

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 великодушную устойчивость к гнили.

Удивительно, но уже в XIV веке в Монтефалько существовали законы, схожие с современной системой французских апеллясьонов, 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 беднягам 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: *santo* — святой и *passito*, 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-изменчивый 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 перчиком умбрийским оливковым маслом (!), а также выдержанные сыры (например, двухлетний пекорино!).

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