

simple

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

wine  
NEWS

СЕНТЯБРЬ 5 [6] 2006



МАУРИЦИО ДЗАНЕЛЛА  
О БУДУЩЕМ  
ФРАНЧАКОРТИ

АКЦЕНТЫ  
ЛОМБАРДИИ:  
CA' DEL BOSCO И VERONELLI  
РИЗОТТО И БРЕЗАОЛА

ЭНОФИЛЫ  
И МЕЛОМАНЫ

ВИНО В КИНО:  
КЛАССИЧЕСКИЕ СЦЕНЫ

Strada del vino

ЕСЛИ  
ВЫ НА «ЛОДКЕ»  
часть II  
Италия, Испания  
Приложение  
в номере



4606895000383 05003>



Текст: Анастасия Прокурова

# ШШШ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ ШИК




**МАУРИЦИО ДЗАНЕЛЛА** ПРИНАДЛЕЖИТ К ЧИСЛУ ТЕХ ОЧЕНЬ БОГАТЫХ И ОЧЕНЬ УСПЕШНЫХ ИТАЛЬЯНЦЕВ, КОТОРЫЕ СВОИМ ОБРАЗОМ ЖИЗНИ, МАНЕРОЙ ВЕДЕНИЯ ДЕЛ, ДАЖЕ ВНЕШНОСТЬЮ ВОПЛОЩАЮТ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ОБ ОСОБОЙ, ЧИСТО ИТАЛЬЯНСКОЙ ЭКСТРАВАГАНТНОСТИ. НИКТО БОЛЬШЕ НЕ УМЕЕТ ОКРУЖАТЬ СЕБЯ РОСКОШЬЮ ТАК ПО-ЭСТЕТИЧЕСКИ И ЕСТЕСТВЕННО, СОВМЕШАЯ ИСТИННЫЙ ГЕДОНИЗМ С ВНЕШНЕЙ ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ, АРИСТОКРАТИЧЕСКИЙ ЛОСК С ОБАЯНИЕМ, ИМПОЗАНТНОСТЬ С ОСТРОУМИЕМ. СОВРЕМЕННАЯ ИЗОШРЕННАЯ DOLCE VITA – ДИНАМИЧНЫЙ МИР САМЫХ ДОРОГИХ АВТО, НА КОТОРЫХ ЛЕТАЮТ ОТ 220, НЕРЕАЛЬНЫХ ВИЛЛ, ВЕЧНЫЙ ПРАЗДНИК, СКЛАДЫВАЮЩИЙСЯ ИЗ ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ОБЪЕКТОВ, ГДЕ ПРОСТО НЕТ НИЧЕГО ОБЫЧНОГО. В ЭТОЙ МОЗАИКЕ, БЛАГОДАРЯ ДЗАНЕЛЛЕ, ОКАЗАЛАСЬ ФРАНЧАКОРТА, И ПЕРВЫЕ АССОЦИАЦИИ С ИМЕНЕМ ЕГО ДОМА, CA' DEL BOSCO, – «ОСОБЫЙ ШИК», «РЕДКИЙ ИЗЫСК», «БЕЗУСЛОВНЫЙ ЭКСКЛЮЗИВ», И УЖЕ ПОСЛЕ ЭТОГО – ОПЛОТ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ЛОМБАРДИИ, СОЗДАНИЕ РЕПУТАЦИИ РЕГИОНА С НУЛЯ, СТАТУС НАЦИОНАЛЬНОГО ДОСТОЯНИЯ ПО ВЕРСИИ GAMBERO ROSSO, ДЕСЯТКИ ПОЧЕТНЫХ ЗВАНИЙ И ПРЕМИЙ.



Вино моделирует нашу жизнь,  
веселя и будоража, расслабляя  
и успокаивая. Как же сладостно  
видеть мир сквозь линзу бокала!

