

SWN.RU

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

18+

9 785427 400442 >  
ISBN 978-5-4274-0044-2

# simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

## Раффа, Беппе, Braida: барбера и счастье семьи Болонья

- / Смотр винных карт
- / Бордо-2016: новый суперурожай
- / Йошко Гравнер: главное об амфорах
- / Вина России до 3000 рублей: сухой остаток
- / Саке и устрицы: модное сочетание



ХДК 663.2/3  
ОДК 56.87  
ПОБ

## СОДЕРЖАНИЕ



Фото на обложке:  
Андрей Новодор

Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг  
Анастасия Прокорова  
Editor-in-Chief of the series of books

Главный дизайнер  
Дарья Колычина

Обозреватель:  
Анна Кудрина

Редакторы:  
Василий Расков, Илья Никитин, Стас Никан

Ассистент редакции:  
Анна Шенгелая

Редактор-стамбр:  
Алессандра Манченко

Ведущий эксперт:  
Сандра Хапчинская

Выпускающий редактор:  
Валерия Трофимова

Фотопредставитель:  
Татьяна Платникова

Фото:  
Юрий Пономарев

Препресс:  
Алексей Юдин

Корректор:  
Наталья Кузнецова

Новогодний подкаст о винограде и вине:  
Иван Борисов, Андрей Ковальев, Слава

Шварц, Константин Насков, Роман Суслов,  
Иван Мезенковский, Игорь Родин

© 2017, ООО Издательство «Симпл»

Генеральный директор:  
Дмитрий Морозенко  
Dmitriy.Morozenko@Simple.ru

Руководитель проекта:  
Андрей Корнилов

Директор по рекламе и распространению:  
Наталья Краснова  
N.Krasnova@Simple.ru

Менеджер по рекламе:  
Алена Бурленко  
A.Burlenko@Simple.ru

Ведущий административный менеджер:  
Екатерина Бубнова

Менеджер по распространению:  
Юрий Ракинов

Курьер:  
Олег Назубинов

Редакционный совет серии:  
Максим Каширин, Анатолий Корнилов,  
Сандра Хапчинская

Издание предназначено для лиц  
старше 18 лет. Каскадная книга не является  
литературно-художественным произведением.  
Книга предназначена для распространения  
средствами информации на территории пред-  
принятой различной торговли в общественном  
потребительском секторе. Любое иное распространение  
этой книги в РФ запрещено. Редакция не не-  
сет ответственности за содержание рекламных  
материалов. Материалы в рубрике «РОМО» публи-  
куются на правах рекламы.

Раффа, Бетти, Вайди: барбера и счастливые  
сны болоньи.  
Серия Simple Wine News. Редактор: А. Прокорова  
(2-е изд.) — М.: Издательство «Симпл»,  
2017. — 160 с.  
ISBN: 978-5-4274-0044-2

Цена: дополнительная.  
Тираж: 21 000 экземпляров.  
Отпечатано ОАО «Литографический  
комплекс „Узловская площадь“».  
Тираж сертифицирован Национальной  
тиражной службой.



ОБЛОЖКА

64

## Гол с Брайдой

Василий Расков проводит в гости  
и Раффа и Бетти Болонья. Кстати,  
фото на обложке — это у них в гостиной  
под стеклянной крышей, которая  
при случае отъезжает, как у лимузина.



ТРОФЕИ КАРТАМ

94

## Мы бы заказали...

Раздаем звания и титулы лучшим  
из 40 винных карт Москвы,  
попавших в первую часть обзора.

## Давайте дружить на **facebook**

Акции, новинки, анонсы  
мероприятий и скидки-скидки-  
скидки на FB-странице группы  
компаний Simple.  
Вам нравятся наши вина?  
Вы правитесь нам!

[Facebook.com/SimpleWine](https://www.facebook.com/SimpleWine)

О вине и гастрономии — просто,  
интересно и увлекательно  
на Facebook-странице  
Simple Wine News.  
Хотите знать о вине больше?  
Читайте нас на Facebook!

[Facebook.com/SimpleWineNews](https://www.facebook.com/SimpleWineNews)

## Цифровая подписка

Подпишись на SIMPLE WINE NEWS  
Полная цифровая версия издания для  
планшетных и персональных компьютеров

**всё,**  
Можно купить один выпуск,  
годовую подписку и архивные номера

**сразу,**  
Электронная версия  
выходит раньше бумажной

**везде,**  
На iPad, Android  
или любом персональном компьютере

**навсегда.**  
Приобретенные выпуски вы можете  
читать всегда и на любом устройстве

1 выпуск  
300 руб.

Подписка  
на 6 выпусков  
1500 руб.



ВЫГОДНО, ВЕРНО?

Подробности на [www.SimpleWineNews.ru/digital](http://www.SimpleWineNews.ru/digital)





**С** нет в мае в Москве? Обидно, конечно, но особой драмы в этом всё-таки нет. А вот если у вас свои виноградники, и на лозах уже появились завязи — маленькие нежные гроздочки, и вдруг ночью температура падает ниже нуля, а наутро вы понимаете, что в один момент лишились половины будущего урожая, — вот это драма. Этой весной природа была немилосердна к виноделам, заморозки с самыми серьёзными последствиями накрыли север Италии и почти всю Францию от Шампани до Бордо, Германию и Австрию, испанские Риоха и Рибера-дель-Дуэро. Остаётся надеяться, что всё самое неприятное, что могло случиться с урожаем-2017, уже случилось, и до конца сезона пройдёт гладко.

