

Олдскульно. Супер

Во вселенной Квинтарелли время идёт по-другому. Не то чтобы назад, но и не то чтобы вперёд. Вызывающая неподвластность законам земной физики вызывает смесь восхищения, уважения и непонимания. Бепи, как называли его друзья, всю жизнь сторонился тусовок и не искал признания. Оно нашло его само. Его характер, отношение к вину и окружающим стоят особняком: вне коммерции, и, кажется, вне времени.

Текст: Антон Моисеенко



Со стороны великое наследие Джузеппе Квинтарелли выглядит скромно: 11 га виноградников на холмах в четырёх разных районах Вальполителлы. К дому (он же винодельня) в Неграре примыкает участок в три гектара; остальные, найденные Джузеппе в 80-х и выкупленные лишь семь лет назад, разбросаны в пределах пары десятков километров. Видимость простоты в этом случае обманчива.

Больше ста лет назад вина семьи Квинтарелли начали завоёвывать мировой (читай: американский) рынок. Тогда ещё не было контроля урожайности, высадок на холмах, рукописных этикеток и самой категории Amagone. Вина, которые делал отец Джузеппе, Сильвио, — вместе с многочисленной роднёй (говорят, их было не менее двадцати пяти человек) — отправлялись за океан в 50-литровых бочках.

Часть урожая шла владельцам земли — Сильвио работал по распространённой в Европе системе издольщины. Имя Квинтарелли было одним из многих.

В 1950-м, когда двадцатилетний Джузеппе бродил по холмам Вальполителлы, Хемингуэй вложил в уста полковника Ричарда Кант-

велла правдивые на тот момент слова: «А знаете, это вино лучше, когда оно не слишком выдержанное. Вальполителла — не grand vin, когда его разливают в бутылки и держат годами, оно только даёт осадок». В середине XX века никто не представлял, что красные из Венето могут быть чем-то большим, чем жидкость для запивания еды. Что бы сказал писатель о винах Квинтарелли сегодня? Вероятно, они молгли бы излечить от травм прошлого, как сердечных, так и физических.

ОН ЛЕГКО МОГ БЫ СТАТЬ ПАПОЙ РИМСКИМ

О Джузеппе Квинтарелли тяжело писать в прошедшем времени. Для всех, кто его знал, он по-прежнему жив, а те топовые вина, которые он бутилировал до болезни, в 2010-м, смогут увидеть бокал только через пару лет, году в 2017-м.

У Джузеппе был непростой характер. Однако свою прямолинейность, граничащую с нетерпимостью, он сочетал с альтруизмом и щедростью к тем, кто по-настоящему понимал его вина. Заслуги Бепи перед Венето огромны. В конце 1950-х он, как любят говорить иностранные авторы, «нанёс Вальполителлу на карту Италии». «Последний из могикиан», «крестный отец амароне» — как только не называли фанаты этого человека, который, сам того не желая, создал в мире культ имени себя. По меткому выражению американского импортёра его вин Роберта Чеддертона, «он легко мог бы стать папой Римским».

Виноделы любят повторять: вино рождается на винограднике, максимум — на винодельне. В случае с Квинтарелли неверно ни то ни другое: его вина рождались в его голове и в его сердце.

Отсутствие энологического образования Джузеппе компенсировал опытом, интуицией и верой. В его словаре не было слов «терруар» или «крю». Он никогда не называл свои вина великими. Скромность к скромности. Его вина просто соответствовали его характеру. «Мой секрет? Я не гонюсь за модой, я придерживаюсь правил. Да, нужно совершенствоваться, но не отходя от традиций».

