

Рiо консерватизм

текст **Антон Моисеенко**

В Pio Cesare не стремятся следовать моде. Здесь просто делают одни из лучших вин в Пьемонте — так, как делали это владельцы хозяйства с 1881 года.

Пио Боффа, представитель четвертого поколения семьи, владеющей хозяйством Pio Cesare, — один из тех редких и непростых людей, благодаря которым вина Бароло сохраняют традиционную сложность и неприступность. И все же эти вина по характеру очень похожи на самих пьемонтцев: если уж стал им другом, они раскроются во всей своей красе и многогранности. Для чего в последние 30–40 лет были сделаны колоссальные инвестиции в технологии и куплены новые виноградники? Ответ и прост, и парадоксален: только для того, чтобы сохранить «исторический» стиль вин Чезаре Пио, основавшего хозяйство в конце XIX века.

СТРОГИЙ БОФФА

Для создания традиционных бароло издавна использовался виноград, собранный в разных частях региона: коммунах Ла Морра, Кастильоне-Фалетто, Монфорте и других. А, например, пьемонтские «звезды» — виноградники Орнато, Брунате, Каннуби — сегодня принято сравнивать с лучшими виноградниками Бургундии. Но скажи об этом Пио Боффе, который держит в своих руках бразды правления Pio Cesare, и вы получите страстную и гневную отповедь: негоже сравнивать неббиоло, главный сорт бароло, ни с пино нуар, ни с санджовезе — звездой Тосканы. Чего можно ожидать от хозяйства, ко-

Fa 'l to meste

[Занимайся своим ремеслом]

Пьемонтская поговорка



торое упорно не хочет менять ни стилистику своих вин, ни даже «обновлять бренд», что нынче модно? Исторически «правильных» вин: ведь в Pio Cesare все строго — от философии до этикетки.

ИМЯ-ФАМИЛИЯ

Итальянская привычка называть компанию своим именем привела к появлению «Pio Cesare» в результате простой перестановки слов. «Пио» — фамилия основателя, а у нынешнего владельца это уже имя. Винодельня Pio Cesare появилась в центре городка Альба 127 лет назад. До 1881-го на этом месте были старые конюшни, воздвигнутые, вероятно, во времена средневековья. Эта земля вообще дышит историей. На территории хозяйства можно найти остатки былой славы римлян, полуразрушенная оборонительная стена наводит на мыс-

ли о далеких битвах и подвигах. Чезаре Пио был одним из первых обладателей паспорта в этом регионе, потому что первым начал возить вино в другие страны, на запад.

СПАСЕНИЕ С СИЦИЛИИ

Отец Пио Боффы — сицилиец Джузеппе Боффа начал свою карьеру на верфях Палермо. Этот инженер судоверфи по иронии судьбы спас семейное дело Пио. В 1940 году он женился на Розе, единственной дочери Джузеппе Пио. Последний, сын легендарного Чезаре, в трудные военные годы размышлял о продаже хозяйства. Но зять, возглавив хозяйство, сделал все, чтобы этого не произошло. Один из мастодонтов региона, тот Джузеппе вбил первый кол в сегодняшнюю славу Бароло, и было это задолго до пресловутой «революции» 1970—1980-х. «После войны думали только об объемах. Регион «мельчал» в своем значении — герои вымерли. Но мой отец уже тогда знал, что у нас есть только один путь: великие вина. Меня мало волнует, когда бароло пьют в итальянских ресторанах. Гораздо больше меня заботит его положение в погребе рядом с великими винами Бордо и Бургундии. Это наша лига», — говорит Пио Боффа.

АЛЛЕРГИЯ НА НОВИЗНУ

В разговоре с Пио Боффой четко понимаешь одну вещь: он всецело сосредоточен на сохранении стиля Pio Cesare и даже на смертном одре будет отстаивать их непохожесть на что-либо другое. Система координат современного Бароло (во многом выстроенная журналистами) — «традиционалист — модернист» — дает сбой в случаях, подобных этому. Кардинальное снижение урожайности, зеленый сбор, отказ от использования химических удобрений в большинстве случаев, температурный контроль ферментации, малолактика, частичный переход на французские баррики — все это Боффа рикошетом выстреливает за 15 секунд, чтобы сосредоточиться на том, что для него важнее. К слову, баррики он использовал еще с конца 1970-х, но никогда не злоупотреблял и не выставлял этого факта на показ. «В барриках нет ничего основополагающего. Это всего лишь емкость», — говорит Боффа. Его традиционность заключается не в отказе от современных технологий: она сохраняется за счет фанатичной преданности старому стилю. «Все, что мы делаем, делается ради одного — сохранить лицо Pio Cesare».

ОДИН В ПОЛЕ НЕ ВОИН

Вопрос, вызывающий шквал эмоций у Боффы, — вина одного виноградника. Для Пьемонта он считает это отступлением от традиции. Да, он делает три таких вина: знаменитое бароло Ornato (по Wine Spectator, это хитовое бароло с 96 баллами за 2004 год), барбареско Il Brisco, барбера Fides. Винный мир с ума сходит по этим винам, но когда разговор заходит об их почитателях, в



Джузеппе Боффа и Розы Пио, второе поколение виноделов Pio Cesare

глазах сурового Боффы можно прочесть: «Они не знают, что такое Пьемонт». Для него пьемонтская классика — это проверенный временем ассамбляж из разных коммун. Это касается и бароло, и барбареско, и гави. Он говорит: «Неббиоло из Серралунги дает структуру, из Кастильоне — аромат и благородство, из Монфорте — глубину цвета и комплексность. Соединив их вместе, мы получаем истинное бароло. Эта формула еще жива — она соответствует моему характеру».