Тем временем в Бордо празднуют новый великий миллениум. Вина 2016-го, которым ещё предстоит почти два года выдержки в бариках, впервые были представлены на дегустациях для байеров и критиков в апреле. К концу месяца началась кампания покупки молодого бордо ан-пример, в которой участвуют самые дальновидные импортеры и знатоки бордо.

Клиентам компании Simple я особенно рекомендую 2016-й. Этот урожай называют чудом: несмотря на климатические катаклизмы (была холодная весна, а потом 85 дней засухи) вина получились удивительно хороши по всем коммунам. 20 замкам ведущие критики уже поставили 100-балльные оценки. При этом существенного роста цен мы не ожидаем. Подробный отчёт о бордо-2016, оценки и советы экспертов вы найдёте в этом выпуске SWN.

На контрасте к столь солидной сезонной теме, как ан-примеры Бордо, редакция решила устроить большую дегустацию российских вин для Покупательского гида SWN, сопроводив её проектной картой недавно принятых кубанских, донских и крымских «апелласионов». Аббревиатуры для наших АОС и ДОСов звучат как ЗГУ и ЗНМП. С ними связана громко обсуждавшаяся в мае история с лишением поставщиков им-

портных вин льготного акциза, который был введен в январе 2016 года для вин защищенных географических наименований. Постфактум оказалось, что льгота подразумевалась только для российских ЗГУ и ЗНМП, что не было конкретизировано в налоговом кодексе.

Сейчас и правда отечественное виноделие начинает получать какую-то осмысленную поддержку на государственном уровне, появилась долгосрочная программа развития отрасли. Есть в ней и неожиданные ракурсы. Например, на выставке Vinitaly стараниями Министерства сельского хозяйства РФ организовали большой стенд с российскими винами. Вокруг него было людно: европейцы с интересом пробовали «экзотику». Заместитель министра Сергей Левин даже выступил на конференции по российскому рынку, которую компания Simple традиционно проводит в рамках Vinitaly. На ней собираются итальянские виноделы, главы больших и маленьких семейных хозяйств. Сергей Львович обратился к ним с призывом инвестировать в российское виноделие. Он доказывал, как и почему это может оказаться для них очень выгодным бизнесом, в то время как главной выгодой для российской стороны называл их традиции, опыт и знания. Энологи с мировыми именами уже консультируют наши хозяйства, в частности, г-н Левин упомянул Мишелла Ролланна и Патрика Леона. Мировой опыт российскому виноделию очень нужен, о чём говорят и результаты дегустации SWN: из почти 160 образцов не более десятка вин получили 89–90 баллов.

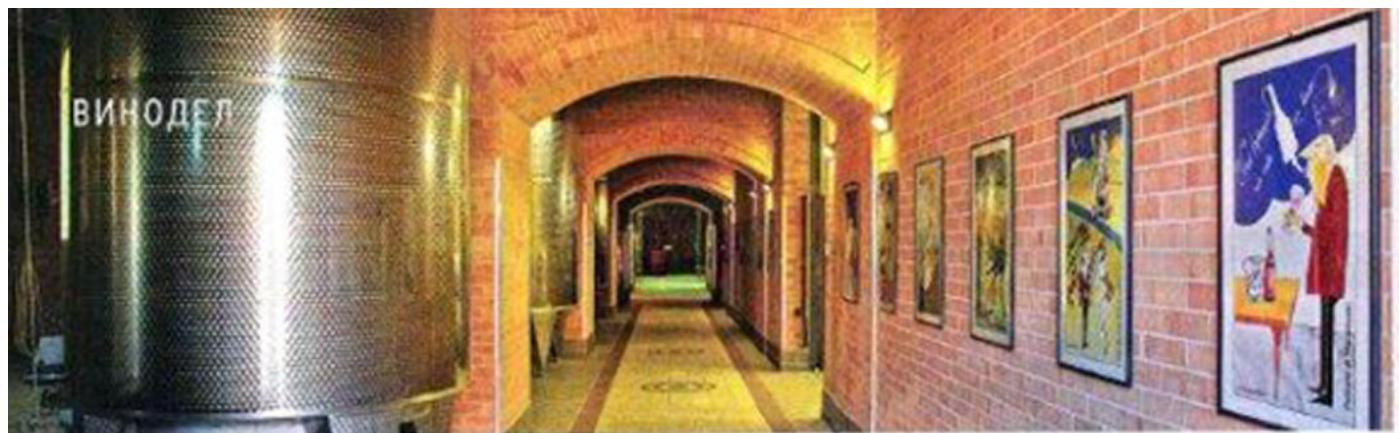
Несколько последних выпусков SWN героями обложки становились новые поставщики компании Simple, но в этом месяце мы с радостью отдаем честь Раффаэле Болонье и её брату Джузеппе из пьемонтского дома Braida. Они одни из наших старейших партнёров. Раффа и Беппе символизируют собой всю щедрость и радушес итальянского виноделия. Пока семья ревностно берегает наследие отца — его культовые барбери. Беппе экспериментирует с малоизвестными пьемонтскими сортами, такими как нацэтта и гримальдо. Открывать «неизведанный Пьемонт», автохтоны и малые аппелласионы сейчас модно и, кстати, одна из новинок Simple к июню — хозяйство Travaglini из Гаттиары. Это, пожалуй, самый известный бренд Северного Пьемонта. Там работают с небиозо, создавая очень выразительные вина, которые в несколько раз дешевле бароло. В общем, это фишька в духе Smart Buy, стоит попробовать. Кроме того, у нас в портфеле появились галисийские альбарино и новые вина от Роберта Джозефа. За всеми новинками и спецпредложениями можно уследить разве что на нашем сайте SimpleWine.ru, который мы делаем всё более удобным буквально каждый день. Так что встречайте лето с нами, здесь интересно!