**Анатолий Корнеев,**  
соучредитель компании Simple

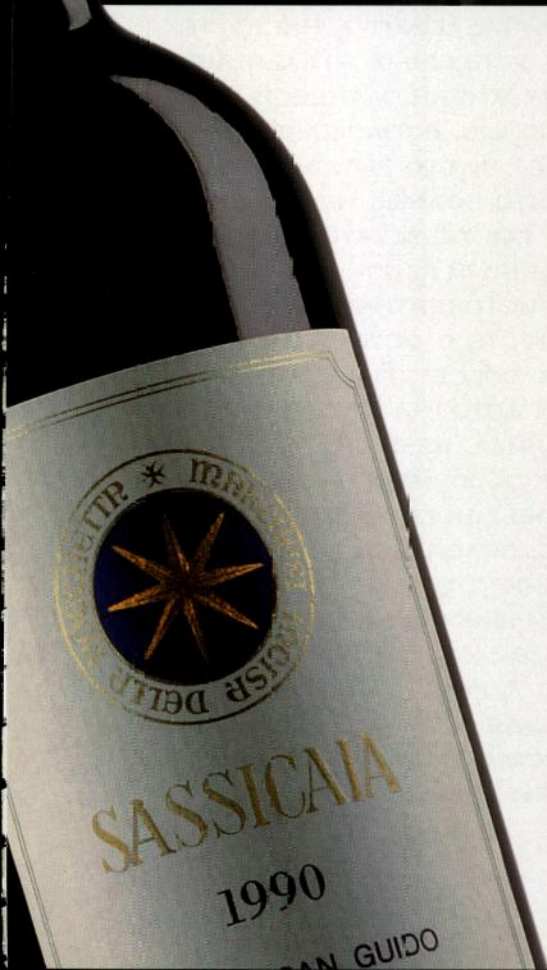
**Sassicaia Bolgheri DOC**

Великое творение талантливого и знаменитого энолога Джакомо Такиса. Первое среди супертосканских вин, одно из самых престижных и значимых в Италии. Обладающее огромным количеством наград и высоких рейтингов, Sassicaia держит планку итальянского виноделия на самом высоком уровне.

Это и другие вина в компании Simple.

Телефон 105 55 44

[www.simplewine.ru](http://www.simplewine.ru) [info@simplewine.ru](mailto:info@simplewine.ru)



**simple**  
...не просто вино





## ВИНОДЕЛ

**В**се достижения Ca' del Bosco, вклад хозяйства в историю современного итальянского виноделия, его революционная роль — длинная история, о которой те из читателей SWN, кто уже приобщен к миру элитных вин, наверняка слышали, как и об особом отношении Ca' del Bosco к искусству. Крайне приятной новостью для них будет открывшаяся только в апреле этого года возможность посещения хозяйства, которое само по себе — впечатляющее явление и одна из наиболее любопытных достопримечательностей Ломбардии.

Дзанелла был одним из первых, кто сумел объединить в одном пространстве винодельческий артистизм с арт-объектами, обладающими значительной художественной ценностью. Его хозяйство — архитектурный шедевр довольно солидных размеров плюс своего рода экспозиция произведений современного искусства, совмещенная с идеей храма вина.

Поскольку винный туризм становится все более модным, многие виноделы ради завлечения гостей чем-то еще, кроме дегустации и лекции по производству, пытаются устраивать у себя в погребах какие-нибудь инсталляции, часто в итоге напоминающие Диснейлэнд. Но у Дзанеллы все по-взрослому, и это объясняется тем, что все это придумывалось не ради туристов — изначально они не предполагались. Просто человек с весьма изощренными вкусами и почти безграничными возможностями обустроивал свое пространство в соответствии с собственными эстетическими потребностями, но в итоге получилось нечто настолько феерическое, что несправедливо было бы и дальше вести политику закрытых дверей.

Поток впечатлений начинается сразу после въезда на территорию хозяйства через уже ставшие легендарными трехметровые бронзовые ворота «Гимн солнцу» работы скульптора Арналдо Помодоро. В случае вечернего визита за оставлен-



ным без подсветки «Солнцем» вы оказываетесь перед сюрреалистической панорамой виноградников, опоясывающих внушительный холм, по которому причудливо извивается длинная подъездная дорога, разлинованная лучами прожекторов, отсчитывающих метры пути. Лозы не освещены, но даже в темноте по их очертаниям вы видите, с какой фанатичной тщательностью ухаживают за этим виноградником. Очевидно, что поддержание такого идеального порядка на столь большой территории требует титанических усилий. Светящаяся змейка-дорога по спирали ведет к комплексу зданий неожиданно урбанистических форм: бетон, стекло и металл, прямые линии, за исключением плавно изгибающейся крыши, повторяющей линию холма. Идея была в том, чтобы зда-