После ухода маэстро самый острый вопрос для всех — будет ли сохранен стиль хозяйства? Семья бросила на его сохранение все силы. Управлением и производством занимаются жена Джузеппе Франка, старшая из четырёх дочерей — Фиоренца, её муж Джампаоло Григоли и их сыновья Франческо и Ло-



ЭВОЛЮЦИЯ КВИНТАРЕЛЛИ

1924 — Сильвио Квинтарелли переезжает в местечко Неграр, Вальполителла и начинает заниматься виноделием

1950-е — Джузеппе, младший сын в семье, постепенно берёт на себя управление хозяйством

1960-е — эксперименты с речото, начало производства амароне

1970-е — успех на американском рынке

1980-е — поиск новых виноградников и эксперименты с неббиоло, кроатиной, санджовезе, каберне совиньон

1982 — рождение принципиально нового вина Alzero

1998 — Quintarelli Amarone 1995 появляется в списке фьючерсов среди топовых вин Бордо

2007 — хозяйство выкупило все свои виноградники

2010 — в возрасте 82 лет Джузеппе передает управление старшей дочери Фиоренце

КОЛЛЕКЦИЯ

ренцо. Лоренцо учится на энолога. Хозяйство и по сей день не рекламирует себя: нет ни сайта, ни завлекающих надписей по дороге к винодельне. Не участвуют они и в винных выставках, а письма с электронной почты приходят за именем самого Джузеппе.

СКАЖИТЕ, КОГДА ВАМ ХВАТИТ

Джузеппе мало интересовало, что и как делают другие. Его внук Франческо рассказывает, что в доме почти никогда не пили не своё вино: на ужин ставилось принесённое из погреба, а по выходным открывались старые бутылки с осадком. Деда Бепи часто можно было увидеть переливающим вино при свече.

Да и сегодня не стоит приезжать неподготовленным в гости к Квинтарелли: вас ждёт немая сцена, молчаливый нейтралитет или даже порицание. Внуки Джузеппе пока не отказывают королям, как однажды поступил их дед с голландской королевой Беатрикс (её водитель, приехавший за вином на машине без кондиционера, был отправлен во свояси), но дайте им подрасти. Зато Джузеппе всегда трогали искренний интерес, основательность и внимание к мелочам. Когда один из журналистов сказал, что узнаёт на рукописных этикетках Quintarelli почерк веронского шеф-повара Джорджо Джокко, Бепи растаял настолько, что они спустились в подвал и провели три часа за дегустацией и разговорами.

Чудачествам Джузеппе не было счёта: он запрещал выплёвывать своё вино во время дегустаций и всегда проводил их лично, особенно если речь шла об экспорте. Ему было важно видеть непосредственную реакцию людей, в чьи руки предстояло передать вина. Внук Франческо перенял манеры деда: «Скажите, когда вам хватит — я перелью остаток обратно в бутылку».

Вроде бы мир очень изменился с 1900-х годов, когда Сильвио Квинтарелли требовалось пять дней и две лошади, чтобы отправить несколько бочек в США из генуэзского порта. А глядя на то, как создаются вина Квинтарелли сегодня, кажется, что изменился он не так уж сильно. «Я всё делаю так, как делал мой отец. Что бог даст, то и будет», — повторял журналистам Джузеппе.

С этой фотографией вышла The New York Times после смерти маэстро



QUINTARELLI — КОСМИЧЕСКИЙ КОРАБЛЬ

За столом рядом с камином Джузеппе Квинтарелли вручную переливает готовое вино из стеклянного демижона в бутылки, затем аккуратно наклеивает этикетку, на которой витиевато выведено название вина. Эту сцену из детства часто вспоминает Франческо Григоли, который сегодня активно участвует в делах по-настоящему семейного хозяйства. Автоматизированная линия для розлива появилась на винодельне лишь 20 лет назад. Григоли находит повод посетовать на неё: «С ручным бутелированием пропало что-то ещё. Каждая дедовская бутылка хоть чуточку, но отличалась от остальных, и это один из «пунктиков», которые так ценят наши преданные поклонники».

