

Седем звезди от Тоскана*



Какво се получава, когато съберете на едно място суперпремиумни вина, отлично подбрани ястия и дузина приятели? Отговорът е - пълно удоволствие.

Винената вечеря на „Бакхус“, която организирахме през май в ресторант ForEgo със седем вина от най-добрите тоскански изби, като че ли досега най-много се доближава до това определение. Представяме ви звездите на вечерята, заедно с техните оценки за България, българското вино и изобщо виното като напитка.

*Седемте изби, представени в материала, са членове на асоциацията Future Wine, в която членуват още близо 70 от най-елитните производители от Тоскана

Tenuta di Ghizzano е изба, управлявана от една от най-амбициозните гами в Тоскана, а може би в цяла Италия. Това е **Джиневра Венерози Пешолини** - личност, която безспорно прави силно впечатление. Tenuta di Ghizzano е 360 хектара, но само 18 са засадени с лозя, защото не всички почви и склонове са подходящи за монокултурата. Освен мастиленочерни вина от сортовете каберне, мерло и санджовезе те произвеждат още и студенопресован зехтин. Джиневра управлява семейната винарна от 1994, но от две години вече окончателно се е преселила при родителите си в избата. Допреги това е живяла във Флоренция.

Джиневра Венерози представи емблематичното за Tenuta di Ghizzano вино Veneroso, рек. 2001 - 70% санджовезе и 30% каберне совиньон (3 чаши в Gambero Rosso и 89 точки в Wine Spectator). Veneroso показва сочност, зърнистост и „сексапил“, заедно с грамаден потенциал.

Badia di Morrona беше представена от **Джангоменико Дзеде**. Именето е в по-северната част на тосканския бряг, съвсем близо до Пиза. Избата има гълга история. Била е манастир, основан от бенедиктинския орден през XI век. Днес Badia di Morrona са цели 500 хектара, от които 60 хектара се пагат на лозовите насаждения (с наименования за произход DOC и DOCG), 25 на маслиновите насаждения (от които именето произвежда студенопресован зехтин), а останалите са гори. Въпреки традицията, на която са носители, от Badia di Morrona се гордеят със съвременния облик на винарната и продукцията си.

Лозята са засадени около 60% със санджовезе, а останалите проценти са каберне совиньон, каберне фран, мерло, шардоне, совиньон блан и требиано.

Те се представиха с Nantia, рек. 2001 (2 чаши в Gambero Rosso, 90 точки в Wine Spectator), която направи много приятно впечатление с елегантен аромат и стегнато тяло и бе добре комбинирана с пресни аспержи в прошутто „Сан Даниеле“ и букет от салати.

Michele Satta е името както на избата, така и на собственика ѝ. Самият **Микеле Сата** основава малката си бутикова винарна през 1984. До 1990 г. той вече има над 20 хектара, засадени със санджовезе. Постепенно открива очарованието и на традиционните сортове и трайно се обвързва с тях. През 1991 засажда първото си експериментално лозе от 2,5 хектара с каберне и мерло, а много скоро към тях се присъединява и сира. Днес Микеле разполага с 25 хектара лозови масиви в областта Болгери, които си поделят сортовете санджовезе, каберне совиньон, мерло, сира и теролдего от червените разновидности, както и верментино, совиньон блан и вионие от белите. Сата е привърженик на екологично чистото земеделие и това категорично се почувства във виното му.

На вечерята опитахме забележителната Piastrina, рек. 2001 (3 чаши в Gambero Rosso, 87 точки в Wine Spectator). Виното е направено от равни пропорции каберне, санджовезе, мерло и сира (по 25% се пада на всеки сорт) и беше поднесено в компанията на тимбал с пролетни зеленчуци, биволска моцарела, доматиен сос и пармиджано.

Следващата представена фирма носи по-скоро англоезично име - нарича се **Moris Farms**. Макар че вината, (а и собствениците) са категорични италианци. Moris Farms са собственици на две винарски изби - това са имената Fattoria Poggetti (420 хектара, от които 37 хектара лозя, между които и DOC лозето Monteregio di Massa Marittima) и Poggio la Mozza (56 хектара, от тях 33 хектара лозя с втория им DOC Morellino di Scansano).

Виното, което синът на собствениците на Moris Farms, **Джулио Парентини**, показва на българската публика, бе Avvoltoie рек. 2002 (90 точки в Wine Spectator). Впечатливи с пълно и същевременно заоблено тяло и с кадифена мекота. Сомелиерското предложение към него бе подобрено също много сполучливо: диви гъби в билково масло и кростини с козе сирене.

