

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

SIMPLE WINE NEWS, 2009.

NOTA - Piero Incisa della Rocchetta

ПЬЕРО ИНЧИЗА ОТ КРЫТИЕ ЧАСРА



BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

САГА САН ГУИДО

Почти 700 лет понадобилось роду маркизов Инчиза делла Роккетта, чтобы унять внутренние распри и всерьез заинтересоваться производством вина. Тесно повязанные узами родства и дружбы со многими влиятельными семьями Италии, маркизы Инчиза не потеряли индивидуальности. Сегодня их проекты простираются и вне Италии, а скаковые лошади и звезда Sassicaia остаются магическими символами семьи.



ИСТОКИ ВЕЛИЧИЯ

Маленькая пьемонтская деревушка, откуда тянутся корни генеалогического древа маркизов, сегодня называется Инчиза-Скапаччино, а когда-то была просто Инчиза. В конце первого тысячелетия сюда прибыли отпрыски великой итальянской династии Алерамо, враждовавшей с не менее могущественным маркизатом Монферрато. Однако император Отто I наградил этими землями именно Алерамо в 967 году. Один из отпрысков Алерамо, Альберт, получил деревушки Роккетта и Монтальдо и женился на Домичелле, дочери Бернардо делла Роккетта. Другая часть семьи осела в Инчизе.

Вражда и альянсы с династией Монферрато и герцогом Савойи в 1514 году привели к кровавой победе ветви делла Роккетта. С этого времени история династии Инчиза делла Роккетта потекла более мирным путем. Умело лавируя меж многочисленных политических групп, семья сумела получить поддержку короля Римской империи Фердинанда II Габсбурга и большие инвестиции.

Маркизы служили в королевской гвардии, были кардиналами и юрисконсультами.

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

ЛЕОПОЛЬДО, МА РКИ 3-АМ ПЕЛЛОГРАФ

В год, когда войска Наполеона Бонапарта вторглись в Россию, Маркиз Леопольдо Инчиза делла Роккетта перебрался в Милан, чтобы начать там карьеру в правительстве Ломбардии-Венето. В 1840 году Леопольдо серьезно заболел и вынужден был уйти в отставку. Он решил посвятить себя доходному тогда делу выращивания шелковичных червей и первым в роду всерьез заинтересовался вином. Через пять лет Леопольдо опубликовал исследование в Королевской академии сельского хозяйства в Турине, посвященное оптимальному времени выдержки вина в емкостях для брожения. Маркизы Инчиза уже тогда имели дело с сортами из Франции – каберне, пино нуар, гамэ, карменером.

Джованни Инчиза, сын Леопольдо, не перенял страсти к сельскому хозяйству, да и время требовало от него другого: в молодости он состоял в ломбардийском кадетском корпусе, а позже – офицером австрийской армии.

ВЫСШИЙ СВЕТ

Военное дело положило начало и карьере сына Джованни – Энрико. В чине лейтенанта кавалерии Энрико Инчиза обосновался в Риме при штабе одного из итальянских генералов, стал членом закрытого охотничьего клуба, где познакомился с принцем Агостино Чиги. На одном из светских вечеров Энрико встретился со своей будущей женой – принцессой Элеонорой Чиги.

После женитьбы жизнь супругов проходит между Римом и Роккеттой, где Энрико унаследовал землю и старинный семейный дом. Среди шести детей, рожденных в этом браке, был и Марио Инчиза делла Роккетта. Дворец в Риме, где он родился, был полон аристократического духа, истории и полотен художников. Сравнить его с замком в Роккетта было все равно, что сравнить Лувр и провинциальный музей.

ВИНО И СКАКУНЫ

Факультет сельского хозяйства университета города Пиза был особенно популярен у итальянской знати начала XX века. После окончания Первой мировой Марио решил продолжить свое образование именно здесь.

