Хиршпрун производит вина из винограда собственного производства. Вина из округа Магре и в особенности из Хиршпрун имеют репутацию вин выше среднего уровня. Сейчас благодаря Алонсу Лагедер они переживают поное рождение. Чтобы добиться лучшего качества для вин «первого» класса — *Казон* и *Костест*, необходимы вина «второго» класса — *Королле* и *Этале*. Лучшие бочки отбираются для «первых» вин, но и «вторые» вина проходят строгую селекцию, гарантирующую высокое качество. Все вина производятся как *квиве* (смесь разных сортов винограда) с одного участка. Это основано на убеждении, что более сложные вина могут производиться из сбалансированного выбора нескольких сортов, отражающих уникальные характеристики почвы и климата тех мест, где они выращены.

Cabernet Cor Römigberg

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Пина Вердо (небольшая часть).



Виноградник Хери площадью 1,7 га обращен на юго-восток на высоте 350 м над уровнем моря и расположен вдоль склона Ресинберг, на северо-западе озера Кальдаро. В 1986 году он был плотно засажен (6–8 тыс. лоз на гектар). Почва здесь известняковая, песчаная, с добавками известняка и глина. Микроклимат жаркий. Сбор урожая ведется в начале — середине октября. Производительность составляет в среднем до 38 гектолитров с гектара. Мацерация и ферментация занимают 18 дней в емкостях из нержавеющей стали. После мацерационной ферментации происходит перелив в баррики *Альве* и *Новелл*, две трети из которых — новые, а вино выдерживается в течение 19 месяцев. В мае вино бутылкуют. Средняя производительность дома составляет 10 тыс. бутылок в год. В продажу *Каберне* поступает в марте следующего года. Цвет вина темно-красный марасковый, очень интенсивный. Аромат — сложный, теплотный, сначала фруктовый с отчетливыми следами черешни и черной смородины, затем более приятный и цветочный с переливом запахов табака, фиалки и мимзы, и сочетания с древесными нотами. Буquet и вкус довольно устойчивы и настоячны, в последствии они свежие, фруктовые, с явными, но не агрессивными тонкими нотами. Потенциал старения — 7–10 лет. Вино превосходно сочетается с говядиной, жареным, молодым барашком, дичью и сырами.

Лучшие годы урожая: 1996, 1995, 1993, 1990.

Материалы готовятся к публикации в следующем издании:

CORTACCIA, CANTINA PRODUTTORI (КОРТАЧЧА)

A.A. Cabernet Freisenfeld

FERRARI (ФЕРРАРИ)

Giulio Ferrari

FORADORI (ФОРРАДОРИ)

Granato

SAN LEONARDO, TENUTA (САН ЛЕОНАРДО)

San Leonardo

SAN MICHELE, CANTINA PRODUTTORI (ФОРРАДОРИ)

A.A. Sauvignon St.Valentin

SANTA MADDALENA, CANTINA PRODUTTORI (САНТА МАДДАЛЕНА)

A.A. Cabernet Miumel-Terhof

CASTELLO SCHWANBURG (КАСТЕЛЛО ШВАНБУРГ)

A.A. Cabernet Castel Schwanburg St.Valentin

HOFTÄTTER (ХОФШТЕТТЕР)

A.A. Pinot Nero S.Urbano

POJER & SANDRI (ПОЙЕР Э САНДРИ)

Rosso Fiye Atesino Vigneti delle Dolomiti

WIDMANN, BARON (БАРОН ВИДМАНН)

A.A. Cabernet-Merlot Auhof

Эмилия-Романья

FATTORIA ZERVINA (ФАТТОРИЯ ДЗЕРБИНА)

Фаэнца, Равенна. Год основания: 1966. Владение: Франческо Джеминьяни. Энолог: Кристина Джеминьяни при содействии Витторио Фиоре. Наиболее известные вина:

- *Marziano Ravenna Rosso* (Санджовезе и Каберне Совиньон) IGT
- *Альбани ди Романья Пассити Скакко Матто DOCG*
- *Санджовезе ди Романья Ризерва Пьетрафiora DOC*
- *Санджовезе ди Романья Суперiore Торре ди Чепарано DOC*
- *Альбани ди Романья Пассити Африка DOCG*

Также производятся: • *Санджовезе ди Романья Суперiore Черреджо*.

Компания Дзербина расположена в холмистой местности Валье ди Мардзено, одной из лучших в зоне Романья. Первой урожай их был собран в 1971 году, это, собственно, и можно считать годом основания фирмы. Внученцо Джеминьяни в 60-е и 70-е годы стимулировал развитие фирмы, в следующие 10 лет его сын Фрашко модернизировал производство, а 90-е прошли под знаком племянницы Кристины, пригласившей в качестве энолога Витторио Фиоре. Главное вино дома Дзербина — это *Альбани Пассити Скакко Матто*, лучшее воплощение этой марки вина. Сегодня семейству Джеминьяни принадлежат 32 га земель, отведенных под виноградники.

Marziano Ravenna Rosso

Сорт винограда: Санджовезе и Каберне Совиньон.



С виноградника размером 3 га Кристина Джеминьяни в среднем в год производит до 10 тыс. бутылок этого фантастического вина. Это единственный производитель в Эмилии-Романье, кому удается получать так белые, тих и красивые великие вина мира. Из списков выращивает *Marziano Rosso*. Оба года — 1997 и 1995 — были одинаково хороши. И все же отличия в вине прослеживаются. Превосходство 97-го нашло отражение в большей зрелости вина, 95-й характеризовался большей элегантностью. *Marziano Rosso* — сложное вино необычайно темного, насыщенного графитового цвета, богатое экстрактом. Оно оставляет во рту длительное послевкусие с отчетливыми следами лесных ягод, лаврицы и табака. Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1993.

Материалы готовятся к публикации в следующем издании:

CASTELLUCIO (КАСТЕЛЛУЧО)
Ronco delle Ginestre

TRE MONTI (ТРЕ МОНТИ)
Colli d'Imola Boldo

LA TOSA (ЛА ТОЗА)

Vignamarelli Colli Piacentini Gatturmo

Тоскана

АМА, CASTELLO DI (КАСТЕЛЛО ДИ АМА)

Гайоле ин Кьянти, Сена. Год основания: 1972. Владение: Лоренца Себасти и еще три семьи из Рима — Каванна, Традико и Карини. Энолог: Марко Палантин.

Наиболее известные вина:

- *Кастелло ди Ама Вино д'Антирета* (Мерло) IGT *крито*
- *Кастелло ди Ама Кьянти Классико Виноето Беллавиета* DOCG *крито*
- *Кастелло ди Ама Кьянти Классико Виноето Ла Калуча* DOCG *крито*
- *(Кастелло ди Ама Кьянти Классико Виноето Бертинга* DOCG) *крито*
- *(Кастелло ди Ама Кьянти Классико Виноето Сан Лоренцо* DOCG) *крито*
- *Кастелло ди Ама Кьянти Классико* DOCG
- *Кастелло ди Ама Виноето Иль Киво* (Пино Неро) IGT *крито*

Также производятся: *Санджовезе Равенна, Кастелло ди Ама Аль Поджо Шардоне, Пино Гриджо*.

Кастелло ди Ама находится неподалеку от городков Радда и Гайоле в Кьянти, и занимает около 250 га, из которых 90 отныня под виноградниками. Компания была создана в 1972 году, но, несмотря на молодость, быстро вошла в элиту итальянских производителей вина. Первое упоминание об укрепленном местечке Ама относится к 998 году, но оно имеет явно более древнее этрусское происхождение. В докладной записке правителю Тосканы, датированной июлем 1773 года, особо отмечено, что эти земли чрезвычайно подходят для производства первоклассных вин. Замок расположен в самом сердце региона Кьянти Классико на холмах: с одной стороны просматривается Радда в Кьянти, с другой — Кастельнуово Берарденга. Почва в этом регионе очень богата для выращивания винограда. Территория виноградников находится на высоте 400 м над уровнем моря. Это расположение является идеальным для винограда высокого качества. Но этого фактора недостаточно. Один из наиболее важных аспектов производства вина — то, что хозяева этой фермы очень кропотливо и усердно ухаживают за своими виноградниками. Вина производятся исключительно из собственного винограда. Кастелло ди Ама производит великие итальянские вина, знаменитые во всем мире: *Кьянти Классико Крито Виноето Беллавиета* и *Виноето Ла Калуча*, а также односемязные селекционные *Мерло д'Антирета* и *Пино Неро Иль Киво*. Два других виноградника *крито* — *Виноето Сан Лоренцо* и *Виноето Бертинга*, ранее отданные под производство *Кьянти Классико крито*, теперь более не существуют в самостоятельном виде, а используются в производстве самого основного продукта компании, «простого» *Кьянти Классико*. Однако заметим, что «обыкновенное» Кьянти Классико имеет такой же возраст, как и резерва, хотя это не указано на этикетке, и превосходит по уровню большинство своих соседей, даже в неурожайные годы. *Кьянти Классико* — это самое характерное вино Кастелло ди Ама, которое по концентрации, элегантности и гармонии может, безусловно, считаться одним из лучших воплощений Санджовезе. Этому тосканскому дому удалось подняться *Кьянти Классико* до уровня дорогих *Бордо* как по качеству, так и по цене. Наряду с Санджовезе здесь также возделывают Пино Гриджо, Шардоне и Совиньон. Кастелло ди Ама один из немногих в регионе производителей,

кому хватает терпения достаточно долго выдерживать свои вина. Все вина подвергаются продолжительной ферментации в барриках на протяжении различных периодов времени, а после долгое время выдерживаются в бутылках. Их *Мерло* часто сравнивают с *Петривосом*. Основу философии производства, со слов коммерческого директора Фабрицио Нептоне, составляет стремление не создавать вина на угоду публике из «простых» с точки зрения проблемы глобализации вкуса Каберне, Сира и других сортов, но поднять свое национальное достоинство Санджовезе до уровня мировых шедевров из утонченных сортов, что, по мнению автора, Каstellо ди Ама удалось сделать безукоризненно.

Chianti Classico Vigneto Bellavista

Сорт винограда: Санджовезе 90% и Мальвазия Нера 10%.



Из четырех виноградников, принадлежащих дому Каstellо ди Ама в производственной зоне Кьянти Классико (Беллавишта, Бертинья, Каууча, Сан-Лоренцо), самый лучший виноград часто приносит виноградник Беллавишта. Плод трудов знаменитого энолога Мирко Паллагги, создавшего самые удачные вина Каstellо ди Ама, принесшие известность этой компании, вино, произведенное из изысканной пропорции винограда сортов Санджовезе и Мальвазия, — это *Кьянти Классико*, очень элегантное и мягкое, способное соперничать с лучшими винами мира. Оно пурпурного цвета, насыщенное ароматами пряных трав и красных ягод. Во рту оно одновременно тучечувствительное и с заметной нотой

свежести и кислоты. Это действительно выдающееся вино, достойное занять не последнее место среди своих именитых братьев.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1992, 1990, 1988, 1986, 1985.

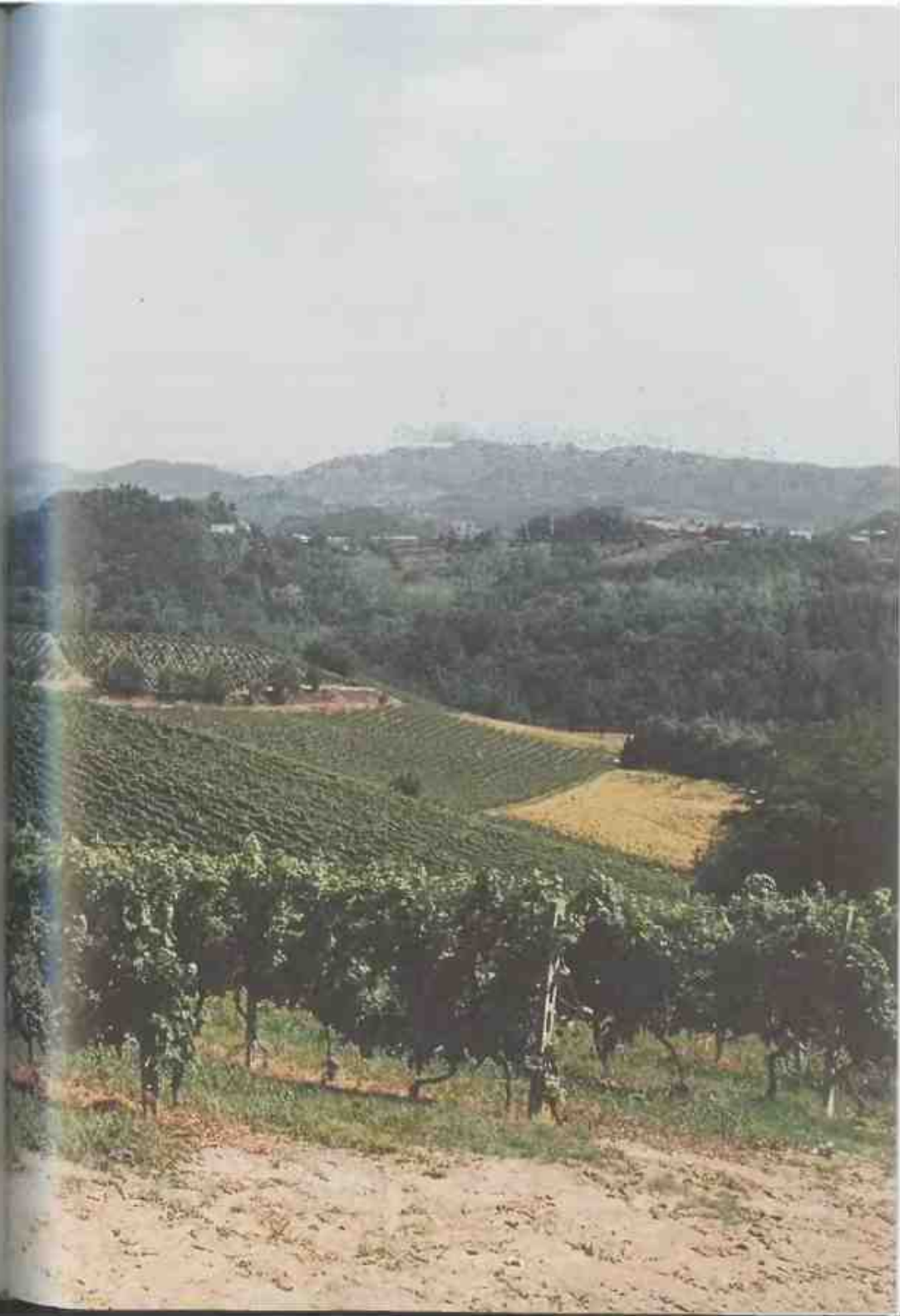
ANTINORI, MARCHESI (АНТИНОРИ)

Флоренция. Год основания: 1385. Владение: Пьеро Антинори. Энолог: Маурицио Анжелетти.

Наиболее известные вина:

- *Солойя* (Каберне Совиньон, Санджовезе и Каберне Фран) IGT
- *Тильчелло* (Санджовезе, Каберне Совиньон и немного Каберне Фран) IGT
- *Кьянти Классико Ризерва Тенута дель Маркесе DOCG крйо*
- *Кьянти Классико Ризерва Бадия а Пассинальо DOCG крйо*
- *Кьянти Классико Ризерва Вилла Антинори DOCG*
- *Кьянти Классико Бадия а Пассинальо DOCG крйо*
- *Санта Кристина* (Санджовезе и Мерло) IGT
- *Мирасел Антинори Натура Эсперо Брон* (Шардоне и Пино Неро, методом классико) IGT

Также производятся: *Кьянти Классико Пеппол крйо*, *Оригето Классико Кампосанте*, *Оригето Классико Аббоната*, *Вин Санта Тенута Маркесе Антинори*, *Вилла Антинори Вино* (Треббьяно, Мальвазия, Шардоне), *Гилесифо*, *Каваска Пинца*, *Розе Антинори*.



Вот уже 26 поколений этой знатной флорентийской семьи возделывают виноградники и производят, вернее, творят Вина. О своей деятельности Пьеро Антинори говорит так: «За последние годы Антинори сделали весьма значительный вклад в «Возрождение» итальянских вин. Мы показали, что можно производить изысканные, неординарные вина высокого качества, которые заслужили признание знатоков вина во всем мире. Дух новаторства и сегодня остается основным пунктом философии Антинори. Наша цель — наиболее полно выявить неисследованный потенциал в виноделии, сохраняя при этом верность традициям, культуре и вкусу, которые придают нашим винам их особую индивидуальность. Таким образом, наша цель — производить новые интересные вина, не лишая их при этом свойственного только им характера. Мы хотим избежать риска производства вин, которые могут оказаться имитационными винами других стран. Мы стремимся создавать вина, происхождение которых не вызывает сомнения. Для того чтобы улучшить наши «благородные» местные сорта, мы спланировали длительную программу финансовых вложений. Сегодня, более чем когда-либо, наши усилия сосредоточены на виноделии и на достижении этих увлекательных целей». Под каждым словом здесь можно расписаться. Для Антинори, продвинувшего Италию на мировой рынок виноторговли одним из первых, вино было и остается большим, нежели коммерческим товаром, способным принести выгоду и прибыль. Для него вино рал и навсегда стало культом, искусством выражения своих мыслей и намерений. Антинори впервые произвел *Суланта* по «классическому методу» в 1905 году, и были одними из первых итальянских производителей, которые воспользовались этим способом. Сегодня Пьеро Антинори, этот славный именем и делами винодел, всерьез задался целью вывести Италию на новые рубежи на мировом рынке виноторговли, его интересы распространяются на Умбрию (Кастелло делья Сала), Пьемонт (Пруцотто), Апулию (Виньети дель Суд), собственно Тоскану (Ла Братческа в Монтепульчано, Тенута Бельведере в Болгери и Пиан делья Винь в Монтепульчано), а также Калифорнию (Атлас Пик) и Венгрию (Батапати).

Solaia

Сорт винограда: Каберне Совиньон 75%, Каберне Фран 5% и Санджовезе 20%.



Винному дому Маркесин Антинори удается каждый год производить вино высочайшего класса. Именно таким является вино *Solaia*, полученное из винограда сортов Каберне Совиньон с небольшим добавлением Санджовезе и Каберне Фран и выдерживаемое в дубовых бочках. Оно рождается на винограднике, соседствующем с другим крайне известным *crus*, Типьянелло. Это, несомненно, один из лучших, очень элегантных и оригинальных образцов сумертосканских вин. Индивидуальность и потенциал к старению придает вину прежде всего Каберне, в то время как Санджовезе отвечает за элегантность и тожность, которые и сделали это вино великим и известным на весь мир. Первоначально *Solaia* выдерживается в барriques на протяжении 14 месяцев, а затем после бутылкования подвергается аффинажу в бутылках не менее года. Своим высочайшим органолептическим

свойства оно раскрывает уже в цвете, пурпурном, глубоком и насыщенном. В аромате присутствуют вишни, смородина и едва уловимый оттенок сладкого перца. Во рту оно необычайно мощное и сочетает в себе свежесть с округлой полнотой вкуса. Завершающие его ноты необычны и оставляют долгое послевкусие. Это удивительное вино можно оценить уже на первом году, но со временем оно, несомненно, будет только улучшаться и полностью раскроется не ранее чем лет через десять, считая с года урожая. *Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1990, 1988, 1986.*

TENUTA BELVEDERE (ТЕНУТА БЕЛЬВЕДЕРЕ)

Болгери, Ливорно. Владение: маркиз Антинори. Энолог: Мауриньо Анжелетти.

Наиболее известные вина:

- *Гуадо аль Тассо Болгери Суперiore DOC.*
- *Скалабронс Болгери Росато DOC.*

Также производится: *Болгери Верджинина, Болгери Гьялло Белведере, Болгери Россо Белведере, Фантасия Белведере.*

С момента выпуска *Гуадо аль Тассо* 1990 года, последнего великого достижения маркиза Пьеро Антинори, Тенута Бельведере, прежде известная только своим розовым *Скалабронс*, по праву входит в число лучших винодельческих компаний Италии. Владения ее простираются более чем на 800 га, из которых 40 га отдают под виноградники, расположенные на границе с природным заказником Болгери. Эта зона в последние годы стала знаменитой в винодельческом секторе, достаточно вспомнить *Сассикаю* и *Ортелатин*. Среди наиболее показательных сортов винограда в регионе Болгери можно назвать, конечно, Каберне и Мерло, из которого Антинори создал *Гуадо аль Тассо* — вино, сразу же завоевавшее мировое признание. Это красное вино винифицируется согласно последним технологиям, а затем выдерживается в новых дубовых бочках в течение 18 месяцев. Другое вино дома Тенута дель Бельведере — это *Скалабронс*, замечательное розовое *Болгери*, которое многие годы олицетворяло достижения в виноделии этой зоны.

Guado al Tasso Bolgheri Superiore

Сорт винограда: Каберне Совиньон 60%, Мерло 30% и Сира 10%.



Вино производится с селекционных виноградников Тенуты Бельведере неподалеку от тосканского побережья в зоне производства вин *Болгери*. Вино выдерживается около 14 месяцев в барriques по 225 л, а затем не менее 10 месяцев — в бутылке. Оказалось на одном из семинаров по тосканскому вину Альбера Антинори, владельца и генерального менеджера семейных владений, сказала, что «иностранный виноград, когда его используют в Италии, может дать необычный и интересный результат». В *Гуадо аль Тассо* это именно так: Неожиданный цвет, букет и вкус — так можно охарактеризовать вино, рожденное неподалеку от мест, где производится самое редкое и дорогое вино Италии, *Сассикая*. Кроме того, его создателю удается поддержать

вать удивительную неизменную устойчивость вкуса. *Буде аль Тинго* можно назвать очень удачным вином. Его отмечают плотность, шелковистость танинов. У него непростой, «априориный» характер, отчего вино великая отнестись к тем, что легко пьются, но это лишь придает ему неповторимость и море обаяния.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992, 1990.

ARGIANO, TENUTA di Azienda Agricola (ТЕНУТА ДИ АРДЖАНО)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1980. Владение: графиня Ноэми Мароне Чинизано. Энолог: Джакомо Такис.

Наиболее известные вина:

- *Соленго* (Санджовезе, Каберне, Мерло и Сира) IGT
- *Брунелло ди Монтальчино Ризерва DOCG*
- *Брунелло ди Монтальчино DOCG*

Также производится: *Россо ди Монтальчино*.

Монтальчино — прекрасный, красивейший регион, но зона к западу, та, что от Пассо-дель-Люме Спенто простирается до реки Орча, просто великолепия как с точки зрения живописца, так и энолога. Там расположились виноградники Арджано, над которыми возвышается потрясающий замок XVI века. Заслуга Арджано в том, что они умеют наиболее полно воплотить в *Брунелло* присутствие ему характеристики, благодаря внимательному отношению к виноградникам, их значительной площади, тщательной заботе с гектара и правильному использованию дерева в погребках. Производство, разумеется, сводится в основном к классическим видам *Монтальчино: Россо* (тог же *Брунелло*, но выдержанный в течение одного года) и *Брунелло* (также существующий в разновидности *Ризерва*). Но самым ярким их продуктом и творением стало новое супертосканское *Соленго*, очередной шедевр, созданный Джакомо Такисом. Владение Арджано принадлежит графине Ноэми Мароне Чинизано. Основа философии компании — это достижение абсолютного качества продукции и популяризация своей марки. Дирекция компании, так же как и отдел экспорта и продаж, переданы в управление доктору Себастьяно Роза. Все владения Арджано простираются на 100 га на плоскогорье на высоте 300 м над уровнем моря, к югу от Монтальчино. Очень благоприятно скальвается на микроклимате местности наличие теплого погода Маремма Проссетана. Благодаря ему виноград созревает довольно рано. Площадь виноградников составляет 35 га. Санджовезе, который называется в Монтальчино *Брунелло*, занимает 23 га. На 12 га расположены виноградники Каберне Совиньон, Мерло и Сира. Производительность с гектара ограничена (около 1 кг с лозы), чтобы добиться хорошей концентрации благородных танинов. Винификация происходит в баках из нержавеющей стали по современной технологии. Мацерация шпурок проводится в зависимости от используемого винограда и характера урожая. Перемешивание производится очень аккуратно, при контролируемой температуре ферментации, которая ни в коем случае не должна превышать 28–30°C. После малолактической ферментации и простых переливааний, которые удаляют осадочные элементы, вино весной, следующей после урожая, перемещают в потрясающие погреба, расположенные в замке Арджано (XVI век), где оно выдерживается вдали от света и шума при постоянных по-

казателях температуры и влажности. Помимо традиционных дубовых бочек последнее время в Арджано стали использовать французские баррики, чтобы придать вину большую мягкость и сбалансированность. *Брунелло ди Монтальчино DOCG* (около 100 тыс. бутылок) и *Россо ди Монтальчино DOC* (около 50 тыс. бутылок) представляют классическую продукцию компании. После урожая 1995 года к производству на основе Санджовезе добавилось *Соленго*. Это вино (IGT) — результат тщательного исследования характеристик климата и почвы, а также использования новых сортов (Каберне Совиньон, Мерло и Сира), которые не являются традиционными сортами в области Монтальчино.

Solengo

Сорт винограда: Каберне Совиньон 34%, Мерло 33% и Сира 33%.



Об этом вине хочется сказать просто — «Оно восхитительно!». А еще его вполне можно назвать экзотическим. Его танины — очень стильными, его фруктовую составляющую — очень разумной и живой одновременно. Это вино исключительно подходит для коллекционирования, в равной степени из-за его способности удивлять цену со временем и благодаря великому потенциалу старения. *Соленго* — это яркое воплощение винодельческой культуры Арджано, отличной от *Брунелло*. Винификация всех сортов (Каберне Совиньон, Мерло и Сира) производится по отдельности, с равным процентным соотношением (33%). Мацерация составляет 16 дней у Каберне Совиньон, 14 дней — у Мерло и 12 дней — Сира.

Вино выдерживается с начала ноября в новых барриках, где в течение 16 месяцев достигает совершенства его полифенольное равновесие. Вино переливается четырьмя, согласно старым энологическим критериям технологии производства красных вин. Осветляют его при помощи яичного белка, потом, без фильтрации, но простой декантацией вино переливают в бочки из нержавеющей стали и затем в бутылки. Цвет *Соленго* рубиново-красный, тяготеет к гранату. Вино очень интересное с точки зрения букета, полноты и вкуса. Благородные танины после аффинажа в бутылках приобретают большую мягкость. *Соленго* обладает индивидуальностью настоящего великого красного вина, выдержанного в барриках, солнечного, средиземноморского. Надо заметить, что в долину реки Орча поступают средиземноморские потоки, которые приходят с побережья Мареммы, вот и получается вино *Монтальчино-Маремма Средиземноморское*. Во вкусе его вино проступает характер, усиленный, но не чрезмерно, дубом. Структура вина отличается очень тонкими бархатистыми чертами и полным телом. Лесные ягоды, тропические фрукты перемешиваются с ощущением спелости и зрелости винограда, наполненного вином, также очень изобретно, сладостью. *Соленго* с момента выхода в свет *Органиста* и *Сулессо* можно было бы назвать самым впечатляющим красным в Тосканы, объяснением этому может служить тот факт, что созданием его занимался легендарный Джакомо Такис, человек, обладающий тайной совершенства и сам совершивший революцию в умах и сердцах, охладил свои *Салайо*, *Светитито* и *Тиньясселло*. Под его руководством трудится талантливый Себастьяно Роза, работавший в Сассандайе и Шато Лафит Ротшильде. Его версия успеха более прозаична и научна. Он считает, что феномен *Соленго* кроется в сниже-

виш выходил до 1 кг с лозы. Таким образом, в год производится около 12 тыс. бутылок этого удивительного вина.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

AVIGNONESI (АВИНЬОНЕЗИ)

Монтепульчано, Сиена. Год основания: 1974. Владение: братья Фальво. Энологи: Паоло Трапалони и Этторе Фальво.

Наиболее известные вина:

- *Вино Нobile ди Монтепульчано Ризерва Гранди Антимо DOCG*
- *Вин Санто VdT*
- *Вино Нobile ди Монтепульчано Ризерва DOCG*
- *50&50 (Санджовезе и Мерло) VdT*
- *Вин Санто Оккио ди Пертине (Пруньоло Дзентиле) VdT*
- *Вальдикантрая Пино Неро ди Тоскана IGT*
- *(Торо) Делидерио Мерло ди Тоскана IGT*
- *Гриффи (Пруньоло, Каберне) Тоскана IGT*
- *Лавальонези Россо ди Тоскана (Пруньоло, Каберне Совиньон и Мерло) IGT*
- *Иль Винчело Совиньон ди Тоскана IGT*
- *Иль Мардзокко Шардоне ди Тоскана IGT*

Также производится: *Вино Нobile ди Монтепульчано, Россо ди Монтепульчано, Авиньонези Бьянко ди Тоскана.*

В 1309 году папа Климент V перенес папскую резиденцию из Рима в Авиньон. В 1377 году, когда папа Григорий XI вернул ее в Рим, некоторые авиньонские знатные семьи оставили Францию и последовали за ним. Как раз в это время в Италии одну из семей, возможно, из-за трудно произносимой фамилии прозвали «Авиньонези» (авиньонцы). Вскоре семья разделилась на три ветви, которые обосновались в Риме, Сиене и Монтепульчано. Трудно сказать, когда появились винные погреба Авиньонези, но они определенно считаются одними из самых старинных в Италии; и уж совсем точно то, что они возвысились раньше, чем Палаццо Авиньонези, построенный по проекту Якопо Бароцци во второй половине XVI века. Сегодня в Авиньонези, которые существуют под этой торговой маркой с 1989 года, входит 4 винодельческих хозяйств: община площадь их виноградников составляет 201 га. Ла-Сельва (Ареццо) расположена на высоте 320 м над уровнем моря. Площадь виноградников — 57 га, здесь возделывают Мерло, Каберне Совиньон, Пино Неро, Шардоне, Совиньон-Блан и Рислинг Ренано. Ла-Ломбарда (также в Ареццо) — 300 м над уровнем моря. Площадь виноградников — 24 га, из винограда можно встретить Совиньон-Блан, Пино Неро и Мерло. Фаттория Ле Калепцине (Сиена), 330 м над уровнем моря, площадь виноградников — 7 га, здесь известны производством Вино Нobile ди Монтепульчано. И наконец, И Поджетти (Сиена), 290 м над уровнем моря. Площадь виноградников — 18 га, также производство Вино Нobile ди Монтепульчано. Средняя производительность дома 600 тыс. бутылок в год. Во владениях имеется экспериментальный виноградник Виши Тонда, созданный для того, чтобы определить, насколько качество вина зависит от плотности посадок и от типа корневой системы. Ряды посадок располагаются по радиусу; общее число рядов — 90, расстояние между ними варьируется от 3,5 до 1,2 м. В центре находится круг радиусом 18 м.

Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Сорт винограда: Пруньоло Дзентиле 60%, Канайоло Неро 35%, Маммолано 5%.



Оно производится с виноградников площадью 32 га и среднее количество до 35 тыс. бутылок только в лучшие годы. В создание вина помещены виноградники Ла-Стелла (Фаттория Ле Калепцине), Поджетто ди Сонра, Сант-Иларियो, Каприче (И Поджетти). После ферментации *Вино Нobile* выдерживается в бочках в течение 24 месяцев. Последующий аффинаж в бутылках составляет 12 месяцев. Цвет вина гранатово-красный, насыщенный. Аромат тонкий, интенсивный, с легкими нотками фиалки. Вкус полнотелый, гармоничный и необычайно богатый благородными таннами. Подавать рекомендуется к блюдам из красного мяса, благородной дичи и к сухим сырам.

Лучшие годы урожая: 1994, 1993, 1990, 1988.

BANFI, CASTELLO (КАСТЕЛЛО БАНФИ)

Монтальчано, Сиена. Год основания: 1978. Владение: Эцио Ривелла, Джон и Гарри Марини. Энолог: Пабло Харри.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчано Ризерва Поджо аль'Оро DOCG*
- *Сумале Сант'Антимо Россо (Санджовезе Гроссо, Каберне Совиньон и Спра) DOC*
- *Экземпале (Каберне Совиньон и Мерло) IGT*
- *Брунелло ди Монтальчано DOCG*
- *Беллеро Сант'Антимо Пино Неро DOC*
- *Миндурелло Сант'Антимо Мерло DOC*
- *Тавернале Сант'Антимо Каберне Совиньон DOC*
- *Кальвеккьо Сант'Антимо Россо (Спра) DOC*
- *Россо ди Монтальчано DOC*
- *Сереви Сант'Антимо Совиньон Блан DOC*
- *Фонтанелле Сант'Антимо Шардоне DOC*
- *Сит Авиньоло Пино Гриджо IGT*
- *«А» Москателло ди Монтальчано позднего сбора DOC*
- *Риччарделло Москателло ди Монтальчано вино фридитте DOC*
- *Кьянти Классико Ризерва DOCG*
- *Кальди-Сассо (Санджовезе и Каберне Совиньон) IGT*
- *Чентине (Санджовезе, Каберне Совиньон и Мерло) Тоскана IGT*
- *Санта Костанца Новелло Тоскана IGT*

Также производится: *Кьянти Классико, Кьянти, Арди Дилметто д'Акви, Арецино Далоченто д'Акви, Винчело Ла Роза Бракентто д'Акви, Кьянтиа Росс, Ле Рима (Пино Гриджо/Шардоне), Фумайо (Шардоне/Совиньон), Иви Принчипессе Пино, Иви Вилла Регале, Тенер Шардоне/Совиньон Блан, Сумале, Сирена Москато д'Акви, Банфи Асти Сумале, Банфи Брон, Банфи Брон Пино.*

Кастелло Банфи — винодельческая фирма, основанная успешными американскими предпринимателями Джоном и Гарри Марини вместе с одним

из ведущих итальянских энологов Эддо Ривелла. В 1978 году они купили виноградники в южной части Тосканы, а в 1984-м — замок Кастелло Банфи ди Поджо адле Мура, который дал имя их предприятию. Замок заслуживает того, чтобы о нем сказать особо. Наверное, ничего более величественного и впечатляющего в этой местности не увидишь. Стоящий на вершине высокого холма старинный замок XI—XIII веков мощью и величием крепостных стен, сторожевых башен и горящими факелами на мосту через ров встречает туристов и посетителей. Словно космический корабль, готовый к взлету, освещенный и пылающий огнями в иссиня-черной тосканской ночи, стоит он сотни лет и заставляет всех проходящих издавать возглас, в котором смешаны подлинное восхищение, удивление и бесконечное уважение. Сегодня Банфи — это один из крупнейших землевладельцев в Италии. Им принадлежат земли, засаженные виноградниками в районе Монтальчино, одном из старейших регионов производства вина, общей площадью 800 га. Холмистой местность попирают шарообразные самые разнообразные сорта винограда; так, например, на высоте между 750 и 1380 м над уровнем моря располагались виноградники Шардоне и Пино Гриджо. Кроме них, Кастелло Банфи возделывает Брунелло, Каберне Совиньон, Мерло, Спра, Пино Неро и Совиньон Блан. Большая часть культивируемых растений, равно как и их винификация, входит в научную исследовательскую программу, проводимую предприятием совместно с различными университетами и энологическими лабораториями. В Пьемонте Банфи принадлежат земли и вина, которые носят одноименное название — Вилла Банфи — и где производят такие вина, как *Гви*, *Дольчетто* и *Бракето д'Акви*, *Москато д'Асти* и другие. Маркетинговая политика и общая философия Банфи отчетливо и выгодно отличают компанию от других итальянских производителей. Банфи отличают динамизм, гибкость и прогрессивное мышление. На автора особое впечатление произвели еще и новейшие погреба Банфи, сверхсовременные и огромные, где 350-литровые баррики хранятся друг над другом в пять ярусов. Более просторного и высокого погреба под землей я не встречал.

Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'Oro

Сорт винограда: Санджовезе Трессо 100%.



Это неизменно превосходное вино, создаваемое Великим домом Банфи с одноименного виноградника площадью 24,4 га, который расположен на высоте 250 м над уровнем моря, в среднем в количестве 40–60 тыс. бутылок только в лучшие годы, отличается потрясающей мощью и силой характера, гармонично сочетаемой с особенной мягкостью и легкостью восприятия, что позволяет ставить это вино, несомненно, в ряд с великими мировыми урнами и называть его в числе наиболее выдающихся среди всех *Brunello* из Монтальчино. Производимое из винограда, подвергаемого тщательной, даже жесткой селекции, вино проводит 4 года в барелях из славянского дуба, а затем поконит не менее 12 месяцев в бутылках. Внешний облик вина позволяет с первого взгляда определить: перед вами его Величество *Brunello*, вино королей, король вин. Цвет его насыщенно-рубиновый, темный, насыщенный. В запяток к фруктам и винам применяется тот особый аромат, который фран-

цуз называют гудроновым тоном. Во рту вино дает яркое вступление, ощущение полноты и долгое послевкусие. Отчетливая кислотность *Brunello* говорит об ожидаемом его большом будущем. Импортантность тела вина умело сочетается со структурой танинов, сохраняющих свою молодость и свежесть удивительно долго. Это вино очередной раз доказывает, что винный дом Банфи — один из лучших в Италии.
Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1993, 1990, 1988, 1985.

BARBI, FATTORIA DEI (ФАТТОРИЯ ДЕИ БАРБИ)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1870. Владение: Стефано Коломбини-Чинелли. Энолог: Луиджино Казагранде.

Наиболее известные вина:

- *Brunello di Montalcino Riserva Vinea della Fattoria DOCG*
- *Brunello di Montalcino Riserva DOCG*
- *Brigitte dei Barbi* (Санджовезе и Мерло) *Toscana IGT*
- *Brunello di Montalcino DOCG*
- *Bruno dei Barbi* (Санджовезе и Канайоло) *Toscana IGT*
- *Rosso di Montalcino DOC*

Также производится: *Morrellino di Scansano Barbi Proprietà Colomбини, Канти Калли Савелли, Ривита dei Barbi* (Санджовезе и Канайоло), *Бьянко дель Бенто*.

В Монтальчино существуют две семьи, известные с раннего Средневековья — Бьонди Санти и Коломбини-Чинелли. Королевская семья Коломбини владеет землями в Монтальчино с 1352 года, а с 1790 года является и владельцем Фаттории деи Барби. Их виноградники раскинулись на 86 га, что составляет пятую часть всего имения. Всего производится более 700 тыс. бутылок вина в год. Коллекцию старинных урожаев в погребах Барби можно назвать удивительным путешествием в прошлое. С давних пор имение служило поставщиком ко Двору сельскохозяйственных продуктов — непосредственно во владениях до сих пор изготавливают сыр, пекут хлеб и производят оливковое масло. Восточная и юго-восточная экспозиция виноградников, смешанный состав почвы (от галечника до песчаника), вместительность погребов (4586 гектолитров в дубовых чанах, 9545 — в стальных емкостях, 440 — в барриках) и бережное отношение к традициям (погреба Барби — это музеи) позволяют семье находиться в числе наиболее известных производителей *Brunello* в Италии.

FATTORIA DEL CASATO (ФАТТОРИЯ ДЕЛЬ КАЗАТО)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1999. Владение: Донателла Коломбини-Чинелли. Энолог: Луиджино Казагранде.

Наиболее известные вина:

- *Brunello di Montalcino Prime Denare DOCG*
- *Brunello di Montalcino DOCG*

Также производится: *Leone Rosso*.

Донателла Коломбини-Чинелли, одна из самых энергичных женщин в мире вина, долгое время руководила Фатторией деи Барби. В 1999 году она набралась смелости и выпустила в свет еще одну линию со своей этикеткой — *Brunello Finestime della Casato*.

Brunello di Montalcino Riserva Vigna del Fiore

Сорт винограда: Санджовезе Гроссо 100%.



С виноградника 2,14 га производится до 13 тыс. бутылок этого вина, *Brunello di Montalcino Riserva «Цветочная Лоза»*. Виноградник Витта дель Фиоре уникален — он представляет собой участок в 4 га каменистой почвы, обращенный на юг, с длинными пористыми известными отменными виноградом. *Brunello «Витта дель Фиоре»* впервые было идентифицировано из отборного винограда, выдержано и перелито в бутылки отдельно от всех прочих вин Барби по случаю 50-летия

Франческо Коломбини Чинедди. С тех пор *Brunello Riserva «Витта дель Фиоре»* производится только в лучшие годы и имеет белую этикетку, созданную Пино Коломбини в 20-е годы. Ферментация с мацерацией продолжается в среднем 18 дней, при этом контролируемая температура держится на уровне 30°C. Цвет вина рубиново-красный, насыщенный, переходящий к грашатовому оттенку при выдержке в бутылке. Аромат богатый и летящий, необыкновенно тонкий и сложный, с отголосками ванили и лакрица. Вкус урваный, теплый, интенсивный и гармоничный, со сбалансированной таинственной составляющей. Вино обладает удивительно длительным и стойким послевкусием. Оно идеально сочетается с жирным, блюдами из тушеного мяса и с грибов. Особенно хорошо с блюдами «высокой кухни». Потенциал старения 20–25 лет.

Лучшие годы урожая: 1993, 1991, 1990, 1988.

BIONDI SANTI (БИОНДИ САНТИ)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1826. Владение: Якопо Бионди Санти. Энолог: Витторнио Фиоре и Якопо Бионди Санти.

Наиболее известные вина:

- *Brunello di Montalcino Riserva Tenuta Greppo DOCG*
- *Sassocolore (Санджовезе) Тоскана IGT*
- *Scudione (Санджовезе, Каберне и Мерло) Тоскана IGT*
- *Brunello di Montalcino Поджо Сальви DOCG*
- *Brunello di Montalcino (Riserva) DOCG*
- *Latticchio di Поджо Сальви (Мерло) Тоскана IGT*

Также производится: *Аурико позднего сбора, Россо ди Монтальчино, Ривали.*

Сегодня под маркой Бионди Санти выходят вина с виноградников, принадлежащих разным владельцам — *Sassocolore* и *Scudione* рождаются на собственности Якопо Бионди Санти, а *Brunello* — на двух виноградниках: Иль Грешо площадью в 20 га, который принадлежит Франко Бионди Санти и где он же выступает в роли энолога, и Поджо Сальви, который принадлежит Пьерлуиджи Тальябуэ. Имя семьи Бионди Санти, известной с раннего Средневековья, было многие века связано с историей *Brunello di Montalcino*. Семья Бионди Санти и создала, собственно, *Brunello di Montalcino*. Клементе Санти начал в XIX веке производить вид Санджовезе, из которого получились *Санджовезе Гроссо* и вино *Brunello*, впервые, как считается, произведенное внуком Клементе, Ферруччо Бионди-Санти. Каждое следующее поколение Бионди Санти продолжало заниматься виноделием и приносить

что-то новое в производство этого вина из Монтальчино. Нынешний владелец Якопо создал новую серию Супертосканских вин, начиная с *Sassocolore* в 1991 году из стопроцентного Санджовезе, *Scudione* в 1993 году, смеси Санджовезе, Каберне и Мерло, и заканчивая *Montalcino* в 1997 году из стопроцентного Каберне, первым вином, полностью сделанным в Сиенском и названным *Castello di Montepeto*. Над землями, протянувшимися на 360 га, составляющими владения Монтепо, возвышается средневековый замок, купленный у племянника Грама Гриши. Виноградники занимают из них 220 га и расположены на высоте от 200 до 450 м над уровнем моря. Якопо перенес производство в район Маремма, и теперь все супертосканские вина делаются именно там, чтобы не создавать путаницу между ними и *Brunello*. В ближайшем будущем планируется посадить 5 га селекционных клонов Мерло и Сира. Сбор урожая, как и всегда в Монтальчино, происходит вручную, кроме того, Якопо шёл строгое разделение винограда на первый и второй класс. В залах средневекового замка он собирается сделать подвалы для барриков, и там же устраивать дегустации и принимать гостей.

Brunello di Montalcino Tenuta Greppo

Сорт винограда: Санджовезе Гроссо 100%.



С виноградника 2,14 га производится до 13 тыс. бутылок этого вина. Возраст виноградников от 10 до 25 лет. Высота над уровнем моря 250–500 м. Урожай собирается в конце сентября — начале октября. Выдержка в бочках славянского дуба проходит в течение 3,5 лет. Аффинаж в бутылках — в течение 6 месяцев. Цвет вина рубиново-красный, интенсивный, с гранатовым оттенком. Аромат интенсивный, с пряными и ванильными нотами. Вкус полный, теплый, бархатистый, хорошо сбалансированный и насыщенный. Может выдерживаться в течение 50 лет и более. Хорошо сочетается с сырами, дичью; вино может также служить идеальным компонентом при медитации.

Лучшие годы урожая: 1994, 1990, 1988, 1985, 1983.

BOSCARELLI, PODERI (ПОДЕРИ БОСКАРЕЛЛИ)

Монтепульчано, Сиена. Год основания: 1962. Владение: Паола де Феррари. Энолог: Мауриньо Кастелли.

Наиболее известные вина:

- *Vino Nobile di Montepulciano Riserva Vigna del Nove DOCG*
- *Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG*
- *Boscarello (Санджовезе) IGT*

Также производится: *Вино Нobile ди Монтепульчано, Де Феррари, Россо ди Монтепульчано.*

История фирмы Подери Боскарелли похожа на истории многих винодельческих предприятий в Тоскане: компанию купили семьи с севера, покоренная живописностью этой местностью. Де Феррари владеет 11 га виноградников в Монтепульчано, посаженных в последние 60 лет на высоте от 250 до 350 м над уровнем моря. Здесь выращивают только Санджовезе, Ка-

найоло и Маммоло, из которых производят как самое главное в компании вино — *Нобиле ди Монтепульчано*, а также отличное *Кьянти Колли Сенеци* и, в отдельные, лучшие годы — столовое *Боскарелли*. В погребках используется классическая технология, лишь совсем недавно рядом с традиционными деревянными бочками славонского дуба появились баррики. Как правило, вина этой фирмы имеют большой потенциал (особенно *Боскарелли* и *Нобиле Рисерва*) и могут выдерживаться очень долго. Паола де Феррари, которой в ее стремлении быть первой помогают сыновья Лука и Николо, славится некоторой экстравагантностью при производстве своих вин, например, речь идет о ранних сборах урожая. И все же, Боскарелли были и остаются одним из лучших творцов *Вино Нобиле*.

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Vigna del Nocio

Сорт винограда: *Прунгало Джентиле* 80%, *Маммало* 10% и *Мерло* 10%.



Вино демонстрирует впечатляющую концентрацию сахара в винограде и поразительно сбалансированные танины. Обладая столь мощной и выдающейся структурой, *Вино Нобиле* заслуживает покоя — было бы кощунством пить его в возрасте 4–5 лет, — такому обряду нужно полежать лет до 8–10, когда он сумеет раскрыться полней, хотя это далеко не предел. Обладющее глубоким рубиновым цветом, это вино дарит широкий спектр ароматов, ведомых прелестной цветочной составляющей фиалки, своего рода торгового знака Боскарелли. Основу же запахов составляет приятный фруктовый фон со следами ванили, выдержанной в спирту. Вкус чудесен. Вино прекрасно сбалансировано и оставляет во рту очень долго длиться послевкусие о slopes привлекательности.

Лучшие годы урожая: 1996, 1995, 1993, 1991, 1988.

BROLIO, CASTELLO DI — BARONE RICASOLI (КАСТЕЛЛО ДИ БРОЛИО — БАРОНЕ РИКАЗОЛИ)

Гайоле ин Кьянти, Сиена. Год основания: 1141. Владение: семья Риказоли. Энолог: Карло Феррини.

Наиболее известные вина:

- *Казальферро* (Санджовезе и Мерло) IGT
- *Кьянти Классико Кастелло ди Брوليو Рисерва* DOCG
- *Кьянти Классико Роска Инченарда Рисерва* DOCG
- *Кьянти Классико* DOCG

Также производится: *Фирмале* (Санджовезе), *Торривелло* (Шардоне).

Кастелло ди Брوليو был одним из двух фортификационных укреплений вместе с Кастелло ди Мелето, некогда принадлежавших Флорентийской республике, которые выполняли функцию щита на границе с беспокойной и воинственной Сиеной. Оба замка обладали башнями и прочными стенами, выстроеными для обороны и защиты от разрушений, наносимых катапультами и другими метательными приспособлениями. Бароны, владевшие Брوليو на протяжении девяти с половиной веков, всегда славилась качеством своих про-

изводных в свободное от ратных дел время вин. Сегодня их прямой потомок Франческо Риказоли, чей древний род в лице Беттино Риказоли, второго по счету премьер-министра Италии, создал формулу, рецептуру изготовления «современного» *Кьянти* в 1840-х годах, продолжает традицию в своих владениях на виноградниках, которые раскинулись на площади 220 га. С середины 70-х годов предприятие контролировалось Seagram's, что не могло не сказаться пагубно на процветании тонкого винодельческого дома. Три года назад Брوليو-Риказоли были на пороге разорения. Неожиданно все изменилось. Перемены связывают с приходом Франческо, возглавившего бизнес. Его гибкое мышление позволяет ему сиклявать традицию, которая исторически имеет значение для Риказоли, с авангардной и передовой техникой. Франческо считает, что сверхзадача тосканцев поднять их достойные, Санджовезе, до высот мирового уровня, но при этом, если предоставляется возможность, нужно максимально использовать «глобальные» сорта типа Каберне и Мерло, хотя бы для того, чтобы облегчить задачу совершенствования Санджовезе.

Casalferro

Сорт винограда: *Санджовезе* 90%, *Мерло* 10%.



Совсем недавно в Брوليو произошли серьезные изменения. Сегодня они называются просто «Бароне Риказоли». Изменения коснулись и производимых ими вин. Отныне *Казальферро*, самое прославленное их вино, создается не из 100% Санджовезе, как это было недавно, а с добавлением небольшого количества Мерло. Урожай 1997 года дал такое вино, что подобрать нужную эпитет представляется сложным. Это — мечта. В среднем производится около 110 тыс. бутылок этого вина, что не так уж и мало. Это великое творение обладает современным стилем, отмеченным типичными ароматами сорта, а также необычайно элегантным вкусом, выделяющим танины, чуть-чуть более концентрированные и сладковатые, чем, скажем, у Мерло отдельно взятого.

Кстати, их концентрация напоминает самые серьезные *Бордо*, хотя не будем забывать, что речь идет об очень тосканском Санджовезе. При создании этого вина сформировались целая команда профессионалов — Франческо помогали энологи дома Карло Феррини и Филиппо Машен на Фонтарутоли.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993.

SACCHIANO, CASTELLO DI (КАСТЕЛЛО ДИ КАККЬЯНО)

Гайоле ин Кьянти, Сиена. Год основания: X век. Владение: барон Джованни Риказоли-Фридрихс. Энолог: Федерико Стадерини.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Классико Рисерва Миленио* DOCG
- *Р.Ф. Кастелло ди Каккьяно* (Санджовезе и Мерло) *Тоскана* IGT
- *Кьянти Классико* DOCG

Также производится: *Россо ди Каккьяно* (Санджовезе, Канайоло и Мальвазия), *Вин Санто*.

Замок (Кастелло) ди Кашьяно расположен в великолепном месте, на высоких холмах в округе Вайоле в Кьянти. С XII века он находится в собственности баронов Риказоли-Фиридольфи, одного из самых древних семейств Тосканы. Нынешний владелец фирмы Джованни Риказоли-Фиридольфи — молодой винодел, происходящий из старинного тосканского рода: его предок, барон Беттино Риказоли (1809–80 годы) уже 150 лет назад определил некоторые формулы, позволяющие получить лучшее *Кьянти*, теперь ставшее *Кьянти Классико*. Он утверждал, что лучшее вино, которое можно производить в Кьянти, должно состоять преимущественно из Санджовезе. С самого основания в Кастелло ди Кашьяно производится вина, полученные с собственных виноградников, но только с 1974 года Элизабетта Балби Валье по настоянию мужа, барона Альберто Риказоли-Фиридольфи, начала переливать его в бутылки на фирме под маркой *Кастелло ди Кашьяно*. Одновременно они принялись распространять свою продукцию на рынке через различные каналы и таким образом заняли свое место не только на итальянском, но и на мировом рынке. Сегодня площадь виноградников составляет 33 га, из которых 7,5 высажены в 1999 году, расположены они на высоте 380–450 м над уровнем моря и засажены в основном Санджовезе, Кашайоло и Мальвазией Бьянко, хотя с недавних пор к сортам добавился Мерло. Производительность снижена с 70 до 30 центнеров с гектара. Плотность посадки составляет в среднем 5,5 тыс. лоз на гектар. Рядом с самим замком расположен виноградник, плотность посадки которого составляет рекордное число — 9,3 тыс. лоз на гектар. Винофикация вина проходит в бочках славонского дуба. Помимо *Кьянти Классико*, представленного также в варианте *Ризерва*, Кашьяно производит замечательное *Вин Санто*, которое у них получается особенно плотным, густым и гармоничным. К 2002 году планируется ввести в строй новый погреб, где будет проходить винофикация.

Chianti Classico Castello di Cacchiano Riserva Millennio

Сорт винограда: Санджовезе 90%, Мерло 5%, Кашайоло, Мальвазия Нера и Колаприса 5%.



В среднем с виноградников площадью 31 га, 10 из которых еще не вовлечены в производство, выходит около 52,5 тыс. бутылок этого вина, но происходит это лишь в лучшие годы урожая с тем, чтобы *Милленио* по праву считалось лучшим вином Кастелло ди Кашьяно. Плотность посадки составляет от 3300 лоз на гектар в старых виноградниках до 5000–58882 и даже 9260 лоз на гектар — в новейших посадках. Расположение преимущественно южное. Состав почвы — среднее содержание известняка. Годы посадки: 1970–73 (16 га), 1989 (5 га), 1997 (2,5 га) и 1999 (7,5 га). Материяция длится 21 день, ферментация проходит при контролируемой температу-

туре 30–31°С. Далее происходит выдержка в славонских дубовых бочках и барriques *Альба* в течение 24 месяцев. Недавно Джованни принял решение сконцентрировать все свои усилия на производстве этого вина. Это решение можно назвать наиболее правильным, ибо в подобном случае *Кьянти Классико*, как нельзя лучше, будет передавать философию, выражать в себе терруар, как любят говорить французы, то есть совокупность той почвы и того климата, которые участвуют в рождении такого интересного вина. Увеличение объемов выпуска лучшего вина дома вытеснит то произ-

водства небольшие количества специальных вин, которые, по мнению авторов, им только мешают.

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1990.

SARAZO, TENUTA (ТЕНУТА КАПАРЦО)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1968. Владение: Пуччо Туроне. Энолог: Витторио Фиоре.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчино Вина Ла Каза DOCG*
- *Брунелло ди Монтальчино Ризерва DOCG*
- *Брунелло ди Монтальчино DOCG*
- *Россо ди Монтальчино Вина Ла Кадуца DOC*
- *Ка дель Паузо Россо Тоскана (Санджовезе и Каберне Совиньон) IGT*

Также производится: *Россо ди Монтальчино, Ле Грассе, Саване Аустини, Бьянко, Мальвазия*.

Капарцо находится в той части доли Монтальчино, которая смотрит на Торренверри и Буонконвенто, так называемую северную сторону, граничащую с землями, богатыми глинистой глиной. Виноградники Капарцо разбросаны в разных зонах Монтальчино и на разной высоте, что позволяет создавать очень интересные blends (один находится в Монтозоли, другой — в Кастельджокондо). Другая сильная сторона фирмы — это погреба, оборудованные по последним технологиям. Все это имеет место благодаря значительным вложениям, сделанным в начале 60-х, которые позволили посадить также виноградники сортов Каберне Совиньон и Шардоне, используемые соответственно для красного *Ка дель Паузо* и для белого *Ле Грассе*. Но Великим Вином фирмы всегда остается Брунелло, из которого в лучшие годы делают *кри Ла Каза*, кроме того, гамму дополняет *Ризерва*, тоже производимая только в особенно урожайные годы, и завершает этот список *Россо ди Монтальчино* вместе с *кри Ла Кадуца*. Виноградники дома Капарцо раскинулись на территории 47 га.

Brunello di Montalcino Vigna La Casa

Сорт винограда: Санджовезе Россо 100%.



С виноградника в Монтозоли площадью 6 га, что находится на северном склоне доли Монтальчино, производится до 24 тыс. бутылок *Брунелло Ла Каза*. Это очень тонкое и изысканное вино. Оно характеризуется интенсивным рубиновым цветом и не менее интенсивным букетом, наполненным фруктовыми тонами, лишь слегка тронутыми запахами ванили и поджаренных зерен кофе. Во вкусе, очень приятном и полном, угадываются, в зависимости от урожая, различные доминанты. Общим для всех являются полнотелость и яркость танинов, очень умеренных и не агрессивных. Завершение наступает гармонично и послезвучие, которое долго оставляет след в памяти человека, вкусившего это вино.

Лучшие годы урожая: 1994, 1993, 1991, 1990, 1988, 1986, 1985.

CASA EMMA, Azienda Agricola di Lepri Fiorella (КАЗА ЭММА)

Барберино Валь д'Эльса, Флоренция. Год основания: 1972. Владение: семья Букалосси. Энолог: Николо д'Аффлигто.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Классико Ризерва* DOCG
- *Салвио* (Мерло) IGT

Также производится: *Кьянти Классико*.

Владения, отведенные под виноградники, распространяются на площадь 18 га, 3 га заняты под оливковыми посадками, всего дому принадлежит 34 га. Букалосси начали сравнительно недавно, но им в их работе помогает один из самых начальных энологов страны. Результат такого творческого союза сказывается на качестве вин, которые рождаются как следствие упорного труда и экспериментаторской деятельности. Семья находится в непрерывном поиске. Совсем недавно они пересадили 2 га Санджовезе. Стали выдерживать Мерло в барриках, создав тем самым вино *Салвио*. Может быть, такое усердие не случайно вознаграждается ежегодным ровным качеством их вин. Основного вина дома Эмма, *Кьянти Классико*, которым они так славятся, производится 60 тыс. бутылок в год.

Chianti Classico Riserva

Сорт винограда: Санджовезе 90%, Канинело 5% и Мальвазия Нера 5%.



Впервые это вино было создано в 1990 году. Сейчас его в среднем производится всего около 7 тыс. бутылок в год. *Кьянти Классико* Эмма отличают тонкий стиль, элегантность и интенсивный аромат вишен в букете. Цвет у вина богатый, от живого, яркого рубинового к графовому с оранжевым блеском по краям, с возрастом. Во вкусе чувствуется зрелость ягоды, она же, спелость, дает о себе знать и в букете, перебиваясь с фруктовыми запахами вишни и слив и закрутаясь ароматом специй. Черное впечатление от контак-

та с языком не оставляет сомнений — перед вами стильное вино с сильным характером. «Энергичное» — вот, что думать о нем в первую секунду. Затем на смену первым эмоциям приходит понимание сбалансированности и уравновешенности вина: умелая смесь и сочетание алкоголя, танинов и кислот заставляет нас восхищаться столь искусно созданным продуктом.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1990.

CASANOVA DI NERI, Azienda Agricola (КАЗАНОВА ДИ НЕРИ)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1971. Владение: Джакомо Нери. Энолог: Карло Феррини.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчино Ризерва Черретальто* DOCG

- *Брунелло ди Монтальчино Тенута Nuova* DOCG
- *Брунелло ди Монтальчино* DOCG
- *Россо ди Монтальчино Вилла Ла Кадуца* DOC

Также производится: *Казанова ди Нери Россо*.

Большинство специалистов утверждает, что это один из наиболее перспективных «молодых» производителей *Брунелло* и пророчат ему большое будущее. Дому принадлежит угодья в местности Торрениери в Монтальчино площадью 27 га, засаженных виноградниками. Все виноградники расположены на трех участках Гроссето, Фьезоле и Черретальто и разбиты на высоте от 250 до 380 м над уровнем моря. Благодаря разным характеристикам микроклимата и почвы у Казанова ди Нери получаются весьма разнообразные вина. Гроссето в основном служит для производства *Россо ди Монтальчино*, Фьезоле — для *Брунелло*, Черретальто — для создания *Ризерва*. Все вина выдерживаются в подвалах, где имеются как большие бочки на 60 гектолитров, так и баррики. В общей сложности фирма производит более 75 тыс. бутылок.

Brunello di Montalcino Cerretalto

Сорт винограда: Санджовезе Гроссо 100%



С виноградника размером около 4 га производится в среднем 6 тыс. бутылок этого вина. Мощное и концентрированное, так прежде всего стоит охарактеризовать его. *Брунелло* с характером, который не спутаешь с другим. У него свой стиль и свой тип. В тонах ванили и сухого хлеба в букете «новинка» зрелая в дубе. Вкус серьезный и «авторитарный» заставляет подчинить вас. По-моему, ему это удается превосходно. Последствие удивляет тем, что неожиданно вслед за ощущением только что выанного вина накатывает волна свежести и кислотности, очень тон-

кой, очень мягкой, как и танины, и очень элегантной.

Лучшие годы урожая: 1993, 1990, 1988.

CASE BASSE, Azienda Agricola (КАЗЕ БАССЕ)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1972. Владение: Джанфранко Сольдера. Энолог: Джулио Гамбелли.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчино Ризерва Иттикетте* DOCG

Также производится: *Брунелло ди Монтальчино*.

С небольшой по меркам Тоскана площади в 6,2 га производится одно из самых редких и знаменитых *Брунелло ди Монтальчино*. В начале 70-х Джанфранко Сольдера приобрел здесь, в Монтальчино, 25 га земли и начал выращивать на них Санджовезе. Потом он выбрал правильного техника, мастера Джулио Гамбелли, и замечательного агронома Карло Феррини. Так началась история великих вин Сольдера, признанных теперь на мировом уровне. Самое знаменитое, безусловно, — *Брунелло*, производимое еще

и в виде *Riserva*. Кроме него выпускается также *Intimità*, *Санджовезе*, замечательное *Россо ди Монталцино*. Все вина выдерживаются в деревянных бочках, затем в бутылках. На рынке эти вина неизменно пользуются спросом и служат предметом споров и отчаянной торговли на всех заслуженных мировых аукционах. Очарование Джанфранко Солдери несомненно связано с некоторым налетом экзальтированной увлеченности, похожей на горячность, граничащую с сумасшествием. Он и есть чуточку сумасшедший, когда говорит о своем *Brunello*, непохожем ни на какие другие, лучшим или о тех темных винах, которые считает достойными: *Сери Тиллиди*, *Монфортино*, *Сассикайя* и *Турати*, остальное не в счет. Он безумец, и когда говорит, что больше не будет делать красное вино, потому что средний уровень его качества не растет; и когда утверждает, что продает вино по цене, в 4 раза превосходящей цены конкурентов, потому что нужно вкладывать деньги в производство. Но на самом деле он не безумец, он гений. Солдери сам родом из Тревизо, из семьи, которая и с материнской и с отцовской стороны исконно занималась вином. С начала 70-х он принялся искать свой собственный путь, сначала в Веноце, потом в Пьемонте, но затем Карло Чиньонци, президент Тенута Капарцо, и Джулио Консонно, только-только купивший *Альтезино*, перевезли его в Монталцино. В 1972 году здесь были сделаны первые посадки. Солдери не верит в баррики и технологии, он верит в науку. Уже много лет он сотрудничает с Институтом Сан-Микеле Аль Адидже в области микробиологической и клоновой селекции. Когда он говорит, может возникнуть впечатление, что за него все делает природа, а его работа — общаться и спорить со всем миром. Он не фильтрует вино, не осветляет, вообще не хочет допускать энолога к контролю за процессом. Лишь одному дегустатору, Джулио Гамбелли, дозволено высказывать суждение о его вине, а нам молчаливо восхищаться и преклоняться перед гением и его мастерством.

Brunello di Montalcino Riserva

Сорт винограда: Санджовезе Rosso 100%.

С виноградника *Intimità* размером 4,6 га и виноградника *Казе Бассе* размером 1,9 га производится в среднем 9,9 тыс. бутылок этого восхитительного вина. Сегодня попытаться купить их можно только на аукционах или в частных коллекциях. Увы, в Италии *Казе Бассе* не встретишь ни на выставке «Виноталит», ни в «Памберо Россо», ни в аптеках. Складывается впечатление, что Джанфранко Солдери создает это вино исключительно для Лондона. Например, недавно за лот из 12 бутылок *Brunello Riserva Солдери* на аукционе Кристи было заплачено за урожая 1990 года 2800 фунтов стерлингов, а за 1985-й — 2530 фунтов, и таким образом был установлен своеобразный рекорд самой высокой цены за бутылку итальянского вина. Обывательские подобному интересу отчасти можно понять в технике производства, требующей немалого умения и терпения от его создателя. Ферментация вина занимает от 14 до 25 дней в дубовых чинах при комнатной температуре, затем его выдерживают в бочках из славянского дуба вместимостью по 5 тыс. литров каждая в течение 5,5–6,5 лет, при этом в бутылки вино никогда не фильтруется, и после этого бутылки повсего отправляются аффинажу еще дополнительно 10–12 месяцев в погребах производителя. Таким образом, до выпуска и продажи *Brunello Riserva* от Солдери проходит не менее семи лет под пристальным и чутким контролем своего создателя. «воспитывающего» в своем детстве настоящий характер и индивидуальность.
Лучшие годы урожая: 1994, 1993, 1990, 1988.

CASTELLO DI FONTERUTOLI (КАСТЕЛЛО ДИ ФОНТЕРУТОЛИ)

Кастеллина ин Кьянти, Сиена. Год основания: 1435. Владение: маркизы Мацци. Энолог: Карло Феррини.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Классико Рисерва Кастелло ди Фонтерутולי DOCG*
- *Свети (Санджовезе и Мерло) IGT*
- *Кьянти Классико DOCG*

Также производится: *Мореллино ди Скитано Беллуардо*.

Фонтерутולי, красивейшее местечко у дороги, ведущей из Сиены в Греве, всегда принадлежало дворянскому роду Мацци. Именно они первыми назвали вино *Кьянти* более 600 лет назад. Сегодня их владения простираются на 444 га, из них 62 — засажены виноградниками. Процесс производства контролирует агроном-энолог Карло Феррини. На 40 га выращивается виноград для *Кьянти Классико* и *Кьянти Классико Рисерва*. Всего фирма производит около 350 тыс. бутылок в год. К сожалению, из числа этого достойнейшего производителя ушли очень важные и интересные вина — *Коччетто* из Санджовезе и *Каберне Совиньон* и *Кьянти Классико Рисерва Сер Лано*. Замечательнее их *Кьянти Классико Рисерва Кастелло ди Фонтерутולי*, хоть и хорошо настолько, насколько это нужно, чтобы завоевать международный рынок, все же уступает своим предшественникам в силе характера и неповторимости. Оно менее концентрировано в сравнении с *Коччетто*, и чуть более резковато, чем *Сер Лано*.

Chianti Classico Riserva Castello di Fonterutoli

Сорт винограда: Санджовезе 90% и Каберне Совиньон 10%.



Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

В среднем в год производится 100–105 тыс. бутылок этого вина с виноградников площадью 17,5 га. Это модное и современное *Кьянти Классико*. Международный сорт присутствует в нем настолько, насколько позволило это новое законодательство в отношении к традиционным винам. В аромате угадывается присутствие Каберне, но оно не является определяющим для бюджета. Кислотность вина зависит от Санджовезе и довольно важна при определении вкуса. Впечатляет тело вина.

CASTELLO DEI RAMPOLLA, Azienda Agricola (КАСТЕЛЛО ДЕИ РАМПОЛЛА)

Панцано ин Кьянти, Флоренция. Год основания: 1965. Владение: семья Ди Нанони Рамполла. Энолог: Джакомо Такис.

Наиболее известные вина:

- *Ла Вина д'Альчи* (Каберне Совиньон) VIT
- *Салмарко* (Каберне Совиньон и Санджовезе) VIT

• *Кьянти Классико Castello dei Rampolla Riserva DOCG*

Также производится: *Кьянти Классико Castello dei Rampolla, Требанка, Требанка Винделла Тардина.*

Луке и Маурисио Рамполла очень повезло: их вина рождаются благодаря творческому тению Джакомо Такиса, самого великого «супертосканца». Семейнохозяйственная ферма Санта Лючия ин Фаудле, на которой производят вина *Castello dei Rampolla*, расположена в долине, прозванной Конка д'Оро (Золотая Раковина), с 1739 года оно принадлежит известной неаполитанской семье ди Нанполи Рамполла. С 1964 года Альчео ди Нанполи посвящает себя «рационализированной» современной культуре виноделия. Первая винификация была произведена в 1970 году, а первые бутылки вина появились после урожая 1975 года. Виноградники поделены на две части: одна находится в округе Гресе ин Кьянти (Флоренция) и занимает 26 га, другая — в округе Кастеллина ин Кьянти (Сиена), площадью 14 га. Почва в основном известняковая, каменистая, с небольшим содержанием глины. Виноградники обращены на юго-восток и юго-запад. Высота над уровнем моря колеблется от 380 до 280 м. Сейчас на фирме представлены виноградники сортов Санджовезе, Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо, Траминер, Совиньон Блан, Шардоне и Мальвазия. Производительность виноградников Санджовезе — 50 центнеров с гектара, Каберне Совиньон — около 35 центнеров. Вино выдерживается в дубовых бочках и французских барриках.

Sammarco

Сорт винограда: Каберне Совиньон 90%, Санджовезе 10%.



