



САЛЬВАТОРЕ ДЖЕРАЧИ

Искусство не быть большими

На холмах, с которых как на ладони виден Мессинский пролив, со времен античности делали знаменитое красное вино – Фаро. Археологи считают, что виноделие здесь зародилось в XIV веке до нашей эры. В начале XX века нового времени виноградники были почти полностью уничтожены филлоксерой. И только в середине восьмидесятых о Фаро заговорили вновь. Былую славу ему вернул Сальваторе Джерачи, известный архитектор, блестящий винодел и обладатель неотразимой улыбки. С харизматичным сицилийцем встречался
Дмитрий Лысенков.

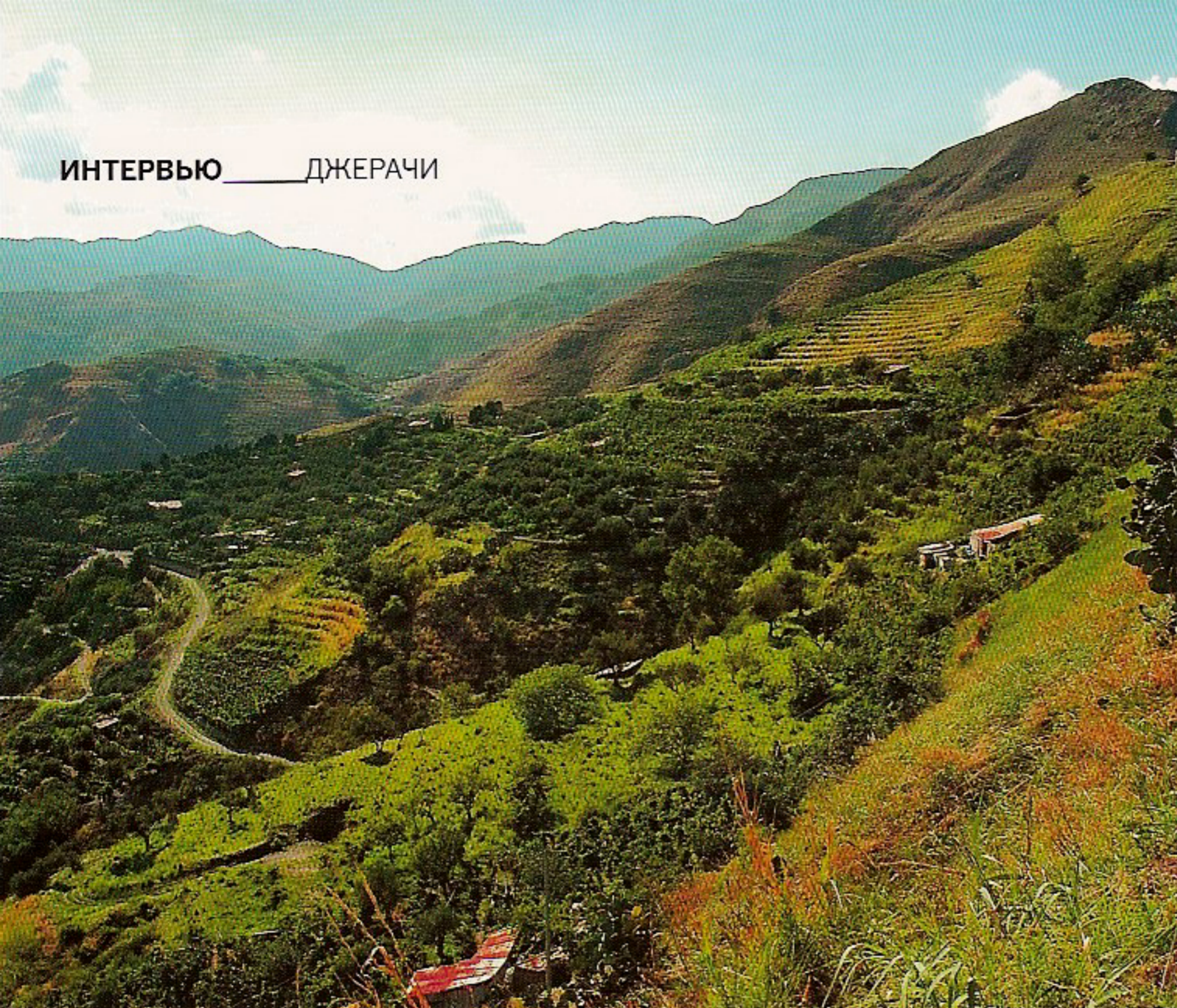
Старый «Ягуар» медленно везет нас по мокрому после дождя горному серпантину на виллу Джерачи, с которой началось возрождение Фаро. Мы оставляем машину у подножия холма, потому что дальше можно проехать только на джипе – узкие и заросшие дорожки как кольца обвивают склоны. Вилла находится на самом верху, оттуда открывается незабываемый вид на деревушку Сан-Стефано, а вдалеке видны море и туманная Калабрия. На вилле, построенной еще в XVIII веке, до сих пор работает маленький фонтан. Во дворе растет очень странное дерево – смесь яблони и розового куста. Маленькие плоды внешне отдаленно напоминают яблоко, но запах розы ни с чем не спутаешь. Сальва-

