



Двое из Лукки

Благодаря невероятному успеху «Сассикайи», «Орнеллайи» и других вин тосканского побережья, мы выучили, где находятся Болгери и Маремма. За считанные годы эти сонные сельские районы превратились в одни из самых востребованных виноградников Италии. На побережье Тосканы, однако, есть еще несколько территорий, которые быстро набирают винодельческий авторитет. Среди них — провинция Лукка, зона старых традиций с виноделами новой волны.

Винные путешествия Элеоноры Скоулз

Старая часть города Лукка спрятана за идеально сохранившимися крепостными стенами с широким валом. Это место одинаково популярно среди горожан и туристов. Лукка славится своей историей. Уже в начале XIII века — даже раньше, чем Флоренция — он получил статус города-республики. Лукка процветал за счет торговли, и богатая средневековая архитектура до сих пор свидетельствует о его особой значимости в ту эпоху.

В летописи Лукки есть одно религиозно-историческое событие, которое прямо повлияло на традиции местного виноделия. Во времена протестантских гонений лукезцы сумели договориться с папскими кардиналами о том, что семьи протестантов не будут преданы суду, но взамен покинут город. Так многие жители Лукки оказались в европейских странах. Когда мрачному периоду пришел конец, изгнанники вернулись домой — но не с пустыми руками. Они привезли новые виноградные лозы.

Вот почему на холмах вокруг Лукки растет эклетичный набор сортов — от швейцарского Шассла до ронских Сира и Русан и бордоских Каберне и Мерло.

Об этом любопытном факте поведал Саверио Петрилли, винодел Tenuta di Valgiano — хозяйства, которому насчитывается более 500 лет. За время своего существования Tenuta di Valgiano меняла владельцев всего три раза. Сейчас поместье принадлежит Морено Петрини, который вместе со своим виноделом превратил Tenuta di Valgiano в одно из образцовых хозяйств побережья. Несмотря на внешнее сходство с типичной тосканской фермой, выращивающей виноград и оливки, Tenuta di Valgiano резко отличается от других. Она находится в числе первых итальянских хозяйств, которые стали применять биодинамические методы обработки виноградников.

«Мы не начинали с идеи производить великие вина, — говорит Саверио Петрилли. — Цель была простой — выпускать молодые фруктовые вина, которые можно продавать следующей весной. Я не верю в проекты, которые с нуля заявляют о великих винах, поскольку они не берут в расчет изучение природы. Для этого требуется много времени».

Винодел постепенно открыл характер земли Tenuta di Valgiano, а биодинамический уход стал логическим продолжением его работы. Биодинамика не признает никаких искусственных

манипуляций на виноградниках и винодельне и исключает применение синтетических удобрений, пестицидов, гербицидов и так далее. В ее арсенале находятся специальные натуральные препараты, которые делают почву живой, а виноградники — здоровыми. Так природная система возвращается в состояние баланса.

Петрилли демонстрирует простой, но убедительный пример. Мы останавливаемся около обычного виноградника, и винодел обращает внимание на тяжесть зелено-синих листьев, обработанных азотными удобрениями. Он сжимает лист, и тот застывает в новой, деформированной форме, неспособной вернуться в первоначальное положение. Позже винодел проделывает тот же трюк с листом из своего виноградника. Нежно-зеленый лист эластично расправляется. Хорошо видно, что побеги с воздушной легкостью устремлены вверх.

«У нас есть участок с 45-летними лозами, самыми старыми в хозяйстве. Я собирался их выкорчевать из-за болезней, но биодинамика помогла им восстановиться», — замечает Петрилли.

Виноградники занимают 16 гектаров и лежат в срединной части Лукезских холмов. Неоднородные почвы (гравий, песок и глина, богатая минералами, с вкраплениями местной породы альбарезе) заставляют винодела дифференцированно сажать сорта. Он точно знает, какие участки лучше пригодны для Санджовезе, Мерло или Сира.

На вопрос, насколько дороже обходится трудоемкое биодинамическое хозяйствование в сравнении с обычным, Петрилли отвечает следующее: «Затраты не так высоки, если рассматривать проект в долгосрочной перспективе. Начальный этап стоит дороже, и это касается не только рас-





ходов на виноградник, но и человеческих усилий. Затем, однако, лозы становятся здоровее и лучше регулируют себя».

В Лукке работает еще один винодел, который переключился на биодинамическую практику. Шесть лет назад Габриеле да Прато решил восстановить заброшенные семейные виноградники, лежащие на отвесных склонах. Чтобы оценить крутизну участков, возделываемых да Прато, достаточно взглянуть на их изображения на этикетках.

На протяжении поколений источником дохода семьи служила небольшая оsterия, открытая в 1890 году и теперь упоминаемая в гиде SlowFood, однако да Прато также всегда владели несколькими рядами виноградников. Габриеле достались разбросанные участки со старыми лозами общей площадью в три гектара. До него сорта были посажены в хаотичном порядке — винодел предпочитает называть их «оригинальным полевым сбором». Среди них можно найти как привычные Санджовезе, Мерло и Сира, так и менее известные Мараккина, Коломбана и другие.

Местечко Гарфаньяна, где находятся виноградники Podere Concori, отрезано он Лукки высо-

кими холмами. Бедные, но сложные по составу почвы включают сланец, песчаник, гравий и песок и заставляют корни лоз уходить глубоко вниз. Виноградники здесь сильнее и здоровее, чем в остальных районах Лукки.

«Я не представляю себя без своей земли, поэтому когда решил заняться виноградником, то должен был вернуться к истокам», — говорит Габриеле да Прато. Он называет себя на французский манер — *vinegeron*, то есть виноградарь, чья миссия заключается в служении винограду. Биодинамика для него так же естественна, как желание производить вина, отражающие тонкости места. Да Прато выпускает всего четыре тысячи бутылок белого и красного вина под названием Melograno. В Лукке найдется мало образцов, которые могут сравниться с «Мелограно» по элегантности и глубине характера.

Габриеле да Прато с улыбкой вспоминает, как несколько лет назад виноделы Лукки думали, что биодинамика — это готовый набор, который можно купить в магазине. Сейчас работа в Tenuta di Valgiano и Podere Concori вызывает у них заметный интерес. Главный аргумент биодинамики — весомая разница в качестве вина. Вряд ли найдутся желающие поспорить с этим. 🍷

