Текст: Мария Погорецкая

Команда D+ всегда рада знакомству с коллегами – винными журналистами. Особенно такими – жизнерадостными, активными, увлеченными. И увлекающими за собой по винным дорогам... Именно таков Антонио Сферлаццо (Antonio Sferlazzo) – фотограф, журналист, винный критик и наш замечательный друг из прославленного уголка Италии – легендарного Кьянти.

Тосканская мечта Антонио Сферлаццо

В 2002 году Антонио основал проект Tuscany Dream. И вот уже 15 лет группа винных экспертов и консультантов разрабатывают винно-гастрономические туры по Тоскане и другим регионам Италии. Антонио и его партнер по проекту Рената Костельникова (Renata Kostelnikova) из Моравии (Чехия) стремятся познакомить гостей с достопримечательностями этой чудесной страны, презентуя как всемирно известные вина – Chianti, Brunello, Nobile, Bolgheri, Barolo, Amarone, так и местную кухню. Мы пообщались с Антонио на общие, любимые нами, темы.

D+: Почему именно вино?

Антонио Сферлаццо: Все вышло случайно. Мои фотографии с самого начала были связаны с миром вина. Я снимал таких известных виноделов, как Antinori, Frescobaldi, Biondi-Santi. Но с появлением digital и расширением цифровых технологий рынок фотографии для прессы рухнул. Теперь каждый может сделать фото на телефон с хорошей камерой, главное – оказаться в нужном месте в определенный час. Поэтому в 50-летнем возрасте мне пришлось менять профессию. Так я попал в туристический эно-гастрономический мир. И так стремительно, что, можно сказать, на лету. Контакты с винными производителями оказались очень кстати.

К слову, мне иногда кажется, что в моей ДНК изначально была заложена любовь к вину. Несмотря на то, что я не обучался на профессионального сомелье, мне удалось стать экспертом самостоятельно благодаря моему острому обонянию, чуткости вкусовых рецепторов и хорошей памяти. Знаете, моя мать часто кормила меня хлебом с сахаром и вином. Кроме того, с шестилетнего возраста я отвечал за розлив вина в церкви. В одной из церквей Сан-Джиминьяно мой двоюродный брат служит священником, и во время службы мы используем специальное устройство для розлива вина, вот к нему меня в детстве порой и приставляли. Я был так счастлив во время работы!

D+: Какие вина сегодня в Вашем топ-списке?

А.С.: Прежде всего, мне нравятся органические вина, содержание сульфатов в которых сведена к минимуму. В последние годы (и это во бла-

го) в Италии активно информируют как потребителей, так и фермеров, в том числе виноделов по поводу чрезмерного применения химии в сельском хозяйстве, а также о последствиях и серьезных проблемах, связанных со здоровьем человека. Сегодня в Италии, в ряде регионов с благоприятным климатом, благодаря исследованиям, опыту и энтузиазму молодых производителей, создаются отличные органические и биодинамические вина. Выпив бутылку такого вина, у вас не кружится голова и не болит желудок, а если такие вина постоят открытыми несколько лишних часов, их не нужно выливать. Процесс окисления проходит, как и в промышленных винах, но с отличительной чертой – вина раскрывают свое богатство вкусов, ароматов и свежести в полной степени. И такие винодельни, которые не гонятся за объемами и уделяют внимание натуральности, нашли свою новую, молодежную аудиторию и теперь пользуются большим успехом, особенно среди миллениалов. Если вы присутствовали на прошлогодней Vinitaly, вспомните, какое огромное количество посетителей было в павильоне органических вин VIVIT!

> Сегодня в Италии, в ряде регионов с благоприятным климатом, благодаря исследованиям, опыту и энтузиазму молодых производителей, создаются отличные органические и биодинамические вина.

Также я люблю терруарные вина, которые отражают характер места их происхождения. Иногда они даже могут оказаться результатом экспериментов с автохтонными лозами, которые, как думалось ранее, исчезли. Мне импонирует нишевая продукция, которую сложно встретить в зарубежных винных барах или ресторанах; такое вино нужно пробовать исключительно в местах производства.