ре садится на каменную скамейку у входа и открывает бутылку Фаро.

Сальваторе, как все начиналось?

Известный журналист и винный критик Луиджи Веронелли был потрясен этими виноградниками: «Это героические виноградники, и ты должен делать вино!» Он познакомил меня с энологом из Пьемонта, который как раз в это время отдыхал на Сицилии. Это был Донато Ланати, профессор и преподаватель энологии в Турине и Флоренции. Он был влюблен в Сицилию, поэтому согласился стать моим помощником – а вскоре стал и близким другом. Ланати одним из первых понял,

что главная проблема Сицилии в том, что прекрасный виноград перерабатывался без должной заботы и тщания. И мы сделали ставку на то, чтобы создать современное вино, которое можно было бы поставить на стол не только на Сицилии, но и в Москве, Нью-Йорке – вообще везде! Позже Веронелли писал о Palari в известной газете L'Espresso, что родилось новое интересное вино, и он назвал его «героическим». После этого сразу посыпались предложения и заказы, но я еще не мог продавать свое вино, потому что на тот момент у нас не было лицензии. Так что сначала я просто дарил вино лучшим ресторанам Италии. Продажи начались после 1996 года.



Виноградники расположены на высоте 600 метров над уровнем моря

И уже через три года встал вопрос о новом погребе! Новое хранилище будет соединяться с историческим погребом, который сохранился со времен основания виллы, то есть с XVIII века. Сейчас Faro Palari – это вино, получившее множество наград и признанное по всей Италии. Вот такая наша история.

Вы известный в Италии архитектор. Почему вы стали заниматься вином?

Не то чтобы очень известный, но архитектор. Я сторонник традиционной архитектуры и занимаюсь главным образом архитектурной реставрацией, преподаю эту дисциплину на факультете архитектуры в Палермо. Но моя семья делала вино, и я рос в атмосфере любви к нему. Сначала я писал о вине в журналах. Когда я понял, что этот интерес становится профессией, я решил поехать во Францию и пройти курсы в Бордо и Бургундии. Сейчас я не зарабатываю деньги на вине, потому что вкладываю свое время и средства в погреб и оборудование. Вы ведь знаете, сколько стоит одна новая дубовая бочка? 560 евро. А у нас в основном новые бочки – только для Rosso del Soprano однолетние.

Какие сорта винограда вы используете?

Типичные автохтонные сорта Сицилии: Нерелло Маскалезе, Нерелло Капуччио, Галатена, Ночера, Калабрезе, Ачитана, Тиньолино и еще Афранчиза – это старое диалектное название сорта, которое используется для вина Santa Ne'. Крестьяне начали выращивать его здесь 80 лет на-

Мы сделали ставку на то, чтобы создать современное вино, которое можно было бы поставить на стол не только на Сицилии, но и в Москве, Нью-Йорке – вообще везде!

зад, и сейчас сложно сказать, что это за сорт, поскольку он претерпел генетические изменения. Однако мой энолог доктор Донато Ланати полагает, что это разновидность Мерло.

Особенные сорта – и, наверное, особенный климат, почва?

Наши виноградники расположены на склонах холмов, они имеют пирамидальную форму. Когда идет дождь, то вода не скапливается в дренажах. Виноградники смотрят на юг и юго-восток, таким образом, ягоды целый день находятся на солнце. Это очень важно, потому что созревание винограда зависит не только от тепла, но и от света. Тепло дает винограду сахар, и вино становится более алкогольным, а благодаря свету в ягодах образуются полифенолы, и вино обретает аромат. Виноградники расположены на высоте 600 метров над уровнем моря, и здесь существенные колебания между дневной и ночной температурой. Это основополагающий фактор – перепад температур фиксирует цвет винограда. Еще одна деталь – виноградники расположены на расстоянии всего полутора километров от побережья, и не случайно многие дегустаторы чувствуют привкус йода в винах Palari.