Sammarco, расположена на высоте 360 м над уровнем моря и обращена на юг. Почва в этой местности каменистая, мергельная, не богатая глиной. Плотность посадок колеблется в среднем до 3,3 тыс. лоз на гектар. Сбор урожая происходит вручную, в период с середины сентября до середины октября. Виноград ферментируется при температуре 26–28°C, которая контролируется при помощи потока воды, стекающего вдоль стен металлических чанов. Винификация происходит отдельно для каждого сорта: около 15 дней для Каберне Совиньона и около 10 дней для Санджовезе. Затем также отдельно вино выдерживается в течение 18–24 месяцев, только после чего следует ассамбляж в емкостях из нержавеющей стали. Производится легкое осветление натуральным белком. *Sammarco* выдерживается сначала в металлических емкостях и течение трех месяцев, заканчивается этот процесс в маленьких французских барри-

ках, где вино проводит от 18 до 24 месяцев, затем имеет место аффинаж в бутылке в течение 6–8 месяцев до выпуска на рынок. *Лучшие годы урожая: 1997, 1996.*

Один из самых лучших годов с точки зрения урожая — 1997 — не оправдал, к сожалению, великих надежд Луки и Маурисио. Во всяком случае, 97-й год не проявил себя со стороны явного превосходства над предыдущим. Но это не помешало вину быть названным в числе лучших в мире. Производительность вина составляет около 40 тыс. бутылок в год. Первый раз оно было произведено в 1980 году. Виноградники, на которых рождается виноград для создания *Sammarco*,

каж, где вино проводит от 18 до 24 месяцев, затем имеет место аффинаж в бутылке в течение 6–8 месяцев до выпуска на рынок.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996.

COL D'ORCIA, TENUTA (КОЛЬ Д'ОРЧА)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1973. Владение: Франческо Мароне Чинзано. Энолог: Марио Оливеро при содействии Маурисио Кастелли.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчино Riserva Poggio al Vento DOCG*
- *Almaia (Каберне Совиньон) VdT*
- *Россо дельи Специери (Санджовезе, Канайоло, Чильдеджоло и Маммолю) Тоскана IGT*
- *Брунелло ди Монтальчино (Riserva) DOCG*
- *Россо ди Монтальчино DOC*
- *Пале Блуэке Тинчано Шеридонсе IGT*
- *Пингва Москаделло ди Монтальчино позднего сбора DOC*

Также производится: *Кьянти Классико Riserva, Кьянти Классико.*

Предприятие, которым владеет группа Чинзано, находится в западной части Монтальчино, поблизости от необыкновенно красивой деревушки Сант-Анджело в Колле. Значительные вложения позволили оборудовать современные погреба для винификации и мацерации вина. Всего производится более 500 тыс. бутылок в год. Для Санджовезе выбрали традиционную технологию дубовых бочек разных размеров, в то время как для остальных вин используются баррики. Владения Коль д'Орча имеют довольно внушительные размеры — 108 га земли, отведенной под виноградники. Они находятся с южной и западной стороны холма Монтальчино по соседству с виноградниками Камполджованни, Арджано, Таленти и Ливини, самых лучших производителей *Брунелло*. Надо полагать, что основной секрет успеха и столь высокого качества прежде всего обусловлен уникальным микроклиматом этого местечка, расположенного на довольно приличной высоте и защищенного от воздействия погодных неприятностей столь благополучной экспозицией.

Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento

Сорт винограда: Санджовезе Rosso 100%.



Все ценители *Брунелло* с нетерпением ожидают каждого нового выхода этого знаменитого вина, которое производится только в самые урожайные годы. В ряде случаев результат превзошел все ожидания. Вино, созданное в 90-м и 88-м годах отличается ровным сверкающим рубиновым цветом и обладает ароматом красных ягод, вишневого варенья и тпанок, pleasantly сочетается с ванильными оттенками. На вкус оно просто замечательно — с мягким послевкусием, постепенно раскрывающееся, кажется, что конца этому вкусу не будет. Вино маслянистое и насыщенное, его структура позволяет выдерживать его и хранить долгие годы. Это действительно великое вино, вознаграждающее за

группа своих соддателей неоднократно демонстрировавших миру свой несомненный мастерский уровень.

Лучшие годы урожая: 1993, 1990, 1988, 1985.

FATTORIA DEL CERRO — SAIAGRICOLA (ФАТТОРИА ДЕЛЬ ЧЕРРО)

Монтепульчано, Сиена. Год основания: 1920. Владение: САИ. (Сочьета Ассигурагриче Индуриале) агрикола. Энолог: Лоренцо Ланди.

Наиболее известные вина:

- *Vino Nobile di Montepulciano Vigneto Antica Chiusina DOCG*
- *Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG*
- *Vino Nobile di Montepulciano DOCG*
- *Кьянти Калли Селви DOCG*
- *Мажиро Санджовезе ди Тоскана IGT*
- *Паджо Пило Мерло ди Тоскана IGT*
- *Вин Санто Санмалло IGT*
- *Черри Бьянко Шардоне ди Тоскана IGT*

Также производятся: *Россо ди Монтепульчано*, *Брунелло* (Треббьяно), *Телле*.

Вина Фаттории дель Черро часто упоминают, когда говорят о наилучшем соотношении качества и цены. Фаттория дель Черро была куплена САИ-агрикола С.п.А. в 1978 году. Это самое большое частное предприятие в Монтепульчано. Директор — доктор Гвидо Содано. Вина здесь производятся с виноградников общей площадью 156 га, из них 84 га отведены под *Vino Nobile di Montepulciano* и расположены преимущественно в зоне Арджано. Производительность — 800 тыс. бутылок в год. Специалисты утверждают, что каждое вино, выпускаемое предприятием, находится на вершине в своем классе. Особо упоминают *Кьянти Калли Селви* как наилучшее подтверждение качества своей ценой. Все единодушно говорят о том, что Черро — одна из наиболее перспективных компаний в регионе Монтепульчано. Помимо владений в Монтепульчано САИ владеет еще винокурней и погребами в Монтальчино, где производится одно из самых известных *Брунелло*, а также — в Умбрии, где им принадлежат 18 га виноградников на Аглицула Агрикола Коэллетроне, одним из лидирующих предприятий по производству *Сабраоттино ди Монтельфалька*, прославленного красного вина Центральной Италии.

LA PODERINA, TENUTA (ТЕНУТА ЛА ПОДЕРИНА)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1980. Владение: САИ. (Сочьета Ассигурагриче Индуриале) агрикола. Энолог: Лоренцо Ланди.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчино Рисерва DOCG*
- *Брунелло ди Монтальчино DOCG*
- *Мессафелло ди Монтальчино DOC*

Также производятся: *Россо ди Монтальчино*.

Виноградники Ла Подерина занимают площадь в 20 га.

Vino Nobile di Montepulciano Vigneto Antica Chiusina

Сорта винограда: Пруньоло Джентиле (Санджовезе) 80%, Канайало Неро и Маммало 20%.



Это вино производится с виноградника крошечным размером 4,4 га в среднем в количестве до 15 тыс. бутылок. Аффинаж его составляет 2 года в бочках славянского дуба и 6 месяцев в бутылках. Цвет рубиново-красный, насыщенный, с оттенком «голубиной крошки». Аромат характерный, с нотами фиалки, лесных ягод, прекрасно сочетаемых с запахами лесных трав, ванили и корицы. Обладательский рот вкус — полный, округлый, гармоничный, со сбалансированным присутствием благородной танинной составляющей. Это элитное аристократическое вино столь элегантно,

что может сочетаться и с первыми блюдами. Само собой, лучше всего оно подходит к блюдам из красного мяса и сырам разной зрелости. Вино может выдерживаться в течение 10–15 лет.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1990, 1988.

FELSINA, FATTORIA DI (ФАТТОРИА ДИ ФЕЛЬСИНА)

Кастельнуово Берарденга, Сиена. Год основания: 1966. Владение: Джузеппе Поддвали, известный под именем Джузеппе Маццоколини. Энолог: Франко Бернабен.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Классико Рисерва Ранча DOCG*
- *Фонталоро* (Санджовезе) IGT
- *Мажиро Рафо* (Каберне Совиньон) VIT
- *Кьянти Классико Берарденга DOCG*
- *И Систерна* (Шардоне) IGT

Также производятся: *Кьянти Классико Рисерва Берарденга*, *Бьянко ди Тоскана Пелетрариси* (Треббьяно и Мальвазия).

Зона Кастельнуово Берарденга — часть зоны Кьянти Классико на юге. Здесь расположились владения Фаттории ди Фельсина площадью 360 га, 54 га из которых отведены под виноградники. Основной сорт винограда — конечно, Санджовезе. Вина Фельсина, от *Кьянти Классико Рисерва* из виноградника Рисерва Виньето Ранча и до *Фонталоро* (местное вино из Санджовезе), не только мощные, они обладают той сложностью букета, мягкостью и тонкостью вкуса, которые отличают великие вина. Одним из первых в Тоскане вместе с Кастелло ди Ама Фельсина получила звезду в «Памберо Россо» как винодел национального значения, чьи вина ежегодно получали высшие награды и входили в рейтинги, набирая при этом более 90 баллов. Большинство международных изданий, таких как «Wine Spectator» и «Decanter», неоднократно называли их *Кьянти Классико Берарденга* наилучшим вином с точки зрения соотношения качества и цены. Помимо заслуг Фаттории ди Фельсина перед отечеством в части создания *Кьянти*, авторы и критики не менее высоко оценивают их Санджовезе, и в первую

очередь речь идет о *Фонталлоро*. Говорят, что, несмотря на поразительную способность ровно производить потрясающие вина даже в не самые благоприятные годы и поддерживать постоянство великолепия своих вин, в последнее время было отмечено изменение в стиле шедевров, создаваемых г-ном Маццоколином, владельцем Фельсины, вина стали приобретать более утонченный оттенок, утратив свой первоначальный характер мощности и резкости в хорошем смысле слова. Хотя, безусловно, выразительность во вкусе остается их главной отличительной чертой. Фельсина — одно из тех волшебных мест в Тоскане, которое никогда не перестает удивлять нас. Название это имеет этрусское происхождение, откуда и латинское «*felsinus*», что позволяет судить о том, что Фельсина находилась на пути из Сиены в Ареццо. В документе 1165 года Фельсина упоминается как гостеприимное селение, где путник мог освежить и тело, и душу. То же можно сказать о нем и сегодня. Сам Джузеппе Маццоколини родился в Тревизо и женился на Глории, родители которой владели имением Фельсина с начала века. Джузеппе всегда интересовался гуманитарными науками, греческим и латынью, он был и остается убежденным, что это обогащает не только его жизнь, но и вина. Этикетка его традиционного *Кьянти Классико Берарденга* сделана по рисунку Сильвио Коппола, и название вина пишется особым шрифтом, напоминающим каллиграфическое письмо гусиным пером. Число вин равно числу виноградников: Фонталлоро, Ранча, Моллинуццо, Веккьо Мулино, Арчидоссо и Арчидоссино. Виноград до сих пор собирается вручную и тщательно отбирается. Яркое подтверждение высокого качества вин Фельсины — *Фонталлоро*, плод клоновой селекции с 1969 года. Вино берет название от виноградника, расположенного на самой высокой точке Фактории ди Фельсина. Виноградники возрастом от 12 до 18 лет дают до 40 гектолитров на гектар. Санджовезе проходит повторную ферментацию до конца декабря по тосканскому обычаю «*нль говерно*», когда имеет место добавление неферментированного виноградного сока в сусло. Затем вино сцеживается несколько раз, в марте переливается в баррики и настаивается в течение 9–12 месяцев.

Chianti Classico Riserva Vigneto Rancia

Сорт винограда: Санджовезе 90% и Каберне Совиньон 10%.



Оно производится лишь в лучшие годы ограниченным объемом в 30 тыс. бутылок с площадью в 6,25 га. Я много слышал об этом винограднике и многого узнал от этого *кря*, у которого есть несомненное особое признание и где виноград выращивается, собирается и перерабатывается по особым строгим правилам, пока не попробовал вино, рожденное на нем, и Джузеппе Маццоколини, признаюсь, меня не разочаровал. Вино яркого рубинового цвета, очень глубокого, в аромате сильно чувствуются красные фрукты и специи, иланг-иланг и гармонично уравновешивающийся легким запахом дерева. На вкус оно, как и все *Кьянти Классико* из Фельсины, тягучее и очень мощное: танины в нем мягкие и округлые, они прекрасно гармонируют с тонкой липшей кислотности. Особое впечатление производит стой-

кость и продолжительность аромата. Кроме того, его возможность старения, по всей видимости, совершенно неординарна.

Лучшие годы урожая: 1995, 1999, 1993, 1990, 1988, 1986.

FONTODI, TENUTA (ФОНТОДИ)

Панцано из Кьянти, Флоренция. Год основания: 1968. Владение: Доминиано и Дино Манетти. Энолог: Франко Бернабей.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Классико Рисерва Витта дель Сорбо DOCG*
- *Кьянти Классико Рисерва DOCG*
- *Кьянти Классико DOCG*
- *Флавианелло делья Пьяве Колли делья Тоскана Централье (Санджовезе) IGT*
- *Пино Неро Казе Виа Колли делья Тоскана Централье IGT*
- *Сира Казе Виа Колли делья Тоскана Централье IGT*
- *Мериджео Колли делья Тоскана Централье (Пино Бьянко) IGT*

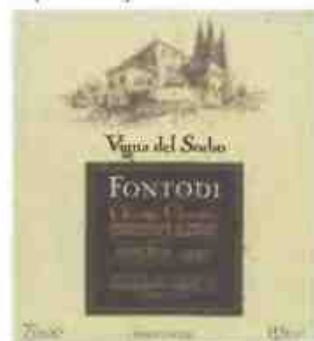
Также производится: *Вин Санто*.

Фонтоди находится в самом сердце зоны Кьянти Классико, в долине, открывающейся на южную часть городка Панцано. Их вина были известны уже в начале века, а начиная с 1968 года, Фонтоди принадлежит семье Манетти, которые много лет занимались другим типичным для *Кьянти* производством — обожженной глиной. После покупки Фонтоди Манетти начали изучать самые развитые методики выращивания винограда и наиболее современные технологии винификации. Особенно их интересовали проявления сорта Санджовезе, проводилось исследование его огромных, еще не раскрытых возможностей. Замечательным результатом этой работы стало серьезное улучшение качества производимого *Фонтоди Кьянти Классико* и создание вин *Флавианелло* и *Витта дель Сорбо*. Сегодня Фонтоди стоят в числе пяти лучших производителей *Кьянти Классико*. Когда все начиналось, в 1968 году, земля в зоне Кьянти стояла дешево, еще не привлекая к себе пристального взора шпиглан, чье молчаливое внимание означало огромный интерес, и которые впоследствии создали здесь своего рода «Кьянтишпр». Так что у братьев Доминиано и Дино Манетти была возможность спокойно купить 88 га земли, лишь часть которой была отрана под *винифера*. Сейчас их владения, занятые лозой, распространяются на 61 га. Виноградники Фонтоди очень удачно обращены на запад, что дает им возможность быть облаканными теплым бризом. Само же название «Фонтоди» происходит от старинного ломбардского имени «фонте де оро» (золотой источник), что в переводе означает источник, богатый водой. В начале пути перспективы для развития виноделия были самые радужные, но в 1968 году еще предстояло проделать огромную работу: почти все постройки обветшали и нуждались в реставрации. С 1969 по 1974 годы все виноградники были пересажены заново, и дачны отреставрированы. В наши дни Фонтоди управляют двоюродные братья Марко и Джиованни Манетти, сыновья основателей. Помогает им винодел Франко Бернабей, который считается одним из ведущих энологов в Кьянти. В отношении стиля производства семей раз и навсегда было принято решение придерживаться традиционных методов, включая и процесс *софито*, при котором часть винограда высушивается, прежде чем его давят, и таким образом получается замечательное вино. Вообще, ассортмент производи-

мьях Фонтоди вин — это кратчай курс по современному виноделию Тосканы. Из четырех красных вин самое традиционное — *Кьянти Классико*, смесь Санджовезе и других сортов, выдержанное в больших дубовых бочках. Затем следует *Кьянти Классико Рисерва*, похожее на предыдущее, но производимое с добавлением Каберне Совиньон и частично выдержанное во французских дубовых бочках. Третье вино — *Кьянти Классико Винал дель Сорбо*, с виноградника *кья*, располагает большей долей вина, выдержанного в бочках. Наконец, последнее — *Флаччанелло дель Пинео*, производится исключительно из Санджовезе и полностью выдерживается в бочках. Как и Винал дель Сорбо, Флаччанелло — название старого виноградника. Последнее — великодушный образец супертосканских вин, созданных по французской технологии из традиционного итальянского сорта винограда. Фонтоди также производят и белое сухое вино *Меридже*. Его создают из Пино Бьянко и других сортов и недолго выдерживают в дубовых бочках. Кроме того, производится небольшое количество *Вин Санто*, десертного вина, которое хорошо сочетается с *фун ера*, фруктовыми десертами и простым тосканским печением.

Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo

Сорт винограда: Санджовезе 90%, Каберне Совиньон 10%.



В среднем в годы урожая исключительного качества его производят около 35 тыс. бутылок с одноименного виноградника размером 7,5 га, разбитого на высоте 380–400 м над уровнем моря. Возраст лозы составляет 27 лет. Плотность посадки — 3,5 тыс. лоз на гектар. Это вино, несомненно, самое лучшее из коллекции Фонтоди, может быть названо шедевром в полном смысле этого слова. Уже один только цвет, пурпурный и очень яркий, раскрывает все его величие, которое подтверждается сложнейшей гаммой изысканных ароматов. В его букете переплетены отдельные ноты красных ягод, специй и зеленого сладкого перца с легкими оттенками табака, грибов и ванили. Во рту оно буквально парится богатым и необыкновенно полным и насыщающим вкусом, который кажется практически бесконечным. Это великое *Кьянти* и велико будет наслаждение тех счастливых, которые сохраняют вино лет на 10–15 и попробуют его в момент наибольшего раскрытия, во всей полноте.

Лучшие годы урожая: 1995, 1994, 1990, 1988, 1986.

FRESCOBALDI, MARCHESI DE' (МАРКЕЗИ ДЕ ФРЕСКОБАЛЬДИ)

Флоренция. Год основания: 1300. Владение: маркизы Фрескобальди. Энологи: Никколо д'Аффлигто и Карло Кориньо.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Руфина Монтезоди DOCG*
- *Кьянти Руфина Рисерва Каstellо ди Нипоццано DOCG*
- *Морморето Капиталаре ди Вистураса* (Каберне Совиньон и Каберне Фран) IGT

- *Помино Россо (Рисерва) DOC*
- *Помино Бьянко Нев Бенефицио DOC*
- *Помино Бьянко DOC*

Также производится: *Альбиццино, Нубил, Кьянти Ремале, Патеф*.

До 1343 года, когда последняя вооруженная попытка знати противостоять буржуазным тенденциям и процессам во Флоренции провалилась, влияние маркизов Фрескобальди на политическую и социальную жизнь города было крайне значимым и ощутимым. Палацци (дома) родов Фрескобальди, Антинори, Росси и Бальди находились всегда в самом центре, по ту сторону Арно, где расположены дворцы Медичи, галерея Уффици, — а это говорит об их значимости. Влиятельные известные дворянских родов на тосканское виноделие также нельзя назвать неизвестным. Старинный аристократический род Фрескобальди производит вино с 1300 года. Вина создаются по сей день во владениях Каstellо ди Нипоццано, Помино и Каstellо Джокондо в Монгалачино. Нипоццано находится в зоне Кьянти Руфина, там Фрескобальди посадили 100 га виноградников, преимущественно виноград Санджовезе, из которого производится *Монтезоди* и *Каstellо ди Нипоццано*. Помино, площадь которого составляет 82 га, расположен очень близко от Нипоццано, благодаря же тому, что зона производства находится на высоте 650 м над уровнем моря, ему определено законом собственное наименование, контролируемое по происхождению (DOC), позволяющее производить вина из Пино Бьянко, Пино Гриджо, Шардоне, Мерло, Каберне, Пино Неро и Санджовезе. Вина, создаваемые здесь, — это *Помино Россо* и *Помино Бьянко*, чья разновидность *кья Бенефицио* делается исключительно из винограда сорта Шардоне. Еще одним великим творением Фрескобальди можно назвать вина, рожденные в поместьях Каstellо Джокондо и Люче, оба расположенные в Монгалачино. При этом Люче, что в переводе с итальянского означает свет, — это новый проект Фрескобальди, претворяемый в жизнь совместно с калифорнийцем Робертом Мондави. Всего в распоряжении дома Фрескобальди, управляемого братьями Витторио, Леонардо и Фердинандо, а также их сыновьями и дочерьми, имеется около 800 га земли, на которых они производят десятки вин общим числом около 6 млн. бутылок в год. Тосканское виноделие, да и, шире, итальянское, переживало эпоху заката и расцвета вместе, а, может быть, в том числе и благодаря интересу во всем мире именно к винам Фрескобальди, которые славились умением создавать великодушные вина на протяжении веков.

CASTELGIUSCONDO (КАСТЕЛЬДЖОКОНДО)

Монгалачино, Сиена. Год основания: 1400, второе рождение — 1975 год. Владение: маркизы Фрескобальди. Энологи: Никколо д'Аффлигто и Лучано Боариньо.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монгалачино Рисерва Фетте DOCG*
- *Брунелло ди Монгалачино Рисерва DOCG*
- *Ламайоне (Мерло) IGT*
- *Брунелло ди Монгалачино DOCG*

Также производится: *Россо ди Монгалачино Кампо сан Сасси*.

История замка Каstellо Джокондо восходит к XII веку, когда он был частью укрепления, которые Сиенская Республика соорудила у болотистых и те

времена земель Мареммы. В наши дни эти внушительные постройки возвышаются над землями в Монтальчино площадью 855 га, многие годы принадлежащими семье Фрескобальди. Под виноградники выделено почти 203 га, засаженных большей частью Санджовезе, хотя некоторые участки отведены под Совиньон и Мерло. Огромные возможности Кастельджокондо еще не использованы на полную мощность. Среди их вин выделяется *Brucella di Montalcino*, кроме того, здесь производится *Rosso di Montalcino*, знаменитый *Капано ин Сиси* и два столовых вина: *Верджета* из винограда Совиньон и *Лалайне* из винограда Мерло.

LUCE (ЛЮЧЕ)

Монтальчино, Сена. Год основания: 1995. Владение: семья Фрескобальди и Роберт Мондави. Энологи: Тим Мондави, Ламберто Фрескобальди и Никколо д'Аффлигто

Наиболее известные вина:

- *Люче* (Санджовезе и Мерло) IGT
- *Лючине* (Санджовезе и Мерло) IGT

Также производится: *Даванте Россо*, *Даванте Бьянко*.

Мир старинных виноделов был разбужен новым проектом Фрескобальди и Уайнери Роберта Мондави. *Люче* — их детище из Мерло и Санджовезе, рождаемое на землях Кастельджокондо в Монтальчино. Впервые это вино вышло в свет в 1993 году благодаря усилиям команды экологов и агрономов Ламберто Фрескобальди, Никколо д'Аффлигто и Тима Мондави. Сегодня это вино еще находится в состоянии развития и эксперимента, что подтверждают великие образцы его 1997 и 1999 годов.

Chianti Rufina Montesodi

Сорт винограда: Санджовезе преобладает, часто 100%.

Это вино, вне всякого сомнения, заслуживает того, чтобы о нем говорили почтительно и восторженно. Интенсивный, сверхаппетитный рубиновый цвет. Ярчайший аромат, в котором без труда угадывается тон черной смородины. Букет наполняет, кроме этого, разные полутона горячего подсушенного хлеба и свежей дубовой стружки. И все это очень тонко, легко, эфемерно... Во рту вино очень гармонично. Высочайший уровень экстракта задает тон и придает *Кьянти* эластичность. Структура его великолепна, а послевкусие величественно как по насыщенности, так и по продолжительности. Когда сталкиваешься с подобным качеством и сложностью в вине, без длительных радужных поисков, какого рода сырье использовалось, для того чтобы создать такую гармонию всех составных этого выдающегося напитка. Всего производится порядка 30 тыс. бутылок *Montesodi* с виноградника размером 20 га.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1990, 1988, 1985.

ISOLE E OLENA, Fattoria (ИЗОЛЕ Э ОЛЕНА)

Барберинно Валь д'Эльса, Флоренция. Год основания: 1954. Владение: семья де Марки. Энолог: Паоло де Марки.

Наиболее известные вина:

- *Каберне Совиньон Collezione De Marchi VIT*

- *Чентарелло* (Санджовезе) VIT
- *Кьянти Классико DOCG*
- *Л'Эрмо* (Спра) VIT
- *Шардоне Collezione De Marchi VIT*

Также производится: *Вин Санто*.

Владения, отведенные под виноградники, распространяются на площадь в 13 га. Эта компания — пример того, как можно производить великие тосканские вина. Главная заслуга принадлежит адвокату Паоло де Марки, выходцу из Пьемонта, переселившемуся в Тоскану, где в 1952 году он приобрел две фаттории Изоле и Олена, которые затем объединил в одну в 1954 году. До 1976 года предприятие занималось исключительно оптовой продажей своего сырья и готовых вин большим тосканским производителям, пока Паоло не решил самостоятельно за экологический контроль производимого. Он сумел наилучшим образом использовать 45 га земли, засадив ее преимущественно Санджовезе, из которого рождается *Кьянти Классико* и *Чентарелло*, великое супертоscanское, которое он создал вскорости в 1980 году и которое берет свое имя от названия небольшого потока, пересекającego его владения. Рядом с главным виноградом Тосканы посажены и неапохтонные сорта, такие как Каберне Совиньон, Спра и Шардоне. В год производится около 200 тыс. бутылок вина, многие из которых распродаются раньше, чем покидают погреба.

Cabernet Sauvignon Collezione De Marchi

Сорт винограда: Каберне Совиньон 100%.



У этого вина, которое рождается на винограднике на высоте 350–400 м над уровнем моря, потрясающая структура и плотность. Оно еще раз доказывает, что в Тоскане можно выращивать не только аптохтонные, но и международные сорта винограда, такие как Каберне Совиньон. Это вино удалось Паоло де Марки. Вино яркого рубинового, очень насыщенного цвета с сильным очень свежим, «молодым» ароматом, в котором с искусственным вкусом и букетом, свойственным для Каберне, переплетены оттенки красных ягод и дубовой бочки. На вкус оно действительно прекрасно: плотное, мясистое, вкус длится очень долго и оставляет приятное ощущение во рту. Это вино с большим будущим.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1990, 1988.

LA MASSA, Azienda Agricola (ЛА МАССА)

Панцано ин Кьянти, Флоренция. Год основания: 1992. Владение: Джампаоло Мотта. Энолог: Карло Феррини.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Классико Джорджо Примо DOCG*

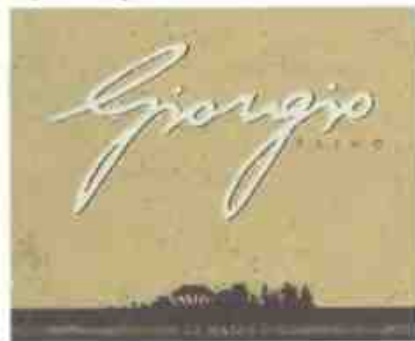
Также производится: *Кьянти Классико Ла Масса (Рилера)*.

Историю расцвета Ла Массы можно назвать новейшей и связана она непосредственно с именем своего владельца Джампаоло Мотты, уроженца

Неаполи. В 1988 году он покидает родной край, оставляя при этом семейный бизнес, и отправляется в Тоскану на север, где встречает Джона Данили, владельца Ринчине, который и оказал, собственно, огромное влияние на увлечение Мотты Кьянти. Послужной список Джампаоло можно назвать книгой, ибо включает в себя такие имена, как, например, Каstellо дей Кампола, где в 1992 году он узнает о выставлении на продажу tenuta Ла Масса, находившейся в состоянии банкротства. Что не удается одному, удается другому. За кратчайший срок, несмотря на драматизм первых шагов — урожай 92-го года можно назвать худшим за всю новую историю итальянского виноделия, — Джампаоло обращает на себя внимание виноделов не только из Тосканы, но и со всего мира. Привилегированное положение в Кьянти и решение производить исключительно это вино, без каких-либо попыток экспериментировать с международными любимцами вроде Каберне, видимо, и служат подспорьем в достижении его непростой, но амбициозной цели — создавать традиционные вина в традиционных условиях. Сейчас в собственности дома находится 22 га земли, засаженной виноградниками. Это — один из тех бриллиантов итальянского виноделия, которые производят очень немного вин, как с точки зрения марок, так и их количества, но уже успели занять свое место в сокровищнице мирового искусства, искусства создавать вина-шедевры. И заслуга их состоит прежде всего в том, что таким вином, поднятым Ла Массой до уровня лучших мировых, стало их родное традиционное Кьянти, вино из Санджовезе. А секрет мастерства — в умении или незнании создавать такие шедевры независимо от урожая каждый год. Вот уже 5 лет подряд их Кьянти Классико называют в числе лучших и образцовых не только итальянские издания и журналисты типа «Памберо Россо» и Луиджи Веронелли, но и Хью Джонсон и «Wine Spectator» и многие другие.

Chianti Classico Giorgio Primo

Сорт винограда: Санджовезе 91–92% и 8–9% Мерло.



Джорджио Primo, названное в честь деда винодела и первого урожая, — это одно из тех великих вин, которые демонстрируют миру, вне всякого сомнения, что Санджовезе в нужном месте и в правильных условиях при наличии бережного к нему отношения может отплатить своим создателям сторицей и подарить свету одно из величайших вин. Лишь от одного вида вина у вас немного может возникнуть возглас восхищения — настолько богат и концентрирован его цвет. Букет очень интенсивный, а смесь сладких ароматов дуба с запахами красных фруктов в нем поразительно жива и оупита. Решительный приступ вкуса, его шипящее подталкивает прочие ощущения и чувства. Выпечатлется то, как митохондриально жадность наполняет полость рта, подчиняя рецепторы своим мощным, но очень разумно и тонко собранным танцам. Балканские вина впечатляют не менее — экстракт, те же танины и кислотность находится в удивительной гармонии. Продолжение вкуса великолепно своей шелковистостью, а его завершение еще долго оставит след в послевкусии и вызовет сочные ассоциации с экзотическими фрукта-

ми, кашлями и специями. Объем производства составляет от 20 до 40 тыс. бутылок в год в зависимости от качества урожая. Возраст виноградников, разбитых на площади 26 га, — 25–30 лет.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992.

LE PUPILLE, FATTORIA (ФАТТОРИЯ ЛЕ ПУПИЛЛЕ)

Мальяно ин Тоскана, Гроссето. Год основания: 1978. Владение: Элизабетта Джешетти. Энолог: Риккардо Котарелла.

Наиболее известные вина:

- *Saffredi* (Каберне Совиньон и Мерло) VdT
- *Morrellino di Scansano Podjco Valente DOC* крп
- *Morrellino di Scansano Ripiera DOC*
- *Sammato* (Совиньон и Траминер) IGT

Также производятся: *Morrellino di Scansano, Podjco Ardjenatato, Vini Scansano*.

Земельные угодья, засаженные виноградниками, занимают всего 8 га. Это одно из самых небольших, но очень известных предприятий в Тоскане. Фаттория расположена в зоне Мореллино ди Скансано. Самое известное вино, имеющееся также и в версии *Ripiera*, — это *Morrellino di Scansano*, производимое из винограда Санджовезе с небольшими добавками сортов Чильдзело, Канайоло и Аликанте. Владельца Ле Пупилле, Элизабетта Джешетти и ее муж Стефано Ринци, а также их энолог, не менее известный Риккардо Котарелла, поверили в возможность создавать в этой местности великие вина задолго до того, как появилась мода на *Morrellino di Scansano*. Да и сама мода во многом произошла именно благодаря Ле Пупилле и их великодушному *Saffredi*, созданному в очередной раз благодаря непревзойденному таланту Джакомо Такиса, который посоветовал в 1978 году Альфредо Джентиле, тогдашнему владельцу Ле Пупилле, посадить Каберне Совиньон, Мерло и Аликанте, а также использовать активно французские баррики. Сегодня домом управляет внучка Джентиле со своим мужем при помощи великодушного мастера бордоских сортов Риккардо Котарелла, который в 1997 году создал потрясающее *Morrellino di Scansano Podjco Valente* из Санджовезе, Мерло, Канайоло и Аликанте.

Saffredi

Сорта винограда: Каберне Совиньон 80%, Мерло и Аликанте — остальные 20%.



Его производят в среднем 12 тыс. бутылок с 5 га. Это ничтожно мало для того, чтобы дать насладиться всем, кто ищет толк в винах. Его всегда не хватает. У него звучное название — *Saffredi*, похоже на Саффари, — немного возмущает зрительный образ знойного лета. У вина плотный интенсивный рубиновый цвет с оттенком голубиной крови. Букет, интенсивный и яркий, несет в себе знаком цитрусовых, особенно лимона, восточных, словно легкой материей, полутонами красных и черных лесных ягод. Великодушное букета дополнено богатством роскошных ароматами специй. Во вкусе

шия раскрываются очень тонкие сложные черты, начиная от мягких танинов и заканчивая послевкусием, которое является зеркальным отражением букета.
Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1994, 1993, 1991, 1990, 1989, 1988.

LISINI, FATTORIA (ЛИЗИНИ)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1967. Владение: братья Лизини.
 Энолог: Франко Бернабей.

Наиболее известные вина:

- *Brunello di Montalcino Ugoiaia DOCG*
- *Brunello di Montalcino (Riserva) DOCG*

Также производится: *Rosso di Montalcino*.

Одинадцать с половиной гектар, занятых виноградниками, не такая внушительная цифра для Тосканы. Но это не мешает Лизини оставаться производителями *Brunello* с самой высокой репутацией. Это фирмы с большой историей, сумевшая измениться с ходом времени. Во многом это произошло благодаря вкладу энолога Франко Бернабея, одного из лучших во всей Италии, который убедил владельцев увеличить площадь и использовать огромные возможности компании на полную мощность. Виноградники Лизини расположены в северо-западной части Монтальчино, на высоте 350 м над уровнем моря, в месте потрясающей красоты. Когда попадаешь в эту часть Монтальчино, немного донишь себя на мысли, что окружен театральными декорациями, — чувство нереальности охватывает тебя. Историческое местечко Лизини находится в самой дикой относительно природы части Тосканы. В зеленых лесах, которые вплотную соседствуют с виноградниками, разбросанных на крутых склонах гор и поросших густым кустарником, можно запросто встретить фаланин, куропаток и кабанов. В дополнение к красоте этого уголка нужно отметить, что здесь наиболее благополучный климат, который защищает виноград даже в самые засушливые и жаркие годы от полного «обезвоживания».

Brunello di Montalcino Ugoiaia

Сорт винограда: Санджовезе Грассо 100%.



С виноградника размером 1,5 га Франко Бернабей производит в среднем до 8 тыс. бутылок этого *Brunello*, которое отличается чистый приятный рубиновый цвет и яркий, очень располагающий к себе букет, основной отличительной чертой которого стали запахи красных ягод и фруктов. В первую очередь в ароматах выделяются тона вишни и черешни, немного переспелых и слегка поджаренных. Вкус можно определить как полный, округлый, срывающийся в себе целую гамму сложных черт, в числе которых и мягкие танины, и умеренная приятная кислотность, оптимизация и освежающая рот, и зловонное, длительное послевкусие. Ряд критиков не сходятся во мнении по поводу урожая 1995 года, он в их суждениях остается очень противоречи-

вым, от погрешившего до самого превосходного. Такое отсутствие единодушия во мнениях специалистов лишь раз лишь подтверждает, что перед нами очень интересное и сложное вино.