Здесь же произошла судьбоносная для него встреча с Джорджио Уголино делла Герардеска, потомком рода не менее древнего, чем династия Инчиза делла Роккетта (но при этом куда более богатого). Марио и Джорджио быстро стали друзьями, вместе ездили охотиться с тевтонской знатю на просторы Болгери. На одном из ужинов с герцогом Франческо Сальвиати Марио попробовал каберне с его виноградника, которое произвело на него сильное впечатление. Здесь же он знакомится с Федерико Тезио и его женой, аристократами и профессиональными заводчиками породистых

скаковых лошадей. Вскоре неугомонная донна Лидия знакомит Марио с Кларис делла Герардеска, девушкой, воспитанной по всем канонам высшей аристократии и не меньше четы Тезио разбирающейся в лошадях. В 1930-м Марио и Кларис поженились.

ВОЗВРАЩЕНИЕ К ВИНУ

Свадьба позволила Марио и Кларис заняться сразу двумя интересными им обоим проектами – управлением заброшенным поместьем семейства Чиги – Олджиата неподалеку от Рима и развитием собственной конюшни. Марио хозяйство площадью 800 га казалось раем на земле. Дом был реконструирован, а ферма приведена в идеальное состояние. Вскоре Марио привел сюда первых лошадей, за которыми чутко приглядывала чета Тезио.

Вторая мировая война снова смешала карты: семья Инчиза-Герардеска бежит в Болгери, а немцы используют Олджиату как базу для починки тяжелых танков. В 1944-м поместье попадает под бомбежки союзников. После окончания войны Инчиза столкнулись с необходимостью восстанавливать хозяйство, однако теперь к мыслям о лошадях и фермерстве добавилась еще одна – Марио постоянно думал о лозах, вине и родном Пьемонте.

Изменения происходили и в конюшнях – новый скакун по кличке Рибот, дикий и необузданный, но обладающий невероятной энергией и выносливостью, вызвал неприятие у Федерико Тезио, который отказывался заниматься с ним по эстетическим соображениям. После его смерти управление конюшнями взял на себя Марио. Тем временем затраты на содержание огромного хозяйства и конюшни прямо на окраинах Рима выросли настолько, что чета вынуждена была искать новое место для воплощения своих идей.

НОВАЯ ЖИЗНЬ В БОЛГЕРИ

К счастью, Кларис и ее сестра Карлотта только что приобрели половину огромного поместья Тенута делле Капанне, раскинувшегося на 6000 гектаров от побережья Мареммы вглубь до холмов крепости Кастильончелло. Марио стал вкладывать в новое хозяйство немалые деньги, которые приносили победы Рибота. Часть поместья была названа Тенута ди Сан Гуидо: она включала около 40 крестьянских хозяйств. Марио рьяно взялся за преобразования, реформировал систему контрактных отношений с крестьянами и превратил часть своих владений в заповедник для птиц. Вскоре его деятельность на этом поприще была отмечена званием почетного президента итальянского отделения WWF.

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

РОЖДЕНИЕ SASSICAIA

Еще в 30-х, до переезда в Болгери, Марио экспериментировал с высадками пино нуар в пьемонтском Роккетта. В 40-х его не отпускало воспоминание о каберне, которое он пробовал у герцога Франческо Сальвиати, и он дал себе обещание создать вино такого же уровня и похожего вкуса. После переезда он изучает почвы, выбирает место для высадки каберне. Первые эксперименты с Sassicaia в 50-х были встречены соседями скорее холодно: оценки вкуса варьировались от «уксусного» до «глинистого». Но когда через 10 лет вино попробовал родственник Кларис, известный гурмэ Герардо делла Герардеска, оно вызвало у него восторг, и окрыленный Марио решил продолжить, а вместо нескольких оливковых рощ высадил новые лозы каберне. В 1972-м к маркетингу Sassicaia подключилась семья Антинори:

