



Гипнотизация всей страны: Элизабетта Фаджиоли

Published on 14.03.2017 — in Персона/Тоскана — by Антон Моисеенко

Рядом с Элизабеттой Фаджиоли нельзя не проникнуться особым очарованием Сан-Джиминьяно — то ли тут все люди немного не в себе, то ли это мне так повезло. Энергия любви? Космоса? А хрен его знает. Одно точно: если бы сегодня в Сан-Джиминьяно устроили революцию, то Элизабетта подавала бы снаряды или была бы сестрой милосердия. Лечащей словом, само собой разумеется. Нет, обождите. И вином тоже! Добро пожаловать в Montenidoli.

James Yuill - This Sweet Love



Быть в тени большого тосканского родственника — Chianti Classico и маремской супертосканы (пусть и потерявшей прежний драйв) непросто — но перед белым сортом верначча лежит, как видится, светлое будущее, пусть и не без ощутимых препятствий. Будем считать что первый белый апелласьон Италии, Vernaccia di San Gimignano, и его производители — все затаились в позе пружины перед тем как, после долгих лет, наконец разжаться и выстрелить, вытолкнув лучшие свои образцы на мировую арену. Главное — никого при этом не покалечить. Пока не поздно, передаю флюиды Элизабетты и тебе, поймав её в феврале 2017-го на ежегодном превью вин Сан-Джиминьяно свежего урожая.

Я родилась в Риме, много лет назад, в замечательный ноябрьский день. Моя семья родом из Вероны, это семья учителей и профессоров, очень культурные люди, знавшие много языков.

В Риме я некоторое время жила до войны, в 40-е мы вынуждены были вернуться в Верону. Верона в то время была важным перевалочным пунктом для немцев, все поезда в Германию проезжали через неё. Я помню, как нацисты приехали ночью за моим отцом, но он всегда выходил победителем и всегда возвращался. А потом пришли американцы.

Мой отец читал и по-гречески, и на латыни, потому что Библия моя на греческом языке: его подарок. Очень умный человек, он пытался остановить войну между Францией и Италией. Многим людям он помогал, и всегда готов был делиться всем.

Наш мир так мал, а мы так глупы, мы не понимаем, что наша жизнь так коротка. Нет никакого смысла в войнах. Просто разделите бокал вина и всё. Вино всегда было частью культуры нашей семьи, мы жили в регионе Custoza, где у семьи были виноградники и дом. Всё, что нужно для жизни — это хлеб и вино.

Я пошла изучать искусство, потому что люблю живопись и музыку. Я была в Японии, три раза в Индии, потому что я оказалась в Париже, изучала камбоджийское искусство: Камбоджа была французской колонией.



Сегодня у людей слишком мало души: цивилизация и технологии уничтожают нас, мы гонимся за деньгами и за властью. Это печально, такой дисбаланс в нашей жизни. Что такое чувственность, что такое ощущения, мы разве помним? Только природа может этому научить.

“

Я знаю, как делать вино — это то же самое, что варить суп

В 1965-м я приехала в Монтенидоли. Вместе с моим партнером Сердже мы воспитывали девять детей: двое были моими, семеро других — трудные дети из трудных семей, о которых заботился Сердже. Он был учителем моего сына, но потом он стал моим партнером, и мы прожили вместе 45 лет. Эти дети нашли себя, это было очень важно. Сердже знал слова, которые прикасались к их душам. Слушая его, дети уходили счастливыми.

Одна из моих дочерей умерла очень рано: у неё был порок сердца. В жизни много грустных вещей, но именно грусть, а не успех, делает тебя взрослым человеком.

Здесь, в Монтенидоли, мы нашли заброшенные лозы, но я начала делать вино, потому что мне пришлось его делать. Когда дети стали резаться, мне пришлось найти себе другое занятие. А вино было у меня в крови, семья же родом из Вальполичеллы.



БОЛЬШАЯ КУХНЯ ЭЛИЗАБЕТТЫ

Я знаю, как делать вино — это то же самое, что варить суп. Это что-то семейное. У тебя есть одна маленькая кухня, обычная, и вторая — гигантская, твоя винодельня.