Максим Каширин,  
генеральный директор компании Simple



Braida  
Barbera d'Asti  
Montebruna  
2015

Бдительность истории — мир вина и богат. И здесь особенно хорошо видно, что за каждым успехом стоит воля, видение и прополочный труд. Но как только успех достигнут — надо двигаться дальше. Джузеппе Болонье не стал почивать на лаврах, принадлежащих ему, создателю Bricco dell'Uccellone. Он сделал свой шаг — собрал за семь лет по кусочкам один из лучших виноградников Монферрато и выпустил вино, отвечающее новым трендам. Монбруна — алогантан, тонкая, номинанская барбера, она не пытается впечатлить крупными формами и прими красавиц, она интеллектуальная и благодаря этому открыта для самого широкого гастрономического спектра. Simple



# Braida значит праздник

Болонья — короли барбера. Джакомо Болонья по прозвищу Браида переизбрёл и прославил этот сорт в 80-е. Сегодня его дети, Раффаэлла и Джузеппе Болонья, с азартом взялись за нашетту и гримальо. Команда SWN провела полдня с этой жизнерадостной семьёй, испытывая на себе чудеса гостеприимства по-браидовски.

Текст:  
Василий Раков  
Фото:  
Андрей Ковалев

**С** Раффаэллой мы знакомы давно. Впервые я её увидел на Vinitaly, как и её муж Норберт. И, разумеется, влюбился. В Раффаэллу невозможно не влюбиться. Она сияет как солнечко. И это тёплое сияние. Его можно ощутить физически. Есть такая порода людей с повышенной энергичностью. Когда они счастливы, вокруг начинают происходить хорошие вещи. Растения выбрасывают цветы, животные выздоравливают, люди забывают обиды и обнаруживают в себе таланты. Слова, которые исходят от Раффаэллы, как будто подрумянены в печи, и на каждом нарисовано сердечко. Этакий поток сердечек — как в инстаграм-эфирах. Представляю, как обалдел Норберт, врач и немец, увидев её, девятнадцатилетнюю, на

степе Braida. С младшим братом Раффаэллы, Джузеппе Болоньи, мы знакомимся в хозяйстве. Порода в нём играет ту же, но проявляется несколько иначе. Кажется, он из тех людей, которые могут съесть полбика, выпить ящик вина, кутить всю ночь с музыкантами, а утром, хорошенько позавтракав яичницей с трюфелем, переделать кучу дел, которые обычный человек делает за неделю, чтобы к обеду поспеть на матч любимой футбольной команды. Не кажется. Так и есть. И есть в кого.

Их отец, Джакомо Болонья, наследник trattoria в Роккетта Танао и скромного хозяйства, отпускавшего вино наливом за бесценок, прославился гораздо раньше своих вин — неубийственной энергией, вкусом к еде и жизни, а главное — талантом дружить. Bar degli amici — бар друзей — в пьемонтской глупши часто гудел до утра, и это было гудение самого высочайшего музыкального уровня — саксофон Джакини Бассо, аккордеон Джинни Коша, труба Оскара Вальдамбрини, труба Дино Пьянини. В документальном фильме *Il re del mosto*, посвящённом памяти Джакомо, две легенды итальянского джаза, Коша и Бассо вспоминают, как сидели на лавочке перед уже закрытой trattoriей в забытом всеми богами Роккетта Танао и играли до пяти утра, пока Катерина Болонья, мать Джакомо, не распахнула окно на верхнем этаже: «Я хочу, чтобы вы играли вечно, поднимайтесь». И они поднялись и играли. Пока не пришло время завтрака.

