

# Формула Кьянти

Юлия РУМЯНЦЕВА  
Фото автора  
и пресс-фото

Слово Chianti все мы выучили назубок, как только пристрастились к традиции пить вино. Тем интереснее было побывать в райском местечке, где и был изобретен знаменитый на весь мир купаж. VIP Lounge побывал на родине самого знаменитого тосканского вина — в гостях у «железного барона» Рикасоли.



**В**ино кьянти производится в одноименном регионе красивейшей Тосканы, воспетой в книгах и увековеченной в фильмах («Письма к Джульетте», «Под солнцем Тосканы», «Заверенная копия»). Регион Кьянти находится в самом ее сердце — между Флоренцией и Сиеной.

Тоскана стоит того, чтобы изъездить ее вдоль и поперек. Обомлеть от красоты сиенского и флорентийского соборов, полюбоваться полотнами гениев эпохи Возрождения — Ботти-

челли и Бронзино в галерее Уффици, отыскать в лабиринте сельских дорог деревеньку, где родился гениальный Микеланджело. И примерить на себя прелести жизни в маленьком городе, приехав в Кортону, где разворачивалось действие книги и фильма «Под солнцем Тосканы». Но ни в коем случае не пропустите Кьянти! Знаменитый на весь мир винодельческий регион можно исследовать на машине за два-три дня, зато впечатлений хватит на всю жизнь.

## ГДЕ ЖИТЬ

Попробуйте поселиться не в отеле, а на вилле — чтобы любоваться открывающимися из окна потрясающими видами, готовить себе тосканские ужины из местных продуктов и дегустировать каждый вечер новые вина.

## Варианты:

[www.tuscan-style.com](http://www.tuscan-style.com)  
[www.rent-a-villa-in-tuscany.com](http://www.rent-a-villa-in-tuscany.com)  
[www.rent-a-luxury-villa-in-tuscany.com](http://www.rent-a-luxury-villa-in-tuscany.com)

## Медленно и со вкусом

Постигать Кьянти нужно не торопясь. Быстро по горному серпантину на авто не погоняешь. К тому же то и дело придется останавливаться для того, чтобы сделать очередной фотошедевр — запечатлеть живописные, стекающие с холмов виноградники.

Ну и, конечно, то и дело придется тормозить у многочисленных кантин (винных лавок), чтобы прямо у производителей пополнить запасы местным красным вином, оливковым маслом и так далее.

Разобраться в винах Кьянти просто: вино с аббревиатурой IGT на этикетке (Indicazione Geografica Tipica) — приемлемое; DOC (Denominazione di Origine Controllata, название, контролируемое по происхождению) — хорошее; DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, название, контролируемое и гарантируемое по происхождению) — отличное.

Вы можете составить любой дегустационный маршрут, но мы советуем включить в него места, связанные с итальянской легендой — «железным бароном» Рикасоли.

## В гостях у «железного барона»

### ЧТО ПОМНИТЬ

**Вина, создаваемые на винодельне баронов Рикасоли, славятся на весь мир. Уважаемый американский журнал Family Business, специализирующийся на мировой классификации семейного бизнеса, провозгласил Barone Ricasoli четвертым брендом-долгожителем во всем мире и вторым в винном секторе. Основанная в 1141 г. винодельня Barone Ricasoli считается самой старой в Италии.**

Слава о замке Бролио (Brolio) выходит далеко за пределы Италии. Сегодня замком и винодельней управ-



Замок Бролио.



Барон Франческо Рикасоли.

ляет представитель 32-го поколения баронов Рикасоли — Франческо. Он свято чтит семейные традиции и открыл для осмотра лишь четыре зала дворца. Остальные считаются частными владениями и закрыты для публики.

Самым известным представителем старинного и богатейшего тосканского рода был Беттино Рикасоли, которого и прозвали «железным бароном»: он много сделал для объединения раздробленной в те времена Италии, стал ее премьер-министром, строил дороги, развивал железнодорожное сообщение. У «железного барона» было всего две слабости: коллекционирование минералов и виноделие.

