

simple wine news

**Маурицио
Дзанелла:**
гид по стилю
патрона
Франчакорты

/ БУРГУНДИЯ С ЮГА:
ДОБРАЯ И КОШЕЛЬКУ
/ ШПЕТЫ И ДРУГИЕ
НОВЫЕ ПИНО
/ ЕВАНГЕЛИЕ ОТ ЖОЛИ
/ OFF-DRY: ЗНАТОКАМ
РАЗРЕШАЕТСЯ
/ СОМЕЛЬЕ НА РЫБАЛКЕ



Вино и ботинки — моя атмосфера

Маурицио Дзанелла, патрон Ca' del Bosco, один из главных виновников становления Франчакорты, рассказывает о своих отношениях с модой и модными домами, всепоглощающей страсти к хорошей обуви и запонкам.

Текст: Василий Расков

Фото: Ваня Берёзкин

Я убеждённый традиционалист, обожающий новации. Мне нравится переосмысленная традиция, заново открытая и презентованная. Жёсткие эксперименты не по мне.

Мой стиль в одежде, как и в вине, — актуализированная классика. Ничего броского и эпатазирующего. Классический костюм. Мои цвета серый и синий, от голубого до тёмно-синего. Изредка бордо.

У меня очень тёплые отношения с Gucci. Сегодня Дом принадлежит Франсуа Пино, владельцу Château Lator и Château Grillet, с ним я лично не знаком и никогда к этому не стремился. А вот генеральный директор Gucci Марко Бидзарри — мой близкий друг. Мы давно договорились, что я даю вино на все презентации Дома, а Gucci шьёт мне костюмы. В Москве пару дней назад Массимо Боттура готовил специальный ужин для Gucci. Марко всегда зовет меня на важные мероприятия, чтобы я лично представил вина.

Сейчас Gucci на невероятном подъёме. У нового дизайнера Алессандро Микеле какое-то фантастическое чутьё и очень нестандартное воображение. Они вместе с Марко Бидзарри сотворили чудо. В 2017 году Gucci вырос на 60%. Новые идеи и формы вызвали ажиотаж у женщин всего мира. Я восхищаюсь миром моды. В вине такой успех невозможен. Этикетка ничего не может сказать о содержимом бутылки, нужно пробовать.

Ca' del Bosco — тоже грандиозный успех, но к нему нужно идти десятилетиями. Я высадил виноградник пино nero на высоте 466 метров в 1988 году, десять лет лоза крепла, десять лет вино выдерживалось на осадке, и только сейчас я пожинаю плоды. В одежде всё гораздо быстрее — увидел, пришёл, потрогал, примерил, купил, показался в новом платье друзьям и подругам, они пришли, потрогали, примерили, купили. Это эстетика, но её можно потрогать, это очень важно. Вино нельзя ни увидеть, ни потрогать до покупки.

ХРОНИКИ CA' DEL BOSCO

- 1956 МАУРИЦИО ДЗАНЕЛЛА РОДИЛСЯ В БОЛЬЦАНО
- 1964 СЕМЬЯ ПРИОБРЕТАЕТ ДОМ В РАЙОНЕ ЭРБУСКО, ФРАНЧАКОРТА
- 1972 ПОЕЗДКА ПО БУРГУНДИИ И ШАМПАНИ ПРОБУЖДАЕТ В ДЗАНЕЛЛЕ СТРАСТЬ К ВИНОДЕЛИЮ
- 1979 ПЕРВЫЙ ВИНТАЖ ИГРИСТОГО ПО КЛАССИКЕ
- 1980 ПЕРВЫЙ ВИНТАЖ БОРДОБЛЕНДА MAURIZIO ZANELLA
- 1985 СТРОИТЕЛЬСТВО ПОГРЕБА И ГАЛЕРЕЙ
- 1989 ПЕРВЫЙ ВИНТАЖ КЮВЕ ANNAMARIA CLEMENTI
- 1989 ХЕЛЬМУТ НЬУТОН ПРОВОДИТ ФОТОСЪЁМКУ В ПОГРЕБАХ
- 1993 ПЕРВЫЙ ОБЪЕКТ КОЛЛЕКЦИИ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА: «ВОРОТА СОЛНЦА»
- 1995 FRANCIACORTA ПОЛУЧАЕТ СТАТУС DOCG
- 2000 ЗАПУСК ГРАВИТАЦИОННОГО ПОГРЕБА
- 2004 ПАТЕНТ НА ДЕГОРЖАЖ БЕЗ ДОСТУПА КИСЛОРОДА
- 2009 ДЗАНЕЛЛА ИЗБРАН ПРЕЗИДЕНТОМ FRANCIACORTA DOCG
- 2012 ИННОВАЦИОННАЯ СПА-СИСТЕМА ПРИЁМКИ ВИНОГРАДА
- 2014 ВПЕРВЫЕ ПРЕДСТАВЛЕНО КЮВЕ ИЗ 100% ПИНО НУАР DOSAGE ZÉRO NOIR
- 2015 ВСЕ ВИНОГРАДНИКИ ПЕРЕВЕДЕНЫ НА ОРГАНИКУ





Я люблю натуральные ткани — лён, хлопок, кашемир, шёлк. Хотя мне не так уж и важна ткань, если честно. Достаточно, чтобы одежда хорошо смотрелась и хорошо сидела.

