

БЛИЦ

Ваше лучшее вино?
Моё любимое из вин Donnafugata — Mille e Una Notte, с ним я медитирую. Люблю его за уникальный баланс между силой и нежностью.

Ваше любимое вино не из Италии?
Château d'Yquem. Я обожаю этот сотерн с тонами цитрусовых и апельсинового цвета. Очень нежное и чувственное вино.

Что для вас значит виноделие?
Возможность поймать природу в бокале. Бокал хорошего вина расскажет вам о солнце, под которым росли лозы, о цветах, которые окружали эти места, и вкусах, которые там царили.



Жозе Ралло

Италия, Сицилия,
Donnafugata, владелица
и идейный вдохновитель,
55 лет

Сколько вина вы пьёте в день?
По будням пару бокалов в день, в выходные побольше. Я приглашаю друзей и мы погружаемся в винную культуру мира.

Идеальное сочетание с одним из ваших вин?
Mille e Una Notte Отлично сочетается с ягнёнком. Да что там, оно даже с шоколадом идёт отлично. А можно вообще без еды, под музыку. Хорошая симфония будет очень кстати!

с
simple
с 1999
года

Mille e Una
Notte 2015

Любимое вино Жозе Ралло — этот blend на основе nero d'авола, рождённый на лозах старше 30 лет. Жозе советует слушать под него вальсы Нино Роты.



WWW.SWN.RU/FACEBOOK

ВАНЯ БЕРЕЗКИН

“

Сколько себя помню, я всегда пела. В школьном хоре мне в шесть лет уже давали сольные партии. В юности с гитарой в руках я взялась за рок-классику, Боб Дилан, Джоан Баэз. В университете я снова пела в хоре, а потом встретила Винченцо, музыканта и своего будущего мужа.

Наш первый концерт был удачным для моего отца: наследница винодельческого хозяйства — на подмостках. Какой позор! Он слышать об этом не хотел. Но мы убедили его, что это хобби, которое не будет отвлекать меня от главного занятия. Отец пришёл на концерт с друзьями — и стал нашим первым поклонником.

Оказалось, что мы можем сочетать музыку и вино. Вино больше, чем аромат, вкус и цвет, оно рассказывает историю, сообщает образ и трогает сердце. Проект Donnafugata Music & Wine мы с мужем создали, вдохновляясь джазом и бразильской музыкой. Мы проводим дегустации, играя музыку, выбранную для того или иного вина по ритму и настроению. Например, Tancredi часто дегустируем под Si Maritao Rosa, старинную сицилийскую мелодию, переигранную в джазовом стиле.

На Сицилии благоденствуют многие сорта винограда. Сиру здесь выращивают с середины XVIII века, шардоне — с середины XIX века. Каберне совиньон у нас даёт совсем другой вкус, не тот, что в Бордо или Фриули. Земля побеждает на Сицилии

с её испепеляюще жарким летом и вулканическими почвами.

Добрая часть наших вин — авторские ассамбляжи. Anthilia — автохтонные катарпатто и ансоника. Chiarandà — ансоника и шардоне. Tancredi — неро д'авола и каберне совиньон. Mille e una Notte — это, в зависимости от винтажа, бленд неро д'авола, сиры и пти вердо. Но сортовые вина нужны потребителю как что-то узнаваемое, надёжное. Sherazade — это чистый неро д'авола, молодой, свежий, с выраженной фруктовыми, малиной, ежевикой, и Ben Ryé — пантеллерийский мускат.

Идея дизайна наших этикеток началась с Anthilia. Моя мама Габриэла Ралло нашла художника с потрясающим чувством красок сицилийской земли. Антилиа — имя женщины, которая смотрит сквозь века из времён элимов, древней цивилизации, возникшей в этих местах до греков и римлян. Сицилийские цвета — это, прежде всего, свет, который всё делает чистым, зыбким, особенно ранней весной и поздней осенью. А летом он становится ослепляющим. Цвета выжженной земли, пшенично-жёлтые, терракотовые, истаявший на солнце зелёный. Иногда акценты синего и голубого, чтобы напомнить о море, а иногда — красное на чёрном, как в Sherazade, цвета страсти.

На Пантеллерии два типа туристов. Первые — молодые люди, которые приезжают с палатками купаться и заниматься дайвингом. Вторые — селебрити, они приезжают на свои виллы, это Джорджо Армани, Фабрицио

Ферри, Риккардо Мути. Наоми Кэмпбелл, Стинг, Мадонна — здесь частые гости. Можно столкнуться на тесной улочке с Изабеллой Росселлини или Эросом Рамазотти, оказаться за соседним столиком с Гаем Ричи или Моникой Белуччи. И звёзды, и молодёжь — все приходят в подвальчик Donnafugata за вином для своих вечеринок.

Мы не только смелые, мы ещё и честолобивые. Сицилия отстаёт в экономическом развитии, и для нас важно не просто быть успешными, но и предложить успешную бизнес-модель другим хозяйствам, дать им пример.

Мы работаем с Simple уже 20 лет. Я много раз была в Москве и видела, как она меняется. Она потрясает своей мощью и элегантностью. Вчера мы ужинали в ресторане Insight и там был ошеломительный вид на город. Мы очень рады быть с Simple и иметь возможность по работе путешествовать в вашу замечательную столицу.

”



3 любимых ресторана на Сицилии

I Bucanieri в Марсале, Taverna Paradiso в Трапани, Antica Focacceria San Francesco в Палермо