ние издали сливалось с ландшафтом. Внутри дворцовые по роскошеству залы и шпороженные лестницы встроены в бесконечный лабиринт таинственных коридоров, тянущихся вдоль производственных помещений, поражающих блестящей современностью начинки. Туннели ведут все глубже в нутро холма, в святая святых — погреба, где десятилетиями дремлют бутылки с самыми ценными винами Franciacorta. Оригинальное цветное и световое решение всех помещений изумляет. Традиционные галереи барриков и старомодных деревянных поппитров, в которых вручную переворачивают бутылки франчаорты в процессе ремсажа, образуют словно бы музейные залы. Сполна окунаешься в благоговейное восхищение перед таинством рождения великих вин. Здесь мож-

**МАУРИЦИО ДЗАНЕЛЛА: Я ВСЕГДА ГОВОРИЛ, ЧТО МНЕ БЫЛО ЛЕГКО НАЧИНАТЬ, ПОТОМУ ЧТО У МЕНЯ ЗА ПЛЕЧАМИ НЕ СТОЯЛИ ЭТИ ПРЕСЛОВУТЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ. МНЕ НЕ НУЖНО БЫЛО ЛОМАТЬ ТО, ЧТО ДЕЛАЛОСЬ ДО МЕНЯ СОТНЮ ЛЕТ, НЕ НУЖНО БЫЛО СПОРИТЬ С ОЦОМ ИЛИ ДЕДОМ, КОТОРЫЙ БЫЛ ЕЩЕ КАТЕГОРИЧЕСКИ ПРОТИВ МЕНЯТЬ ЧТО-ТО ИЗ ТОГО, ЧТО ОН САМ ДЕЛАЛ ВСЮ ЖИЗНЬ**



но плутать часами, застывая перед иллюминациями темных коридоров, открывающими панорамы на ферментационные чаны-колоссы или бутилировочные линии, которые кажутся чем-то космическим на контрасте с тишиной и консервативностью самых глубоких залов, где вино созревает, взрослеет. В коридорах обнаруживаешь работы знаменитых фотохудожников (Ральф Гибсон, Уильям Кляйн, Хельмут Ньютон, Элис Спрингз и др.), созданные в Ca' del Bosco\* во славу вина и людей, создающих его. За каждым разговором ожидает очередной повод для удивления, и, может быть, почтенный мастер ремсажа прямо в погребе дегоржирует для вас Cuvée Anna Maria Clementi 1979 года, в который впервые появилось на свет это великое вино. Только что дегоржированное игристое такого солидного возраста — особый шик, доступный только для Ca' del Bosco. 1979 год — самый первый урожай особой Franciacorta, названной Дзанеллой в честь его матери, но по своей элегантности, пронзительной свежести и выразительности вино, бесспорно, превзойдет многие миллезимные шампанские самых достойных домов.

Раньше посещение погреба Ca' del Bosco было доступно только друзьям, партнерам Маурицио Дзанеллы, ну и еще разве что избранным журналистам и экспертам. Однако последние успели создать ему славу одного из самых красивых, впечатляющих погребов в мире.

\* Об этом проекте, реализация которого заняла 14 лет, мы писали в апрельском номере SWN



— Ваши родители — истинные горжжане, миланцы, в конце 1960-х купили это хозяйство во Франчакорте. Как это произошло?

— Моя матушка хотела иметь загородный дом, но не просто дом — настоящую маленькую ферму, где бы мы могли выращивать овощи, даже кур и свиней. Ни в коем случае не на продажу, конечно. Просто для семьи. В то время такие настроения были совсем не в моде. Друзья родителей немало шуточек отпускали по поводу их «фермерского хобби». — до тех пор, пока не пробовали цыпленка из нашего курятника или наше прошутто собственного приготовления. Виноград в хозяйстве рос тогда псетольку-поскольку. Никакого значения ему не придавалось, как и почти во всех соседних фермах во Франчакорте. Хотя это недалеко от Милана, Франчакорта тогда казалось дикой глубинкой.