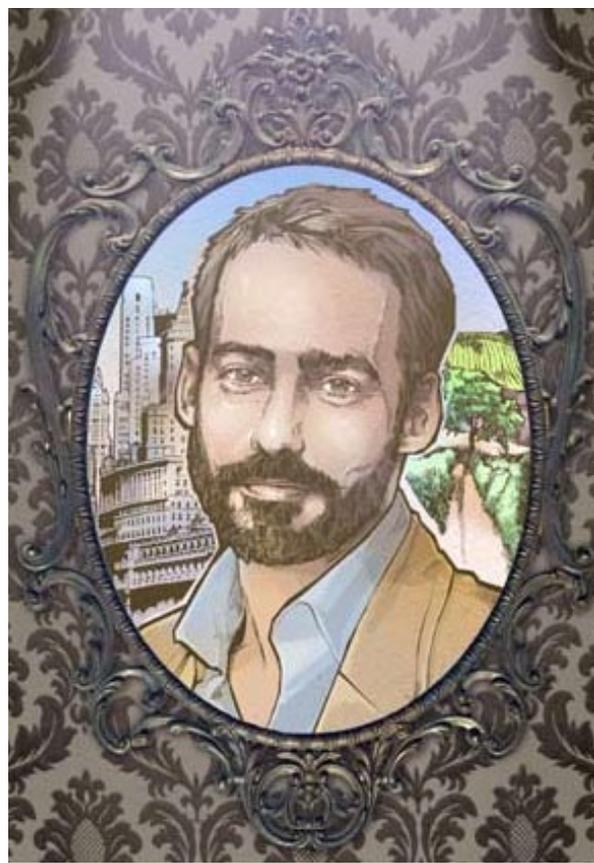
сестра Кларис, Карлотта делла Герардеска, была женой Николо Антинори, ведшего дела дома с 1925 по 1966 год. Джакомо Такис, винодел Антинори, был призван в Сан Гуидо, он стал впоследствии «энологом №1» Италии. Марио говорил: «С этих пор Sassicaia больше не принадлежит мне одному».

СМЕНА ПОКОЛЕНИЙ

В 1983 году Марио скончался от неизлечимой болезни, и на смену ему пришел сын Николо. Ориетта целиком и полностью посвятила себя любимым лошадям, управляя тремя конюшнями семьи. Энрико скоро решил заняться разведением лошадей в Англии. Уже в возрасте 47 лет Николо остался один в ответе за винный бизнес. Его задачей стало сохранение темпов развития Sassicaia и развитие конюшен.

Николо пришлось превзойти сильное влияние своего отца и его взгляды на виноделие и управление хозяйством. «Мы больше не можем рассматривать Болгери как хобби», – говаривал он, имея в виду более практичный подход к тем ресурсам, которыми одарила семью fortuna и природа. Часть своих полномочий по управлению хозяйствами в Болгери и на Сардинии он делегировал своему приемному сыну Себастьяно Роза. В 1994 году впервые одно вино получило право на собственный апелласьон – Bolgheri Sassicaia DOC.

Так были отмечены заслуги Марио перед винодельческой Италией.



BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

ОТКРЫТЬ ЧАКРУ

Предки 42-летнего маркиза Пьеро Инчизы дела Рокетта публиковали серьезные труды о вине еще в XVII веке, а его дед создал великое Sassicaia. А сам он мечтал доказать, что способен на что-то и без помощи семьи. Его ждала успешная финансовая карьера в одном из крупнейших банков Швейцарии, но сегодня он занимается только вином и каждый день просыпается с улыбкой на лице.



В первый раз я попробовал вино лет в пять. Дома за столом всегда было французское, мой дед даже детям давал пробовать и говорил, чтобы мы пытались описывать, что чувствуем. Конечно, вдумчивого разговора у нас о вине не получалось, но вкус-то развивался. Понастоящему разбираться и задумываться о том, что я пью, я начал годам к 17».

Многие в молодости хотят пойти против «системы». Я тоже был бунтарем и говорил, что не хочу заниматься винным бизнесом. Я думал о карьере в финансах. Окончив бизнесшколу в Швейцарии, начал работать в швейцарском банке UBS, это дало мне независимость от семьи. Но в одно прекрасное утро, приехав в банк, я посмотрел в зеркало и подумал: «И что я делаю? Я зарабатываю деньги, но у меня нет времени тратить их. Я сижу маленьком офисе за монитором компьютера.

