

ЖОЗЕ РАЛЛО:

«Мы дарим удивительные воспоминания о Сицилии людям всего мира»

СИЦИЛИЯ И СЕМЬЯ — ДВА СЛОВА, КОТОРЫЕ ВЫЗЫВАЮТ ВПОЛНЕ ОПРЕДЕЛЕННУЮ АССОЦИАЦИЮ, НО В МИРЕ ВИНА, К СЧАСТЬЮ, СВОИ ЗАКОНОМЕРНОСТИ. СЕМЬЯ РАЛЛО ЗАНИМАЕТСЯ ВИНОДЕЛИЕМ НА ЭТОМ ОСТРОВЕ УЖЕ НЕ ОДНО ПОКОЛЕНИЕ, А МЫ ЗНАЕМ ИХ ВИНА БЛАГОДАРЯ ФАНТАСТИЧЕСКИ КРАСИВЫМ ЭТИКЕТКАМ И ЯРКИМ ВКУСАМ. ЖОЗЕ РАЛЛО ПОЕТ БОССАНОВУ НА МЕРОПРИЯТИЯХ MASTERS OF WINE, ЖИВЕТ НА СОЛНЕЧНОМ ОСТРОВЕ И ПОЛНА РАДОСТИ БЫТЬ ЧАСТЬЮ БОЛЬШОЙ СЕМЕЙНОЙ ИСТОРИИ.

— Н



Текст: Ирина Жукова | Фото: личный архив семьи Ралло

аш выпуск посвящен теме традиций: назовите самые яркие сицилийские — и те, что важны лично для семьи Ралло.

— Назвать что-то одно довольно-таки затруднительно, поскольку Сицилия — регион, который нассквозь пронизан традициями: от христианского пасхального шествия до языческого праздника Carneval of Siacca.

Одна из самых характерных наших традиций — кукольная опера, источник вдохновения для Donnafugata. Сицилийский театр марионеток Opera dei pupi в 2008 году был включен в список нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО. Donnafugata сотрудничали с труппой Fratelli Napoli — легендой сицилийской кукольной оперы, династии, которая длится вот уже четыре поколения: мы интерпретировали диалог вина и искусства на ежегодном празднике Calici di Stelle. Благодаря этому мы познакомились с Музеем марионеток Антонио Паскуалино (Палермо), где располагается часть коллекции Fratelli Napoli. Желание сделать вклад в эту традицию появилось спонтанно: теперь Donnafugata финансирует реставрацию двух кукол с большой историей: Анжелика и Каринда — две маленькие драгоценности. Чувство ответственности и желание продвигать нашу Сицилию — вот что движет Donnafugata.

Список сицилийских традиций, связанных с вином и едой, просто бесконечен, начиная с Mandorlo in fiore в Агридженто, Cous Cous Festival в Сан Вито Ло Капо и заканчивая фестивалем фисташек в Бронте. Восславление урожая — важная часть сельскохозяйственных традиций, и мы в Donnafugata празднуем каждый год, проводя мероприятие Calici di Stelle в Контесса-Энтеллина.

— Говоря об истории Donnafugata, о каких знаковых вехах и персонах нужно упомянуть прежде всего?

— В первую очередь, это мои родители — Габриэла и Джакомо. Если бы не их видение, смелость и вера в огромный потенциал Сицилии, мы бы не говорили об этом с вами сегодня. Затем я хотела бы упомянуть о своем друге — художнике Стефано Витале, которого вдохновила моя мама. Стефано собрал все краски Сицилии и создал из них очень женственную и фантастическую вселенную. И, конечно, не могу не упомянуть Джакомо Тахиса, знаменитого итальянского винодела, который вместе с моим братом Антонио, нашим семейным виноделом, создал наше иконическое красное Mille e una Notte.



— Опишите вкратце, что такое Donnafugata: виноградники, их расположение, почвы.

— У нас пять локаций: старинные погреба в Марсале, где мы разливаем и выдерживаем вино. В Контесса-Энтеллине (западная Сицилия) у нас 283 га виноградников и 9 га оливковых рощ. Khamma winery на вулканическом острове Пантеллерия — 68 га виноградников сорта зиббиво в формате альберелло пантеско (это сельскохозяйственная практика, тоже внесенная в список ЮНЕСКО). С 2016 года мы стали заниматься виноградарством в восточной части Сицилии, культивируя черасуоло и фраппато, защищенные по географическому наименованию. Мы выращиваем их на 18 га на северном склоне вулкана. И наша классическая территория — 36 га в Акате.

— Ваш отец Джакомо умер в 2016 году. Каким теплым воспоминанием о нем вы бы хотели поделиться?