Най-известното име без съмнение бе **Tenuta San Guido**, производителите на Sassicaia. На вечерята обаче те представиха друго свое вино - Guidalberto, рек. 2002, което в никакъв случай не отстъпваше на именития си събрат. Дори напротив, Guidalberto демонстрира класа и стил, които в същата реколта 2002 в известна степен липсват на Sassicaia.

Самото име, собственост на **маркиз Николо Инчиза дела Рокета**, се счита за родното място на тосканското каберне. Но за щастие той не е повлиян от световната тенденция да се правят суперекстрактни, чудовищни червени от каберне и продължава да произвежда едни от най-елегантните топ-вина на областта.

Именето беше представено у нас от Иво Върбанов, по чиято идея всичко това се случи.

Guidalberto, рек. 2002, е направено от 45% каберне совиньон, 45% мерло и 10% санджовезе (85 точки в Wine Spectator) и разкри още повече своите прелести, поднесено с агнешки котлетчета „Дижонес“, които бяха кулинарният хит на вечерята.

Разположено на леко хълмистите склонове точно до брега на Тиренско море, именето **Castello del Terriccio** също е част от знаменитата сегморка. Цялата му площ е 1 700 хектара, които се намират на около 30 километра от Болгери, като над 50 от тях са лозя. Останалите са засадени с пшеница, маслинови и евкалиптови горички и широколистни гори, в които дивечът е в изобилие. Райското кътче ражда и божествени вина, едно от които е Tassinia, рек. 2000 (90 точки в Wine Spectator, две чаши в Gambero Rosso), с която Castello del Terriccio се представиха. То е купаж от 34% каберне совиньон, 33% мерло и 33% санджовезе и завладя сърцата на ценителите с добре узрели, кадифени танини, сочен плод и пикантност. Шруделът от пресен спанак и рикота подхождаше отлично на това вино.

Castello del Terriccio блестеше и с още нещо: очарователната **Елеонора Сгаравати**, PR на избата.

Sassotondo е един от най-интересните производители. Именето е разположено на тосканския бряг в района Сорано, между градовете Сована и Пумилиано.

интервю след вечеря

Площта му е 72 хектара, от които 10 се падат на червените сортове като чиледроло, сандрожезе и мерло, а 62 хектара са за белите требиано, греко ди туфо и совиньон. Чиледроло, сортът, с който **Егуардо Вентимия** и съпругата му работят най-интензивно напоследък, беше сред изненадите на винената вечеря. Това е местен червен винен сорт, който, както се разбира, е считан за бащата на сандрожезе - звездата на Тоскана. За разлика от благородния, но доста стезнат и понякога нервен сандрожезе, чиледроло ни изненада с приятна сочност, заобленост и плътност

заедно с отличен потенциал за пресъздаване на специфичния за района тероар.

Но може би все пак главната заслуга е на собствениците на Sassotondo, които споделиха, че вече изцяло са на път да преминат към органично земеделие. При всички положения виното, с което те се представиха - San Lorenzo, рек. 2001 (две чаши в Gambero Rosso), заслужено спечели овации, заедно със сомелиерското му предложение - некорино тоскано с мед и черни трюфели.



Джиневра Венерози Пешолини

Егуардо Вентимия

Микеле Сата

<i>Изба</i>	<i>Представител</i>	<i>Вино на вечерята</i>
Tenuta di Ghizzano	Джиневра Венерози Пешолини	Veneroso, рек. 2001
Badia di Morrona	Джангоменико Дзеге	Nantia, рек. 2001
Michele Satta	Микеле Сата	Piastraia, рек. 2001
Moris Farms	Джулио Парентини	Avvoltore, рек. 2002
Tenuta San Guido		Guidalberto, рек. 2002
Castello del Terriccio	Елеонора Сгаравати	Tassinai, рек. 2000
Sassotondo	Егуардо Вентимия	San Lorenzo, рек. 2001

Всички вина, колкото и различни да бяха, до едно бяха носители на типичния за тази част на Италия сочен вишнево-плодов характер и фина пикантност. Стабилната структура на всички тях и добре съзрелите танини ги правят изключителни и за дълго отлежаване. Това, което повече ни впечатли обаче, беше настроението, с което тези хора общуваха помежду си и нетипичната за нашите географски ширини сплотеност между седем реални конкуренти.

интервю след вечеря

Какво очаквате от България и българския пазар?

Джиневра: Тук сме, за да разберем какво бихме могли да очакваме от българския пазар. Ние всички сме хора, които сме много отворени към новото.

