

simple ■ СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

# wine news

**БУРГУНДИЯ** СПУСКАЕТСЯ  
С НЕБЕС НА ЗЕМЛЮ

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА:** НОВАЯ  
РЕАЛЬНОСТЬ НА ДЕГУСТАЦИИ

ВСЕ БЕЗ УМА ОТ ЧИЛИ:  
**ERRÁZURIZ** ОТ ОКЕАНА ДО АНД



русский виски

# КРУТОЯР

вызов стереотипам

< 785427 401272 >



# По следам Элизабет **Тейлор** и Ри- чарда **Брэнсона**



## На остров Искья стоит отправиться вне сезона, до наплыва туристов — чтобы изучить местные виноградники и поправить здоровье в термальных источниках.

Ещё греки, первые поселенцы острова, называли Искью местом виноградников и вина. В местном музее археологии можно увидеть сосуд VIII века до н. э., происходящий предположительно из Родоса, на котором нацарапана надпись: «Чаша Нестора я, приятно пить из меня. / Тот, кто пьёт из чаши сей, он сразу / Желанием увенчанной короной прекрасной Афродиты будет захвачен». По мнению некоторых учёных, она отсылает к знаменитой золотой чаше из «Илиады» Гомера, другая версия говорит о том, что это понятие существовало в устной традиции независимо от «Илиады», а надпись на чаше была начертана во время игры на одном из симпозиумов, когда на передававшемся по кругу сосуде нужно было оставить подобие стихотворения. Впрочем, одно известно точно: Искья до сих пор является островом с большим количеством виноградников, и многие из них разбиты на террасах склонов. Одни из самых живописных принадлежат **Casa D'Ambra**, которая ведёт свою историю с 1888 года.

Несмотря на то что сам остров популярен у туристов уже несколько десятилетий, он неожиданно сохранил абсолютно «деревенский» стиль жизни: здесь нет площадей с бутиками международных люксовых брендов, всё размеренно, без излишнего пафоса [особенно в низкий сезон — начало весны или позднюю осень], но очень-очень красиво. Как на любом острове, здесь особое значение имеет место, из которого будут совершаться поездки по местным виноградникам и прочим достопримечательностям [хоть и виллу Висконти, возможно, всё же стоит променять на посещение ещё одного маленького винного хозяйства].



Один из «видовых» виноградников Casa D'Ambra

Выбирая отель, стоит обратить внимание на наличие обустроенного пляжа, разнообразие и уровень ресторанов, наличие хорошего спа-комплекса на случай плохой погоды. Вот уже более 70 лет одним из комфортных как для короткой поездки на выходные, так и для долгого пребывания, для многих является пятизвёздочный отель **Regina Isabella**. В нём когда-то останавливались Ричард Бёртон и Лиз Тейлор, Мария Каллас и Альберто Сорди. Он не растерял своей аутентичности, настоящего духа старой Искьи, но при этом соответствует всем требованиям современного путешественника.

Часть пляжа — пологий песчаный спуск в воду. Шезлонги и зонтики также расположены на специально выстроенном пирсе, где есть комфортные спуски. Помимо этого в отеле есть четыре бассейна — два открытых и два крытых. Интересно, что, по оценке Regina Isabella, 65% гостей являются постоянными. Ещё одна из причин, почему многие выбирают этот отель на протяжении многих лет, — это термальный центр с четырьмя источниками, воды которых характеризуются как гипертермальные широкого спектра действия. Они богаты хлором, натрием, серой и магнием, поскольку бьют из почв



Шеф-повар Indaco Паскуале Паламаро

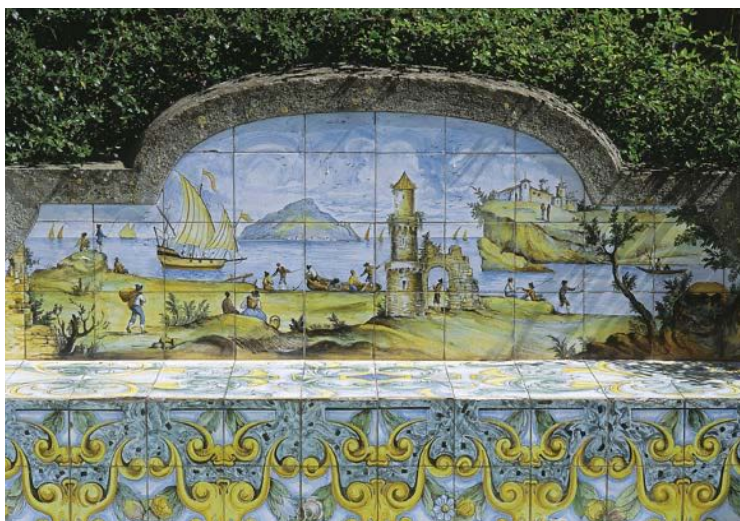
вулканического происхождения, откуда и получают свои целебные и восстанавливающие свойства. Если вдруг не задалась погода, то можно с пользой для здоровья провести несколько дней в термальном комплексе либо записаться на процедуры, направленные на борьбу с симптомами старения кожи.

