

АНАТОЛИЙ
КОРНЕЕВ

Пьемонт

ВИНА ИТАЛИИ

УДК641/642
ББК36.997
К 67

Редактор: А. Кукулина
Разработка оформления: П. Шляпников
Компьютерная верстка: К. Носков, В. Нелюбин
Фотографии: А. Корнеев, IStock Photo,
Getty Images/fotobank.ru, архив Simple Wine News
Иллюстрации: Р. Валиханов
Корректор: Н. Казакова
Фоторедактор: С. Маркова
Допечатная подготовка: А. Клак.
Издатель журнала: К. Чернозатонский
Руководитель проекта: А. Корнеев

Корнеев А.

Пьемонт. Вина Италии / Анатолий Корнеев. — М. : Эксмо, 2014. —
К 67 616 с.— (Simple Wine News. Просто о лучших винах).
ISBN 978-5-699-68364-2

Пьемонт — родина величайших вин Италии. Поэтому именно этот итальянский регион стал героем книги в новой серии «Simple Wine News. Просто о лучших винах».

Анатолий Корнеев, известнейший российский винный эксперт, соучредитель компании Simple и Школы вина «Энотрия», за многие годы изъездил и исходил весь Пьемонт. В этой книге он постарался рассказать обо всем, чем славится эта земля: о бароло, величайшем из итальянских вин, о важнейших сортах винограда, о несправедливо малоизвестных винах, о 100 самых известных винодельческих семьях и их хозяйствах, о белых трюфелях, интересных рестораниках «для своих» и признанных гастрономических ориентирах.

Десятки подробных карт, более 1000 фотографий, многие из которых сделаны автором, множество рейтингов и рекомендаций помогут сориентироваться в любой ситуации: в поисках ли места, где перекусить на дороге из Турина в Асти, в затруднениях у полки винного магазина, в выборе вин для коллекции или в гастрономическом бутике при покупке трюфелей.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-68364-2

© Simple Wine News, 2014
© ООО «Издательство «ЭКСМО», 2014

АНАТОЛИЙ
КОРНЕЕВ

Пьемонт

ВИНА ИТАЛИИ

ВСЕ СЕКРЕТЫ
БАРОЛО

АВТОРСКИЕ
КАРТЫ ЛУЧШИХ
ВИНОГРАДНИКОВ

100
ЛУЧШИХ ВИНОДЕЛЕН
ПЬЕМОНТА

simplewine news



ЭКСМО
Москва

2 0 1 4

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|----|
| Предисловие Максима Каширина..... | 6 |
| Предисловие Джеймса Саклинга | 8 |
| Предисловие Роберто Пело..... | 10 |
| Мой Пьемонт (предисловие автора) | 13 |

Раздел I

| | |
|--|----|
| Глава 1. Первое знакомство..... | 19 |
| • Место Пьемонта | 20 |
| • История Пьемонта в основных датах. | 22 |
| • Немного статистики | 27 |
| • Положение Пьемонта и его особенности | 29 |
| • Пьемонтская Бургундия, или бургундский Пьемонт | 42 |
| Глава 2. Гастрономический Пьемонт | 48 |
| • Белый трюфель | 50 |
| • Рис..... | 62 |
| • Мясо..... | 64 |
| • Антипасты | 65 |
| • Первые блюда | 69 |
| • Горячие блюда | 70 |
| • Рыбные блюда | 70 |
| • Соусы..... | 74 |
| • Сыры Пьемонта | 75 |
| • Специалитет..... | 82 |
| • Сладости | 83 |

Раздел II

| | |
|---|-----|
| Глава 1. Вина и сорта винограда Пьемонта..... | 89 |
| • Неббиоло | 90 |
| • Барбера | 91 |
| • Дольчетто..... | 93 |
| • Гриньолино, бракетто, кроатина, фрейза, бонарда, весполина..... | 95 |
| • Красные международные сорта | 97 |
| • Кортезе..... | 98 |
| • Арнеис..... | 99 |
| • Другие автохтонные белые сорта | 99 |
| • Шардоне и совиньон | 100 |
| • Мускат, пино бьянко и пино гриджо | 100 |
| • Сорта винограда по зонам производства..... | 102 |
| Глава 2. Пьемонт. Земли и зоны производства..... | 104 |
| Часть первая. Земли Кунео. Юго-западный Пьемонт | 106 |
| • Земли Ланге и Роэро..... | 109 |
| • Verduno Pelaverga | 114 |

