

Бриллианты сицилийского виноделия

Много раз, бывая на Сицилии по приглашению Assovin Sicilia (Объединение виноделов Сицилии) на премьерных показах вин нового урожая, я одновременно знакомилась с производством местных вин, путешествуя по провинциям. И почти каждый раз мне удавалось найти нечто особенное, будь то белые мягкие вина Alcamo, или шелковистые красные и хрустящие белые с Этны, или дивная марсала. Но долгое время уникальное фраппато ди Виттория не привлекало моего внимания, пока в этом году я не посетила несколько замечательных виноделен.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Среди 800 известных сицилианских сортов винограда красный Frappato (Фраппато) мог бы затеряться совсем, ведь его посадка составляет лишь 1% от общей площади виноградников региона. Однако на счастье местные виноделы вовремя распознали в нем отличного партнера ампелографической визитной карточки Сицилии – Nero d'Avola. Именно в таком союзе появилось уникальное по своим вкусовым и ароматическим свойствам вино Cerasuolo di Vittoria, которое в 2005 году первым из стилей красных вин Сицилии получило статус DOCG. В винах Cerasuolo сорт Nero d'Avola дает насыщенный цвет и структуру, но именно Frappato отвечает за яркий многоплановый аромат и гастрономичную кислотность.

В течение долгого времени, пока Cerasuolo об-

ладало статусом DOC, купаж этого вина имел соотношение 60% Nero d'Avola и 40% Frappato. Новый статус DOCG дал больше свободы для виноделов, и теперь вино может состоять из 70% Nero d'Avola и 30% Frappato, или даже в пропорции 50/50. Производители вольны выпускать версии DOCG и DOC или обе одновременно.

И так, с виноградников, площадью всего лишь 840 га собирают дивный виноград Фраппато несколько хозяйств, в числе которых COS, Valle dell'Acate и Occhipinti, Feudi del Pisciotto, Planeta, известные винной общественности не один год.

Cerasuolo di Vittoria – вино средней плотности, которое в зависимости от возраста по-разному. Некоторые производители используют для выдержки большие дубовые бочки, в то время как другие предпочитают маленькие баррики. Но в хозяйстве COS Джусто Оккипинти с партнером решил, что вино полезно воспитывать в амфорах, 440-литровых сосудах из терракоты, которые были сделаны по образцу такой же, что использовалась греками более 2000 лет назад. Джусто полагает, что амфора дает вину возможность дышать и развиваться свободно, а значит, вино выражает лишь сущность терруара и свойства винограда. Cerasuolo di Vittoria от COS делается в пропорции 60/40, причем от Nero d'Avola ему достаются танины и цвет платья, а от Frappato – фруктовые тона и цветочные ароматы. В результате в бокале вы обнаружите довольно элегантное питкое вино. Некоторые дегустаторы любят сравнивать это вино с пино нуар, однако такое сравнение справедливо лишь отчасти, потому что даже с закрытыми глазами в нем



Арианна Оккипинти

угадывается уникальность происхождения.

Талантливые ученики превосходят своих учителей, что подтверждает амбициозная и смелая Арианна Оккипинти. Ее вина из Nero d'Avola и Frappato отражают загадочный, интригующий и решительный характер винодела. Они получают ароматными и пряными, с несколько дикой сущностью и мятежной энергией.

Свое первое фраппато Арианна сделала в возрасте 21 года, в 2004-м. «Моё фраппато родилось, благодаря моей мечте. Я хотела, чтобы оно вобрало землю, воздух Виттории и меня. Фраппато – символ Сицилии, её тысячи лиц. Я восхищаюсь им, потому что оно трудное, жестокое и даже кровавое (в работе Арианна частенько стирает руки до крови – прим. автора), но в итоге – получается элегантным». Моносепажное молодое Il Frappato Occhipinti IGT, выдержанное в стали, имеет блестящее темно-вишневое платье, дурманя-

