

(268) Тоскана: DOC Val di Cornia

Белые, розовые и красные вина в долине реки Корния; La Fralluca Filemone 2014

Корния – это небольшая река, которая берет начало в предгорьях Апеннин и сбрасывает воды в Тирренское море в районе Пьомбино. Долина реки, общей протяженностью около 50 километров, известна как Валь ди Корния. На ее землях находится одноименная винная зона. Выпускают здесь белые, розовые, а также некоторые сортовые красные вина из местных и международных сортов.

История виноделия на берегах Корнии теряется в античных временах. Самым ранним документальным свидетельством является запись Плиния Старшего в “Naturalis Historia”. В Популонии выросла такая огромная лоза, что из нее вырезали лик Юпитера. Между тем Популония – могущественный город этрусков и римлян – был назван в честь бога вина этрусков Фуфлунса. Название города подтверждает, что виноделие в этих краях было развитым еще до возвышения Рима.

С XIV века земли Тосканского побережья от Чечины до Фоллоники были владением феодалов Делла Герардеска. Благодаря им виноградарство начало развиваться в Кампилье Мариттима, Сассетте и Суверето. Все эти поселения находятся в долине Корнии.

Более последовательно и масштабно виноделием стали заниматься с XVIII века, с рождением Академии Джеоргофили, которая распространяла прогрессивные сельскохозяйственные учения среди землевладельцев. Между тем огромное феодальное владение Делла Герардески было разделено на более мелкие поместья из-за экономических трудностей и наследственного дробления.

В первой половине XIX века начались проекты по мелиорации прибрежных территорий. Так появились новые земли, пригодные для сельского хозяйства, в том числе для виноградарства. В словаре под редакцией Эмануэле Репетти (1843) рассказывалось: «Сейчас любой, кто

проезжает по равнине Кампилья и по прилегающим холмам будет поражен видом виноградников и оливковых рощ».

Коммунальные архивы XIX века дают следующую статистику о виноградниках. В 1834 году площадь составляла 530 гектаров, в 1842 году она расширилась до 748 гектаров, а в 1875 году снизилась до 582 гектаров. Поначалу урожай давили прямо на виноградниках, а сушло привозили в общие для всего поместья винификационные цеха. Позднее вино стали производить в отдельных крестьянских хозяйствах.

Первое признание вина из Валь ди Корнии начали получать в конце XIX - начале XX веков. В 1886 году пять виноделов из Суверето участвовали во Всемирной выставке в Риме. Семь лет спустя три хозяйства из Кампильи представляли свои вина на выставке в Цюрихе. В 1907 году несколько производителей участвовало в конкурсе вин Тосканы.

Контролируемая зона DOC Val di Cornia родилась в 1989 году. Далее, в 2011 году из нее была выделена более статусная DOCG Val di Cornia Rosso, а также DOCG Suvereto, которая раньше являлась субзоной.

DOC Val di Cornia расположена на южных границах провинции Ливорно и слегка захватывает южную часть провинции Пизы. Зона начинается на отрогах Апеннин у Монтеверди Мариттимо и спускается вниз к Тосканскому побережью у мыса Пьомбино. Аллювиональные почвы долины Корнии по своему строению делятся на легкие песчано-илистые и тяжелые илистые и глинистые. Под ними залегают известняковые породы. Климат мягкий, средиземноморский. Средний уровень осадков пониженный, дожди главным образом выпадают в начале весны и в конце осени. Во внутренних районах наблюдается достаточный перепад температур, благоприятный для ароматики винограда. В 2013 году реестр DOC Val di Cornia включал более 20 гектаров виноградников.

Правила зоны регулируют производство следующих вин. Белое Bianco основным сортом имеет Верментино (от 50%). К нему можно добавлять вместе или по отдельности следующие – Треббиано Тоскано, Ансоника, Вионье и Мальвазия Бьянка Лунга, при общей максимальной доле 50%. Белые вина с указанием сорта на этикетке разрешены для Ансоники и Верментино. Доля соответствующего сорта в вине составляет от 85%.

Розовое Rosato содержит минимум 40% Санджовезе, а остальная часть, до 60%, может приходиться на Каберне Совиньон и Мерло, взятые в любых пропорциях.

Красные вина выпускают только из какого-то определенного сорта, указывая его на этикетке. Такими сортами являются Санджовезе,

Чилиеджоло, Каберне Совиньон и Мерло. Доля сорта в вине – от 85%. Вина из Санджовезе, Каберне Совиньона и Мерло могут иметь пометку Superiore. Она означает пониженную урожайность, повышенное содержание алкоголя, а также обязательную выдержку в течение 18 месяцев.

Есть два вина из заизюмленного винограда. Это белое Ansonica Passito и красное Aleatico Passito. Как следует из названий, белое выпускают из сорта Ансоника (от 85%), а красное – из Алеатико (100%). Для обоих виноград предварительно оставляют на [аппассименто](#).

Что попробовать

La Fralluca Filemone 2014, DOC Val di Cornia Vermentino

La Fralluca – это двое молодых людей, Франческа из Пизы и Лука из Милана. Они познакомились в Милане. Оба работали в индустрии моды, и оба мечтали о своем винограднике в Тоскане. После трех лет поисков молодая семья, уже с двумя детьми, нашла свой идеальный уголок на холмах Суверето. В 2005-2006 годах с помощью агронома Федерико Куртаца были высажены лозы и родилось винодельческое хозяйство La Fralluca. Сегодня хозяйство считают восходящей звездой на Тосканском побережье. Из общих 45 гектаров только десять отведены под виноградники, остальное занимают леса, оливковые рощи и пастбища. Для виноделия выбраны как традиционные местные сорта Верментино, Санджовезе и Аликанте Буше, так и международные Каберне Фран, Сира и Вионье. Filemone – это 100% Верментино. Вино проходит ферментацию в стальных чанах, где далее выдерживается на тонком дрожжевом осадке в течение 5 месяцев. Перед выходом в продажу оно проводит 3 месяца в бутылках.

Светло-соломенный цвет. Пронзительно свежие, чистые, спокойные ароматы цитрусовых, цедры, минералов и аптечной ромашки. Бодрящий, выразительный вкус в стиле луарского совиньон блана. Довольно плотные, сложные тона цитрусов, белых косточковых фруктов и минералов прорезаны живой кислотностью. Очень стойкое послевкусие с яркими пряными тонами цедры и с минеральностью. Подавать на аперитив, к блюдам из морепродуктов и рыбы. **4 звезды – выбор SpazioVino**

По-итальянски и по-русски:

Val di Cornia – Валь ди Корния

La Fralluca – Ла Фраллука

Filemone – Филемоне