— То есть вина не делали даже для себя?

— Нет. Родители почти не пили ломбардийских вин. Впрочем, и других престижных итальянских вин тогда не было. Итальянские были на каждый день. Ис чуть выдавался случай — пили французские.

— Какую карьеру предполагали для вас родители?

— Уж точно не вино. Ожидали, что я продолжу семейный бизнес.

— Что это был за бизнес?

— Их было несколько, но основной — что-то вроде маленького DHL. Доставка почты и грузов по морю, по суше.

— Как вы сами обосновались в Ca' del Bosco?

— Меня туда периодически ссылали, так как в городе я был, что называется, бурным подростком. В школе у нас все время были такие детские политические баталы. Один год я

был коммунистом, как раз когда все сверстники были фашистами, потом я становился фашистом, а они все коммунистами. Но в любом случае, таким родительским «ссылкам» я был только рад, потому что хорошо было вместо школы гонять по деревне на мотоцикле. Когда мне было 17 лет, я пристроился в автобусный тур во Францию, который спонсировал сельскохозяйственный департамент Ломбардии, для виноделов региона. У нас винограде было немного, но все-таки удалось сойти за винодела. До французских виноградников мне, конечно, тогда не было дела, но последние два дня тура планировались в Париже! Однако во время поездки со мной случилось нечто необычное. Нас привезли в Domaine de la Comptée-Conti! В группе были в основном старые виноделы из разных зон Ломбардии. Они даже не осознавали, что попали в одно из самых важных в мире хозяйств, самых великих. Они просто на смех подняли то, как близко в виноградниках DRC высажены лозы, и в каких старых и маленьких бочках выдерживались вина. Они подшучивали над хранителем погреба Андрэ Нобле, который на меня напротив, произвел какое-то титаническое впечатление. Мне его слова казались песней, а они говорили, что он сам и все DRC — какой-то пережиток Средневековья. Но собственно мое восхищение началось с дегустации. Мне настолько понравились вина, что все деньги, отложенные на Париж, я потратил на три бутылки от DRC. Мои попутчики были в ужасе от такого поступка и твердили, что на эти деньги я мог бы купить 200, 250 бутылок их вин. В общем, после этого я решил стать виноделом, делать вино — не в качестве хобби, а по-серьезному, на продажу. И через год действительно этим занялся.







— В то время для такого молодого человека это, наверное, было очень странным поступком?

— Ну да, конечно. Никто из моих сверстников в Милане даже представить себе не мог, что будет работать на земле. Но я вечно был против всех, и мне, наоборот, казалась притягательной работа под открытым небом, а не где-нибудь в духоте, на какой-нибудь фабрике или в офисе.

— А вот сейчас, по вашему мнению, становятся ли итальянцы снова ближе к земле?

— Сейчас очень модно сталж жить на загородной вилле, и многие хотят, чтобы у них на вилле еще и делалось вино на этикетке которого можно написать свое имя. Это теперь роскошное хобби для богатых. Но только сами-то они работать на земле не будут. У городской молодежи разговоры о работе в сельском хозяйстве вызовут опять же насмешку: по их мнению это не стильно и не круто, уж лучше на фабрику пойти, управлять конвейером. То есть виллы строятся, а работать сами итальянцы не хотят. У нас в хозяйстве многие работники — не итальянцы.

**ДА, ЕСТЬ ШАМПАНСКОЕ, И ЕГО ПЬЮТ ПО ВСЕМУ МИРУ. ВЕЗДЕ, ВСЕ. И ЕСТЬ ФРАНЧАКОФТА — ОСОБЫЙ ИЗЫСК ДЛЯ ЗНАТКОВ. КОНЕЧНО, РАЗНИЦУ В 270 ЛЕТ НЕПРОСТО СВЕСТИ НА НЕТ, НО У ШАМПАНИ ЕСТЬ ОДНО СЛАБОЕ МЕСТО. ЕГО ПРОИЗВОДИТЕЛИ ОЧЕНЬ СИЛЬНО СВЯЗАНЫ С ФИНАНСОВОЙ СТОРОНОЙ, ПОЭТОМУ ВНИМАНИЕ ОБРАЩАЕТСЯ БОЛЬШЕ НА АСПЕКТЫ МАРКЕТИНГА, ЧЕМ НА САМО ВИНО. МЫ ЖЕ ПОКА ЕЩЕ ПРОСТЫ И НАИВНЫ, МЫ ЛЮБИМ СВОЕ ДЕЛО И НАХОДИМСЯ В ПОИСКЕ ПРИЗНАНИЯ**

— Итак, вы в 17 лет героически решили заняться виноделием в совершенно не престижной по тем временам Франчакофте. Вы сразу применили французские технологии или начали с изучения местных?

