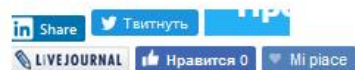




SPAZIOVINO.COM – 22 OTTOBRE 2019

## MAURO VEGLIO

22 Октября 2019



Чистая классика Бароло



Текст: Элеонора Скоулз  
Фото: spaziovino.com

Мал золотник, да дорог. Таково по сути хозяйство Mauro Veglio. Тридцать лет Mauro Велью вместе с женой Даниелой работает не ради громкой славы, но во имя чистых, тонких, интригующих вин. За два часа пребывания в хозяйстве я еще раз нашла подтверждение тому, что для выпуска выдающихся вин недостаточно выдающегося терруара. Нужен чуткий, восприимчивый винодел. Mauro Велью такой, и его вина – будь то дольчетто или бароло-крю – несут идею места и заряжают эмоциями.

Конец июня. Пьемонт накрыло волной невыносимой жары. В Ланге плюс сорок. Не доезжая до Ла Морры, мы заворачиваем в Кашину Нуову, где живут Mauro и Даниела Велью. Тут же под их домом находится винодельня. Время послеобеденное, нещадно палит солнце. В Mauro Veglio я скрепя сердцем отказываюсь от своих принципов. Я не прошу пройтись по виноградникам – то без чего не обходится ни один визит. Этот зной превыше моих сил, да и, наверное, сил Даниелы, которая нас встречает. Оправдываю себя тем, что один из ключевых виноградников – крю Арборина – находится у стен дома и прекрасно виден из окна. А пока мы идем на винодельню.

За дверями винодельни температура спускается до комфортных двадцати пяти. Стоит грохот. Работает передвижная линия по розливу. Сегодня бутилируют Barolo Castelletto 2016, крю из Монфорте. За десять дней все вино хозяйства будет розлито по бутылкам, затем линию уберут. В следующий раз она будет грохотать через год.

В цеху работают несколько молодых людей. Даниела знакомит с племянником Алессандро. Он из рода Вельо – сын брата Мауро. У Алессандро было свое винодельческое хозяйство Alessandro Veglio. В 2017 году оно слилось с Мауро Veglio. Теперь Алессандро полноправный член в Мауро Veglio и, по-видимому, тот, на кого в будущем перейдет миссия продолжать семейное виноделие.

Цех на входе имеет несколько предназначений. Сейчас бутилируют вино, а по осени его используют как бродильный цех. В одной стороне стоят ротомасераторы – горизонтальные круговращательные чаны, где сусло настаивается на мезге. Бродильные чаны и ротомасераторы были куплены в девяностых, в первые годы работы хозяйства, и до сих пор отлично работают.

Мауро Вельо не собирался быть виноделом. Его отец был фермером, выращивал овощи-фрукты и виноград, продавал виноматериалы. В 1986 году отец перенес операцию, которая не позволила вернуться к работе. Двадцатипятилетнему Мауро не оставалось ничего другого, как заменить отца. Впоследствии дом вместе с винодельней по праву наследования отошел к старшему брату. Мауро, уже вместе с Даниелой, к тому времени не представляли себя без производства вина. Они построили винодельню под собственным домом. Так в 1992 году родилось хозяйство Mauro Veglio.

Рядком у стены стоят миниатюрные стальные чаны. Они для ферментации бароло с отдельных виноградников. Размеры чанов специально подогнаны под каждый крю. Даниела указывает на один: он для бароло Rocche dell'Annunziata – одного из самых именитых участков в Ла Морре. Если другие участки в Аннунциате при наследовании распределяли на части, то Рокке никогда не делили, считали особенным. И все-таки он дошел до наших дней очень раздробленным, у него много владельцев. Вельо имеет меньше полгектара. Чаны стоят парами. В одном вино ферментируют, а другой нужен, когда вино переливают.

Даниела открывает тяжелую дверь. Мы переходим в самую глубь винодельни, где еще прохладнее. Здесь вино созревает – в бочках и бутылках. Бароло выдерживают столько, сколько положено по правилам. Ограниченное помещение не позволяет держать его дольше, правда, есть новость. С урожаем 2016 года Barolo Rocche dell'Annunziata станет ризервой, оно будет находиться в погребе на два года дольше.

