



Пограничное состояние

Современные границы внутри единой Европы — вещь весьма условная, но века территориальных конфликтов и войн оставили след в истории многих винодельческих регионов. Знаменитый белыми винами итальянский DOC Коллио и менее известный словенский регион Брда в последние десятилетия успешно доказывают, что земля, лоза и хорошее вино — вне границ.

Текст: Диляра Булгакова

5 факторов, объединяющих Коллио и Брду в единую зону

1. Ландшафт: холмы и террасные виноградники. Брда чуть ближе к предгорьям Альп и в среднем чуть выше Коллио.

2. Особый микроклимат на стыке морского средиземноморского и горного альпийского: мягкие зимы, тёплое лето, часто дождливая осень, которая заставляет сажать рано созревающие сорта.

3. Светлые, слоистые глинисто-известковые почвы, сформированные в результате разрушения известняка и песчаника эоценового периода — разновидность флиша, который в Брде называют «опока», а в Италии «понка».

4. Сорта: местные риболла джала, мальвазия истриана, токай фриуано и пино гриджио, плюс международные: белые — шардоне, совиньон блан, пино блан, красные — мерло, каберне совиньон и пино нуар.

5. Традиции виноделия: белые бленды (часто «полевые сборы»), поздний сбор винограда (даёт насыщенную ароматику, высокий алкоголь и часто невысокую кислотность), мало лактика для белых вин, длительная мацерация, большие бочки.

Холмы и люди

Холмистая земля, разделённая границей на словенскую Горишка Брда (Goriška Brda) и итальянскую Коллио Горициано (Collio Goriziano), — исторически один регион, с одинаковым климатом, почвами, ландшаф-



том, общей культурой и традициями виноделия. Если взять регион шире, вместе с DOC Колли Ориентали дель Фриули на севере, равнинным DOC Фриули Изонцо, а также Випавской долиной, прибрежными DOC Карсо и словенским Красом, то несмотря на разницу терруаров здесь можно найти много общего. Территория между Адриатическим морем и Юлийскими Альпами издавна была перекрёстком культур: итальянской, французской, австрийской, венгерской, южнославянской. Здесь побывали древние римляне, лангобарды, наполеоновская армия, австрийцы, с удовольствием вывозившие местные фрукты и вина в Вену, итальянские фашисты и югославские коммунисты. Сменялись завоеватели, правители, политические системы. Границы бродили туда-сюда, но невзирая на все перипетии истории люди возвращались домой, восстанавливали разрушенное войнами, обрабатывали землю на холмах и в долине реки Изонцо (или, как её называют словенцы, Соча), сажали свои старые, а иногда и пришлые сорта винограда, и продолжали делать вино.

История vs выбор винодела

При всём многообразии сортов, современный объектив виноделов всё больше фокусируется на старейшей риболле джале (на словенской стороне — «рибула»).



Главное достоинство этого неароматного нейтрального сорта — толстая и плотная кожица. Благодаря ей риболла не болеет в сырую погоду и может долго оставаться на лозе, пока кожица и косточка не достигнут фенольной зрелости. Эта особенность заставляет ферментировать ягоды вместе с мезгой, чтобы максимально вытащить из них ароматику. Как долго проводить мацерацию — выбор винодела, некоторые ограничатся несколькими часами, но практически каждый в регионе делает хотя бы одно вино с долгой мацерацией, плотное, насыщенное и готовое к долгой выдержке. Обратная сторона спелой ягоды — низкая кислотность, а главный способ избежать проблем в этой области — сажать риболлу на скудной, твёрдой почве на склонах холмов и делать вино со старых лоз, пустивших корни на 10–12 метров вглубь. Риболла и «понка» созданы друг для друга, как киммерийский известняк Бургундии и шардоне.