Джаноменико: Отворени сме към новите знания за това как да направим нещата по-добри и в частност виното ни. Ние сме и доста кри-

намерим хора, които истински да ценят качествено вино. Бихме искали да продадем тук две бутилки, но те да бъдат купени от хора, които ще го разберат и ще го оценят. И сме сигурни, че освен това ще го намерят интересно.

Доколкото разбирам, вашите вина в по-голямата си част са от стари лозя...

Джаноменико: По-скоро смесени - и

цата, които вършат всичко на ръка и накрая цялата продукция се поделва между земевладелеца и работниците. Само че след 50-те години на XX век и Италия преживя силна урбанизация, вследствие на която работници по селата не останаха, защото отидоха да живеят в градовете. Тогава собствениците нямаха особено голям избор и механизираха производството: купиха трактори, започнаха



Елеонора Сгаравати

Джулио Парентини

Джаноменико Дзеге

тични, най-вече към собствените си вина.

Джиневра: Всички тук сме производители и собственици на малки изби и сме направили този избор съзнателно. Ние искаме да създаваме качество и това качество ни струва много труд, повярвайте ми. Затова и вината ни не се продават в супермаркета. Те не са за всеки, колкото и нескромно да звучи. Ние смятаме, че такъв малък пазар като българския може да бъде идеален за нас, стига да

стари, и млади.

Джиневра: На определени интервали подновяваме насажденията, така че винаги да имаме съзрели лози, в оптимална възраст за производството на суперпремиумни вина.

В началото на 80-те години целият район (бреговата ивица на Тоскана - бел. ред.) преживя своеобразна винена революция. Дотогава избите в областта работеха по прастария, библейски начин: собственикът на имението наема работници от сел-

да засаждат нови лозя по нов начин и да практикуват нови техники на винифициране.

Това значи аз, че сте променили и стила на виното си в по-модерна посока, например в посока на калифорнийски или австралийски вина?

Джаноменико: Вярно е, че всички ние доста сме променили възгледите си за виното, такава каквото някога се е правило традиционно по нашите земи. В това число са и засажените вече

интервю след вечеря

почти навсякъде международни сортове, използването на френски и американски барици и така постепенно стилът действително се е променил малко, но за сметка на качеството. Не смятам, че това се е отразило на връзката ни със земята.

Едуардо: Освен традиционни сортове ние развиваме и местните. Санджовезе, теролдего и чилиеджоло са не по-малко важни за нас от кабернето, мерлото или сирата, дори напротив. В моята изба ние сме отгадени изцяло на идеята да възродим чилиеджоло, който според мен е възхитителен сорт. Чилиеджоло е бащата на санджовезе, както се разбира, след като беше анализиран в института по лозарство и винарство в Пиза.

Джиневра и останалите: Чилиеджоло е бащата на всички винени сортове в Италия!

Едуардо: Чилиеджоло е баща на всички винени сортове по света!

Джулио: Вярно е, че всички вече имаме каберне в избите си, но кабернето в нашите имения не е същото каберне, което се отглежда във Франция. То е различно, тосканско. Отразява земята ни, мен и тях... Със сирата е същото. Тя е различна от френската сира, освен това тя е различна във всяка от винарните. Забелязахме, че на едно място тя става по-добра от друго място и така постепенно, експериментирайки, ще я натурализираме, за да бъде достоен съперник (и спътник) на санджовезе или другите сортове, които отглеждаме от векове в Тоскана.

Ако искате да сте разпознаваели на световните пазари, не би ли следвало да заложите изцяло на местните си сортове?

Джулио: Това правим. Във вината ни, както сигурно забелязахте, местните сортове преобладават в купажи с каберне, мерло или сира. Френските сортове добавят структура, цвят и благородство във виното, без то да губи регионалния си характер.

Микеле: Аз искам да повдигна следния въпрос - защо един клиент би могъл да плати два, три, пет или десет пъти по-висока цена от стойността на една обикновена бутилка вино? Тоест каква е истинската стойност на виното?