— Что-то французское, что-то каким-то образом адаптировалось... Я всегда говорил, что мне было легко начинать, потому что у меня за плечами не стояли эти пресловутые итальянские традиции. Мне не нужно было ломать то, что делалось до меня сотню лет, не нужно было спорить с отцом или дедом, который был бы категорически против меня, что-то из того, что он сам делал всю жизнь.

— Кроме того автобусного тура, вы ведь еще получили некое эннологическое образование во Франции?

— Для меня было решающим моментом то, что я попал в эту струю, оказался под влиянием знаменитых французских мастеров в то время, когда в Италии к вину не было никакого почтения. Для меня Бургундия стала идеалом, и я думаю, что бургундские вина в то время были действительно лучшими в мире. Бордосцы, мне кажется, чуть отставали. Я прошел обучение на эннологической станции в Бона. Там были лучшие учителя. Не, правда, потом поучился еще и в Бордо. В Италии в то время учиться делать престижное вино было бы совершенно неладно.

— Когда вы начинали, во Франчакофте уже были сколько-нибудь интересные игристые вина?

— Да. Был один прецедент, просто фэнсмен — хозяйство Berlucchi. Сегодня это крупнейший производитель в нашей зоне, а тогда они за несколько лет создали своему игристому вину такой специфический имидж. В Милане стало своего рода проявлением национального снобизма пить не шампанское, а Berlucchi. Мой отец, например, начал покупать Berlucchi на Новый год или в качестве подарка. Нужно отдать им должное,



потому что они первыми сломали стереотип, что только шампанское может быть на столе у приличных людей. Да, тогда Zerlucchi уже были на рынке, но это было только самое начало истории Franciacorta.

— Правда ли, что в 1570 году в Ломбардии был написан некий манускрипт, в котором описывались вина с пузырьками, игристые вина?

— Да, конечно. Манускрипт существует. Он называется *Libellus di Vitis Mordace* — «Книга о колючем вино», и был написан в Брешии, то есть в нашей зоне, неким медиком Джироламо Конфорти. И произошло это задолго до того, как в Шампани появился Дом Периньон. Конфорти писал о винах этого региона с пузырьками. Он описал это явление, но это не породило никакой традиции, никто не начал развивать здесь технологии вторичной ферментации вина в бутылках. У нас просто есть такая книга, но мы, конечно, не можем оспаривать первенства в создании концепции у Шампани. Для Franciacorta все, что происходило до 1960–1970-х годов, — доисторическое время, и все это не имеет никакого отношения к сегодняшнему положению вещей.

— Как бы ни убеждали производители франчакурты и эксперты в ее итальянском своеобразии, покупатели все равно будут, в первую очередь, проводить параллели с шампанским. Какой оборот, по-вашему, примет это соперничество Франчакурты с Шампанью лет через 50?

— Вот скажите, придет кому-нибудь в голову всерьез сравнивать Бургундию и Тоскану? И там и там производят замечательные красные вина, и там и там их выдерживают в бочках и т.д. Но как и зачем их сравнивать? Они просто разные. Так же и ставить в один ряд франчакурту и шампанское не сов-