## Беппе Пинот

— А вот и босс, мой брат Джузеппе, но все его зовут Беппе. Только отец называл Пинот.  
— Неужели вы с детства были фанатом пино нуара?  
— Джузеппе — Джузеппо. Пинот — это маленький Джузеппе.  
— А Раффаэлла — Лина?  
— Нет. Раффаэлла — это Раффа.  
Беппе и Раффа подшучивают над своими габаритами. Но им обоим далеко до их отца Джакомо. Мы начинаем дегустацию.





simple wine news

- В шесть я должен буду вас покинуть.
- Разумеется. А какие сейчас работы?
- Футбол. Италия·Испания. Если я не приду, друзья подумают, что у меня кто-то умер.
- Итак, вы босс? Вы знаете?
- Я отвечаю за весь путь от виноградника до бутылки. Коммерческая часть у Раффаэлы и Норберта.
- Где у вас виноградники?
- Юг Пьемонта. Почти 60 га, но мы растём, сейчас готовим к засадке ещё 7 га барбера. Я возлагаю очень большие надежды на гримальло. Есть немного мерло и каберне для Bacialé. В Манго д'Альба — виноградник муската. А чуть дальше, в Треццо Тиенелла, белые сорта — изэрдоне, нашетта, рислинг. Ещё я по всему Пьемонту ищу подходящий участок для пино неро.
- Не слишком здесь жарко?
- Я не теряю надежду. Очень хочется вырастить великий пино неро. Все, что я из местного пробовал, — не то. Слишком стремительно идет созревание. Переход от зелёного винограда к перезрелому происходит так быстро, что поймать оптимальный момент сбора почти невозможно.
- Участок барбера в 7 га пойдёт на увеличение производства имеющихся марок или это какой-то новый проект?
- Новый проект. Он давно назревал. Это участок с хорошим соотношением песка и глины.
- Ещё один бриллюант?
- Это будет инновационная барбера.
- Более инновационная, чем Ucellone, Bigotta и Al Suma?
- Увидите лет через пять-семь.
- А что такое традиционная барбера?
- La Monella, вино из 60-х, но совершенно по-новому сделанное, чисто и ярко.

### Вертихвостка

Традиционный стиль — результат неграмотного виноделия. В те времена барбера созревала поздно, к кон-

цу октября. Не только из-за климата. Представьте, что лоза вся увешана гроздями. Ей нужно было больше времени, чтобы довести их до зрелости. При этом холода начинались раньше, да и зима была холоднее. Подогрева в погребах не было. Ферментация останавливалась до весны. У крестьянинов были заботы помажнее — поля, посевы, скот. А вино — бродит себе и бродит, не добродило к зиме, весной дойдёт. И получался слегка игристый красный юнильчик.

— La Monella что-то значит?

— Весёлая девушка.

— О, и вправду, очень живая, яркая ягодность!

— Мой дедушка самую взыгрывшую бочку барбера называл «монелла». Это первая наша марка. В 1961 году был отличный урожай, и отец попытался поднять цену. Вино мы тогда продавали наливом одному скупщику. Скупщик отказался, и отец решил бутылить сам.

— Как вы сейчас её делаете?

— Совсем иначе. Сталь, термоконтроль. Первые десять дней вино бродит обычным способом в контакте со шкуркой. Потом заливается в акратофоны и дображивает уже в закрытых ёмкостях, разливается под давлением. К концу декабря вино готово.

— Лёгкая ягодная барбера фризиант. Кто основной потребитель?

— 95% продается в Пьемонте. Это барбера для крестьянского стола, самых простейших закусок — хлеб, колбасы, прошутто, сыры, баксы кауда.

— Баксы кауда! Простейшая закуска?

— Это типичное пьемонтское блюдо — соус из анчоусов, оливкового масла и чеснока. Он подаётся в керамической посуде, которая подогревается сви-зу. Вы макаете в неё овощи — перец, артишоки, фенхель, сельдерей, красную репу, салат-латук, томаты-бур. Можно закладывать кусочки говядины, они там томятся. Можно вбить яйца. Отец так любил делать, Вобьёт дюжину яиц, подождёт, пока они свхватятся, — и натирает белый трюфель. Это страшно вкусно. Запивать нужно традиционной барберой.

