

Как на вулкане

Ежегодно, чтобы представить мировой общественности вина нового урожая, ассоциация виноделов Сицилии *Assovini Sicilia*, объединяющая 76 виноделен, устраивает масштабные дегустации для экспертов. В этом году сицилийские вина получили лучшие рекомендации специалистов. Однако вина, рожденные на Этне, всегда стояли особняком. Сегодня вулканическое виноделие в тренде. Еще несколько лет назад на Этне обосновались известные и эксцентричные личности, такие как Франк Корнелиссен, Андреа Франкетти (*Passopisciaro*) и Марк де Грация (*Tenuta delle Terre Nere*), которые и подтолкнули зону рискованного виноделия к буму. В этом году к ним примкнул и Гайя, который в кооперации с виноделами *Craci* намерен сделать вина, превосходящие все остальные.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Когда поднимаешься вверх на машине по узкой петляющей дороге по склону Этны, взору открываются то бесконечные плантации виноградников, то одиноко стоящие здания. Людей не видно. Все замерло, прислушиваясь к дыханию вулкана. Я была на Этне несколько раз и всегда спрашивала виноделов: что заставляет вас карабкаться все выше, жить вдали от цивилизации, работать не покладая рук вблизи опасного соседа? Ответы бывали разными, общее в них – одержимость вином, которое вопреки всему получается уникальным. А еще – желание сделать вино еще лучше, укротить терруар, вывести у него самый заветный секрет и поработать мир.

Для того, чтобы выращивать виноградники на действующем вулкане надо быть очень смелым. Землетрясения и выбросы лавы разной интенсивности бывают несколько раз за год. Так, в 2013 г. случилось 20 извержений. Разумеется, лава не щадит ни виноградники, ни людей.

Но именно вулкан сделал эту винодельческую зону уникальной. Виноградники начинаются на высоте 400 м и поднимаются на 1000 м. Горный климат, резкие суточные перепады температур, почвы, богатые минералами – все это идеальные условия для воспитания лоз. Здесь по большей части виноградники старые, от 40, 60 лет, есть даже 80 и 100-летние. Причем многие – корнесобственные.

Виноград здесь созревает медленнее, равномернее, ягоды накапливают больше необходимых для выдержки кислот, которые и сообщают винам свежесть и яркую фруктовость.

Виноделы научились по максимуму использовать уникальный фактор местности. К примеру, семейное хозяйство **Benanti** культивирует в основном местные сорта и выдерживает топовые вина не менее трех лет, что является редкостью на Сицилии. Братья Бенанти, получив от отца один из старейших на Сицилии виноградников с автохтонным сортом *Нерелло Маскалезе* не стали экспериментировать с международными сортами и новыми технологиями, продолжив традицию формирова-

ния лоз *alberello*, благодаря которому достигается наилучшая освещенность гроздей и листьев. Старые лозы сортов *Нерелло Маскалезе* (80%) и *Нерелло Капуччо* (20%) дают топовое вино хозяйства **Serra della Contessa**, выдерживаемое во французских барриках не менее 18 месяцев и еще один год в стекле. По насыщенности это вино сравнимо с супертопосканским, а по сочетанию минеральных и цветочных тонов – благородное бароло. Однако по его самобытности и отражению терруара этому вину не найти равных не только в Италии, но и в мире.

Хозяйство производит и уникальное белое вино из автохтонного сорта *Карриканте*, выращенного на высоте около 1000 м над уровнем моря. Этот сорт характерен высокой кислотностью. Созревает он в середине октября, что довольно поздно для Сицилии, и в зависимости от уровня полифенольной зрелости ягод выдерживают либо в больших бочках, либо в стальных емкостях в течение года и еще два года в стекле. Легендарное **Pietramaria** запоминается тонами яблока и лечебных трав, а также тонким солоноватым привкусом,

что, несомненно указывает на сходство с шабли.

Другое известное хозяйство Этны – **Cottanera**. Виноградники этого хозяйства, принадлежащие семье Камбрия, высаживаются на южных склонах Этны на высоте 700 м над уровнем моря. Уникальная, богатая лавой почва дала жизнь великолепным красным и белым винам. **Barbazzale Bianco** – молодое из 100% *Инзолии* – показало тона спелых фруктов с нежной хрустящей кислотой. **Barbazzale Rosso** в основном из *Нерелло Маскалезе* готово поспорить с великими пино нуарами, настолько оно сочное и структурированное.

Кроме автохтонных сортов здесь выращивают *Неро д'Авола*, *Инзолию* и интернациональные сорта *Сира*, *Мерло*, *Каберне Совиньон*, *Каберне Фран*, *Пти Вердо*. Вина братьев Камбрия несут на себе печать мастерства винодела, и выполнены в современном и востребованном стиле.