Я хожу к портному, я вынужден это делать, слишком уж у меня очень нестандартная фигура. Если я пойду в магазин прет-а-порте, буду выглядеть в примерочных как скоморох. Тут коротко, там не сходится, тут коса, там складка. А то, что Gucci шьёт для меня по снятой с меня мерке, сидит как влитое.

Ботинки — страсть моей молодости. Я специально летал в Лондон только для того, чтобы заказать ещё одни ботинки по моей ноге и по моему дизайну в мастерской Lobb. Это самый великий обувщик в мире. Сейчас я уже поостыл, но раньше это была настоящая мания.

Я летал в Лондон раз-два в год за новыми Lobb. Мы вместе выбирали цвет, фактуру, форму, шнурки, мельчайшие детали. Я не задумываясь выкладывал 2000 фунтов. Тогда на эти деньги можно было купить хороший мотоцикл. У меня до сих пор в гардеробе около дюжины пар, и все в прекрасном состоянии. Я их ношу время от времени. Обычно покупаешь ботинки и через год-другой их выбрасываешь. Но эти ботинки вечные. Если их нужно вдруг подновить, просто отправляешь их посылкой в мастерскую, и через несколько недель к тебе возвращаются абсолютно новые ботинки. У них в мастерской хранятся деревянные колодки, сделанные с моих ног. Это деревянная скульптура, произведение ремесленного искусства. Они стоят чуть ли не дороже ботинок.

Я фанател от стёжек, строчек, заклёпок, разных видов кожи, мне нравилась тончайшая телячья кожа, мягчайшая стелька. Я знал о классических английских ботинках всё.

Носок и пятка подбиты сталью, чтобы повысить износостойкость. Это английская традиция. Я обожал звук моих ботинок. Так-так, так-так. Когда впервые надеваешь новые ботинки, ощущение, что во Вселенной раздаётся только этот металлический звон, всё живое и имеющее зрение смотрит с восхищением на то, как ты идёшь.

Ботинки, сделанные по ноге, ощущаются совершенно иначе, чем те, что куплены в магазине. Они часть тебя. Они бесконечно удобны. Увы, последние лет 20–25 я не навещал эту мастерскую. Не хватает времени. Другие приоритеты. Всё чаще ношу простые мокасины.

У меня был портной в Риме, Бриони, он хорошо меня знал. Мою комплекцию. В молодости я был, как бы это сказать, в два раза крупнее, чем сейчас. На меня вообще трудно что-то было пошить, так чтобы я пристойно смотрелся. Сейчас со мной чуть легче работать, но тогда... Сложный был случай, Бриони едва справлялся.

Сейчас я хотя бы не вешу два центнера, хотя комплекция моего организма от этого не перестаёт быть менее странной. И большая удача, что за меня взялся Gucci.



ЦИФРЫ CA' DEL BOSCO

- 185 ГА ВИНОГРАДНИКОВ
- 130 ПАРЦЕЛЕЙ
- 1,5 МЛН БУТЫЛОК
- 25 ЛЕТ СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ
- В 3–4 РАЗА МЕНЬШЕ СУЛЬФИТОВ, ЧЕМ ПО РЕГЛАМЕНТУ
- 40 ВИНТАЖЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН
- 7 ИГРИСТЫХ, 2 БЕЛЫХ СУХИХ И 4 КРАСНЫХ
- 99 МЕСЯЦЕВ НА ОСАДКЕ ANNA MARIA CLEMENTI 2006

СТРАСТИ ПО ИСКУССТВУ

1. ФОТОГАЛЕРЕЯ (С 1989 Г.). Начало ей положил Хельмут Ньютон. Обнажённые женщины в погребках — дерзкий по тем временам проект, особенно в консервативной винной среде. Одну из работ Ньютона Дзанелла позже продал на аукционе Christie's за \$200 000. Галерею продолжили ещё десять выдающихся фотографов: Флавио Бонетти, Франко Фонтана, Георг Гестер, Ральф Гибсон, Эйко Хосоз, Миммо Йодиче, Уильям Клейн, Дон Маккалин, Фердинандо Шанна и Элис Спрингз.





