

Сагрантино: святое вино Монтефалько

ТОЛЬКО ИЗ ИТАЛИИ

Инга ВАЙШЛЯ

Умбрийские осенние пейзажи с ровными рядами разноцветных виноградников способны не только вдохновить художника, но и подсказать виноману вкус создаваемых в Монтефалько вин: в красный цвет осень окрашивает виноградники сагрантино, в желтый — санджовезе, в зеленый — мерло. Лучшие бленды, составленные из этих сортов винограда, питкие, ягодные, отдающие легкой перчинкой, — неповторимы и индивидуальны. Такое сочетание аромата и вкуса невозможно воспроизвести ни в одной другой области Италии. И уж тем более в иных винодельческих регионах мира. И если сорта винограда можно сравнить с нотами, то звучание сагрантино, наряду со столь привычными для нас тонами мерло и санджовезе, для многих и многих все еще остается тайной.



«Святой» и «праздничный»

Уникальность сагрантино, выращиваемого исключительно в пяти муниципалитетах зоны Монтефалько, поселения, заложенного еще некогда древними римлянами, — это не просто красное словцо. Это его харизма. Его суть. Его загадка. И, возможно, светлое будущее.

Культивация и органолептика сагрантино не имеют никаких родственных связей ни с одним итальянским сортом. Его происхождение, как считается, следует искать в родословной грузинского саперави в Закавказье, откуда его могли привезти монахи-францисканцы, оценившие повышенную сахаристость этого сорта, а также его великолепную устойчивость к гнили.

Удивительно, но уже в XIV веке в Монтефалько существовали законы, схожие с современной системой французских апеллясонов, призванные защищать местную «святую лозу»! Производители, не имевшие собственных виноградников, но приносившие урожай в коммуну, подвергались наказанию как за воровство, а за порубку чужой лозы в XVII веке беднякам полагалась смертная казнь. Причем это вино практически не продавали. Оно предназначалось лишь для причастия, религиозных праздников и семейных торжеств. Недаром считается, что название

Sagrantino восходит к двум итальянским понятиям: *sacro* — святой и *sagra*, т.е. праздничный.

Сухой и... сладкий!

Сухие вина Sagrantino di Montefalco — относительно новое веяние в местном виноделии. Некогда единственной версией сагрантино было создание из него сладкого вина. Виноград снимали с лоз и несколько месяцев подвяливали, чтобы получить из него пассито. Объясняется это просто: у данного сорта винограда мелкие ягоды, и от природы он не склонен к обильному урожаю.

Эти качества наделяют сагрантино необычайно высоким содержанием танинов, с трудом поддающихся «воспитанию». Средневековые виноделы нашли выход в том, что стали сглаживать танины концентрацией натурального сахара, накапливающегося в подсыхших ягодах. Получаемые вина чаще всего бывали крепкими, богатыми и обладали значительным потенциалом.

Со временем стали делать больше сухих вин (секко), которые дают возможность познакомиться с удивительными проявлениями возможностей этого уникального сорта.

Как пассито, так и секко выдерживаются в течение 30 месяцев, 12 из которых — непременно в дубовых бочках, выбор, возраст и объем кото-

рых зависит от философии производителя и предпочитаемого стиля. Минимальная крепость секко, установленная законом, — 13% об., пассито — 14,5% об.

Сухое вино имеет насыщенный рубиновый цвет, концентрированный аромат с бесконечными оттенками лесных ягод, трюфеля и ежевики, а также сухой, непрерывно меняющийся, хорошо структурированный вкус. Вообще же это вино способно удивить тем, что первый глоток будет столь же неповторим как второй и последний. Сагрантино — мастер перевоплощений! Во многом поэтому оно считается вином для знатоков, способных оценить его изысканно-изменяемый характер. Однозначно — это интеллектуальное вино, которое любит, чтобы его объясняли, и провоцирует на это.

Десертное вино пассито, создаваемое из перезрелого и затем подвяленного в течение двух месяцев винограда сагрантино, имеет сочный гранатовый цвет и хорошо сбалансированный сладкий, заканчивающийся на сухой ноте вкус. Тираж выпускаемых бутылок (2 млн., из коих 40% продается на территории Умбрии) — капля в море по сравнению с другими регионами Италии. Поэтому даже не каждый винный эксперт может похвастаться тем, что когда-либо пробовал сагрантино и его параметры занесены в заветную записную книжку.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Считается, что Sagrantino di Montefalco лучше всего оттеняет вкус местных блюд с трюфелями.

Этому вину нравится грилированное мясо (бараньи ребрышки!), суп из чечевицы с «пролитым» на него отдающим перчинкой умбрийским оливковым маслом (!), а также выдержанные сыры (например, двухлетний пекорино!).

Лучшая пара для Montefalco Sagrantino Passito — сладкий бисквит, шоколад, традиционный умбрийский десерт *gocciata* и... все те же выдержанные сыры.

Парадоксы сагрантино

В последние годы интерес к этому сорту винограда стал причиной более тщательного изучения его свойств. Пожалуй, самым неожиданным результатом этих исследований стало обнаружение его сенсационных полифенольных характеристик. Иначе говоря, в отличие от 25 самых распространенных красных сортов, сагрантино имеет рекордно высокое содержание полифенолов, которые не только отвечают за окраску, аромат, полноту и терпкость вина, но и являются эффективными антиоксидантами и обладают антибактериальным действием. Для сагрантино это 4174 мг/кг. Почти в два раза больше, чем у большинства сортов, данный показатель которых не превышает уровня 2500 мг/кг. К примеру, у каберне совиньон, считающегося красным сортом № 1 в мире, полифенолов вдвое меньше, чем у сагрантино.