| | |
|---|-----|
| • Nebbiolo d'Alba | 114 |
| • Alba | 118 |
| • Langhe | 119 |
| • Barolo | 126 |
| • Barbaresco | 182 |
| • Roero | 211 |
| • Barbera d'Alba | 215 |
| • Dolcetto di Dogliani Superiore или Dogliani | 219 |
| • Dolcetto di Diano d'Alba | 221 |
| Часть вторая. Астиджана | 224 |
| • Вина и земли провинции Асти | 227 |
| • Асти. Земли Асти. Провинция Асти | 227 |
| • Асти | 228 |
| • Акви и две Барберы. Земли Асти и Монферрато. Провинции Асти и Алессандрия.... | 232 |
| • Brachetto d'Acqui или Acqui | 236 |
| • Barbera d'Asti | 239 |
| • Barbera del Monferrato Superiore | 249 |
| • Barbera del Monferrato | 251 |
| • Monferrato | 251 |
| Часть третья. Алессандрия. Южная граница Пьемонта / Апеннины. | 256 |
| • Gavi или Cortese di Gavi | 259 |
| • Piemonte | 273 |
| Часть четвертая. Северный Пьемонт | 280 |
| • Gattinara | 284 |
| • Ghemme | 289 |
| • Erbaluce di Caluso | 295 |

Раздел III Семьи

| | |
|--|-----|
| Производители-виноделы. Золотая сотня Пьемонта | 299 |
| • Семьи Пьемонта (содержание раздела) | 300 |

Раздел IV

| | |
|---|-----|
| Любимые адреса. Эногастрономический гид по Пьемонту | 517 |
|---|-----|

Раздел V Приложения

| | |
|--|-----|
| Краткий перечень вин и зон производства Пьемонта (По состоянию на момент подготовки книги к публикации) | 570 |
| Список лучших вин Пьемонта (обобщено без года урожая) | 577 |
| «Идеальный пьемонтский погреб» | 581 |
| Миллезимы Пьемонта | 588 |
| Глоссарий | 597 |
| Библиография | 614 |

Предисловие издателя

Я очень рад представить российскому читателю книгу о Пьемонте моего друга и коллеги Анатолия Корнеева. Долгие годы мы были лишены какой-либо информации о мире вина, да и сегодня книг о вине на русском языке выходит немного. В результате у потребителя сложился очень короткий список вин, в которых он уверен: сассикайя, брунелло, кьянти и т.д. Мы же видим свою задачу в том, чтобы сделать этот гарантированный выбор шире, чтобы человек, выбирая себе вино из Италии, мог оперировать не 2-3 винами, а легко ориентироваться в 20-30, а может и 50 наименованиях. Поэтому мы и решили для начала выпустить на русском языке книгу об одном из важнейших винных регионов Италии, да и, пожалуй, мира.

Одна из миссий компании Simple — возрождение винной культуры в России. Ведь винная культура — это не только правильное употребление, но и знания. В XIX веке образованные русские люди неплохо разбирались в вине, часто в классических романах можно встретить упоминания об известных бордоских винах, которые продавались в винных лавках уездных городов. Возрождение этой винной культуры и есть цель и миссия компании. И конечно, издание книг — один из главнейших способов достижения этой цели.

Мое первое знакомство с Пьемонтом случилось в 1997 году, но тогда и бароло, и барбареско показались мне слишком сложными. Понимание пришло позже, когда я стал открывать эногастрономический Пьемонт, к вину добавилась кухня и, конечно, король пьемонтской гастрономии — белый трюфель Альбы, и для меня большая честь представлять в России такой уникальный продукт, который еще и с вином сочетается идеально. В целом колоссальное преимущество Пьемонта — его кухня, региональные продукты и блюда, отчасти это гастрономический центр страны.

С начала 2000-х мы с Анатолием Корнеевым собираем свою пьемонтскую «коллекцию», в которую входят такие выдающиеся дома, как Vietti, Ceretto, Braida, Aldo Conterno, Bruno Giacosa, La Scolca, Villa Sparina, Elio Grasso и поняли, что такое «пьемонтский терруар», который относится не только к почвам и винограду, но и к людям.