У одной стены породы оставлены обнаженными. Они влажные, по ним стекает вода, несмотря на сухую жаркую погоду. Здесь залегают водоносные горизонты, объясняет Даниела. Подземные водные запасы очень характерны для крю Арборина, к которому примыкает винодельня. Вина из Арборины – всегда освежающие и очень живые.

Я замечаю две амфоры. Интересно, они для экспериментальных винификаций или уже используются в производстве? Пока ведутся эксперименты. С ними работают два года, результаты отличные.



– Они – как дуб, но не дают винам дубового привкуса. Наши амфоры керамические, не терракотовые. Совершенно инертный материал, который не привносит посторонних вкусов, но очень хрупкий. Баррики мы можем укладывать в несколько этажей, перекатывать, легко мыть с помощью моечного аппарата. С амфорами же надо обращаться очень аккуратно, они такие хрупкие, – замечает Даниела.

И все-таки амфорное вино от Mauro Veglio в ближайшее время не выйдет. Делать бароло в амфорах нет смысла. По правилам бароло должно выдерживаться в деревянных бочках полтора года, поэтому амфоры тут лишние. Делать совершенно новое вино за рамками зоны?

– Начнут думать, что мы примкнули к натуральному движению, а мы этого не хотим. Вина должны быть натуральными, согласны, но они должны быть чистыми. И без осадка, потому что осадок не всегда есть хорошо. Это наш личный вкус. Идея натурального движения сама по себе у нас не вызывает возражений. Возврат к природе необходим. Мы все должны немного изменить жизнь, сократить загрязнение окружающей среды, однако не тем способом, за который ратуют натуралы. Мы не используем в производстве вин дополнительных ингредиентов, в этом отношении мы производим натуральное вино. Не осветляем вина, для фильтрации используем тангенциальные фильтры новейшего поколения, они действуют самым мягким образом. В винном осадке собраны дрожжи, бактерии, остаточные от ферментации вещества, которые могут также быть токсичными. Вино должно быть чистым и бактериологически стабильным. Сейчас есть много способов, которые не травмируют и не загрязняют вино.

Вельо не принимают пропаганды некоторых хозяйств, что если вино ровное и чистое значит оно индустриальное, что натуральные вина должны быть с духом и осадком. Можно делать вина классические, натуральные и чистые, считают Вельо.

Короткий тур по винодельне закончен. Мы возвращаемся в просторную комнату, которая одновременно служит кухней, местом приема посетителей, проведения дегустаций и магазином. Из окна виден виноградник Арборина, его южный склон, который затем поворачивает на восток. Участок Вельо легко определить по аккуратным, упорядоченным рядам лоз.

– Даже в этот жаркий день видно, как колыхнутся листья. Здесь всегда движется воздух. Он приходит с реки Танаро, освежает и убирает влажность. На этом винограднике лозы большие, с ярко-зеленой листвой, сочными ягодами, – указывает Даниела.

Ряды с лозами обернуты сеткой. Они против града, который в последние годы стал настоящей проблемой в Бароло. Также небольшой тени от сетки хватает, чтобы защитить виноград от чрезмерного солнца. Порой после облаков и дождя резко приходит жара. Солнце обжигает ягоды, оставляя на коже маленькие шрамы. Они, в свою очередь, собирают горечь, которая передается вину. Сетка не допускает возникновения подобных дефектов. Ее используют на всех виноградниках Mauro Veglio, будь то Дольчетто, Барбера или Неббиоло.

Мы начинаем дегустацию с Dolcetto d'Alba 2017, между тем Даниела рассказывает о Дольчетто.

– Дольчетто делают, потому что его делали всегда. Да, это повседневное вино, но если посчитать, сколько работы стоит его произвести, то цена на бутылку выходит заниженной.

Дольчетто в зоне Бароло стал изгоем, его перестали спрашивать. Если раньше дольчетто начинали продавать в сентябре, к декабрю вино заканчивалось. В последние годы продажи остановились. Даже те, кто приезжают дегустировать на винодельню, особенно из Северной Европы, сразу отказываются от дольчетто, вместо этого просят барберу. Барбера стала «международным» вином – яркие фрукты, мало танинов, привлекательный вкус. Да и на бароло изменился вкус. Просят более мягкое вино. Однако изменить бароло в одночасье невозможно, на его выпуск требуется четыре года. А главное – характер вин диктуется не покупателями, а местом происхождения урожая, которое не поддается внешним манипуляциям.