Беттино Рикасоли с большим энтузиазмом постигал премудрости ви-

ноградства и после 30 лет экспериментов изобрел фирменный купаж кьянти. До 1872 года вина в Кьянти делались лишь из винограда сорта санджовезе, гордости Тосканы. Но «железный барон» изменил формулу, улучшив вкус вина.

«Виноград сорта санджовезе создает аромат, а сорта канайоло придает ему некую сладость без изменения вкуса, — делился опытом «железный барон» с профессором Пизанского университета, — а белый виноград сорта мальвазия придает вину легкость».

Правда, в 1995 году от белых сортов винограда в производстве кьянти отказались. Сегодняшняя формула знаменитого вина: не менее 80% санджовезе и не более 20% других сортов красного винограда.



Магазин в замке Бролио.

Конечно, лучше всего приехать в замок Бролио и после прогулки по его территории отправиться на дегустацию вин и сделать закупки в фирменном магазинчике. А когда вы задумаетесь над тем, как теперь будете жить без лучшего винтажного Castello di Brolio, вступайте в местный винный «Клуб 1141» (назван по году основания замка).

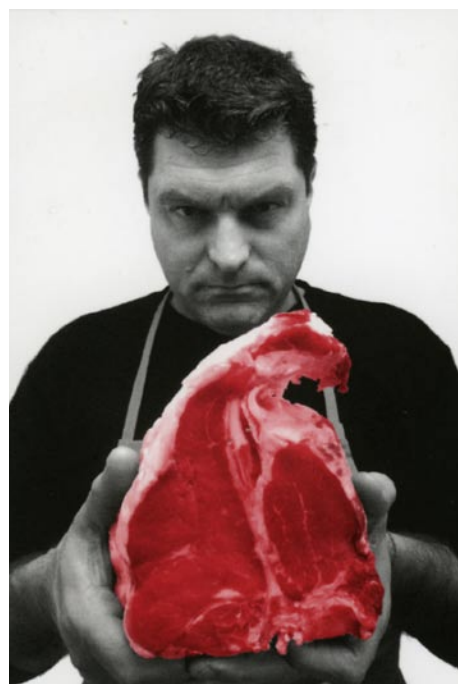
#### ВСТУПИТЬ В КЛУБ

Заполняете форму на сайте компании ([www.ricasoli.it/The-Club-1141](http://www.ricasoli.it/The-Club-1141)) и делаете членский взнос в размере 200 евро в год. За эти деньги вам полагается масса привилегий вплоть до покупки вин с 20% скидкой, возможности приобрести редкие винтажные вина и сделать букинг в гостевом домике Agresto. Плюс вы получаете в подарок

6 бутылок Castello di Brolio Annual Selection, которые отправляют напрямую на домашний адрес членам клуба. Плюс 10% скидки в местном ресторанчике L'Osteria del Castello (мы пробовали в нем голубей и мясо ягненка, и это было восхитительно!). **Важно:** чтобы наслаждаться всеми привилегиями в 2011 году, зарегистрироваться нужно до 31.12. 2010!

#### Отдельное удовольствие

##### ДАРИО ЧЕККИНИ, МЯСНИК-ШОУМЕН



Лучшая закуска к красному вину кьянти — мясо. А самое известное заведение, где готовят лучшее мясо в Кьянти, находится в красивейшем городке Панзано. Местечко это компактное, почти игрушечное: пара площадей, пара магазинов, церковь, все жители знают друг друга. Но тем не менее путешественников сюда тянет как магнитом.

Главные достопримечательности Панзано — самый красивый в Кьянти вид на бескрайние поля с виноградниками и античная мясная лавка Дарио Чекини. Слава о креативном мяснике-шоумене распространилась далеко за пределы Тосканы, в его ресторанчик устремляются гурманы со всего мира.

