

# Бароло и Барбареско

8 Октября 2014

Текст: Элеонора Скоулз

Фото: UC Press, Kerin O'Keefe

В мае 2014 года в замке Бароло – том самом месте, где почти две сотни лет назад родилось вино бароло – собрались виноделы и журналисты. Повод для встреч и был нелицеприятным. До сих пор не закрыто юридическое разбирательство, касающееся самого известного виноградника Бароло – Каннуби. Когда готовились предложения для официального реестра субзон (так называемые *menzioni geografiche aggiuntive*), вступившего в силу вместе с новыми правилами производства бароло в 2010 году, то исторический и самый престижный участок размером 15 гектаров, называемый, как и сам холм, Каннуби, был выделен отдельно от других виноградников на том же холме. Остальные субзоны – Боскис, Сан Лоренцо, Валлетта и Мускатель – получили Каннуби как приставку к своим названиям. Каково же было разочарование, когда в последний момент один из производителей тайно пролоббировал название Каннуби для всех виноградников холма. Таким образом площадь субзоны была расширена до 34 гектаров, а различия между виноградниками – нивелированы. Пять лет продолжается легальная битва за возвращение названия Каннуби только оригинальному участку, но пока безуспешно.

Керин О'Киф, автор "Barolo and Barbaresco. The King and Queen of Italian Wine", присутствовала на этой встрече. Тогда же она сообщила, что заканчивает работать над новой книгой о Бароло и Барбареско. В мае О'Киф приезжала в Альбу дегустировать вышедшие релизы бароло и барбареско 2010 и собирать последние детали для книги. Зная, что параллельно с ней свою книгу о Пьемонте пишет Антонио Галлони, рабочее напряжение было высоким.

И вот, только что, "Barolo and Barbaresco" вышла в свет. На подготовку книги ушло три года, хотя правильнее сказать, что это результат четверти века поездок по региону, общению с десятками виноделов и дегустации тысяч вин. О'Киф, редактор отдела итальянских вин в журнале Wine Enthusiast, связана с Бароло и Барбареско не просто по долгу профессии. Ее, американку, переехавшую жить в Италию в 1991 году, первыми с бароло познакомили муж Паоло и свекор Убальдо. Последний держал винный погреб с бутылками бароло и барбареско 1950-1970-х годов. Профессиональный интерес и особая привязанность Керин к этим винам выросли из семейных обстоятельств.

Книгу «Бароло и Барбареско» сложно отнести к одному жанру. Это исследование региона, его истории, вин и современного положения дел, но также авторский гид по хозяйствам и винам, которые О'Киф считает выдающимися.

Что нового можно написать по таким, казалось бы, избитым темам, как история рождения бароло или терруары холмов Ланге, где находятся винные зоны Бароло и Барбареско? Но именно тут О'Киф приготовила несколько больших сюрпризов.

Один из них разбивает устоявшийся миф об авторстве бароло. Согласно популярной версии сухое бароло, то есть тот стиль вина, каким мы его знаем сейчас, первым сделал французский энолог Луи Удар. Он приехал в Бароло по приглашению маркизы Джулии Фаллетти в 1830-е годы. До этого вина из Неббиоло были сладкими и часто шипучими. Ссылаясь на разные источники, Керин О'Киф доказывает, что настоящим автором бароло был незаслуженно забытый итальянский генерал Паоло Франческо Стальено. Уже в 1835 году Стальено издал практическое руководство по виноделию, где он подчеркивал необходимость полного сбраживания красных вин, чтобы они получались сухими, а также соблюдения правил гигиены. Работодателями Стальено были граф Камилло Бенсо Кавур и король Карло Альберто, которые вместе с маркизой Фаллетти стояли у истоков рождения «короля вин и вина королей». Между тем Джулия Фаллетти и ее «друг» Луи Удар, вероятно, даже не были знакомы. В исторических документах и письмах не найдено ни одного свидетельства о хоть какой-либо связи маркизы и винодела, ни говоря уже о его работе в поместье Фаллетти.

Другой важный факт связан с Неббиоло. Актуальным, но пока малоизвестным является новое генетическое открытие, о котором пишет О'Киф. До недавнего времени считалось, что Неббиоло имеет три разновидности – Микет, Лампия и Розе. Генетический анализ в 2000 году выявил, что Розе является отдельным сортом, хотя и имеет самые близкие родственные связи с Неббиоло. Пока Розе официально не зарегистрирован как отдельный сорт. «Не так уж мало производителей надеются, что этого никогда не случится», так как в Бароло и Барбареско есть достаточно хозяйств, которые культивируют Розе и используют его в винном производстве.

Со свойственной тщательностью автор исследует терруары Ланге, подкрепляя свои тезисы как важными историческими источниками (монография Лоренцо Фантини 1895 года и карта Ренато Ратти 1970-1980-х годов), так и последними научными анализами. Не менее детально О'Киф пишет о современном состоянии виноделия, начиная от «войн Бароло» в восьмидесятые и девяностые годы и заканчивая текущими проблемами,

связанными с введением обновленных нормативов производства и официальных субзон, включая вышеупомянутую Каннуби.

Если первая часть книги дает солидную, почти академическую базу по виноделию Бароло и Барбареско, то последующие две части побуждают познакомиться с виноделами и попробовать самые харизматичные вина. Во втором и третьем разделе книги представлены наиболее значимые, с точки зрения автора, производители Бароло и Барбареско и их вина.

Подборка вин в первую очередь состоит из тех, что отвечают вкусам Керин. «Я с готовностью признаю, что большинство моих любимых бароло и барбареско – те, что я нахожу самыми интригующими благодаря неподражаемому характеру и чистоте Неббиоло – в основном сделаны традиционными методами». Среди них – бароло от Giacomo Conterno, Bartolo Mascarello, Giacomo Fenocchio, Burlotto, Cavallotto и барбареско Roagna, Cascina delle Rose, Rizzi, Olek Bondonio, Adriano Marco e Vittorio. Эти вина выдержаны в больших бочках, но автор подчеркивает, что она не имеет ничего против барриков как таковых, если вина сохраняют территориальность и утонченность вкуса.

В книгу вошли легендарные традиционные и некоторые «неоклассические» хозяйства, а также те, что сыграли значимую роль в истории Бароло и Барбареско, например **Marchesi di Barolo**. Чем особенно интересна книга, так это тем, что наряду с грандами в нее попали относительно молодые и малоизвестные хозяйства, которые уже выпускают прекрасные вина. В их числе – Bric Cenciurio, Attilio Ghisolfi, Socré, Ugo Lequio и другие. Всего в «Бароло и Барбареско» представлены более 70 хозяйств (и з порядка пятисот, работающих в регионе).

Это отлично проработанное издание включает карты, фотографии, таблицу урожаев 1945-2010 годов, а также глоссарий, индекс и разную справочную информацию.

Книга “Barolo and Barbaresco. The King and Queen of Italian Wine” фундаментальна по своему подходу и вдохновляюща по содержанию. Она пригодится тем, кто интересуется итальянскими винами, и наверняка станет настольной для всех, кто действительно любит и ценит вина Пьемонта.

*“Barolo and Barbaresco. The King and Queen of Italian Wine” Kerin O’Keefe (2014), University of California Press, на английском языке, \$39.95 (amazon.com)*

Короткая ссылка на новость: <http://www.spaziovino.com/~f7tes>