Я больше не чувствую солнца и дождя, не слышу птиц». Я перебрался в Калифорнию и получил степень в экономике, после этого вернулся назад в Италию, в Умбрию, и начал работать на винодельне Tenuta di Salviano, которая принадлежит моей матери. Она – самый крупный землевладелец в этом регионе».

В те дни сельское хозяйство не было особо прибыльным занятием, нам нужно было как-то оставаться на плаву. Моей задачей была смена концепции производства в Tenuta di Salviano. Некоторые задумки оказались провалом, например, виноградник пино нуар, а некоторые, наоборот, прижились: скажем, мы сделали очень удачное вино позднего сбора, которое в небольших количествах выпускается по сей день».

Хорошо, что мне удалось поработать в таких разных хозяйствах по материнской и по отцовской линиям

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

– Salviano и San Guido. Самый важный навык – работа с командой.

Огромная роскошь и привилегия, когда ты можешь каждый день общаться с людьми, создавшими Sassicaia».



Советы от Пьеро

• Если вы как правильный винолюб следите за волюцией вина и, купив однажды пару ящиков, потом открываете раз в год бутылочку, чтобы ценить, как вино изменилось с прошлого раза, то делайте это в одно и то же время года. Вино – живая субстанция, зимой оно одно, летом другое.

• Есть очень много моментов, которые влияют на восприятие вина. Даже если вы поссорились с вашей девушкой, организм вырабатывает какие-то вещества, которые влияют на полость рта и меняют восприятие вкуса. И если вы счастливы, вино будет питься по-другому. Пейте Chacra только в хорошем настроении. Если настроение плохое, выпейте пива.

• Если у вас на вечер припасена бутылка Chacra Treinta y Dos, откройте ее за три часа до дегустации, а уже перед ней перелейте в широкий декантер. Добудьте правильный бокал для пино нуар – бордоский бокал совершенно не подходит, вино потеряет большую часть своей деликатности и сложности.

• Пино нуар лучше подавать при чуть более низкой температуре, чем другие красные вина.

Думаю, что с Bodega Chacra главным стимулом для меня было сделать что-то самостоятельно. Если ты родился в богатой семье, то потом всю жизнь пытаешься доказать, что стоишь чего-то сам по себе».

Однажды я присутствовал на ужине у одного из кузенов (Пьеро всех своих многочисленных родственников называет кузенами. – Прим. ред.). Там я попробовал вино, которое привез энолог Ганс Виндинг Дирс (кузен Питера Сиссека, Pingus. – Прим. ред.). Я совершенно не имел представления, откуда это вино, но влюбился в него с первого глотка. Это был пино нуар из Патагонии. Так началась моя аргентинская история».

На мой взгляд, есть три типа людей: те, кто любит белое вино, те, кто любит красное вино, и те, кто любит пино нуар. Если у тебя появляется возможность попробовать и пить лучшие в мире пино, очень сложно потом переключиться на что-то другое. Я думаю, что пино – самый элегантный и сексуальный сорт винограда».

Пино нуар сложный и нежный. Кожица у него на 30% тоньше, чем у каберне совиньона, он подвержен множеству опасностей. Есть не много регионов, где с ним добились значительного успеха: кроме Бургундии это Орегон, Новая Зеландия, Южная Африка и теперь, надеюсь, Патагония. Важно, чтобы вина имели то, что я называю интеллектом, чтобы они будили не только вкусовые рецепторы, но и трогали душу. Харизма пино нуар – в способности передавать особенности терруара. Если высадить его на среднем терруаре, то вино будет посредственным».

У Аргентины огромный потенциал для виноелия. Терруар здесь у нас фантастический.

Надеюсь, что здесь все будет развиваться. Хотя есть много экономических и политических моментов, которые нужно разрешить, чтобы Аргентина смогла сыграть свою истинную роль в винном мире».

Вино обычно похоже на самого винодела. Если вы встретите большого парня, который управляет «Хаммером» и жует сигару, велика вероятность, что таким же большим будет его вино. Я – маленький парень. Мне нравится думать, что мое вино должно быть более элегантным».