Пьемонтцы — особая порода: итальянское гостеприимство и открытость сочетаются с утонченностью и знанием деталей. Как-то одна из моих любимых шеф-поваров из ресторана, расположенного в маленьком местечке Castiglione Falletto недалеко от Альбы, объясняла мне, как она билась три года над рецептом совершенной панакотты. Три года! Теперь у нее все пытаются этот рецепт купить и украсть, а она никому не отдаст. На таких примерах ты понимаешь, что в Пьемонте живут те же итальянцы, однако не совсем те. Сейчас на российском рынке с пьемонтскими винами складывается радужная картина — представлены многие важные дома. Но пьемонтские вина не слишком известны, и поэтому люди не знают, чего от них можно ожидать. Конечно, почти все слышали про бароло и барбареско, но то, что они пьемонтские, знают не все, а то, что они сделаны из сорта винограда неббиоло, знают скорее всего совсем немногие. А к винам «второго уровня», долчетто и барбере, отношение еще более скептическое. Известно только гави, постепенно стал узнаваться арнеис, во многом благодаря Blangh e от Ceretto, которое в данном случае послужило локомотивом. Пьемонтские вина сегодня потребляют, скорее, искушенные ценители, способные понять тонкие различия между регионами, и именно эта разница их и увлекает. Они уже понимают, что Пьемонт — это не обязательно тяжелые и долго выдерживаемые вина, многое изменилось. Мы надеемся, что книга Анатолия Корнеева, который вот уже двадцать лет изучает культуру Италии, заполнит многие пробелы и даст людям представление, чего стоит ожидать от пьемонтских вин и пьемонтской культуры в целом. Любой регион переживает взлеты и падения, но всегда нужно смотреть, куда направлен общий вектор. Пьемонт в последние годы определенно на подъеме. Конечно, кризисы сказываются, и конечно, Пьемонту еще предстоит пройти через череду «реинкарнаций», когда российские потребители будут открывать его для себя заново, заново и заново. Любовь россиян к Италии точно не ослабеет, так что все больше винных регионов будут становиться нам ближе. Начнем же с самого сложного!

Максим Каширин,
генеральный директор группы компаний Simple



Максим Каширин на съемках календаря Simple в Пьемонте. 2007 г.

Предисловие Джеймса Саклинга

Трудно представить себе более захватывающий винодельческий район в мире, чем Пьемонт, особенно Ланге, который стал домом для таких великих вин, как Бароло и Барбареско. Эта местность сочетает в себе раскинувшиеся на крутых склонах холмов виноградники и живописные деревушки на их вершинах, что само по себе достаточно, чтобы у любого проезжающего дух захватило от увиденной красоты, не говоря уже об изумительной кухне и оригинальном вине: от сочного небболо и фруктовой барберы до неприличного роскошного белого трюфеля и сырого мяса с насыщенным вкусом. Здесь вино и еда не просто неотъемлемая часть жизни. Это сама религия.

Впервые я посетил Ланге в 1984 году будучи молодым винным журналистом, прилетев из Лос-Анджелеса в поисках удовольствий и открытий в такой богатой историей и традициями стране, как Италия. Мой отец серьезно занимался коллекционированием вин, когда я был маленьким, однако его страсть была направлена только на вина из Бордо и долины Напа. Так что бутылок с бароло и барбареско не было в его погребе. Он был уверен, что итальянские вина представляли из себя нечто, что может подаваться только в местных пиццериях и тракториях.

Я помню, что открыл для себя эти вина почти сразу после того, как стал редактором журнала *The Wine Spectator* в конце 1981 года. И оказалось, что у этих вин есть душа, что они так непохожи на все то, что я до этого пробовал. Кроме того, все виноделы, с которыми я познакомился, были невероятно радушны и увлечены своим делом, а также обладали особым чувством истории своего края, что обнаружилось, когда мы дегустировали и обсуждали их вина. А посещение и осмотр винодельческих хозяйств в Италии только добавили мне энтузиазма и восхищения. С тех самых пор я просто влюбился в итальянские вина и остаюсь верен этому чувству и по сей день.

С течением времени, что изменилось, кроме меня, так это как сам процесс виноградарства, так и производство вин в Пьемонте. В Ланге, особенно в Бароло, находятся лучшие производители винограда для производства вина в Италии. Большинство винодельческих хозяйств

