

# Красный гид – Gambero Rosso.

Горячий год – 2020

На финал конкурса по отбору лучших вин для гида **VINI D'ITALIA** от **Gambero Rosso**, в этом году пригласили лишь избранных: представителей семи винных изданий мира. Одним из них был журнал Drinks+. Наш представитель делится впечатлениями от этого грандиозного винного ивента.



Досье D+

VINI D'ITALIA  
BY GAMBERO  
ROSSO 2021

467 вин Tre  
Bicchieri, 2,645  
виноделен в гиде,  
протестировано  
46,000 вин.  
Рим, октябрь 16-  
18, 2020.

Этот Рим запомнился таким, каким он не был никогда. Тихим, безлюдным, но при этом каким-то особенно одухотворенным. И, конечно, наполненным прекрасными винами. И их создателями-виноделами, которые съехались сюда со всей Италии.

**Когда Тина Эрикссон** (Tiina Helena Eriksson), международный директор Gambero Rosso, встретила меня в гостинице, она сразу ввела в курс событий: «Это мероприятие мы сделали не для себя. Мы делали его для наших виноделов. Потому что им сегодня очень важно знать, что их помнят, и о них заботятся. И вы увидите эти эмоции». Она оказалась права – эмоции итальянцев, как и сами вина, были на высоте. Но сначала немного истории.

От «трех корочек хлеба»  
– к «трем бокалам»



Из сказки – прямо на рынок ценных бумаг, это история Gambero Rosso, как она есть. По-сути, тоже весьма сказочная. Имя Gambero Rosso («Красная Креветка») пришло из знаменитой детской сказки 19 века Карло Коллоди – это, напомним, название таверны, куда лиса и кот (в славянской транскрипции – лиса Алиса и кот Базилио) привели Пиноккио (по-нашему, Буратино) на ужин. И где экономный герой пытался заказать пресловутые «три корочки» хлеба ☺.

В 1986 имя Gambero Rosso впервые появилось как название гастрономического еженедельного восьмистраничного издания, приложения к ежедневной газете Il Manifesto. А уже год спустя в свет вышел первый печатный гид. В 1999 году появился тематический телевизионный канал в Европе, Gambero Rosso Channel, вскоре дополненный кулинарными школами и мастер-классами. В 2015 году компания вышла на итальянскую фондовую биржу. Сегодня медиа-группа Gambero Rosso – это журналы, книги, webtv, приложения для смартфонов, и телевизионный канал – Sky 412.





Gambero активно способствовали продвижению взглядов "ARCI Gola", которые впоследствии переросли в SLOW FOOD movement. Символ винного совершенства Gambero, Tre Bicchieri («Три бокала»), стал эталоном награды и непревзойденным авторитетом, гарантией бескомпромиссного качества вин во всем мире.



Начиная с 1987 года, Gambero Rosso представляет также итальянскую еду и проводит сертификацию продуктов, рассказывая истории вкусов и традиций страны. На сегодня Gambero Rosso/VINI d'Italia – это итальянская винная библия, незаменимый инструмент для профессионалов и энтузиастов со всего мира, гид, который каждый год переводится на английский, немецкий, китайский и японский языки. Это – проводник итальянских вин на международные рынки, в карты лучших мишленовских ресторанов и самые востребованные частные коллекции мира.



За философией Tre Bicchieri лежит практический смысл. Представьте, что вы пригласили партнера в ресторан. Выпили по бокалу, поговорили. Сомелье вернулся и вы заказали еще по бокалу того же вина. Потому что оно не просто приятное, но еще комплексное, интригующее, и есть в нем что-то, что заставило вас снова его заказать. Когда опустел и второй бокал, за столом становится куда оживленнее. Сомелье снова вернулся, и вы с вашим партнером заказываете по третьему бокалу того же вина. Это значит, что вы выпили на двоих бутылку. И вино было отменного качества! Так реализуется философия Tre Bicchieri.



## Путешествие по винам и винодельням

Посетить ивент Gambero Rosso, посвященный очередному гиду, – это лучший способ окунуться в аутентичную итальянскую «дольче вита». В жизнь страны, которая, несмотря на карантин и пандемию, осталась на позициях лидера экспортного винного рынка даже в сложном 2020-м.

У нас было три дня (в связи с карантинными мерами мероприятие не могло быть проведено за один день, как это происходило обычно), чтобы продегустировать все лучшие образцы и дать собственную оценку винам и происходящему на выставке, а также еще семь дней пресс-тура, чтобы собрать урожай, углубиться в прекрасную Тоскану – мекку кипарисов, оливковых деревьев и санджовезе, пройтись по итальянским гастрономическим ресторанам. Потому что Gambero – это про еду и вино, и их прекрасный симбиоз.