БУНТАРЬ-ФАНТАЗЁР

Маурицио Дзанелла бунтарь. Когда ему было 15, отец отправил его в глухую провинцию, подальше от бурлившего леворадикальными движениями Милана, в которых сын принимал активное участие. Край, примыкавший к озеру Изео, был чрезвычайно беден в 1960-е, жил практически натуральным хозяйством. До Милана ходили автобусы, битом набитые людьми, исковшими работу. Дзанелла изнывал от скуки, когда в его дом постучался чиновник из администрации Ломбардии и предложил присоединиться к учебному винодельческому туру по Франции: Бургундия, Шампань, Париж. Вернулся Маурицио из него, горя желанием перевернуть виноделие Италии. Особенно его поразил тот факт, что вина одного из хозяйств,

через которые пролегал маршрут, стоили в сто раз дороже, чем вина любого из сидящих в автобусе итальянских виноделов. Хозяйство называлось *Domaine de la Romanée Conti*.

В него верила мама, Аннамария Клементи, отец ссужал деньгами. Начав с крошечного родительского поместья, Дзанелла нарастил площадь виноградников до 185 га (7% виноградников региона), отбирая в копилку *Ca' del Bosco* лучшие земли. Дзанелла был среди тех, кто призывал принять более жёсткий устав, чем в Шампани, — прежде всего в том, что касается урожайности и времени выдержки в бутылке на осадке. Дзанелла был и остаётся самым ярким амбассадором франкакорт. Трудно назвать другого человека, сделавшего больше

для утверждения имиджа франкакорт в мире. Дзанелла всю жизнь обрабатывал политиков и спортсменов, дизайнеров и шеф-поваров, сомелье и кутюрье.

Дзанелла называет себя фантазёром. Этим гордится. 45 лет назад он нафантазировал догнать Шампань и преуспел. Теперь по поводу вина его «внутренний визионер» слегка уgomинился и переключился на культурно-природный ландшафт. Он хочет сделать Франкакорт сказочной страной. Он мечтает дать отпор надвигающейся со всех сторон индустрии, полностью перевести регион на органическое виноградарство, настроить курорты и корты, спа-отели, пятизвёздочные агритуризм, мишленовские таверны. Он хочет, чтобы как в былые времена, которых он и сам-то не застал, местность была населена не только виноградарями, но и портными, кузнецами, гончарами, кожевниками, обувщиками, мясниками, булочниками, сыроварами.

На посту президента консорциума *Franciacorta DOCG* Дзанелла приложил максимум усилий для создания административного союза 18 коммун, в которых растут виноградники зоны *Terre Della Franciacorta*. Одно дело договориться со 110 виноделами об ужесточении и без того жёстких правил виноделия, другое дело убедить чиновников действовать как единый организм. Теперь любое решение о строительстве жилых домов, заводов, складов, торговых центров проходит через союз. Осталось раскошегарить ярмарку ремесел.

Хобби у Дзанеллы довольно дикие. В молодости он гонял на мотоцикле по пересечённой местности по 8–9 часов кряду. Уверяет, что именно так наткнулся на старый заброшенный виноградник в чашобе на верхушке одного из самых высоких холмов Франкакорт. Высаженный на его месте пино нуар даёт сегодня самое структурированное, комплексное, мощное ювье хозяйства. Дзанелла заядлый рыбак, но то, что он делает, рыбалкой не назовёшь. Он ходит в одиночку на тунца, рыбу размером с телёнка. Подсадив на крючок, выматывает её часами, берёт измором. Дзанелле интересен поединок на равных.

У Дзанеллы отвратительная память на цифры. Он с трудом припоминает год своего рождения, не помнит дни рождения детей, адреса, телефоны, не помнит расписание на предстоящий день. Зато в мельчайших подробностях может воссоздать важное событие жизни.

Из игристых Дзанелла пьёт только франкакорт. Из тихих — только бургундию. Любимые домены по белым — *Ramonet*, *Coche-Dury* и *Comtes Lafon*, по красным — *Armand Rousseau* и *Denis Mortet*. Питает страсть к *DRC* с тех пор, как побывал в его погребах 16-летним пацаном, но цена на *Romanée Conti* уже перешла пределы разумного, поэтому он покупает по шесть магnumов и 12 бутылок каждого миллезима *La Tâche*.

Я хоть и люблю классику, но при любой возможности, когда нет деловых встреч, переговоров, презентаций, надеваю футболку с дурацким принтом, джинсы и теннисные тапочки. В теннис играл когда-то, двадцать килограммов назад.

Рассказывать о вине всё равно в чём. Ты можешь выйти хоть в рубе. Одежда — это знак уважения к собеседнику. Если ты в Лондоне и представляешь вино людям определённого достатка и возраста, у тебя нет выбора, пиджак и галстук. Если ты общаешься с молодыми сомелье, надевай джинсы и майку. Вино ничего не диктует. Вино разрешает всё.

