



## ДЕГУСТАЦИЯ ВИН ДОМА MARCHESI DE FRESCOBALDI

# 30 ЛЕТ

# MONTESODI



### О ДОМЕ MARCHESI DE FRESCOBALDI

«Первые во всем» — наверное, так можно описать одной фразой этот удивительный род, берущий начало во временах Средневековья. 957 год — первое упоминание семейства Фрескобальди, связанное с приходом Карла Великого в Италию. Вот уже более 1000 лет ведут счет своему роду маркизы Фрескобальди и 700 из них они занимаются вином. До этого семья вела успешный банковский бизнес во Флоренции (вспомните только пышную свадьбу короля Эдуарда II, ее финансировал флорентийский банк Фрескобальди). В какой-то момент Фрескобальди просто могли купить английский королевский двор за долги: между 1302 и 1310 годом банкиры выдали в долг английским королям Эдуарду I и II около 150 000 фунтов стерлингов, огромные по тем временам деньги. Взамен в их подчинение перешел контроль над доходами английской короны, а также Монетным двором и таможней. В XIV веке флорентийская семья поставляла вино английской короне и дворам европейских стран, а письмо с заказом, подписанное Генрихом VIII, королем Англии, до сих пор хранится в семейном архиве. В XV веке Донателло и его магазин покупали вина Фрескобальди, как и архитектор Микелоццо Микелоцци. В наши дни не меньшее количество известных и влиятельных людей отдают должное творениям виноделов из древнего рода. Первые, кто отказался от использования белых сортов для Chianti; одни из первых, кто стал продвигать международные сорта в Тоскане, когда все только присматривались. Семья Фрескобальди бережно хранит свои традиции от века к веку. Поместья Фрескобальди — это более 10 тысяч гектаров земель, разбросанных в разных частях Тосканы: Castello di Nipozzano, Castel Giocondo, Castello di Pomino, Santa Maria, Tenuta di Castiglionni.

Дегустация  
в «Палаццо-Дукале»



**МАРКИЗ  
ЛЕОНАРДО  
ФРЕСКОБАЛЬДИ  
НЕЧАСТО БАЛУЕТ  
МОСКВУ ВИЗИТА-  
МИ. И, ТЕМ БОЛЕЕ,  
НЕ КАЖДОМУ  
СУЖДЕНО  
ОТВЕДАТЬ  
ЛЕГЕНДАРНЫЕ  
ТОСКАНСКИЕ ВИНА  
ИЗ ЛИЧНОГО  
ПОГРЕБА МАРКИЗА  
И РАЗДЕЛИТЬ  
С НИМ РАДОСТЬ  
ПО ПОВОДУ  
ЮБИЛЕЯ ОДНОГО  
ИЗ НИХ.**

25 сентября в Москве прошли две дегустации нескольких вин Marchesi de' Frescobaldi и вертикальной линейки знакового вина дома — знаменитого Montesodi. Оба мероприятия вели маркиз Леонардо Фрескобальди, импозантный Джузеппе Париани, директор по экспорту хозяйства, и Анатолий Корнеев. Первая дегустация, в баре Grand Cru на Малой Бронной, собрала сомелье лучших ресторанов Москвы. Вторую — в ресторане «Палаццо-Дукале», организовали для особых гостей — частных клиентов компании Simple.

Сидя бок о бок с маркизом Фрескобальди и вслушиваясь в его размеренную неторопливую речь, погружаешься в своеобразный фильм об истории Тосканы. Поражаешься глубине его понимания своей земли, его уважению к ней и знанию терруаров, секретов обращения с ней ради получения терруарных вин.

Итак, начнем...





**BENEFIZIO 2004**  
**ROMINO BIANCO DOC**  
Поместье: **Castello di Pomino**

Леонардо Фрескобальди. Виноград для этого вина собирается с участка площадью всего 23 гектара, который находится на высоте между 600 и 700 м над уровнем моря, большая его часть засажена шардоне. Самое интересное, что на нем высажены три разных клона шардоне, они собираются в разные сроки, фактически урожай там проходит в три этапа. После сбора виноград ферментируется в барриках, в них же вино выдерживается в течение года. После бутелирования следуют шесть месяцев выдержки в погребе. Первое Benefizio для продажи мы сделали в 1973 году. Я говорю об этом с определенной гордостью, потому что это одно из самых первых итальянских вин, которые были созданы для долгой выдержки.