Давайте вспомним, в частности, такие виноградники Сицилии, как Nerello Cappucio и Nerello Mascalese, ведь они практически исчезли со склонов Этны. Но благодаря интуиции и упорству винного гуру Сальво Фоти (Salvo Foti) они вновь возродились за последние 20 лет.

Такое виноделие можно назвать поистине героическим: виноград выращивают в виде саженцев на небольших террасах, каждая площадью в несколько квадратных метров. При этом они разбиты на высоте от 300 до 1000 м над уровнем моря. Это захватывающий процесс, результатом которого стали мощные вина с ярким присутствием соленого моря и минералов, которыми наградила лозы вулканическая земля этого острова.

Среди малоизвестных автохтонных сортов назову Пиньол (Pignol) и Скьопеттино, которые культивирует маэстро среди итальянских виноделов, гениальный Фульвио Брессан (Fulvio Bressan). Он выращивает эти эксклюзивы

на каменисто-песчаной почве равнин Изонцо, недалеко от Гориции, в регионе Фриули: трудно описать на словах ароматы и нотки экзотических специй, которые приводят туристов в восторг! На ваш вопрос нет однозначного ответа из-за обилия предложений: я мог бы долго воспевать вина Nebbiolo из Ланге, Barolo и Barbaresco, Amarone или Recioto из Вальполичеллы... Но лучше,

чтобы читатели журнала Drinks+ сами навестили Италию, чтобы самостоятельно исследовать прославленные винодельческие терруары.

D+: Какие особенные сорта Вы находили в Тоскане? Ведь здесь тоже есть автохтонные лозы?

A.C.: Это древние лозы, которые по-прежнему служат в блендах, чтобы смягчить танинность Sangiovese, тосканского короля лоз, – превосходного для выдержки, но относящегося к разряду дерзких «тяжеловесов», потому как ему не присуща легкая питкость. Сорт используется для создания знаменитых «Кьянти», «Брунелло ди Монтальчино», «Нобиле ди Монтепульчано», а также «Мореллино ди Сканзано». В какой-то момент винный мир стал утрачивать увлеченность Санджовезе. Но некоторым виноделам надоел не столько сам сорт Sangiovese, как купажи, которые в прошлом фермеры создавали, соединяя его с Мерло и Каберне, массово используя баррики лишь для того, чтобы потакать моде и вкусам зарубежных потребителей. Дошло до того, что некоторые вина Кьянти перестали отличать от вин из Чили или Долины Напа.

Винный тур – это веселый отпуск, полный незабываемых эмоций и новых открытий. Тоскана является одним из самых популярных туристических направлений в мире.

Производители со временем решили разнообразить свои портфели. Они начали эксперименты с типичными тосканскими лозами Ciliegiolo, Canaiolo или Colorino, винифицируя их отдельно, чтобы выразить особенности местности. Эти эксперименты удались: свежие, живые вина полны ароматов и вкусов, им характерна умеренная кислотность, а также справедливое соотношение цена-качество. Я рад, что сейчас в Тоскане наблюдается своего рода революция: виноделы постигли секрет «тайного оружия» на фоне всеобщей конкуренции. Он заключался в различиях между винодельческими областями Италии: микроклимат, местный виноград и традиции – уникальная винная панорама страны, разнообразие которой должно быть сохранено, а не сплющено воедино. Именно по этой причине крайне важно лично путешествовать по итальянским терруарам, пробовать и, следовательно, выделять типовые и эксклюзивные вина регионов, знакомиться с малоизвестными, но интересными винными игроками. Команда Tuscany Dream готова помочь в этом всем интересующимся.

D+: Что Вы можете предложить знатоку или винному туристу-новичку?

A.C.: Прежде всего, винный тур – это веселый отпуск, полный незабываемых эмоций и новых открытий. Тоскана является одним из самых популярных туристических направлений в мире. И здесь вина и гастрономия играют важную роль. Кроме того, для настоящего профессионала или трейдера винный тур станет образовательным этапом жизни. Ведь невозможно понять вино, просто выпив бокал в баре, на расстоянии тысячи километров от места его рождения. Посещая винные заводы, вина которых не представлены на рынке родной страны, клиент познает секреты производства непосредственно от самих виноделов. Потому так важна встреча с авторами коллекций, которые тет-а-тет передают свою любовь, страсть и знания.