### Тот ещё перец

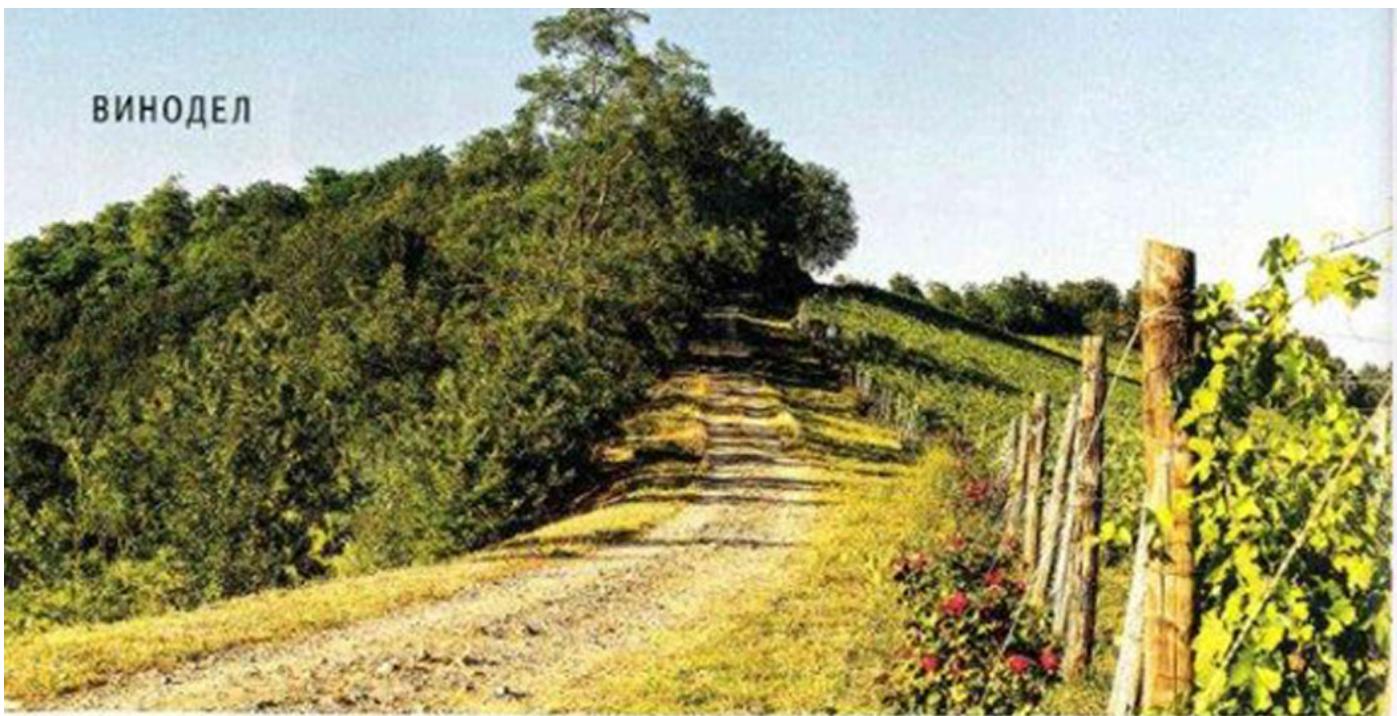
— Раффа подшучивает, что вы фанат гримальло.

— Это очень серьёзный пьемонтский сорт. К сожалению, интерес к нему угас. Во-первых, у грималь-

поднять цену



## ВИНОДЕЛ



но сложности с вызреванием, во-вторых, все сходят с ума по неббиоу. Я очень давно и глубоко работаю с этим сортом. Вы видите, по ароматике он похож на пино неро.

— Особенно по цвету. И да, что-то есть в аромате, вишня, цветы, специи. А в чём сложность с вызреванием?

— На одном кусте у вас две грозди созрели полностью, две другие наполовину, и ещё две висят зелёные. Нужно делать 3–4 сбора в сезон. Зато получаются очень интересные вещи. В жаркие годы особенно. Если идут дожди, виноград превращается в нечто неудобоваримое. Но у нас ведь глобальное потепление. Пять лет назад я инвестировал в новый виноградник грильолино — 5 га. Раффаззла меня чуть не съела. Это рискованный проект. У грильолино компактные грозди, поэтому приято высаживать его там, где идеальный дренаж и мало влажности — на песчаных почвах. Я высадил его на ильсто-глинистом участке. Такие почвы дают комплексность. Но важно, чтобы осень была сухой.

— Приятные специи, фенхель, белый перец. Очень гастрономично. Он лёгкий, но танины ого-го.

— Нам повезло с папой Франциском. Вы слышали эту историю? У него предки из Пьемонта, и как-то выяснилось, что он любит грильолино и бальбою кауду. Одно слово папы — и весь Пьемонт начал высаживать грильолино. Джордж Клуни — лицо Nespresso. Папа римский — лицо грильолино. Причём бесплатно.

— Что означает Limonete?

— Limone — ил, структура почвы между песком и глиной. Илистые почвы дают более прочную, плотную структуру. Такой грильолино хорошо переносит выдержку в дубе, и я уже начал эксперименты в этом направлении.

Джанни Болоньи,  
конец 80-х



— Как вы работаете с сортом, который одновременно очень таниненный и очень легкодоступный?

— Ха! Это очень хороший цвет для грильолино. Классический грильолино совсем бледен, сух, утлел. А у Limonete есть плоть, он объёмный, ягодный. Среди прочих недостатков грильолино одно из самых неприятных — это косточки. Они страшно твёрдые. Чем дольше вы держите вино на мезге, тем более жёстким оно становится. Мы долго выстраивали технику удаления косточек, корректировали время макерации. Мы не пытаемся убрать танины, это особенность сорта, мы пытаемся их сгладить и при этом поднять фруктовость.

### Матrimoniale вино

— Давайте перед серией барбер попробуем Bacialé. Родилось оно всё из того же восхищения величественными пино нуарами. Моя заветная мечта — однажды сделать выдающийся пино неро. Двадцать лет бьюсь, высаживал его на песке, на глине, на иле, со всеми экспозициями, на разных подвоях, пока глухо.

— Но это вовсе не похоже на пино нуар!

— Да, здесь 15% пино неро, 20% каберне и мерло, 65% барбера. Сейчас так. А в первом релизе в 1994 году барбера и пино неро было поровну. По ароматике оно было очень яркое, сочное, но во вкусе слишком легкотелое. Пришлось укреплять борбосами. Все сорта выдерживаются отдельно: каберне и мерло в барриках, пино неро и барбера — в 2000-литровых бочках.