В этом году награду Tre Bicchieri получили рекордное за всю историю гюда число производителей – 467, в том числе 90 из них – в Тоскане. Это самая обширная номинация за все время существования премии. При этом отмечу: 376 вин, которые участвовали в финальном отборе от Тосканы и получили «два бокала», совсем на немного отставали от «трех». 18 «золотых медалей» у Монтальчино (лучший результат, который они когда-либо получали, благодаря великолепному 2015 винтажу), 8 у Bolgheri, 5 Nobile de Montepulciano, 2 Carmignano, 1 Ruffina, 7 медалей у Maremma, но больше всех медалей у Chianti Classico, они забрали 22 «золота».



К слову, Santa Margherita Group – это в общей сложности 700 гектаров виноградников, куда входит и Lamole, это 10 виноделен в шести винодельческих регионах, 200 миллионов евро годового оборота, и каждая бутылка образцового качества. Quality in Quantity. Эта награда – результат достижений и самоотдачи виноделов семьи Marzotto, которые объединили бренды, очень важные для итальянского виноделия: от Ca’del Bosco к Ca’ Maiol в Ломбардии, Kettmeir в Альто-Адидже, Lamole di Lamole в Кьянти Классико, Mesa в Сардинии. Граф Стефано Марзотто (Stefano Marzotto) – это далеко не тот сибарит, что безмятежно потягивает Annamaria Clementi (топовое Ca’ del Bosco, великолепная франчайзорта, способная сравниться с лучшими игристыми винами мира), – как можно было бы предположить.



Возможно, именно эта победа послужила поводом к тому, что Тоскана и, в частности Chianti Classico, – стала регионом, куда мы отправились на сбор урожая. Принимала журналистов Lamole di Lamole. Эта историческая винодельня в составе Santa Margherita Group получила самую главную награду «Винодельня года» – за безупречное качество вин от базовой до премиальной линейки, успешный маркетинг и правильное брендрование.



Стефано – из тех, кто спешит проконтролировать, как собирают урожай, кто лично провожает тебя в погреб и с упоением рассказывает про каждую новую и старую бочку, а также про то, как, по его мнению, повлияет частичный переход на амфоры на органолептические и качественные характеристики вина при производстве Chianti Classico Gran Selezione. Стоит ли говорить, что Стефано присутствует на дегустации, презентуя свое вино нашей группе и, в конце концов, извлекает из погребов несколько бутылок 30-40 летней давности, чтобы показать потенциал вина к выдержке.



История семьи Marzotto – не про краткосрочный успех. Она – про то, как важно уметь принимать решения в очень долгосрочной перспективе, думая “на пять поколений вперед”. Цель этих стратегических решений, – чтобы твои потомки могли наслаждаться и, главное, гордиться результатами твоей сегодняшней работы. Это история про европейскую аристократию в лучшем понимании этого слова.

## Tre Bicchieri. Награды и итоги



2020 год стал испытанием для всех. В том числе для Италии, итальянцев и их вин. И при этом он стал рекордным для гида Gambero Rosso. В тот момент, когда вся страна была поставлена на колени, в беспрецедентно сложном 2020 году на конкурс было представлено 46 000 (сорок шесть тысяч, господи!!!) вин, что говорит, в первую очередь, о завидной прогрессивности взглядов итальянских виноделов, их сознательности и очень ответственной позиции по отношению к своей стране в целом.

Вот финальные итоги VINI d'Italia/2021: продегустировано 46,000 вин, 24,638 отобраны, 2,645 виноделов показали великолепные результаты (на 100 больше, чем в прошлом году) и 467 вин награждены желаемым Tre Bicchieri (три бокала), при этом более чем 1,800 вин оказались на волосок от «Золотой медали».





Досье D+

### 12 Специальных Наград VINI d'Italia:

Каждый год отбираются специальные номинации гида Gambero Rosso, и этот не стал исключением. Вот они, 12 счастливых и гордых победителей.

**Красное Вино Го́да:** Barolo Ornato '16 – Pio Cesare. Элегантность, изящность – вместе с невероятным потенциалом к выдержке, это вино может лежать в погребе десятилетиями.

**Белое Вино Го́да:** Sopraquota 900 '19 – Rosset Terroir. Искусность и настоящее выражение воистину героического виноделия (виноградники находятся на высоте 1000+ метров).

**Bubbles of the Year:** OP Pinot Nero Dosaggio Zero Farfalla Cave Privée '11 – Ballabio. Исторический бренд Casteggio, возвращенный к жизни стараниями Nevelli.

**Розе Го́да:** Cerasuolo D'abruzzo Piè Delle Vigne '18 – Cataldi Madonna. Структура, цвет, сложность, характер. Вино – потомок древних традиций, интерпретированных в свете современных энологических открытий.

