

# Guide to Good Wine

28

ОСЕНЬ 2017

*Шьер  
и Анна*  
**ТРИМБАХ**

*История  
дистиллерии*  
**TAMDHU**

*Бренд  
номера*  
**KLEIN**

**CONSTANTIA**

*Регион*

**КАСТИЛЬЯ и ЛЕОН**



## Каждый винтаж как последний

Я начала работать с семьей Planeta, когда они готовились к открытию своей первой винодельни за пределами исторического поместья в Мемфи. Было невероятно захватывающе присоединиться к команде, постоянно расширяющей свои границы. Я стала частью этого винодельческого путешествия по всему острову, которое породило невероятное количество исследований. Такому бурному развитию способствовали несколько мечтателей в семье Planeta: им всегда хотелось создавать что-то новое, и я безумно счастлива, что стояла у истоков этого динамичного роста. По условиям первого контракта я должна была проработать на Сицилии лишь шесть месяцев, так как после опыта создания вина во Фриули и Пьемонте планировала вернуться в свою родную Венгрию. Честно говоря, затея казалась мне весьма авантюрной, ведь от Фриули до Венгрии 3-4 часа, а тут надо пересекать целое море. Но я сказала себе: «Окей, соберу один урожай и уеду домой». Меня сильно зацепило вино Cometa, которое я попробовала в Турине в 2004 году, и на фоне этого воспоминания я решила дать себе шанс и связаться в приключение. И вот я работаю с Planeta уже двенадцать лет. Каждый год обещаю себе, что он последний, но это колоссальный опыт для любого винодела – работать с четырьмя терруарами на одной небольшой территории.

## Женщина в винном бизнесе

В первую очередь, я не феминистка. Верю в командную работу, в которой нет места половым признакам. Мне кажется, мы очень хорошо можем разделять роли даже на психоэмоциональном уровне. Хотя, конечно, двенадцать лет назад, когда я приехала на Сицилию, все были немного удивлены, что какая-то северная блондинка будет учить их делать вино. Мне немного помогло, что в команде работает Франческа Планета, двоюродная сестра Алессии Планеты, главного винодела. Поэтому многие мужчины привыкли к женщине в коллективе. Конечно, нелегко, когда горячие и гордые сицилийские парни не хотят менять свою точку зрения, но Алессия достаточно открытый и спокойный человек.

## Символический «шардоне»

Да, это действительно символичный сорт винограда. За последние двадцать лет «шардоне» то подвергался критике, то взмывал на пик популярности. Но надо отойти в сторону от модных веяний и признаться, что этот сорт наделен уникальными качествами. Если его выращивают от северных регионов Франции до жаркой Австралии, что-то в нем все-таки есть. Я не считаю «шардоне» убийцей автохтонных сортов здесь, на Сицилии. Как бы шаблонно это ни звучало, но «шардоне» является инструментом, помогающим идеально отображать изменение терруара. Благодаря его распространённости с этим сортом знакома львиная доля потребителей, а значит, они могут вспомнить, что такое взрослая белая Бургундия или мощный и яркий стиль Калифорнии. Может, у меня большое сердце, но

я не против международных сортов винограда, хотя с трепетом и любопытством отношусь к местным специалитетам.

## Сила – в единстве

Сицилию ждет большое будущее. Частные предприятия проделывают неоценимую работу. Я хочу сказать, что бюрократические организации безумно медленные, а вот отдельные небезразличные люди, которые к тому же умеют объединяться и создавать эффективные коллаборации, отстаивают честь Сицилии и занимаются развитием родного региона. Благодаря огромным стараниям и желанию активистов и виноделов был рожден DOC Sicilia. Теперь есть общая цель, и все прикладывают усилия для ее достижения. Мне кажется, что именно такие действия смогли вернуть Сицилию на карту винодельческих регионов Италии. И сейчас, когда мы привлекли достаточное внимание общественности, пришла пора говорить о местных сортах «карриканте» и «нерелло маскалезе», о разнообразии климатических условий на нашей земле, об устойчивом сельском хозяйстве и качестве вин в целом.

## От количества к качеству

Со слепой верой и огромной отвагой мы каждый раз бросаемся на исследование новой зоны. На сегодняшний день у нас пять виноделен в совершенно разных частях острова. Но важно понимать, что половину объема производства составляют белое и красное La Segreta. Вина, которыми можно гордиться. Достаточно легкие и освежающие, простые и чистые сицилийские вина – основа для нашего будущего развития. Только когда имеешь сильную базу, есть возможность расширять свой кругозор и экспериментировать с другими участками и сортами. Потенциал региона еще не раскрыт, поэтому мы каждый раз сгораем от любопытства и стараемся найти что-нибудь новое. Когда имеешь много проектов, нужно уделять всем равное внимание, ведь каждая зона особенна по-своему.

## Источник энергии

Сумасшедшее региональное разнообразие очень вдохновляет. Я получаю невероятное количество энергии, когда вижу, как сорт «неро д'авола» ведет себя на разных участках Сицилии. Вино Plumbargo из Самбука ди Сичилия на глинистых и аллювиальных почвах получается плотным, молодцеватым и ярким. А вот в Виттории – более легким, игривым и фруктовым. Благородное и шелковистое – в Нотто, а в Капо Миллаццо вино тельное, структурное, с легким йодистым ароматом. И это происходит в черте одного острова, напоминающего географическую мозаику, с одним сортом винограда, который так прекрасно передает место своего произрастания. Невероятно захватывающе! Подобные вещи вдохновляют на кропотливый труд. Конечно, нам помогают несколько талантливых энологов, а иначе не справиться с таким разнообразием. Всегда нужна критика со стороны, чтобы понять, куда ты двигаешься и что можешь сделать еще.

# Кьяра Сольдати

Таких женщин называют железными леди. Целеустремленная и независимая Кьяра Сольдати – главная фигура в зоне Гави, рассказала, через что ей пришлось пройти, чтобы оказаться на вершине Олимпа белых вин Пьемонта, и за что она так любит свое дело. **La Scolca** – один из самых известных брендов, только ленивый не знает, из какого апелласьона происходит это наименование. История Кьяры – прекрасный пример того, как дети талантливых виноделов могут продолжать и приумножать славу своих родителей.