Не так много курортных отелей могут похвастаться по-настоящему гастрономическими ресторанами. Но у Regina Isabella есть **Indaco** с одной мишленовской звездой (с 2013 года), которым руководит шеф-повар Паскуале Паламаро. Помимо этого — ещё два ресторана, в которых отлично готовят традиционные блюда на каждый день, будь то паста, рыба или мясо.

Новый сезон в отеле начнётся 16 апреля. А под его занавес вот уже на протяжении нескольких лет в начале ноября в Regina Isabella проходит эногастрономический фестиваль **Ischia Vintage**. На него для проведения мастер-классов и ужинов приглашают виноделов со всей Италии, а также Франции (наверное, чтобы была возможность сравнить шампанское с местным игристым, в том числе и сделанным традиционным методом — его производят Tommasone).



Барный зал в отеле Regina Isabella



Сьют Royal Deluxe в Regina Isabella



## Кратко про виноделие Искьи

### Сорта-уникумы

На вулканических почвах острова в наибольшем количестве выращивают *бьянколеллу*. Это белый автохтонный сорт, широко распространённый в Кампании, предположительно, корсиканского происхождения. Скорее всего, был завезён эллинами на остров около VII века до н. э. Ещё один белый сорт — *форастера* — появился здесь в середине XIX века во время кризиса, вызванного филлоксерой. Его название происходит от итальянского *forestiero* («чужак», «пришлый»). *Белый арилла* предположительно происходит с Сицилии, но с древних времён распространён и на Искье [в основном на юго-западе острова], где его считают местным. В 1867 году этот сорт упоминался историком Джузеппе д'Аша в его труде «История острова Искья». Посадки сразу нескольких сортов, почти исчезнувших здесь, пытаются восстановить профессор Луиджи Мойо, журналист Ян д'Агата и инженер Джанкарло Каррьеро. Среди них *белый сан лунардо*, который культивируется на Искье с XVIII века, *красные гуарначча* (считается, что он был завезён на остров эвбейцами в VIII веке до н. э. во время первой волны колонизации) и *каннамелу* [название переводится как «маленькое яблоко», что связано с формой его гроздей]. Самый распространённый красный сорт — *пьедироссо* (или *пер'э палуммо*).

По сравнению с лёгкой и цитрусовой бьянколеллой вино из форастеры обладает более выраженной текстурой и гастрономичностью: в аромате присутствуют тонкие травяные ноты (орегано, мята) и заметная солёность с оттенками спелого яблока и сушёного абрикоса. В целом восточная часть острова всегда была известна виноградниками с бьянколеллой, а западные районы вокруг Форлио — форастерой.

ФОТО: XXXXXXXXXXXXXXX

### На Искье семь винных DOC'ов:

- **Ischia Bianco** [первое вино Кампании, получившее статус DOC в 1966 году, производится из не менее 85% форастеры и бьянколеллы];
- **Ischia Bianco Spumante**;
- **Ischia Rosso** [из пьедироссо и гуарначчи с добавлением других красных сортов];
- **Biancolella** [min 85% бьянколеллы];
- **Forastera** [min 85% форастеры];
- **Per'è Palummo** [min 85% пьедироссо];
- **Per'è Palummo Passito** [десертное вино из пьедироссо].

### Какие винодельни посетить

**Casa D'Ambrà:** одна из старейших, с несколькими виноградниками на острове.

**Tommasone:** не используют пестициды и гербициды; экспериментируют с выдержкой в амфорах, а также под водой.

**Senatiempo:** больше известны своими белыми винами; практикуют органическое виноделие; ферментация происходит в стальных и цементных ёмкостях с натуральными дрожжами, выдержка — в стали и цементе.

**Cantine Antonio Mazzella:** владеют несколькими «вертикальными» виноградниками, одно из интересных вин — *Enaria* из 100%-ной бьянколеллы, выпускаемое совместно с *Villa Spadara* в количестве 5 тыс. бутылок.

### Привезти с собой

**Amaro Rucolino,** которое Ischia Sapori семьи Савастано производит из рукоты, цитрусовых и секретного набора трав.