— Он был гениальным визионером, очень добрым и простым человеком. Он знал всех своих сотрудников, он проводил время в разговорах с ними. Потому что знал, как это важно — поддерживать с ними настоящие взаимоотношения и разделять их ценности. У него не было никаких проблем — только решения. Одним из самых важных вех в его профессиональной жизни было решение начать производить пассито Ben Ryé.



— В одном из ваших промо-видео вы говорите о том, что он был «самым убежденным феминистом, которого я когда-либо встречала». Что это означает?

— Он всегда воодушевлял мою мать и меня, был движущей силой Donnafugata. Отец относился ко мне и к брату совершенно одинаково, с одинаковой долей доверия, и никогда не проводил различий между мужчинами и женщинами, когда набирал персонал. Никогда не считал, что женщины менее значимы или, например, не могут выполнять какую-то специфическую работу. И уж точно никогда не отказывал женщинам в работе из-за их возможного материнства.

— Одна из главных ваших ценностей — диалог вина, искусства и устойчивого развития.

— И искусство, и хорошее вино являются выражением мастерства ручной работы. Стремление к совершенству и внимание к мелким деталям возможно только когда придерживаешься принципов устойчивого развития. Приведу два примера: выращивать виноград на острове Пантеллерия довольно сложно из-за особых климатических условий (сильные ветры, сухо и крутые склоны), и преуспеть можно, если практикуешь метод альберелло пантеско, который подразумевает низкие лозы; как я уже упоминала, он внесен в список ЮНЕСКО. Это настоящее искусство сельскохозяйственной практики. Второе — мы уделяем огромное внимание тому, как мы подаем наше вино. Этикетки Donnafugata не просто останавливают взгляды, они рассказывают истории о вине и Сицилии.

— Раз мы заговорили об устойчивом развитии: какова сейчас ситуация с экологией на Сицилии?

— Надо сказать, виноделие очень спасает обстановку, предупреждая эрозию почв и препятствуя тотальной застройке. В конце 2014 года ЮНЕСКО проводил обучение альбарелло пантеско как креативной и устойчивой сельхозпрактике (таким оно является благодаря ручному труду и использованию террас, которые поддерживаются стенами, сложенными из местного камня). С одной стороны, виноградники защищают окружающую среду естественным образом, с другой, дополнительно, виноградарство становится все более экологичным, поскольку внедряет «зеленые» практики. На Сицилии очень много хозяйств, где практикуются органические методы с самыми высокими показателями интегрированной защиты растений*.

Это позволяет производителям минимальное вмешательство в естественные процессы роста и вызревания винограда. Помимо этого, многие виноделы внедряют в свой бизнес технологии, которые я назвала бы мудрыми: 89% производителей оптимизируют системы для производства «чистой» энергии, 64% контролируют энергосбережение, 50% сокращают отходы. У многих есть соответствующие экосертификаты, и, помимо централизованной инициативы, существует очень много волонтерских проектов в сфере устойчивого развития.



— Какие автохтонные сорта культивируют в Donnafugata?

— Из белых это грилло, люцидо, карриканте, зибиббо, из красных — неро д'Авола, нерелло маскалезе, фраппато, ночера.

Автохтонные сорта наилучшим образом выражают терруар и лучше всего, конечно, «работают» дома. Потребитель может проследить это происхождение, будь то ароматный и богатый зибиббо с Пантеллерии или элегантно-минеральный нерелло маскалезе с Этны. Вина, которые имеют такую тесную связь со своей родиной, уникальны и вызывают интерес, и, конечно, они популярны. Разумеется, требуется строгая схема контроля и ограничений, чтобы



защищать и продвигать за границей такие сорта, как грилло или неро д'Авола, — поэтому существуют такие ассоциации производителей, как Assovini, или такие консорциумы, как Sicilia DOC.

— Говоря о туристическом потенциале Сицилии, его нельзя назвать недооцененным — а что насчет потенциала вин из Сицилии?

— Его я тоже не могу назвать недооцененным, поскольку потребитель сегодня знает о их качестве и широкой палитре. Но нам есть еще что показать и открыть для любителей вина всего мира. Если говорить о винном туризме, по последним сообщениям Wine Enthusiast, Сицилия

сейчас в топе у читателей издания. Они ищут новых открытий, уникального опыта, разнообразия, и именно разнообразие — отличительная черта местных сортов, и свежего солоноватого грилло, и сочного флагмана нашего острова — неро д'Авола.

— Как вы интегрируете туризм в ДНК вашего Дома? Расскажите на примере мероприятия Calici di Stelle.

— Вино — отличный движущий механизм, который мотивирует и является проводником винной философии. На Calici di Stelle любители вина могут попробовать всю линейку наших напитков, включая те винтажи, которых уже нет в торговле.

и философии. Вино, о котором тебе говорит друг, побывавший на винодельне и поговоривший с виноделом, отличается от вина, которое ты выбрал на полке, читая этикетку.