В заключение, только проехавшись винными дорогами, вы сможете понять глубокий смысл французского слова terroir, который мы описываем как синергия почвы, климата, традиций, работы человека и его индивидуальности. Таким образом можно понять, почему, например, в Тоскане из одного и того же сорта Sangiovese создают такое разнообразие вин. Кроме того, по программе винных туров гости могут останавливаться среди красот тихой сельской местности, среди виноградников, оливковых рощ и кипарисов. Мы организовываем размещение в домах, сложенных из камня, где когда-то жили фермеры, превратившиеся их в уютные и элегантные курорты, загородные пансионы или B&B гестхаусы, объединенные названием «агротуризм». Большинство таких локаций были тщательно отреставрированы, оформлены в традиционном тосканском стиле, часто с бассейнами, помимо всех необходимых удобств, для комфортного проживания. Главный герой туров – вино, но вторым персонажем выступает региональная тосканская кухня: простые и легкие блюда крестьянского происхождения по оригинальным рецептам дополняются оливковым маслом местного производства. А ведь тосканская гастрономия считается изысканной,

признанной во всем мире. И в завершение: винный тур является эффективным и, возможно, приятнейшим из многих инструментов коммуникаций. Такой подход ценится многими организациями, бизнесменами, менеджерами, политиками. Они приглашают сотрудников, клиентов и партнеров для проведения тимбилдингов, «мозговых штурмов» по разработке стратегий или для заключения договоров. Ведь подпись легче поставить, освежившись глотком хорошего Brunello и насытившись флорентийским стейком . Кроме того, вино является отличным корпоративным подарком, потому во время винных туров мы часто консультируем при покупке подарочных или коллекционных экземпляров. И оказываем помощь в транспортировке. К слову, ежегодно, приобретая в Италии вино и оливковое масло, туристы вносят денежный вклад в размере от 10% до 20% в мировой оборот итальянских производителей.

D+: Чем отличаются Ваши винные туры от других предложений в Интернете?

A.C.: Tuscany Dream готовит авторские программы, подстраиваясь под запрашиваемые даты отдельных групп или индивидуальных туристов. Мы не объединяем разные компании, потому группы получают сервис высшего уровня. Tuscany Dream – это не туроператор, мы – команда винных консультантов-путешественников, и в своих турах мы отразили 15+ лет работы в режиме нон-стоп. Что касается лично меня, то в турах я делюсь опытом, который накопил с 2002 года, когда начал посещать все значимые винные выставки и более сотни винодельческих предприятий по всей Италии, от Пьемонта до Сицилии. Мне удалось не только попробовать вина, но и понять философию виноделов, исследовать территорию, маршруты, достойные рестораны и отели, которые с гордостью предлагаю нашим клиентам. Причем по разумному соотношению «цена-качество». Действительно, сегодня очень просто опубликовать тур в Интернете. И выставить бросовую цену. Но, поверьте мне, сэкономленная часть денег, между прочим, совсем небольшая, не стоит того, что вы можете получить благодаря присутствию и помощи таких опытных специалистов как наша команда.

D+: О, как раз в это мы охотно верим и прекрасно знаем, как непросто прожить настоящую винную дорогу. И сколько желающих составить нам дешевую конкуренцию. Ведь мы тоже 25 лет своего опыта вкладываем в собственные туры.

