

# ОТ РИМСКИХ ХОЛМОВ ДО СУПЕРТОСКАНЫ

**ВИНО ЕЩЕ ВО ВРЕМЕНА ЮЛИЯ ЦЕЗАРЯ СТАЛО ВИЗИТНОЙ КАРТОЧКОЙ ИТАЛИИ, КОТОРАЯ СЕЙЧАС ЛИДИРУЕТ НАРЯДУ С ФРАНЦИЕЙ, ИСПАНИЕЙ И ПОРТУГАЛИЕЙ ПО КОЛИЧЕСТВУ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭТОГО НАПИТКА НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ. В ЕКАТЕРИНБУРГЕ ОСОБЕННО ПОПУЛЯРНЫ КРАСНЫЕ ВИНА СИЦИЛИИ, ТОСКАНЫ, ПЬЕМОНТА И ВЕНЕТО, А ТАКЖЕ ТРАДИЦИОННАЯ ТРОЙКА БЕЛЫХ ВИН — СОАВЕ ИЗ ВЕНЕТО, ГАВИ ИЗ ПЬЕМОНТА И ПИНО ГРИДЖИО ИЗ ТРЕНТИНО-АЛЬТО-АДИДЖЕ.** ЕЛЕНА НИКИЩЕНКО

История итальянского виноделия насчитывает уже три тысячелетия. Еще в 49 году до н.э. Юлий Цезарь заказывал на торжества в Риме бочки вина из деревушки Бароло региона Пьемонт. А изготовление одного из старейших сортов итальянских вин Фраскати (Римские холмы), который до сих пор считается одним из самых популярных, началось в III веке до н.э. В своем трактате по сельскому хозяйству Марк Порций Катон Цензор давал совет по изготовлению Фраскати: «Выращивать виноградные лозы следует на самом лучшем месте, согласно обычаю предков, по которому сорта виноградов достигали необходимой зрелости для их переработки в вино». Традиции, заложенные Цензором, сохранены до сих пор. Долгое время Фраскати считалось «вином священников и народа», но кардиналы и их прелаты могли пить его каждый день, простой народ пил его по особым случаям. Так, в 1644 году по случаю избрания папой Иннокентия X в Риме вино разливалось даже из мраморных ноздрей лошади Маркуса Аурелиуса и пастей львов Капитолия.

Период расцвета итальянского виноделия сменился его упадком в середине XV века. Среди причин упадка называют османские завоевания в Европе, разрушение традиционных торговых связей, открытие Америки и перенос важнейших торговых центров Европы на Атлантическое побережье, а также политическая раздробленность Италии и многочисленные внутренние военные конфликты. В период позднего Средневековья и в новое время производством вина в основном занимались монастырские и небольшие крестьянские хозяйства и использовали напиток для собственных нужд, оно реализовывалось лишь внутри страны. То вино было более грубым, крепким, лишенным индивидуальности. Позже, в конце XIX века итальянское виноделие подверглось еще одному испытанию — филлоксеру, «проклятой тле», поедавшей корневища винограда, которая пришла сначала во Францию, затем в Италию и Испанию.

Переломным моментом в истории итальянского виноделия считаются 60-е годы XX века — великое итальянское возрождение, время зарождения классификации вин, родоначальником которой считается французская великая классифи-

кация. Она включает четыре уровня — VdT (столовые вина), IGT (местные вина), DOC (Denominazione d'Origine Controllata — качественные итальянские вина) и DOCG (Denominazione d'Origine Controllatae Garantita — верхняя ступень качества для классических итальянских вин. Это касается в первую очередь происхождения, урожайности и обработки почвы. Вина DOCG, как и DOC проходят дигустационный контроль).

