

Οινόσθήκη • Enoteca • Oenothèque • Enothek • Enoteche

ЭНОТЕКА

#1-2(61) 2008

В МИРЕ
ЭЛИТНЫХ
ВИН

Светлана
Вахарова:
"Не хочу быть
героиней
одного образа"

Эмилия-Романья:
вина en face

Rivetto: сто лет
пьемонтчества

Grappa italiana:
к сердцу через
желудок

Древние
символы
Диониса





ALABIA
n. 0.200
97809

Serie F
VILLA de VARDIA
DIAVA n. 10

0696

VILLA de VARDIA

Menu
VILLA de VARDIA
DIAVA n. 10

Если итальянцу подарить бутылку русской водки, он будет пить ее, смакуя, после обильного воскресного обеда – грамм по сто за раз, не больше. И, смакуя, будет уверен, что так помогает своему желудку справиться со всем ранее съеденным. Водка, по аналогии с национальными крепкими ликерами и граппой, считается в Италии «дигестивом» – средством, способствующим пищеварению. Пытаясь проверить медицинские свойства «дигестивов», мы проследили их путь к итальянскому сердцу.

ЕВГЕНИЯ СЕЛИЩЕВА
ФОТО АВТОРА

Grappa italiana

к сердцу через желудок

Народная итальянская мудрость уверяет: «Еда – это не шутки», «За столом не стареют» и «Что съедено – не потеряно». Возведенная в ранг национального призвания, любовь к еде управляет здесь светилками и властна даже над временем. На планете «Италия» нормальные люди обедают с часу до трех, а остальные – в «Макдоналдсе», и Новый год здесь не принесет удачи, если в полночь, после завершающих праздничный ужин торта и шампанского, не поешь чечевицы с колбасой. Ближе к полудню сидящие дома итальянские «мамы» принимаются обзванивать работающее в офисах потомство, чтобы составить обеденное меню с учетом пожеланий всех членов многочисленного семейства. Неудивительно, что привыкшие к столь серьезному подходу итальянские бизнесмены, даже вылетая в длительные заграничные командировки, забывают ручную кладь пастой и соусами строгой необходимости – чтобы и на чужой земле чувствовать себя в своей тарелке. Еда в итальянском понятии – это «небольшое» напоминание о празднике в серости повседневной рутины. А так как напоминание это, по самой своей национальной природе не такое уж незначительное, в выходные, «красные» дни календаря и на каникулах приобретает еще большую основательность, то неудивительно, что одним из экзистенциальных вопросов здесь становится вопрос пищеварения. Пищеварение и забота о его качестве – одна из самых устойчивых тем для разговоров в офисе, в автобусе, в театре... Итальянцам есть что обсудить: связанные с пищеварением проблемы они решают креативно, не только и не столько банальным «Мезимом» – здесь на помощь желудку брошены силы производителей граппы и целой гаммы ликеров, так называемых amaro («горький») или digestivo («способствующий пищеварению»). Этакая альтернативная народная аптека.

В погоне за долголетием

Копнув самую малость в историю граппы, обнаруживаем, что этот дистиллят был открыт в Средневековье алхимиками, искавшими секрет долголетия и «воды жизни» (в итальянском языке acquavite до сих пор обозначает продукт дистилляции винного материала, зерна, фруктов, а на русский переводится как «водка»). Поначалу полученный напиток использовался исключительно в качестве лекарства – считалось, что он придает сил и замедляет процесс старения, а первое появление его на обеденном столе относится к XVI веку. В этом новом качестве граппа начинает распространяться в северно-восточной части Италии, ближе к Альпам (хотя зона ее изобретения, по некоторым источникам, находится южнее – в Салерно, недалеко от Неаполя), что вполне объяснимо с климатической точки зрения. Греться – ну не на юге же! Народная популярность нанесла немалый урон престижу граппы: на про-

тяжении десятилетий изготавливавшаяся кустарным методом, из произведения алхимиков она превратилась в некое подобие нашего самогона – напиток всем известного и многими любимого, но совсем не эlegantного и совершенно не аристократического. Государство, естественно, устраивало на «самогонщиков» гонения: пастухи и охотники, бродившие по альпийским склонам, особенно о качестве продукта, понятное дело, не заботились. Граппа была мутная, желтоватая, и главным ее достоинством считалась крепость, ни о какой помощи пищеварению речи тоже не шло – говоря по-русски, пили ее «для сугреву».