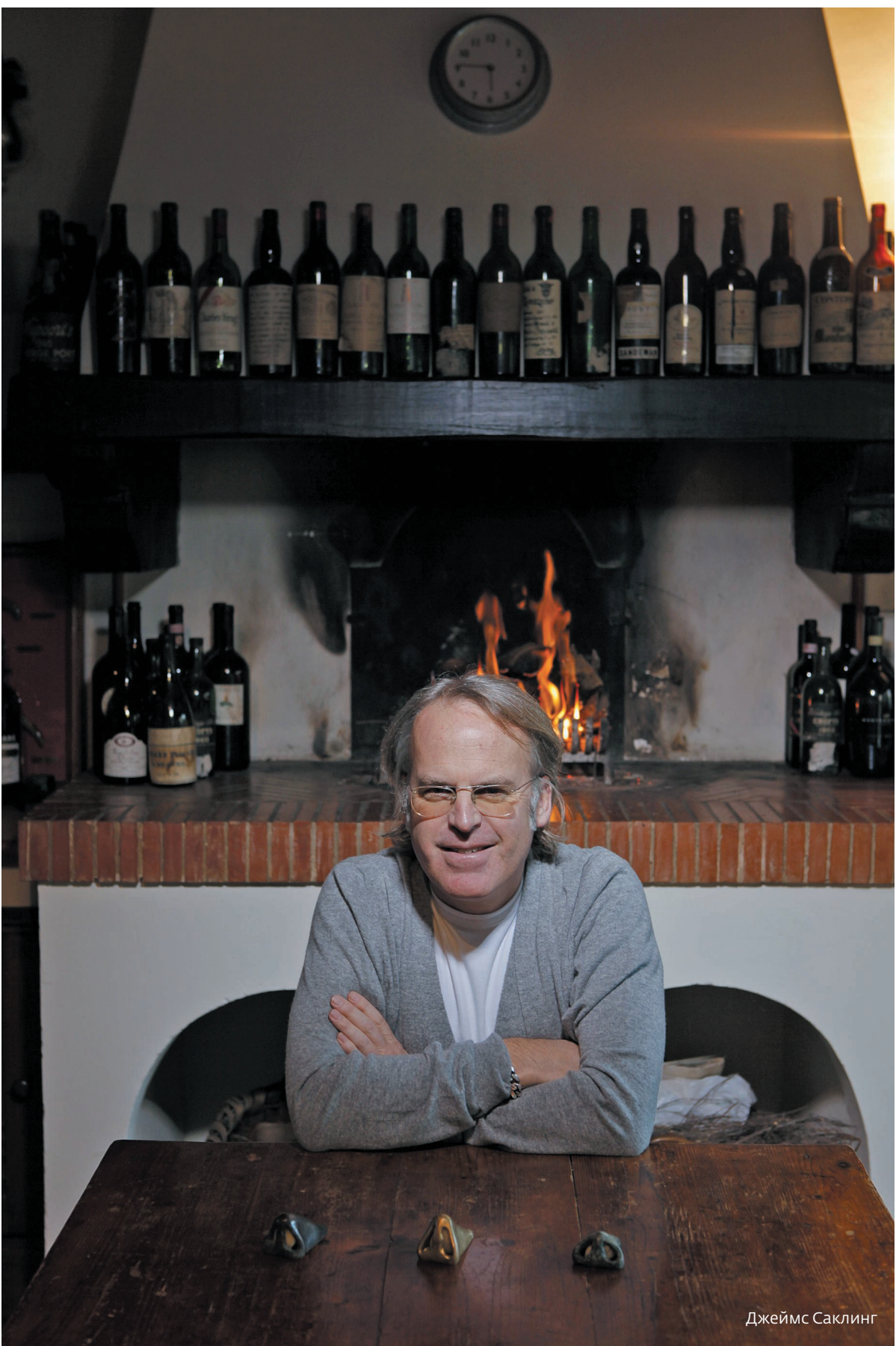
в Ланге — это небольшие семейные предприятия, в которых отцы и сыновья, матери и дочери — все работают бок о бок для того, чтобы вырастить лучший виноград и создать великое вино. Они не только страстно преданы делу ручного производства вин, но и понимают важность, которую представляет для всей нации и культуры страны сохранение традиций, заложенных их предками, во всем, что касается фермерства и виноделия — некоторые называют это сохранением культуры крестьянства.

В результате получают мощные вина из уникальных сортов винограда, таких как небболо и дольчетто; первый из них служит основой великих вин бароло и барбареско, которые для меня являются одними из величайших из когда-либо созданных. Они настолько же дерзкие и интригующие, как и лучшие вина из Бургундии, и обладают интенсивными и одновременно тонкими ароматами и сильным и вместе с тем нежным вкусом, что делает вино несравнимым. К тому же их уникальный характер и стиль не может быть воспроизведен нигде в мире — в отличие от таких международных сортов, как Cabernet Sauvignon и Chardonnay.

Не может не радовать и тот факт что в Ланге еще никогда не было такой череды удачных годов урожая — и только один посредственный с 1995 года. И многочисленные великолепные вина включают урожаи таких годов, как 1996, 1997, 2000, 2001, 2004, 2005 и 2007. Подождите, чтобы самим попробовать урожаи 2009 и 2010 гг. Никогда еще не было такого удачного момента для покупки великих красных вин Пьемонта.