Лучшие годы урожая: 1994, 1993, 1991, 1990.

MONTEVERTINE, FATTORIA DI Azienda Agraria (МОНТЕВЕРТИНЕ)

Радда ин Кьянти, Сиена. Год основания: 1967. Владение: Серджио Манетти.
 Энологи: Джулио Гамбелли и Бруно Бини.

Наиболее известные вина:

- *Le Pergole Torte (Санджовезе) VdT*
- *Ilva Sotavento (Санджовезе и Канайоло) VdT*
- *Montevertine Riserva (Санджовезе и Канайоло) VdT*
- *Montevertine (Санджовезе и Канайоло) VdT*
- *Pian del Chianto (Санджовезе и Канайоло) VdT*
- *Bianco di Monteverdine (Требьяно и Мальвазия) VdT*

Также производится: *M. Ilva Canaiole*.

Монтевертине находится в окрестностях городка Радда, расположенного в 33 км от Сиены и 44 км от Флоренции. В 1967 году имение было куплено в качестве загородного дома Серджио Манетти, бизнесменом в сфере металлургической промышленности. Манетти отреставрировал дом, посадил на 2 га виноградники и построил маленький винный погреб. Он собрался производить вино исключительно для своих друзей и хороших клиентов. Первое вино урожая 1971 года (это был особенно хороший год для *Кьянти*) получилось настолько удачным, что Манетти решил выставить при помощи Сиенской торговой палаты несколько бутылок на выставке «Винитали» в Вероне. Вино имело большой успех, и Манетти был так доволен, что оставил металлургию и полностью посвятил себя виноделию. Сейчас Монтевертине — типичное семейное предпринимательство, сегодня отцу активно помогают его дети, Анна, Марта и Мартин, а также его зять Клаус Йохан Раймтц. Виноградники занимают около 8,5 га. Ежегодно выпускается 350–380 гектолитров вина, которое составляет сокровищницу итальянского виноделия и может смело сравниваться с лучшими образцами вин мирового порядка, которые украшают коллекции самых продвинутых ценителей и заставляют их с азартом раскошеливаться на аукционах. На сортах винограда главным образом присутствуют Санджовезе, Канайоло, Требьяно и Мальвазия. Каждый гектар дает приблизительно 50 гектолитров вина с 2,54 тыс. посадок. Всего виноградники состоят из 21,8 тыс. лоз. Монтевертине сознательно не стали выращивать другие сорта винограда, такие как Каберне, Пино Неро или Шардоне, потому что не хотели вовлекаться в практику производства вин, отражающих модные тенденции. «Куда заведет подобная стратегия производства, если мода может закончиться в любой момент?» — считают они. Переход на очередной модный сорт винограда займет многие годы. Да и, в конце концов, вполне возможно производить великие вина из других сортов винограда, например из Санджовезе (Санджовезе сейчас активно используется, например, в Калифорнии). Когда виноград созревает, его очень коротко обрезают, а листья обливают вокруг стола. В погребах используют дубовые бочки, французские барriques (225 л), цементные чаны

и специальные стальные емкости. Общий объем погреба составляет около 2320 гектолитров. Таким образом, в Монтевертине может храниться до четырех урожаев вина, перед тем как перелить его в бутылки. Новое вино содержится в баках до следующей весны, а затем переливается в дубовые бочки, в которых остается в течение 1,5–2 лет. На предприятии не используют химические вещества. Красные вина не фильтруются ни на одной стадии производства.

Le Pergole Torte

Сорт винограда: Санджовезе 100%.



Это вино имеет свою неповторимую индивидуальность и его можно назвать легко узнаваемым. Иногда в литературе можно встретить сравнение с бургундским апелласоном Жюль Шалбертен. Но не будем забывать, что речь идет в нашем случае о стопроцентном Санджовезе со всеми вытекающими последствиями. Вино средне-полнотелое, с мякисами, шелковистыми танинами, с длительным фруктовым и шоколадным послевкусием. Янтарный вкус молочного шоколада и спелых ягод предваряется букетом, в котором преобладают фруктовые ароматы с нотками, которые слышно паюванают цитрусовые. Но впрочем все это проваливается типичные характеристики самого Санджовезе, легкой прикус асими, дыма и солнца, чья экспрессия заключена

в кислотности чуть более сильной, чем хотелось бы, и богатой алконой составлющей. Всего производится около 18 тыс. бутылок вина в год с виноградника размером 3,4 га, ориентированного на юго-восток и находящегося на высоте 430 м над уровнем моря. Возраст лозы составляет 25 лет. После сбора урожая ягоды отбираются вручную для последующей мягкой выжимки. Ферментация занимает от 25 до 30 дней в цементных чанах, покрытых изнутри стеклом при температуре 28–30°C. Выдержка составляет порядка 2 лет, сначала в барриках, затем в бочках по 1600 литров. В бутылках вино выдерживается дополнительно и течение 6 месяцев.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992, 1991, 1990, 1989, 1988, 1987, 1986, 1985, 1983, 1981, 1979, 1975, 1971.

NOZZOLE, FATTORIA DI (ФАТТОРИЯ ДИ НОЦЦОЛЕ)

Греве ин Кьянти, Флоренция. Год основания: XIII век. Владение: семья Фолонари. Энолог: Мауро Орсоли.

Наиболее известные вина:

- *Nozzole Illo Pareto* (Каберне Совиньон) IGT
- *Кьянти Классико Ризерва Ла Форра* DOCG

Также производятся: *Кьянти Классико Ноццале, Ле Брунне Шардоне ди Тоскана*.

Расположенное в сердце Кьянти Классико предприятие Фаттория Ноццале производит самые уважаемые вина с конца XIII века. В своих «Флорентийских хрониках» Виллани рассказывает, как некий Каструччо Кастрани, молодой человек, порядочный, но лишенный средств к существованию, шел однажды через Валь ди Греве, в местечке Ноццале, и попробовал вино, которое ему предложил тамошний щедрый хозяин. Как известно, Каструччо стал великим кондитером, а судьба распорядилась так, что он повстречал впоследствии того хозяина среди знатных и, узнав его, вспомнил о любезном поступке, о том вине и отпустил вместе с остальными, чтобы они вернулись в свои дома и продолжали выращивать виноград. С тех пор Ноццале, расположенное в холмистой солнечной местности, стало одним из самых признанных поместий в Кьянти Классико, зоне, заслуженно знаменитой своими винами в течение веков. Сегодня во владениях семьи Фолонари в Ноццале находится 97,5 га земли, засаженной виноградниками. Помимо классических для Кьянти сортов Санджовезе, Канайоло и Колорино, здесь были посажены Каберне Совиньон и Шардоне, которые используются соответственно для производства *Парето* и *Ле Брунне*. Самое известное вино — *Кьянти Классико* с виноградника Ла Форра, который дал свое название вину *ризерва*, выпускается только в очень хорошие годы. Оно выдерживается в больших бочках славянского дуба, а *Ноццале Илло Парето* — во французских барриках.

Nozzole Il Pareto

Сорт винограда: Каберне Совиньон 100%.

Всем известно, что группа Руффино производит очень качественные вина, но вино такого уровня, как *Ноццале Илло Парето*, не может не вызвать жаднейшего восхищения. Это действительно великое вино, изысканное, и в то же время мощное. Оно получено из отборных клонов винограда Каберне Совиньон, выращенных на винограднике с тем же названием, расположенном на холме в имении Тенута ди Ноццале в Греве ин Кьянти. Винофикация происходит с мацерацией в течение 15 дней при контролируемой температуре, затем вино выдерживается в маленьких дубовых бочках в течение 16 месяцев, после чего переливается в бутылки. *Илло Парето* отличается глубокий, насыщенный рубиновый цвет и пронзительный фруктовый аромат, в котором различаются тона вишни и красных ягод: черешни, вишни, смородины и малины, — одновременно с этим явно чувствуется, но не забывает фрукты, запах дуба. Вкус его, терпкий и полный, похитительный, он ощущается мясистой и чрезвычайно длительной. Танины очень уравновешены и не резки. Вино, созданное для медитации, хранится ideally от шумов, света и тепла и может жить очень долго. Размер виноградника Парето составляет около 10,5 га, в годы отменного урожая производит в среднем до 20 тыс. бутылок. Мне известны случаи, когда в слабой дегустации *Илло Парето* побеждало лучшее французское образцы вина с самой высокой репутацией, например *Шато Лафит* 1988 года. Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1990, 1988.

ORNELLAIA, TENUTA DELL' (ТЕНУТА ДЕЛЬ ОРНЕЛЛАЙЯ)

Болгери, Ливорно. Год основания: 1981. Владение: маркиз Лодовико Алтпори. Энолог: ранее Тибор Г'аль, сегодня Андреа Джованнини.

Наиболее известные вина:

- *Masseto* (Мерло) IGT

- *Ornellaia* (Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фрэн) DOC
- *Поджо алье Гайуе* (Совиньон) IGT

Также производится: *Le Vigne* (Санджовезе, Каберне Совиньон и Мерло).

Владения, отведенные под виноградники, распространяются на площадь 62 га. Владелец фирмы Лодовико Антинори долгие время прожил в Америке, изучая калифорнийские технологии виноделия, столь отличные от того, что он знал юношей в Италии. Он собирался основать фирму в Калифорнии, но потом познакомился с Андре Челвинцци, отцом американской энологии, во время его визита в Италию. Они стали друзьями и вместе объехали винодельческие фирмы и старинные поместья, включая имение Делла Герардеска, принадлежащее родственникам Антинори по материнской линии. Здесь, в Альби Боргезе, уникальном месте для производства великих красных вин, маркиз Марио Ничиза делла Роккетта, дядя Лодовико, создал *Сассикайо*. И вот появилась *Орnellaia*, удивительное вино, сделанное из винограда Каберне Совиньон и Мерло. Тогда, в 1986 году ферментация длилась 13 дней, но каждый год это происходит по-разному. Марио Лодовико Антинори производит и другие вина: *Поджо алье Гайуе*, потрясающее сочетание 88% Совиньона и 12% Семильона, или красное и белое *Серре Нуове*. Но, конечно, больше всего запоминаются *Массето*, одно из лучших Мерло в Италии и в мире, и *Орnellaia* — творения человека, умеющего жить и отдыхать, как подлинный человек Возрождения, работающий на земле. Современная же организация и характер расположения виноградников делает эту фирму похожей на калифорнийские компании. И еще примечательно, что энологом здесь работает венгр Тибор Галь, а его главное вино *Орnellaia* появилось в 1985 году.

Ornellaia

Сорт винограда: Каберне Совиньон 65%, Мерло 30% и Каберне Фрэн 5%.



Был бы правильнее представить в качестве самого интересного вина этого производителя — *Массето*, но я счел в целях узнаваемости описать здесь именно *Орnellaia*, которую можно назвать наиболее типичным вином маркизы Лодовико Антинори. Не будем забывать, что в случае с винами Тенути Орnellaia речь идет о производственной зоне Болгери, а это по многому объясняет, здесь рождается *Сассикайо*, самое, быть может, известное, редкое и дорогое вино Италии. И при этом многие утверждают, что в некоторые годы *Орnellaia*, как, например, в 1996 году, бывает одним из самых интересных вин этой части Тосканы. У него глубокий, сверляющий рубиновый цвет, очень насыщенный и колоритный букет с запахами земли и смол, которыми отличаются и так богаты местные хвойные леса, шпигующие в себя соевые ветры с моря. Во вкусе также проявляются черты леса, древесства, в первую очередь — скиволи. Во рту вино очень выразительно. Полнотелость и сложность, балансирующиеся на обилии экстракта, дополняются тонкими нотками, которые выступают

и раскрываются не сразу, а постепенно. Здесь и дымок, и кисерса, и сухие травы, и многое другое, что определить с первого раза невозможно. Единственным препятствием к пониманию вина, которое в стремлении раскрыть все его тайны и секреты пробуешь и пробуешь не переставая, можно назвать его типичность к выдержке, только она способна привести полную гармонию, как и любому вину, но в случае с *Орnellaia* это понимается особенно ясно.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992, 1991, 1990.

PETROLO, FATTORIA DI (ФАТТОРИЯ ДИ ПЕТРОЛО)

Меркатале Вальдарно, Ареццо. Год основания: 1947. Владение: Лючия Бадзокки Санджукки и Ко. Энолог: Джулио Гамбелли.

Наиболее известные вина:

- *Галатрона* (Мерло) *Poco Toscana IGT*
- *Торрионе* (Санджовезе) *Poco Toscana IGT*
- *Терре ди Галатрона* (Санджовезе и Мерло) *Poco Toscana IGT*
- *Кьянти Тивалато (Ризерва) DOCG*

Также производится: *Vin Santo*.

Владения, отведенные под виноградники, расположились на площади 28 га. Само хозяйство находится в месте, где территория Кьянти Классико, преодолев «монтанье дель Кьянти» (горы Кьянти), спускается в долину Арно. Производительность дома составляет 50 тыс. бутылок *Кьянти* (в хорошие годы и *Кьянти Ризерва*) и столового вина *Торрионе* (Санджовезе) с виноградников, которым исполнилось уже более 40 лет.

Galatrona

Сорт винограда: Мерло 100%.



Всего 1 га виноградника в одноименной местности дарит миру это удивительное вино, которого производится всего 3 тыс. бутылок. Перед талантом его создателя следует преклонить голову. Речь идет о величественном красном с очень сильным характером и индивидуальностью. Цвет темный, глубокий гранатовый. Букет концентрированный и богатый, выделяется фруктовой составляющей, а нем, кроме прочего, присутствует сильный дубовый тон, очень благородный и насыщенный, который добавляет в ароматы идиллично тлеющего костра с летним дымком. Сладость и естественность же самого вина, сильно его же, выделяется и проявляется во вкусе. Начало представляет собой атаку на рецепторы во рту, очень мощную, резкую в хорошем смысле, активную и властную. Продолжение сопровождает широкая волна разных ощущений, основным из которых становится в конечном итоге гармония кислот, сахара и танинов. Окончание фантастическое и незабываемое переходит в послевкусие, которое длится, длится и длится...

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1994.

POGGERINO, Azienda Agricola (ПОДЖЕРИНО)

Радда ин Кьянти, Сиена. Год основания: 1980. Владение: Мария Флориа-на Джинори Контти. Энолог: Пьеро Ланца.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Классико Рисерва DOCG*
- *Кьянти Классико Рисерва Буджалла DOCG*
- *Примамазерни (Санджовезе и Мерло) IGT*

Также производятся: *Винья Буджалла, Кьянти Классико*.

Поджерино — это небольшое винодельческое предприятие, владеющее 43 га земли, расположенной в зоне между Радда и горами Кьянти. Под виноградниками выделено 5 га на высоте около 450 м над уровнем моря; которые засеяны Санджовезе с небольшим добавлением Мерло. Всей технической стороной вопроса управляет Пьеро Ланца. 50% его вин проходит мацерацию в барriques, 50% — в стальных баках. Выпускаются также несколько тысяч бутылок столового вина *Буджалла* с одноименного виноградника. Общая производительность составляет примерно 35 тыс. бутылок в год.

Chianti Classico Riserva

Сорта винограда: Санджовезе.

Уже много лет Пьеро Ланца с бесконечной заботливостью и маньяческой скрупулезностью обрабатывает свои виноградники, производя вина высочайшего уровня. Представленное *Кьянти Рисерва* пишется, с одной стороны, плодом огромного труда, а с другой — отчаянным пунктом для несомненного успеха этого винного дома в будущем. Необыкновенная пастозность вина удаляется уже по цвету — рубиновому, совершенно удивительной интенсивности. Бузет его еще до конца не раскрылся, но в нем уже сейчас ощущаются оттенки красных фруктов и резкие запахи пряностей. На вкус сразу чувствуется сила этого вина, причем заметнее всего выступают танины. Вкус длится долго, создавая во рту ощущение необычайной мягкости и бархатистости. Советуем, как можно дольше держать его в своем погребе, и тогда вино вам отплатит стараниями.

Лучшие годы урожая: 1996, 1995, 1994, 1990.

ROGGIO ANTICO (ПОДЖО АНТИКО)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1976. Владение: семья Гюдер. Энолог: Массимо Албанезе.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчино DOCG*
- *Брунелло ди Монтальчино Рисерва DOCG*

Также производятся: *Россо ди Монтальчино, Альтери*.

Управляет домом Паоло Гюдер. Ее хозяйство, расположенное в удивительно живописной местности на вершине холма, с которого открывается красивейший вид, занимает площадь в 30 га, занятых виноградниками и оливковыми деревьями. Предприятие занимается производством фантастически одного вина — *Брунелло ди Монтальчино*. Фокус лишь в сроках его выдержки. Самое молодое — *Альтери*, чуть более выдержанное — *Россо ди Монтальчино*, и самые выдержанные — *Брунелло* и *Брунелло Рисерва*. Гибкая маркетинговая политика и умелый подход к рынку позволяют Паоло очень грамотно

по балансировать, производя со своего небольшого имения нужное количество вин, которые молниеносно расходятся по всему миру, пользуясь высочайшей репутацией и заслуженной славой. Секрет успеха кроется еще и в умении производить вина ровного качества даже в неурожайные годы.

Brunello di Montalcino

Сорт винограда: Санджовезе Rosso 100%.



Далее в очень слабые годы вино остается очень достойным. Достойным, прежде всего, примером для подражания. Ровный цвет темного гризата с легким сверканьем. Елсичный тон в букете и во вкусе, где на заднем плане пастозными широкими мазками автор набросал фон из ароматов дубовых бочек. Если задуматься над вкусом, можно почувствовать составляющую специй, положенную на зтодуку, шелковистую основу. У вина, несмотря на его «развязность», некоторую даже «важностью», несомненно аристократическое происхождение. Задумавшись о его трансформации в процессе эволюции, и бы удобил его молодому человеку из богатой семьи, очутившемусядали от родительского зорного ока, где-нибудь в престижном колледже, коротающему времени между шутками и кингами и беззаботным времяпрепровождением в сугубо мужской компании с сигарами, шампанским, коньяком и неизбежным похмельем. Но речь идет о «золотой молодежи»: придет время — и юноша одумается, остепенится и рано или поздно превратится в респектабельного, знающего свое дело мужчину с положением в обществе, как известно, Noblesse oblige (положение общывает).

Лучшие годы урожая: 1994, 1993, 1991, 1990, 1989, 1988, 1987, 1985.

POLIZIANO, Azienda Agricola (ПОЛИЦИАНО)

Монтепульчано Стационе, Сиена. Год основания: 1961. Владение: Федерико Карлетти. Энологи: Карло Феррини и Федерико Карлетти.

Наиболее известные вина:

- *Вино Нобиле ди Монтепульчано Винья дель Азиноне (Рисерва) DOCG*
- *Ле Станце (Каберне Совиньон и Мерло) IGT*
- *Элджа (Санджовезе) VdT*
- *Вино Нобиле ди Монтепульчано DOCG*
- *Мареллино ди Скапато Лоза DOCG*

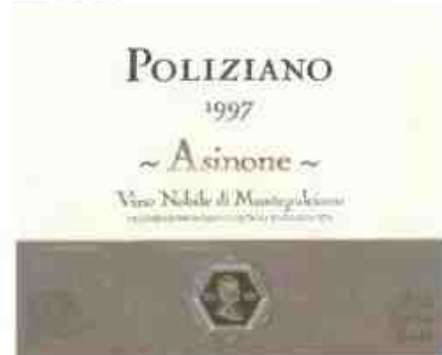
Также производятся: *Россо ди Монтепульчано, Кьянти Колли Сеневи*.

Это самый известный и, пожалуй, лучший и самый дорогой из всех производителей *Вино Нобиле*. Но особая гордость Полициано — их *Станце* и *Элджи* (Санджовезе позднего сбора), два великих супертосканских. Продукт удивительного сочетания Мерло и Каберне, *Ле Станце* 1997 года, — это такое впечатляющее качество, такая индивидуальность и сила характера, что его можно было бы назвать совершенным вином. Одно плохо — нужно обладать терпением, чтобы дать вину полностью раскрыться, а это про-

поойдет лет через пять, не ранее. Такой же по силе и качеству урожай был в 1995 году, когда все три вина Полициано, *Эгеджа*, *Ле Станце* и *Вино Нobile* Азиноне, получили самые высокие баллы и призы в конкурсах и на страницах критики. Площадь виноградников, принадлежащих Полициано, равна 240 га. Из них 42 га отданы под производство *Вино Нobile* ди Монтепульчано; 20 — *Россо ди Монтепульчано*, 40 — *Кьянти Калли Сеневи*, 10 — *Мореллино ди Скенсано*. Состав почвы смешанный, с присутствием туфа и глины, в Мальяно почва каменистая, с большой долей буфа и мергеля, она там красного цвета, благодаря довольно высокому содержанию глины (13%). В Монтепульчано виноградники расположены на высоте 280—440 м над уровнем моря, в Мальяно — на высоте 120 м. Объем производства составляет 500—600 тыс. бутылок в год.

Vino Nobile di Montepulciano Vigna Azinone

Сорта винограда: Прупиоло Джентили (Санджовезе) 90%, Канайоло Неро и Маммело 10%.



Площадь виноградника составляет всего 9 га. Ферментация вина производится в емкостях из нержавеющей стали в течение 10—18 дней при максимальной температуре 32°C. Затем *Вино Нobile* Азиноне проходит стадию выдержки исключительно в барриках на протяжении полутора лет, на смену чему приходит аффинаж в бутылках в течение не менее 8 месяцев. Это мощное аристократическое вино короно пить по особым случаям, лучше всего оно сочетается со вторыми блюдами под соусами с сильным вкусом или выдержанными сырами.

Рекомендуется попробовать вино с *Тигамачи*, блюдом из озерной рыбы, обладающей неповторимым вкусом, которое можно найти только в пограничной зоне между Умбрией и Тосканой. Вино способно выдерживаться в бутылке в течение 15 лет как минимум. В среднем производится от 30 тыс. до 60 тыс. бутылок. *Вино Нobile* Азиноне производится только в лучшие годы, и количество бутылок отражает характер урожая.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1988.

QUERCIAVELLA, AGRICOLA (АГРИКОЛА КВЕРЧАБЕЛЛА)

Греве из Кьянти, Флоренция. Год основания: 1972. Владение: Джузеппе и Себастьяно Кастильони. Энолог: Пидо де Санги при содействии Джакомо Такиса.

Наиболее известные вина:

- *Камартина* (Санджовезе и Каберне) IGT
- *Ватар* (Пино Бьянко и Шардоне) IGT
- *Кьянти Классико Ризерва* DOCG

Также производится: *Кьянти Классико*, *Вин Санто Овенди*.

Успех дома скрывается в отлаженной работе отца и сына, которым удалось составить прекрасную команду. Земельные угодья, занятые виноградниками, занимают 26 га. Предприятие расположено на высоких холмах на юго-западе Греве в Кьянти. Ежегодная производительность достигает 80 тыс. бутылок. Все виноградники расположены на высоте от 350 до 520 м над уровнем моря (средний возраст лозы около 10 лет). Очень низкая производительность с гектара и бережное отношение к виноградникам составляют основу производственной философии дома. В основном здесь заняты выпуском *Кьянти Классико*, но, помимо этого, есть два очень интересных столовых вина: красное *Камартина* и белое *Ватар-Пино*, винифицированное в барриках. Многие винные критики в Италии разделяют точку зрения, что Кверчабелла — это лучший винный дом в Греве. Да это и не удивительно, коль скоро вся техническая сторона вопроса находится в умелых руках Пидо де Санги, а консультирует его сам непревзойденный мастер Джакомо Такис.

Camartina

Сорта винограда: Санджовезе и Каберне Совиньон.

Его производят 18—29 тыс. бутылок с участка земли площадью в 6 га. Возраст лозы составляет 16 лет. Плотность посадки — 4—5 тыс. лоз на гектар. Красное такого высокого уровня всегда лучше пить погоды, когда его возраст позволит ему быть оцененным по достоинству. Хотя у него винные фруктовые ароматы с минеральным оттенком и очень полный вкус, в молодости вино проявляет себя со всей приподлинностью и резкостью, свойственной молодому. Позже приходит спокойствие и зрелость, которые благоприятно подчеркивают его серьезный характер. Основным же счетом винификации *Камартина* остается уникальность почвы и климата его создателей, хотя в вине вино углубляется школа Таюса, повлиявшего на формирование «почерка» Кверчабеллы.

Лучшие годы урожая: 1995, 1994, 1993, 1991, 1990, 1988, 1987.

RIECINE, Azienda Agricola (РИЕЧИНЕ)

Пайоле из Кьянти, Сиена. Год основания: 1972. Владение: Гари Бауманн и Шон О'Каллаган. Энологи: Шон О'Каллаган и Карло Ферриси.

Наиболее известные вина:

- *Ле Джойа ди Риечине Россо Тоскана* (Санджовезе) IGT
- *Кьянти Классико Ризерва* DOCG

Также производится: *Кьянти Классико*.

Земельные угодья, отведенные под виноградники, занимают всего 9 га. Это одно из самых небольших, но очень известных предприятий в Тоскане, которое производит вина, высоко ценящиеся знатоками. В 1971 году сюда приехал из Англии Джон Даниелс с женой Пальминой Абаньяно, благодаря которому и стало процветать винодельческое хозяйство. В Риечине все очень традиционно, от виноградников (Санджовезе, Канайоло, Треббьяно и Мальвазия) до методов винификации и выдержки. В уважении традиций рождаются очень значительные вина, исключительно тонкие и ароматные. Маленькое новшество фирмы — *Джойа ди Риечине*, вино из Санджовезе, которого в лучшие годы производится от 8 до 12 тыс. бутылок, уже успело стать большим событием в мире виноделия. В целом же, вина *Риечине*, кото-

рых создается всего 30 тыс. бутылок в год, отличает особый аристократический стиль, выдающаяся индивидуальность, которой удастся выразить характеристики основного местного винограда Санджовезе и почв, на которых он рождается и умирает, превращаясь в вино, тем самым давая жизнь новому продукту.

La Gioia (Радость)

Софт винограда: Санджовезе 100%.



Это серьезное вино после ферментации, которая длится 2–3 недели, от 18 до 24 месяцев выдерживается сначала в барриках из французского дуба, 45% из которого — новые бочки, затем в 500-литровых *tonno*, также родом из Франции. После этого аффиния составляет 6 месяцев в бутылках и погребе, до того как вино попадет в продажу. Возраст лозы — 25 лет. *La Gioia* производит очень немного, и тот, кому доведется попробовать это восхитительное вино, определенно испытает радость. Иными словами не опишешь ощущения от восприятия одного из самых славных Санджовезе *chito perfetto* (сто процентов). Это очень ароматное вино концентрированного рубинового цвета, сладкое, вязкое и обновляющее во вкусе. Основным индикатором и ключевым словом при описании характеристик *La Gioia* станет «элегантность». Таинная составляющая очень изысканная и разумная. В комплексе букета, который переключается со вкусом, угадываются тона шоколада и ягода. Нотка дуба явно представлена и там, и там, но также элегантно и без всякой навязчивости. Словом, перед нами подлинный образец английской аккуратности, чистоты, педантизма и аристократизма, поселенный на итальянской почве и отобразенный в живописнейшей манере.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1991.

RUFFINO, TENIMENTI (РУФФИНО)

Понтассине, Флоренция. Год основания: 1877. Владение: семья Фолонари. Энолог: Мауро Орсоли.

Наиболее известные вина:

- Кабрё Иль Борго (Санджовезе и Каберне Совиньон) IGT
- Кьянти Классико Ризерва Дукале Орто DOCG
- Ризиторио ди Сантедале (Колорито и Пруньоло) IGT
- Неро дель Тондо (Пино Неро) IGT
- Кьянти Классико Ризерва Дукале DOCG
- Кьянти Классико Сантедале DOCG
- Кьянти Классико Агуано DOCG
- Кабрё Ла Пьетра (Шардоне) IGT
- Либатти (Шардоне и Пино Грigio) IGT
- Кьянти Классико DOCG
- Кьянти IGT

• Ризиторио IGT

Также производится: Кьянти Руффино, Орентио Классико, Трифиде Кьянти.

Автор этих строк начал свою деятельность и сделал первые шаги на поприще итальянского виноделия именно с компанией Руффино в качестве их представителя в 1992–93 годы. В то время это была огромная коммерческая структура. Руффино представляли, помимо своей очень широкой тосканской гаммы, еще массу негосударственных вин практически из всех регионов страны, начиная от Алаго-Аджио до Апулии, под торговой маркой Премью-вини. Сегодня, к сожалению, семья разделилась. Но несмотря на это, они остаются одними из лидеров по производству *Кьянти* самого качественного уровня. Я по-прежнему с бережным уважением отношусь к лучшим винам Руффино, которых в моей личной коллекции немало и к тому же отменных годов, и поверьте, их вина, например *Кабрё* или *Кьянти Классико Ризерва Дукале Орто* (золотая), вполне достойны, чтобы украсить любую коллекцию, даже невзирая на то, что у фирмы очень коммерциализировался стиль производства в последнее время. Руффино располагает более 2 тыс. га земли, расположенной в Кьянти, Кьянти Классико, Монтепульчано и Монтепульчано; всего им принадлежит 14 владений в Тоскане, и около 700 га засажены виноградниками. Из этих земель были выделены так называемые *Tenimenti*, ряд селекционных виноградников, где производились тщательные исследования лучших участков с точки зрения геохимического расположения и почвы, для того чтобы производить вина индивидуального характера и высочайшего качества. Использовавшие усовершенствованные технологии в погребе и исследовательская работа по селекции сортов винограда позволяют Руффино наравнять свой опыт на достижение дух главных целей. Первая — это добиться наилучшего выражения традиционных, благородных тосканских сортов, таких как Санджовезе и Санджовезе Гроссо, на основе которых производятся *Кьянти Классико «Ризерва Дукале»*, *Ризиторио ди Монтепульчано «Иль Претоне Мауро»* и *Вино Нobile ди Монтепульчано «Лидола Нуова»*. Вторая сосредоточена на введении международных сортов, которые позволяют итальянцам производить прекрасные новаторские вина. *Кабрё Иль Борго* и *Кабрё Ла Пьетра* — прекрасные образцы супертопосовских вин. Первое — это смесь Санджовезе и Каберне Совиньон, второе — 100% Шардоне. И то и другое прекрасный пример удачного соединения традиции и новаторских технологий. Виноградники Ла Пьетра и Иль Борго — часть владений Руффино, расположенных в зоне Кьянти Классико. Они были выбраны как самые удачные для Шардоне, Каберне Совиньон и Санджовезе, так как представляют наилучшее сочетание всех необходимых для выращивания именно этих сортов компонентов.

LODOLA NUOVA, TENUTA (ЛОДОЛА НУОВА)

Монтепульчано, Сена. Год основания: 1956. Владение: семья Фолонари. Энолог: Мауро Орсоли.

Наиболее известные вина:

- Вино Нobile ди Монтепульчано Лодола Нуова DOCG

Имение Лодола Нуова расположено вблизи от замка Вальшио в округе Монтепульчано на высоте около 350 м над уровнем моря. Виноград Санджовезе, в местном наречии Пруньоло Давентиле 90%, Канайоло 10%. Производительность с гектара — около 7500 кг.

IL GREPPONE MAZZI, TENUTA (ИЛЬ ГРЕППОНЕ МАЦЦИ)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1956. Владение: семья Фолонари. Энолог: Мауро Орсоли.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчино Иль Греггоне Мацци DOCG*

Имение расположено около местечка Монтальчино на холмах со стороны Сиены, в зоне, называемой Лен Грегги, которая всегда была ценна за свою почву вулканического происхождения, удачное местоположение и благоприятный климат. Виноградники расположены на высоте приблизительно 400 м над уровнем моря. Виноград Санджовезе Гроссо, называемый Брунелло ди Монтальчино 100%. Производительность с гектара — около 7500 кг.

Cabreo Il Borgo

Сорт винограда: Санджовезе 70% и Каберне Совиньон 30%.



Руффино принадлежит обширные владения, передававшиеся из поколения в поколение. Собранные рисунки, изображающие эти владения, известны под именем Кабрео. Поскольку обладание Кабрео всегда было благородной тосканской традицией, Руффино выбрали это название, чтобы воздать честь столь удивительным винам. *Продукты ди Биттуриска*, или Кабрео Иль Борго производится лишь в лучшие годы в среднем в количестве 95 тыс. бутылок с винограда площадью в 19 га. Для создания этого потрясающего вина каждый сорт подвергается винификации по отдельности в емкостях из нержавеющей стали, затем полученные вина выдерживаются в течение 18 месяцев в маленьких французских дубовых бочках, затем соединяются в совершенной формуле ассамбляжа. Аромат и вкус *Кабрео Иль Борго* отражает идеальное сочетание мягкого, шелковистого винограда Санджовезе и более резкого, сильного Каберне. Цвет гранатово-красный, очень интенсивный и темный. Аромат сложный, с нотами ежевики, кедр, шоколада и едва уловимым оттенком ванили. Вкус мягкий и шелковистый, но одновременно мощный и властный, в нем смешиваются ягодные, ореховые и шоколадные ноты. Как и все лучшие красные вина, *Кабрео* может выдерживаться в течение 10 лет и дольше. Рекомендуется подавать с красным мясом, дичью, блюдами в густом соусе и с сырами.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1988, 1987, 1985.

SAN FELICE, Agricola (САН ФЕЛИЧЕ)

Кастельнуово Берарденга, Сиена. Год основания: 1968. Владение: P.A.C. (Риувьоне Адриатика ди Сикурига). Энолог: Леонардо Беллаччини.