В нем чувствуются тропические нотки, яблоко — то, что приносит прохладный климат и высота виноградника. Шардоне дает ему широту и глубину. Присутствие трех клонов способствует большей сложности вина, обратите внимание на богатство ароматики. Это характер Benefizio. Вы наверняка знаете, как сильно влияет на вино освещенность и чистота окружающей среды: ведь виноград «впитывает» из воздуха ароматы, которые создают неповторимую атмосферу Тосканы. Перепады между ночными и дневными температурами обеспечивают богатство и интенсивность ароматов, особенно цветочных — белых роз в первую очередь.

Тоскана — это регион красных вин, но мне каждый раз приятно представлять именно белое вино, потому что у него есть свой уникальный характер.

Джузепе Париани. Есть одна проблема с Benefizio, которая нас скоро постигнет. Дело в том, что в этом году 17 августа выпал град, который разбил даже стекла автомобилей. Поэтому такого вина в 2007 году будет произведено мало. Когда мы презентуем Benefizio, мы обычно приводим шест, которым делали баттонаж, перемешивая в бургундской традиции осадок для придания вину большей ароматичности и насыщенности, но в этот раз мы его не взяли с собой.

**MORMORETTO 2004**  
**TOSCANA IGT**  
Поместье: **Castello di Nipozzano**

Леонардо Фрескобальди. Mormoretto — это название виноградника, который расположен на территории Кастелло-ди-Нипоццано (Castello di Nipozzano). Лозы каберне совиньона, каберне фран и мерло были высажены здесь в 1976 году. Присутствием здесь двух каберне мы обязаны XIX веку. Тогда мы начали экспериментировать с этими французскими сортами. Прошло много времени, и мы смогли точно выяснить, что на этом участке условия для выращивания таких сортов идеальные. В этом хозяйстве у нас огромное количество типов почвы и климатических зон. Самая важная задача виноградаря — найти наилучшее соответствие между почвой и сортом винограда.



А. Корнеев и М. Риччи



П. Кравченко



В. Лысенко



Д. Париани



Дегустация в Grand Cru

В Grand Cru белое Benefizio 2004 дегустировали в сопровождении холодного мясного сетта. К супертосканским Mormoretto 2004, Giramonte 2004 и Lamaione 2000 подавали топинамбур с фуа гра и соусом сотерн и овощи гриль с айоли (кухня А. Комма). Наконец, самое молодое Montesodi 2004 дегустировали с ростбифом из австралийской говядины с майонезом фуа гра, а затем углубились в тонкие нюансы выдержанных вин Montesodi 1998, 1985, 1974. На десерт был предложен сырный сет.

На ужине в ресторане «Палаццо-Дукале» к Benefizio 2004 шли три варианта карпаччо: из говядины с рукколой и пармезаном, из телятины с белыми грибами, из австралийского ягненка с кедровыми орешками под соусом песто. К Mormoretto 2004 предлагалась паста: пене арабьята, ризотто с белыми грибами, тальятели по-римски. В качестве сопровождения для Giramonte 2004 гости выбирали между телятиной на косточке с шалфеем, ягненком с розмарином, козленком с артишоками. А к величественной вертикали Montesodi (1974, 1985, 1998, 2004) подали каноническое ассорти благородных сыров и колбас Италии.

С Mormoretto наше главное желание — выявить отличительные характеристики терруара. Мы надеемся, что наши вина очень хорошо передают уникальность этого виноградника.