Быть органическим хозяйством — это вопрос, который лежит в культурной плоскости. Это не вопрос моды. мода проходит, культура же — остаётся. Сейчас всё должно,

обязано быть органическим, но это мода. Это не человеческая природа, люди должны вернуться назад к природе. Ты становишься органическим, когда общаешься с лозами и с землей. Вино рождается уже в процессе этого разговора.

Постепенно наше хозяйство в Тоскане росло, потому что год за годом люди покидали эти места, соседи уезжали. Сегодня Montenidoli окружено лесами, и это совершенно чистое от любого загрязнения пространство.

Сиена была потрясающим местом, с ощущением мистической жизни, но постепенно оно пропадало. Здесь хотелось не только богу молиться, но и наслаждаться красотами нашей жизни. Сан-Джиминьяно — это, своего рода, путь от Форенции к Сиене. Тамплиеры останавливались в Сан-Джиминьяно, рыцари которые отправлялись в крестовые походы проходили и останавливались здесь. И в Montenidoli тоже. Вы знаете, что многие из них были родом из Бургундии? Тамплиеры были очень религиозными, при этом они знали что и как надо пить. А как надо было пить? Очень просто: пить столько, сколько вам надо, чтобы согреть свое сердце, ум и тело. И через них это правило быстро разнеслось по миру.



ИНОГДА ЭЛИЗАБЕТТУ ДАЖЕ МОЖНО ПОЙМАТЬ В МОСКВЕ

XX век не принес земле ничего хорошего. Все крестьяне разъехались, не было ни воды, ни электричества, люди жили как в Средневековье. Сейчас постепенно они возвращаются

сюда, но это уже другие люди. Цивилизация крестьян ушла. Но я нашла нескольких в 1965-м, тогда их ещё можно было встретить.

“

Первый раз я напилась в 5 лет, потому что дети в то время занимались давкой винограда ногами, сок быстро прекращался в вино, мы его, конечно, пробовали и к концу процесса были уже “не здесь”.

Учиться можно от всего: от земли, от природы. Нужно себя отделить от мира, нужна медитация, нужно учиться самому. Я так и делаю вино. Три месяца до урожая я остаюсь со своими друзьями и работниками, со своими лозами, я с ними разговариваю, я смотрю, как у них дела. Мне не нужно, чтобы мне кто-то говорил, когда мне что делать, когда собирать урожай. Нет. Я могу ошибиться сама.

Зимой кажется, что виноградники умирают, но это не так, это их жизнь, они так живут. Они погружаются глубже в землю. Их правда — это камни и почва. Чтобы собрать хорошие ягоды, ты никогда не должен вредить лозам. Лозы — это что-то живое. Мы подрезаем лозы только зимой, когда они спят, мы никогда не делаем подрезку “по живому”. Никогда. Очень редко мы делаем зеленый сбор. Когда я вижу технологические работы и трактора на виноградниках, я понимаю: лозы там от этого находятся в постоянном стрессе.



1971-й был первым урожаем с заброшенных лоз и заброшенных ягод — и потому очень мало вина. Маленькое сокровище. У меня не было оборудования, чтобы делать вино — только один чан. Но мне повезло: удалось эти бутылки показать Луджи Веронелли, и он сказал, что это правдивые вина и сразу поместил их в один ряд с лучшими винами Италии, очень хорошо обо мне отозвался. И так я сразу попала в мир великих вин. Все эти журналисты хотели от меня денег, но я им отвечала: “Это вы мне денег должны, а не я вам! Я даю вам мою правду”. Сегодня же платят почти все.

Моим первым вином было кьянти, сделанное из белых и красных сортов вместе. Сегодня я делаю 11 разных вин, пять красных, пять белых и розе.



Верначчу я стала делать только в 1984-м, сначала я не чувствовала, что Тоскана — это место для белых вин. В Вальполличелле и Custoza хорошие белые вина, а меня, к тому же, с детства приучили к белой бургундии, был у меня французский дядя, который постоянно привозил эти бутылки. И вот, наконец, кто-то мне говорит, что вкус моих вин чем-то напоминает Бургундию. Отсюда всё и началось.