Пусть ярлык «традиционалиста» не вводит никого в заблуждение — за свою жизнь Джузеппе сделал больше нового, чем многие «модернисты» вместе взятые. Когда он озаботился контролем урожайности, выбрасывать грозди на землю почиталось за вредительство. Урожай у Квинтарелли — процесс не менее трудоёмкий, чем выдержка вин: виноград с каждого участка собирают минимум в три прохода.

Взяв на вооружение технологию древних римлян — подвяливание собранных гроздей перед ферментацией — виноделы Венето приобрели как но-

О ХОЗЯЙСТВЕ

- Производство: около 60 тысяч бутылок в год
- Площадь виноградников: около 11 га, четыре участка на склонах в разных частях региона
- Средняя высота над уровнем моря: 240 м
- Владельцы: Франка Квинтарелли и семья Григоли
- Главные вина: красные Amarone della Valpolicella, Alzero, Valpolicella Classico Superiore, Rosso del Bepi, Recioto, белое Bianco Secco

Фото: Fotodom/Сephas

ВИНА КВИНТАРЕЛЛИ В SIMPLE COLLECTION

BIANCO SECCO

Микс белых сортов: гарганега, треббьяно тоскано, совиньон блан, шардоне, сорен. Золотисто-лимонный цвет, ароматы абрикоса, яблока, белых цветов и мяты, лёгкие минеральные нотки. Щедрое, сочное и прекрасно структурированное, с мягкой текстурой и длительным послевкусием. Короткая выдержка в нейтральных ёмкостях.

PRIMOFIORE

Грозди завершают созревание уже в деревянных ящиках, что делает вино более полнотелым. Оригинальная технология добавления сока первого отжима ягод, которые потом идут в амароне. Богатый аромат чёрной смородины, вишни, специй и оливы. Минимум два года в бочках из славонского дуба. Корвина, корвиноне, каберне совиньон, каберне фран. Хит продаж!

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Вино производится по технологии girasso с вторичной ферментацией на мезге от амароне через шесть месяцев. Вино выдерживается минимум 6 лет в бочках из словенского дуба, и 6 месяцев в бутылке: дольше, чем многие производители выдерживают свои Amagone. Красные ягоды, специи и вишня доминируют в аромате.

ALZERO

Технология appassimento, применённая к международным сортам каберне совиньон, каберне фран и мерло даёт оригинальное насыщенное многослойное вино с ароматами сухофруктов, трюфеля, кофейных зёрен, ежевики и диких трав. Выпускается без пропуска винтажей. Текущий урожай: 2005.

ROSSO DEL BEPI

Это мини-амароне производится в годы, которые в хозяйстве считают недостаточно хорошими для амароне большого. Корвина, рондинелла, молинара и другие сорта. Минимум 8 лет в славонском дубе. Свежее, сбалансированное, богатое, с тонами красных фруктов, трав и цветов. Стилистика этого вина часто предполагает чуть большую свежесть, чем у классического амароне Квинтарелли. Выпущенные урожаи 1994, 1996, 1999, 2002.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Флагманское вино Квинтарелли Amagone создаётся путём ферментации высушенных гроздей винограда, собранных после тщательной селекции. 8 лет выдержки в бутти из славонского дуба. Богатейшие ароматика и вкус: кожа, орех, вишня.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA

Только в самые выдающиеся годы Квинтарелли выпускают Amagone Riserva, которое провело в бочках из славонского дуба более 8 лет. По сложности и потенциалу выдержки эти вина стоят на одной планке с первыми замками Бордо. Корвина, корвиноне, рондинелла, каберне совиньон и другие сорта. Текущий урожай: 2003

RECIO TO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Сладкое вино по старинной технологии выдерживается 5-6 лет в славонском дубе и ещё полгода в бутылках. Особое внимание уделяется идеальному расположению гроздей в процессе сушки. Ферментация останавливается на полпути, препятствуя трансформации сахара в алкоголь. Сладкие специи, нежная терпкость, черешня, лакрица. Сорта: корвина, корвиноне. Один из самых длительных потенциалов выдержки.

