

СОДЕРЖАНИЕ

Иллюстрации	· 8
Выражение признательности	· 9
Предисловие	· 10
Глава 1. Истоки Кьянти	· 13
Глава 2. Эволюция Кьянти при участии Беттино Риказоли	· 37
Глава 3. Рождение Кьянти Классико и Большого Кьянти	· 54
Глава 4. Кьянти Классико выходит на мировой рынок	· 84
Глава 5. Тайные тропы Кьянти	· 131
Глава 6. География Кьянти Классико	· 143
Глава 7. Секрет санджовезе	· 157
Глава 8. Виноградарство в Кьянти	· 176
Глава 9. Виноделие в Кьянти	· 213
Глава 10. Винодельческие хозяйства Кьянти Классико по субзонам	· 247
Глава 11. Код Медичи	· 326
Послесловие	· 351
Примечания	· 355
Избранная библиография	· 375
Цитируемые работы	· 377
Указатель	· 390

ИЛЛЮСТРАЦИИ

КАРТЫ

1. Г. Гаравини. Границы и административное деление зоны Кьянти, 1929 год
2. Субзоны Кьянти Классико
3. Радда-ин-Кьянти
4. Гайоле-ин-Кьянти
5. Кастеллина-ин-Кьянти
6. Грече-ин-Кьянти
7. Кастельнуово Берарденга Классико
8. Сан-Донато Классико
9. Сан-Кашано Классико

ИЗОБРАЖЕНИЯ

Фронтиспис. Элемент карты Тусции Джерардуса Меркатора, 1589 год

1. Джакомо Такис в замке Бролио, Гайоле-ин-Кьянти, 2000 год
2. Джулио Гамбелли в Tenuta di Bibbiano, Кастеллина-ин-Кьянти, 2000 год
3. Вилла Помона в Кастеллина-ин-Кьянти, 1916 год
4. Вилла Помона в Кастеллина-ин-Кьянти, 2015 год
5. Указ Козимо III Медичи от 24 сентября 1716 года
6. Торквато Гвардуччи, карта Il Chianti, 1909 год

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

Выражаем искреннюю благодарность и уважение всем людям и организациям, оказавшим нам помощь в работе над этой книгой. Мы признательны архивариусам государственных архивов и библиотек Флоренции и Сиены, Давиде Фьорино из Академии Джеоргофили во Флоренции и Доун Вебстер из Киплин-Холл в Норт-Йоркшире (Англия) за терпение и самоотверженность в поиске исторической правды. Благодарим консорциум виноделов Кьянти Классико и его членов за организованные специально для нас дегустации в штаб-квартире консорциума и за предоставленную важную техническую информацию, особенно Джузеппе Либераторе, Микеле Кассано и Сильвию Фьорентини. Мы не сумели бы рассказать историю Кьянти Классико без участия и поддержки нашей блистательной команды в University of California Press — Кейт Маршалл, Доры Браун и Зухи Хан, а также литературного редактора Джулианны Фроггат. Выражаем признательность нашему принимающему редактору Блейку Эдгару, который дал жизнь этому проекту. Мы благодарны за дружеский прием и знания, которыми одаривали нас Даниэле Роселлини и Надя Ригуччини во время наших многочисленных визитов в Тоскану. Огромное спасибо нашей семье и друзьям за их любовь, терпение и моральную поддержку. От всего сердца благодарим маму и свекровь Джери Ди Савино, чей карандаш прошел под каждым словом этого текста, а также отца и свекра Сэма Ди Савино, который держал оборону крепости в Бостоне, пока мы покоряли холмы Кьянти. Эта книга — плод совместных усилий замечательных людей.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Не успели еще померкнуть впечатления от поездки по Сицилии, о которой мы рассказывали в своей книге «Мир сицилийских вин» (The World of Sicilian Wine), как в 2014 году началась наша новая миссия: исследование истории древней местности под названием Кьянти, где ныне находится винодельческая зона Кьянти Классико. Расположенный в самом сердце Тосканы, этот регион во всех смыслах далек от Сицилии, как космос. Однако история обоих мест пронизана конфликтами и сложностями, резко контрастирующими с умиротворяющей простотой их величественных пейзажей. И на этом сходство не заканчивается. В XIX веке наибольшей славой и почетом из всех вин Италии пользовались как раз сицилийская марсала и тосканское кьянти. В XX веке кьянти, как и марсала, обрело мировую известность благодаря миллионам итальянцев, приехавших в Новый Свет и привезших с собой родную культуру. Само слово «кьянти» стало синонимом пузатых бутылей в плетеной корзинке, украшавших столики практически всех итальянских ресторанов вплоть до 1970-х. Отец Билла (эмигрировавший из Апулии) всегда держал под кухонной раковиной большую бутылку кьянти. Каждый вечер во время семейного ужина доктор Несто выставлял ее на стол, чтобы сдобрить небольшим бокалом свою трапезу. Именно с Кьянти началось путешествие Билла по Италии во время подготовки к экзамену на титул Master of Wine. В 1999 году он стал почетным членом Lega del Chianti (Лиги Кьянти). Фрэн познакомилась с этим чудесным местом в 1980-х: учась во Флорентийском университете, она целый год прожила в семье Аникини, это одна из старейших семей виноградарей Кьянти, которая возделывала земли хозяйства Fattoria Le Corti (на высоких склонах в Грече между Руффоли и Ламоле) с 1424 года.