Вот почему книга, написанная Анатолием Корнеевым из компании Simple, так важна. Она подробно рассказывает о том, что могут нам предложить лучшие вина из этого региона. Автор книги исследует и анализирует особенности климата, почв, виноградников, людей и всего остального, что является частью величия этого региона. И рассказывает все это наиболее интересному и быстро растущему рынку высококачественного вина в мире — России.

Джеймс Саклинг
3 июля 2011 г.



Джеймс Саклинг

Предисловие Роберто Пело

Книга, написанная о вине, — это всегда культурное событие большого значения. А книга об итальянском вине, написанная на русском языке и ориентированная на российского потребителя, является исключительным событием, в котором мы принимаем участие и которое полностью поддерживаем.

В данном случае наш друг Анатолий Корнеев публикует серию книг об Италии, ее эногастрономической культуре, своего рода второе, исправленное и дополненное, издание его предыдущего труда «Итальянские вина. Второе итальянское Возрождение».

Не являясь экспертом, в последние двадцать лет своей карьеры я много делал для продвижения итальянского вина по всему миру. Дегустации, презентации, экспозиции итальянских вин в рамках проведения международных выставок стали без всякого преувеличения моим хлебом (или, может быть, вином) насущным.

Те десятки и сотни встреч, на которых я общался с производителями, потребителями, сомелье, позволили мне приобрести необходимый багаж знаний в этой области и, кроме того, дали возможность дегустировать этот уникальный и неподражаемый продукт.

Эта книга — блестящий учебник, подробнейшая инструкция для более или менее продвинутого пользователя. Помимо раскрытия общей картины, в книге представлены и многочисленные марки вин через описание сортов винограда, а также их производителей. Автор рисует масштабную и детальную картину итальянского виноделия, подробно рассматривает все ее особенности, что полностью соответствует названию книги. Результат работы, вышедшей из-под пера Анатолия Корнеева, великолепен, поскольку автор сочетает в себе два важных качества: помимо глубоких знаний технологического процесса, автор — что имеет особое значение — великолепно знает Италию, ее язык, культуру,

географию. Именно поэтому, описывая разные вина, автор рассказывает не просто об органолептических характеристиках, но и об оттенках букета, которые могут и не ощущаться на вкусовом уровне. Все это составная часть традиций ремесленного производства, истории и территориальных особенностей, которые являются «душой» культуры регионов Италии и которые не могут не проявиться в самом типичном продукте каждого региона — в вине.

Указание на эту территориальную разнородность, которая отражается и в бесконечном количестве сортов (в Италии нет ни одного городка или района, где бы не было своего местного вина), содержится в самом названии книги. Отсылка к эпохе Возрождения, с одной стороны, воскрешает в памяти имена великих гениев (Леонардо да Винчи, Брунеллески, Микеланджело, Рафаэля) и проводит параллель с талантом итальянских винных дел мастеров, а с другой стороны, возвращает читателя к исторической ситуации, сложившейся в Италии между XV и XVI столетиями.

В ту эпоху Италия была всего лишь географическим понятием, поскольку с политической точки зрения отсутствовало единое итальянское государство. Это была группа небольших государственных образований (герцогств, княжеств и других абсолютистских форм правления) со своей историей и культурой. Эти образования постоянно соперничали и конкурировали друг с другом и с экономической точки зрения были почти самодостаточными. В этой связи необходимо упомянуть, что начиная еще с XII—XIII вв. Прато уже экспортировал сукно, а старейший банк в мире, тогда еще совсем крохотный сиенский банк «Монте деи Паски» уже имел международную репутацию и работал по всей Европе. Все это является свидетельством очень развитых предпринимательских и производственных способностей.

Более двух тысяч лет назад древние греки дали Италии название Энотрия («Страна вина»), признавая тем самым, что вино итальянское намного лучше прочих, которые производились на всех других известных в то время территориях. И, подумать только, это говорилось о римлянах, изготавливавших терпковатое и неустойчивое вино, в которое — для того чтобы его можно было пить — они добавляли мед и воду. Каким же образом эта древнейшая и к тому же не самая удачная в то время традиция смогла, пройдя через века, дойти сначала до самой эпохи Возрождения, а теперь уже и до второго Возрождения, традиция, которую с такими подробностями и с таким знанием дела описывает Анатолий Корнеев? Все дело в длительном периоде выдержки и очистки, в основе чего, еще раз подчеркнем, лежат прочные региональные традиции и особенности, которыми славится Апеннинский полуостров. Эти богатые традиции свойственны также и итальянской кухне. В Италии насчитывается приблизительно 8000 территориальных образований и столько же разнообразных видов локальной итальянской кухни. Все это богатство мы предлагаем российским ценителям.