Наиболее известные вина:

- *Кьянти Классико Резерва Поджо Россо DOCG*

- *Винорелло (Санджовезе и Каберне Совиньон) IGT*
- *Кьянти Классико Резерва Иль Греггоне DOCG*
- *Анжурона Шардоне IGT*
- *Шардоне IGT*
- *Вин Санто Валь д'Арбиш IGT*
- *Белькаро (Пино Бьянко, Совиньон, Верментино и Рислинг) IGT*
- *Сан Феличе Бьянко Валь д'Арбиш DOC*
- *Кьянти Классико DOCG*
- *Розе ди Канайоло IGT*

Также производится: *Кьянти Классико Резерва Вилла Ла Пальма, Кьянти Классико Вилла Ла Пальма, Бьянко делла Лига Вилла Ла Пальма.*

Владения Сан Феличе расположились в 17 км от Сиены, в самом центре зоны Кьянти Классико, в живописнейшем месте. Борго Сан Феличе даже входит в сеть отелей Шато-Реле (Relais & Chateaux). Отдавая дань традиционному в этих местах производству *Кьянти*, Сан Феличе также специально отвел 18 га виноградников для экспериментов, которыми они занимаются совместно с Департаментом Садоводства при флорентийском университете (в деревне есть даже собственный музей Энологии). Самый замечательный результат этих экспериментов — виноградник Виттиариум, где возделывают виноград, утраченный в ходе столетий и из которого производят около 300 сортов менее известных тосканских вин. Обшире владения простираются на 750 га. К этому еще нужно добавить 65 га владений Камподжовани на землях Брунелло ди Монтальчино, где из них около 35 га засажены виноградниками, а остальные земли отданы под культивирование оливковых деревьев, плоды которых приносят масло *зестра верджине*, предмет особой гордости Камподжовани. Особенная земля, благоприятный климат и оптимальная высота над уровнем моря — основные факторы, благоприятствующие производству вин высочайшего качества. В Сан Феличе уважение к традициям сочетается с авангардизмом исследований и экспериментов в области науки виноделия. Так, в 1968 году впервые именно в Сан Феличе была предпринята попытка создать альтернативу *Кьянти* — осуществлен первый опыт изменения сортового состава традиционного вина. Успешным результатом стало бесплодное *Винорелло*, первое вино в ряду супертоscanских, которые были созданы впоследствии повсеместно в Тоскане и ответ на смелое решение Сан Феличе. *Кьянти Классико Резерва Иль Греггоне* — другое вино, ставшее символом Сан Феличе и всего региона. Его используют в качестве хрестоматийной иллюстрации как одно из наиболее узнаваемых и типичных *Кьянти Классико Резерва* самые маститые авторы, например Хью Джонсон в своем «Всемирном Атласе Вина». Не случайно знаменитая картина Тициана была помещена на этикетку для того, чтобы подчеркнуть всю сбалансированность и элегантность этого вина, Сан Феличе демонстрирует этим свое убеждение в тесной связи виноделия и искусства. Выдающийся *Резерва Поджо Россо*, флагман фирмы, производится в ограниченном количестве и только в годы лучшего урожая. Это прекрасно изготовленное, добротное, очень темное вино, выдержанное в дубе, что сильно заметно. Его утонченность и высокий класс создали хорошую репутацию Сан Феличе по всему миру. В течение последних 10 лет *Поджо Россо*, *Винорелло* и *Брунелло Камподжовани* остаются постоянно в списке лучших вин мира в таком престижном изда-

нии, как «Wine Spectator». Производством, объем которого составляет 1,3 млн. бутылок, сегодня руководит Леонардо Беллаччини.

Chianti Classico Riserva Poggio Rosso (Красная Вершина)

Сорт винограда: Санджовезе 90%, Козерано Тоскано 10%.



Его произвел на свет великий Энцо Морганти, он назвал его «элегантным деревенским». С первых дней вино производится лишь в лучшие годы ограниченным объемом в среднем 45 тыс. бутылок с площади 7 га. Часть виноградников (около 4 га) была высажена в 1974 году, другая часть — в 78-м. Высота над уровнем моря — 380 м. Плотность посадок составляет 3 тыс. лоз на гектар. Ферментация занимает 20–25 дней при температуре 30°C. Выдержка составляет 18–20 месяцев в бочках по 500 л из французского дуба. Затем до 12 месяцев

вино проводит в бутылках в погребах секретели. Это *Chianti Classico* вывело компанию Сан-Феличе в ряды лучших итальянских производителей. Особенно оно потрясает своим богатым и сложным букетом, в котором преобладают ароматы малины, черешни, приностей и перци, гармонично сочетающиеся с легким оттенком дуба. На вкус вино плотное, маслянистое, очень яркое. Его танины, благородные и мягкие, вытесняют кислотность, которая, однако, все же присутствует в этом вине, что гарантирует возможность долгого старения. Необходимо не подражать создателям такого совершенного и гармоничного вина, которое уже давно шагает одним из самых выдающихся образцов *Chianti Classico*. Для меня же лично оно стало образцом вин, которые перестали быть обезличенными, но персонализировались, обрели душу, «очеловечились», благодаря моему личному знакомству с его создателем, энологом Леонардо Беллаччини, очень талантливым и красивым во всех отношениях человеком. У него недавно родилась дочь Лукретция, которой способный отец посылает, как истинный художник, свое творение *Podgio Rosso* 2000 года урожая, попросивший приложить к нему те черты и характеристики, что хотелось бы ему увидеть в своем ребенке — целостности, характера, красоты и благородства.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1990, 1988, 1986.

SANROGIOVANNI (КАМПОДЖОВАННИ)

Монтальчино, Спена. Год основания: 1968. Владение: Сан-Феличе — Р.А.С. (Риуньоне Адриатика ди Сикурита). Энолог: Леонардо Беллаччини.

Наиболее известные вина:

- *Brunello di Montalcino Riserva Vigna del Quercione DOCG*
- *Brunello di Montalcino Камподжованни DOCG*
- *Brunello di Montalcino Камподжованни Riserva DOCG*

Имение расположено на холмах на высоте 350–450 м над уровнем моря, в части, где производится самые великие, дорогие и престижные *Brunello*. Объяснение находится в микроклимате и почвах этого участка. Владения в Камподжованни составляют около 65 га, занятых виноградниками, оливами, каштановыми деревьями и лесом. Особенной гордостью Камподжованни считают, наряду с их винами, оливковое масло *экстра верджине*.

Brunello di Montalcino Riserva Vigna del Quercione

Сорт винограда: Санджовезе 100%.



Речь идет об одном из наиболее сложных и интересных *Brunello*. Виноградник Вина дель Кверционе занимает всего 3 га во владениях Камподжованни Сан-Феличе в Монтальчино. Ферментация с мацерацией занимает 22–25 дней при температуре 30°C. Милолактическая ферментация проходит естественным образом в чанах по 500 л, затем имеет место длительная выдержка в дубовых бочках в течение примерно 3 лет, что уступает место аффинажу в бутылках на протяжении 12 месяцев. В результате получается вино потрясающей структуры и тела. Цвет его рубиново-красный, очень интенсивный, тяготеющий к травяным оттенкам. Аромат исходит от аромата спелых лесных ягод и приностей. Вкус очень элегантный, полный, теплый, с правильной таниновой составляющей. Вино, которое производится в годы урожая исключительного качества и которое можно назвать паритетом, превосходно сочетается с жареным и дичью с добавлением салса большамина этруска (вишневый вкус особой выдержки), козым сыром, иными выдержанными сырами; еще может также служить прекрасным компонентом для медитации.

Лучшие годы урожая: 1997, 1990, 1988.

SAN GUIDO, TENUTA (ТЕНУТА САН ГУИДО)

Болгеря, Ливорно. Год основания: 1940, (1942 — в этот год маркиз высадил у себя впервые в своем родовом имении Каберне Совиньон). Владение: маркиз Никола Инчиза дельа Роккетта. Энолог: Джакомо Такис.

Наиболее известные вина:

- *Bolgheri Sassicaia* (Каберне Совиньон и Каберне Фран) DOC

Владения, отведенные под виноградники, распространяются на площадь в 52 га. Тенута Сан-Гuido, принадлежащая маркизу Инчиза дельа Роккетта, близкому родственнику маркиза Антинори, — это настоящая легенда в виноделии. С 3 тыс. бутылок, выпущенных в 1968 году, он достиг объемов в 100 тыс. уже к 1995 году и 150 тыс. сегодня. В его распоряжении, неподалеку от побережья Тирренского моря, где расположена курортная зона природного парка Ривальто, в производственной зоне Болгеря находится три виноградника: Кастильончелло, расположенный на высоте 350 м над уровнем моря, Сассикайя и Афиянова, разбитые немного ниже. Три четвертых отданы под Каберне Совиньон, остальное — Каберне Фран. Очень низкая производительность с гектара, которая не превышает 35 гектолитров, возраст лозы — 26 лет, винификация в бочках из нержавеющей стали, мацерация в течение 12–15 дней, затем перелив в баррики, в которых вино выдерживается от 18 до 23 месяцев, с последующей выдержкой не менее 1 года в бутылке, составляют скрупулезную основу технологической тайны создания этого вина. Феномен же его величайшей славы, так быстро распространившейся по миру, что купить *Сассикайю* в Италии, на родине, даже несмотря на современные объемы производства, практически невозможно, скрывается, как мне представляется, в другом. Объяснить и тем более понять его можно, прежде всего,

на эмоциональном уровне, когда попробуешь Вино. Самая значительная доля секрета этого божественного напитка принадлежит факту его рождения одним из самых великих энологов Италии, маэстро Джакомо Такисом. Этот современный Джотто итальянского искусства виноделия одним из первых снова в наши дни показал миру, что Италия — это очень сложный мир, переполненный энтузиазмом, творчеством, тщеславием, в хорошем смысле, национальной гордостью, способностью и древнейшей культурой. Такие перьям дал сигнал о начинающемся новом возрождении, которое захлестнуло Италию в очень короткий срок, и не только в виноделии. Словно Петрарка в стихах, воспел он в своих винах любовь к женщине, придан очень тонкий, изысканно эфемерный характер букету. Словно Микеланджело в скульптуре, передал своему творению мужскую силу и мужественность во вкусе. Словно Брунеллески в архитектуре, создал Дотторе Такис прекрасный совершенный стиль облика своих вин. Подобно Медичи, сумел он установить свое господство в мире тосканских вин и сделал это так непрерываемо искусно, что целая плеяда других гениальных молодых энологов устремилась по его стопам и вместе с ним совершила культурную и техническую революцию в редкий для истории срок. Впрочем, тосканцам не привыкать быть первыми.

Sassicaia Bolgheri

Сорт винограда: Каберне Совиньон и Каберне Фран.



Величие, великолепие, важность, возвышенность, восторг — такими словами хочется описать это вино, быть может, наилучшее среди самых значимых и престижных вин Италии. Одно слово — его всегда было. У *Sassicaia* 1990 года нет такого яркого аромата, как в 1988 году, и такой плотности, как в 1985-м, но и вино 1990 года еще раз подтверждает высочайшее благородство и ни с чем не сравнимое его качество. Оно темно-рубинового цвета, густого и блестящего, предвосхищающего пасмурный и сложный букет, в котором различаются ароматы лесных ягод и ванили. На вкус оно бархатистое, полнотелое с прекрасными мягкими танинами и долгим-долгим финалом. Это красное вино из винограда сорта Каберне Совиньон с небольшим добавлением Каберне Фран и в 1995, и 1996, и 1997 годах держит на

сломом высоком уровне планку итальянского виноделия, не верите — попробуйте. *Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992, 1991, 1990, 1989, 1988, 1987, 1986, 1985, 1984, 1983, 1982.*

SAN GIUSTO A RENTENNANO, Fattoria (САН ДЖУСТО А РЕНТЕННАНО)

Гайоле ин Кьянти, Сиена. Год основания: 1905. Владение: братья Мартини ди Чигала. Энологи: Франческо Мартини ди Чигала и Атилио Пальи. Наиболее известные вина:

- *Перкарло* (Санджовезе) IGT
- *Кьянти Классико Ризерва* DOCG
- *Ла Рикольми* (Мерло) IGT
- *Вин Санта Тоскана* (Мальвазия и Треббьяно) VIT

Также производится: *Кьянти Классико.*

На одной из публичных дегустаций в Германии не так давно *Перкарло* 1985 года было вторым, лишь немного уступив бордоскому *Ла Миссон О-Бри* 1978 года на 36 финалистов со всего мира разных годов, начиная с 1970-го и заканчивая 1986 годом. Сегодня виноградники Сан Джусто а Рентеннано, которыми владеют братья Франческо и Лука Мартини ди Чигала, занимают 30,5 га. На них создается вина для истинных ценителей этого напитка. Объем производства составляет около 75 тыс. бутылок в среднем в год. Они, вина, очень естественны и отражают отчетливо дух земли, на которой рождаются. О них можно смело сказать — вина с философией терруара. Они довольно популярны и имеют широкое тяготение к частным коллекциям, будучи производимыми в ограниченных количествах.

Percarlo

Сорт винограда: Санджовезе 100%.



Говорят, что потенциал Санджовезе раскрыт лишь на 70–80%, в отличие от таких французских выюдецев, как Каберне и Мерло, которые «работают» на 90–100% своих возможностей. *Перкарло* не только подтверждает эту мысль, но и показывает, что Санджовезе еще можно поднять на новый уровень, приближая планку качества еще очень долго. Его производится 13–18 тыс. бутылок с виноградника площадью 5,5 га, расположенного на высоте 250–280 м над уровнем моря и обращенного на юг. Возраст лозы составляет 28 лет. Вино характеризует мощь, чистота вкуса, тягучесть, интересная индивидуальность, концентрированность и обилие фруктовых ароматов. Вступление незамедлительное и решительное, чтобы ты не успел опомниться. Развитие и продолжение превалит себя уверенно и выдвигает глубину, а окончание очень мягкое и ровное, обладающее тонким специфич, длится довольно приличное время. Танины в структуре выставляют себя в выходящем свете, успевая быть достигаемыми даже в нелучшие годы.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1990, 1988, 1985.

TUA RITA Azienda Agricola (ТУА РИТА)

Суверето, Ливорно. Год основания: 1984. Владение: Рита Туа и Вирджинию Бисти. Энолог: Лука д'Аттома (предыдущий), Стефано Кьоччолли (нынешний).

Наиболее известные вина:

- *Редигаффи* (Мерло) VIT
- *Джусто ди Понфи* (Каберне Совиньон и Мерло) VIT
- *Перлато дель Боско Риссо* (Санджовезе) VIT
- *Салено* (Шардоне, Гевюртцтраминер и Рислинг Ренано)

Также производится: *Перлато дель Боско Инвино.*

Последнее время Рита Туа занимается пересоборудованием своего предприятия и расширением владений. Виноградники сегодня достигли площади 10 га. Волна нововведений и новшеств полностью охватила это

небольшое, но уже очень модное предприятие. Сменился и энолог, хотя очень сложно говорить об изменениях в винах, потому что новый винодел приступил к выполнению своих обязанностей лишь с урожаем 1999 года, и нам выводы делать пока еще рано. Но те вина, которые можно смело считать творением Луи д'Аттома, вполне достаточны для того, чтобы назвать Туа Ригу одним из наиболее перспективных производителей вин не только в Суверето, но и в Тоскане, и еще шире — в Италии. В их ряду наиболее респектабельно выглядит *Джусто ди Нотри*, собравшее всевозможное золото, призы и дипломы самых известных и выдающихся конкурсов и премий. Рейтинги в международной прессе говорят в пользу того, что вина Туа Риги вышли и на международный рынок и отвоевывают там себе приличное пространство.

Redigaffi

Сорт винограда: Мерло 100%.

Этого авторского Мерло производится всего 2 тыс. бутылок. Восхитительный вкус характеризует полнота ощущений, мощь и богатство. Вкус длительный, длительно же и послевкусие. Многообещающее начало полностью оправдывает себя. Своим успехом вино подтверждает тезис о том, что иммигрантское Мерло и некоторые другие сорта очень неплохо почувствовали себя в дивном своей красотой Суверето, чей засушливый климат дополняется и смягчается географией мая, выступающего глубоко в море, которое щедро обеспечивает эти земли ветрами и морской влагой. Как следствие, типично высокий уровень алкоголя, полученный из винограда в жарком климате, превосходно смешан с богатством кислот и танинов. Во рту создается сложное ощущение полноты, объемности и одновременно глубины, сложности и огромного потенциала, которые предваряет, умело подготавливая к вступлению «основных сил», потрясающей красоты глубокий цвет и аромат, в котором угадываются и запечатываются тона черных ягод, фруктов и обжаренного кофе. Стоит приехать сюда, в Суверето, специально, чтобы увидеть красоту этого края, кромку моря, холмы, «заваленные отрусским хламом», толстое тело острова Эльбы, развалившегося наплетив и поиробонев этого величественного и интересного вина, новой странички в мировой книге Мерло, написанной итальянцами.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

VAL DI SUGA — TENIMENTI ANGELINI (ВАЛЬ ДИ СУГА)

Монтальчино, Сиена. Год основания: 1981. Владение: Тенименти Анжелини. Энолог: Марко Кальзолари.

Наиболее известные вина:

- *Брунелло ди Монтальчино Вина дель Лаго DOCG*
- *Брунелло ди Монтальчино Вина Спунталли DOCG*
- *Брунелло ди Монтальчино Ризерва DOCG*

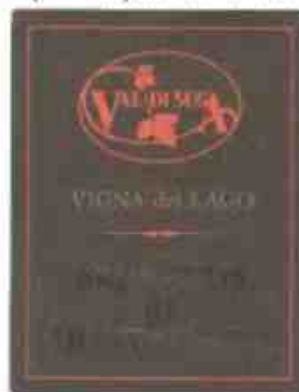
Также производится: *Брунелло ди Монтальчино, Россо ди Монтальчино.*

Дому Тенименти Анжелини принадлежат обширные угодья в местности Валь ди Кава в Монтальчино. А всего семья Анжелини владеет тремя хозяйствами в Тоскане — в Кыги Классико им принадлежит Сан Леонцио, в Монтальчино — великое предприятие Валь ди Суга, а в Монтепульчано (одна из самых известных марок *Вино Нобиле*) — Тенута Трерозе. Владения Валь ди Суга простираются более чем на 70 га, 36 из которых отдали под

виноградники. Земли вокруг Монтальчино делятся на два очень разных типа: на северо-западе почва очень плодородна, на вид это красивая череда возделанных холмов; на юге природа почти дикая, возделываемые земли буквально вырваны у бескрайних лесов, по которым свободно разгуливают кабаны и косули. Такая разница природных характеристик очень сильно влияет на свойства винограда в этих двух зонах. С северной стороны виноград более мягкий и душистый по сравнению с виноградом с южной стороны. Смешение северного и южного винограда дает *Брунелло*, который считается «практически совершенным». Единственная фирма, владеющая виноградниками в обеих зонах, — это Валь ди Суга. На всех стадиях производства вина Валь ди Суга соединяют в себе традиции и самые современные технологии. Эта философия проявляется в особом внимании к процессу выдержки вин в дорогих дубовых бочках. *Брунелло* выдерживается здесь в течение 36 месяцев под ежедневным присмотром специалистов. В бочках совершенствуется вкус *Брунелло*, становится все более изысканным букет, формируется цвет.

Brunello di Montalcino Vigna del Lago

Сорт винограда: Санджовезе Трессо 100%.



В год производится в среднем 6,8 тыс. бутылок этого вина. Вина дель Лаго (Лоза у озера) — это виноградник с традиционной засадкой в 3,6 тыс. лоз на гектар, расположенный на высоте 280 м над уровнем моря и обращенный на северо-запад. Близость маленького озера, от которого он берет название, определяет климат, делая его особенно мягким, от чего букет и структура *Брунелло ди Монтальчино* становятся более сбалансированными и гармоничными. В каждом из трех яру, Вина дель Лаго, Понеруччо и Спунталли, основными слагающими успеха остаются 5 компонентов: винодельческая традиция, виноградарство, энология, почва и климат. Каждый из этих факторов по-своему сочетается в каждом винограднике, рождая вино высочайшего качества, но с совершенно разными характеристиками. *Вина дель Лаго* может по праву считаться наилучшим выражением *Брунелло ди Монтальчино*. Я рекомендую откупоривать бутылку хотя бы за три часа до дегустации. *Вина дель Лаго* особенно хорошо пить с жареным, хрустящим мясом, благородной дичью, хорошими шпательными сырами. Наилучшее сочетание: оленя и дикая утка над сморчанном стусом.

Лучшие годы урожая: 1993, 1990.

VECCHIE TERRE DI MONTEFILI, Azienda Agricola (ВЕККИЕ ТЕРРЕ ДИ МОНТЕФИЛЬИ)

Пашано им Кьянти, Флоренция. Год основания: 1980. Владение: Роккальдо Акути. Энолог: Витторно Фиоре.

Наиболее известные вина:

- *Лифинетто Калли делья Тоскана Чинтфале (Санджовезе) IGT*
- *Кьянти Классико DOCG*

- *Бруно ди Рокка Колли делья Тоскана Централье* (Каберне Совиньон и Санджовезе) IGT
- *Винья Реджис* (Шардоне, Совиньон и Траминер) IGT

Также производятся: *Квинти Классико Анфитеатро Ризерва*.

Семья Акути купила компанию в 1979 году, и с тех пор ее целью всегда было производство вина самого высокого качества. Владения компании составляют примерно 20 га, из них 12 га заняты виноградниками. Компания производит 4 сорта вина. Основное — *Квинти Классико DOCG Веккие Терре ди Монтефиальи* из 100% Санджовезе. Алкогольную и малолактическую ферментацию вино проходит в емкостях из нержавеющей стали, затем переливается в дубовые бочки вместимостью 30 гектолитров на один год, после чего разливается в бутылки и выпускается в продажу. Существует, кроме того, версия *ризерва*. Другое вино — *Анфитеатро* (также 100% Санджовезе). Алкогольную и малолактическую ферментацию оно проходит в емкостях из нержавеющей стали, затем переливается в баррики по 350 литров на один год, затем бутылкуется и проходит аффинаж в течение, по крайней мере, одного года. Третье вино — *Бруно ди Рокка* (60% Каберне Совиньон, 40% Санджовезе). Алкогольную и малолактическую ферментацию проходит в емкостях из нержавеющей стали, затем переливается в баррики по 350 литров на один год, а далее все происходит по аналогии с *Анфитеатро*. И наконец, *Винья Реджис*: 80% Шардоне, 15% Совиньон Блан, 5% Траминер. Алкогольную и малолактическую ферментацию это белое вино проходит в барриках, выдерживается в них в течение 6 месяцев, затем переливается в бутылки на 10 месяцев, и только после этого поступает в продажу. Веккие Терре ди Монтефиальи можно по праву назвать одним из наиболее перспективных среди тосканских виноделов нового поколения.

Анфитеатро

Сорт винограда: Санджовезе 100%.



Его производит около 12 тыс. бутылок с виноградника площадью всего в 2 га. Очень сочные краски дополнены поразительной плотностью вина. Букет его открывает в себе удивительную гамму ароматов, среди которых вино выступают вперед тона свирольны и голубицы, приносящие во вкус яркое начало сладости, ароматности и свежести. Первое ощущение по времени дегустации связывает вино с мягкостью и бархатистостью. Но вслед за этим постепенно нарастает волна тантов, которая удерживает ваше внимание и своей властью переходит затем в послевкусие, довольно сдержанное и сухое, но этим особенно располагающее к себе. Не хватает вину энергии и мощи, но это его

только украшает, смягчая редкость красок и округляя его образ. В целом, о вине складывается мнение как об алегантном, довольно сложном и отчасти противоречивом. В руке винали в «Гамберо Россо», когда иностранные сорта винограда вошли на передовую сцену, не так-то просто привлечь внимание к произведениям из традиционных тосканских сортов винограда. *Анфитеатро* это удастся и удастся очень неплохо.

Лучшие годы урожая: 1996, 1995, 1994, 1993, 1991.

Материалы готовятся к публикации в следующем издании:

- ALTESINO (АЛЬТЕЗИНО)
Brunello di Montalcino
- BADIA A COLTIVUONO (БАДИА А КОЛЬТИВУОНО)
Sangiovese
- CAPEZZANA (КАПЕДЗАНА)
Villa di Capezzana Carmignano Riserva
- GASTELLARE DI CASTELLINA (КАСТЕЛЛАРЕ ДИ КАСТЕЛЛИНА)
I Sodi di San Niccolò
- CASTELLIN VILLA (КАСТЕЛЛИН ВИЛЛА)
Chianti Classico Riserva Poggio delle Rose
- CERBAJONA (ЧЕРБАЙОНА)
Brunello di Montalcino
- COSFANTI ANDREA (АНДРЕА КОСТАНТИ)
Brunello di Montalcino
- GRATTAMACCO (ГРАТТАМАККО)
Bolgheri Grattamacco
- INNOCENTI VITTORIO (ВИТТОРИО ИННОЧЕНТИ)
Vino Nobile di Montepulciano Riserva
- LA BRANCAIA (ЛЯ БРАНКАЯ)
La Brancaia
- LA CERBAJOLA — SALTONI (ЛЯ ЧЕРБАЙОЛА — САЛЬТЮНИ)
Brunello di Montalcino
- LE MACCHIOLE (ЛЕ МАККИОЛЕ)
Paleo Bolgheri Rosso Superiore
- MACHIAVELLI, ANTICA FATTORIA (АНТИКА ФАТТОРИА МАКИАВЕЛЛИ)
Ser Niccolò Solatio del Tani
- MASTROJANNI (МАСТРОЯННИ)
Brunello di Montalcino Schiena d'Asino
- PACENTI, SIRO (СИРО ПАЧЕНТИ)
Brunello di Montalcino
- ROGGIOPIANO, FATTORIA (ФАТТОРИА ПОДКОПЬЯНО)
Rosso di Sera
- SAN FABIANO CALCINALA (САН ФАБЬЯНО КАЛЬЧИНАЛА)
Cerviolo Rosso
- SELVAPIANA (СЕЛЬВАПИАНА)
Chianti Rufina Riserva Vigneto Buccheriale
- TALENTI — PODERE PIAN DI CONTE (ТАЛЕНТИ — ПОДЕРЕ ПИАН ДИ КОНТЕ)
Brunello di Montalcino
- TENUTA DEL TERRICCIO (ТЕНУТА ДЕЛЬ ТЕРРИЧЧИО)
Lupicain
- VICHIOMAGGIO, CASTELLO DI (КАСТЕЛЛО ДИ ВИККИОМАДЖО)
Ripa delle More
- VIGNAMAGGIO (ВИНЬЯМАДЖО)
Chianti Classico Mona Lisa Riserva
- VERRAZZANO (ВЕРРАДЗАНО)
Chianti Classico Riserva
- VILLA SARAGGIO (ВИЛЛА САРАДЖО)
Chianti Classico Riserva Solatio Basilica
- VOLPAIA, CASTELLO DI (КАСТЕЛЛО ДИ ВОЛЬПАЯ)
Coltassala

Умбрия

**ARNALDO CAPRAI — VAL DI MAGGIO
(АРНАЛЬДО КАПРАЙ — ВАЛЬ ДИ МАДЖО)**

Монтефалько, Перуджа. Год основания: 1971. Владение: Арнальдо Капрай. Энолог: Аггилио Пальи.

Наиболее известные вина:

- Монтефалько Сакрантино 25 Анни DOCG
- Сакрантино ди Монтефалько (Рижера) DOCG
- Сакрантино ди Монтефалько Пассито DOCG
- Россо ди Монтефалько (Рижера) DOC
- Прекетто деи Калли Мартини, Прекетто Витале, Белмондере DOC

Также производится: Монтефалько Витале, Прекетто дель Умбрия.

В 1971 году Арнальдо Капрай, предприниматель текстильной промышленности, покупает имение Валь ди Маджо, чтобы осуществить свою давнюю мечту — основать винодельческое хозяйство. С первых дней к нему приходит головокружительный успех. В 1988 году руководство фирмой переходит к сыну Арнальдо, Марко Капрай, который окончательно утверждает ассортимент вин, производимых на предприятии. Погреба, современные и функциональные, разделены на две секции — в одной происходит винификация в емкостях из нержавеющей стали вместимостью 13,5 тыс. гектолитров, в другой — аффинаж. Кроме того, есть и бочки славянского дуба (на 1,5 тыс. гектолитров) и около 1,3 тыс. барриков *Алле, Триса, Невер* общей вместимостью 3 тыс. гектолитров. Площадь виноградников в настоящее время составляет 90 га, но скоро увеличится до 150 га. Виноградники расположены между Вальдо Каттанео, Беваля и Монтефалько, в зонах DOC и DOCG. Климат в этих местах континентальный, с жарким и довольно сухим летом и холодной зимой. Из сортов винограда возделывают в основном Сакрантино, Санджовезе, Мерло, Каберне Совиньон, Прекетто, Шардоне и Совиньон. Арнальдо Капрай производит около 750 тыс. бутылок в год. Его по праву называют одним из лучших виноделов Италии. Даже существует некая мода на его вина среди самих виноделов: автору приходилось быть свидетелем того, насколько Арнальдо Капрай популярен в среде своих коллег.

Sagrantino Montefalco 25 Anni

Сорт винограда: Сакрантино 100%.



Виноградники, на которых рождается это вино, занимают 4 га и расположены на высоте от 250 до 400 м над уровнем моря с обращением на юго-восток. Их возраст составляет от 7 до 20 лет. Период мацерации у вина занимает около 30 дней при температуре, превышающей 30°C. Аффинаж проходит в барриках в течение 25–30 месяцев в зависимости от урожая, а затем продолжается в бутылках в течение 10 месяцев. Цвет вина глубокой рубиново-красный, плотный, с темно-гранатовым, почти черным, оттенком. Букет несет в себе очень сильные ощущения и концентрированные обильные запахи с нотками спелых фруктов, аромат можно охарактеризовать как приятно пряный, гармонично сочетающийся с тонкими ванильными

нотами, заимствованными у дубовых барриков. Вкус мощный, мякочный и бархатистый, с настойчивым и гармоничным послевкусием. В молодости у вина резко довлеют танины, показывая на целесообразность раннего откупоривания бутылки. Рекомендуется подавать к жаркому и дичи под обильными насыщенными соусами, а также к пикантным сырам. Примечание: вино предполагает длительную выдержку, по крайней мере, от 15 до 25 лет.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993.

DECUGNANO DEI BARBI, Azienda Agricola (ДЕКУНЬЯ-НО ДЕИ БАРБИ)

Орвието, Терни. Год основания: 1973. Владение: Клаудио Барби. Энолог: Корrado Куньяско.

Наиболее известные вина:

- Орвието Классико «Аль» DOC
- Орвието Классико Декугнано деи Барби DOC
- Орвието Классико Турриниер-Небес DOC
- Россо дель Умбрия «Аль» (Санджовезе, Монтепульчано и Канайоло) IGT
- Лаго ди Корбара Барбик Барби IGT

Также производится: Поно дель Русо Барби, Декугнано Лаго ди Корбара, Орвието Классико Барби, Декугнано деи Барби Броти Методо Классико.

Сельскохозяйственное предприятие Декугнано деи Барби расположено в округе Орвието, в местечке Фоссетелло ди Корбара. Это старинная зона производства белого Орвието Классико. Вино из Декугнано производится с XIII века, свидетельства о нем появляются уже в документах 1200 года, но археологические данные говорят о том, что эти земли начали возделывать гораздо раньше. В те времена эта территория являлась собственностью Ватикана. В наши дни Декугнано деи Барби отличают передовые технологии и особая философия виноградарства, которая сочетает в себе традиционализм с новаторством. Современная обработка винограда очень качественна, она сподобилась на нет присутствие в винограде пестицидов. Химическая обработка насекомых и сорняков запрещена. Вино проходит долгую стадию ферментации, далее оно выдерживается в барриках при температуре 13–14°C. Площадь виноградников, принадлежащих компании, составляет более 30 га. Вне всякого сомнения, можно утверждать, что Декугнано деи Барби — это лучшее предприятие в Орвието с точки зрения качества производства этого вина.

Orvieto Classico II

Сорта винограда: Прекетто 50%, Прекетто 20%, Верделло 15%, Друнеджо 10% и Мальвозия 5%.



Выдержка вина проходит в специальных подземных хранилищах, не менее 3 месяцев, и только после этого поступает в продажу. Его цвет соломенно-желтый, в процессе старения становится немного ярче. Аромат насыщенный, но легкий и очень оригинальный. Вкус темноватый, фруктовый, сухой и очень свежий, в конце у него особые свежие ноты. Рекомендуется в качестве аперитива, с соусами, рыбными блюдами. Замеча-

тельно сочетается с устрицами и другими морепродуктами. Отпугивать такое вино между двумя и тремя годами, но оно может стареть до 4–5 лет. Дом Джузеппе лей Барби — признанный лидер в производстве *Орвието Класико*.
Лучшие годы урожая: 1999, 1998.

LUNGAROTTI, CANTINE GIORGIO (КАНТИНЕ ДЖОРДЖО ЛУНГАРОТТИ)

Торджано, Перуджа. Год основания: 1962. Владение: Джорджо Лунгаротти. Энолог: Тереза Северини Лунгаротти.

Наиболее известные вина:

- *Торджано Россо Ризерва Рубеско Вина Монтиччио DOCG*
- *Торджано Каберне Совиньон DOC*
- *Сан Джорджо Россо дель Умбриа* (Каберне Совиньон, Санджовезе и Канайоло) IGT
- *Ниль Вессило Россо дель Умбриа* (Каберне Совиньон и Пино nero) IGT
- *Торджано Бьянко Тирре ди Джессо Вина Ниль Пино DOC*
- *Торджано Шардоне Пасадум DOC*

Также производится: *Джубиланте, Брети Методо Класико*.

Когда уходит великие люди, все скорбит, и скорбь эта не безмолвна, она выливается в многочисленные высказывания, суждения и воспоминания. И по количеству этих высказываний можно судить о значении человека и его следе, оставленном в сердцах людей. Джорджо Лунгаротти был великим виноделом и хорошим человеком. Когда он умер, о нем заговорили все. Он первым внес Умбрию в список мировых регионов, создающих великие вина. Он продемонстрировал всем, что в Торджано, на холмах южнее Перуджи можно производить красные вина, способные стариться. Его белые стали не менее значительными. Именно всецело благодаря ему в Умбрии появились первые DOC и DOCG. Джорджо Лунгаротти, великий винодел Умбрии, ушел. Но история его не закончилась, его дело продолжилось, а великие вина, давно переставшие быть достоянием только Умбрии, но сделавшие итальянское вино всемирно известным, создаются его семьей. Кларой Лунгаротти и Терезой Северини Лунгаротти. Сегодня им принадлежат 260 га земли, отданной под виноградники, на которых производится вина, выпускаемые в объеме 2,5 млн. бутылок.

Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio

Сорта винограда: Санджовезе 70%, Канайоло 30%.



Вина урожая 1988 года было разлито 109 тыс. бутылок. Это основное вино дома. Другое, например, известного вина *Сан Джорджо*, для сравнения, было разлито в тот же год всего 38,45 тыс. бутылок. Виноградник Монтиччио занимает 20 га. Возраст лозы — 5–9 лет. Все усилия виноделов направлены на производство лучшего, наиболее представительного продукта Лунгаротти, *Торджано Ризерва Вина Монтиччио*. И это им удается. У вина сияющий рубиновый цвет с гранатовым отливом. Ароматы, весьма отчетливые и ощутимые, на первый план выводит тона черной смородины и застывшей вишни, элегантно подчеркнутые нотками старой земли. Поверх этих запахов наложен тон дерева, очень тон-

кий и наисканящий. Во рту вино себя проявляет с достоинством, впечатляя, прежде всего, своим богатством и зрелостью, матеростью танинов. Вину нужен значительный срок, чтобы быть правильно пошатым, не случайно лучшими по-прежнему считаются вина 78-го и 88-го годов. *Вина Монтиччио* — превосходно, его сильная сторона заключена в необычайной зрелости, а не в мощи, как это имеет место у другого умбрийского бриллианта — *Монтэфалько Сограстино*.
Лучшие годы урожая: 1990, 1988, 1978.