– Хозяйства, как наше, имеют все виноградники в собственности или максимум в аренде. Все начинается с виноградника. Однажды наши родители продавали больше Дольчетто. Он был посажен повсюду, также Барбера. Мы и сегодня держим Барберу на особом участке. Он находится в самом центре Арборины, то есть на краю Бароло, лозам более 50 лет. В остальном, где подходили участки, мы пересадили их на Неббиоло, который имеет иной от Дольчетто и Барберы потенциал.

Сейчас у Mauro Veglio 19 гектаров виноградников, поделенных между коммунами Ла Морра, Монфорте и Бароло. В Ла Морре и Бароло владения происходят от семьи Мауро и Алессандро, в Монфорте – наследство Даниелы. Покупать новые участки в последнее время не представляется возможным.

– Цены вышли за рамки разумного, они для инвесторов. В итальянском даже нет такого слова, потому что у нас нет investors. Раньше могли купить что-то у соседа, как, например мы сделали в Монфорте. Докупили соседский участок, чтобы получить цельный виноградник. Сейчас, к сожалению, возможности очень ограничены из-за цен.

Даниела открывает две барберы – Barbera d'Alba 2018 и Barbera d'Alba Cascina Nuova 2016.

– Барбера из Альбы более понятная по сравнению с Barbera d'Asti. Но поскольку наши клиенты привыкли к качеству бароло, то и от барберы они ожидают высокого уровня. Наша барбера имеет насыщенный вкус, она продается хорошо. Дольчетто на ее фоне более танинный, барбера более мягкая. Разница в цене два евро, и если покупатели хотят повседневное вино, берут барберу, даже если дольчетто дешевле.

Виноград для Barbera d'Alba растет в Ла Морре у Кашины Нуовы и немного в Серралунге в Синио. Участки выходят на север, лозам порядка двадцати лет, вино не знает бочек. Идея Barbera d'Alba – легкость, свежесть, фруктовость, хотя его не назовешь простым. Вторая барбера – Cascina Nuova, участок в самом центре краю Арборина в Ла Морре и старые лозы, посаженные в шестидесятые годы. С вином обращаются по-другому, выдерживают в барриках, новых и использованных, как требует серьезная структура Cascina Nuova.



Новая ферма, как переводится Cascina Nuova, – это группа домов, выходящих в общий двор. Однажды у фермы был один владелец, но со временем ее поделили на части. Одну часть купил отец Мауро в 1979 году. Купил по ипотеке с 30-летней рассрочкой, фиксированной ставкой пять процентов и условием соблюдения сроков платежей. За один несвоевременный платеж он мог потерять собственность. В первые годы и без того небольшие заработки уходили на выплату ипотеки, было очень сложно. В это время все продавали имущество, уезжали в города, потому что жизнь в деревне была на грани выживания. Зато к концу срока выплаты казались смешными. За тридцать лет рыночная стоимость недвижимости поднялась в 4-5 раз.

Анджело Вельо был крестьянином и не умел делать ничего другого. Он выращивал зерновые, кукурузу, у него были животные. Всю жизнь работал на земле, никогда не бывал в отпуске. Жизнь была полна тягот и лишений. Кажется, что так жили сто лет назад, но это было в семидесятые годы. Культуры производства качественного вина не существовало, оно было окисленным, но считалось хорошим. «Вино хорошее, потому что сделано из моего винограда, я сам сделал это вино, оно не может быть плохим». Революция случилась в восьмидесятые, когда виноделы начали путешествовать, сравнивать свои вина с другими, особенно с французскими, приходиться к пониманию настоящего качества.

– Мы сыграли свадьбу в 1987 году, переехали жить в Кашину Нуову. Начали видеть, как наш сосед Элио Алтаре получал первое признание. Мы ездили на разбитом фиате 127 модели, а тут приезжали большие мерседесы. Вино Алтаре тогда казалось чем-то невероятным. Оно было чистым, свежим. Сейчас это норма, но тогда было делом невиданным. И еще он работал на виноградниках, срезал зеленые грозди и бросал их на землю. Тогда все ходили в церковь, просили у бога щедрого урожая. Тут бог дает тебе виноград, а ты его выбрасываешь. В условиях, когда все едва выживали, выбрасывать виноград считалось большим грехом, – вспоминает Даниела.

– Живя здесь, мы видели, чего достиг Алтаре. В начале девяностых отец Мауро разделил имущество. Мауро начал строить свою винодельню. У нас не было денег заплатить нотариусу. Я работала в банке, получала зарплату, но ее не хватило. Мы понемногу откладывали, поднакопили денег и наконец с урожая 1992 года начали выпускать вина Mauro Veglio.