сем корректно, хотя да, именно это все и делают, просто потому, что отличные и своеобразные красные вина создаются в десятках регионов в мире — в Бордо и Пьемонте, Сонаме и Риохе, Бароссе и Напе и еще много-много где. Великие красные вина можно найти по всему свету. А вот в случае с игристыми винами существует только два региона, где они получают высочайшего уровня качества: мы и Шампань. Поэтому, конечно, сравнения и параллели напрашиваются сами собой. Но все-таки мы и Шампань — это как Давид и Голиаф. У нас игристые Franciacorta производятся 30 лет, а шампанскому уже 300. В Шампани выпускают 300 млн бутылок в год, а у нас — всего 7 млн. При этом, исходя из площадей виноградников, у нас есть потенциал для увеличения объема до 20 млн, но даже когда мы его реализуем, это будет несравнимо с объемами выпускаемого шампанского. Если же говорить о качестве, то мы, по крайней мере Ca' del Vesco стараемся, чтобы ценители воспринимали наши вина как нечто более эксклюзивное и редкое. Да, есть шампанское, и его пьют по всему миру, везде, все. И есть франчакурты — особый изыск для знатоков. Конечно, разницу в 270 лет непросто свести на нет, но у Шампани есть одно слабое место. Его производители очень сильно связаны с финансовой стороной, поэтому внимание обращается больше на аспекты маркетинга, чем на само вино. Мы же пока еще просты и наивны, мы любим свое дело и находимся в поиске признания: мы должны создать продукт самого высокого качества, а потом уже будет маркетинг. Здесь важно, чтобы все или почти все производители франчакурты подтянулись примерно к одному уровню качества, чтобы ни одного из них покупатель не смог обвинить в том, что он «не дотягивает до шампанского». Хо-

тя такого давно уже не происходит, но нам нужно большего, и для нас это стало общей философией. Мы хотим доказать свое превосходство, поэтому те законы и принципы производства, которые мы сами для себя выработали, — гораздо более жесткие, чем в Шампани. Однако у нас такая законодательная база, общая для всех, появилась только в начале 1990-х годов, и некоторым хозяйствам потребуется еще несколько лет (но не десятков лет!), чтобы свыкнуться с этими повышенными требованиями. У нас все происходит быстро: это как река, набирающая силу. Все это абсолютно реально, потому что у Франчагорты, у самой нашей земли, есть все, что необходимо для великого вина. То есть виноделам нужно лишь чуть больше производственной дисциплины, а если учесть, что у нас в Консорциуме производителей нашей зоны нет таких диких противоречий, конфликтов между участниками, как в других регионах Италии (так уж сложилось), то у Франчагорты огромный потенциал. Я верю, что в будущем Франчагорта поднимется на уровень выше шампанского и, прежде всего, — в сознании потребителя, который будет знать, что франчагорта — это нечто более эксклюзивное и особенное, по сравнению с шампанским. Не знаю, когда точно это произойдет, но в самой Италии процесс уже идет, как и, например, на таких важных для нас экспортных рынках, как Германия или Япония. Конечно, поскольку у нас небольшие объемы производства, во многих странах о нас знают только конессеры и в их понимании франчагорта не нуждается в сравнении с шампанским. Но и помимо этого круга коллекционеров и ценителей происходит следующее: в хороших итальянских ресторанах по всему миру считают за честь предложить гостям не шампанское, что было бы достаточно банально, а франчагорту, потому что это вино, которым итальянцы очень гордятся.

— **А каково соотношение в потреблении шампанского и франчагорты в самой Италии на сегодня?**

— В Италии в год потребляется 6 млн бутылок шампанского и 16 млн местного игристого, из которых 6 млн бутылок — это франчагорта.

— **Каковы слагаемые успеха Ca' del Bosco?**

— Для создания хорошего вина всегда нужны четыре элемента. Первое, конечно, терруар. Затем — многолетний опыт, превратившийся в философию, то есть четкая позиция, высокие планки. С нуля великое вино, конечно, не сделаешь. Далее — энтузиазм, страсть, увлеченность делом. Вино не может быть только бизнесом, способом зарабатывания денег. А деньги — это как раз четвертый элемент и, на самом деле, — это самое простое. Имея терруар, философию и страсть, ты должен располагать также финансовой свободой, чтобы доводить задуманное до логического конца, и, например, не жертвовать сроками выдержки вина потому, что тебе срочно необходимо погасить банку какой-то платеж. К счастью, так сложилось, что в Ca' del Bosco есть все четыре элемента.