Моя семья делала вино, и я рос в атмосфере любви к нему

Имеет значение и то, что здесь возможен только ручной сбор винограда – на винодельню мы доставляем его корзинами, в которые входят более 20 килограммов. Наверху – в основном песчаная почва, виноградники Faro; чуть ниже – глинистая, и там растет виноград, из которого делают Santa Ne'. Между виноградниками здесь везде растут ромашки, разнообразные фрукты – мы думаем, что это очень важно для биодинамического равновесия.

При этом вы сторонник современных технологий?

Моей основной задачей было сохранить вино со средиземноморским вкусом и теплом, не потеряв его самобытности. Поэтому мы собираем виноград со старых, исторических виноградников, но перерабатываем его с помощью самых современных технологий. Когда виноград ферментируется при температуре ниже 28 градусов, из кожуры почти ничего не экстрагируется, когда выше 28 – 30 градусов, то убивается тонкость ароматов. Поэтому внутри бочек у нас есть специальные устройства для контроля за температурой. Немаловажно, что мы освоили все премудрости малолактической ферментации.

ФОТО: ДМИТРИЙ ЛЫСЕНКОВ

ФОТО: ДМИТРИЙ ЛЫСЕНКОВ

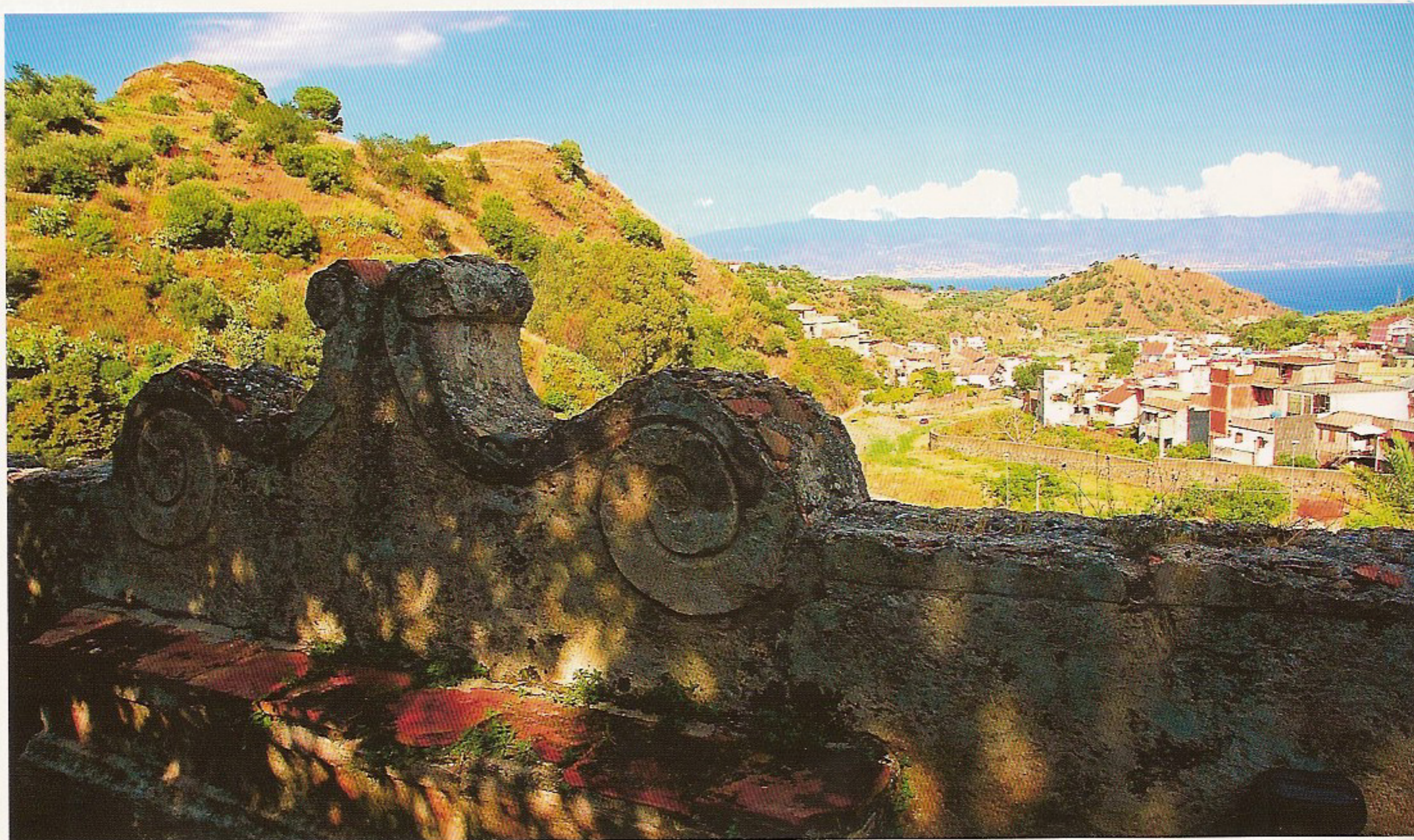


ФОТО: ДМИТРИЙ ЛЫСЕНКОВ

Наше вино покупают даже во Франции – чем я особенно горжусь, – причем французы платят вперед! А поставлять вино во Францию – это как продавать печки на экваторе

Мы подходим к двум старым оливковым деревьям: «Я очень люблю эти деревья, они похожи на скульптуры, очень пластичные, грациозные. Кстати, деревья оливы хороши для фотографов, так как в зависимости от ветра и положения на солнце листья меняют свой цвет – за пять минут они могут поменять цвет три раза». Сальваторе раскуривает сигару.

Я вижу, вы любите сигары – какие вам больше всего нравятся?

Мне очень нравятся кубинские и типично итальянские сигары, которые называются Antico Toscano. В них используется табак, производимый в Италии с 1800-х годов. Кстати, для английских клубов, где курят только кубинские сигары, делают лишь одно исключение, и этим исключением является Antico Toscano.

Palari считают эксклюзивным продуктом. Сколько бутылок вы производите в год?