вые возможности, так и новые проблемы. С одной стороны, неповторимые речото, амароне и girasso, с другой — стиль винодела вместо стиля терруара. С одной стороны — маркетинговые дивиденды, с другой — множество вин с зашкаливающим уровнем алкоголя, не отличающихся изяществом и балансом. В 90-х производство амароне за декаду выросло почти на четверть, это ли не лучший показатель того, куда направлен вектор? Борьба консорциума с количеством дала результаты, но посредственных вин ещё немало, а лучшие хозяйства региона знатоки перечисляют на пальцах одной руки.

Противостояние коммерческому давлению рынка для Джузеппе не было сознательным выбором, скорее, естественным движением вперёд. Никто не знает, как сложно давались семье решения с частицей «не»: не расширять виноградники, не сокращать выдержку, не делать амароне в годы, которые кажутся невзрачными.

Строжайший винный протокол, которому Джузеппе подчинил себя сам, принёс яркий результат, когда в 1998-м его Amagone Riserva '95 попало в список фьючерсов наравне с бордоскими гран крью. Выдающиеся винтажи для амароне включают '83, '88, '90, '97, '98 и 2000-й. Помимо традиционных составляющих ассамбляжа (корвина, корвиноне и рондинелла), Джузеппе впрыснул в бутылки каберне совиньон, неббиоло, кроатину и сандровезе — классическое сочетание для красных вин Quintarelli, кроме, конечно, Alzero и Primofiore.

Лучше всего описывает олдскульное Amagone Квинтарелли Серхио Эспосито в книге «Страсть на винограднике: воспоминания о еде, вине и семье в сердце Италии». Это было амароне 1980-го года, которое Серхио попробовал в 1992-м: «Сделав глоток, я надолго замер». И далее: «Если обычное вино — это бумажный самолетик, то вино Quintarelli — космический корабль. Все его качества преувеличены — сладость, кислота, танины, текстура, ароматика, и в то же время все они сливаются воедино. Это упражнение в совмещении несовместимого. Вопрос, который я себе задаю: как в таком невероятно мощном взрыве противоположных сил могут родиться гармония и равновесие? Пить Amagone Riserva от Quintarelli примерно то же, говорить со старой легендой рок-н-ролла». Сегодня Riserva — самое дорогое итальянское вино на winesearcher.com, но ведь есть Rosso del Bepi и оно доступнее!

Не удовлетворившись однажды качеством созревающего амароне-94, Бепи решил понизить его класс и выпустить как IGT. Вино, получившее название Rosso del Bepi, завоевало популярность чуть ли не большую, чем его «амаронистая» версия. По сути, это

Во время сушки грозди корвины теряют до 40% влаги

КОЛЛЕКЦИЯ

Виноградники буквально
льнут к дому-винодельне

то же самое амароне, только вдвое дешевле, жаль что «неудачные» годы случаются редко. Появление ботритиса на гроздях в ноябре-декабре в Quintarelli никого не смущает: в отличие от некоторых других виноделов Вальполичеллы, здесь считают, что благородная плесень только усложняет аромат и вкус.

Бепи строго чтит принцип невмешательства в дела природы: это особенно относится к лежащему несколько месяцев процессу сушки винограда. Только при экстремально высокой влажности можно вмешаться в ход процесса — винограду «помогают» оставаться сухим с помощью нескольких вентиляторов. Всё остальное, по убеждению маэстро, обеспечивает вину Бог.