щий аромат цветов с преобладанием тонов розы, во рту – ярко выражены вишневые оттенки, сопровождающиеся нотками специй. С возрастом платье этого вина наливаются бархатом, диск приобретает кирпичный оттенок. В аромате проявляются легкие животные оттенки, нотки сафьяна и бергамота, вкус становится комплексным, не теряя своей живости и элегантности, он приобретает благородство и утонченность. Ну а от вкрадчивого ягодного послевкусия можно элементарно потерять голову! Вино это соблазнительно дерзкое, его не спутаешь ни с каким другим, единожды попробовав. Сделанное явно для соблазна, мягкой лапой оно постепенно забирается в душу, и заставляет рыскать по винным бутикам в надежде найти хоть бутылку. Кстати, за этим вином Арианна, а также за ее Cerasuolo di Vittoria, и другими, восхитительными и неорди-



Feudi del Pisciotto

нарными, в очереди стоят лучшие рестораны США, и это можно понять.

Первая женщина-энолог в семье, представитель шестого поколения виноделия Гаэтана Жаконо руководит производством элегантных вин хозяйства Valle dell'Acate, виноградники которого живописно раскинулись на холмах Dirillo. Все производство здесь, как, впрочем, и во всех хозяйствах, которые



упоминаются здесь, ведется органическим способом, что говорит о бережном отношении виноделов к родным местам.

Valle dell'Acate Frappato выдерживается в емкостях из нержавеющей стали 6 месяцев, а затем 3 месяца в бутылке. Платье этого вина светло-рубинового цвета, буйный аромат выдает оттенки черной вишни, малины, ежевики, а вкус – яркий и свежий, легкий, но настойчивый, запоминается оттенками мелких черных и красных плодов, задерживаясь на нёбе. Отличительные свойства фраппато Valle dell'Acate – шелковистый вкус и гастрономичность.

Cerasuolo di Vittoria производится при отдельной мацерации в нержавеющей стали (для Frappato) и дубе (для Nero d'Avola) в течение 12 месяцев, затем купаж еще девять месяцев зреет в бутылке.

Это вино имеет интенсивный вишнево-красный цвет, полный бархатистый вкус и фруктовый букет. Оно раскрывается ароматами зрелой ежевики и малины, с нотками специй, лакрицы и какао. Мягкое, полное и бархатистое на нёбе, с отлично сбалансированными танинами, его можно пить, забывая о времени и вреде алкоголя.

Хозяйство Feudi del Pisciotto находится в самом сердце Сицилии. В окружении 44 га виноградников и более 100 га полей

д'Аволо, Фраппато, Катратто, Грилло и других сортов получились ошеломляющего качества. Тогда производство возглавил известный винодел Джакомо Тачис, создатель Sassaica и некоторых других культовых вин Италии. Со временем бутылки украсили дизайнерские этикетки, созданные мастерами Valentino, Versace, Missoni и других известных брендов. Сейчас моносепажные и купажированные вина Feudi del Pisciotto получают наивысшие оценки мировых рейтингов. Frappato Carolina Marengo, обладающая сильным характером и, в тоже время, элегантное, позволяет насладиться лучшими качествами сорта. А Ciambattista Valli Cerasuolo di Vittoria удивляет гармонией Неро д'Аволо и Фраппато.

Не менее интересны и вина одного из старейших хозяйств Сицилии – Planeta, которые производятся на одной из семейных виноделен Dorelli Winery, что находится в зоне Cerasuolo di Vittoria. Вина Cerasuolo di Vittoria и Frappato набирают зрелость на третий год, но их можно пить и молодыми. Для этого не обязательно выбирать сложные блюда, эти вина настолько самодостаточны, что могут составить вам компанию соло, однако, и любящая трапеза им по плечу. Красное мясо, дичь, улитки и морепродукты, паста, ризотто – в таком тандеме вина раскрывают свои лучшие стороны.

Вкус этих вин дороже, чем их цена. Их трудно продать, потому что немногие люди слышали о Frappato, и вы не найдете статью об этих винах в модных журналах. Поэтому, когда мне попадается выдающееся фраппато, я почитаю своим долгом донести до активных любителей вина все его достоинства.



Гаэтана Жаконо

и лесов возвышаются на холме постройки города, возведенные в 18 веке, бережно отреставрированные с сохранившимся залом старинной винодельни и многочисленными зданиями, в которых обустроен отель, винный погреб и современное винодельческое производство. Первый урожай винограда здесь собрали в 2007 г. И, несмотря на молодой возраст лоз, вина из Неро