А теперь я прошу вас забыть сорта винограда. Это 2004 год, который сейчас представлен на рынке. Неделю тому назад Wine Spectator дал ему 94 балла, сразу последовала волна заказов на это вино, это привело к тому, что оно полностью распродано, надеюсь, в Simple это вино еще есть! Здесь прежде всего чувствуется зрелость винограда, почти нет травянистых нот, но мы ощущаем, что вино очень свежее и молодое. Это прежде всего черные фрукты, плюс бальзамические ароматы, тона мяты и кожи. Во рту оно очень устойчиво, молодое, чувствуется долгая жизнь, которая ему предстоит. Это один из наших лучших урожаев. Очень терруарное вино.

Mormoretto напоминает о том, что мы находимся на северо-востоке от Флоренции, здесь прохладный климат, виноградник обращен на юго-запад, поэтому у нас очень много света. Холодные ночи сохраняют свежесть и ароматы. У Mormoretto очень длинный цикл жизни, а все компоненты находятся в правильном балансе. Это приносит в вино ощущение гармонии, это экспрессия терруара.



**GIRAMONTE 2004**  
**TOSCANA IGT**  
Поместье: **Tenuta di Castiglioni**

Леонардо Фрескобальди. Еще одно свидетельство того, насколько хорош был миллезим 2004 года. Giramonte — это очень маленький виноградник и очень ограниченное производство. Само название — Giramonte — связано с тем, что виноградник расположен у подножия холма, как бы обхватывая его, поэтому мы называем его Gira monte — «вокруг горы». На самом деле, горой этот холм назвать сложно, его высота всего лишь 130 метров.

Giramonte 2004 тоже получило 94 балла от Wine Spectator. Именно на территории хозяйства Тенута-ди-Кастильони основоположники рода Фрескобальди впервые высадили лозу. По истечении многих поколений (29 или 30, в нашей семье есть разные точки зрения) вино — зеркало этого терруара. И так, у нас два одинаковых года, но два разных вина. Кастильони находится на юго-западе и на высоте не более 100 метров, здесь большее влияние оказывает средиземноморский климат, я лично часто тут живу, потому что это моя резиденция. Каждый день я начинаю ощущать ветерок с моря, который позволяет развиваться нашим ягодам. Ассамбляж Gira-





monte — это 80% мерло, 20% санджовезе. Почему мы захотели так много мерло? Все дело в том, что почвы Кастильони характеризуются существенными вкраплениями глины. В вине, которое мы сейчас пробуем, больше всего ощущается то, что оно открытое, бархатистое, полностью «окутывает» ротовую полость, оно очень объемное, фруктовое и мягкое, с явными тонами сливы.

**Джузеппе Париани.** Производство Giramonte составляет менее 10 000 бутылок, так как площадь виноградника даже меньше, чем у Mormoretto. Если сравнивать вина с модными марками, то Mormoretto напоминает больше Giorgio Armani, а Giramonte — Dolce & Gabbana.

В Giramonte урожай также собирается в три этапа, но здесь это уже связано не с клонами. Первым собирается молодой мерло, т.е. первая часть мерло могла бы быть использована, например, для Новелло. После того, как эти ягоды отбираются, мы открываем солнцу другие ягоды, ближе к центру грозди, они созревают в большей степени. Потом собираются отдельно оставшаяся часть мерло и санджовезе.

**Леонардо Фрескобальди.** Виноград собирается только вручную, по яголке. Отделяются все веточки, это настоящая селекция. Точно так же мы делаем и в случае с Mormoretto, и с Lamaione, и с Montesodi. Mormoretto винифицируется 24 месяца и выдерживается 12 месяцев в новых

бочках, большая их часть — из французского дуба. Для Giramonte срок винификации составляет 15 месяцев, часть — в американском дубе, часть — во французском.

**LAMAIONE 2000 TOSCANA IGT**  
Поместье: **Tenuta di Castelgioco**

**Леонардо Фрескобальди.** Сейчас мы переходим к Lamaione, 2000-й год. Я очень хорошо помню тот год: очень жаркий год, мы собрали урожай раньше, урожай был непростой, особенно для мерло. Но мы это предвидели, и нам хватило интуиции, чтобы не сделать обычную операцию дефэяжа (*снятия листьев*. — *Ред.*), листва защитила виноград от жары. Результатом стало очень богатое и сбалансированное вино. Обычно Lamaione более мощное, вино этого года более округлое и гораздо легче пьется, оно более элегантно. При этом ощущается сила во вкусе и послевкусии, оно очень устойчивое, оно длится и длится, настоящая радость! В семье уже не так часто удается встретиться с 2000 годом, я получаю настоящее удовольствие от него, это очень приятное, богатое и полное вино. Оно выражает определенный букет — тона зрелых фруктов, отличный потенциал. Мы видим, что вино переживает магический момент.