Говоря откровенно, с точки зрения культуры потребления вина Россия находится только в самом начале пути. И это не критика, а всего лишь констатация факта. Россия сейчас на начальном этапе не только по сравнению с Италией, Францией или Испанией (можно было бы назвать и другие страны), где традиции производства и потребления вина уходят вглубь веков, но даже по сравнению и с такими странами, как Япония, где культурные и гастрономические традиции в корне отличаются от европейских. В частности, в Японии, где мне довелось жить и работать, сумели ввести в свой пищевой рацион (пусть в небольших, но тем не менее существенных объемах) вино и часто вино именно итальянского производства.

В России предстоит еще очень многое сделать в плане воспитания вкуса. Должно вырасти новое поколение сомелье и винных экспертов, которые могли бы давать практические рекомендации дистрибьюторам, оптовикам и самим потребителям. Необходимо рассказывать об удовольствии потребления вина в разумных количествах и дозах, объяснять важность сбалансированного и гармоничного сочетания вина и пищи, наполнять практическим содержанием идею качественного питания и приятного времяпрепровождения за столом. Все вышесказанное,

разумеется, не означает, что необходимо обязательно тратить большие деньги, нужно в первую очередь суметь правильно распорядиться тем, что у нас уже есть.

В частности, в нашем распоряжении имеется очень благоприятная исходная точка. Русская кухня, пожалуй, более чем какая-либо другая, может сравниться с классической европейской кухней. Богатая вкусовыми оттенками, в достаточной мере разнообразная, русская кухня предоставляет огромные возможности для экспериментирования с точки зрения сочетания различных пищевых продуктов и вин. Но если в Италии, Франции, Испании эти исторические процессы шли веками, в России они делают только первые шаги (хотя в последние десятилетия продвижения были сделаны поистине гигантские).

Таким образом, эту книгу можно рассматривать не только как важный инструмент, как беспрецедентный механизм, при помощи которого можно прийти к лучшему пониманию культуры вина. Эта книга предоставляет также и великолепную возможность понять прекрасную страну Италию.

Популяризация вина — захватывающая, но очень трудная и длительная работа. Иллюзией было бы ожидать результатов сразу. Устоявшиеся традиции, прочно вошедшие в повседневную жизнь привычки, культурный скептицизм являются труднопреодолимыми препятствиями. Но эти сложности можно превозмочь, и успехи последних лет это доказывают. У России есть преимущество: действительно, ведь куда приятней, например, запивать подходящим белым вином осетрину, чем суши!

Поскольку уж речь зашла о продвижении и популяризации вина, позволю себе в заключение этого предисловия сказать несколько слов о работе нашей организации.

Поддержка, которую мы оказываем этой серии книг, является составной частью широкой программы продвижения итальянской гастрономии в России. Эта программа была начата еще в конце 2006 г.

Помимо официального коллективного участия итальянских компаний в крупных международных выставках, которые ежегодно проходят в Москве, список проводимых нами мероприятий за последние годы значительно расширился. Мне приятно вспомнить в этой связи организацию выставки Vinitaly Cibus, на которой в июне 2009 года присутствовали представители более 100 итальянских компаний, производящих вино, и презентацию-дегустацию лучших сортов

сицилийского вина, которую посетили более пятисот дистрибьюторов, сомелье и представителей гостиничного и ресторанного бизнеса. В мае 2008 г. в ГУМе, а затем и в торговой сети «Седьмой континент», проводились недели итальянской кухни, где особое место занимали вина. И, пожалуй, самым значимым событием, по крайней мере с точки зрения маркетинга, явилась спонсорская деятельность в рамках проведения Международного конгресса сомелье, который проходил в октябре 2008 г. в Москве и Сочи. Именно тогда с помощью нашего друга Анатолия Корнеева в двух престижных ресторанах мы организовали изысканные ужины,

на которых подавались такие же изысканные и высококачественные итальянские вина.

Следовать дорогами итальянского вина — захватывающее дело. В Италии повсюду, где есть хорошее вино, всегда и без преувеличения можно найти храм, музей, замок, наполненные сокровищами творчества и искусства итальянских мастеров. Значит правильно говорили древние: *In vino veritas*. Но в вине не только истина, но и тайна созидания, сохранения, изобретательства и производства. И все это необходимо, чтобы наслаждаться жизнью и получать удовольствие от прекрасного.