Ганс Виндинг Дирс помогал моей кузине Ноэми в ее аргентинском хозяйстве Bodega Noemia de Patagonia, которое сегодня выпускает один из лучших мальбеков. С их помощью я нашел участок с лозами пино нуар, высаженными в 1932 году».

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

Я точно знаю, кто именно посадил пино нуар на моем участке в Рио-Негро. Это была итальянская семья – братья Наполетано, они первыми посадили пино в долине. Я купил виноградник у тех людей, которые купили его у Наполетано. Я третий владелец. Забавно, что все были итальянцы».

Сначала я взял виноградник в аренду. Можно сказать, что он уже тогда возделывался органически – им попросту никто не занимался, а то, что выросло на нем само собой, продавали на производство балковых вин.

Мы, конечно, все сразу стали делать по высшему разряду, изменили тысячу мелочей в управлении виноградником. Когда пришло время нашего первого урожая, я нашел фургон с системой контроля температуры, загрузил виноград в маленькие, по 10 кг, ящики и отвез его в Noemía. Первые два года вино делалось там». Мы находимся в регионе, который не прост для виноделия. Электричество нам пришлось проводить самим, протягивать кабели, создавать систему ирригации и т.п. Когда в Рио-Негро дует ветер, электричество может отключаться на всех винодельнях вокруг чуть ли не на пару суток. А вино-то не ждет! Нам пришлось проектировать винодельню так, чтобы она держала холод внутри без кондиционирования».

Мы – биодинамическая винодельня: не применяем химию, делаем свой компост и используем минимум техники. Это непростой выбор – к счастью, у меня есть финансовые резервы, чтобы воплощать проект в жизнь».

Неправда, что в Патагонии (и в Аргентине вообще) все винтажи одинаковые. Я наблюдаю очень серьезные сдвиги в погодных условиях год от года. Например, 2007-й был довольно холодным, с заморозками – вино получилось более тонким и минеральным. 2008-й был теплее, и вино будет другим». Мы стараемся справедливо распределять наши вина среди тех, кто хочет их попробовать, а о нас ведь говорят, как о лучшем пино нуар Аргентины. Два наших топовых вина доступны всем по подписке через веб-сайт. Лист работает по принципу first come – first served: с винами, которые выпускаются в таких мизерных количествах, всегда одна проблема – они доступны лишь ограниченному кругу лиц с деньгами. Я всегда чувствовал себя некомфортно с этой тенденцией, по-моему, вино – это то, что должно делиться между всеми».

Две недели назад мне позвонила секретарь человека, который находится в списке Forbes 200. Она хотела заказать шесть бутылок вина, но я сказал, что у меня их нет. Она спросила, знаю ли я, кто ее босс. Я ответил, что не знаю, и даже если бы знал, то лишних шести бутылок у

меня бы все равно не образовалось».

Вино – это больше страсть, чем профессия. Bodega Chacra создана не для того, чтобы делать деньги, а чтобы делать настолько хорошее вино, насколько это возможно. Мой дедушка всегда говорил мне: «Создавая посредственные вещи и создавая замечательные вещи, ты тратишь одинаковое количество времени и денег». Жизнь слишком коротка, чтобы делать то, к чему не лежит душа. Поймите меня правильно, конечно, любой бизнес должен быть жизнеспособным, но в погоне за истиной мы не можем срезать углы».

Я стремлюсь жить максимально прозрачно. Важно чувствовать себя цельным и честным человеком. В этом смысле мне очень близок буддизм. Он помогает мне двигаться вперед на позитивной волне, направлять свою энергию в правильное русло и видеть хорошее во всех ситуациях. Я не верю, что люди плохие, скорее у многих из нас были тяжелые времена, которые заставляли нас делать нехорошие и неприятные вещи, но вообще мы положительные существа».

Задача людей, которые находятся в привилегированном положении, а я считаю, что нахожусь именно в таком положении, состоит в том, чтобы помогать другим людям настолько, насколько это возможно».