Право собственности

На «красную» традицию Коллио и Брды повлияла история региона. «Когда мы были частью Австро-Венгрии, мы были на юге. А какое вино вы ожидаете с юга? Красное! А потом мы стали частью Италии и оказались на севере. И стало больше белых», — рассказывает Алеш Кристанич из Movia. «В Брде

ФРИУЛИ – ВЕНЕЦИЯ – ДЖУЛИЯ И ЗАПАДНАЯ СЛОВЕНИЯ

А В С Т Р И Я



красное вино сделать сложнее, чем белое, дожди часто начинаются уже в начале осени, — говорит Томас Шкурек из Ščurek. — Поэтому главный сорт — рано созревающий мерло, который появился у нас с войсками Наполеона. К нему настолько привыкли, что считают, что он был здесь всегда. Съездив в Бордо, многие удивлялись: представляете, они делают вино из нашего мерло».

На словенской стороне холмов

Смешное для русского слуха слово brda означает то же, что и collio — «холмы». Горишка Брда — маленький регион с большой историей, неотделимой от истории соседнего Коллио. Люди здесь, как и в Коллио, говорят на двух языках — словенском и итальянском, а некоторые и на редком фриуланском. Самый крупный производитель вина (и в Брде, и во всей Словении) — кооператив Klet Brda, члены которого владеют в общей сложности 1200 га виноградников. Остальные 800 га приходятся на долю небольших семейных хозяйств, некоторые из них владеют также виноградниками на итальянской стороне.

Ščurek

Усадьба Шкуреков находится в приграничном Плешиво (Plešivo), но большая часть из 23 га виноградников лежит на итальянской стороне. Одно из своих топовых белых, Dugo, Шкурек делает из ребулы, шардоне и пино блан с отдельного крью в 1500 лоз в Коллио.

Томас, один из пятерых сыновей основателя хозяйства, сделал первое вино на продажу в 15 лет. Сейчас ему 32, и он отвечает за все процессы на винодельне. Ščurek работает в разных стилях: классические фруктовые вина, вина с долгой мацерацией, а также красные из бордоских сортов и пино нуар. Топовое белое Stara Braida («Старый виноградник») — бленд семи сортов с участка с 40-летними лозами: ребула, пиколит, пика, мальвазия, фриуляно, глера и тржарка, известная в Италии как бомбино бянка. Сначала на винограднике росла только ребула, но потом на место умерших лоз решили подсаживать другие сорта, возродив традиционный «полевой сбор». После суток холодной мацерации и обычной ферментации (иногда партиями, иногда все сорта вместе), вино выдерживают





Жан-Мишель Морель, Кабай

Родился в Париже. Женился на Кате Кабай и с 1993 года делает вино в окрестностях Доброво. В 2015 г. попал в список 100 лучших виноделен по версии Wine and Spirits. Истовый поклонник квевери и долгой мацерации, не раз бывал в Грузии.

Ребула многогранна: кто-то делает изристое, кто-то вино в свежем, лёгком стиле. Я предпочитаю долгую мацерацию. У нас есть всё что нужно: отличные почвы, климат. Для хорошего вина нужно просто получить хорошие ягоды. Мой дед не думал про pH, не считал сахар. Он заботился о ягодах, кожце и зрелости косточек. Если бы вы приехали сюда несколько лет назад, вы бы не увидели на виноградниках ни одного животного. А сейчас все здесь думают о том, чтобы защитить ягоду, не нанося вред природе.



Томас Шкурек:

У нас много земли в Италии. С 1967 года, когда половина Плешиво и Цегло оказались в Италии, наши виноградники остались по другую сторону границы. Но мы не нарушаем закон: соглашение между странами позволяет нам использовать итальянский виноград для производства вина со словенским PDO. Но если у тебя винодельня в Италии, ты не можешь использовать словенский виноград для вин Collio DOC. Только Гравнер может, поскольку его семья очень давно владеет 7 га в Хуме, напротив Сан-Флориано.



Алеш Кристанчич:

Если цель — «перенести ягоду в бокал», надо много лет быть хорошим фермером. На винограднике Braida лозам 28 лет, но только последние годы они дают правильный виноград. Это виноградник с ребулой, но 2% лоз — пино гриджо. Зачем? Если правильно рассадить сорт, у которого опыление начинается чуть раньше ребулы, то она будет опыляться дольше, чем обычные 5–6 дней. Пино гриджо начинает, и ребула просыпается, в ней пробуждается страсть. Как и мы: лучше работаем, если есть вдохновение. Для меня на винограднике важнее не сорт, а микрофлора. Дрожжи — более автохтонная вещь, чем сорт. Мы стараемся не смешивать виноград с разных участков, потому что на каждом свои культуры дрожжей, которые лучше всего работают именно с этим виноградом. Можно пересадить лозу, но дрожжи всегда здесь, если вы их не уничтожили.