Жесткая классификация породила и свои феномены. Как рассказывают екатеринбургские сомелье, производители вина, идущие вразрез с установленной законодательством классификацией, начали изготавливать супертосканские вина. Супертоскана — столовое вино (Vina da Tavola), покорившее не только всю Италию, но и мир. Его название, как, известно, говорит (теоретически) о более низком качестве этого продукта. Именно так это выглядит по общепринятой классификации. Эта ситуация была немного разъяснена в 1995 году, когда среди итальянских вин образовалась новая категория — Indicazione Geografica Tipica (IGT). «Как вы прекрасно понимаете, эти вина не просто отличного, а божественного качества. Дело в том, что производители вина хотели уйти от рамок, в которые их вгоняла бюрократия со всеми этими списками вин, показателями, правилами. Вина DOC и DOCG не предполагали какого-либо дилетантства, эксперимента с формами бутылки и её содержимым. Кроме того, вина первой категории не предназначались для долгого хранения. К наиболее распространенным в Екатеринбурге можно отнести Ornellaia, Masseto, Sassicaia, Tignanello», — рассказывает руководитель отдела продаж Fine Wines Юрий Гришин.

Однако ценители настоящего итальянского вина в Екатеринбурге любят не только супертосканские вина, но и напитки из большинства регионов Италии — Тосканы, Пьемонта, Венето, Умбрии, Эмилии-Романи и Сицилии. «В Екатеринбурге достаточно интересная ситуация с вином, потому что люди привыкли пить одно и то же и не

готовы экспериментировать. Из красных пользуются популярностью «традиционная» Тоскана-Кьянти, Вина Нобиле ди Монтепульчано, Брунелло ди Монтальчино, Бароло и Барбареско из Пьемонта, Вальполичелла и Амароне из Венето, а также визитная карточка красного сицилийского вина — Нера д'Авола. Из белых — традиционные — это Соаве и Просекко из Венето, Гави и Москато из Пьемонта, Шардоне, Пино Гриджио и Совиньон из Трентино-Альто-Адижде», — отмечает господин Гришин.

Но куда приятнее отведать знаменитые Кьянти, Бароло или Речето, путешествуя по винному маршруту Тосканы, Пьемонта или Венето. Перемещаются обычно в этих краях на автомобилях. Посещая хозяйства Bertani, Masi, Ca'Rugate, Alegrini можно отведать знаменитые красные Амароне и Речето. Впервые Амароне было получено случайно, в результате результате ошибки при производстве Речето. А сейчас многие критики считают его одним из величайших итальянских красных вин. Его делают особым способом из отборного винограда, который собирают в обычные сроки. Затем виноград в течение 60-100 дней подсушивают в специальном проветриваемом помещении, разложив гроздь на соломе либо подвесив их к потолку. В ягодах концентрируется сахар, после винограда подвергается длительной ферментации. В Пьемонте можно отведать необычное, со своим «стилем дома» Гави ди Гави. Мы привыкли, что Гави ди Гави это легкое свежее нежно соломенного цвета вино, которое можно пить вместо воды. Однако в Роверето есть хозяйство — Castellari Bergaglio, которое производит вино насыщенного золотисто-соломенного цвета, с ароматом белых цветов и сладкой ванили, более густое и маслянистое. Как объясняют сомелье, это связано с тем, что «стиль дома» предполагает предварительную просушку ягод и более длительную выдержку в дубовых барриках. В то время как многие производители предпочитают выдерживать свои вина в нейтральных емкостях. ■

**ПРОИЗВОДИТЕЛИ СУПЕРТОСКАНСКИХ ВИН ПРОСТО ХОТЕЛИ ИЗБАВИТЬСЯ ОТ БЮРОКРАТИИ. ОФИЦИАЛЬНАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН НЕ ПРЕДПОЛАГАЕТ ЭКСПЕРИМЕНТА С ФОРМАМИ БУТЫЛОК И ИХ СОДЕРЖИМЫМ**

↑  
**ИНТЕГРАЦИЯ**



ТРАДИЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИНА СОХРАНИЛИСЬ С III ВЕКА ДО Н.Э.

ВЛАДИСЛАВ ХОМЕНКО

# ЛЕТАЕМ В РИМ!



**Каждое воскресенье рейс  
из Екатеринбурга в Рим и обратно**

УРАЛЬСКИЕ АВИАЛИНИИ  
**URAL AIRLINES**

[www.uralairlines.com](http://www.uralairlines.com) | тел. 8-800-2000-262  
(звонок по РФ бесплатный)

реклама

Информация рекламная, возможны изменения. Серт. №18 ГСГА РФ