Одежда — способ самопрезентации. Какой у тебя стиль? Элегантный, классический, молодёжный, эпатажный, хипстерский, паплевательский? Если ты надеваешь рубашку и брюки вслепую, не разбирая цветов, фактур, рисунков — это тоже месседж, констатация определённых ценностей.

Мой главный аксессуар — очки. Без них ничего не вижу. В молодости у меня были другие страсти. Я терял голову от крутых часов, хронографов. Patek Philippe — любовь моей жизни. На свете не существует круче часов, чем Patek Philippe. У меня была коллекция. Половину я распродал на аукционах. Не смог удержаться, когда цена на эти часы взлетела до безумных цифр. Китайцы с ума сходят по ним. За часы 1950–60-х, я выручал по 400 000 евро. Мне они доставались в своё время за сумму в двадцать раз меньше. Это гораздо выгоднее, чем производить вино.

Ручки не коллекционирую, потому что я их теряю. К галстукам не питаю нежных чувств. Ремни не возбуждают. Запонки — да. Запонки с виноградной гроздью, лозой, ножом и вилкой. Запонки люблю, заказываю их ювелирам. Если это гроздь винограда, то каждая ягодка — рубин.

Редакция благодарит O2 Lounge за помощь в организации и проведении съемки.

«ВОРОТА СОЛНЦА» (1967) Первый арт-объект, заказанный Дзанеллой художнику Арнальдо Помодоро, чтобы обозначить поместье Ca' del Bosco, как сказочную страну, где царит солнце.



5. «КАПЕЛЬ» (2016)

Инсталляция китайского художника Чжэн Лу (Zheng Lu) вокруг гигантской цистерны на 300 000 литров, где делается финальный ассамбляж Ca' del Bosco Cuvée Prestige. Лавина брызг то ли ниспадает, то ли поднимается перляжем.

«КОНЦЕПЦИЯ ЯЙЦА» (2014)

Спирито Коста сделал это яйцо из яиц. Ему понадобилось 6000 скорлупок и скрепляющие материалы. Яйцо напоминает о том, что всё совершенное уже есть в природе, нужно только видеть.

«ВЕС ПОДВЕШЕННОГО ВРЕМЕНИ» (2003)

Цементный носорог Стефано Бомбардьери висит в ферментационном зале над стальными чанами. Дзанелла видит в нём себя — упёртость и сила, но в то же время беззащитность перед стихиями.



«ГЕРОИ СВЕТА» (1991).

Игорь Митораи, польский скульптор, полагает, что всё самое ценное скрыто в отсутствующих фрагментах статуй. Дзанелле эта позиция очень близка. Вино скрыто в бутылке, бутылки скрыты в погребе.



«СИНИЕ СТОРОЖА» (2010). Инсталляция Cracking Art Group на крыше винодельни. Целая стая тотемов Дзанеллы призвана охранять хозяйство от мороза, ливня, града, оидиума, ботритиса и мирового кризиса.



Ручной сбор | репортаж

ФЕСТИВАЛЬ ИКРА

- проходит в феврале на горном курорте Роза Хутор
- собирает мировых и российских шефов, а также фуди со всех уголков России
- 6000 человек посетили дневные лекции и мастер-классы в фестивальный период с 31 января по 4 февраля 2018 года
- 11 ужинов прошли в ресторанах Red Fox, «Сахалин», «Огонёк», ресторане отеля Mercure Rosa Khutor и сочинском ресторане «Чайка»
- 20 килограммов чёрной икры от спонсора «Русский икорный дом» использовали повара
- 1130 гостей побывали на ужинах фестиваля
- учредители фестиваля: Борис Зарьков (глава White Rabbit Family), Ксения Тараканова (партнёр V Confession Agency), Юлия Чернова (партнёр V Confession Agency), Владимир Мухин (бренд-шеф White Rabbit Family)



Аутентичность в горах

Звезда инстаграма и одно из самых обсуждаемых блюд 2017 года: «Свёкла и чёрная икра» Мауро Колагреко

Под икру морского ежа в конус из нори Гагган упрятал сорбе из огурца и джина с тонином.

Культовое блюдо Гаггана даёт руководство к действию прямо на тарелке: грибное, перечное и гороховое пюре нужно слизать.



Владимир Мухин придумал сало из кокоса, Аркадий Новиков шутил, Гагган устроил дискотеку — в Красной Поляне прошёл уже второй международный гастрономический фестиваль ИКРА. Фестиваль сохранил прошлогодний градус светскости, но заметно расширил содержательную часть, собрав не только знаменитых шефов из разных стран, но также рестораторов и тех, кто определяет способы, как мы думаем про рестораны.

Морского гребешка Игорь Гришечкин подал с чёрной икрой, ореховыми сливками и замороженным кислым яблоком