год-полтора в бочках, в том числе из акации. Stara Braida — это богатая, спелая ароматика, плотное тело и прочная минеральная структура.

В арт-пространстве погреба чувствуется весёлая и очень мужская рокерская энергетика. Днища бочек расписаны ярко и местами фривольно: петухи, черти, обнажённые девы, карты. Каждый год на винодельню приезжают художники, проходят экспозиции и концерты. Специальный аттракцион — стеклянная бочка, похожая на банку с компотом. В ней происходит мацерация ребулы нового урожая для особого вина Kontra. Kontra (50% ребулы, 50% шардоне) — вино-провокация. Ручное гребнеотделение, долгая карбоническая мацерация, никакой серы и дополнительных дрожжей. Через год-полтора, когда все процессы закончатся, вино без пресса и фильтрации разливается по бутылкам. «Это вино более оранжевое, чем оранжевое вино, хотя оно не оранжевое по цвету», — говорит Томас. И действительно, Kontra 2012 гораздо светлее и легче, чем большинство мацерированных на мезге вин, несколько окислированное, с ароматом винограда и засушенных цветов и лёгкими танинами.

Movia

Самая известная винодельня Брды, а то и всей Словении, находится в Сегло. Алеш Кристанчич — винодел в девятом поколении, семья владеет хозяй-



ством с XIX века. 21 виноградник на 22 гектарах, половина из которых в Коллио, биодинамический сертификат с 2008 года.

Чтобы оценить вина Кристанчича на его собственной дегустации, надо крепко держать себя в руках. Он безумен особой формой безумия, которую даёт энергия земли и солнца, говорит о дрожжах как о любимых домашних животных, и делает вина, в которых отражается главный терруар — он сам.

Кристанчич делает уникальное, не дегоржированное игристое Pugo: оно выдерживается на осадке сколько угодно долго до тех пор, пока бутылку не откроют особым способом. Но его главная гордость — Lunač. Вино без добавления серы, треть бутылки занимает густой дрожжевой осадок. Рецепт чуда: биодинамический виноградник, зрелые ягоды, здоровые дрожжи, ручное гребнеотделение, но главное — максимально быстрая транспортировка ягод, между сбором и винодельней не больше двух часов. Ягоды без гребней помещают в новые дубовые бочки со специальной крышкой и оставляют бродить столько, сколько будущее вино захочет. В нескольких бочках оказывается уксус. Из остальных, после 8 месяцев, в день полнолуния, вино без пресса, фильтра и серы разливается по бутылкам.

Marjan Simčič

Дом и погреб Мариана Симчича находятся через дорогу от Movia. Семейное хозяйство существует с 1860 года. В 1988-м 20-летний Мариан взял на себя управление винодельней, отучился в Бургундии и Бордо и в 1997-м построил современный погреб в Сегло. Отец, 85-летний Салко, до сих пор работает на виноградниках, жена Валерия отвечает за маркетинг и продажи. Семье, как и соседям Шкуруку и Кристан-

— Тонкое, элегантное, и при этом очень насыщенное и полнотелое Oroka Sauvignon 2012 Джеймс Саклинг оценил в 95, а Лука Гардини в 97 баллов, включив его в марте 2016 года в десятку лучших вин мира.

Мариан Симчич:

В мире не так много мест, где можно сделать великие белые вина для долгой выдержки. В Брде мы делаем белые, которые и через 20–30 лет в отличном состоянии. Самое главное в наших винах не сорт, а земля. У нас на опонке даже совиньон блан, мерло и шардоне имеют другое лицо, больше отражают терруар, чем типологию сорта.

чичу, удалось сохранить землю на итальянской стороне во времена Тито, и сейчас Simčič владеет 12 га в Словении и 6 га в Италии.