Бургундия для меня – точка отсчета. Я езжу туда два раза в год: в Бон к производителям бочек и просто по региону, чтобы попробовать вина разных хозяйств. Мы используем только бургундские бочки для выдержки. Раньше мы комбинировали бочки от разных бондарен, думая, что так добавим вину сложности. Но теперь для топовых вин берем только два типа бочек, а для Barda – три». Еще шесть месяцев я провожу в Тоскане, с августа по ноябрь. Четыре месяца проходят на винодельне в Патагонии, а оставшееся время – в Нью-Йорке, где я присматриваю за экспортом вин нашей семьи в США и Южную Америку, провожу дегустации с клиентами, встречаюсь с журналистами и дистрибьюторами».

Я не продаю футболки, бейсболки, книги и винные аксессуары. Мы делаем вино. Деньги уходят в виноградник, а не на постройку отелей, электрических ворот или оплату услуг маркетингового отдела. Тут у нас не Диснейленд, хотя в наши дни люди к этому привыкли. Я не говорю, что это единственно правильная позиция, но это моя позиция».

Если честно, мы не особо контактируем с другими винодельнями в Патагонии. Мы живем в очень изолированном пространстве, общаемся только с Bodega Noemía.

Мы совсем другие – по размерам и по сути. Мы

BODEGA CHACRA

PATAGONIA ~ RIO NEGRO



особенности производства вин Chacra:

- *ручной сбор винограда ранним утром;*
- *ручное гребнеотделение в специальном холодном помещении;*
- *ферментация (около трех недель) в небольших цементных чанах;*

маленькие, мы ничто в плане объемов производства, мы просто небольшая ремесленная компания и стараемся быть тем, кто мы есть».

Самые частые гости в нашем хозяйстве – дикие кролики, лисы, совы и Ренардо – странная собака, помесь лисы и немецкой овчарки. Маленькая, но ведет себя, как Годзилла».

Я немного сумасшедший человек. Я вкладываю столько любви в то, что я делаю. И очень хочу, чтобы люди получали от вина все, что мы в него вкладываем. Поэтому я помешан на том, чтобы помочь людям почувствовать больше и стать хоть немного счастливее в итоге. Потому что жизнь слишком коротка, чтобы злиться. А бокал хорошего вина сделает вас счастливее». Главной проблемой для нас всегда были птицы: от них катастрофически пострадал наш первый урожай. Мы уже не прибегаем к услугам мальчишек с рогатками, как делали раньше. Мы внедрили биодинамические практики в этот процесс и высадили дополнительные культуры, которые отвлекают птиц от ягод винограда».

Я не разделяю страсть к лошадям моих отца и дяди. Я увлекаюсь лыжами и йогой. У меня в машине сейчас играют Джон Ли Хукер, Фрэнк Синатра, Боб Дилан, Бек,

- *только натуральные дрожжи;*
- *спонтанная малолактика;*
- *выдержка в бургундских барриках около 12 месяцев;*
- *принципиальный отказ от фильтрации*

Дейв Меттьюс Бэнд, Элла Фитцджеральд, Этта Джеймс, Грейс Джонс и «Роллинг Стоунз».

Конечно, я предпочитаю итальянскую кухню, но еще и тайскую, бразильскую, японскую, кухню Перу. Очень люблю готовить сам, в основном блюда из рыбы и салаты. Из дичи особенно нравятся птицы, которые поедают наши ягоды. И шоколадное суфле».

Я верю, роль нашей семьи состоит в том, чтобы оберегать винное наследие Италии. Мы должны сохранить его для следующих поколений. Я думаю, было бы крайне глупо пытаться изменить порядок вещей в Италии, зачем менять что-то такое совершенное, как Sassicaia? Тоскана у меня в крови. Я принадлежу Сассикайе. Однако в моем возрасте люди все еще хотят знать как можно больше, в Аргентине я делаю то, что в Италии, наверное, делать было бы не очень умно. Здесь у нас больше возможностей экспериментировать, Bodega Chacra – почти как команда «Формулы-1»: ходим по лезвию бритвы, стараемся сделать чуть больше, чем нужно, быть лучшими, быть на пределе своих возможностей».

текст Антон Моисеенко - фото Stefano Oppo