Мясную лавку Antica Macelleria Cecchini Дарио открыл на месте семейного магазина, разрушенного во время войны. У заведения довольно креативный интерьер, посреди этого царства колбас, прошутто, окороков и так далее возвышается фигура мускулистого быка в заляпанном кровью переднике — это символ Дарио.

Главная достопримечательность, конечно, сам мясник, который рубит мясо, читая Данте. Посетители в восторге от его перформансов! В 2006 году Дарио прямо напротив своей лавки открыл ресторан Solociccìa, что в переводе означает «Только мясо» — вегетарианцам тут делать нечего!

**Заведение работает не каждый день:**  
по четвергам, пятницам и субботам — с 19.00 до 21.00;  
по воскресеньям — с 13.00.

Система такая: платите 30 евро с человека — и едите блюда фиксированного меню, изобилующего специалитетами Дарио. Обстановка крайне демократичная: можно приносить с собой вино, которое вам запало в душу.

**NB!** Крайне рекомендуется сделать резервацию заранее.

Мясная лавка Antica Macelleria Cecchini  
Via XX Luglio, 11 Panzano in Chianti.

Напротив — ресторан Solociccìa (тел. +39 055852727)

Неподалеку от замка Бролио другой замок — Мелето, с винодельческим производством. Этим замком с забавным домашним театром в свое время тоже владела семья Рикасоли. Но потом Мелето продали — слишком уж хлопотно тянуть на себе столько всего. Новые хозяева сделали замок народным достоянием: сюда водят экскурсии, в ресторане можно сыграть свадьбу или закатить шикарный юбилей, а гостей можно оставить на ночлег в замке ([www.castellomeleto.it](http://www.castellomeleto.it)).

У Мелето тоже есть свои виноградники и вина — от Meletino I.G.T. до Chianti Classico Riserva D.O.C.G., плюс оливковое масло и граппа.

Одним словом, не пожалеете!



Замок Мелето.



#### Ваш домик в деревне

Возможные версии

#### В КЬЯНТИ

##### ■ Villa Ponticelli

На 10 человек. Двухэтажный дом в сельской местности в Кьянти в 20 минутах езды от Сиены и в 40 минутах — от Кортонь. 5 спален, столовая, гостиная, сателлитное ТВ, прекрасно оснащенная кухня, большой частный сад, вторая кухня с барбекю, сауна, большой бассейн с джакузи.

Цена — 4500—5500 EUR за неделю.

##### ■ Villa Montebello

На 10 человек. Шикарный сельский дом с 5 спальнями, 4 ванными комнатами, вместительной и прекрасно оснащенной кухней, впечатляющей гостиной, тренажерным залом, частным садом и бассейном. Расположен в частном поместье виноделов в самом сердце Кьянти. Потрясающий вид. Рядом с Панзано и Греве в Кьянти.

Цена — 7200 EUR за неделю.

#### В ТОСКАНЕ

##### ■ La Torre

На 8 человек. Дом La Torre — это старинная сторожевая башня-маяк на утесе над морем с видом на остров Монте-Кристо. Из-за красоты видов башня попала в последний фильм о Джеймсе Бонде «Квант милосердия».

Цена — 7500 EUR за неделю.

##### ■ Poggio Alto

Комплекс Поджио Альто (Poggio Alto) принадлежит знаменитому итальянскому футболисту Паоло Росси. Теперь у него свое фермерское хозяйство — он производит вино и масло. А также сдает домики гостям. Оборудован прекрасный бассейн, турецкая баня, теннисный корт, тренажерный зал и, конечно, футбольное поле.

Цена — от 1200 до 3000 EUR за неделю.

##### ■ Castello Magesticо

На 20—28 гостей. Это уже целый исторический замок с зубчатыми стенами на побережье Тосканы. Отличное место для больших групп и празднования особых событий — свадеб и так далее. 14 спален и 13 ванных комнат.

Цена — от 20 000 до 30 000 EUR за неделю.

По дополнительной договоренности можно организовать уроки тосканской кулинарии прямо в вашей вилле и договориться о приватном туре по винодельням Кьянти и Тосканы.