По сравнению с Кристанчичем, Мариан кажется сдержанным и закрытым. Такие же его вина — строгие, сдержанные и классические. Вина чётко ранжированы. Classic — с молодых лоз и равнинных виноградников, Selekcija (Симчич называет их «премье крью») с более старых лоз с ферментацией в стали,

Oroka — топовая линейка («гран крью») — вина лучших лет с самых старых лоз. Мощная, минеральная, с богатым и неожиданным ароматом мёда, грибов, сена и кремня Rebula Oroka 2009 напрочь опрокидывает представления о сорте. Мариан говорит, что дело не в дубе, а в почве. Он один из немногих, кто сделал название почвы брендом, написав Oroka на этикетках лучших вин. Он серьёзно занимается анализом почв на виноградниках и изучает историю: лучшие крью Симчича Йордано, Подгредич, Плешиво — участки, которые упоминаются ещё в Терезианском кадастре 1723 года.

На итальянской стороне

DOC Коллио Горициано расположен между Брдой и DOC Коллио Ориентали и Фриули Изонцо. Зона виноградников тянется вдоль границы, от Доленгидель-Коллио, через Цегло-Плешиво к Сан-Флориано и Ославии. Большинство виноделен — семейные хозяйства, почти при каждом есть маленькая гостиница. Крупнейшие и наиболее известные производители — Marco Felluga, Russiz Superiore, Livio Felluga, Jermann. В Ославии, царстве риболлы джала, делают культовые оранжевые вина два знаменитых «натуралиста» Фриули — Йошко Гравнер (Gravner) и Станко Ради-



Фото: Charles-Louis Mazerolles

Кристиан Кебер:

До филлоксеры у нас было много автохтонных сортов, большинство не сохранилось. Все сорта росли вместе на одном винограднике. Моносортные вина — относительно новая практика, исторически, как и во всей Европе, здесь делали blends. Наша идея — возродить вино, которые представляет не сорт, а почву и терруар.

Ренато Кебер:

Меня всегда привлекали вторичные и третичные ароматы, поэтому я стремлюсь делать выразительные, полные жизненных сил вина, которые, старая, долго остаются молодыми и свежими. Минеральность терруара Коллио помогает мне достичь этой цели.



Лука Роккаро, Россаро:

Многие виноделы Коллио используют бутылки оригинальной формы. Это был проект двух друзей-дизайнеров, цель которого — объединить форму бутылки и терруар. Наши бутылки легче, в них меньше стекла, более узкое горлышко и тоньше пробка.

кон (Radikon). В Сан-Флориано исключительно живописный ландшафт и самые высокие холмы в Коллио с террасными виноградниками, дающими свежие, кислотные, фруктовые вина. Здесь находится хозяйство ещё одного известного приверженца диких дрожжей, долгой мацерации и выдержки в амфорах — грека Эвангелоса Парасхоса (Paraschos). Доленья — зона ароматических сортов фриулано и пино бьянко.

Самый распространённый сорт — вездесущий пино гриджо, но в последние годы интерес виноделов смещается к традиционным риболле джала, фриулано и мальвазии.

Старожилы холмов

Два хозяйства Кеберов — Edi Keber и Renato Keber — соседствуют на вершине холма в итальянской части разделённой границей деревни Цегло (Сегло), прямо напротив Ђурека.

Кеберы живут на холмах Цегло 300 лет. Дед Кристиана, который в 1957 году основал хозяйство, вернувшись на родину после Второй мировой войны, делал вина с длительной мацерацией, как многие в Коллио до 1970-х. По словам Кристиана, лучшие

Фриулано и синонимы

С XVII века сорт был известен во Фриули как «токай», но в 2007 году Европейский арбитражный суд запретил использовать слово «tocai» за пределами венгерского региона Токай-Хедьялья, и итальянцы решили писать на этикетках friulano.

В Словении с 2013 года сорт официально называется якот (jakot — токай наоборот), хотя многие до сих пор используют название совиньонас (sauvignonasse) или зеленый совиньон (zeleni sauvignon).