И об этом тоже рассказывается в книге, которую я постарался вам представить.

Роберто Пело,

директор московского представительства Института внешней торговли Италии (ИЧЕ), координатор сети ИЧЕ в Российской Федерации, Армении, Республике Беларусь и Туркменистане с 2006 по 2011 г.

Мой Пьемонт

Предисловие автора

Мой первый издатель Глеб Рябчук пришел со словами: «Пора переиздавать «Вина Италии», книжку ждут». Я пообещал, так как понимал, что к 2009 году первое издание неизбежно устарело. За время, что прошло с момента ее выхода в свет, много воды утекло. В мире поменялся порядок: упали башни-близнецы, изменился рынок, Италия живет в еврозоне, за десять лет она четырежды меняла премьера, трижды им становился Берлускони, менялась система законодательства в отношении вин, а главное, совсем другим стал я сам. И это принципиально. Тот ранний труд, начатый в 1999 году, не имеет более никакого смысла. Разве тщеславие потешить, но я этим не сильно страдаю, а потому всем, у кого есть моя та, первая, книжка, искренне советую от нее избавиться. Мавр сделал свое дело...

Поэтому-то я быстро согласился с Глебом, методика работы уже была известна, команда издателя тоже, а почему бы нет, подумал я... и приступил. В ходе работы над книгой (а первое, к чему я приступил, был Пьемонт) я понял, что формат предыдущей рукописи мне несколько маловат, в результате вместо одной книги о достопримечательностях винной Италии получился довольно подробный очерк одного региона, который особенно мне приятен и дорог. Когда «Пьемонт» перевалил за сто страниц, а конца и края работе не было видно, я понял, что буду издавать «Италию» большими «кусками». Сейчас вот «Пьемонт», почти готова «Тоскана». Но обещаю, данное Глебу, гложет. Я непременно выпущу с ним общую книгу об этой прекрасной стране и ее винах, обо всем не так подробно, не так обстоятельно, но удобно для тех, кто не хочет или кому не надо тратить лишних усилий на ожидание очередной главы, тома общего собрания «Италии региональной».

Работа шла непривычно долго и тяжело. Отсутствие времени сказывалось. Книга написана в основном в транспорте. Почти как в фильме «Самолетом, поездом и автомобилем». Все время что-то мешало. В действительности, везде, где выдавалась свободная минута, я доставал ноутбук, раскладывал кучу литературы, просматривал мегабайты скачанной информации из

Интернета. Особое удовольствие и результат мне обеспечили «Аэрофлот», «Сапсан» и железные дороги Испании. За это им отдельное спасибо, и это отнюдь не «джинса». Началом, импульсом, который нужен каждому журналисту, пишущему с натуры, стал месяц в Пьемонте, который мы прожили с женой в Барбареско, где нас любезно приютила семья Черетто. Без этого книга была бы ненастоящей. Я бывал в Пьемонте сотни раз, но только погрузившись в сосуществование с тем, о чем пишешь, можно оказаться правдивым и точным, а не занудным компилятором. Черетто своим гостеприимством добавили моей скромной работе очень много, а именно — тех личных наблюдений, которых до этого не хватало.

В общей сложности на «Пьемонт» ушло 36 месяцев, еще почти год ушел на верстку — срок вполне обычный для выдержки мало-мальски приличного вина. Надеюсь, получилось что-то вразумительное. Хочу верить, что в своей попытке систематизировать материал мне повезло никого не запутать: в Италии и так и без меня все довольно путано. Например вина, классифицированные как столовые или местные, могут стоить дороже марочных, и это уже никого не удивляет. Просто они лучше. Сортов винограда, особенно автохтонных, наберется на небольшое море. Многие зоны производства не встретишь в экспорте, да и сами итальянцы уже вне региона производства о них имеют смутное представление. Пьемонт ведь тоже не исключение. Здесь огромное количество вин, имеющих классификацию DOC, никому ни о чем не поведают. Кроме разве что одной особенности, а именно: в Пьемонте уже давно не встретишь некачественного вина. Этот крепкий стабильный регион с удивительно богатой разными событиями историей (а кого этим удивит в Италии?) стал прилежным учеником, рискованым первопроходцем, примерным законодателем и трудолюбивым, а главное честным коммерсантом. И все же чтобы лучше понимать его суть, то упорство, с которым он через тягостный крестьянский труд добивается успехов на мировой арене, нужно копнуть чуть глубже. Столь сложную задачу частично и решает эта книга. Она адресована прежде всего тем, кто любит итальянское вино, кто ценит пьемонтскую кухню, кто путешествует в этот сказочно красивый регион.