ЕГО НИКТО НИЧЕМУ НЕ УЧИЛ

В конце 1970-х Нью-Йорк уже распробовал амароне. В 1982-м Роберт Чеддертон, американский импортер Квинтарелли, попросил его сделать вино по технологии *appassimento*, но из международных сортов — каберне фран и каберне совиньон, в посадке которых Бепи считается первопроходцем в регионе. Он использовал французские баррики для выдержки части ассамбляжа (однако после четырёх лет вино отправляется для «успокоения» в привычные бутылки из славонского дуба). Это вино стало знаковым для Италии и Вальполичеллы — Alzero демонстрирует невероятную глубину и сложность, слой за слоем раскрываются экзотика, специи, чёрные фрукты; коллекционеры получили ещё один фетиш для закладки в погреб.

В отличие от амароне, с Alzero не пропускают годы урожая, считая, что сочетание технологии и терруара позволяет сохранять стабильно великолепное качество. Красноречивое прозвище «Cheval Blanc на стероидах» получило это вино от американских импортеров.

Бепи почти не путешествовал. Его немногочисленные поездки в основном носили характер паломничества — он был католиком и глубоко верующим человеком, некоторые его бутылки «охраняет» выгравированное распятие. Рассказывая о посещении Франции в конце 1980-х, он отмечал, что не обнаружил там ничего, что мог бы взять на вооружение. Некоторые источники утверждают, что Джузеппе нашёл сходство почв Бургундии и Вальполичеллы, но Франческо ничего такого не припоминает. Известняково-базальтовые почвы под виноградниками Квинтарелли если и не делают их идентичными киммерийским, то дают основания проводить весьма значимые параллели.

Стремление к совершенству не отпускало Джузеппе и вне виноградников. Особый упор он делал на ка-



чество пробки, не скупясь на самые дорогие, удлинённые варианты из Португалии.

В исполнении Quintarelli слово «терпение» приобретает особый вес. «Фундаментальная проблема сегодняшнего виноделия в том, что производители торопятся: они поджимают ягоды на винограднике, они торопят винификацию, спешат загнать вино в бутылку, стремятся поскорее его продать, не давая времени на выдержку. А ведь терпение в виноделии — это главное», — говорил Джузеппе. Долготерпение и силу воли Квинтарелли справедливо конвертировал в цены. Его вина — одни из самых дорогих в Италии. Впрочем, ценителей харизмы Бепи это редко останавливало.

Хотя Квинтарелли и слыл отшельником, он любил делиться знаниями и не делал из них тайны. Люке Федринго, виноделу и совладельцу хозяйства L'Arco на северо-востоке Вальполичеллы, посчастливилось провести рядом с Джузеппе десять лет, с 92-го по 2002-й. «Его никто ничему не учил, а он научил меня всему, что я умею сейчас. Он постоянно экспериментировал, чтобы сделать вина ещё лучше. Спросите его ученика Романо Даль Форно, который теперь сам воспитывает своих последователей. Он вам точно расскажет».

19 марта 2015 года Джузеппе Квинтарелли исполнилось бы 88 лет. С фотографии, сделанной Гербертом Леманом, смотрит человек, живущий в гармонии с собой. В 2012-м он ушёл так же тихо, как и жил. Но после его смерти ведущие издания мира откликнулись словами признания. Среди них *New York Times*, *Guardian* и, конечно, *Wine Spectator* и *Decanter*. Бочки из словенского дуба по-прежнему оберегает выгравированный крест, лозы дают отличный виноград: вера и природа продолжают делать свое дело. Сила воли и выдержка — за семьёй.

РОБЕРТО ФЕРРАРИНИ

В 2014 году ушёл из жизни и один из главных соратников Джузеппе, известный итальянский энолог Роберто Феррарини, с которым они дружили и работали вместе многие годы. Профессор Университета Вероны, «Винодел 2009 года» по признанию Gambero Rosso, Роберто входил в состав престижных ассоциаций учёных и виноделов, участвовал в международных исследовательских проектах, сам внедрял в практику выводы научных изысканий. Кроме Quintarelli он консультировал и другие хозяйства Венето, включая Brigaldara, Musella, Villa Spinosa, Cavalchina, Guerrieri Rizzardi.