В 1992 году были произведены первые пять тысяч бутылок бароло, остальной виноград был продан. В девяносто третьем к пяти тысячам бутылок бароло прибавились две тысячи Barolo Rocche dell'Annunziata. Годом спустя были добавлены четыре тысячи бутылок Barolo Arborina и Barolo Gattera. В девяносто шестом наконец были сделаны вина со всех виноградников, включая Castelletto из Монфорте. Отец Даниелы, у которого не было сыновей, доверил Мауро свои виноградники в Монфорте.

Даниела единственная дочь в семье. Ее отец всегда думал, что рано или поздно ему придется продать виноградники. Женщины в то время почти не возглавляли винодельческие хозяйства.

– Помимо менталитета вопрос упирался в физическую силу. Не было денег нанимать рабочих, поэтому ты сам должен был взрыхлять землю, проводить обработку виноградников. Сейчас есть тракторы, а раньше, чтобы опрыскивать лозы, брали длинный-предлинный шланг и тащили его по винограднику, либо несли за спиной тяжелый насос. Немногие женщины могли с этим

физически справиться. Тогда я терпеть не могла работать на виноградниках. Хваталась за любую возможность читать, учиться, чтобы уехать из дома. Но в конце концов осталась и довольна жизнью.

Мауро и Даниела переняли от Элио Алтаре не только как выпускать новый, чистый стиль бароло, но и как управлять виноградниками. Изменили способ формирования лоз, сократили урожайность.

– Раньше старались получать как можно больше винограда. На виноградниках оставляли самые длинные лозы. Были виноградники, которые называли ожерелья. Побег одной лозы рос до другой, они сплетались, как лианы. Были лозы длиной по 25 метров, иногда доходили пятидесяти. Такие лозы нельзя было коротко обрезать. Как только их начинаешь обрезать, половина умирает. Приходилось делать обрезку постепенно. Такие виноградники потом первыми заменяли на новые, по современной системе посадки.

Даниела наливает Langhe Nebbiolo Angelo 2017. Некоторые участки Неббиоло, с которых поступает урожай для этого вина, выходят на север, поэтому там нельзя делать бароло. Другие участки входят в реестр Бароло, но лозы молодые, им позволяют давать чуть больше урожая, что не подходит для вина бароло, но приемлемо для вина ланге. Идея Langhe Nebbiolo Angelo как раз в том, чтобы показать легкую сторону Неббиоло, который можно пить на аперитив или как летнее красное вино.

– Традиционно вино оставляли долго бродить, делали так, чтобы оно было танинным, тяжелым. Раньше делали все, чтобы подчеркнуть эти характеристики Неббиоло. Сейчас больше внимания уделяют легкости, равновесию, поэтому суслу проводит меньше времени в контакте с кожицей, температура брожения ниже и проходит при возможности в чанах, где температуру можно контролировать. В этом отношении новые технологии нам помогают. Сейчас много хозяйств, где выпускают элегантные неббиоло.

На минуту заходит Мауро Вельо. Я, дегустируя неббиоло, замечая, что есть хозяйства, которые не слишком утруждают себя поддерживать качество базовых вин. Но это не случай Mauro Veglio.

– Мы выпускаем одиннадцать вин и знаем, что это много. Но как только мы перестанем верить в какое-то из них, я перестану его делать, – говорит Мауро.

Пришло время дегустировать бароло. В хозяйстве их пять – одно как ассамбляж виноградников и четыре бароло-крю. Пока Даниела наливает Barolo 2015, она рассказывает, что на производство каждого бароло-крю идет урожай с самых старых лоз с самых лучших участков на винограднике, а все остальное смешивают в общем бароло.

– Бароло – микс разных виноградников. Это Аброрина, Гаттера, Рокке делл'Аннунциата и Каstellетто. Оно объединяет элегантную сторону участков Ла Морры, танины и силу Монфорте. Это самое цельное бароло, с классической идеей производства. Раньше, когда важные хозяйства выпускали бароло, они уделяли внимание тому, откуда происходит урожай. Смешивали партии из разных мест, чтобы получить наиболее полный вкус. Нам повезло, что у нас тоже есть виноградники в разных деревнях, поэтому мы можем делать классический ассамбляж бароло, – делится Даниела.