Еще в начале 1970-х вокруг Монтефалько было всего 60 га виноградников, на которых культивировался этот сорт винограда. Сейчас же их площадь выросла до 600 га (плюс 300 га новых посадок), количество хозяйств — до 50, а объемы производства утроились за последние три года. Данный факт дает виноделию Sagrantino di Montefalco некоторый аванс на будущее. К примеру, возможность создавать достаточный объем качественного вина и тем самым закрепить за собой определенную нишу на международном рынке.

И еще: сагрантино — непростой виноград, он способен являть выдающиеся результаты только при качественном ведении виноделия. Многие на этом пути уже достигнуты. Регион Sagrantino di Montefalco получил право на категорию DOC в 1979 году, а на категорию DOCG — в 1992-м!

Победа!

Результаты этой работы не заставили себя ждать. Свою первую победу вино из винограда сагрантино добилось в 1993 г. на профессиональной дегустации. Это было выпущенное к 25 годовщине поместья Капрая знаменитое «25 anni» на 100% состоящее из Sagrantino di Montefalco особой селекции, завоевавшее «три бо-



АРНАЛЬДО КАПРАЙ, «ОТЕЦ» САГРАНТИНО

Присвоение зоне столь высокого статуса было во многом связано с деятельностью Арнальдо Капрая Валь ди Маджо, основной бизнес которого был связан совсем не с виноделием, а... с текстильной промышленностью. Однако мечтал он о собственном вине.

В 1971 г. Капрай купил 42 га земли близ Монтефалько, о котором он знал все, равно как и об истории «святого винограда» и создаваемого из него вина. Восхищение древним сортом подстегивало его не только отводить для сагрантино лучшие виноградники, но и постоянно докупать для него лучшие земельные участки. В 1988 г. управление винодельческой усадьбой перешло к его сыну Марко, закончившему к тому времени факультет... политологии. И это решение оказалось вторым правильным выбором, повлиявшим на судьбу сагрантино и всего региона.

кала» на конкурсе, устроенном Gambero Rosso, и с тех пор ни разу не снизившее планку своего качества. «25 anni» Sagrantino di Montefalco уже на протяжении ряда лет входит в десятку лучших вин и является также одним из культовых вин Италии.

Всякое «породистое» вино имеет свои отличительные особенности. Суть сагрантино — насыщенный

Третий был таким же точным и судьбоносным: Марко Капраю удалось привлечь к сотрудничеству двух высококлассных энологов — автора многих высокорейтинговых вин Италии Атилио Пальи и известного специалиста по генетическим исследованиям клонов винограда, профессора Миланского университета Валенти, в задачу которого входило найти и опознать материнские лозы сагрантино.

Всего 60 клонов, отысканных на небольших исконно семейных, в том числе «ничейных», виноградниках стали первым шагом на пути к спасению и восстановлению репутации сагрантино. Сегодня в Италии продается около миллиона саженцев сагрантино в год. Проблема только в том, что большее количество их реализуется за рубежом, где нет законов, контролирующих право наименования.

аромат, концентрированный вкус, отмеченный хорошей танинной структурой, полнотелость и достаточно высокая алкогольность. И хотя данные признаки угадываются во всех качественных образцах, тем не менее, виноделы Монтефалько ищут и порой удачно находят свою интерпретацию этого удивительно сорта.



Винодельни, на которые стоит обратить внимание:

- **Arnaldo Caprai Val di Maggio** (www.arnaldocaprai.it).
- **Benincasa** (www.aziendabenincasa.com) — сухая версия Сагрантино, воспитывается в старых французских барриках и затем перед бутелированием дозревает в старомодных «дедовских» цементных резервуарах. В результате — классика жанра!
- **Azienda Agraria Moretti Omero** (www.morettiomero.it) — небольшая семейная винодельня, производящая также отменное оливковое масло. Все производимые здесь вина — качественные и индивидуальные. Но на примере Montefalco Sagrantino Passito 2004 DOCG можно поверить в то, что вина могут быть еще и сексуальными... Сладкими и бесконечными, как поцелуй Казановы...
- **Azienda Agraria Tocchi** (Тел. 0742 379287- 379767, www.cantinapoggioturri.com) — превосходная экспозиция виноградников! Здешние вина имеют бордоскую структуру!
- **Az.Agr. Collecarpetta** (Mattioli Vittorio, тел. 0743-268529) практикует биодинамический метод. Объем производства вина — всего 3 тысячи бутылок! Обратите также внимание на нефилтрованное вино из сорта треббьяно сполетино!
- **Az.Agr. Antonelli San Marco** (www.antonellisanmarco.it) — качественные, питкие и понятные вина.
- **Az.Agr. Dionigi** (www.cantinadionigi.it) — творческой одержимости владельца этой винодельни Pierluigi Dionigi подвластно все: и «усмирить» сагрантино, и экспериментировать с пассито.



Винодельня Az.Agr. Antonelli San Marco.