Франческо Торнаторе начал выпускать вино под собственной маркой не так давно – в 2014 году. Виноградники **Tornatore** сегодня являются крупнейшими в производственной зоне *Etna DOC*. Лозы занимают около 46 га, 8 га – оливковая роща и 5 га под фундуком. Высота колеблется от 550 до 700 м над уровнем моря, а возраст лоз 5–30 лет для красных и 5 для белых сортов. Посещение подвалов Торнаторе – это необыкновенная экскурсия среди инноваций и традиций, существующих в полной гармонии.

Tornatore Etna Rosso из сортов винограда *Нерелло Маскалезе* и *Нерелло Капуччо* винифицируют в стальных емкостях, а затем выдерживают в дубовых бочках. Вино с интенсивным, пряным ароматом, насыщенным, полным вкусом. Оно предназначено для сопро-

вождения мясных блюд. Кстати, на ужине в таверне *Tornatore* для этого вина подавали зажаренного целиком поросенка. Прекрасный марьяж! **Tornatore Etna Bianco DOC** – вино из *Карриканте* и *Каттарратто*, выращенных на террасах на высоте 650 м над уровнем моря на северном склоне вулкана. Бледно-желтый цвет с зеленоватыми отблесками, минеральные ноты в аромате с оттенками ментола, свежий вкус с нюансами зеленого яблока – полный набор характеристик типичных высококачественных вин.

Братья *Диего* и *Альберто Кузумано* со своим отцом *Франческо* начали новый проект **Alta Mora** на Этне в апреле 2013 г. Тогда были приобретены три контрады на северном склоне на высоте 600–800 м над уровнем моря. Средний возраст лоз – 20 лет. Проект начался с реконструкции винодельни из натуральных камней и лавовой скалой в основании, спроектированной в соответствии с требованиями современной архитектуры, позволяющими экономить энергию. Виноград собирают вручную, прессование пневматическое щадящее.

Alta Mora Etna Bianco DOC – 100% *Карриканте*. Золотисто-соломенного цвета. В аромате переплетаются тона груши, персика, дыни, минералов, кремния. Вкус округлый, с фруктово-минеральными оттенками.

Alta Mora Etna Rosso DOC – 100% *Нерелло Ма-*

скалезе. Темно-рубинового цвета, аромат спелых красных фруктов, вишни, бальзамика. Вкус сбалансированный, с шелковистой структурой.

Винодельческое хозяйство **Barone di Villagrande** культивирует виноградники с 1727 г. Сегодня хозяйством управляет десятое поколение виноделов. Виноградники расположены красивыми террасами на восточном склоне Этны на 700 м над уровнем моря.

Etna Rosso Contrada Villagrande – *Нерелло Маскалезе* 80%, *Нерелло Капуччо* и *Нерелло Мантеллато* 20%. Нос: ароматы фиалки и красных ягод, переходящие в сложные бальзамические тона. Во рту элегантно, сбалансированное, минеральное, с долгим послевкусием с нюансами специй. Два года воспитывается в бочках из ореха, произрастающего в семейном лесу. Живое, элегантное и утонченное вино, вобравшее изящные танины ореха.

Это вино делается только в годы, когда природные условия благоприятствуют для производства особого винтажа. Возраст старения – 20 лет.

Etna Bianco Contrada Villagrande – *Карриканте* 90%, другие сорта 10%. Выдержка 12 месяцев в бочке и 12 месяцев в стекле. Цвет светло-соломенный, в носу устойчивые ароматы цветов, белых фруктов и миндаля. Во рту элегантно, сбалансированное, с устойчивой минеральностью и свежестью.



Про сорта



На Этне выращивают сорта, которые практически не встречаются за ее пределами. Главные – белый *Карриканте* и *Каттарратто*, красный *Нерелло Маскалезе*. *Карриканте*, как правило, винифицируют сам по себе. Элегантные вина обладают цветочными нотами и свежей кислотностью. *Нерелло Маскалезе* используется не только для моносепажных красных вин, но также для блендов. В таких случаях чаще всего добавляют *Нерелло Капуччо*. Такие вина танинные, минеральные и имеют хороший потенциал к хранению. Лучшие результаты на Этне получаются на северном

склоне вулкана, на виноградниках на высоте от 350 до 1000 м над уровнем моря. Здесь лозы не так сильно подвергаются солнечному жару, созревание ягод происходит медленно, вплоть до конца октября, а значит в винограде накапливается достаточно полифенолов, необходимых для создания качественных красных вин. Пористый вулканический пепел, смешиваясь с камнями, создает условия для проникновения воды через корни. Поток лавы насыщает почву питательными веществами, такими как магний, кальций, натрий, железо и калий, питающими лозы.

