

Вино с Василием Расковым



*Nino Negri
Sfursat 5 Stelle
2005*

ЧТО ЕСЛИ СКРЕСТИТЬ БАРОЛО,
ЭРМИТАЖ И АМАРОНЕ?

ХОЧЕТСЯ порой не завоевывать женщин, а сидеть дома и врать друзьям о своих сокрушительных победах и поражениях, доставать со стены саблю и потрясать ей, все это на середине шахматной партии, где-то между жаркими спорами о том, как правильно квасить капусту, чтоб хрустела, и в каком порядке читать книгу Сэй-Сэнагон, чтоб смысл засиял. Ну и уж раз такое дело, эй, Захарка, тащи нам сфурсата, и не какого-нибудь, а Cinque Stelle от Nino Negri, пятизвездного, то есть сфурсата вдвойне.

Sfursat (sforzato) на местном диалекте означает «усиленный, концентрированный», а еще — «захваченный, взломанный» и в редких контекстах — «изнасилованный». Вальтеллина — самая северная часть Ломбардии. Это долина реки Адда, которая впадает в озеро Комо, это узкий врез в Альпы, часть старой дороги из Италии в Германию, за которую бились французские и испанские короли, германские императоры, миланские герцоги и папы. У жителей долины было два основных занятия: вымогать мзду за проход по долине, а в остальное время — сколачивать террасы на солнечном склоне, чтобы хоть чем-то прокормиться. Лучше всего там рос виноград, которому вообще мало что надо, нет земли — он и в скалу пустит корень. За тысячу лет пейзаж Вальтеллины преобразился: 40 км террасиро-

ванных круч с запада на восток — это самая протяженная область горного виноградарства в Италии. Хороший вестибулярный аппарат — необходимое качество для виноградаря. Основной вид транспорта во время сбора — вертолет.

Что если скрестить бароло, эрмитаж и амароне? В любом другом месте получится химера, а в Вальтеллине — сфурсат. Все просто: террасы, камень, высота, ветер, сорт неббиоло (он же кьявеннаска), 100 дней подсушки в специальных домиках — «фруттайо». И вот получается вино легкое в цвете, щедрое в аромате и теле, откровенное, округлое, насыщенное, сложное, играющее в бокале и долго живущее в бутылке.

5 Stelle — это выборка из выборки. Во фруттайо попадает лишь небольшая часть неббиоло — самые рыхлые грозди с маленькими ягодами. Из фруттайо две трети усушенного винограда идет на традиционный Nino Negri Sfursat и только одна треть — в топовое, модернистское 5 Stelle, выдерживаемое в новых французских барриках. Винтаж 2005 только-только начал развивать третичные ароматы. Грибница, деготь, подлесок, дурман заиграют в нем лет через пять. А пока лакрица и вишня, малина, мята и персик скрывают тонкий животный тон, кровь, покусанные сочные губы.

*Поздравляю с новым 2014 годом,
жду в гости*

Coffeniac
(Барон Иоганн фон Кофениак)

реклама

г. Воронеж, ул. Кольцовская, д. 58а, офис 501
http://coffeniac.com | тел.: +7 (473) 22-99-440