Наше первое совместное путешествие по дорогам вина началось в 2003 году в Каstellина-ин-Кьянти. Бродя по сельским тропам, мы оба влюбились в эту землю — в ее пасторальные пейзажи и в ее культуру. И с тех пор стали приезжать туда каждый год в сентябре, ко времени сбора урожая (*vendemmia*). Билл читал курс виноделия небольшой группе американских студентов, а Фрэн знакомила будущих виноделов с культурой и историей Тосканы.

В 2008 году началось наше сицилийское приключение. Рассказывая историю этого острова, мы обнаружили еще одно сходство между ним и Кьянти. Как и название «Сицилия», слово «Кьянти» у всех на слуху, а вот знаний об этом регионе у людей мало, а те, что есть, зачастую ошибочны. Мы решили, что, прежде чем начинать разговор о производимых здесь винах, следует познакомить читателей с историей образования и развития этой легендарной местности как географического и винодельческого региона. В начале 1930-х годов законодатели расширили зону производства кьянти практически на всю Тоскану, в результате оказались значительно размыты различия между ее историческим центром (с тех пор именуемым Кьянти Классико) и окружающей его территорией (так называемым Большим Кьянти, областью, в итоге получившей исключительное право на использование наименования Chianti на этикетках своих вин), объединяющей множество субзон. Многие наши знакомые — американцы, итальянцы и даже тосканцы — не знают, в чем между ними разница. Стоит отметить, что именно Кьянти стал одной из первых винодельческих зон в истории, границы которой были закреплены на законодательном уровне. Это исторически значимое (но долго оставшееся забытым) событие произошло в 1716 году, за триста лет до выхода в свет книги, которую вы сейчас держите в руках.

Таким образом, в поисках истинной сущности Кьянти мы были полны решимости не идти легкими путями. В поисках ключей к перерождению Кьянти как винодельческого региона мы посетили десятки местных винодельческих хозяйств, поучаствовали в организованных дегустациях вин Chianti Classico и вдобавок изучили исторические архивы и хранилища библиотек Флоренции и Сиены. В рамках своего исследования мы встречались с тосканскими историками и бывшими руководителями консорциума Кьянти Классико. Нам выпала честь побеседовать с местными старожилами-кьянтиджани (*chiantigiani*), семьи которых на правах испольщины веками выращивали здесь виноград. За время своих поездок мы собрали целую библиотеку ценнейших бумажных и электронных материалов (некоторые из них датированы XIV веком). Каждое новое открытие по цепочке приводило нас к следующему, и история Кьянти постепенно обретала четкие контуры, словно статуя, высекаемая из глыбы мрамора. Например, изучая историю земледелия в Кьянти и Тоскане (включая садовый дизайн), мы наткнулись на имя практически неизвестного тосканца Джироламо да Фиренцуолы, жившего во Флоренции в середине XVI века. Именно в его трактате о сельском хозяйстве встречается самое раннее из известных в Италии упоминаний (и весьма высокая оценка) сорта винограда *Sangiovese* (санджовезе) — основы и сущности вин Chianti Classico. Помимо этого, Фиренцуола, как и более поздние авторы, объяснил, как делать вино «в стиле Кьянти» (подробнее об этом позже).

