

Campania Stories: история в красных тонах

В начале весны в регионе Кампания началась новая глава, посвященная красным винам из книги «Истории Кампании». Campania Stories – это не только премьерные дегустации вин, выходящих на рынок, но также презентация территории и культурных ценностей южного региона Италии. Новый формат представляет собой серию дегустаций и мастер-классов с акцентом на редкие автохтонные сорта, не забывая при этом главного героя – красного короля Альянико.

Анна Пискова

Сопровождено сайтом «Истории Кампании»
Photo: mapuche

Кампания – один из ведущих и многообещающих винодельческих регионов Италии. Он является родиной известных белых и красных вин, располагает уникальным разнообразием автохтонных сортов, которые не могут похвастаться ни одним другим регионом Италии и даже мира.

На ежегодные «Истории красных тонов» (Campania Stories – The Red Wines) привлекают энтологий, производителей вин и журналистов со всего мира. Редакция 2014 года посвящена двум зонам – Кампи Флегрей (Campi Flegrei) и Ирпиния (Irpinia), с основками в Неаполе и Ассизи, и заканчивается дегустацией старых винтажей Туррана.

Campi Flegrei

Кампи Флегрей (Campi Flegrei DOC) – обширная зона вулканического происхождения на северо-востоке от Неаполя. Сюда «флегрей» происходит от трещинового його и означает «гореть, воспламеняться». Кампи Флегрей – «огненные или горящие вулканы». В этой зоне находится около 20 кратеров, некоторые из которых до сих пор выделяют горячий газ, сопровождающийся характерным запахом, кое-где боют термальные источники, а где-то происходит гео-феномен, называемый брадессе, т.е. вода поднимается слишком близко к земной коре, и та начинает совершать вертикальные колебания, «танцуя», как говорят местные жители.

Кампи Флегрей имеет огромное культурное и природное значение. Здесь расположены многочисленные памятники древнеримского периода, амфитеатры, термальные источники, а также четыре вулканических озера.

СПРАВКА

Кампания – второй регион Италии по численности и первый по плотности населения. В Кампании максимальная концентрация памятников культурного наследия, входящих во всемирный список ЮНЕСКО. Столица – город Неаполь.

Винодельческая история Кампании началась много веков назад, первые лозы были завезены греками, основывавшие здесь свои колонии. Аппенные классики, такие как Цицерон, Плиний, Марциал отмечали высокое качество местных вин, выделяя Фалерское, и называя его лучшим.

Современная картина виноделия выглядит так: виноградники занимают около 21000 га, производится 1700000 гектолитров вина в год.

На долю белых вин приходится 45%, красных – 55%. В регионе 19 DOG, 4 DOCG, 15 DOC.



Категорию Campi Flegrei DOC зона получила в 1994 году.

Почвы – рыхлый песок вулканического происхождения и гравий, известняки и песок, богатые чистым флюксом. Не убавила местные виноградники, лозы растут на собственных корнях. Климат средиземноморский с мглами и дождливыми зимами и жарким летом. Виноградники занимают 250 га.

Два главных сорта – белый Фалангина и красный Педерросо (который также локально называют E' палуно). Также здесь культивируют Бианкоделла, Кода ди вольте и Оливелла, но

они распространены значительно меньше.

Вино из Фалангина отличается хорошей минеральностью и высокой кислотностью.

Вино из Педерросо – жаркое, насыщенное цветом с фруктовыми и дымными ароматами. Высокая кислотность и мягкие танины делают его очень гастрономичным.

Педерросо – «красная нока», так переводится с итальянского его название, указывая на цвет стебля перед сбором винограда.

В XIX в. площадь виноградников с этим сортом достигла 10 тысяч га, но промучало мнение, что винам из Педерросо



со не хватает элитности и потенциала, и площадь посадок сократилась до 1000 га.

Раньше его использовали исключительно в ассамбляжах, но в последние годы все больше и больше виноделов отдают предпочтение сортовым винам из Педерросо, хотя в любом случае, речь идет о небольшом производстве.

Паллагрелло nero и Казавески – два дружественных, но абсолютно разных сорта, которые часто ходят парой в ассамбляжах, дополняя друг друга. На дегустации они выступают солдатами, показав свои сильные и слабые стороны.

Паллагрелло достиг вершин своей славы во времена правления Вурбона, став любимым сортом королевской династии.

Педерросо называют младшим братом Альянико, и, несмотря на то, что качество вин улучшается, он остается «гладким утешком» на фоне знаменитого собрата. Естественный, выносливый, с отчетливо-дымными ароматами, солоновато-горьким привкусом – сорт на любителя, обладающий винограда рустичным характером, а иногда утонченной элитностью, а также независимым характером, с которым сложно справиться виноделам.