**Медитативное Вино Го́да:** Vernaccia Di Oristano Antico Gregori '76 - Contini. На этот раз – не сладкое вино, но выражение традиций прошлого столетия и образец того, как благородно может стариться вино. 1976 винтаж.

**Винодельня Го́да:** Santa Margherita Gruppo Vinicolo (Ca' Del Bosco, Ca' Maiol, Kettmeir, Lamole Di Lamole, Mesa).

**Cooperative Winery of the Year:** San Michele Appiano.

**Лучшее Соотношение Цена/Качество:** Friuli Pinot Bianco '19 – Vigneti Le Monde. Отличное фриульское вино, доступное каждому кошельку (в разгар пандемии эта номинация становится еще более интересной).

Досье D+

### 12 Специальных Наград VINI d'Italia:

**Винодел Го́да:** Antonella Lombardo. Это – девушка! Юная и энергичная, она делает потрясающее вино в Калабрии, одном из самых красивых, но одном из самых сложных, экономически депрессивных регионов Италии.

**Перспективная винодельня:** Ridolfi. Первый раз они получают Tre Bicchieri, за отличное Brunello 2015, а также очень амбициозный проект по виноградарству.

**Sustainable Award:** Firriato. Крупная сицилийская компания, которая не только делает отличные вина, но и инвестирует значительные средства и время в уменьшение выбросов CO<sub>2</sub> в атмосферу и защиту окружающей среды.

**Проект Солидарности:** Villa Russiz. Эта семья – образец того, какими должны быть люди в проявлении человечности. Вот уже на протяжении нескольких десятилетий они содержат детский дом для сирот и тех, кто нуждается в помощи.

Лучший способ понять философию Gambero, это посмотреть на список победителей. Здесь бок о бок представлены совершенно нишевые артизанальные производители, которые делают вино в амфорах, и звучащие на весь мир, уже ставшие винными иконами, бренды.

Этот гид стал 34-м выпуском издания. В первом выпуске, напомним, было продегустировано всего 1400 вин. Согласитесь, потрясающий результат развития винной отрасли. И, конечно, невероятное достижение Gambero Rosso, потому что на протяжении года, когда шли перманентные дегустации, вся команда неоднократно задавала себе вопрос: а состоится ли это награждение, выйдет ли гид Gambero в 2020 году?





Награждение было красивым, стильным и, безусловно, невероятно сложным в организации. В условиях ограничений, меняющихся каждый день, приходилось ежеминутно приспосабливаться к новым правилам игры. Рассадка гостей, доступ персонала и фотографов, обеспечение присутствия виноделов, журналистов и знаменитых гостей.

Для церемонии награждения было выбрано очень знаковое для винной Италии и ее столицы место – Antica Pesa, в знаменитом богемном районе Рима Trastevere. Это ресторан, где винная карта больше напоминает всем знакомую духовную книгу, а вино разливается вот уже 100 лет подряд.



Досье D+

Среди виноделов Венто – лидера Италии по объемам производства – по версии гюда Gambero Rosso Vini d'Italia 2021 года высшую оценку «Три бокала» получили 44 вина и вошли в список лучших вин. Из них 14 – амароне и еще три вина категории Valpolicella Superiore. Отметим награжденные винодельни зоны Вальполличеллы – среди которых есть друзья и партнеры Drinks+:

- **Allegrini** – Amароне della Valpolicella Ci. '16
- **Lorenzo Begali** – Amароне della Valpolicella Ci. Monte Ca' Bianca Ris. '15

- **Bertani** – Valpolicella Ci. Sup. Ognisanti '18
- **Brigaldara** – Amароне della Valpolicella Case Vecie '15
- **Famiglia Coffini** – Monte Zovo – Amароне della Valpolicella '16
- **Masi** – Amароне della Valpolicella Ci. Mazzano '12
- **Monte del Frà** – Custoza Sup. Ca' del Magro '18
- **Pasqua** – Amароне della Valpolicella Mai Dire Mai '13
- **Giuseppe Quintarelli** – Amароне della Valpolicella Ci. Ris. '09
- **Tenuta Sant'Antonio** – Amароне della Valpolicella Campo dei Gigli '16
- **Secondo Marco** – Amароне della Valpolicella Ci. '13

- **Speri** – Amароне della Valpolicella Ci. Sant'Urbano '16
- **F.lli Tedeschi** – Amароне della Valpolicella Ci. Capitel Monte Olmi Ris. '15
- **Tommasi Viticoltori** – Amароне della Valpolicella Ci. Ca' Florian Ris. '12
- **Cantina Valpantena Verona** – Valpolicella Sup. Brolo dei Giusti '15
- **Villa Spinosa** – Amароне della Valpolicella Ci. Albasini '13
- **Viviani** – Valpolicella Ci. Sup. Campo Morar '17
- **Pietro Zardini** – Amароне della Valpolicella Ci. Leone Zardini Ris. '13
- **Zenato** – Lugana Sergio Zenato Ris. '17