— Очень сочно и фактурно получилось, и травы ароматические есть, и пряности, и бархатно и прочно, в общем, молодёжно. А слово «бачикаль» как-то связано с поцелуями?

## ВИНОДЕЛ



— Так в Пьемонте называли человека, который ходил по деревням и сводил женихов и невест. Брачное агентство в одном лице.

— О, то есть барбера она как сваха. Целая оргия получилась. Суперпьемонте.

Именно так. А вы знаете, что Монтебруна — предвестник *Sassicaia*.

### Предвестник *Sassicaia*

— Роккетта Танаро — родной дом маркизов Инчи-за дела Роккетта. Здесь они жили основную часть года, а в Монтебруне у них была летняя резиденция. В XIX веке они высаживали там каберне и мерло. У меня дома есть книга, где всё это подробно описано. Марио был не первым. Кто-то из его предков делал вино на Монтебруне из французских сортов и называл его *il burdo dal marchese*. Марио Инчи-за дела Роккетта посчастливилось взять в жены девушку из семьи Герардеска, он получил в приданое поместье в Болгери, переселился туда и продолжил эту традицию.

— А в Пьемонте остались маркизы Инчи-за дела Роккетта?

— Да, поскольку я знаю, у пьемонтской ветви с тосканской довольно прохладные отношения.

— И они делают вино?

— Хозяйство так и называется — *Marchesi Incisa della Rocchetta*. Это многочисленное семейство. Сеньора, которая сегодня возглавляет хозяйство, точнее то, что от него осталось, — старшая из девяти братьев и сестёр. Они разделили поместье на много долей, большую часть распродали и уехали, кто в Милан, кто в Турин.

— То есть Монтебруну вы у них купили?

— Нет, там было уже множество других собственников. Когда я начал собирать её по кусочкам в 97-м, самый крупный участок был чуть больше 1 га. У меня ушло семь лет на то, чтобы выкупить все 24 га, из них 17 га виноградников. Я заключил 35 сделок. Хорошо, что нотариус — мой друг.

— Чем так хороша Монтебруна?

— Всем. Южная экспозиция, песчано-глинистые почвы — это идеально для барбера. Монтебруна — самый востребованный стиль барбера на сегодня. Она элегантная, но при этом с прочной структурой, она ягодная и сочная, но в то же время в ней много тонких благородных оттенков — табак, подлесок, лакрица, специи. О, господи, я должен бежать. Раффаэлла ответит вас на Монтебруну, всё увидите сами.

### Нащетта

Прежде чем ехать на Монтебруну, Раффаэлла укрепляет нас арбузами, черешней, персиками, сырами и прошутто. В дегустацию включивается белое вино.

— Это нащетта, сорт винограда, который чуть было не исчез. Сейчас его активно возрождают.

— Насколько я помню, он везде исчез, кроме коммуны Новелло.

— Да, они очень этим гордятся. Но мы нащеттой начали заниматься раньше. Отец вместе с братьями Джакоза основал хозяйство *Setta dei Fiori* в Треццо-Тинедда в 1988 году специально для белых сортов. В девяностых Беппе пригласил исследователей из Турийского университета, и в том числе благодаря нашим усилиям нащетта была признана уникальным сортом и получила статут *Nascetta Langhe DOC* в 2010 году. Во всём Пьемонте примерно 25 га нащетты, из них шесть гектаров у нас.

— Что в нём особенного?

— Я очень люблю этот сорт, он полуароматический, в нём много всего, и персики, и цитрусы, и цветы, и травы, с возрастом пропадает миндаль и мёд.

— Ух ты, какая у него плотная текстура, ласкает небо, и кислотность выдающаяся.

— Вот-вот, чем-то похож на вионье, но ярче кислотность.

— А откуда этот интерес к нащетте?

— Климат поменялся. То, что раньше вызревало плохо, стало вызревать хорошо.

— Дуб, батонаж — как вы его делаете?

— Пока в стали. С дубом пробовали, но вино теряет свежесть, а структура у него и так хороша.

### Калифорния дрим

— Раффаэлла, как всё начиналось?

— Примерно с того момента, когда моя бабушка Катерина Болонья открыла тратторию. Она готовила, её сыновья Джакомо и Карло обслуживали гостей. И вот мой отец в эту сельскую глушь начал завозить вино из Тосканы, Бургундии, Бордо. Для того времени это было очень необычно. У всех неббиоло и барбера, а у нас ешё и *Romanée-Conti*. Нами заинтересовались журналисты. Луиджи Веронелли очень подружился с моим отцом. После его статей к нам началось паломничество. И отец решил развернуться — стал дистрибутером *Ca' del Bosco*, *Chionetti*, *Biondi Santi*, *Giacomo Quintarelli*. Он был настоящий предприниматель. Да и мама тоже, у неё было экономическое образование. Вместе они создали агентскую сеть, которая по сей день приносит плоды. Braida представлена во всех регионах от Валле д'Аосты до Сицилии.

— А Веронелли что-нибудь советовал? Попробуй зелёный сбор, барракки?

— Отец говорил, что он стал тем, кем стал, потому что мечтал продавать свои вина во Франции. В начале 70-х он съездил на винную выставку в Бордо с одним

Одно слово папы — и весь Пьемонт начал высаживать  
Гриньолино. Джордж Клуни — лицо Nespresso.  
Папа римский — лицо гримальини. Причём бесплатно.