— Какие каналы продвижения наиболее важны для Donnafugata? Есть ли у вас какие-то прогнозы, как развивать продвижение вина в цифровую эпоху?

— Разумеется, соцсети и e-commerce — самые важные каналы продвижения сегодня. Они быстрые и позволяют достигать до клиента, где бы он ни был. Но, тем не менее, непосредственное общение между людьми до сих пор значимо. Будут ли это агенты по винному туризму, менеджеры по продажам, представители офлайн-медиа — все эти каналы до сих пор могут транслировать наши традиционные ценности.

— Donnafugata связывает коллаборация с Dolce & Gabbana, можем ли мы говорить, о том, что непреходящее сицилийское вдохновение Доменико и Стефано включает не только очаровательность искусством и архитектурой этих мест, но и вином?

— Dolce & Gabbana виртуозно смешивают сарториальное превосходство, искусство и культуру, представляя Сицилию в очень рафинированном и элегантно образе. То же самое можно говорить и о Donnafugata: мы дарим удивительные воспоминания об острове людям всего мира. Внимание к деталям и любовь к Сицилии — суть нашей работы, такова же и суть неординарной работы Dolce & Gabbana. Вместе с ними мы транслируем солнечные сицилийские образы, предлагая заново взглянуть на наши цвета, природу и культуру. Это фантастическая игра воображения, которая показывает, как блистает вино в диалоге с искусством.

— Вы продаете вина в глобальном масштабе, интересно было бы узнать о ваших наблюдениях: отличаются ли вкусы на разных рынках.

— Мы экспортируем более чем в 60 стран, и, помимо учитывания определенных «вкусов» на разных рынках, нам важно сохранять свой отличительный стиль. Производить вино на «винном материке» (как часто описывают Сицилию) дает возможность разнообразия. Помимо того, есть несколько внешних факторов, которые формируют специфику

* Система управления фитосанитарным состоянием экосистем путем комплексного использования различных средств и методов защиты растений с целью обеспечения фитосанитарного благополучия территории. Основные ее компоненты: использование порогов вредоносности при борьбе с вредными организмами; санитарно-профилактические приемы растениеводства — предпочтение устойчивым сортам, удаление больных растений, внесение биоудобрений без химических веществ; постоянный мониторинг вредных организмов, механические методы борьбы, биологические методы борьбы, минимальное использование пестицидов.

Donnafugata была основана в 1983 году моими родителями Габриэлой Анка и Джакомо Ралло. Джакомо происходил из семьи, которая более 160 лет занималась виноделием. Я и мой брат Антонио — уже пятое поколение в этой истории.



Виноградарство на склонах Этны и на Пантеллерии по-настоящему героическое: виноградники террасами требуют более 1000 часов ручного труда на 1 га в течение года.

вкуса в той или иной стране: климат, локальная кухня, уровень винной образованности и понимания вина — так что предлагать разнообразие тем более важно. Русский рынок, например, ценит высокое качество, комплексность и уникальность — по этой причине там очень любят такие наши знаковые вина, как Mille e una Notte и Ben Ryé.

— Какие вина Donnafugata профи винного мира ценят более всего? Как вас оценивают винные критики и что это значит лично для вас?

— Снова повторю названия Mille e una Notte и Ben Ryé, но не только они получили признание. Сегодня все престижные винные СМИ оценивают вина в разных категориях, и это значит, что даже вина попроще могут завоевать вполне выдающиеся оценки. Если называть несколько важных медиа, то это Роберт Паркер и его Wine Advocate, Джеймс Саклинг, Wine Enthusiast. Из наших последних вин, получивших хорошие отзывы, — красное Fragore с Этны. Все эти оценки лишь подтверждают, что мы на верном пути,

но от издания к изданию они могут несколько варьироваться, поскольку нельзя списывать со счетов человеческий фактор и субъективный аспект человека, который вино оценивает.

— Вы уже упоминали о художнике Стефано Витале, расскажите о вашем сотрудничестве подробнее.

— Моя мать, Габриэлла, встретила его 25 лет назад — причем совершенно случайно. В тот момент, когда она увидела его картины и их колористику, ей сразу же вспомнилась ее Сицилия, и она в тот же момент поняла, что это начало прекрасной дружбы. Стефано сразу же впечатлился ее силой и воображением — и она стала источником инспирации для многих его работ над этикетками Donnafugata. Он исключительный художник с уникальным стилем, и он считает индивидуальность каждого из вин. Так Стефано Витале и стал страстным толкователем символического мира этой donna-in-fuga (женщина в поле) — и множества ее лиц.

— Само слово Donnafugata ваша мать нашла в книге, которую читала, верно?

— Это имя было взято из романа «Леопард» сицилийского писателя Джузеппе Томази ди Лампедузы. В нем — история королевы, сбежавшей туда, где сейчас находятся наши виноградники Contessa Entellina. Здесь она нашла прибежище — и это приключение вдохновило на название и логотип.