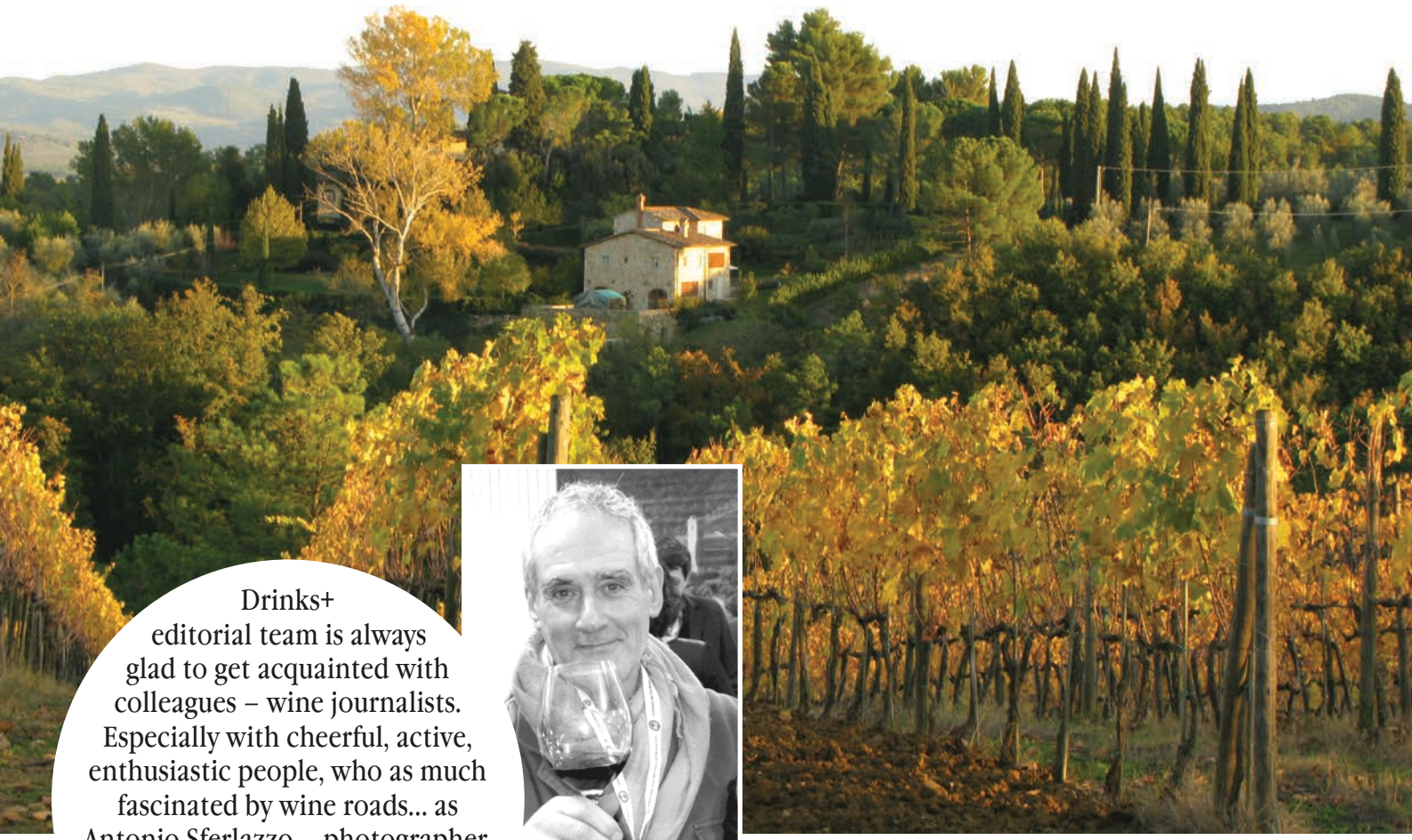
A.C.: Идеально организованный винный тур в Тоскане за 3 или 4 дня дает возможность сполна узнать о ключевых винных районах: начиная с Кьянти, затем Монтепульчано (Vino Nobile) и Монтальчино (Брунелло), достигая побережья недалеко от Болгери, где находится знаменитая Сассикайя. И что самое важное, мы не посещаем масштабные производства, которые производят миллиарды бутылок, распространяемых по всему миру. Такие образцы доступны практически везде, а их скучный стандартный вкус должен соответствовать ежегодным ожиданиям международной клиентуры. Tuscany Dream выбирает винные поместья малого или среднего звена, которые стремятся к высшему пилотажу виноделия. Такие вина нужно пить только на месте, видя терруар и ощущая его в вине. Я бы выразился так: виноделы, к которым мы приезжаем, создают «чистую и откровенную поэзию», которая связывает человека с Богом. Соответственно, Он открывает двери для клиентов Tuscany Dream!