CASTELLO DELLA SALA (КАСТЕЛЛО ДЕЛЛА САЛА)

Фькулле, Терни. Год основания: 1940. Владение: Пьеро Антинори. Энолог: Мауриньо Анжелетти.

Наиболее известные вина:

- *Черваро дельла Сала* (Шардоне и Грекетто) IGT
- *Муффато дельла Сала* (Совиньон, Грекетто, Гевюртцтраминер и Рислинг) IGT
- *Пино Неро IGT*
- *Шардоне дельла Сала IGT*

Также производится: *Совиньон дельла Сала, Орвието Класико Кастелло дельла Сала*.

Виноградники Кастелло дельла Сала, принадлежащие маркизу Антинори, раскинулись на значительной территории, занимающей 140 га. На них рождается и создается одно из лучших белых вин Италии — великое *Черваро*. Другим не менее ярким вином, производимым тут, следует назвать *Муффато дельла Сала*. Этот дом был одним из первых, кто пересмыслил принципы производства вин в Умбрии, со свойственной Антинори смелостью и грамотностью, отказавшись от количества в пользу качества. Очень скоро вина Кастелло дельла Сала стали образцами стиля и моделью для подражания для всего регионального виноделия. Ренцо Котарелла, который долго управлял имением, а сейчас контролирует производство всех вин Антинори, именно здесь создал великие белые вина, оказавшие влияние на многих виноделов как в Умбрии, так и далеко за ее пределами.

Cervaro della Sala

Сорта винограда: Шардоне 80% и Грекетто 20%.



У вина сверкающий золотисто-желтый теплый цвет. Буquet представляет собой равновесный баланс между фруктовыми тонами, преимущественно ананасовыми, абрикосовыми и банановыми, с одной стороны, и минеральными нотами кремния — с другой. Во вкусе присутствует восхитительная гармония, несмотря на то что в начале дегустации выделяется выстойный дубовый тон. В целом вино стоит охарактеризовать как зрелое, округлое и сильное, обладающее длительным и соответствующим вкусу послевкусием. С точки зрения автора,

речь идет об одном из лучших итальянских белых.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992, 1990, 1989, 1988.

Марке

Boccadigabbia, Azienda Agricola (Боккадигаббия)

Чивитанова Марке, Мачерата. Год основания: 1970. Владение: Эльвидо Алессандри. Энолог: Фабрицио Чуфолли.

Наиболее известные вина:

- *Акронте* (Каберне Совиньон) IGT
- *Альдонис Марке Шардоне* IGT
- *Минтажнерис Марке Шардоне* IGT
- *Ла Кастиеллетти Пино Гриджо* IGT
- *Монсатурус Марке Бианко* IGT
- *Салтатиккио Марке Санджовезе* IGT
- *Пья Джироне Марке Пино Неро* IGT
- *Россо Пичино* DOC

Также производится: *Тарби*.

Вслед за аннексией территорий Марке в пользу Неаполитанского короля, 100 именитый Чивитановы отошли от религиозной Конгрегации вице-королю Италии Евгению Богарне в начале XIX столетия, при Наполеоне в период, когда начался всплеск интереса к виноделию во Франции, сопровождавшийся серьезными техническими и научными достижениями в этой области. Отпечаток французского присутствия виден и сегодня на предприятии Эльвидо Алессандри, купившего одно из этих имений, — здесь отдают предпочтение таким сортам, как Каберне Совиньон, Пино Нуар и Шардоне. Расположенное очень близко от морского побережья, обращенное на юго-запад, владение Боккадигаббия простирается от вершины холма ко рву Акронте, который выходит к Адриатическому морю, отчего климат его сильно отличается от климата близлежащих долин. Почва в этой местности песчано-известняковая. Виноградники, принадлежащие дому, расположены на территории, занимающей 12 га.

Akronte

Сорт винограда: Каберне Совиньон 100%.

Акронте, моностабиный Каберне, выдержанный в небольших бочонках из французского дуба, родом происходит из крохотного виноградника, расположенного всего в сотне другой метров от прибрежной морской кроваки. Адриатика ласкает лозу своими теплыми ветрами, принося в летние вечера легкое прохладное дуновение и избавление от нестерпимого зноя, шаляющего днем знолом и сахаром, которому суждено переродиться в потенциально несомый и авторитетный алкоголь. Французский стиль по-итальянски — так можно было бы охарактеризовать это вино, чья прилично зрелые и манящие ароматы располагают к себе любого строгого ценителя и знатока вина. Черный смородин, молотый черный перец и кофе — вот лишь часть элементов, формирующих изысканный и яркий букет *Акронте*. Вкус, следующий за восприятием вина через нос, не менее привлекателен и содержит в себе все достоинства серьезного продукта — мощь, плотность и элегантность. Послевкусы не бесконечны, но сиюминутность восприятия вина остается главной положительной чертой его характера, будучи легко сравнимой с неожиданной вспышкой, поразившей ваше воображение и заставляющей вас задуматься о том, что это было.

Лучшие годы урожая: 1996, 1995, 1994, 1993, 1992.

GAROFOLI GIOACCHINO, Casa Vinicola (ГАРОФОЛИ)

Лорето, Анкона. Год основания: 1901. Владение: Франко, Данте, Карло и Джинфранко Гарофали. Энолог: Карло Гарофали.

Наиболее известные вина:

- *Вердиккьо Классико dei Castelli di Jesi Superiore Podium* DOC
- *Россо Конеро Ризерва Россо Аббатано* DOC
- *Россо Конеро Вина Пьяскарда* DOC
- *Вердиккьо Классико dei Castelli di Jesi Superiore Serra Fioresi* DOC
- *Вердиккьо Классико dei Castelli di Jesi Superiore Mastroma* DOC

Также производится: *Россо Пичино Колле Амбро, Камерас, Ле Тирозе Вердиккьо Пичино*.

Корни виноделов Гарофали восходят к 1871 году, когда Антонио Гарофали начал производить и продавать местные вина. Его сын Джозаккино продолжил дело и в 1901 году добился для него официального статуса. В свою очередь, его сыновья, Данте и Франко, унаследовали бизнес и своими усилиями консолидировали компанию. Следуя семейной традиции, сыновья последнего, Карло и Джинфранко, вступили в дело. Они работали вместе, продвигая дом Гарофали и с точки зрения производительности и с коммерческой точки зрения. Компания развивалась, всегда сохраняя философию производства вина отменного качества. Карло Гарофали, энолог, постоянно применял современные технологии виноделия, приобрел огромный опыт, благодаря чему компания стала цениться как одна из престижнейших виноделен не только в Марке, но и во всей Италии. Джинфранко Гарофали укрепил и рационализировал коммерческую структуру компании, добился эффективной организации, хорошей дистрибуции продукции в Италии и на международном рынке. В свое время братья Гарофали, наследники основателя компании Джозаккино, сосредоточились, главным образом, на производстве двух вин мировой категории DOC, самых известных за пределами Италии: *Вердиккьо dei Castelli di Jesi* и *Россо Конеро*. Сегодня Гарофали предлагают несколько разновидностей этих наименований — *Серра Фioresi, Подиум, Мастрома* у *Вердиккьо* и *Абатано, Вина Пьяскарда* у *Россо Конеро*. Линия *Ле Камете* предвзначена для небольших партий экспериментальной продукции с недавно образованных виноградников сортов Каберне, Шардоне и Пино Неро. Виноградники семьи Гарофали на сегодняшний день занимают площадь 36 га.

Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi Superiore Podium

Сорт винограда: Вердиккьо 100%.



У вина отчетливые и устойчивые цветочные запахи, смешанные с цитрусовыми и яблочными тонами. Из орехов выделяется сладковатый тон каштана. Во вкусе *Подиум* проявляется себя как полнотелое, концентрированное, богатое и мощное вино, которое при этом остается очень мягким, эластично структурированным, с очень тонким, даже осторожным привкусом миндаля в послевкусы. Сложно даже представить себе, что речь идет о *Вердиккьо Классико*, довольно простом «рыбном» вине с обычной кислотностью и тонизирующими свойствами, настолько оно серьезнее.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

LA MONACESCA, Fattoria, Azienda Agricola (ЛА МОНАЧЕСКА)

Мателлика, Мачерата. Год основания: 1966. Владение: Казимиро Чифола.
Энолог: Роберто Чипрессо.

Наиболее известные вина:

- *Мирум* (Вердиккио, Шардоне и Совиньон) *Marche Bianco IGT*
- *Мирум* (Вердиккио и Шардоне) *Marche Bianco IGT*
- *Вердиккио ди Мателлика Ла Моначеска (Рижети) DOC*
- *Экземпляр Марке Шардоне IGT*

Также производится: *Вердиккио ди Мателлика*.

Фаттория производит только белые вина, однако в скором времени планируется ввести и производство красных. С 1 га собирается 50 центнеров очень зрелого винограда, из которого производится *Мирум*, белое местное вино, выдержанное в емкостях из нержавеющей стали в течение 18–24 месяцев, а затем еще в течение года в бутылках. Два вида *Вердиккио ди Мателлика DOC* (кроме *Ла Моначеска* и обычного) отличаются благородной сбалансированностью, нетипичной для Марке, что приближает их к великим белым винам Северо-Восточной Италии. В год производится около 100 тыс. бутылок. Казимиро Чифола со своим сыном Альдо и их энолог Роберто Чипрессо волнуют публику своими белыми винами вот уже более 10 лет. Компания Фаттория Ла Моначеска расположена в округе Мателлика, точнее, в коммуне Моначеска, в 4 км от центра города вдоль дороги, ведущей к Фабриано. Погребца находится в Потенца Пичена. Провинция называется «Мачерата». Все поместье занимает 85 га, 27 отданы под виноградники, из них 20 га — Вердиккио, 2 га — Шардоне и Совиньон Блан, 5 га — Санджовезе и Мерло. Альта Валле дель Эзано — одна из самых живописных долин в Марке. Она полностью защищена от бризов с Адрриатикскими горами, простиравшимися с севера на юг. В период Палеолита в этой долине было соленое озеро, поэтому почва очень богата минеральными солями. Эти характеристики, помноженные на континентальный климат, позволяют производить вина потрясающего характера с тончайшим и редким букетом, которые могут выдерживаться в течение многих лет. Название Моначеска происходит от поселения небольшой группы бенедиктинских монахов, бежавших от преследований Лонгобардов около 900 года н.э. Они построили на этой земле церковь и монастырь. Казимиро Чифола, бизнесмен, занимающийся обувным делом, был поражен красотой местности и основал здесь нынешнюю фирму в 1966 году. Тогда же были посажены виноградники Вердиккио, затем здесь же, рядом с виноградниками была построена винодельня для ферментации и розлива вина в бутылки, а на побережье, в Потенца Пичена, — погребца. В 1973 году было произведено первое *Вердиккио ди Мателлика Ла Моначеска*. В 1982-м владение достигло нынешних размеров, был посажен новый виноградник Вердиккио, а также виноградники Шардоне и Совиньон Блан, а с 1994 года запущен «красный проект» — посадка Санджовезе и Мерло, что не удивительно, так как в начале 1900 года на этой земле производилось *Мателлика Россо*, красное вино, высоко ценящееся в международной энологии. Общая производительность дома на сегодняшний день составляет 110–130 тыс. бутылок, которые пользуются неизменным спросом и в Италии, и за рубежом.

Mirum Marche Bianco

Сорт винограда: *Вердиккио, Шардоне и Совиньон*.



Весьма эффективное вино, по-другому его не назовешь. Эффектность начинается с того, что у *Мирума* нетипичный глубокий желто-соломенный цвет, следы полерутой зеленоватый блеском. Аромат впечатляет не меньше. В нем присутствуют и тона авокадо, и миндаля, и жельсино, и даже легчайший след — напоминание об анисе. Вкус, полный и богатый, завершает общую картину исключительности вина. Он очень богат и концентрирован. Пивоца винограда составляет 3 га. Расположен он на высоте 400 м над уровнем моря, экспозиция северно-южная, почва преимущественно глинистая, плотность посадок 1800 лоз на гектар. В процессе винофикации виноград, собираемый вручную, после того как он не созревал в течение приблизительно двух недель на виноградниках, много отжаривается, ферментируется в емкостях из нержавеющей стали в течение 20 дней при контролируемой температуре 20°C, с осадком. Тем временем естественным образом происходит малолактическая ферментация, затем вино в течение 12 месяцев выдерживается в баках из нержавеющей стали и 6 месяцев в бутылках и выпускается через два года после урожая. Это вино производится только в годы хорошего урожая. Перезревший Вердиккио — это великолепный первоначальный материал, который всем своим богатым букетом раскрывается после выдержки аромата жареного миндаля, ядра, меда и хлебной корочки с годами становится более изысканным. На вкус — это взрыв мощи, очень долгий и глубокий, богатый и насыщенный. Несмотря на силу вкуса, основное в характере вина — это равновесие. Средняя производительность составляет 13 тыс. бутылок. В вине скрыт огромный потенциал для старения — как минимум лет пять не только не повредят ему, но и сделают его еще совершеннее. Может выдерживаться в бочке, в течение 10–15 лет.

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1994.

UMANI RONCHI (УМАНИ РОНКИ)

Озимо, Анкона. Год основания: 1955. Владение: семья Бьянки Бернетти.
Энолог: Умберто Тромбелли при содействии Джакомо Такиса.

Наиболее известные вина:

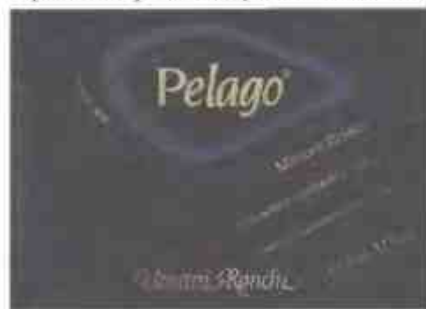
- *Пелло* (Каберне Совиньон, Монтепульчано и Мерло) *IGT*
- *Россо Канеро Кумифо DOC*
- *Вердиккио Кастелло ди Кастелли ди Пелли Суперiore Канале ди Серри DOC*
- *Ле Букко* (Вердиккио и Шардоне) *Marche Bianco IGT*
- *Максимо* (Вердиккио «Ботриттизато») *Marche Bianco IGT*
- *Вердиккио Кастелли ди Кастелли ди Пелли Рижети Пелло DOC*
- *Монтепульчано д'Абруццо Торио DOC*
- *Россо Канеро Серрано DOC*
- *Россо Канеро Сан Лоренцо DOC*
- *Вердиккио Кастелло ди Кастелли ди Пелли Вилла Бьянки DOC*

Также производится: *Бьянко дель Метурри, Пелло, Медоро Марке Санджовезе*.

Предприятие было основано в 1955 году Джавио Умани Ромни, но сейчас у компании новые хозяева — семья Бернетт. Вначале они производили только один тип вина — *Вердиккио Классико деи Каstellи ди Йели*. Но сейчас они оборудовали небольшой завод по производству и упаковке вина в Озимо. Наиболее престижными продуктами Умани Ромни на сегодняшний день являются такие вина: *Росо Конеро Сан Лоренцо* и *Кумафо*, *Вердиккио Казаль ди Серра* и *Вилла Боттаи*. Урожай 1995 года впервые принес новое красное вино *Пелаго*, произведенное совместно с Джакомо Тинисом, «отцом» *Тиньяццелло Пелаго* в 1997 году на Интернациональном винном фестивале в Лондоне, ежегодно проводимом авторитетным изданием «International Wine Challenge», завоевало 3 трофеи и золотые медали: 1-я награда — как лучшее вино Италии, 2-я — как лучшее международное красное вино среди 6750 различных красных из 37 стран, 3-я — награда Джеймса Роджера Троффит — за лучшее вино первого года производства. Ливингардизм и новаторство Умани Ромни заключены в удивительно тонком и точном сочетании, умелом комбинировании местных исконных сортов винограда с международными.

Pelago

Сорта винограда: Каберне Совиньон 50%, Монтепульчано 40%, Мерло 10%.



Всего 24 тыс. бутылок этого восхитительного вина производится в лучшие годы с виноградников площадью 15 га (Монтепульчано), 5 га (Каберне) и 3 га (Мерло), расположенных на высоте 200 м над уровнем моря. Вино получают из отборного сырья с виноградников, расположенных в Озимо. Ферментация занимает 12 дней, после естественной меллажестической ферментации, когда вино набирает положенные 13% алкоголя, его переливают в баррики, где выдерживают не более 12 месяцев, причем примечательно, что 90% дуба составляет французский материал, а 10% — американский. По окончании выдержки в бочках вино разливают и выдерживают в бутылках не менее 20 месяцев в погребах. Результат — травяной аромат Каберне Совиньон и фруктовый компонент Монтепульчано гармонично сочетаются в *Пелаго* с приятным запахом чистого дерева. Я убежден, что *Пелаго* — лучшее вино, произведенное за всю историю Марке и одно из лучших красных в Италии. Это новое вино олицетворяет XXI век. Вкус во рту насыщенный, благодаря присутствию тонов сладких и спелых плодов, с невероятно мягкими таннинами, которые подтверждают и дополняют все богатство ощущений. Вино бархатистое и потому еще более приятное и волнующее, необыкновенное, с убедительными вкусовыми ощущениями, настойчиво внушающими доверие и располагающими к себе, в том числе за счет мягких таннинов в послевкусии. Музыка — вот точная метафора, при сравнении вкуса. Когда характер вина раскрывается, и нем без труда угадываются теплые тона спелых фруктов и пряный аромат, в структуре нет ни малейшей агрессии или преувеличенности. Дубовый составленный из редкости точна и правильна. Более известные за свои *Вердиккио* и *Росо Конеро* Умани Ромни создали настоящего чемпиона, достойного не одной награды, и во многом это определено стилем великого автора, Джакомо Тиниса, еще раз продемонстрировавшего этим вином свое мастерство и теплоту. *Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.*

Лацио

FALESCO, Azienda Vinicola (ФАЛЕСКО)

Монтефрасконе, Витербо. Год основания: 1979. Владение: Ренцо и Рикардо Котарелла. Энолог: Рикардо Котарелла.

Наиболее известные вина:

- *Монтано* (Мерло) VdT
- *Витано* (Каберне, Мерло и Санджовезе) *Росо Улбрис IGT*
- *Зем! Зем! Зем!!!* di *Монтефрасконе Вендеммия Тардива DOC*
- *Зем! Зем! Зем!!!* di *Монтефрасконе Поджо деи Джельси DOC*
- *Презенто VdT*

Также производится: *Зем! Зем! Зем!!!* di *Монтефрасконе Фалеско*.

Фирма Фалеско из Монтефрасконе была образована в конце 70-х годов. Расположилась она поблизости от озера Болсена на землях, которые на протяжении веков славятся винами исключительного качества. Владельцем и энологом является Рикардо Котарелла. После многолетнего изучения он селекционировал виноградник Поджо деи Джельси, расположенный на склоне рядом с озером на высоте 450 м над уровнем моря. Здесь сохранились самые древние и редкие местные сорта белого винограда, среди которых такой, как Ронетто. Урожаем 1989 года было положено начало производству вина *Зем! Зем! Зем!!!* с этого виноградника, которое очень быстро стало одним из интереснейших белых вин Италии. Начиная с урожая 1991 года, запускается производство редкой разновидности этого вина (позднего сбора) под названием *Вендеммия Тардива* — последнего подтверждения того, какие потрясающие возможности таит в себе микроклимат Поджо деи Джельси. Замечательные результаты были получены и с красными винами, например *Витано*, созданным на основе Мерло (88%), Каберне (83%) и Санджовезе (34%). *Монтано*, появившееся в 1993 году, с самого начала было признано одним из самых великих и необычных итальянских красных вин.

Montiano

Сорта винограда: Мерло 100%.



Зона производства находится в рамках местности Монтефрасконе. Площадь виноградника составляет 12 га, расположенные на высоте 300 м над уровнем моря. Производительность на гектаре: 68 л. Средний возраст лозы — 13 лет. Время сбора винограда: середина сентября. Малолактическая ферментация полностью производится в барриках. Старение проходит в новых барриках *Невер* и *Троне* в течение 12 месяцев. Скупая техническая информация стоит за этим сказочным вином, которое не так просто забыть, если хоть однажды попробовал его. Вкус *Монтано* способен лишить дара речи. Теплота, мягкость, нежность и сложность самых великих вин сражаются в его захватывающей плесе. Тепло вина и поразительная плотность, концентрация вкусовых и обонятельных ощущений

и тем балансируют на грани чрезмерного, при этом оставаясь за чертой, и ни при каких обстоятельствах не переходит за грань допустимого. Ничего лишнего, все: характеристики, которым нет числа, стоит на службе у единственной цели — поработить воображение и подчинить своей власти, влюбить в себя того, кому посвящаются этого вина напитки. В букете и во рту все всего проявляются тона специй, трав и бальзамические нотки.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993.

АБРУЦЦИ

DINO ILLUMINATI — FATTORIA NICÒ, Azienda Agricola (ДИНО ИЛЛУМИНАТИ — ФАТТОРИЯ НИКО)

Контрогуэрра, Терамо. Год основания: 1890. Владение: Дино Илломинати и сыновья. Энолог: Клаудио Капеллаччи.

Наиболее известные вина:

- *Контрогуэрра Монтепульчано д'Абруццо Лумен DOC*
- *Монтепульчано д'Абруццо Пассито Никò DOC*
- *Монтепульчано д'Абруццо Векцио Дзанна DOC*
- *Монтепульчано д'Абруццо Ринафокко DOC*
- *Монтепульчано д'Абруццо Черальфо Кампирри DOC*
- *Контрогуэрра Льянко Пассито Лоре DOC*
- *Трессьено д'Абруццо Ланчине DOC*
- *Бриан Методи Классико АСТ*

Также производится: *Чаффи, Трессьено д'Абруццо Косма, нуи, Шафдоле Ченальфа.*

Дино вместе со своими сыновьями возмужавляет семейную винодельню с эксцентричной преданностью. Виноградники занимают площадь более 70 га. Его отменные красные всегда рассматривались с большим интересом. Ринароссо и Дзанна — это отдельно стоящие небольшие виноградники *кря*. Вина, производимые здесь, в целом превосходят остальные по цвету, содержанию танинов, алкоголя и по насыщенности. Виноградная лоза «Дзанна» дарит вино под таким же названием, производимое из чистого сорта Монтепульчано д'Абруццо посредством традиционного метода «красной винификации» при длительной мацерации. Выдержка осуществляется в бочках славянского дуба в течение 30 месяцев, после чего вино выдерживается в бутылках более 1 года до выпуска его в реализацию. Производятся только в годы получения наилучших урожаев, что подчеркивает привилегированность его характеристик и зависимости от каждого конкретного сбора винограда.

Controguerra Lumen

Сорта винограда: Монтепульчано д'Абруццо 85%, Каберне Совиньон 10% и Мерло 5%.

Вино получают из двух сортов винограда — Монтепульчано д'Абруццо и Каберне Совиньон, — соотношение которых меняется из года в год в зависимости от качества выращенного винограда. По завершении процесса ферментации, протекающего отдельно для каждого из двух сортов, полученные из них вина сливаются вместе и ставятся для выдержки в емкостях 225 л, наполненных из разных сортов дуба, на 18–24 месяца. После этого вино выдерживается более года в бутылках в винных погребах фирмы, прежде чем его выпускают на рынок. Нужно отметить, что качество вин Дино Илломинати неизменно растет из года в год, и видно это более всего на примере *Лумен*, настоящего бриллианта итальянского виноделия. Начиная с внешнего облика вина, видно, насколько оно плотно и насыщенно цветом, даже внешне легко определяются его мощь и характер. Не менее концентрированной и интенсивной будет преподнесит фруктовую гамму запахов, в которой помимо собственно фруктовых выделяются ароматы сухих трав и специй, оригинально смешанных с дубовыми нотками. Во вкусе, сильном, округлом и очень непростом, более всего привнесают тани-

ны, очень мягкие, не агрессивные и сохраняющие свое присутствие, при этом даже в послевкусии, очень приятном и длительном.

Лучшие годы урожая: 1995, 1994.

MASCIARELLI GIANNI, Azienda Agricola (ДЖАННИ МАЩАРЕЛЛИ)

Сан Мартиньо сулла Марриччиона, Кьети. Год основания: 1981. Владение: Джанни Мащарелли и Марина Цветич. Энолог: Ромео Тараборрелли.

Наиболее известные вина:

- *Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma DOC*
- *Shardone di Marina Цветич VdT*
- *Трелланио д'Абруццо Марина Цветич DOC*
- *Каберне Совиньон Марина Цветич VdT*
- *Montepulciano d'Abruzzo Марина Цветич DOC*
- *Вилла Джемма Бианко (Трелланио д'Абруццо и Кокоччоло) VdT*

Также производятся: *Montepulciano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo Черезуло, Розе Мащарелли, Трелланио д'Абруццо.*

Дому принадлежат 66 га, отведенных под виноградники. Превосходство — вот то слово, которое отличает и отражает стиль производимых Джанни вин. Многие из них он посвятил, как и подобает истинному ценителю прекрасного и творцу, своей жене, Марине Цветич, уроженке Белграда, где до сих пор живет ее семья, чудом уцелевшая во время налетов бомбежек в 1999 году. Джанни, и это видно, стоит попробовать его вина, илюбить в свое дело и в свою женщину, — иначе не объяснить ту гармонию и равновесие, которые присутствуют в создаваемых виноделом произведениях.

Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma

Сорт винограда: *Montepulciano d'Abruzzo 100%.*



По мнению автора, речь идет о лучшем *Montepulciano d'Abruzzo*, когда-либо и кем-либо производившимся. Перед подобным творчеством хочется преклонить голову. Мощное, густое, плотное, красивое, ароматное, тонкое, характерное, сложное, сбалансированное — этот список можно было бы продолжать долго, но так и не передать всей полноты ощущений, переполняющих тебя в момент, когда ты пробуешь это удивительное вино.

Лучшие годы урожая: 1994, 1993, 1992.

VALENTINI EDOARDO, Azienda Agricola (ЭДОАРДО ВАЛЕНТИНИ)

Лорето Апрутино, Пескара. Год основания: 1650. Владение: Эдоардо и Франческо Паоло Валентини. Энологи: Эдоардо и Франческо Паоло Валентини.

Наиболее известные вина:

- *Montepulciano d'Abruzzo DOC*

• *Трелланио д'Абруццо DOC*

Также производятся: *Montepulciano d'Abruzzo Черезуло.*

Его владения расположены в красивейшем, быть может во всей Италии, месте вблизи средневекового города Лорето Апрутино. Покуда хватит взгляда до горизонта тнуется оливковые рощи и виноградники, раскинувшиеся на плавно перекачивающихся склонах холмов, словно сошедшие с картины XIX века. Здесь и создает свои шедевры Эдоардо Валентини. Если бы можно было за вклад в виноделие региона давать награды, то этот человек получил бы звание Героя труда, жаль он в Советском Союзе, или орден Почетного Легиона, будь он французом. Он действительно для своего региона беспрецедентен. Едва ли можно встретить *Montepulciano d'Abruzzo* хорошего тосканского уровня по цене супертосканского. У него это — правило. С 63 га виноградников Валентини создает всего три вина. Но качество и репутации этих вин давно пересекли границы не только его родного края, но и Италии. В 1998 году Валентини пришлось пережить серьезный удар: декабрьский снегопад в этот год уничтожил практически все лучшие участки его виноградников, площадью в 10 га. Но это не остановило его творчество, лишь пришлось пересмотреть количественную политику и заняться пересадкой лоз. Вот уже 48 лет Валентини очень внимательно и даже настороженно относится к качеству своего вина и не торопится, чтобы напиток попал в продажу, если у него есть хоть малейшие сомнения или противоречия, препятствующие этому ответственному и важному шагу, который напрямую связан с его именем на рынке. Если нужно поддержать в погребе дополнительно полгода, он держит, и лишь абсолютно «готовые» бутылки выходят в свет.

Montepulciano d'Abruzzo

Сорт винограда: *Montepulciano d'Abruzzo 100%.*



Это вино выдерживает очень долго. Урожай 1995 года оно еще далеко до совершенства и проявления всех скрытых в его потенциале возможностей, и при этом все же его уже можно пить и получать от этого массу удовольствия. Хотя большее удовольствие можно получить от этих вин годов 88, 85, или, еще лучше, 77-го. Правда, найти их будет трудно. Виноград для этого вина собирается и отбирается с виноградников площадью 40,5 га, расположенных на высоте 300–350 м над уровнем моря. Возраст лозы — от 22 до 34 лет. И ферментации,

и выдержка вина проходит в дубовых бочках. Выдержка, например, производится в чашках вместимостью 3,5 тыс. литров в течение времени, которое определяет сам винодел, в зависимости от качества урожая или его интуиции. Ни осветления, ни фильтрации это *Montepulciano* не знает, и не будет знать. Афишаж в бутылках также не определен никем, кроме автора. Чаще всего он выдерживает вино годами до тех пор, пока, по его мнению, вино нельзя будет выпускать в продажу.

Лучшие годы урожая: 1993, 1992, 1990, 1988, 1987, 1985, 1977, 1973, 1970, 1968, 1966, 1961, 1958, 1957.

Кампания

FEUDI DI SAN GREGORIO, Aziende Agricole (ФЕУДИ ДИ САН ГРЕГОРИО)

Сорбо Сернико, Авеллино. Год основания: 1986. Владение: семья Капальдо и Эрколино. Энологи: Марио Эрколино и Риккардо Котарелла.

Наиболее известные вина:

- Кампанаро Иррипала Бьянко (Фьяно и Греко ди Туфо) IGT
- Кампанаро Иррипала Бьянко Вендоммиза Тордино (Фьяно и Греко ди Туфо) IGT
- Фьяно ди Авеллино Пьетрафаконда Вендоммиза Тордино DOC
- Идея Иррипала Бьянко (Фьяно, Греко, Фалангина, Кола ди Вольпе и Москато Бьянко) IGT
- Иррипаладо Иррипала Бьянко (Фьяно, частично ботриттицзато) IGT
- Таурази DOCG
- Таурази Пьяно ди Монтеверджине DOCG
- Селатико Иррипала Россо (Альяншко, Пьедироссо и Санджовезе) IGT
- Таурази Сельве ди Луотти DOCG
- Фьяно ди Авеллино DOC
- Греко ди Туфо Кривитти Вендоммиза Тордино DOC

Также производится: Санни Филарена, Греко ди Туфо.

Это просвещенное винодельческое предприятие можно было бы назвать итальянским Шато д'Икем. Здесь, на юге Италии, рождается один из самых замечательных белых сладких вин. Во времена папы Григория Великого (590–604 годы н.э.) земли Саннио и Иррина, расположенные вдоль Аппиевой дороги и истокон веков засаженные виноградниками, составляли основу Владения Сан Пьетро, о котором до сих пор жива память, как о папском Папфимонастиум Санти Петри. В этой местности чудесная холмистая контрада, окаймляющая Аппиеву дорогу, получили имя Сан Григорियो в честь святейшего старца. Именно здесь расположилось хозяйство Феуди ди Сан Григорियो, образованное в конце 80-х годов по инициативе местных семей Капальдо и Эрколино. В настоящее время площадь земель, принадлежащих предприятию, составляет 200 га, из них чуть более половины отданы под виноградники, высаженные на высоте от 350 до 600 м над уровнем моря на самых лучших участках иррипалак холмов, почва здесь необычайно плодородна благодаря смешанному составу (мергель, песчаник и, самое главное, вулканический пепел). Качество вин Феуди ди Сан Григорियो начинается именно здесь, на уникальной земле, отданной под ценные автохтонные сорта Фьяно ди Авеллино, Греко ди Туфо, Альяншко ди Таурази; помимо почвенных и климатических характеристик огромную роль играют методы выращивания винограда, основанные на оценке ароматических индексов, рационализации и стандартизации новаторских технологий французского виноделия, разработке типологии вин по различным характеристикам, как, например, сложность аромата, устойчивость аромата и склонность улучшаться в процессе старения. Чтобы гарантировать качество Феуди ди Сан Григорियो проводит большой комплекс исследовательских работ совместно с научными институтами, например с Научным Департаментом Питания при Сельскохозяйственном Университете Неаполя.

Campanaro Fiano di Avellino

Сорт винограда: Фьяно 95% и Греко ди Туфо 5%.

CAMPANARO®



1998

В процессе создания этого вина участвуют виноградники Кампанаро и Вилле деи Руджи, обращенные на юго-восток и расположенные на высоте 400–500 м над уровнем моря. Плотность посадки составляет 5 тыс. лоз на гектар. Производительность — 70 центнеров или 49 гектолитров с гектара, что дает в среднем около 1,4 кг с лозы. Сбор урожая ведется вручную в третьей декаде октября в стадии полного созревания. За сбором следует ручная сортировка винограда, 12 часов криомассажации и статичная декантация холодным способом. Суло ферментируется при температуре 18°C в деревянных емкостях, затем поддерживается в новых барриках в течение 6 месяцев. Органолептические характеристики вина достойны хвалы. Его цвет — золотисто-желтый, блестящий, аромат интенсивный, с нотами экзотических фруктов (ананас, спелый банан, папайя), меда, ашса, сухого дерева и ванили. Вкус насыщенный, в финале присутствуют ноты меда и пряностей. Одним словом, Кампанаро — это вино богатой структуры со сложным ароматическим букетом.

Лучшие годы урожая: 1998, 1997, 1996.

MASTROBERARDINO, Azienda Vinicola (МАСТРОБЕРАДИНО)

Атрипальда, Авеллино. Год основания: 1720. Владение: Антонио, Карло и Пьеро Мастроберардино. Энолог: Антонио Мастроберардино.

Наиболее известные вина:

- Таурази Радичи DOCG
- Фьяно ди Авеллино Пинадофа DOC
- Фьяно ди Авеллино Радичи DOC
- Фьяно ди Авеллино Море Майорум DOC
- Греко ди Туфо Виталданжело DOC
- Греко ди Туфо Нова Серра DOC
- Таурази Риверна DOCG
- Лакрима Кривитти дель Везувио Бьянко DOC
- Лакрима Кривитти дель Везувио Россо DOC

Также производится: Альяншко Авеллино, Фьяно ди Авеллино, Греко ди Туфо, Доллино д'Иррипала Писеллино.