МЯТЕЖ ORNATO

Почему же Боффа все-таки делает вина одного виноградника? Они родились как желание подчеркнуть и оттенить традицию. Производство Ornato началось в 1985 году. Объемы, микроскопические по сравнению с «классическим» бароло, не позволяют говорить о желании сломать устои дома. Пио не скрывает, что делает его, чтобы доставить удовольствие самому себе, сделать что-то непривычное для канонов Pio Cesare. Кстати, если для классики он использует 30—40% барриков (остальное выдерживается в традиционных бочках из славянского дуба), то с Ornato позволяет себе все 100%.

И все же то, что многие считают топовыми винами Pio Cesare, в системе координат Боффы лишь увлечение. Впрочем, тот факт, что вина одного виноградника делаются только в особые годы, говорит о многом. И они продолжают завоевывать сердца, несмотря на очень ограниченные объемы выпуска.

АМБАССАДОРЫ ПИО

Философия ассамбляжа Боффы логично подразумевает дополнение винограда с собственных виноградников тем, который выращивают для него крестьяне из разных коммун, причем большинство из них — правнуки тех, с кем работал еще Чезаре Пио. В классическом бароло доля покупного винограда не превышает 20%.

Суть отношений Боффы с виноградарями — строжайший контроль всех процессов на винограднике со

стороны агронома дома. Подрезка, удобрение, зеленый сбор, сбор урожая — все происходит так, как это нужно Pio Cesare. По старинному уговору: дом покупает виноград по достойной цене даже в самые плохие годы. За это виноградари платят тем, что строго соблюдают «правила игры». «Вы заботитесь о Pio Cesare, когда дела идут нормально, Pio Cesare заботится о вас, когда что-то идет не так» — таковы принципы Боффы. Покупая виноград, хозяйство фактически контролирует еще 60 гектаров бесценных земель.

ПОТЕПЛЕНИЕ ПО БОФФЕ

Стиль не меняется, меняется метод. Технологии адаптируются под... меняющийся климат. В старые времена в Pio Cesare собирали урожай в конце октября, а иногда в ноябре, теперь — на месяц раньше. Ну а более раннее созревание заставляет прибегать к методам, о которых раньше и не слышали: например, зеленый сбор (удаление части гроздей) позволяет лозе «сконцентрироваться» на оставшихся ягодах, чтобы они добились большего на укороченной дистанции. В целом же сейчас климат благоприятствует, но Боффа напоминает, что не считает глобальное потепление достаточным оправданием для появления «слишком фруктовых» бароло.

НЕББИОЛО — ВИНОГРАД И ЧЕЛОВЕК

Хотя Pio Cesare производит ряд великолепных белых вин, своей славой он обязан неббиоло. Сколько противоречий скрыто в этом пьемонтском аборигене! Он танинный, но обворожительный, мощный, но мягкий. «Сложно стать поклонником бароло после первого глотка, но если уж распробовал его — привязанность остается на всю жизнь, в разнообразии его вкусов и ароматов легко утонуть», — гипнотизирует Пио Боффа.

В свое время бытовало мнение, что молодой неббиоло непригоден для питья. Тогда бароло выдерживали по 20 лет. Сегодня жить стало проще: Пио советует пить

свои красные через 3–6 лет после розлива в бутылки. «А 20-летние бароло прекрасно соперничают с порто», — шутит винодел.

POLE POSITION

Спросите профессионалов: какие вина и хозяйства в Бароло они могут рекомендовать? Ответы будут разные, но с большой вероятностью имя Pio Cesare окажется в списке вне зависимости от субъективных предпочтений. Позиции хозяйства сегодня очень прочны. С 2005 года его импортером в США (а это крупнейший экспортный рынок для бароло) стала компания Maisons Marques & Domaines (MMD), которой владеет семья Рузо (они же

владеют маркой шампанского Louis Roederer).

Пьемонтцы бесповоротно верят в то, что бароло — в большей степени стиль жизни, чем вино. «В молодости вы любите мощные, глубокие ароматы, — поэтому вы пьете бароло. В среднем возрасте вы ищите чего-то более серьезного, менее очевидного, — поэтому вы пьете бароло. Став мудрее, вы ищите вино, которое позволит думать и наслаждаться плодами выдержки — его и вашей, — поэтому вы снова пьете бароло!» Не так уж много в Бароло вин, которые, как Pio Cesare, оставаясь верными себе, сопровождали бы уже не одно поколение ценителей — с юности до преклонных лет. На самом деле, таких единицы.

Поставщик: «Винополис»

Barolo Ornato

Орнато - имя виноградника, которым владеет семья Чезаре в Серралунге. Смелое и современное по стилю, оно производится только в лучшие годы.

3

Barolo

Традиция Pio Cesare — ассамбляжное бароло с виноградников коммун Серралунга д'Альба, Кастильоне-Фалетто и Монфорте.

3

L'Altro Chardonnay

Чтобы сделать шардоне более свежим, ферментация проводится только в стали, с последующей выдержкой в стали и новом дубе.

1

Barbera d'Alba

Виноград для этого вина поступает с избранных участков в Монфорте, Кастильоне-Фалетто, Серралунге и Трейзо.

2

Moscato d'Asti

Уже более сотни лет холмы возле деревень Трейзо и Мадонна-ди-Комо являются источниками винограда москато для этого вина.

1