Если бы не маски, снимать которые разрешено только когда ты сидишь за столом, можно было бы подумать, что в мире не происходит ничего экстраординарного. Вино струится по бокалам, улыбчивые виноделы получают свои долгожданные награды, дамы фланируют в вечерних нарядах и вас окружают протокольные, но очень оживленные мужчины. Это был праздник без намека на плохое настроение. В конце – концов, мы в Италии. В стране, где еда, вино, смех возведены в культ, а апероль подается вместо завтрака! While in Rome, act as Romans do. Это выражение старо, как мир, и совершенно точно отображает суть римского уклада жизни.



## Все тона радуги

Говоря о церемонии награждения и победителях, совершенно невозможно обойти стороной персоналии: графа Марзотто и очаровательного в своей неутомимости Альберто Уголини (Alberto Ugolini), бренд-амбассадора Santa Margherita. Или винодела года, совершенно потрясающую юную Антонеллу Ломбардо (Antonella Lombardo). Конечно, вспомню образцового джентльмена Гюнтера Ноймаера (Guenther Neumair), представлявшего модель “идеального итальянского кооператива” SAN MICHELE ARPIANO. И – наследника крестного отца Пьемонта (как метко назвал Пио Чезаре (Pio Cesare) талантливый Luca-Currado Vietti), которому досталась награда за лучшее красное вино года... Продолжать список лиц и наименований можно бесконечно: из 467 наград нелегко выделить лучших из лучших, так что мой рассказ мог бы превратиться в рекордный лонгрид. Скажу лишь, что это персонажи и продукты, которые

приносят жизнь и драйв, цвет и разнообразие в современное итальянское виноделие. Так же, как «Красная креветка» приносит их вина в нашу жизнь. Судить сегодня вина и кухню – очень непросто. В этом году вся команда экспертов в составе 60 человек, отобранных за неизменно профессиональные качества, во главе с куратором и главным редактором гида, Марко Сабеллико (Marco Sabellico), проделали титаническую работу, неделями не отрываясь от технических дегустаций.

Процедура отбора завершилась таким сложным, но совершенно потрясающим мероприятием в Риме, полностью посвященным вину.

Вину в понимании классических и не очень аппелласьонов, современных трендов. Здесь обсуждалось множество вопросов: стремление к безопасному и возобновляемому использованию природных ресурсов; забота о природе, и, главное, бесконечное стремление к совершенству в понимании качества своего про-

дукта и вкусов потребителей. Потому что, в конце концов, для винодела все сводится к одному: покупают ли его вино. И заказывают ли третий бокал ☺.

VINI d'Italia называют итальянской винной библией, что подразумевает некое вмешательство небес. И, возможно, в этом и есть разгадка феномена. Так, на третий день ключевых дегустаций организаторы во главе с неутомимым Луиджи Салерно (Luigi Salerno) (CEO Gambero на протяжении вот уже 18 лет), а также его незаменимой помощницей Тиной Эрикссон и главным редактором Марко Сабеллико вышли на улицу – выдохнуть накопившуюся усталость. И в тот момент случилось настоящее чудо. В небе, прямо над античным Cinecitta и ярким логотипом Gambero, появилась радуга. Возможно, в этом и есть ответ на вопрос: как «красным креветкам» все же удалось это сделать ☺. Как минимум, они в это верят. И мы, признаюсь, тоже.

**P.S.** Уезжать из Рима не хотелось. Потому что, даже несмотря на карантинные меры, отсутствие туристов и жесткое правило постоянного ношения масок, этот город – и есть сама Жизнь. Даже в условиях глобальной неопределенности складывается впечатление, что римляне умудряются взять по максимуму от каждого дня. Для того, что снять маску (и при этом не заплатить штраф в 500 евро, а полиция сейчас повсюду), они занимают все доступные бары и рестораны, и кажется, что проводят там весь день. Но когда наступает полночь, карета превращается в тыкву. Даже в самых значимых местах последний бокал вам уже никто ни за что не продаст, а хозяин любезно попросит покинуть помещение. Потому что итальянцы имеют горький опыт весны 2020 года.

...Рим прекрасен всегда, но как же хочется верить, что в следующий раз он будет другим – без масок и пандемии, но с прекрасным вином, аперодем вместо кофе на завтрак, и неповторимой итальянской кухней.



Фото предоставлены Gambero Rosso