старые винтажи живы до сих пор и очень интересно стареют. В 2009 году Эди Кебер решил делать только одно вино, Collio Bianco, со своих 12 га, ассамбляж трёх главных белых сортов: 70% фриулано, 15% риболла джала и 15% мальвазия истриана.

Ближе к вершинам холмов, на более каменистых почвах растёт риболла джала. Это плодовитый, буйно разрастающийся и поздно созревающий сорт, поэтому важно, чтобы почва была скудная и не накапливала влагу во время осенних дождей.

У основания холмов растёт мальвазия, она наиболее устойчива к влажности. Фриулано посередине, здесь в почве есть и камни, и известняк, и глина, и достаточно воды, как раз то, что любит этот сорт. Фриулано даёт вину минеральность, ароматику, структуру и характерную горчинку. Риболла отвечает за кислотность, а мальвазия за пряные, копчёные нотки. Мы мацерируем Collio одну ночь, это традиционная практика.

Раньше виноград привозили вечером с виноградников, клали в цементные чаны, начиналась есте-



Никола Манфэррари:

Я делаю вино уже 35 лет, и с каждым годом мне всё сложнее о нём говорить. Слова нужны для коммерческих целей, порой мне кажется, что мы продаём и покупаем не вино, а слова. Я не люблю говорить об ароматах и вкусах вина, я не хочу красть ощущения у тех, кто его пробует.

фэррари купил землю на холме рядом с Руттаро, он посадил разные сорта, несколько лет колдовал с ассамбляжами и разными бочками и в результате выбрал неожиданное сочетание: фриуляно, совиньон и рислинг. «Случилось чудо, — говорит он, — все три сорта, отбросив индивидуальность, слились в едином хоре, рассказывающем об ароматах и вкусах виноградника и о нашей земле: о южных травах, зарослях можжевельника, смолистых пиниях, о белом персике и цветах миндального дерева, под которым я играл ребёнком».

ственная ферментация на коже. Потом сок вытекал, и сусло немного прессовали. Мы тоже используем цементные чаны, и для ферментации, и для семимесячной выдержки.

В отличие от соседа, Ренато Кебер стремится делать односортовые вина, учитывая особенности каждого сорта в процессе производства. Например, ароматный фриуляно проводит на коже не больше 12 часов, а риболла джала до 40 дней, то есть до окончания ферментации. Ренато считает, что только очень спелые ягоды способны выразить характер терруара, поэтому его вина очень насыщенные, плотные, алкогольные.

Топовое вино Renato Keber Ribolla Gialla Extreme делается только в лучшие годы, проходит долгую мацерацию в открытых цементных чанах без контроля температуры и год выдерживается на осадке в дубовых бочках. Ribolla Gialla Extreme 2009 напоминает старые классические духи: цветы, дерево, альдегиды.

Музыка земли

Владелец хозяйства Borgo del Tiglio в Браццано Никола Манфэррари (Nicola Manfredari) работал фармацевтом, но после смерти отца летом 1981 года ему пришлось срочно вернуться на родительскую ферму: виноград зрел, а в семье больше некому было им заняться.

Сейчас у Манфэррари три виноградника с разным микроклиматом и разными почвами, в Браццано и соседней деревне Руттарс, общей площадью 6,6 га — фриуляно, мальвазии, шардоне, совиньона и рислинга: каждый сорт он винифицирует отдельно и потом принимает решение об ассамбляжах.

Главное выражение философии Николы Манфэррари — вино Studio di Bianco (рабочее название экспериментального кюве). Он считает, что вино, как и поэзия, живопись или музыка, имеет дело с иррациональной частью сознания, которая отвечает за чувства, удовольствие, интуицию и гораздо мудрее разума. Когда Ман-

Названия сортов

Итальянское	Словенское
Ribolla / Ribolla Gialla	Rebula
Malvasia	Malvazija
Refosco	Refošk
Pinot Gris / Pinot Grigio	Sivi Pinot
Friulano (раньше — Tokaj)	Jakot/Sauvignonasse (раньше — Tokaj)
Pinot Noir / Pinot Nero	Modri Pinot
Pinot Blanc / Pinot Bianco	Beli Pinot