На страницах этой книги изложена цельная история Кьянти, в которую вплетены сделанные в ходе исследования открытия. (Все переводы в тексте выполнены нами, если не будет указано иначе.) Первые четыре главы отслеживают происхождение и эволюцию Кьянти от этрусской цивилизации до современности. Фрэн написала главу 1 «Истоки Кьянти» и главу 5 «Тайные тропы Кьянти» — рассказ от первого лица о наших поездках по региону в сопровождении одного из самых эрудированных местных проводников. Как и в книге «Мир сицилийских вин», мы решили изложить здесь эту и другие главы в стиле повествования, с тем чтобы разноплановые детали нашего исследования (в частности, касающиеся истории и культуры) наполнились жизнью и стали более объемными. Главы 2, 3, 4, посвященные исторической трансформации региона, повествующие о развитии Кьянти с XVII века по сей день, были написаны нами совместно. Билл выступил автором глав о виноделии: 6-й (география), 8-й (виноградарство), 9-й (энология) и 10-й (профили современных винодельческих хозяйств Кьянти Классико по субзонам). Его перу также принадлежит глава 7 «Секреты санджовезе», раскрывающая давно утраченные тайны самого благородного сорта Кьянти Классико. Завершается повествование настоящей детективной историей: в главе 11 «Код Медичи» Фрэн рассказывает о самой запутанной и фундаментальной загадке Кьянти. Предисловие и послесловие тоже написаны Фрэн, следовательно, ее словами начинается и заканчивается наша книга. В своем исследовании мы стремились разгадать тайну и раскрыть истинную сущность Кьянти, поскольку убеждены, что без понимания глубинной сути винодельческого региона нельзя по-настоящему оценить создаваемое здесь вино. Решение преподнести результаты наших изысканий именно в такой форме было продиктовано глубочайшим уважением и любовью к Кьянти и его виноградарям. Меньшего они не заслуживают.

В 1442 году ведущий гражданский гуманист Флоренции Леонардо Бруни завершил свой двенадцатитомный труд «История флорентийского народа». При жизни и после смерти он считался первым современным итальянским историком. Глубокие исследования и обширные знания позволили ему изложить настоящую историю Флоренции от самых ее истоков. Он не хотел пересказывать или принимать на веру древние мифы и легенды. В духе Леонардо Бруни и в стремлении познать истинную суть региона Кьянти мы постарались последовать его примеру.

*Билл Несто, Master of Wine,
и Фрэнсис Ди Савино*

ИСТОКИ КЬЯНТИ

...nomi seguitino le nominate cose...

...имена следуют из природы вещей...

Данте Алигьери,
«Новая жизнь»