**MONTESODI**  
**CHIANTI RUFINA DOCG**  
Поместье: **Castello di Nipozzano**

**Леонардо Фрескобальди.** После разминки мы уже подготовили рецепторы к тому, ради чего собрались сегодня. Мы хотим представить вам символ Фрескобальди и Нипоццано — наше Montesodi.

Исполнилось 30 лет с того момента, как первый урожай этого вина вышел на рынок. В честь этого события я нашел у себя несколько бутылок того самого 1974 года. Мы попробуем его в сравнении с самым молодыми Montesodi — 2004 года. А между ними два других года. Так мы сможем посмотреть, как живет вино, как оно меняется.

Когда мы с моими братьями пробовали Montesodi 1974 перед тем, как представить на рынке, у нас возник спор, как назвать его: Vino de Tavola или Chianti Rufina, сейчас мы называем его Chianti Rufina. Ведь тогда мы взяли на себя огромный риск:

впервые сделали Chianti без использования белых сортов винограда. В то время закон обязывал нас добавлять белый виноград. Но 15 лет спустя закон изменился, теперь и Chianti и Chianti Classico могут быть на 100% санджовезе. Этим я хочу подчеркнуть, что законы не пишутся на камне, производитель должен уметь исправить несовершенство закона, пойти на определенный риск, против течения. Итак, это вино — санджовезе.

Montesodi — тоже название виноградника, он расположен недалеко от Mormoretto, но выше. Если у Mormoretto высота 120 м, то у Montesodi — 380. У нас в Нипоццано хранится манускрипт, который относится к 1700-м годам, в нем отмечено владение этим виноградником. Это очень интересный с точки зрения почв и микроклимата виноградник. Климат тут сухой, почвы очень твердые, много камней, здесь очень много негативных для лозы факторов. Но когда речь заходит о санджовезе, то мы понимаем, что как раз такой тип местности идеален для него. Характерной особенностью микроклимата являются резкие перепады дневных и ночных температур.

Общая площадь виноградника около 20 га, плотность посадки 2500 лоз/га в старой части и более 5000 лоз/га в молодой части. Вино — ассамбляж виноградников особая глубина корневой системы. Здесь требуется более внимательная клоновая селекция.

Каберне совиньон в этом году мы уже собрали, а вот санджовезе все еще на лозах. Он созревает долго, он больше страдает. Я испытываю особую радость, делюсь этим вином с вами.

**MONTESODI 1974**

Весна была несколько ранняя, были жаркие июль и август, но в сентябре пошли дожди, и это нас очень обеспокоило. Мы начали срочно обрезать лозы. По ночам становилось холодно. Однако в октябре наступила очень хорошая погода, что позволило винограду набрать еще силы. С 1974 года в течение 30 лет Montesodi

Присутствовавшие сомелье отметили необходимость очень бережного обращения с Montesodi 1974, его хрупкость, и пришли к выводу, что декантация была бы ему крайне вредна.

производилось только 21 раз. Да, девять урожаев мы пропустили, потому что нас не сильно радует, когда в Montesodi идут «неправильные» ягоды. Виноград, который не устраивает нас для Montesodi, используется для других вин в Нипоццано.

У бутылок 1974 года, перед тем как отправить их сюда, мы поменяли пробки. Как видите, в вине уже наблюдается осадок. Это объясняется его возрастом. Я бы сказал, что это превосходное вино, но превосходное для 1970-х. С тех пор в Тоскане очень многое изменилось.