Горькие ликеры и настойки с пищеварением, по крайней мере на первый взгляд, имеют куда больше общего, так как изготавливаются на основе растений, которым и в наши дни присваиваются лечебные свойства. Кора хинного дерева, листья чертополоха, цикория, ягеля,





цветы одуванчика – лишь немногие ингредиенты сложных рецептов, которые включают множество редких, известных лишь аптекарям да ботаникам наименований и обычно производителями держатся в секрете. Выбор подобных напитков чрезвычайно широк, но все они торьки на запах и вкус (некоторые кажутся настоящими текарствами), а потому должны способствовать выработке желудочного сока.

Одна из самых популярных горьких настоек – Fernet Branca, в изготовлении которой используются помимо обычных для этого рода напитков ингредиентов вроде оры хинного дерева другие особые травы и корни (алоэ, шафран), зачастую импортируемые из зарубежных стран. Полный же состав Fernet Branca – производственная тайна, да и история этого дигестива полна загадочных обстоятельств. Например, известно, что в середине XIX века Fernet использовался как средство против элеры. Само же название, по одной из версий, происходит от словосочетания fer net – «чистое железо» в миланском диалекте: говорят, для придания прозрачности напитку в бочки из французского дуба, куда помели смесь необходимых трав и спирта, погружали раскисленный железный шест. Массовое производство стойки началось в 1854 году по инициативе миланского предпринимателя по имени Бранка, угадавшего Fernet интересный и перспективный продукт. Возможно, те тогда было ясно: чем больше тайны окутывает лебные свойства настойки – тем большую популярность она сможет завоевать.



Показания к применению

Дискуссий по поводу действенности дигестивов немало среди самих же итальянцев – полемика разворачивается в основном между производителями и диетологами. Директор Исследовательского центра дегустаторов и автор нескольких книг о граппе Луиджи Оделло присваивает граппе, как любому другому алкогольному напитку, «некоторые способствующие пищеварению свойства», обусловленные «общим воздействием на нервную систему». «В небольших количествах алкоголь успокаивает, положительно влияет на желудочную секрецию и улучшает тем самым работу желудочно-кишечного тракта. Особенно действенна граппа с добавлением использующихся в медицине растений: руты, шалфея, ревеня, остро красного перца. Но в любом случае целебные свойства граппы раскрываются и усиливаются обстановкой, в которой она пьется: медленное послеобеденное смакование напитка и неспешная беседа вместе способны творить чудеса».

Подобное объяснение кажется, конечно, слишком «чудесным» диетологу и основателю Исследовательского центра по проблемам питания Мауро Дестино, который с алкоголем по-научному суров: «Так называемые дигестивы – это недоразумение. Я бы даже сказал, опас-

ный миф. Ликеры, настойки, граппа и подобные им продукты в основе своей прежде всего имеют алкоголь, доза которого никак не меньше 27%, а в случае дистиллятов обычно выше 40%. На мой взгляд, многие люди, зная о существовании некоторых медицинских препаратов, призванных способствовать пищеварению и имеющих в своем составе алкоголь, просто путают их с обычными доступными в продаже настойками и ликерами. Разница здесь в процентном отношении – в случае настоящих целебных средств процент алкоголя не превышает десяти. Что касается целебных растений, которые используются в изготовлении алкогольных настоек, то и здесь должен огорчить: содержание их в подобных напитках настолько мало, что какой-либо положительный эффект просто исключен. Ну а в случае чрезмерного употребления граппы и прочего мы добиваемся только того, что раздражаем слизистую желудка и разрушаем печень. Вот и все».

Ситуация, в общем-то, знакомая на примере оживленных дискуссий о пользе и вреде шоколада, кофе, вина – да любого, даже безобидного на первый взгляд, продукта. Наука может утверждать одно, а повседневная практика даже в отсутствие обоснованных аргументов осмеливается ей противоречить. В конечном итоге, реакции организма настолько сложны и складываются из такого множества составляющих, что нельзя сбрасывать со счетов обычное умиротворение, способное подчас перевесить и закисляющее действие сахара, и разрушающее действие этилового спирта.



Путь к сдержанности

«Дело не в пищеварении, дело в граппе!» – восклицает Элвио Бонолло, представляющий четвертое поколение самой именитой в Италии династии производителей «воды жизни». – Любители этого продукта, возможно, и присваивают ему некоторые медицинские свойства, но употребляют они его, конечно, не поэтому. Здесь важен психологический аспект, социализация. Пропустить стаканчик после обеда, когда внимание больше не концентрируется на самой еде, – это возможность побыть вместе с семьей и друзьями. Выхватить из повседневности момент спокойствия и удовольствия: ощутить полноту ароматного букета, поделиться тем, что чувствуешь, какую ноту улавливаешь – в дегустации граппы крайне важен обонятельный момент. Этим, например, граппа отличается от водки, которая как классический дистиллят должна сохранять чистоту, незамутненность, кристальность. В производстве граппы, хотя получают ее тем же способом перегонки, важно донести полноту ароматов, добытых из виноградных выжимок (кожица плодов с небольшим количеством мякоти), которые, естественно, будут различными в зависимости от сорта растения, от технологии, но главное, от фантазии мастера дистилляции».