Серьезная работа началась в 1878 году, когда Мастроберардино объявил о разработке «археологических разновидностей винограда». В нынешнем году вина от этого известного производителя снова превосходны и сбалансированны. Впрочем, только такого результата и ждут от дома Мастроберардино, являющегося региональным лидером. Среди всех вин выделяется Таурази со своим насыщенным и полным букетом из специй и фруктов, мягкое и элегантное вино по своей структуре. Впрочем, все марки этой компании демонстрируют не только долгую жизнь в бутылке, но и кропотливую работу и усилия, вкладываемые семьей Мастроберардино в развитие дела. Лакрима Кривитти — еще один шедевр компании. Название этого вина происходит от легенды, согласно которой, Господь Бог расплакался, найдя уголок рая, спрятан-

ного Люцифером. И на том месте, у подножия Везувия, где упали его слезы, произрастает виноград, предназначенный для производства *Лакрима Кристи. Пресо ди Туффи*, обладающее интенсивным ароматом и насыщенным фруктовым букетом, равно как и остальные три вина от Мastroберардино постоянно фигурируют в списке лучших вин Италии. Заслуга и вклад в возрождение национального виноградарства Антонио Мastroберардино, энолога дома, перед национальным виноделением так значительны, что ему присвоен почетный титул *Кавалере дель Lavoro* — Кавалер Труда. Особой отличительной чертой вин Мastroберардино можно назвать их необыкновенно длительный возраст и продолжительность жизни, даже для белых. Минимальный возраст хранения составляет 25 лет. Общая площадь виноградников, принадлежащих Мastroберардино, — 350 га. Некоторые сорта винограда, являющиеся украшением регионального виноделия, растут практически монополично во владениях дома, которому принадлежат 60 га собственной земли после раздела предприятия между братьями и еще 240 га находятся в аренде. Ежегодно Мastroберардино производит около 2 млн. бутылок вина.

Taurasi Radici

Сорт винограда: Альянико 100%.



Radici Taurasi был создан впервые с урожаем 1986 года. Свое название *Taurasi Radici* берет от одноименной земли, расположенной в центре «таурасийских полей с дубовыми виноградниками», о которых повествует нам Линий. Светящееся «королем семейства Альянико», *Taurasi* обладает трехгодичной выдержкой, из которых один год оно проводит в дубе. *Рисерва* вино становится в случае, если выдержано в течение 4 лет. Виноград собирается во второй половине октября. Вино первый год держится в барriques, затем год в бочках славянского дуба среднего размера на 30 гектолитров, и еще год имеет место африжак в бутылках. В результате этих процессов вино приобретает рубиново-красный цвет с оранжевым оттенком, полный, сложный, интенсивный букет, на вкус оно терпкое, полнотелое, гармоничное, плотное и бархатистое, с нотами фиалки, ежевики, ванили и специй. С возрастом цвет *Taurasi* становится туше, концентрированной и приобретает гранатовый оттенок. Вино рекомендуется подавать с красным мясом и дичью, грибами блочками, трюфельми и выдержанными сырами. В 1993 году *Taurasi* была присвоена категория DOCG, в чем немалая заслуга была Мastroберардино. Таким образом, *Taurasi Mastroberardino* было первым вином meridionale Италии, получившим эту категорию. В год в среднем производится около 70 тыс. бутылок с виноградников площадью 20 га, возраст которых составляет от 10 до 25 лет.

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1993, 1991, 1988, 1987, 1980, 1979.

MONTEVETRANO, Azienda Agricola (МОНТЕВЕТРАНО)

Сан Чириано Пичентино, Салерно. Год основания: 1993. Владение: Сильвия Импарато. Энолог: Риккардо Котарелла.

Наиболее известные вина:

- *Montevecetrano* (Каберне Совиньон, Мерло и Альянико) *VdT*

Всего 4 га, отведенных под виноградники дают миру 12 тыс. бутылок одного из самых значительных и интересных вин Италии. Создаются они не случайным автором, а человеком, которому принадлежит право рождения и почетная миссия создавать только великие вина, — владельцем и энологом другого предприятия — Фалеско в Лацио. Вместе с домом Мastroберардино, создающим традиционные вина региона, Сильвия Импарато и ее Монтеветрано перевернули представление о виноделии в Кампании. Действительно, за последние 5–7 лет количество первоклассных вин и число их производителей здесь ощутимо увеличилось. Большая часть местных вин, преимущественно красных и чаще выдержанных в барriques, стали заявлять о себе, как о важных и имеющих первостепенное значение для общенационального виноделия. Монтеветрано, одно из наиболее передовых предприятий, оснащенных новейшим оборудованием и гибким молодым мышлением, и одновременно вино, одно из наиболее интересных и модных, рождены были на земле с древнейшими энологическими традициями. И заслуга дома состоит в том, что многие из этих традиций были переосмыслены по-новому, соседям был показан путь, по которому должно развиваться местное виноделие, не теряя при этом многовековую культурную основу.

Montevecetrano

Сорт винограда: Каберне Совиньон 60%, Мерло 30% и Альянико 10%.



Как на контрасте, в противоположность многим местным сверхадаптированным, перерезанным, переспелым, «усталым» винам Кампании *Montevecetrano* создает новый стиль и виноделия. Оно обладает живым характером, определенной элегантностью и хрупкостью. Его называют даже «национальной классикой». Сверхтонкий рубиновый цвет, легко свидетельствующий об аристократизме, сочетается с букетом, в котором выявляются поразительные определения и глубина ароматов,

просто проникающих внутрь тебя. В молодости особо активно в запахах себя ведут тона разнообразных трав. Вкусом вино очень полнотелое и выразительно. Оно сверхточно обрисовано, очерчено по контурам, очень конкретно. Сложное, «мясное» вино... У него особенно элегантные танины и выходящее «дубовое» наклонение. Последующие *Montevecetrano* может заставить забыть о феномене времени. Вообще, о таком вине можно предположить, что оно способно восславить любой вид вин из любой страны и это не будет большим преувеличением.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1994, 1993.

Апулия

LEONE DE CASTRIS, Antica Azienda Vitivinicola dei CONTI (ЛЕОНЕ ДЕ КАСТРИС)

Атрипальда, Авеллино. Год основания: 1665. Владение: семья графа Леоне де Кастрис. Энолог: Леонардо Пинто.

Наиболее известные вина:

- *Саличе Салентино Россо Ризерва Донна Лиза DOC*
- *Фийя Ружиз Активерсафия Салентино Рикато IGT*
- *Саличе Салентино Россо Майлана DOC*
- *Саличе Салентино Рокко Ризерва DOC*
- *Примастиво Россо Салентино «Ла Рена» IGT*
- *Примастиво ди Мандурия Сантера DOC*
- *Саличе Салентино Бьянко Донна Лиза DOC*
- *Саличе Салентино Бьянко Лиза DOC*
- *Ливафатондо DOC*
- *Копеттино Россо DOC*
- *Саличе Салентино Новелло Салентинелло DOC*
- *Медальоне IGT*

Также производится: *Негрино Алятиха, Вино Кале Алята, Брото Дит Пьеро, Мессато Сантисима, Уре, Фриуццосе, Медальоне, Саленто Бьянко Вердесе Мессата, Брото Донна Лизетта.*

Облук Саличе Салентино расположен на северо-западе Салентинского полуострова, в зоне с древними винодельческими традициями. В 1665 году герцог Орондо Аркаиджело Марии Франческо, граф Лемоса (племянник Ферранте и Франсиско, которые оба были испанскими вице-королями в Италии), основал винодельческое хозяйство. С 1770 года начинается объединение наследников семейств Леоне Плантера и де Кастрис, и в 1925 году Пьеро Леоне Плантера женится на Донне Лизетте де Кастрис, последней наследнице древнего рода. Пьеро и Лизетта Леоне де Кастрис обновили виноградники и технологии выращивания и обработки винограда — так с тех пор стали связывать новый этап в истории салентинского вина. По сложившейся в их роду традиции, у Пьеро пять детей. Старший Сальваторе пошел по стопам отца и взял на себя руководство предприятием. В 1943 году было создано *Пать рез*, первое розовое вино, различное по бутылкам в Италии и ставшее самым известным из производимых домом Леоне де Кастрис.

Salice Salentino Donna Lisa Riserva

Сорта винограда: Негроамаро 90% и Мальвазия Нера 10%.

Это великое красное вино производится из автохтонного Негроамаро с добавлением Мальвазии Нера. Максимальная производительность виноградников — 60 центнеров на гектар. Таким образом, получается вино отличного качества, которое сначала проходит десятидневную ферментацию с мацерацией, затем выдерживается в деревянных бочках Алле, после чего следует аффинаж в бутылках в течение длительного периода, не менее 14 месяцев. Цвет ровный тем-



ночный. В букете угадываются тоны черных ягод, нуе полый, глубокий, легкий горчинка украшена орнаментом из сухих трав, листья дубрана и смягчена отскоком конфитюра из чернослива.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1992.

TAURINO, COSIMO, Azienda Agricola (КОЗИМО ТАУРИНО)

Буаньяно, Лечче. Год основания: 1972. Владение: семья Турино. Энолог: Северино Гарофано.

Наиболее известные вина:

- *Патриглоне (Негроамаро и Мальвазия Нера) Саленто IGT*
- *Поттафанафо (Негроамаро) Россо дель Саленто IGT*
- *Саличе Салентино Россо Ризерва DOC*
- *Шарфони дель Саленто Турино IGT*

Также производится: *Усаленти Рикато дель Саленто (Негроамаро).*

Семья Турино всегда занималась производством вина, и было вполне естественным, что и Козимо Турино, фармацевт из Буаньяно, продолжит производство ассамбляжных вин, довольно посредственного качества, но в значительном литровом измерении. Этим в течение многих лет занимался его отец. Но Козимо решил выпускать вина под собственным именем и разливать их в бутылки на своем предприятии, и ему пришлось много работать, чтобы никому не известные земли стали производить вино, признанное и уважаемое во всем мире. Когда в 1976 году на «Винитали» он представил свое *Поттафанафо, Россо ди Саленто*, никто не верил, что подобный вкус мог родиться в Апулии. В конце 1999 года Козимо не стало. Италия понесла серьезную утрату в лице человека, который единственной целью своей жизни видел создание вин родного края на уровне мировых стандартов. Дело его не остановилось, слишком значительный след оставил после себя этот, быть может, лучший винодел Апулии, обладавший такой глубокой интуицией и рвеной степени и в отношении сбора винограда, и производства, и маркетинговых приемов позиционирования своих произведений. Сегодня дому, который возглавил его сын Франческо, принадлежит 140 га, занятых виноградниками, на которых рождаются самые яркие вина региона. Ежегодно производится в среднем 1,5 млн. бутылок вина.

Patriglione

Сорта винограда: Негроамаро 90% и Мальвазия Нера 10%.



Это великолепное красное перевернуло представление о винах Апулии около 20 лет назад. Даже сложные международные рынки, как, например, американский, где серьезная конкуренция не только с местными калифорнийскими винами, но и с более раскрученными и продвинутыми позициями соотечественников из Тосканы или Пьемонта затрудняет присутствие и дальнейшее развитие, были вынуждены признать этого производителя и его вино. Сейчас он уже имеет оправданный статус национальной итальянской звезды. Но 20 лет тому назад, когда его техника только-только начала входить в привычку, со всеми казавшимися тогда абсурдными и нелепы-

ви попытками селекционировать виноград там, где его собирают десятками тонн, или давать ягоде слегка перезреть, уловив момент, когда следует остановиться, тогда над ним смеялись. Сегодня его *Памфилине* можно ставить в пример, на примере его производства можно учиться, а вкус вина можно пытаться описывать как хроматографичный в расщепе вин «новой породы». Интенсивный рубиново-красный цвет, шелковистая структура и высочайшая сложность, комплексность как в букете, так и во вкусе, определяют его ронный и спланный характер. Чистота, сухость, теплота и бархатистость составляют лишь часть того широкого и богатого набора нюансов, которыми можно описать вкусовое многообразие этого вина. Виноградники, на которых оно создается, занимают 15 га и расположены на высоте 60 м над уровнем моря. Возраст лозы составляет 40 лет. Ферментация проходит при температуре 26°C в течение 50 дней. После этого вино выдерживается 12 месяцев в барриках *Троне* и *Альена* французского дуба, затем еще несколько лет вино проводит в бутылках в погребах винодела, до того как мы получаем возможность его вкушать.

Лучшие годы урожая: 1993, 1990, 1988, 1985, 1983.

Калабрия

LIBRANDI, ANTONIO CATALDO E NICODEMO, Azienda Vitivinicola (ЛИБРАНДИ)

Чиро Марина, Кротоне. Год основания: 1950. Владение: братья Антонио Каталдо и Никодельмо Либранди. Энолог: Донато Ланати.

Наиболее известные вина:

- *Гравелло* (Гальоппо и Каберне Совиньон) IGT
- *Чиро Россо Ризерва Дука Сан Феличе DOC*
- *Кротоне* (Шардоне и Совиньон) IGT
- *Ле Уассуре* (Малгонико) IGT
- *Чиро Россо Классико DOC*
- *Чиро Бьянко DOC*

Также производится: *Чиро Розато, Терре Лонгана.*

Дому Либранди принадлежит 230 га земли, отведенной под культивирование виноградников, разбитых на высоте от 60 до 120 м над уровнем моря. Либранди находятся неподалеку от побережья Ионического моря, на юге от залива Таранто. Блестящее местоположение, близость моря, горы и южный климат обеспечивают этому производителю как нельзя более выгодные условия для создания великих вин. Четыре поколения виноделов насчитывает семья Либранди. Сегодня административной частью предприятия управляет Антонио, его брат Никодельмо с племянниками Раффаэле и Вальгеро занимается производством. С 1998 года энологический процесс отдан в ведение именитого технолога и профессора университетов Флоренции и Турина, Донато Ланати, консультировавшего не одно именитое итальянское винодельческое хозяйство. В Калабрии едва ли найдешь другое подобное предприятие. Погреб, выстроенный крайне рационально и располагающий современным оборудованием, занимает общую площадь в 6500 кв. м. Линия по разливу способна выпускать с конвейера до 5 тыс. бутылок в час. В 1999 году было продано около 2 млн. бутылок. Основными винами дома считаются *Чиро Россо, Россо Ризерва Дука Санфеличе, Чиро Розато* и *Бьянко*. Одним из наиболее выдающихся, перспективных и амбициозных вин называют относительно новую новинку Либранди — *Гравелло*, красное, создаваемое в качестве удивительного синглеза местного автохтонного Гальоппо с прославленным Каберне. Основой своей идеологии братья Либранди считают стремление ценить и уважать античную винную культуру, богатую традициями, одновременно самым решительным образом трансформируя местное мышление и поворачивая его в сторону новейших технологий и инноваций.



Gravello

Сорт винограда: Пальоппо 60% и Каберне Совиньон 40%.

В среднем ежегодно производится 60 тыс. бутылок. Обычно сбор ведется в первой части октября. Производительность лозы составляет 45 гектолитров с гекта-

рас. Материй винным ведется в прохладных терморегулируемых условиях. Винификация проходит также при контролируемой температуре в 28–29°C. Период мацерации составляет 10–15 дней. Старение и выдержка вина происходит первоначально в барриках в течение 12 месяцев, затем – в бутылках еще шесть. *Гриветто* может храниться очень долго. Букет его обладает богатым содержанием. Вкус сухой, хорошо структурированный, крепкой, не контрастирующий с шаловатым благородством таннинов великолепного качества.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1991, 1990, 1989, 1988.

Сардиния

SELLA & MOSCA, TENUTE (ТЕНУТЕ СЭЛЛА Э МОСКА)

Альгеро, Сассари. Год основания: 1899. Владение: семья Бономи. Энолог: Марно Консорте.

Наиболее известные вина:

- *Альгеро Маркезе ди Вилламарина DOC*
- *Альгеро Анджело Руфо Ризерва (Каштопау пассито) Вино Люксороло Традиционале DOC*
- *Альгеро Танка Ферра Ризерва (Каннопау и Каберне Совиньон) DOC*
- *Альгеро Монтелионе (Наско пассито) DOC*
- *Каштопау ди Сардена Ризерва DOC*
- *Альгеро Ле Артиане DOC*
- *Альгеро Торбата Терре Бьянке DOC*
- *Вермеллатто ди Таллура Монисеро DOC*
- *Вермеллатто ди Сардена Ла Капа DOC*

Также производятся: *Раим, Альгеро Оливидо.*

К северу от Альгеро, на площади, занимающей 650 га, сплошь покрытой виноградниками, расположилась Селла э Моска, самое известное и прославленное винодельческое предприятие, один из наиболее значительных европейских производителей высококачественных вин полного цикла, чей виноград растет и собирается исключительно на собственных виноградниках, в самых живописных уголках Сардинии. Предприятию уже перевалило за 100 лет, но оно не выглядит слишком старым. Богатая событиями история Селла э Моска привлекает сегодня множество туристов, как многие знаменитые французские дома. Им есть чем гордиться. Совсем недавно были заново пересажены по более прогрессивной системе ухода за лозой 500 га виноградников из земельных угодий фирмы. Такое аграрное реформирование позволяет винограду, растущему в виде беседок, быть более защищенным от палящего на острове солнца и, таким образом, получать более уравновешенное наполнение основными элементами, необходимыми для сбалансированности вин, – сахаром и кислотами. Старинные погреба начала XX столетия сегодня оснащены множеством новых французских барриков. Благодаря этим новшествам, молодые вина получают заряд свежести и живости, белые вина способны быть вышитыми ранее других, а красные приобретают возможность храниться дольше. В конце XIX века двое предпринимателей итальянцев из Пьемонта, инженер Селла, племянник государственного деятеля Квинтино Селлы, и адвокат Моска, оба под впечатлением от непередаваемой красоты дикой природы и ландшафтов Сардинии, решили начать здесь совместное предприятие, посадив виноградники. С того самого дня и до наших дней Селла и Моска сумели донести, сохранить дух и атмосферу бурно развивавшихся, изменчивых, но по-детски невинных и милых девятилетних. Одним из феноменов успеха дома можно назвать их традиционализм, подкрепляемый объективными факторами географии острова, где земля и средиземноморское солнце делают свое дело. Помимо красных ликеристых, крепленых вин, принятых в виноделии Сардинии, таких как, например, *Анжело Руфо*, истинный памятник славному прошлому, Селла э Моска, философия которых всегда отличалась динамизмом, гибкостью и готовностью пойт-

ти навстречу любым требованиям рынка, постоянно вводит в оборот новые белые и розовые вина, преимущественно молодые, свежие и легкие, которые так славятся в последнее десятилетие. Но все же основным направлением концентрации внимания руководства предприятия, которое с 1961 года возглавляет Марио Консоте, президент Итальянской Ассоциации Энологов Энотехников, остаются серьезные красные сухие вина.

Alghero Marchese di Villamarina

Сорт винограда: Каберне Совиньон 100%.

Глубокий рубиновый цвет, открытый и интенсивный аромат черной смородины, вишни, лаванды с чрезвычайно элегантными тонами специй открывают знакомство с этим удивительным красным вином острова, чья природа и пейзажи, быть может, не имеют себе равных на Средиземноморье. Вкус *Marchese di Villamarina* полный, мякотный, сложный и богатый. Все его компоненты и составные присутствуют и сочетаются в исключительном равновесии. Белые вина при этом постоянно находятся в развитии, меняясь и эволюционируя, по очередности демонстрируя ценителям свои различные достоинства.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1992, 1990, 1989.

СИЦИЛИЯ

DONNAFUGATA, TENUTA DI (ДОННАФУГАТА)

Марсала, Трапани. Год основания: 1851. Владение: семья Ралло. Энологи: **Винченцо Бамбина и Антонино Транкида.**

Наиболее известные вина:

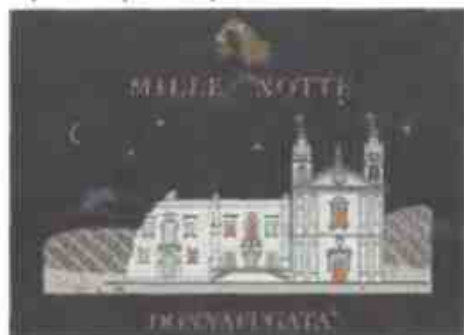
- *Мисле э уна Нотте (Тысяча и одна ночь) Контесса Энтеллина Россо DOC*
- *Кларифика дель Мерло Контесса Энтеллина Платико DOC*
- *Тинтредди Контесса Энтеллина Россо DOC*
- *Максимо Пассито ди Пантеллерия Бьянко DOC*
- *Анжели Россо Сицилия IGT*
- *Вити ди Тибри Контесса Энтеллина Платико DOC*
- *Ла Фуза Шардоне Контесса Энтеллина DOC*

Также производятся: *Дамаскина, Моксато ди Пантеллерия, Антиллия, Люмеря, Седара.*

История дома насчитывает 150 лет, неразрывно связанных с производством вина. Название «Доннафугата» восходит к началу XIX века, когда здесь, среди холмов, пала пристанище королева Мария Каролина, жена Фердинанда IV Бурбона, вынужденная покинуть родные края. Джакомо Ралло, потомок древнейшей фамилии, занимающейся на острове производством *Marchese* в четвертом поколении, вместе со своей женой, Габриеллой Анкой Ралло, также имеющей принадлежность к семье с давними и старинными винодельческими традициями, при поддержке сыновей Жозе и Антонино, основали здесь современное винодельческое хозяйство, продолжив дело отцов. Их виноградники и погреба расположились на холмах Беличе в области Контесса Энтеллина, а также на острове Пантеллерия. Дом Доннафугата и его вина — плод непрерывных исследований, направленных, с одной стороны, на возвращение винодельческих традиций, с другой — на обновление производственных технологий. Все процессы обработки винограда, розлив в бутылки, аффинаж проходит в старинных погребах семьи Ралло в Марсале. Сегодня Джакомо и Габриела вместе с сыновьями открыли их для всех любителей винной культуры, широко предлагая экскурсии и профессиональные дегустации, традиционную итальянскую кухню и курсы сенсорного анализа. Земли Доннафугаты, расположенные между Санта-Маргерита Беличе, Монтеваго и Контесса Энтеллина, — исторические места, именно там разворачиваются отдельные сцены знаменитого романа «Леопард» Джузеппе Томази ди Лампедуза. Винодельческая компания Доннафугата имеет интегрированный вертикальный производственный цикл. Контроль за производством начинается с выращивания винограда, продолжается в очень деликатном процессе шажима и ферментации и заканчивается розливом в бутылки. Примечательно, кроме того, что Доннафугата — предприятие, которое ведет сбор некоторой части винограда ночью. На виноградниках Доннафугаты и на сопредельных с ними, благодаря их удачному местоположению в разных участках, рождаются очень интересные вина высочайшего качества.

Mille e Una Notte (Тысяча и одна ночь)

Сорт винограда: Неро д'Авола 90% и некоторые другие автохтонные сорта 10%.



Что-то экзотическое, какая-то персидская поэзия содержится в этом вине. Некое таинство и загадку сумели сообщить вину его создатели. Не случайно они назвали его в честь известной легенды, рассказанной нам арабскими сказочниками-миллихами. Цвет вина темный, насыщенный, словно высокий багдадский небосвод. Аромат экзотической, бархатистой, с оттенками вишни и лакрицы. Во вкусе, где-то далеко, на дне содержится напоминание о восточных сладостях и специях. В потрясающем послевкусии проявляются запахи и вкусы восточного базара. Вино прекрасно сочетается с мясными блюдами, приготовленными в густом соусе. Это может быть и мясо на гриле (возможно, чтоб оно было сочным). Интересно подавать его с красной рыбой в соусе из красного вина, хорошо сочетается и с твердыми и пикантными сырами с характерным ароматом, но лучшим сочетанием и сопровождением этого «самостоятельного» вина, *созданного для услаждения души, обоняния и глаза, станет ночь, проведенная шедше с Шахерезадой... или же другой красавицей. Не верите — проверьте!*

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.

**DUCA DI SALAPARUTA — VINI CORVO,
Casa Vinicola
(ДУКА ДИ САЛАПАРУТА — КОРВО)**

Кастельдэчча, Палермо. Год основания: 1824. Владение: регион Сицилии.
Энологи: Сильвано Урсо и Анжело Патерно.

Наиболее известные вина:

- *Дука Эрико IGT (Неро д'Авола)*
- *Терре д'Авола IGT (Неро д'Авола, Перриконе и Фрапато)*
- *Корво Коллиба Платино IGT (Неро д'Авола)*
- *Виньета ди Валлеарифера IGT (Импалия)*

Также производятся: *Корво Валька, Корво Галитте, Корво Россо*

Дука ди Салапарута, или как его чаще называют, Корво, значительное сицилийское виноторговое хозяйство, было совсем недавно выставлено на продажу. Приобрести предприятие собрался Джанни Зонин, владелец крупнейшего итальянского частного винодельческого дома с объемом производства 35 млн. бутылок в год вина, сырье для которого собирается с собственных виноградников, разбросанных на площади 1500 га в различных регионах от Сицилии до Венеции. Нынешний владелец Дуки, регион Сицилии, как недавно сообщалось его официальными представителями, получил 23 предложения о покупке, из которых к окончательному рассмотрению принято было пять, включая сюда Зонин. Как откомментировал сам Зонин: «Мы намерены поспорить с конкурентами до определенного момента, однако, в случае если цены достигнут запредельных, безумных

DONNAFUGATA®

любовь с первого взгляда



У маленького Фердинанда уже есть своя мечта: виноградники DonnaFugata прекрасны! Заслугой тому является некрологит хаймов Контессе Бареллини из Сицилии: на этой земле с большим количеством солнца рождается два великолепных сорта, "Инкреди" и "Тысяча и одна ночь".

"Инкреди" — прекрасный плод, полученный от скрещивания Неро д'Авола — необыкновенного местного сорта — и Каберне Совиньон.

"Тысяча и одна ночь" — это роскошный резерв, исключительной и удивительной индивидуальности, типично средиземноморской, как и само пальмито сорта. Что касается характеристик и винограда, описки и некоторых других маленьких секретов, "Инкреди" и "Тысяча и одна ночь" — два великолепных образца передовых технологий, обладающие насыщенными ароматами и необычайной нежностью вкуса.



DONNAFUGATA

Заслуживший награды
Дом DONNAFUGATA
ООО Кельвинг "Синел"
Россия, 125403, Москва,
ул. Савская, Сторожевой 37
Тел: (099) 214 2044/3230 3887/3038
Факс: (099) 212 2187
E-mail: simplex@yandex.ru

высот и улетят в поднебесье, за счет лиц, готовых войти в винный рынок, ценная *vin* на какие жертвы, любыми средствами, мы отойдем от участия». В винном бизнесе, как считают специалисты, оценка такового основывается на обороте, и обычно сумма оборотного капитала и равняется стоимости, цене бизнеса, по формуле «один к одному». Корво, таким образом, оценивается в 50 млрд. лир (около \$25 млн.). Это предприятие с давней устойчивой репутацией, производившее всегда один из самых достойных сицилийских вин. С точки зрения того же Зонина, в состоянии предприятия Корво имеются одновременно и позитивные и негативные моменты. Положительно за компанию выступает сама торговая марка, негативно высказывается тот факт, что Дука ди Салапарута не владеет ни единым собственным виноградником, что в случае с Зонином будет явным ограничением и препятствием к приобретению для такого производителя, который традиционно привык рассматривать от 150 до 200 га в качестве минимального стимула при покупке. Во избежание же страхов того, что один из самых знаменитых производителей будет продан не резидентным компаниям Сицилии, скорее всего, будет предложено сохранить до 30% акций предприятия на острове, распределив их между несколькими или одним сицилийским акционером, за чем будет следить сам нынешний владелец — администрация региона Сицилии. А мы, пока идут торги, пошьем этих замечательных вин, а кто станет владельцем — поживем-увидим.

Duca Enrico (Князь Энрико)

Сорт винограда: Неро д'Авола 100%.



Duca Enrico — это экстраординарное красное сицилийское вино, достойное своего аристократического названия. Серия многочисленных экспериментов над все более старинными виноградниками, лозы на которых высажены особым образом, что позволяет получать малое количество винограда с исключительно высокой концентрацией сахара, а также желание производителей возродить обреченный, казалось бы,

сорт винограда Неро д'Авола дарит нам шанс вновь и вновь восхититься этим прославленным вином. Виноделу дома Дука ди Салапарута удастся сочетать ноты, позволяющие безошибочно определить силу вина и злегантность. *Duca Enrico* — вино яркого рубинового цвета, отличается езким и сложным концентрированным ароматом, с разнообразными оттенками, начиная от лесного ореха до пряностей и мелих лод, причем сближается идеальное равновесие между фруктовыми ароматами и запахом дерева. Структура вина также очень уравновешенная, отличается отменной таинственностью и насыщенным содержанием глицерина. Винофикация и выдержка винограда с разных виноградников осуществляется раздельно. Вино выдерживается год в славянских бочках и потом еще 12 месяцев в барriques. На шестом году оно уже прекрасно себя проявляет, но раскрывается еще лучше в течение следующих нескольких лет.

Лучшие годы урожая: 1995, 1993, 1992, 1990, 1988, 1987, 1986, 1985, 1984.

TASCA D'ALMERITA, CONTE — REGALEALI, Azienda Agricola (КОНТЕ ТАСКА Д'АЛЬМЕРИТА — РЕГАЛЕАЛИ)

Валлелунга Пратамено, Кальтаниссетта. Год основания: 1830. Владение: семья Таска д'Альмерита. Энологи: Джузеппе Кавалери и Луджи Гуазо. Наиболее известные вина:

- Шардоне IGT
- Каберне Соватен IGT
- Росо дель Конте (Перриконе и Неро д'Авола) IGT
- Росо Новатасей (Неро д'Авола и другие местные автохтонные сорта) IGT
- Неоре д'Оро (Варьета Таска и Инзолия) IGT
- Лаво д'Альмерита Виллао ди Сеччели (Инзолия и Шардоне) IGT
- Вилла Таска (Варьета Таска, Инзолия и Шардоне) IGT
- Регалеали Уваоко (Варьета Таска, Инзолия и Катаратто) IGT
- Регалеали Росо (Нерелло Маскалезе и/или Перриконе и Неро д'Авола) IGT

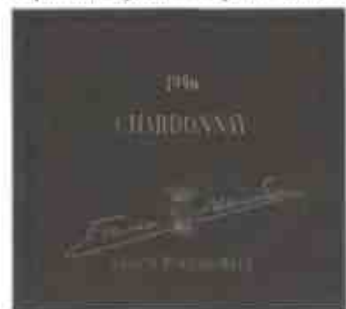
Также производятся: *Регалеали Рокато* (Нерелло Маскалезе и Калабрезе), *Альмерита Брун Микелемано* (Шардоне).

Речь пойдет о самом прославленном и выдающемся виноделе на Сицилии. Сельскохозяйственное предприятие графа Таска д'Альмерита было основано в первой трети XIX столетия. До Второй мировой войны это был один из наиболее богатых землевладельцев, затем значительная часть его угодий была национализирована. Но даже сегодня его земли насчитывают 500 га, 350 из которых отведены под виноградники. Хозяйство Регалеали, именно так оно называется (от арабского *Rahaly Ali* — ферма Али), расположено в самом сердце острова, на границе между провинциями Палермо и Кальтаниссетта. На Сицилии, где летом стоит невыносимая африканская жара, виноделие сконцентрировано в основном вдоль побережья. В глубине острова царит практически пустынный выжженный ландшафт. Но когда приближаешься к Регалеали, попадаешь поистине в оазис. Безжизненная суша природы преобразуется, появляется густая зелень виноградников. Начинается цепь холмов, переходящих в горы. Они защищают лозу от самого злого врага — суховея, приносящих с моря жаркую влагу, а вместе с ней гниение ягод. Высота над уровнем моря колеблется от 400 до 750 м, что сообщает климату в этих владениях совершенно уникальные характеристики. Благодаря им можно собирать более поздний по сравнению с остальными производителями зонами Сицилии урожай, отчего вина Таска д'Альмерита приобретают особенные, неповторимые нотки. Но самым главным чудом Регалеали следует назвать феномен появления на лозе *Botrytis*, или благородной плесени. Здесь и лишь здесь природа дарит паразитам, уникальную возможность производить вина по аналогии с французскими сотернами. Правда, владельцы отдают предпочтение сухим винам. Сконцентрировавшие сахар ягоды они используют для производства своего сухого Шардоне, крепость которого от этого становится от 14 до 15,5%. Другим важным свидетельством огромного успеха является микроклиматизация Каберне, что придает славу графскому роду Таска д'Альмерита во всем мире. Помимо этого в семейных владениях производится более 110 тыс. коробок одного из самых прекрасных сухих вин Сицилии, которое приобрело такую широкую славу за пределами острова, что его сохдателей чаще и называют по имени

их творения — *Регалеали*. Владельцы Регалеали заставили ценить свои вина, когда еще мало кого ценили и даже знали на Сицилии.

Chardonnay

Сорт винограда: Шардоне 100%.



Это Шардоне, произведенное в очень ограниченном количестве старинным и в то же время крайне современным предприятием Силафани Баниа, по-настоящему необыкновенно. Виноградник, на котором выращивается виноград этого вина, расположен на высоте 500 м над уровнем моря, наливается он «Сан Франческо» и занимает площадь 4,5 га. Сбор урожая ведется в конце августа в течение двух дней, когда с Африки приходит прохладный ветер. Ферментация происходит в дубовых бочонках по 350 л, там же начинается выдержка и длится не менее 7 месяцев, которая затем продолжается в бутылке. Именно благодаря такому способу производства вино получает необыкновенное богатство и изысканность. Вино насыщенного ярко-желтого цвета с оттенками золота, блестящее, словно в нем хранится концентрированный солнечный эликсир, в аромате присутствуют ваниль, экзотические фрукты и лесные орехи. Сложный аромат отличается необыкновенной изысканностью. Мощь и повышенное содержание алкоголя чувствуется уже в аромате, но полностью открывается в мягкости вкуса, очень полного и уравновешенного, так что теплота не кажется чрезмерной. Особенно гармонизируют с ароматом исключительные ноты шуга, свежие и необыкновенно сильные. Это прославленное Шардоне, чей потрясающий характер и мощь (крепость его около 15% алк.) обязаны ботритису и чья ферментация проходит в барриках, принесло известность не только своему аристократическому создателю, но и показало всему свету, что Сицилия способна творить шедевры мирового уровня. Вино идеально для медитации и изумительно сочетается со сложными, насыщенными рыбными блюдами.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995, 1993, 1992, 1990, 1989.

PLANETA, Azienda Agricola (ПЛАНЕТА)

Самбука ди Сицилия, Агридженто. Год основания: 1985. Владение: Кьяра, Франческа и Алессиньо Планета. Энолог: Карло Коринно.

Наиболее известные вина:

- Шардоне Сицилия IGT
- Санта Чечилия Россо Сицилия IGT
- Мерло Сицилия IGT
- Каберне Совиньон Сицилия IGT
- Ла Сегрета Россо Сицилия (Неро д'Авола, Мерло и Каберне Совиньон) IGT
- Ла Сегрета Бьянко Сицилия (Тресанико, Каттаратто и Шардоне) IGT

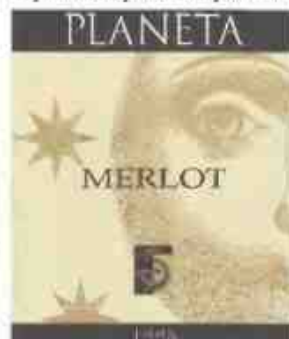
Также производятся: *Аластро Сицилия* (Тресанико, Каттаратто и Шардоне).