Я не понимаю, почему Италия, такая богатая на собственные сорта, начала делать шардоне, сира и мерло. Они уничтожают правду. Это я и сказала в 1971-м моим первым вином. Мы всегда были органическими, много лет, если ты хочешь делать с вином что-то серьезное, ты просто обязан быть органическим! И я тоже органическая!

{И я никогда не напишу на этикетке, что я органику делаю, я никогда не снизойду до глупой моды}

Все боятся серы, но её соединения кладут даже в детское питание. Как только ты узнаешь о сульфитах в вине, ты вдруг начинаешь считать, что вино должно быть без них. Римляне добавляли сульфиты в вино.



МАРТОВСКОЕ УТРО С ВИДОМ НА БАШНИ САН-ДЖИМИНЬЯНО

Когда я увидела морские отложения в наших почвах, я решила, что здесь можно и нужно высадить белые сорта. Белое вино из верначчи обладает характером красного — у него нет столько ароматики, ему нужно время для созревания, его можно и нужно выдерживать. Я не согласна с теми, кто продаёт молодую верначчу, это недооценка вина. Дайте вину время. Все наши ягоды проходят контакт с кожей. Я никогда не использую серу в начале процесса. Мы не хотим окиссации. Если тебе дадут окисленное яблоко — ты его выкинешь ведь! Ещё одно заблуждение — это глиняные сосуды для выдержки, они тоже окисляют вино и ты вынужден добавлять серу. Глупая мода.

Первый раз я напилась в 5 лет, потому что дети в то время занимались давкой винограда ногами, сок быстро прекращался в вино, мы его — конечно — пробовали и к концу процесса были уже “не здесь”.

Я делаю три разных типа верначчи. Первая — это традиционная, она начинает ферментацию на кожице, оно более рустичное. Второе — это самотёк, который я выдерживаю на осадке, в стальных чанах, 2 года, сталь и цемент. И третье — 12 месяцев в бочках и еще год в цементе, чтобы "устаканилось". Одно вино я делаю из верначчи, мальвазии и трэббяно. Лучшие части виноградников — самые высокие. 450–500 метров на уровне моря эти лозы. Я нахожусь на горе.



я пью свои вина, КОГДА ОНИ ГОТОВЫ

Все мои лучшие вина были столовыми. Важно не то, что написано на этикетке, а что внутри. Важно имя хозяйства. Если есть виноградарь, ты увидишь отличие его вина. Вот почему я надеюсь, что у малых производителей есть будущее в мире индустриального вина.

С моих виноградников любой другой делал бы в 3–4 раза больше вина, чем делаю я. А у нас всё еще есть лозы, которые были здесь в 60–х.



Я пью свои вина, когда они готовы. Нужно время. Вина Montenedoli нравятся не всем, это вам не лёгкое, простое вино. Люди не ждут такого от верначчи. У меня нет любимых винтажей. Все они разные. Особенно радуюсь тем винам, про которые говорят, что они сделаны в плохие годы.

Верначча пока так и не получила достаточного признания — это как пограничное пространство между Сиеной и Флоренцией. К тому же коммерция толкает на продажу молодые вина, а не выдержанные, верначчу смешивают с шардоне или даже гевюрцтраминером, чтобы добавить "носа". Но совершенно забывают о времени.

Tradizionale // Montenedoli // Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2014



Вот она, мацерация верначчи на кожице: золотистая горчинка горчит не по-детски, молодые на сеновале с пакетиком жареного миндаля. Ну и правильно, только всё чешется [88]

Fiore // Montenedoli // Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2014



Есть контакт — и какой контакт с дрожжами! Широко, ярко, округло и цветочно одновременно. Это как? Я не знаю. Молоко! [89]

Carato // Montenedoli // Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2011



Круто замешала Элизабетта. Нет ни намека на пошлый дубец, но насыщенность на высшем уровне. Благородная маслянистость не убивает рот, и не предполагает нарезного батона, пролетает внутрь, как будто её всегда там ждали [92]

Куда бежать: Азбука Вкуса

35 ЗАЦЕНИЛИ