из первых своих вин. Вернулся как побитая собака. А в 78-м он с группой итальянских виноделов отправился в Калифорнию, с ним были Марио Скьюпетто, Серджо Манетти, Марко Фелдута, Альбано Дзанелла. Владелец ресторана Valentino Пьеро Сельваджо устроил им тур по калифорнийским винодельням, которыми владели выходцы из Пьемонта: Seghesio, Trinchero. Они угощали в том числе и барберой. Для отца это было настоящее потрясение. В конце 70-х барберу неприлично было подавать гостям, это было самое дешёвое крестьянское вино. В Калифорнии он встретил и Андре Челищева, и тот ободрил его на счёт барриков. Отец вернулся с твёрдым убеждением, что великое вино ему по плечу.

### Учеллоне

— Брико дэл Учеллоне — это мамино приданое. А когда Джакомо понял, что Uccellone надо делать отдельной маркой?

— Уже в 79–81-м он его выдерживал и бутылировал отдельно. Но он хотел выйти на рынок сразу с чем-то выдающимся, а эти годы были сложные. В 84-м отец решил, наконец, представить Bricco dell'Uccellone 1982. И произвёл фурор. Никто не ожидал, что с барберой можно сделать такое потрясающее вино.

— А откуда ваш отец черпал знания? Ведь всё, что он делал на винограднике и в погребе, сильно отличалось от традиционных практик.

— Дважды к нам приезжал Челищев, но он не был консультантом, он по-приятельски что-то объяснял. В начале 80-х всё бурлило, люди понимали, что делают историю. У нас в гостях побывали лучшие сомелье Италии — Маурицио Кастелли, Джорджо Гран. Каждый давал советы, но Джакомо делал всё сам. Когда Bricco dell'Uccellone прогремел, другие виноделы Пьемонта начали очень внимательно работать с барберой. Появился целый ряд хороших барбер — Berta, Braida, Coppo, Vietti, Prunotto, Michele Chiarlo. Вместе мы создали марку Quogum — это был ассамбляж барбер 5–6 хозяйств. Все вырученные деньги мы отдавали аграрному комитету Турина на исследование сорта.

— Что баррики дают барбере?

— Bricco dell'Uccellone выдерживается в барриках двух типов — тронке и лимузен. Лимузенский дуб более пористый и более таниненный, в нём развитие идёт быстрее, и он очень хорошо укрепляет структуру.

С улицы раздаются крики, свист, гудки автомобилей. Вся Роккетта Танаро только что увидела мяч в воротах испанской сборной. Раффаэлла машет рукой, мол, мне всё равно, и приглашает ехать на Монте-Бруне.



■ Braida  
Nascetta La  
Regina 2016

Абрикосы и сушеные персики, шалфей и ромашка, сено и марципан. Комплексное белое вино, аиральное, кремовое и карамельное. Рыба, молодые сны, белое мясо.

Score 92



### На Монте-Бруне

— Беппе вам уже давал попробовать его гримальо?

— Целых два, с бочкой и без бочки.

— Это его страсть. Мазохистическая.

— Я готов быть мазохистом, если речь идёт о гримальо.

— Это наш «пино нуар». Сейчас покажу вам, где он высажен. Беппе страшно им гордится. Он сам его сажал. В Пьемонте говорят, чтобы стать настоящим виноградарем, нужно собрать, по меньшей мере, двадцать урожаев с яблом, которую ты сам высадил. Но если он высадит ещё хоть акр гримальо, я его убью. У нас все просят ещё барберу, а он сажает гримальо. Все просят розовую барберу, даже этикетка есть. Нет, говорит, розовая барбера это фу.

Останавливаемся на середине невысокой гряды, внизу — типичный пейзаж Монферрато. Фотограф Андрей Ковалёв по своему обыкновению легко застывает на крышу внедорожника Раффаэллы. Раффаэлла как бы невзначай включает трансляцию матча Италия–Испания.

— Ха-ха, класс, ещё никто не запрыгивал ко мне на крышу. Так, что у меня тут есть? Вода, снеки, пиво, футбольный мяч, угощайтесь. Кстати, в Braida мы тоже делаем пиво. Но это другое. Это местная артизальная пивоварня.

— А Braida Craft Beer можно попробовать?

— Только в сентябре–октябре и только если вы собираете урожай, делаете шоколад, чистите чаны, можете полы — тогда вам достанется это волшебное пиво.

— А сырья свои есть? Колбасы?

— Нет. Только орехи, персики, инжир, овощи.

— А что вы делаете с орехами?

— Продажа Ferrero. У нас 9 га, и орехи приносят больше прибыли, чем вино в расчёте на 1 га.

— В каждой банке нутеллы есть частичка Braida.

— Смотрите, это все наши виноградники. Видите, внизу мы начали расчищать рощицу. А в Пьемонте каждая рощица — зона белого трюфеля. Мы начали корчевать деревья — на следующее утро двадцать лоз спилило. Трюфельная мафия. Око за око. Земля — наша собственность, но им это не важно, сбрасывают трюфеля ходят по любым невозделанным землям. Возделываем, будет ещё один участок барбера.