— Если нарисовать семейный портрет Ралло словами, то как это будет звучать?

— Габриэлла — движущая сила. Джакомо — капитан-визионер. Антонио — перфекционист. Жозе — дерзновенный оптимист.



ООО «АВОД БУЛЬБАШЪ», УНП 800009185.

ДИНАСТИЯ РАЛЛО В ТЕЧЕНИЕ 150 ЛЕТ ЗАНИМАЕТСЯ ПРОИЗВОДСТВОМ ЛУЧШИХ ВИН СИЦИЛИИ. СЕМЕЙНОЕ ДЕЛО СТАЛО ОСНОВОЙ ДЛЯ КОМПАНИИ БОЛЕЕ СОВРЕМЕННОГО ФОРМАТА — DONNAFUGATA. БОЛЬШАЯ ЧАСТЬ ВИНОГРАДНИКОВ РАСПОЛОЖЕНА НА ЮГО-ВОСТОКЕ СИЦИЛИИ, В ЗОНЕ КОНТЕССА ЭНТЕЛЛИНА.



Donnafugata Lighea

ВИНО: белое сухое
КРЕПОСТЬ: 12,5%
ВИНОГРАД: зибиббо (мускат александрийский) — 100%
ЦВЕТ: блестящий желто-соломенный с зеленоватыми отблесками.
ВКУС: освежающий фруктово-цветочный, с выразительной кислоткой и приятным послевкусием с минеральными акцентами.
АРОМАТ: богатый и свежий, с доминирующими оттенками флердоранжа, кедра, бергамота и личи.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ: рекомендуется попробовать с сырой рыбой, картофелем фри и изысканными салатами, с блюдами из жирной рыбы.

Виноград сорта зибиббо собирают с достаточно молодых лоз, выращенных на острове Пантеллерия на вулканических почвах, богатых минералами. Сбор происходит в конце августа, после мягкого прессования ягоды подвергают ферментации в стальных резервуарах при контролируемой температуре 14-16°C. Затем вино выдерживают два месяца в цементных чанах и три месяца в бутылках в подвалах винодельни.



Donnafugata Ben Ryé

ВИНО: белое сладкое
КРЕПОСТЬ: 14,5%
ОБЪЕМ: 375 мл
ВИНОГРАД: зибиббо (мускат александрийский) — 100%
ЦВЕТ: золотисто-янтарный.
ВКУС: округлый и сладкий, с шелковистой текстурой, фруктово-медовыми оттенками и долгим соблазнительным послевкусием.
АРОМАТ: выразительный и освежающий, он раскрывается оттенками засахаренных фруктов, меда, трав и минералов.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ: сочетается с пряными сырами, фуа-гра, пудингом, вафельными трубочками с рикоттой и шоколадной стружкой, шоколадными десертами. Также вино превосходно в качестве самостоятельного напитка.

Название вина в переводе с арабского означает «сын ветра», что указывает на ветер, гуляющий на просторах Пантеллерии, — он и придает данному вину необыкновенную свежесть вкуса. Виноград собирается с 11 разных участков острова в разное время. Возраст лоз разный, некоторым до 100 лет. Урожай, собранный в августе, оставляют подвяливаться на солнце под знойными порывами ветра в течение 20-30 дней. В сентябре собирают второй урожай ягод, их мягко отжимают и помещают в емкости из нержавеющей стали. В процессе ферментации добавляют подвяленные ягоды. Такое порционное добавление позволяет получить вино, обладающее удивительной свежестью и сладостью вкуса одновременно. Вино выдерживается 7 месяцев в чанах, затем еще 12 месяцев в бутылках.



Donnafugata Mille e una Notte

ВИНО: красное сухое
КРЕПОСТЬ: 14%
ВИНОГРАД: nero d'Avola, сира, пти вердо
ЦВЕТ: темный рубиновый.
ВКУС: мягкий, округлый, с шелковистыми танинами и фруктовыми акцентами в послевкусии.
АРОМАТ: раскрывается оттенками ежевики, вишни, трав, черного перца и бальзамико.
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ: сочетается с сырами, мясом под

острым соусом и блюдами из телятины, ягнатины или баранины. Название вина Mille e una Notte переводится как «Тысяча и одна ночь». Первый винтаж этого вина был выпущен в 1995 году. Сбор урожая происходит в начале сентября. Виноград ферментируется в стальных емкостях при температуре не более 28-30°C в течение 14 дней, после чего вино выдерживают 14 месяцев в дубовых бочках. Окончательный этап производства — бутылкование и выдержка в подвалах винодельни еще 36 месяцев.



Вина Donnafugata рекомендованы авторитетным справочником Gambero Rosso.