Перед вами история винодельческого региона, когда-то именуемого просто Кьянти. Сложная история. Эта земля с ее холмами и долинами, изгибами и поворотами достойна целого романа-эпопеи. Кьянти простирается от Флоренции на севере до Сиены на юге, это местность с необыкновенно красивыми пейзажами и богатым культурным наследием. Это неподвластная времени панорама (*paesaggio*) на заднем плане великолепной фрески эпохи Возрождения. Земля замков, церквей, колоколен, ферм, холмов, дубов, кипарисов, оливковых рощ и виноградников. Именно здесь родилось легендарное (ставшее затем посредственным) вино, известное как кьянти. Этот винодельческий регион пытается вернуть себе собственное «я», отмежевываясь от обширного тосканского апелласьона, которому по закону принадлежит исключительное право на наименование *Chianti* (этот апелласьон мы будем называть Большим Кьянти). Задолго до 1932 года, когда фашистское правительство Италии своим декретом официально присвоило кьянти статус *vino tipico* (типичного вина), «Кьянти» ценилось как особенное вино с каменистых холмов в долинах трех рек между Флоренцией и Сиеной в самом сердце Тосканы: Валь-ди-Пеза, Валь-ди-Греве и Валь-д'Арбиа. Эта местность, оригинальное Кьянти (ныне Кьянти Классико), на протяжении большей части своей истории была вовлечена в конфликты. С XII века Кьянти был полем боя, буферной зоной и границей между двумя воюющими городами-государствами (и их полномочными представителями). Спор о границах винодельческого региона Кьянти, разгоревшийся в XX столетии, известен в истории как *Guerra del Chianti* (Война Кьянти). С началом этого противостояния в первом десятилетии XX века Тоскана стала свидетелем зарождения нового направления научных исследований, в центре которых

стоял единственный вопрос: что такое Кьянти? На основе написанных трудов появились многочисленные карты Кьянти в его разных ипостасях: исторической (*storico*), географической (*geographico*), геологической (*geologico*), энологической (*enologico*), классической (*classico*) и коммерческой (*commerciale*). Это показывает, с каким упорством силы Кьянти Классико и Большого Кьянти вели свои бои как в парламенте, так и на бумаге. Однако сама эта древняя земля, совершенно равнодушная к политике, полемике и нагромождению придуманных человеком сложностей, невозмутимо сохраняла свою пасторальную простоту и историческое богатство. Путешествие к сущности Кьянти мы начнем с изучения *Chianti culturale* (культурного). Эта история — наши поиски настоящего Кьянти.

БОЖЕСТВЕННОЕ ТАИНСТВО

Регион Кьянти всегда был окутан завесой тайны. На исторических картах Тосканы (в разное время носившей имя Тиррении, Этрурии и Тусции) нет определенной местности с таким названием. Топоним «Кьянти» часто появляется где-то к северу от Сиены, а также вблизи таких городков, как Каstellина, Радда, Гайоле², и рек Пеза и Арбия. Этимология самого слова тоже пока неясна. Скорее всего, оно произошло от какого-то корня в языке этрусков — народа, населявшего Этрурию³. Река Арно на севере Кьянти служила естественной северной границей Этрурии. Как минимум с VII века до н. э. территория Кьянти входила в *entroterra* (пригородную зону) таких этрусских городов, как Вольтерра (западная часть), Фьезоле (северная часть), Ареццо (восточная часть), Сиена и Кьюзи (южная часть). Стоит отметить, что Вольтерра, Фьезоле, Ареццо и Сиена являлись четырьмя из пяти диоцезов, в церковную юрисдикцию которых в Средние века входила территория Кьянти (пятым диоцезом была основанная римлянами Флоренция). Если при римлянах главные пути с севера на юг Италии — Франчиджена и Кассия Нова — шли в обход Кьянти, то при этрусках дороги между наиболее важными городами проходили непосредственно по территории этого региона. Даже сегодня эта «дорожная карта» может рассказать немало интересного о взаимоотношениях Кьянти с окружающими городами. Один транзитный путь пролегал от Радды на северо-запад вдоль высоких горных хребтов, мимо приходской церкви (*pieve*) Санта-Мария-Новелла, затем на север мимо города Панцано и наконец сворачивал на запад в направлении Самбуки в Тарванеле-Валь-ди-Пеза⁴. От этого перекрестка ответвлялась еще одна транзитная дорога на север мимо приходской церкви Санто-Стефано в Камполи на холме между долинами Пезы и Грeve, где она сворачивала на северо-запад к городам Меркатале и Сан-Кашано-ин-Валь-ди-Пеза. Третья дорога шла от Вольтерры на восток к Каstellине, затем на северо-восток к Ламоле, после

чего — к Монти-дель-Кьянти (горам Кьянти), где пересекалась с дорогой, пролежавшей вдоль этих гор от реки Арно на севере до стратегически важного города Кьюзи на юге. Такая сеть дорог⁵ предполагает активное перемещение людей и товаров между Кьянти и окружающими его этрускими городами. И действительно, обнаруживаемые в разных местах Кьянти остатки этруских построек служат тому доказательством.