— Беппе говорил. Та самая «инновационная» барбера, трюфельная?

— Та самая.

### Любовь по переписке

— Как вы познакомились с мужем?

— В 1991 Норберт увидел по телевизору фильм Die Winzer aus Europa. Там были винодельни Франции,

Одно слово папы — и весь Пьемонт начнёт высаживать гримальо. Джордж Нлуни — лицо Nespresso. Папа римский — лицо гримальо. Причем бесплатно.

## ВИНОДЕЛ



Норберт, Анна Болоньи (ум. в 2010 г.),  
Джакомо, Раффаэла  
(фото из семейного архива)

Испании, Италии. В Пьемонте съёмочная группа выбрала моего отца. Он, кстати, потом оказался на обложке книги, вышедшей вслед за фильмом. Вот почему Германия наш главный экспортный рынок. Впечатлившись, Норберт раздобыл в Больцано пару бутылок Bricco dell'Uccellone, а потом поехал на Vinitaly, чтобы пожать руку легендарному Джакомо Болонье. Увы, папы уже не было. На стенде Braida стояли мы с мамой. Мне было 19 лет. Норберт перепробовал всё, что у нас было, все 15 вин. На следующий день он пришёл с розой и коробкой шоколадных конфет. Мы стали друзьями по переписке.

— Писали письма? От руки?

— Именно так. У Норберта много талантов. Он играл на фортепиано, разбирался в музыке, много читал, отлично готовился, очень много знал про вино. Мне с ним было интересно. А потом он начал наезжать в Пьемонт, три-четыре раза в год. И в какой-то момент мама предложила ему работу.

— Но ведь Норберт врач.

— Она сказала ему: «Норберт, ничего не случится с твоей карьерой врача, если ты прерёшь её на один год. Вдруг тебе понравится быть директором по экспорту». Норберт получил диплом WSET в Русте и стал директором по экспорту Braida. А потом мы поженились.

— Вот это love story! А Норберт не скучает по рислингу? Я видел, он приготовил бутылку Пихлера, чтобы смотреть матч Италия-Испания.

— У меня очень мудрая мама. Она сказала: «Раффаэла, сейчас всё хорошо, он тебя любит и никуда не уедет, но когда начнёт стареть, затоскует по материнскому молоку, а это материнское молоко — это рислинг. Так что лучше высади его сейчас». И вот мы уже производим 5000 бутылок.

В этот момент взрываются динамики внедорожника, итальянцы забивают второй гол, комментатор в экстазе. Viva Italia! Раффаэла издаёт вопль радости, мы все его издаём. «2:0! Италия вперед! Испанцы уничтоже-

ны! Осталось три минуты! Да здравствует Италия! Скуадра алзурра! Браво! Браво! Шедевр!». Комментатор надрывается вплоть до финального свистка.

### Браида

Bar degli amici давно переименован в Trattoria I Bologna, им заведует Карло Болонья, младший брат Джакомо, и его жена Мариучча. Но в этот вечер кухня закрыта, потому что матч Италия-Испания — это святое. Многочисленное семейство собирается в Da Taschet, здесь тоже домашняя кухня, и всё невероятно вкусно. В нас пытаются запихнуть всё, начиная с инсалата русса, анчоусов, вителло тонато, маринованного языка и ньюки с сосисками, заканчивая таярином с грибами, торта рустика с сырами, треской по бабушкиному рецепту и кроликом в аренисе. Пользуясь случаем, уточняю у Карло истоки семейного прозвища.

— А что такое «браида»?

— Это всё из-за игры в палла эластико, её ещё называют паллануинио.

— Палла — мяч, пиньо — кулак. Что это за игра такая?

— Это нужно видеть. Представьте себе вытянутую площадку, метров сто, четверо стоят по одни стороны, четверо по другую, и они лупят резиновый мяч. Бить можно только кулаком. никакая другая часть тела не считается. Мяч небольшой, граммов двести и сантиметров десять в диаметре. Но бить надо очень сильно, поэтому игроки надевают специальные перчатки.

— А что из этого браида?

— Браида — это имя легендарного игрока в палла эластико.

— И ваш брат играл так же хорошо, как этот Браида?

— Карло тоже отлично играл, — вмешивается Раффаэла. — Но лучше всех играл их отец, мой дедушка. Ему и дали кличку Браида, и она закрепилась за всей нашей семьей. А как для русского уха звучит слово «браида»? С чем ассоциируется?

— Очень здорово звучит, энергично. Бравала, правда, братя, парад. Браида — радость — gioia! Браида — праздник — festal.



■ Braida  
Montebruna  
2014

Simple ②

Спелые ягоды, ароматические травы, пряности переплетены в тонком, благородном аромате. Вкус щелковистый, но с высоким залогом прочности. Лазанья, болоньезе, птица, кролик, паста с сырами — широчайшая гастрономия.



■ Bricco  
dell'Uccellone  
2014

Simple ③

В комплексном аромате малина и ежевика, белый перец и горький шоколад, марципан и корица. Сочный, плотный, округлый вкус, бархатный. Фрукты и розы в длительном послевкусии. Стейки, дичь.