Всего мы производим примерно 40 тысяч бутылок в год. Santa Ne' – только 1500 бу-

тылок. Да, мы немного снобы. Конечно, мы можем увеличить производство, но мы не хотим делать больше 50 тысяч. У нас есть своя ниша, есть свое качество и имя, к тому же спрос на наше вино в три раза превышает предложение.

Трудно ли «нишевому» вину существовать в эпоху глобализации? Что вы думаете по поводу «диктатуры» Роберта Паркера на винном рынке?

Я не завишу от мнения Паркера. Есть, как бы это сказать, много «паркеров». Один «паркер» любит концентрированные тяжелые вина, вина калифорнийские, вина без души. Мы, как вы уже поняли, делаем вина, которые обладают большой душой. Это не «совершенные» вина, понимаете? Это как с идеальной девушкой, которая, конечно, хороша, но ее красота надоедает. По мне, гораздо лучше девушка, которая не идеальна (ну, как, например, Катрин Денев), но которая тебя обворожит и уже никогда не надоедет. Мы не стремимся к идеалу, для нас важнее – душа. Важно, что есть и другой «паркер», кото-

рый понимает, что мир вина разнообразен, что наша модель – не такая, как в Калифорнии, наша модель скорее бургундская. Я как тот скромный бургундский крестьянин, который делает вино с забываемой индивидуальностью...

Кстати, сотрудники настоящего Паркера очень интересуются нашим вином. Надо сказать, что с коммерческой точки зрения нам помогает совместная дистрибуция с Volpe Pasini, дружественной нам фирмой во Фриули. Palari – предприятие небольшое, к тому же многие из нас помимо вина занимаются другими делами. А Volpe Pasini – крупная фирма, с серьезной коммерческой сетью. Около 70% нашей продукции идет за границу, 30% – в Италию. Россия делает самые большие заказы на мое вино, затем идут Япония и США. Наше вино покупают даже во Франции – чем я особенно горжусь, – причем французы платят вперед! А поставлять вино во Францию – это как продавать печки на экваторе...

Ваши планы на ближайшее будущее?

Построить новый погреб, который бы общался со старым, а виллу, наоборот, сделать моей резиденцией. Надеюсь, в следующий раз буду принимать вас там... Но даже имея новый погреб и личную резиденцию, я не сделаю Palari большой фирмой. Для нас главным мотивом была и будет – история. ■