Виното не е просто селскостопанс-

ки продукт, то не е просто грозде, превърнато в течност. То носи в себе си уникалния характер на мястото. Това, което разбрахме през последните 15 години, е, че пазарът вече е световен и светът се оказва склонен да плаща пари за вино. И тогава виното, например в Тоскана, престана да бъде семеен продукт или продукт на селото, а се превърна в световен продукт, който е от значение във всички негови краища. Има два пътя отпък нататък - то или се превръща в интернационален продукт, произведен по конвейрен начин, съответно стотици хектари, механизация, капково напояване, стандартно използване на технологията барик и т. н., за да се постигне англосаксонската концепция?????? за качество, тоест качеството като повтарящ се стандарт с еднакви стойности на танините, киселините и останалите показатели. Другият е пътят, според който качеството е нещо неповтаряемо. Не можеш да го възпроизведеш, единствено е, уникално е. Уникално е за мястото с неговата история и хора. Мисля, че за Италия важи само вторият път. Това е нейният шанс. Но това означава ние производителите да намерим собствен стил на продукцията си и най-вече на комуникация. Аз съм убеден, че всички начини да постигнем това са добри, но в центъра е волята на производителя. Например той би могъл да реши да постави виното си в нов барик или да го смеси с каберне и сира, но това вече е нещо лично и характерно, което дава на виното собствена идентичност. Освен това производителят трябва да се научи да комуникира. Най-голямата задача, която стои пред производителите днес, не е толкова да произведат вино у дома, а да го предадат нататък, защото виното носи послание. То е комуникация между хората.

Помагате ли си един на друг?

Джандоменико: Помощта, която си оказваме, е ключовият момент, който ни обедини, както каза в началото на вечерята Джиневра. За последните десет години нещата много се промениха при нас: преди това няхме нужда толкова много един от друг и всеки си правеше своето вино без да се бърка в работата на другите. Сега вече ние комуникираме и си пома-

гаме все повече, което е и смисълът на Future Wine.

Джиневра: Очевидно не можем да помагаме едновременно на над 70-те ни членове, но най-важното е, че общуваме помежду си. Главната цел на обединението ни е да представим на света новото лице на района Тоскана. Ние сме тук, за да рекламираме нашия регион, а не конкретни производители. Успеем ли да покажем и докажем на света, че в Коста ди Тоскана има качествено вино независимо от кой производител или марка е то, това вече е голям успех.

Елеонора: Хората не ги интересува дали пилят труднопроизносими имена, по-лесно им е да запомнят, че виното от тосканския бряг е супер. По-лесно е да запомниш, че австрийският хляб е вкусен или че белгийският шоколад си струва. Това е целта ни.

Обичайна практика ли е за вас напояването?

Джиневра: Допълнителното напояване може да бъде разрешено, ако годината е лоша, но това не е обичайна практика. По принцип не е разрешено, но ако министерството, което отговаря за това, реши, че годината е била изключително лоша, се спуска до всички (или до засегнатите) регионални институции официално разрешение. Това са по-скоро изключения обаче.

Джулио: За младите лозя до тригодишна възраст е разрешено напояване в определени рамки. След това се предприема само ако производителите видят, че лозичките им загиват.

Микеле: Всичко зависи от това дали и доколко познаваш земята си. Ако си свързан с нея според мен знаеш кога и колко трябва да напояваш, така че да поддържа баланса в почвата. Понякога се налага напояване именно с цел да се постигне баланс на почвения състав. Да познаваш земята си е най-важното в нашата професия.

Джиневра: Вие знаете, че лозата е сред най-оцеляващите растения. Тя може да се справи с условия, които са просто невъзможни. Тя вирее на скалисти, изключително бедни на хранителни вещества почви, защото развива силна коренова система, която потъва надълбоко в земята и там намира вода, за да се изхрани. Но това важи за старите лозя. Новозасадени-

интервю след вечеря



те се нуждаят от грижи или от благосклонността на природата през първите няколко години.

Хареса ли ви българското вино?

Джандоменико: За съжаление нямаме възможност да опитаме много различни вина.

Едуардо: Опитахме три или четири вина, не повече, но лично аз съм впечатлен от мавруда, особено след като направих един импровизиран купаж с малко рубин в чашиата си.

Джиневра: Кабернето също беше доста добро, но всички вина, които пробвах, бяха много технологични. Като че ли им липсваше физиономия.

Какво по-точно правите, за да изразите своя тероар, защото всички говорят за тероар, но истината е, че са твърде тежи винари, които наистина го правят?

Джиневра: Опитваме се да се намесваме минимално от лозето до крайния продукт. Ако познаваш добре лозето си, ще знаеш от какво има нужда то, какво е неговото поведение, дали трябва да се намесиш и кога да се намесиш. В крайна сметка се оказва, че колкото по-малко се бъркаме в работата на природата, толкова по-добре. Без да забравяме технологията обаче. Виното е една постоянна грижа и трябва да си му отгaden и затова цената на качествените вина е висока. Не всеки ден човек си купува бутилка за 30 евро и тя трябва да си струва парите.