Еще 30 лет назад подобная презентация граппы показалась бы, по крайней мере, надуманной, а то и просто смешной. Современным производителям этого напитка приходится в прямом смысле бороться с его «темным прошлым», в котором укоренилось представление о граппе как о мутноватой жидкости, призванной снабжать калориями и согреть. Переплавить привычные ассоциации в новую форму и придать граппе рафинированный, изысканный и элегантный облик – дело непростое. Вопрос правильного сочетания технологических достижений с традициями, вопрос правильной коммерческой стратегии, одним из элементов которой как раз может считаться продвижение граппы в качестве «диджестива для медитации».

Сложность производства «воды жизни» заключается в обработке первичного сырья – обычно это виноградные выжимки, а конечное качество продукта во многом зависит от опытности и креативности так называемого «мастера дистилляции». Виноградный материал, подверженный скорой порче, должен сохранять полноту ароматной свежести до самого момента попадания в перегонный куб – только так у специалиста будет возможность «изъять» ароматы один за другим и составить из них неповторимый букет: при условии, конечно, что он сумеет не «пережечь» материал. Сплетение расчлененных и сочлененных труб, вместе образующих перегонный аппарат, представляет собой зрелище живописное и возвращающее нас к алхимии как на уровне визуальном, так и в смысле чудесного сочетания технологии с фантазией: по утверждению специалистов, выбор и правильное производство каждого конкретного



куба (в том же хозяйстве Бонолло современные агрегаты соседствуют с историческими, исправно действующими) – дело длительной практики и близкого знакомства с особенностями каждой конкретной лозы – Шардонне, Муската, Каберне, Пино, Просекко... Говорят, что по вкусу вина можно узнать родившую его лозу и территорию ее происхождения, а по вкусу граппы – имя человека, ее создавшего. Технология еще больше усложняется при переходе от молодой граппы к выдержанной, призванной впитать в себя аромат французского дуба или, например, ясеня (приобретая медовые тона и особую округлость вкуса), а также при смешивании виноградных выжимок разных лоз – при создании так называемых блендированных сортов граппы.

«Мы настаиваем на презентации граппы как напитка со сложной философией, требующего от потребителя внимания и тонкого вкуса, – поясняет Эннио Бонолло. – Причем уровень сложности граппы зависит от ее типа. Граппы молодые достаточно доступны и для «новичка», граппы блендированные и выдержанные рассчитаны скорее на опытных любителей. Как бы то ни было, продажи последних лет убедили нас в высоком потенциале этого продукта: он нашел свою нишу на рынке крепких алкогольных напитков и благодаря чрезвычайно широкому спектру возможных ароматов привлекает самых разных покупателей. С удивлением мы обнаружили, что граппа пользуется популярностью даже в среде молодых людей 25–30 лет, несмотря на то, что в массовом сознании новое поколение все больше ассоциируется с пивом и алкогольными коктейлями – напитками совсем другого уровня. Пьющие граппу обычно имеют достаточно высокий культурный уровень и, в общем-то, неплохой доход. Продажи нашего на сегодняшний момент самого изысканного продукта Of Amagone Barrique – выдержанной граппы на основе местной фриульской (область Фриули на северо-востоке Италии) лозы Амароне, доступной потребителю только через заведения самого высокого уровня: элитные рестораны, отели, лучшие винные бутики, в прошлом году выросли на 50%, а это значит, что клиент – найден. Ну и конечно, у граппы много перспектив в смысле географическом. На данный момент примерно 80% продукта идет на национальный рынок – причем тут тоже есть различия: в центральной и южной частях Италии успех граппы – явление последних нескольких лет. Исторически же это напиток суровых альпийцев. На юге – там свои особенности, куда более близкие к восточным традициям, научившим ценить и использовать специи, а не травы. По сути, южные итальянцы были для нас недавно как будто бы иностранными клиентами. Оставшиеся 20% расходятся в основном в альпийской зоне со сходными традициями: Швейцарии, Бельгии, немного в Германии...»

Судя по всему, в ближайшее время граппа все активнее будет пытаться добраться до российского сердца, а заодно в качестве диджестива – и до желудка. Но даже если лечебные ее свойства окажутся мифом, будем надеяться, что она принесет в российскую действительность немного солнечного тепла и чудесной итальянской способности наслаждаться ароматом и вкусом, который миг – и растаял, сохранять его внутри и питать им жажду деятельности, жажду открытия, жажду жизни. Как гласит итальянская мудрость, «жизнь слишком коротка, чтобы пить плохое вино». 🍀