Среди производителей лучшими считаются Astroni (Campi Flegrei), Grotta del Sole (Campi Flegrei), La Sibilla (Campi Flegrei), Tommasone (Is-

chia), Federicane (Campi Flegrei). Вина из Педерросо редко доминируют по восточному возрасту, но лучшие образцы во времена приобретают большую элитность, фруктовую спелость и балканскую интригу, сохраняя свежую кислотность. Таким и показал себя винтаж 2001 от Grotta del Sole.

Паллагрелло – ди дружественных, но абсолютно разных сорта, которые часто ходят парой в ассамбляжах, дополняя друг друга. На дегустации они выступают солдатами, показав свои сильные и слабые стороны.

Паллагрелло достиг вершин своей славы во времена правления Вурбона, став любимым сортом королевской династии.

Особой отметки Terre del Vulture Pallaigrello Nero 2010 – Vestini Campagnano от Poderi Foglia.

Великолепные ароматы лесных ягод, земляники, черной смородины



и красной черешни приписывают своей летней свежести.

Другие производители – Il Verro, La Masserie, Nanni Cope, Salvano.

Сорт Казанька – совсем другая история. Легенда рассказывает о старой лозе, найденной в конце XIX в. рядом с древнеримскими руинами, отсюда и такое название сорта – «старый дом» – «casa vecchia». Долгое время Казанька была исключительно крестьянским и домашним вином, но в 1960-е гг. Людвиг Веронелли отозвался о нем как о вине с ярким и самобытным характером. Возрождение Казаньки началось вместе с Палатреда спустя тридцать лет, благодаря Пеппе Манчине (Terre del Principe).

Казанька характеризуется насыщенными ароматами темных фруктов, пряных специй, какао и кожи. Высокая кислотность и мощные вкусовые таннины – производят вино явно злоупотребляют бочкой.

Свой вина для дегустации представляют Alois, Vigne Chigi и Terre del Principe. Terre del Volturno Casavecchia Centomoglia 2005 от Terre del Principe раскрывается мощными ароматами темных фруктов с легкими специями, переходящими в какао и черную иву, таннины смягчаются и округляются.

В маркеже Палатреда вино характеризует завершенность, а Казанька – густота, а Казанька – структура и мощь.

лотые, структурные и таннинные, они лишены эластичности, но полны экспрессивности. Наставаться альвино можно начиная с 30-летнего возраста вина.

Все вина из альвино можно разделить по географическому признаку: из провинции Беневенто (Talliano, Sannio), из провинции Казерта (Faleto del Massico, Galluccio, Roccamandina, Terre del Volturno), из Салерно (Cilentico, Costa d'Amalfi, Colli di Salerno, Paestum) и отдельно стоит альвино из Таурази.

В первом случае преобладают фруктовые ароматы, среди которых выделяются ежевика и черная смо-

Альвино из Таурази

Таурази – самая престижная и особая винодельческая зона юга Италии, расположенная в зеленой местности с высокими холмами (300–700 метров над уровнем моря) и лесами, называемая Импиния (провинция Авеллино). Импиния характеризуется континентальным климатом с резкими перепадами дневных и ночных температур. Зимой часто бывают низкие температуры, а летом – выше 40 градусов. Природные условия Таурази неидеальные, поэтому все территории разделены на микрозоны.



родина, прослеживается минеральный тон.

В этом сорте свежест, густота и тоарством первичного материала отличается вино Sannio Aglicio 2009 от Sebastianelli. Казанька находится на севере региона Кам-

Северная часть – левый берег реки Калоре – открытая зона с низкими холмами (300–400 метров над уровнем моря). Это самая теплая часть Таурази. Здесь преобладают глинистые почвы с песчаными и известными на-

да, который проходит позже, чем в других зонах, в ноябре. Это район настоящего горного виноградарства. Вина получаются богатыми, полнотелыми, танниными, с высокой кислотностью и содержанием алкоголя. Состав почв разнообразен: глинистые с известковыми и вулканическими включениями в Монтепаризи, пористые и светлые, с большим содержанием известняка и песка, с включениями морских ископаемых в Кастельфранко, в Пастероли преобладают туф, известняк и песчаные почвы, виноградники расположены на высоте 450–550 метров над уровнем моря и имеют лучшую экспозицию.

Западный район находится между холмами белого сорта Физано до Авеллино,

то цвета с гранатовыми оттенками, с эластичными фруктовыми ароматами, интригующими нотами трав, привнесены и дорожки кожи. Вино полнотелое, свежее и комплексное. Также хочется выделить Di Prisco, Antico Castello, Sannio, Il Cancelliere.

Таурази 2009

Зима этого года выдалась холодной и дождливой. Весна отменяется резким колебанием температур, лето было жарким и дождливым, в октябре, температура резко снизилась, такая же ситуация сложилась и в ноябре.