На главной площади Кастеллины, в средневековом замке, располагается небольшой археологический музей сиенского Кьянти (Museo Archeologico del Chianti Senese). В экспозиции представлено множество археологических находок времен далекого этруского прошлого. Как гласит легенда, в январе 1507 года некий крестьянин из Кастеллины, копая яму для посадки винограда, обнаружил этруское захоронение со множеством ценных предметов⁶. Среди них оказалась посуда для вина и другие керамические изделия, использовавшиеся во время мероприятий, схожих с греческими симпозиями (послеобеденными винопитиями с чтением стихов, живой музыкой и прочими усадками для тела и духа). В отличие от Древней Греции и Рима, у этрусков на таких встречах присутствовали жены и прочие родственницы. Среди предметов обихода этруских кьянтиджани (*Chiantigiani*, коренного населения Кьянти) были найдены канфары (чаши для питья на высокой ножке с двумя вертикальными округлыми ручками), выполненные в этруской технике буккери, и киафы (разливательные ложки или чаши для вина с одной ручкой). Канфары часто использовались в ритуальных обрядах в честь греческого бога виноделия Диониса (и этруского бога виноделия Фуфлунса)⁷. Выставленные в музее Кастеллины канфары и киафы были изготовлены за пределами Кьянти, в более оседлых этруских поселениях Кьюзи, Ортебелло и Популонии (два последних находятся на тосканском побережье).

В середине VII века до н. э. этрусская аристократия импортировала вина с греческих островов (в частности, с Киоса в восточной части Эгейского моря) и с берегов Турции⁸. К концу того же столетия этруски сформировали и успешно развивали собственную культуру и индустрию виноделия. Они экспортировали свое изысканное вино и сосуды для него (выполненные в технике буккери) по всему средиземноморскому региону, включая береговую и центральную Францию, Испанию, Грецию, Сирию и Египет. Хотя этруски переняли у греков традицию симпосиев и формы многих керамических сосудов, канфары и киафы, изготовленные в технике буккери, прочно ассоциировались именно с Этрурией и копировались древнегреческими (и кельтскими) гончарами⁹. На греческих керамических изделиях часто встречается изображение Диониса, держащего черную этрускую канфару¹⁰. Гончарные изделия и посуда для вина, выполненные в технике буккери, обнаруживались в захоронениях и других местах обитания этрусков по всей

территории Кьянти, в том числе на крутом холме Четамура в Гайоле (почти 700 метров над уровнем моря) на территории современного винодельческого хозяйства Badia a Coltibuono в регионе Кьянти Классико. Неизвестно, для какого вина этрусские Chiantigiani использовали свои канфары, киафы и другие керамические и бронзовые сосуды: для ввезенного или произведенного на собственной территории. Найденные на территории Четамуры археологические доказательства существования как дикорастущего (*Vitis silvestris*), так и культурного (*Vitis vinifera*) винограда датированы предположительно III веком до н. э. В 2014 году из колодца глубиной 32 метра было извлечено примерно 430 виноградных косточек, относящихся к шести культурным слоям (этрусским и римским)¹¹. В раскопках принимала участие итальянская фирма, специализирующаяся на рытье колодцев, которую пригласила команда археологов из Флоридского государственного университета, Университета Северной Каролины в Эшвилле, Сиракузского университета и Нью-Йоркского университета, возглавляемая Нэнси Томсон де Груммонд. Многие косточки были найдены в сосудах, предположительно брошенных в колодец в качестве жертвоприношений. Рядом лежали монеты, лампы, суставные косточки животных (*astragali*), а также керамические и костяные амулеты для ритуальных гаданий, которые, видимо, проводились на этом возвышенном участке в восточной части Кьянти. Из того же колодца были извлечены этрусская керамическая амфора, глиняная посуда из двух граничащих с Кьянти этруских городов Вольтерра и Ареццо и бронзовый этрусский ковш для вина, а также фрагмент сита. Из-за этих археологических находок, свидетельств религиозной и ремесленной деятельности, осуществляемой здесь при этруских, римлянах и в период Средневековья, де Груммонд и ее команда окрестили это место «храмом этруских ремесленников в Четамура-дель-Кьянти». В то время как наша книга отправлялась в печать, ученые собирались исследовать ДНК, извлеченную из найденных в Четамура виноградных косточек, для определения их сортовой принадлежности. Интересно было узнать, окажутся ли они «родственниками» санджовезе, главного сорта винограда Кьянти.