Это бароло действительно интригует. В нем различаешь нюансы, которые то и дело меняются. Оно то утонченное, то насыщенное, то показывает фруктовую сторону, то меняется на минеральные оттенки. Оно держит тебя на взводе.

– Бароло – примадонна, которая не позволяет отвлекаться. Бароло невозможно пить на празднике, с музыкой, с шумом, разговорами, потому что ты не можешь сконцентрироваться. Бароло требует полного внимания. В этом его красота. Другие вина могут быть замечательными, но они более монотонные. В бароло есть все, и постоянно находится что-то новое. Иногда думаешь, пробуешь один раз, второй, и целый вечер пытаешься решить, нравится оно тебе или нет. Но то, что оно завладело твоим вниманием, поймало тебя, уже само по себе прекрасно.

Следует Barolo Arborina 2015 из Ла Морры. Все бароло в Mauro Veglio выдерживают в барриках, но никогда не на 100% новых. Доля новых бочек зависит от винограда. Для просто Barolo она составляет 20%, для Arborina, Gattera и Castelletto – 30%, а самое структурированное Rocche dell'Annunziata выдерживают на 50% в новом дубе.

– За годы мы научились использовать баррики по несколько раз. Их надо хорошо мыть, поддерживать в идеальном санитарном состоянии. Они не остаются долго пустыми. После выдержки мы переливаем вино в ноябре-декабре, когда к выдержке как раз готовы новые вина. Мы покупаем бочки напрямую из Франции. Работаем с бондарней Taransaud, всегда имеем стабильные результаты.

Бароло из Арборины получается воздушным. На больших дегустациях оно порой теряется, но легкость, свежесть, грация и фрукты – отличительные его характеристики.

Barolo Castelletto 2015 – полная противоположность. Виноградник в Монфорте. Здесь больше танинов, твердого характера, даже если Mauro всегда стремится делать его не слишком тяжелым.

Barolo Gattera 2015 – возвращение к мягкости Ла Морры. Два участка находятся у ливанского кедра – известной достопримечательности Ла Морры. Земли здесь больше похожи на земли Кастильоне Фаллетто. По сравнению с Арбориной и Рокке это бароло отличается теплым, пряным характером.

– Многие годы наши клиенты говорили, что Гаттера более зрелое, как будто развивается быстрее других бароло. В реальности оно таким рождается и не меняет характеристик на протяжении долгого времени. У Гаттеры всегда теплый вкус, это идеальное зимнее вино, – указывает Даниела.

Напоследок оставлено Barolo Rocche dell'Annunziata 2015. Несмотря на то, что оно из Ла Морры, это самое насыщенное из всех бароло в Mauro Veglio. Как уже рассказывала Даниела, Рокке делл'Аннунциата – один из самых ценных крю Ла Морры. С урожая 2016 года Barolo Rocche dell'Annunziata станет Riserva, его будут выпускать в продажу на два года позднее.

К нам вновь присоединяется Mauro. Он говорит мало, рассудительно и неторопливо, но с Рокке он открывается.

– Рокке – это элегантность Арборины и сила Кастеллетто. Оно всегда такое. Виноградник очень маленький, мы выпускаем всего две тысячи бутылок. Даже если оно самое концентрированное и немного закрытое, оно продолжает быть утонченным и элегантным. С некоторыми крою есть риск, что высокая концентрация ведет к ускоренному созреванию вина, но здесь эволюция цельная. Нельзя сказать, что вино мощное, потому что в нем всегда есть утонченность.

– Пятнадцатый как винтаж уже достаточно готовый. Он не очень танинный, не очень сложный в понимании. Шестнадцатый был идеальным. Снег, дождь, тепло, все случилось в свое время, сбор прошел отлично, брожение шло без проблем, надеемся, что бутылки это покажут. Мы сейчас бутилируем Barolo Castelletto 2016. Хочешь попробовать? – говорит Мауро.

Это первая моя антеприма бароло 2016 года. Хотя вино еще находится в стрессе от бутилирования, оно потрясающе уравновешено, без единого угла или шероховатости.

Мы прощаемся с Даниелой и Мауро, я уезжаю воодушевленной. Не перестаю думать, насколько этим замечательным людям дорого виноделие, насколько цельными, чистыми и эмоциональными получаются их вина. Вина Mauro Veglio настолько же про Ла Морру и Монфорте, насколько и про саму семью Вельо.