

Вне санкций

Знаменитый итальянский винодел Лодовико Антинори о винном бизнесе



ВО ВРЕМЕНА, когда перекрестные санкции России и Запада не щадят очень многие сферы традиционного экономического сотрудничества, есть сфера, которой они не коснулись. Это винный бизнес. И знаменитые на весь мир марки, в том числе самые дорогие, продолжают продаваться и радовать гурманов так же, как и дюжину лет назад, несмотря на кризисы и геополитические изменения.

Это касается прежде всего марки Antinori, названной по фамилии старейшей аристократической семьи Тосканы, которая уже более 600 лет производит вина из числа самых известных в Италии. В 1385 году основатель династии Джованни ди Пьеро Антинори вступил в гильдию виноделов Флоренции Arte Fiorentina. С тех пор вот уже 26 поколений семьи Антинори занимаются виноделием. Их семейная резиденция — палаццо Antinori в самом центре Флоренции с семейным гербом и даже с титулом маркизов. Вино, произведенное в кантинах благородных флорентинцев, было хорошо известно еще в XVI веке и уже в те времена было оценено по достоинству далеко за пределами Италии. В 20-е годы прошлого века дом Антинори стал официальным поставщиком королевского Савойского двора. Сегодня традиции семьи продолжают братья Лодовико и Пьеро Антинори. В 1970-е годы маркизы Антинори были в числе главных инициаторов и участников итальянского «винного прорыва», «тосканской революции» на международном рынке, подарившей миру такие вина, как Tignanello и Solaia.

— Лодовико, где выращивается виноград для ваших вин?

— В Тоскане и Умбрии в собственности дома находится почти 1,4 тыс. га виноградников, мы осваиваем и новые интересные участки в Соване и Маремме, где живет много состоятельных россиян. Воз-

делываем виноградники в Пьемонте, Пулье, Ломбардии, за пределами Италии — в Калифорнии: в винодельческих зонах Атлас-Пик и долина Напа. А также в Вашингтоне, Чили, Новой Зеландии, на Мальте и в Венгрии.

— Вы сделали очень много для того, чтобы итальянское вино стало эталоном во всем мире. Как вам это удалось?

— Семейный бизнес развивался на протяжении многих веков. Ведь мы с XVI века поставляем вино за пределы Италии. Уже в XIX веке вина Антинори можно было купить в Нью-Йорке, Лондоне, Буэнос-Айресе и Сан-Паоло. В 1908 году Антинори выпустили первое игристое вино, созданное по традиционному французскому методу. Композитор Джакомо Пуччини тогда написал нашему предку своему другу Пьеро Антинори: «Слышал я, вы сделали очень аристократичное шампанское». Эти традиции и рецепты бережно хранились веками.

Правда, когда мы с братом возглавили компанию, пришлось приложить немало усилий, чтобы привести в порядок разрозненные винодельческие предприятия семьи, централизовать бизнес, поставить его на современные рельсы, строить новые заводы. Мы пригласили на работу одного из лучших специалистов в мире по шампанским винам — Люсьена Шарлеманя, и это сделало наши марки еще более узнаваемыми и известными. Мы плотно занялись технологическим усовершенствованием производства. К примеру, ввели в обиход чаны из нержавеющей стали, начали использовать малолактическую ферментацию для красных вин взамен устаревающего метода говерно, стали практиковать ранний сбор белого винограда. 1970 год ознаменовался появлением Tignanello — вина, которое сегодня является символом инноваций и качества. К 1980-м годам мы были в числе первых четырех производителей Galestro

— легкого белого вина небольшой крепости, продолжали экспериментировать с французскими сортами и материалами для бочек. И тогда некоторые наши кьянти получили DOCG — высший статус в классификации итальянских вин.

— С чего началось ваше знакомство с Россией?

— Наше вино в Россию мы поставляем с 2003 года. Но Россия со мной с самой молодости. Мою первую девушку звали Наталья, мы жили тогда в США. Она открыла для меня российскую культуру, и мне всегда нравились русский характер, русская речь. Когда я слышу ее по радио, в такси, она кажется мне мелодичной. И мне не нравятся страны, где все жалуются на кризис, а в России так не делают: у вас все движется. Помню, пару лет назад, вроде бы в очередной кризис, я продавал вино Masetto на аукционе Sotheby's. Купили русские: покупатели приехали перед подписанием контракта, посмотрели на условия хранения, проверили все технологии досконально. Это поразительно, ведь еще несколько лет назад в России никто на это внимания не обращал.

— Какое место в России вам больше по душе?

— Санкт-Петербург, это город для души. Впервые я побывал там в 1987 году, в те времена, когда это было практически невозможно. Я получал визу в Женеве и уже не помню, сколько простоял за ней в огромной очереди. Сейчас я бываю в Санкт-Петербурге каждые два года: он богат историей и в этом схож с любимой Флоренцией. Поэтому я часто приезжаю в Петербург именно в погоне за искусством:



посетить все музеи, дворцы, встретиться с молодыми художниками. Еще я восхищаюсь религиозностью вашего народа, меня впечатляют ваши церкви — их так много.

Я считаю, что путешествия важнее университетов. Вот недавно я летал в Сочи, снова был свидетелем того, как там все расширяется, модернизируется. Это было для меня неким стимулом. А если бы я сидел в Италии в кресле перед телевизором и рассуждал о Сочи, даже не зная толком, где это, была бы совсем другая история.

— В апреле в Крым побывала группа итальянских виноделов, приглашенных в Россию для консультаций об оптимизации винного производства. Вашему дому открытие виноградников в Крыму не интересно?