Когда думаешь о том, сколько дорог проложили этруски по территории Кьянти, возникает вопрос, транспортировалось ли вино отсюда в прилегающие этрусские города. Есть доказательства, что этруское поселение в Пизе возле устья реки Арно служило хранилищем сельскохозяйственной продукции (возможно, включая вино), которую в дальнейшем сплавляли из долины вниз по течению¹². Известно, что, в отличие от греков и переселенцев из Греции в южной части Италии и на Сицилии, формировавших виноградную лозу либо способом *alberello* (альберелло, гобеле), либо низкой обрезкой с опорой на колья, этруски «женили» лозу с деревом (как правило, с вязом,

кленом или тополем)¹³. Говоря о вине и винограднике, они использовали слова итальянского происхождения (*vinum* и *vina* соответственно), но у них было и собственное слово — *ataison* — для обозначения этого местного способа формирования лозы¹⁴. Со Средних веков и до середины XX столетия испольщики в Кьянти применяли способ *alberata* или *maritata*: пускали виноградную лозу виться по стволу и веткам дерева. Интересно, знали ли сами крестьяне, что корни этой традиции уходят глубоко в этрусские слои их родной земли?

Кьянти оставался сельским предместьем для окружавших его этрусских городов. Характер скромных этрусских захоронений в этой местности говорит о том, что еще во второй половине VII века до н. э. здесь селились небольшие семьи, выращивали виноград, оливки, грецкие орехи и бобовые культуры. Учитывая такие местные особенности, как лесистые склоны и каменистая почва, можно предположить, что ведение сельского хозяйства в этом регионе наверняка было сопряжено с большими сложностями, чем на равнинах и в долинах к западу от реки Эльса или на мягких глинистых почвах к югу от реки Арбия. О том, что на территории древнего Кьянти велось сельское хозяйство, свидетельствуют лишь фрагменты бронзовых и железных этрусских орудий для земледелия среди экспонатов археологического музея в Кастеллине. Виноградные косточки, извлеченные археологами из водоносных слоев в ритуальном колодце в Четамуре, обещают пролить свет на некоторые загадки винодельческого прошлого этого региона. Задолго до появления здесь контролируемых зон производства вина этруски использовали естественные ориентиры для разграничения городских и сельских регионов: горы, долины, водные пути и леса. По словам римского историка Варро, они разработали свою топографическую систему, включавшую «стороны света: север, юг, восток и запад»¹⁵. Они поклонялись многим богам, среди которых был Сельванс (обычно изображаемый в образе юноши) — защитник лесов и лесистых местностей Этрурии и хранитель их границ¹⁶. Быть может, если бы в последующие столетия виноградари аутентичного Кьянти чуть больше почитали свое древнее лесное божество, им удалось бы с его помощью отстоять свои границы!

КОММУНЫ И ЗАМКИ

После расцвета и падения Древнего Рима на территорию Тосканы пришли племена с северной части Альп, в том числе остготы (остроготы) и лангобарды (ломбарды). Этрурия и ее развитая культура виноделия были погребены под развалинами и слоем пыли. В числе жертв оказались и этрусские города Фьезоле и Кьюзи. К 800 году франкский король Карл Великий освободил эти земли от лангобардов и рукой папы римского был коронован ве-