Примечание редакции

На **Drinks.ua** можно найти более подробную информацию о турах **Tuscany Dream**. Мы принимаем заявки на участие в них. Предварительные запросы для заказа и расчета индивидуального тура отправляйте с темой письма – «**Тур в Тоскану**» – с уточнением желаемых дат поездки и количества участников на **ue@drinks.com.ua**.

Предложения Tuscany Dream

✦ размещение в гестхаусах категорий 3*/4* или бутиковых B&B отелях, или, по запросу, в больших люкс-резортах 5*, исторических виллах, роскошных шато с бассейнами (сети Relais & Chateaux);
✦ трансфер (автобус или минивен), зависит от количества человек в группе;
✦ посещение топовых винных погребов Тосканы или других регионов Италии в сопровождении квалифицированных англо- и русскоговорящих гидов;
✦ приобретение вин с оформлением международной доставки по спецзаказам;
✦ дополнительные аттракции, такие как кулинарные мастер-классы, посещение мишленовских ресторанов, шопинг в фэшн-бутиках, поездки во Флоренцию, Сиену, Сан-Джиминьяно или Верону…



Drinks+ editorial team is always glad to get acquainted with colleagues – wine journalists. Especially with cheerful, active, enthusiastic people, who as much fascinated by wine roads... as Antonio Sferlazzo – photographer, journalist, wine critic, and our wonderful friend from the famous part of Italy – the legendary Chianti.

Tuscan Dream by Antonio Sferlazzo

In 2002, Antonio founded the Tuscany Dream project. During 15 years a group of wine experts and consultants have been developing wine-gastronomic tours in Tuscany and other regions of Italy. We talked with Antonio about our common, favorite topics.

D+: Why did you choose wine?

Antonio Sferlazzo: It all happened by chance. From the very beginning, I have often photographed the wine world. I took photos of such famous winemakers as Antinori, Frescobaldi, Biondi-Santi. But with the expansion of digital technologies, the photography market for the press were collapsed. Now everyone with a good camera on their phone is a photographer, the main thing is to be in the right place at a certain moment. Therefore, at the age of 50, I had to change my profession. From this point I've got into the tourist eno-gastronomic world very fast, that we can even say, on the fly. In addition, contacts with wine producers happened to be handy.By the way, sometimes it seems to me that my love to wine was originally laid in my DNA. Despite the fact that I did not study for a professional sommelier, I managed to become an expert by myself due to my sharp nose, the sensitivity of taste buds and a good memory. You know, my mother was often feeding me with bread, sugar, and wine. Furthermore, since the age of six, I was in charge of bottling wines in the church.

D+: What wines are on your top list today?

A.S.: First of all I like organic wines, the sulfate content of which is minimized. If you have been visiting Vinitaly for the last few years, you would remember how VIVIT organic wine pavilion was overcrowded! I also like terroir wines that express the nature features of their origin. Sometimes they can even be the result of experiments with autochthonous grape vines that consider to be disappeared. I am impressed by niche products, which are difficult to find in foreign wine bars or restaurants; such wines should be tasted exclusively on-site of the production areas.

Let's remember, in particular, such Sicily vineyards as Nerello Cappucio and Nerello Mascalese, in fact, they have almost disappeared from the slopes of Etna. But thanks to the intuition and perseverance of the wine guru Salvo Foti, the vines were revived again over the past 20 years. Such winemaking can be truly called as heroic one: grapes are grown as saplings on the small terraces, each with an area of several square meters, at a height of 300 to 1000 m above sea level. This is an exciting process, as a result we have powerful wines with a bright presence of salty sea and minerals, which were transmitted by a volcanic land of this island.