Нельзя объять необъятное, поэтому мне представляется необходимым познакомить читателя с самыми яркими и важными явлениями местной традиции. Наиболее сложные из них, они же наиболее ценные — бароло и барбареско — рассматриваются с наиприветливейшим вниманием и могут дать исчерпывающий ответ, как мне представляется, на простой вопрос: «Что это такое?».

Вместе с тем чем дальше от сложности вина, его первостепенной роли в мировом виноделии, тем упрощеннее и ограниченнее становится описание. Регион описывается с учетом погружения в его историю, географию, статистику, кухню, дается подробный анализ сортовой ампелографической базы с последующим представлением зон производства, разделенным по структуре земель. Далее следует главное, как всегда и в любом виде искусства, — авторство, раздел, в котором привычно трудно поставить точку, столь многие справедливо заслуживают права быть упомянутыми и восхваленными здесь. Пришлось быть придиричивым и составить «команду» из ограниченного числа звезд, «золотой сотни», без которой просто нельзя было книге выходить в свет под названием «Пьемонт». Были среди них те, кто максимально открыто откликнулся на мое предложение поделиться материалами. Им я благодарен, так как это настоящая редкость — добиться быстрой реакции от винодела. Были и те, кто, как всегда по необъяснимой причине, злобно фыркнули, неинтеллигентно и даже враждебно отказавшись помочь в сборе информации. Наверное, боялись, что будут просить денег. Но они все равно есть в этом издании, просто, без них нельзя. Нет их фотографий: имея опыт работы с итальянцами, я понял, что печатать надо по мере готовности текста, а не по мере сбора картинок и запросов. Иначе пришлось бы еще ждать до второго пришествия.

Эта книга — не энциклопедия по Пьемонту. Она не претендует на всеохватность, у меня не было задачи дать ответы на все вопросы — только на некоторые, на самые главные, с моей точки зрения. Если угодно, это книга знакомств. С очень разными явлениями одного из уголков Италии.

Я бесконечно благодарен всем, кто помог этому изданию увидеть свет (в хронологическом порядке): Даше Клишо, Веронике Денисовой, Биссо Атанасову, Ирине Сезиной, они помогли в сборе информации. Спасибо моему редактору Анне Кукулиной за профессионализм и великодушие в максимальном сохранении меня самого в окончательном варианте. Моя особая признательность

фоторедакторам Миле Рябовой и Софье Марковой, дизайнерам Алене Пресняковой, Владимиру Нелюбину и Руслану Валиханову во главе с Павлом Шляпниковым: им удалось точно передать мой стиль через образное восприятие. Выражение неподдельного уважения моему издателю Константину Чернозатонскому за долготерпение и чувство такта: он ждал, давая закончить труд, как хотелось мне, хотя так долго никто бы не стал ждать. Костя — человек, оценки которого в первую очередь я боялся. С замиранием сердца отдавал я ему первую часть, и когда получил в ответ лаконичное: «Ничего, пойдет!», вздохнул с облегчением: это многого стоило, и его вердикт мне по-настоящему придал здоровых сил.

Я искренне признателен и двум своим итальянским друзьям, которые на протяжении стольких лет поддерживали очень многие мои начинания в области продвижения итальянских вин и кухни. Мои самые теплые слова Роберто Пело, главе ИЧЕ в Москве, без которого эта книга не увидела бы свет, и Марко Риччи, бывшему генеральному консулу Италии в Санкт-Петербурге, а затем первому советнику посольства Италии в Москве, который столько сделал для развития своей национальной эногастрономической культуры в нашей стране.

И, конечно, отдельное спасибо моим близким, семье и партнеру Максиму Каширину. Как и в первой работе, я отмечаю, что без нашего тандема с ним моя жизнь была бы другой, и, как знать, может быть, не было бы никакого моего «Пьемонта»? Вернее, Пьемонт был бы, меня в нем могло бы не быть.

И последнее. Сейчас модно писать и печататься. Я же воспринимаю то, что сделано мной, не как писательский зуд. Мои работы по Италии обречены стать ненужными и устаревшими уже через пять-шесть лет, но на этот короткий срок они могут стать неплохим подспорьем тем, кто много путешествует и, как и я, часто ошибается — в выборе ресторана, гостиницы, блюда, вина. Это просто у меня такое журналистское чувство локтя, попытка оградить всех от моих старых ошибок. Поэтому на этих страницах можно найти только проверенное на себе, только лучшее, если вы доверяете моему вкусу.

И еще вот что: я слишком люблю Италию, чтобы о ней не написать.