Винные погреба Планета были созданы в 1995 году в коммуне Ульмо, провинция Агридженто. В 1985 году начинается разработка уже существующих виноградников и посадка новых. Сегодня на 250 га выращивают и клас-

сические сицилийские и другие наиболее интересные национальные и международные сорта винограда. В винных погребах процессы, связанные с винификацией, контролирует энолог с мировым именем Карло Коринно, а имя владелицы дома, Франческа Планета, облетело всю Италию как прекрасный пример того, что могут женщины — за столь короткий срок в 5 лет ей удалось не только поставить дело, но и получить всемирное признание и известность. Мерло Планета в 1997 году получила ряд международных наград и премий, в частности как лучшее интернациональное красное вино.

Merlot

Сорт винограда: Мерло 100%.



Производительность составляет 40 тыс. бутылок в год. Название виноградника, с которого берется сырье для этого восхитительного вина, — Ульмо в Диеппе. Производительность с гектара составляет 85 центнеров или 2 т с лозы. Виноградник расположен на высоте 200–250 м над уровнем моря. Почва известняковая. Сбор урожая ведется между 10 и 15 сентября. Ферментация проходит при температуре 28°C. Мацерация занимает 14 дней. Выдержка составляет 12 месяцев в дубовых барриках *Алле Перелли* в бутылки ведется во второй половине февраля. Удивляет цвет вина — ровный, густой, свергающе темно-гранатовый. Пользуясь термином живописца, оно словно написано широкими пастозными мазками, причем художник не жалел красок и подобрал потрясающий колор. Мерло Планета — вино скорее утонченное, нежели мощное, оно охотно делится с вкушающим его своими мягкими таинствами и ароматом свежих красных фруктов. Предназначено для крайне длительного старения.

Лучшие годы урожая: 1997, 1996, 1995.



3 заключение

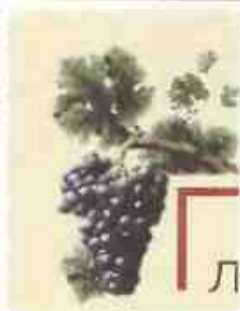
Очень часто мне приходится слышать о превосходстве французских вин и сталкиваться с нежеланием или неумением осознать, что не только французские вина имеют право на существование и, более того, могут пользоваться не меньшим признанием и репутацией. И речь идет не только об итальянском виноделии. Картина мира в презюмлении вина в бокале становится все сложнее и вместе с тем совершеннее и универсальнее.

Во многом, нужно это признать, мы своим наслаждением обязаны французам, ведь именно они предложили миру модель создания абсолютно идеального вкуса вина, который базируется на сортовом компоненте, технологии производства, выдержке и структурированном научном подходе с точки зрения как самого процесса создания, так и государственного контроля за качеством. Объемные понятия «терруар» как единство наиболее значимых элементов для качества вина — микроклимата, почв, экспозиции и т.п., «милленим» как явление, тесно связанное с качеством вина и способностью к выдержке в пределах определенного наименования, также были выведены и вписаны в международный лексикон виночерпия французами. И все же последователей и единомышленников у них сегодня все больше и больше, а технологические и климатические возможности нередко превосходят очень высокие стандарты некоторых лучших представителей французского энтологического мастерства.

Оттого у меня вызывает улыбку безапелляционный односложный ответ на вопрос, какое вино клиент выберет, — «Конечно, французское!» Прошу меня понять правильно: я не против личностных предпочтений или субъективного понятия вкусов, о них, как известно, не спорят. Я даже не против скудомыслия и ограниченности знаний — наука о вине, на то она и наука, требует больших затрат времени, способностей и опыта. Я лишь за стремление к познанию нового, за смелость эксперимента, я против необоснованного консерватизма. Не стоит бояться открыть для себя что-то новое, ограничивая себя стереотипными суждениями большинства.

В последнее десятилетие ценителей, знатоков итальянского виноделия пока еще не так много. Помочь разобраться в многосложном, богатом и разнообразном мире итальянских вин, дать возможность увидеть сходство с лучшими аналогами вин мира и отличия от них, научиться уважать труд их создателей, совершивших настоящий переворот в сознании поколения 80–90-х го-

дов XX века — и служит эта книга. Мастерство итальянцев — в том, что они, винтаж, заимствовав систему государственного контроля за происхождением вина, новые технологии, профессиональные и перспективные сорта винограда и принципы его научного культивирования, сумели сохранить свое собственное лицо, свою индивидуальность. Они подчинили себе новейшие влияния, сделали заимствованное своим собственным достоянием (сегодня уже никому в голову не придет задуматься о том, что один из наиболее итальянских сортов — Пино Гриджо — родом из Франции). Итальянцы против глобализации вкуса, против его упрощения и выхолащивания, ведущего к сужению мировосприятия и предпочтений, до набора одного или двух вкусовых компонентов, вроде концентрированного дубового оттенка или терпкости красного вина. Подобная девальвация вкуса — это феномен, названный «Макдоналдс в вине». Это своего рода тенденция фаст фуд. Мир вина гораздо богаче, многообразнее и шире. Именно этим богатством и разнообразием славятся итальянцы, а несхожесть и неповторимость их вин, даже создаваемых при использовании чужого опыта (чаще всего частично), создала им ореол славы и породила целую моду на Италию и на итальянскую кухню, которая шагает на протяжении нескольких тысяч лет бок о бок с итальянскими винами. Впрочем, кухня Италии — это особая тема, требующая обстоятельного разговора. Поговорим об этом в новой книге. До скорого!



- ABBIGLIAMENTO** совокупность внешних признаков и украшений бутылки (капсула, этикетка, контрэтикетка и пр.)
- ABBOCCATO** сладковатое вино / имеющий остаточный сахар
- ACERBO** дефект вина, заключающийся в чрезмерной терпкости из-за повышенного содержания кислоты
- ACESCENZA** процесс приобретения вином вкуса и запаха, характерных для уксуса, в результате воздействия уксусных бактерий
- ACETOSO** вино, в запахе которого ощущается присутствие уксуса
- ACQUAVITE D'UVA** соответствует французскому *eau de vie* — что в переводе буквально означает «жидкая вода», так принято называть крепкие алкогольные напитки, производимые из виноградо-содержащих
- ACQUOSO** слабое, жидкое вино, кажущееся разбавленным
- AFFINAMENTO** совокупность операций аффинажа, производимых над вином в период между окончанием ферментации и поступлением его на рынок
- AFFINATO (IN SARATI)** выдержанный, аффинированный (в небольших дубовых бочонках)
- AFFUMICATO** оттенок аромата некоторых вин, обусловленный присутствием этилфенола; встречается у элитных вин, но всегда в очень слабой, не ярко выраженной мере
- AGRO** классический запах вина, превращающегося в уксус
- ALBEISA** бутылка традиционной формы для региона Альба (Пьемонт)
- ALTO (ALTA)** высокий; — *quality* — высшее качество; — *levello* — высший уровень
- ALLAPPANTE** слишком редкое или слишком танинное вино, имеющее вкус незрелых или вяжущих фруктов; бывает у молодого вина либо у вин невысокого качества
- ALCOOL, ALCOOLICI** содержание спирта в % от объема / крепкие спиртные напитки
- ALLUNGATO** вино, разбавленное водой; в Италии эта операция нежелательна
- AMABILE** вино приятного сладковатого вкуса
- AMARO** один из основных четырех разрядов вкуса (горький); в вине не должен быть слишком отчетливо выражен
- AMARONE** высококачественное красное вино, которое производится в районе Вальполичелла (Верона)
- AMMORVIDGO** вино, теряющее в процессе старения свою жесткость, обусловленную чрезмерным количеством танинов

ANFORA/ANPHORA бутылка традиционной формы в виде амфоры, распространенная в регионе производства вина *Verdicchio* (Марке, Адриатическое побережье Италии)

ANNATA год сбора урожая

ARMONICO гармоничный

ASCIUTTO очень сухой (чаще об игристых)

AZIENDA ферма, хозяйство либо владения в сочетании с различными определениями:

- **AGRICOLA** сельскохозяйственные угодья (чаще производитель);

- **VINICOLA** винодельческое предприятие (м.б. negociant);

- **VITIVINICOLA** виноградарское хозяйство (чаще производитель)

BARONE барон/потомки баронов

BARRICATO выдержанное в небольших дубовых бочках, барриках, вместимостью 225 литров

BIANCO белое

BOTTE бочки и баррели

BOTTEGA бутик

BOTTIGLIA бутылка

BRICCO сосуд, кувшин

BRUT экстра-сухое игристое вино, чаще получаемое классическим методом шампаню

BUSSIA название небольшой части территории внутри производственной зоны Бароло, отличающаяся высочайшим качеством

CA' (СОКРАЩЕНИЕ ОТ CASA) дом

CANNELINO разновидность полусладкого *Frascanti*, от итальянского *a cannella* — из бочки

CANTINA погреб

CANTINE погреба

CANTINA SOCIALE кооперативное винодельческое предприятие, кооперативные погреба

CASA VINICOLA виноторговый дом/неgociant, чаще занимающийся бутылкованием вина из приобретенного сырья и сула

CASCINA ферма либо владения

CASTELLI замок

CASTELLO, CASTEL' замок

CERASUOLO светлорубое, розовое

CERCONE так говорят о неудавшемся вине с неприятным запахом

CHAMPENOISE термин, описывающий повторную ферментацию шампанских вин уже в бутылках. Это длительный период выдержки в бутылке (до трех лет), за это время вино при помощи специально отобранных ферментов еще раз ферментируется, именно таким образом получается пена, которая сохраняется до самого употребления. В Италии этот термин выходит из употребления в связи с запретом на использование французских терминов по отношению к винам не из провинции Шампань.

CHARMAT метод ферментации игристых вин, названный по фамилии французского инженера Эжена Шарматта, который усовершенствовал технологию производства игристых вин в больших герметично закрытых емкостях со специально температурным режимом (автоклавом)

COL холм

COLLI холмы

COLLI ORIENTALI восточные холмы

COLLINA, COLLINE холм, холмы, холмистая местность

COOPERATIVA - CANTINA SOCIALE см. выше

CONTE, CONTI граф, потомки графского рода

CHIARETTO насыщенного розового цвета либо бледное красное

CHIARELLO «вино», ясное вино

CLASSICO вино, произведенное в центральной части исторической зоны (например: *Chianti Classico*)

COLA мешок из ткани для процеживания вина

CONSORZIO (DEI PRODUTTORI) консорциум производителей (например, консорциум производителей *Кьянти Классико*)

CRU термин, указывающий на происхождение вина из винограда конкретного виноградника, что дает вину особые характеристики внутри того или иного типа вина

DI COLORE INTENSO насыщенного цвета

DA SERVIRE FRESCO подавать охлажденным

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC) контроль качества по происхождению — сертификат марочного вина

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG) гарантия и контроль качества по происхождению — сертификат марочного вина высшего класса

DISTILLERIA дистиллерия, завод по производству граппы и других крепких алкогольных напитков

DOLCE сладкое

DORATO золотистое (часто о сладких белых винах с интенсивным цветом)

DUCA герцог

ENOTECA винотека, коллекция вин

ENOTECA ITALIANA общество, известное продвижением вин Италии и обширной коллекцией

ETICHETTA этикетка

FATTORIA ферма с угодьями

FECCE осадок на дне бочки, от которых вино отделяется с помощью фильтрации

FECCLAIA специальное отверстие в дне бочки для удаления осадков

FERMENTAZIONE NATURALE естественное присутствие CO₂ в игристых винах

FOLERE давить виноград ногами

(CASA) FONDATA NEL... (дом), основанный в...

FRATELLI (RLI) братья (в названиях на этикетке дается сокращенно)

FIASCO, FIASCHI флага, флажок; традиционный для региона бутылка в тростниковой оплетке

FIGLI (EGLI) сыновья (в названии на этикетке дается сокращенно)

FRIZZANTE игрищее

FRIZZANTINO слегка игрищее

GALLO NERO «черный петух» — печать, символ консорциума производителей *Кьянти Классико*

GOVERNO или **(VINO) GOVERNATO** местный тосканский способ производства *Кьянти*, когда в уже сформированное вино после ферментации добавляют сладкий подвыделенный виноград, повторяя тем самым ферментацию и увеличивая алкоголь. В молодом виде оно может быть слегка игристым; в других случаях вино выдерживают перед бутылкованием. В целом этот метод сейчас уже почти архаичным и непопулярным.

- GRAVE** равнинная часть
- GRAPPA** граппа, продукт дистилляции (перетопки) виноградной выжимки, сырьем для которой служат «жмыхи», продукт выжимки винограда
- GRUPPO** группа (производителей)
- GUSTO SECCO** сухой вкус
- IMBOTTIGLIATO** разлит в бутылки:
- **ALL' ORIGINE** — по происхождению (в регионе происхождения);
 - **NELLA ZONA DI PRODUZIONE** — непосредственно в зоне производства
- INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT)** типичное географическое наименование — местное вино — недавно введенная категория классификации вин по зонам производства
- INVECCHAMENTO** процесс выдержки, которому подвергаются вино и граппа, может составлять период от нескольких месяцев до четырех лет, в это время вино претерпевает различные физико-химические и биологические процессы, такие как выпаривание воды и алкоголя, различные химические реакции и ферментацию (дословно — состаривание)
- ISTITUTO REGIONALE/NAZIONALE DEL VINO** национальное (региональное) управление по вопросам виноделия
- INVECCHIATO** выдержанное, с выдержкой (состаренное)
- LIQUOROSO** чаще крепленое вино, реже с высокой концентрацией естественным способом оставляемого в вине сахара
- LOCALITÀ** местность
- MACERAZIONE** период взаимодействия сулы со шкурками, продолжающийся от нескольких часов до нескольких дней, благодаря которому облегчается процесс отделения полифенольных субстанций из кожуры некоторых сортов винограда. Во время этого контакта бродящая масса постепенно воспринимает красящие вещества благодаря периодическому перемешиванию. Среди современных технологий есть несколько различных типов этого процесса.
- MARCHESE, MARCHESI** маркиза, маркизы / потомки рода маркизов
- METODO CLASSICO = TRADIZIONALE** игристое вино, получаемое способом ферментации в бутылке, ранее справедливо именованное методом *vinificato*, использование которого более неупорядочено в Италии
- MESSO IN BOTTIGLIA — IMBOTTIGLIATO** разлит в бутылки, бутылковано
- MILLESIMATO** (чаще о шампанских) игристые вина определенного года урожая
- MONOVITIGNO** моносортовый, сделанный из одного сорта винограда
- NERO** черное либо очень темное красное вино
- NOVELLO** вино, разлитое по бутылкам через два месяца после сбора винограда и употребленное до следующей весны. Такие вина получают с легких виноградников, они отличаются сильным винным ароматом и свежим вкусом. В молодом вине сохраняется минимальное количество сахара, который способствует ферментации в бутылке
- PARCELLO** участок земли, участок, надел
- (VINO) PASSITO, (UVA) PASSITA** вино, получаемое из частично высушенного, подвешенного винограда, чаще сладкое и полусладкое / ином
- PASTOSO** суховатый, но не полностью
- PODERE** местечко, небольшое владение
- PODERI** хутора, угодья, владения
- PRIME UVE** чистейшая граппа, дистиллят, получаемый из селекционного винограда, регион происхождения — Венеция, производитель — Дистиллерия Болла-вентура Масино

- POGGIO** вершина (например, Poggio Rosso — «Красная вершина»)
- PRODOTTO DA...** произведено по... (владельцем)
- PRODUTTORE** производитель, вин
- PROFUMO** аромат, букет
- RECIOTO** сладкое вино, производимое из винограда, прошедшего процесс подсушивания, с целью концентрации сахара, часто дубовой выдержкой
- RIPA** крутой берег реки, край обрыва (обычно используется в названиях)
- RISERVA** свидетельство выдержки, аффинажа вина в бутылке и погребе производится не менее трех лет (для различных вин может варьироваться от двух до пяти лет)
- RISERVA SPECIALE** специальный резерв (вино особого качества из винограда, собранного в исключительный год)
- ROCCA, ROCCHIE** ризидины замка, руины замка
- ROSATO** розовое, розе
- ROSSO** красное
- ROVERE** дуб (*invecchiato in botti di rovere*) состарено в дубовых бочках
- SBOCCATURA** то же, что и *dégoûge*, изъятие осадка из бутылки с игристым вином путем замораживания и предшествующего этому последовательного накопления осадка в горячие бутылки в процессе так называемого ремонтажа, постепенного поворачивания бутылок под разными углами
- SECCO** сухое
- SEMISECCO** полусухое, чаще об игристом вине
- SEMIDOLCE** полусладкое
- SELEZIONE** селекционный, специально отобранный
- SFURSAT (SFORZATO)** крепленое
- SI CONSIGLIA** рекомендуется
- SORI** название известнейших *кри* в производственной зоне Бароло, имеющих южную экспозицию
- SPUMANTE** игристое вино
- SPUNTO** несколько измененный вкус вина, которое выдерживается, в основном относится к не очень качественным винам
- STRADA DEL CHIANTI** винная дорога исторического значения, соединяющая Флоренцию и Сигету, пролетающая через всю зону активного производства *Классико Кьянти*
- STRAVECCHIO** очень старый, чаще о *Марсале* и крепких алкогольных напитках, реже о вине; аффинаж — более 10 лет
- SUPERIORE** чаще всего у вин с контролируемым названием по происхождению (DOC) указание на более высокое содержание алкоголя, чем требуется в соответствии с законом; иногда указание на дополнительную выдержку сверх требуемой нормы
- TAGLIO** при промышленной продаже вина процесс смешивания продукции с различными характеристиками, служит для улучшения вкуса, аромата или для придания нужного градуса
- TENUTA** владение
- TENIMENTO/TENIMENTI** владение/владения
- TERRA** земля
- TERRE** земли
- TIPICO** типичный для данного региона (*bottiglia tipica, spumante tipico*)
- TRANQUILLO** спокойный (о винах)

UE чистейшая грания, дистиллят, получаемый из селекционного винограда, регион происхождения – Фриули, производитель – Ноинто

UNIONE союз, объединение

UNIONE ITALIANA VINI итальянский сертифицирующий орган

UVA виноград

VALLE, VAL долина

VECCHIO от итальянского «старый», соответствует *cisleva*, с той разницей, что вино может быть продано поставщиком при условии аффинажа вина в бутылке от 2 лет

VENDEMMIA сбор урожая, год сбора урожая

VENDEMMIA TARDIVA поздний сбор, когда дождь высохнут виноград на дозе, заставляющая его

VIGNA, VIGNETO виноградник

VITIGNO сорт возделываемого винограда

VITICOLTORE, VITICOLTORI виноградарь, производитель, именующий свои собственные виноградники

VILLA вилла, владение дома...

VIGNAIUOLO, VINNAIOLI винодел/виноградарь, винодела (термин был введен известным итальянским журналистом в 70-е годы, так называли небольших виноделов, чьи вина заслуженно считаются лучшими в Италии)

VINO DA TAVOLA столовое вино (в противопоставлении элитным DOC)

VINO DA PASTO вино ежедневного потребления

VITE разновидности виноградной лозы

VITIGNO виноградник либо сорт винограда

VIVACE молодое, с несамостоятельным до конца процессом винификации; слегка спущенное вино

V.Q.P.R.D. (VINO DI QUALITA' PRODOTTO IN REGIONE DETERMINATA) аббревиатура Качественные вина, произведенные в определенных регионах

ZONA DI PRODUZIONE производственная зона (имеет отношение к марке вина), регион производства



Терминологическая справка

Автохтон, автохтонный – местный, коренной

Ампелография – наука о видах и сортах винограда

Аппассименто – высушивание винограда

Ассамбляж – использование при производстве вина одного или нескольких сортов винограда с разных участков одного виноградника либо разных виноградников, но обязательно в пределах одной территории или местности

Аффинаж – дополнительная выдержка вина (от франц. *avoir fini de travailler*)

Баррики – дубовая бочка 225–250 л – во Франции и 225–350 л в Италии

Ботритис – благородная плесень (лат. *botrytis cinerea*)

«Винитали» – ежегодная винная выставка в Вероне

Винификация – полный процесс производства вина

Витажный – произведенный в конкретный специфический год урожая

Витикунтура – энтолог, шпуре – выращивание винограда для производства вина

Дегоржаж – удаление осадка из бутылки оклеиванием

Декантация – переливание вина в специальные сосуды

Картели – традиционные тосканские деревянные бочонки вместимостью 100–300 л

Крю – селекционные виноградники, расположенные в наиболее благоприятных климатических условиях и на лучших почвах

Мацерация – винификация с участием кожуры

Милезим – год сбора урожая (с оценкой качества того или иного года)

Сбоккатура – в Италии так называют «дегоржаж»

Сепаж – сорт винограда

Сюкраж, или шаптализация – добавление сахара с целью повышения алкоголя

Энология – наука о вине, винах и виноделах



Век итальянских вин

Годы сбора урожаев, баллы

Год	Общий балл года	Бароло	Барбареско	Вальтеллина Казано и Ласкар	Брунелло ди Монтепульчано	Кьянти Казано и Кьянти	Вино Нобиле ди Монтепульчано	Пуркан и вино его
1940	-	2	2	-	-	-	-	-
1941	-	2	2	-	-	-	-	-
1942	-	1	1	-	-	-	-	-
1943	-	3	3	-	-	-	-	1
1944	-	1	1	-	-	-	-	3
1945	-	3	3	-	-	-	-	2
1946	-	2	2	-	-	-	-	4
1947	-	3,5	3,5	-	-	-	-	3
1948	-	1	1	-	-	-	-	4
1949	-	1	1	-	-	-	-	3
1950	-	2	2	-	-	-	-	3
1951	-	3	3	-	-	-	-	4
1952	-	2	2	-	-	-	-	3
1953	-	1	1	-	-	-	-	2
1954	-	2	2	-	-	-	-	3
1955	-	3	3	-	-	-	-	4
1956	-	2	2	-	-	-	-	4
1957	-	4	4	-	-	-	-	2
1958	-	5	5	-	-	-	-	5
1959	-	1	1	-	-	-	-	3
1960	-	1	1	-	-	-	-	4
1961	-	5	5	-	-	-	5	5
1962	-	2	2	-	-	-	-	1
1963	-	1	1	-	-	-	-	1
1964	-	5	5	-	-	-	5	4
1965	-	2	2	-	-	-	-	3
1966	-	1	1	-	-	-	-	4
1967	-	4	4	-	-	-	5	4
1968	29,5	3,5	3,5	4	4,5	4,5	4,5	5
1969	22	2,5	2,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3
1970	31,5	4,5	4,5	4	4,5	5,5	4,5	4
1971	32	5,5	5	4	3,5	5,5	4,5	4
1972	11,5	1	1	1,5	1,5	2	1,5	3
1973	20	2,5	2,5	2,5	3	2,5	3	4
1974	24,5	4,5	4,5	4	2,5	3	3	3
1975	24,5	2,5	2,5	3,5	5	4	4	3
1976	15,5	2	2	4	1,5	2	2	2
1977	24	2	2	3	4	4	4	3
1978	31	5	5	3,5	4,5	5	5	3
1979	31	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4
1980	20,5	4,5	4,5	3,5	4,5	4	2,5	3
1981	21	2,5	2,5	3	3	3	3	4
1982	30	5,5	5,5	1,5	5,5	4,5	4,5	3
1983	30,5	4	4	5	4,5	4,5	4,5	4
1984	12	1,5	2	2	2,5	1,5	1,5	1
1985	36	5,5	5,5	5	5	5	5	5
1986	25,5	3	3	3,5	3,5	4,5	4	4
1987	19,5	2	2	2,5	3	2,5	2,5	5
1988	36	4,5	5	5	5,5	5,5	5,5	5
1989	31,5	5	5	2,5	2,5	1,5	2	3
1990	37,5	5,5	5,5	5	5,5	5,5	5,5	5
1991	29,5	3,5	3,5	3	3,5	3,5	3,5	3
1992	11	1,5	1,5	1	2	1	1	3
1993	32,5	5	4,5	4,5	4,5	4	5	5
1994	19	2,5	2,5	3	3,5	2	2,5	3
1995	34	5	5	4,5	5,5	5	5,5	5,5
1996	30	5,5	5	4	4	3,5	4	4
1997	37,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	4,5
1998	31	5	5	4,5	4,5	4,5	4,5	3
1999	35	5	5	5	5	5	5	5

Год	Общий балл года	Бароло	Барбареско	Вальтеллина Казано и Ласкар	Брунелло ди Монтепульчано	Кьянти Казано и Кьянти	Вино Нобиле ди Монтепульчано	Пуркан и вино его
1942	-	2	2	-	-	-	-	-
1943	-	2	2	-	-	-	-	-
1944	-	1	1	-	-	-	-	-
1945	-	3	3	-	-	-	-	1
1946	-	2	2	-	-	-	-	3
1947	-	3,5	3,5	-	-	-	-	2
1948	-	1	1	-	-	-	-	4
1949	-	1	1	-	-	-	-	3
1950	-	2	2	-	-	-	-	3
1951	-	3	3	-	-	-	-	4
1952	-	2	2	-	-	-	-	3
1953	-	1	1	-	-	-	-	2
1954	-	2	2	-	-	-	-	3
1955	-	3	3	-	-	-	-	4
1956	-	2	2	-	-	-	-	4
1957	-	4	4	-	-	-	-	2
1958	-	5	5	-	-	-	-	5
1959	-	1	1	-	-	-	-	3
1960	-	1	1	-	-	-	-	4
1961	-	5	5	-	-	5	5	5
1962	-	2	2	-	-	-	-	1
1963	-	1	1	-	-	-	-	1
1964	-	5	5	-	-	-	5	4
1965	-	2	2	-	-	-	-	3
1966	-	1	1	-	-	-	-	4
1967	-	4	4	-	-	-	5	4
1968	29,5	3,5	3,5	4	4,5	4,5	4,5	5
1969	22	2,5	2,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3
1970	31,5	4,5	4,5	4	4,5	5,5	4,5	4
1971	32	5,5	5	4	3,5	5,5	4,5	4
1972	11,5	1	1	1,5	1,5	2	1,5	3
1973	20	2,5	2,5	2,5	3	2,5	3	4
1974	24,5	4,5	4,5	4	2,5	3	3	3
1975	24,5	2,5	2,5	3,5	5	4	4	3
1976	15,5	2	2	4	1,5	2	2	2
1977	24	2	2	3	4	4	4	3
1978	31	5	5	3,5	4,5	5	5	3
1979	31	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4
1980	20,5	4,5	4,5	3,5	4,5	4	2,5	3
1981	21	2,5	2,5	3	3	3	3	4
1982	30	5,5	5,5	1,5	5,5	4,5	4,5	3
1983	30,5	4	4	5	4,5	4,5	4,5	4
1984	12	1,5	2	2	2,5	1,5	1,5	1
1985	36	5,5	5,5	5	5	5	5	5
1986	25,5	3	3	3,5	3,5	4,5	4	4
1987	19,5	2	2	2,5	3	2,5	2,5	5
1988	36	4,5	5	5	5,5	5,5	5,5	5
1989	31,5	5	5	2,5	2,5	1,5	2	3
1990	37,5	5,5	5,5	5	5,5	5,5	5,5	5
1991	29,5	3,5	3,5	3	3,5	3,5	3,5	3
1992	11	1,5	1,5	1	2	1	1	3
1993	32,5	5	4,5	4,5	4,5	4	5	5
1994	19	2,5	2,5	3	3,5	2	2,5	3
1995	34	5	5	4,5	5,5	5	5,5	5,5
1996	30	5,5	5	4	4	3,5	4	4
1997	37,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	4,5
1998	31	5	5	4,5	4,5	4,5	4,5	3
1999	35	5	5	5	5	5	5	5

Общий балл: ■ - 0-13,5; ■ - 14-21; ■ - 21,5-29,5; ■ - 30-33,5; ■ - 34-38,5

Комментарий к таблице миллезимов

Нужно помнить, что каждая бутылка вина очень индивидуальна. Прежде всего есть Великие бутылки, а не Великие вина. Тем более это касается годов сбора урожая. В таблице выводится усредненная информация о том или ином годе. Например, лучшие годы те, которые были одинаково ровными и благоприятными повсеместно в Италии: от Пьемонта и зон производства *Бароло* и *Барбареско* до Сицилии. Но в конечном счете все зависит от конкретного вина и конкретного производителя⁹. Кому-то удастся произвести потрясающие вина в скучный, «серый» год, а у кого-то выходит посредственное вино в год выдающийся. Общий балл важен для того, чтобы обратить внимание на различия в климате по регионам. Если он превышает 35, то такой год был превосходным повсеместно, но если он менее 30, значит, имеет смысл посмотреть внимательнее, где, в какой зоне производства и шире — в какой провинции — были проблемы.

Кроме того, здесь указаны лишь 7 зон производства вин в Италии, 2 — на северо-западе, в Пьемонте: 1 — на северо-востоке; 3 — в Тоскане и 1 — в Кампании. Само собой разумеется, что смежные зоны производства, например зоны Бароло и Барбареско, имеют сходные характеристики со многими другими винами Асти и Альбы. Но мы указываем наиболее ярких представителей, исторически выделившихся и, кроме того, отвечающих за производство более высококачественной, однородной массы вин, хотя то же *Кьянти* бывает до крайности разным. Не встречаются здесь супертоscanские по той же причине, это очень разнообразный класс, к тому же и географически сильно разбросанный. Их качество варьирует и зачастую близко или к зоне производства Брунелло, или Кьянти Классико. Многие сорта вин и зоны производства, например сицилийские, не входят в таблицу не потому, что здесь не идет речь о подобном высоком качестве, но здесь, южнее Тосканы, просто меньше проблем с климатом.

За основу отсчета нами взят 1968 год. Это год национального переосмысления принципов виноделия и год, в который впервые были произведены *Викорелло* и *Сассикая*, ставшие отправным моментом роста интереса к Италии винной. С этого времени вино Италии стало приобретать более индивидуальный, более тонкий характер. Научные принципы стали отговаривать себе все большее пространство повсеместно в Италии, а следовательно, их вина стали дольше выдерживаться. Как следствие, сегодня, в 2001 году, очень трудно приобрести старое вино, которое можно было бы с уверенностью определить как способное к дальнейшему старению. Найти живое вино, скажем 1961 года, в Италии можно, но крайне сложно, степень вероятности покупки винного укуса или вина, давно прошедшего свой век, даже более поздних годов урожая, крайне высока. Напротив, чем ближе десятилетие 90-х, тем выше «запас прочности» итальянских вин, тем дольше их жизни. Если ранее так *Кьянти Классико Ризерва* хорошего года находился на десятом году жизни, то сейчас *Кьянти Классико Ризерва* 1997 года ярче всего станет на 12—15-м году.

⁹ В главе III («О виноделах») этот год не следует рассматривать как общий с таблицей миллезимов. Для производителей вина лучшие годы — баллы следует читать исключительно применительно к данным винам. В любом случае, речь идет о лучших винах.



С П И С О К Л И Т Е Р А Т У Р Ы

- 101 GRANDI VINI ROSSI D'ITALIA SCELTI DA BURTON ANDERSON. — Firenze: La Biblioteca, 2000.
- BAROLO. PERSONAGGI E MITO. Maurizio Rosso & Chris Meier. — Torino: Omega Arte, 2000.
- COLLIO. — Gorizia: B&V Editori, 1993.
- GUIDA AI VINI DEL MONDO. 1995/1996. — Bra: Slow Food Editore, 1997.
- GUIDA AL TURISMO DEL VINO IN ITALIA. 1999. — Milano: Touring Editore, 1998.
- I VINI DI VERONELLI 2000. GUIDA ORO. — Bergamo: Vignelli Editore, 1999.
- ITALIAN WINES 1999. — Roma: Gambero Rosso Editore, 1998.
- ITALIAN WINES 2000. — Roma: Gambero Rosso Editore, 1999.
- WINES OF ITALY. Burton Anderson. — Roma: ICE, 1993.
- LIFE BEYOND LAMBRUSCO. Nicolas Belfrage. — London: Sidgwick & Jackson, 1985.
- RECIPES AND MENUS from the Great Albesie Cookery Book. — Albia: Fontanafredda & Famija Albèisa, 1998.
- Tendenze Strategiche: IL VINO IN ITALIA. TRA PASSATO E FUTURO. Nicola Dante Bacile. — Milano: Il Sole 24 Ore Libri, 1990.
- THE DOCG WINES. 2nd Edition. — Siena: Enoteca Italiana, 1999.
- THE LIST OF ITALIAN DOC AND DOCG WINES. XIV Edition. — Siena: Enoteca Italiana, 1999.
- THE WORLD ATLAS OF WINE. Hugh Johnson. — London: Mitchell Beazley, 1997.
- TOP ITALIAN WINES 1998. — Roma: Gambero Rosso Editore, 1998.
- TUSCAN FOOD & FOLKLORE. Jem Wright. — London: Hamlyn, 1997.
- TUSCANY AND ITS WINES. Hugh Johnson. — San Francisco: Chronicle Book, 2000.
- VINES, GRAPES & WINES. Jenie Robinson. — London: Mitchell Beazley, 1997.
- VINI D'ITALIA. 1998. — Roma: Gambero Rosso Editore, 1997.
- VINI DEL PIEMONTE E DELLA VALLE D'AOSTA. Daniel Thomas. — Firenze: Edizioni DemoMedia, 1999.
- VITI E VINI DI VERONA. Lamberto Parnetto. — Verona: INTEC Edizioni, 1991.
- WINE BUYER'S GUIDE. Robert Parker. — London: Dorling Kindersley Book, 2000.
- WINE COMPANION. Hugh Johnson. — London: Mitchell Beazley, 1983.
- WINE. Hugh Johnson. — London: Mitchell Beazley, 1997.
- ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ. Дастер Энгер. — М.: Бертельсманн Медиа, 1998.
- КНИГА О ВОДКЕ И ВИНОДЕЛИИ. Г.М. Карагодин. — Челябинск: Урал Ltd., 1998.
- ТВОРЦЫ ИТАЛЬЯНСКОГО ВОЗРОЖДЕНИЯ. А.К. Диканелстром. — М.: Терра — Книжный Клуб, 1998.
- Статьи в периодических изданиях: Wine Spectator, Decanter, Wine, Wine Enthusiast, Vinum.

Вина и спиртные напитки мира

Корнеев Анатолий Анатольевич

Вина Италии. Второе итальянское Возрождение

Редактор: Людмила Габриель-Рябчук

Дизайнер: Леонид Красевский

Корректор: Зоя Кожанова

Дизайн рекламы:

Ирина Кушанцева

Галина Кузнецова

Над книгой работали:

Евгений Рябчук

Анастасия Жигульская

Ирина Владимировна

Ирина Мальцева

Елена Носуденко



“ИЗДАТЕЛЬСТВО ЖИГУЛЬСКОГО”

Изд. лиц. № 00297 от 26.10.99. Подписано в печать 14.11.2001

Тираж 5000 экз.

ООО “Современные розничные и ресторанные технологии”

107082, Москва, Рубцовская наб., д. 3, офис 1722

По вопросам распространения обращайтесь по тел.: (095) 263-9930, 265-6640

E-mail: trade@srt.ru

Типография WS Bookwell OY, Финляндия, г. Порвоо