— **Очевидно, что для реализации арт-проектов такого масштаба, как у Ca' del Bosco, нужна еще большая финансовая свобода?**

— (смеется) Сейчас мы приостановили все наши арт-проекты, поскольку последние несколько лет инвестируем огромные средства в оборудование погребов. Почему мы вообще занимались этими арт-проектами? Нет, не потому, что вино — это искусство. Я так не считаю. Искусство — это нечто, творимое только ради вдохновения и удовольствия. Великие картины не рождаются с мыслями о том, что их потом еще нужно будет продать. Не будем лукавить, виноделие — не то же самое. Да, страсть, увлеченность — это важно, но мы еще и должны думать о том, как донести наше вино до потребителя, иначе все это вообще никому не будет нужно. Поэтому наши арт-проек-





**В ХОРОШИХ ИТАЛЬЯНСКИХ РЕСТОРАНАХ ПО ВСЕМУ МИРУ СЧИТАЮТ ЗА ЧЕСТЬ ПРЕДЛОЖИТЬ ГОСТЯМ НЕ ШАМПАНСКОЕ, ЧТО БЫЛО БЫ ДОСТАТОЧНО БАНАЛЬНО, А ФРАНЧАКОРТУ, ПОТОМУ ЧТО ЭТО ВИНО, КОТОРЫМ ИТАЛЬЯНЦЫ ОЧЕНЬ ГОРЯТСЯ**

ты — это не от желания закрепить некие параллели между вином и искусством. Просто в то время, когда мы начинали, к вину в Италии относились как к чему-то слишком обыденному, простенькому, что не заслуживает особого внимания. В этом смысле нам хотелось поместить его в контекст объектов и идей, которые в таком внимании как раз никогда не испытывали недостатка, для того чтобы подчеркнуть, что вино — это тоже значимая единица, нечто, чем можно восхищаться. Нам всего лишь хотелось представить нашу работу как нечто оригинальное и неповторимое. Но создание всей этой «галерейной» обстановки в хозяйстве никогда не было самоцелью. Просто так постепенно сложилось.

— **Итак, чуть раньше, когда у вас буквально каждый год появлялись новые идеи, связанные с искусством, ваше хозяйство было закрыто для посетителей. А теперь, когда, как вы говорите, арт-проекты приостановлены, вы решили наконец открыть все то, что было сделано за многие годы, глазам любителей вина?**

— Да, верно. Раньше за год хозяйство посещало не более 1000 человек — друзья, поставщики, журналисты. Теперь оно открыто и мы планируем принимать 15–25 тысяч человек в год, хотя, возможно, будет больше. Но наши погреба — это не туристический центр. В первую очередь, все это строилось в качестве производственных помещений. Не архитектор здесь был главным, а моя команда виноделов. Изначально здесь все спланировано под нужды хозяйства и так, чтобы было удобно людям, которые здесь работают. Дизайн помещений, внешний вид — это все на втором месте. Главной задачей архитектора

Роберто Фалькози было убрать все производство внутрь холма и сделать так, чтобы снаружи здание смотрелось органично, сливалось с ландшафтом. Конечно, здесь работало очень много людей — инженеров, дизайнеров, но основные решения принимались мною и моей командой.

— **В отличие от Шампани, во Франчакорте создают также и замечательные тихие вина. Прецедентов, впрочем, не так уж много, но в случае с Ca' del Bosco такие вина как Pinero, Chardonnay, Carmenero, Maurizio Zanella заслужили множество похвал и экспертов, и потребителей. Они добились признания благодаря успехам франчакорты?**

— Возможно, что даже наоборот, ведь начинали мы с тихих вин. Они по-прежнему для нас очень важны, но по ним, в отличие от франчакорты, у нас нет экспансивных проектов, мы не собираемся увеличивать объемы или сильно расширять линейку. По моему мнению, для покупателя должен быть любопытен сам тот факт, что дом, знаменитый благодаря франчакорте, выпускает также и другие вина, которые смогли завоевать признание. Поклонникам Ca' del Bosco это очень удобно. Но если говорить о зоне Франчакорта в целом, то тихие вина, которые здесь в основном и производились до 1960–1970-х годов (тогда упор делался на красные виноградники, вина с которых на местном диалекте называли «бордомагер» — «нежное Бордо»), помогли игристому Franciacorta выйти на рынок на начальной стадии, но потом превратились в его свиту.