**MONTESODI 1985**

1985-й — это мифический, замечательный миллезим. В конце зимы, когда мы уже ждали ее завершения, ударили такие морозы, что померзли все оливковые роци. Однако виноградники оказались более устойчивыми, чем оливы, и им удалось выжить. Затем последовала спокойная весна, в июне-июле пришла сильная жара, множество дождей в августе, а в конце сентября — снова прекрасная ясная погода. В конце концов нам удалось собрать отличный урожай.

1985 год очень хвалили журналисты, поэтому он был очень востребованным. Хотя, честно говоря, мы считаем, что 1986 год был не хуже и дал даже более элегантные вина, но о нем не говорили так много, как о 1985-м. В общем, для нас 1985-й — это год, принесший Montesodi славу, очень много наград.

Сейчас мы имеем возможность сравнить это вино с урожаем 1974 года. Между ними 11 лет разницы. И вы уже в цветке видите ее. Montesodi 1985 кристально чистое, цвет вина несет в себе заряд чистой энергии. В букете мы ощущаем яркий запах вишни и свежесть, как у молодого вина.

Когда вы смотрите на какое-то явление, надо уметь видеть в нем грацию. У этого вина нет такой плотности, но есть грация. Я помню, как в 1980-х годах спорили наш энолог и Тим Мондави. Нашей идеей тогда были мощные вина, а Тим говорил, что предпочел бы стиль Château Lafite, более элегантный, тонкий. Произошло изменение курса, но не столько в том, что касается концентрации, сколько в глубине, мы стали добиваться более мягких танинов.

Часто мы говорим, что санджовезе надо обязательно пить с едой, но как раз 1985 год, на мой вкус, — это вино для медитации, его лучше пить само по себе.



**MONTESODI 1998**

В этом году миллезим был не самый выдающийся. Однако мы в данном случае можем похвастаться качеством работы нашей команды виноградарей. Они многое предвидели, сумели вырастить отличный урожай. Год был жаркий, в этом он похож на 2000-й. Сбор урожая начался рано, в 20-х числах октября.

Лично мне вино очень нравится, это вино, которым можно просто наслаждаться. Оно округлое и имеет отлично интегрированные танины, с бальзамическими и минеральными нотами. Вспомните, как пахнут камни после дождя, в этом вине есть такой аромат. Так как вина нефилтрованные, вы можете обратить внимание на некоторый осадок.

**MONTESODI 2004**

Это младенец, он только родился. На его примере вы можете почувствовать, что такое молодое Montesodi и какой у него потенциал. С точки зрения урожая это очень богатый и концентрированный год, вино выражает все характеристики терруара. А сейчас мы хотим оставить вас наедине с вином, чтобы вы сами решили, чтобы между вами состоялся диалог без посторонних.

Сравнивая вина 1998 и 2004 годов некоторые сомелье отметили, что потенциал более молодого вина, как это ни парадоксально, ниже, чем у вина 1998 года. Вообще при сравнении вин различных годов создавалось впечатление, что это разные вина, а не одно и то же.

**ИТОГ**

*Рассказ и комментарии маркиза Леонардо во время дегустации подводят нас к некоторым выводам о том, как развивалось виноделие в Кьянти. Мы увидели изменение не только стилистики одного вина — Montesodi, — но и стилистики вин Кьянти в целом. «Крестьянский» подход (времена меццадри, когда крестьяне арендовали участки земли и расплачивались частью урожая) плохо сказывался на качестве вин Кьянти, приход многочисленных производителей и непосредственное государственное регулирование привели к появлению большого количества дешевого вина, носящего название этого региона, потеря репутации была неизбежна. Однако усилия нескольких старейших семей в Кьянти приносят свои плоды. Постепенно происходит трансформация вина в «новое Кьянти», обладающее большей глубиной и чистотой, мягкостью и бархатистостью танинов. Влияние СМИ и винных критиков сильно чувствуется в регионе, что отмечает маркиз Леонардо. Четыре слагаемых мы видим в качестве вин Кьянти — климат, почвы, экспозиция и, пожалуй, самое главное — человек. Именно в итальянском Кьянти фактор человека в формировании стилистики новых вин выходит на первое место.*