Таурази Vigne d'Alto Riserva 2009 от Contrade di Tauro – Альвино со спелых лоз, вино раскрывается сложным ароматом, шипением концентратом с концентрированными косточками переходит в острые привнесения, которые свежестом и замаскированными нотами добавления ментола, возвращаются к свежим ягодам тоном. Вино мощное и эластичное, свежее и танниное. Хочется отметить вино от Contrade di Tauro с другого виноградарства – Tauro Cote, а также Donnachira, Sannio.

отметился теплым и влажным погодой, холода не произошло в конце ноября.

Интересные образцы Таурази: La Loggia di Cavaliere Riserva 2008 от Tenuta Cavaliere Pepe, Tauro Riserva 2008 от Capriani, Tauro Neri Ne' Riserva 2007 от Il Cancelliere, Tauro Primum Riserva 2006 от Guastaferra.

Интересней ситуация обстоит с винами 2004 и 1999. Некоторые вина раскрываются во всем великолепии. Tauro Primum 2004 от Guastaferra, Tauro Santa Vata 2004 от La Molara, Tauro 2004 от Di Prisco, Tauro 1999 от Perillo, Tauro 1999 от Uciello. Некоторым напротив возраст никак не на пользу.

Безусловно, что Альвино рождает долгоживущие вина, но не все вина из Альвино становятся таковыми, многое зависит от винодела, методов виноделия и самих виноградарств. Вина из Альвино требуют гастрономического сопровождения, лучше в виде блюд местной кухни, которые идеально сочетаются с ароматами и особенным характером Таурази.



Альвино – легендарный сорт юга Италии, который рождает великие вина с огромным потенциалом выдержки. Именно о нем сказал Паркер, что альвино способен стать лучшим красным сортом мира.

Но все не так просто. Альвино многогранно, виноградники на побережье дают ему мягкость, а в центральной части он имеет суровый горный характер. Кроме того, существует достаточно много стилей и версий этого вина. Виноделы проводят винофикацию в стальном емкостях и ценят, используют барrique и большие бочки, делают ассамбляжи, экспериментируют с видами древесины, ищут новые сорта с ранними сроками созревания.

Возраст молодого альвино – до 10 лет, обычно эти вина высококис-

лоты, именно отсюда происходят великие вина древнего мира. Здесь Альвино раскрывается шедеврами фруктово-перечным ароматами. Например, Galluccio Rosso Don Giovanni Riserva 2010 от St. Vini Faleto del Massico Rosso Etichetta Bronzo 2006 от Masseria Felicia, которых концентрирует известный знаток Винченцо Меркури (несколько лет работал у Montabertardino).

Провинция Салерно расположена на юге от Неаполя, знакомо с винами из альвино лучше начинать отсюда. Вина эти богатые, зрелые, менее кислотные и более легкие для понимания. Хочется упомянуть Costa d'Amalfi Furro Rosso Riserva 2008 от Salerno Marisa и экомичный вариант Campana Aglicio Core от Montevereto.

плением. В ароматике местных вин преобладают фруктово-табачные ароматы, содержание алкоголя и кислотность не столь высока.

В центральной долине – правый берег реки Калоре – виноградарство расположено на высоте 350–400 метров над уровнем моря. Это самая прохладная и дикая зона, где виноградарство чередуется с лесами и оливковыми рощами. Почвы каменистые, богаты известняком, они дают винам эластичные ароматы, высокую кислотность и низкие таннины.

В южной части – Высокая долина реки Калоре – находятся самые высокие виноградники, расположенные на высоте 450–700 метров над уровнем моря. Виноградники чистых гор и континентального климата сказываются на сборе виногра-

да и Альвино здесь играет второстепенную роль.

На основном дегустационном вине представлены три вина Таурази 2010, 2009 и 2008 (организаторы телли решили продлить время выдержки).

Таурази 2010

Зима 2010 г. была холодной и дождливой. Весна и лето выдалась не слишком жаркими. Июльская погода установилась до середины ноября, когда начались проливные дожди. Некоторые виноделы собрали урожай разные времена, некоторые винограды оставили до более позднего срока. Вина получились свежими и влажными, с преобладанием цветочных ароматов, но кто-то не достиг уровня Таурази, а кто-то сделал свои лучшие вина.

Среди лидеров – Таурази от Pietrasera, рубиново-



Таурази 2008

Зима 2008 г. была достаточно теплой и сухой, весенние месяцы прошли в обычном режиме, июль и июль выдалась теплым и сухим, жара наступила в августе и продолжилась до сентября, который закончился дождями. Октябрь

Наследок хочется процитировать Корнелия О'Кифа – итальянского редактора Wine Enthusiast: «Виноделам Кампаньи каждый год приходится терпеть, но виноделы еще не полностью раскрыли потенциал своего региона».