Among the little-known native varieties, I can mention Pignol and Sciopetto, cultivated by the maestro among Italian winemakers, the genius Fulvio Bressan. He grows these exclusives on a stony-sandy soil of the Isonzo Plains, near Gorizia, in Friuli region: it is difficult to describe in words flavors and aromas of exotic spices notes that delight tourists! There is no decisive answer to your question because of the broad abundance of offers.

D+: Which special varieties have you discovered in Tuscany? Are there any autochthonous vines?

A.S.: These are ancient vines that still serve in blends to soften the tannic Sangiovese, a Tuscan vine king, excellent for aging, but a bit edgy and not easy to drink, so refers to the daring «heavyweights» category. The variety is used to produce the famous Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, as well as Morellino di Scansano. At some point, a wine world begins to lose its enthusiasm for Sangiovese. But some winemakers are a bit «bored» not so much by Sangiovese itself as by the blends that farmers distorted in the past by cutting it with Merlot and Cabernet, and by a massive use of barriques, just to chase the trends and indulge the tastes of the international public.

> You know, my mother was often feeding me with bread, sugar, and wine. Furthermore, since the age of six, I was in charge of bottling wines in the church.

Manufacturers eventually decided to diversify their wine portfolios. They began to make experiments with typical Tuscan vines Ciliegiolo, Canaiolo or Colorino, vinifying them separately to express terrain features. These experiments were successful: fresh, lively, aromatic and flavorful wines with moderate and pleasant acidity, as well as a fair price-quality ratio. I am glad that now a sort of revolution is

happening in Tuscany: producers have understood the great wealth, a «secret weapon» against global competition. It lies in differences between the wine-growing regions of Italy: a microclimate, native grapes, and traditions – a unique wine panorama of the country, the diversity of which should be preserved, not squashed together. For this reason, it is very important to visit various Italian wine regions for having a huge experience, knowledge and understanding of which Tuscany Dream can offer to Drinks + readers.

D+: What can you offer to a wine professional or wine newbie-tourist?

A.S.: First of all, a wine tour is a fun holiday, which is full of unforgettable emotions and new discoveries. Tuscany is one of the most popular tourist destinations in the world, where the wine and cuisine play a very important role. Besides that, the wine tour is an educational stage in the life of every wine professional or trader. After all, it is impossible to understand wine by simply drinking a glass in a bar, thousands of miles away from where this wine has been produced. By visiting wineries, whose wines are not represented on the national markets, a client learns secrets of production directly from winemakers. That's why it's so important to meet tete-a-tete an author, which give their love, passion, and knowledge.

Only through a wine tour, you will be able to grasp the deep meaning of a French word «terroir» that we describe as the synergy of a soil, a climate, traditions, a human work and their individuality. Thus one can understand why, for example, the same Tuscan Sangiovese is used to create such a diversity of wines.

And in conclusion: the wine tour is an effective and, perhaps, the most pleasant of many communication tools. This concept is appreciated by many organizations, businessmen, managers, politicians. They invite employees, clients, and partners to conduct team buildings, brainstorming strategies or treaty-making. After all, it is easier to put the signature, while being refreshed with a drop of good Brunello and sated with the Florentine steak.

D+: What is the difference between your wine tours and other offers on the Internet?

A.S.: Tuscany Dream creates «designed» authorial programs according to the dates and the requests of particular groups or individual tourists. We do not mix different companies, so that groups receive a top-level service. Tuscany Dream is not a tour operator, but a team of wine&travel consultants, who are presenting 15+ years of non-stop work at our tours. Within 3 or 4 days of perfectly organized staying in Tuscany gives an opportunity to complete an overview of main wine regions: starting with Chianti, then Montepulciano (Vino Nobile) and Montalcino (Brunello), reaching the coast near Bolgheri, the home of Sassicaia.

And most important thing, we do not attend huge wineries, which produce billions of bottles distributed worldwide. Such samples are available almost everywhere, and their boring standard taste should match the annual expectations of an international clientele. Tuscany Dream chooses small-medium seized wine estates that aspire to the highest aerobatics of winemaking. Such wine should be drunk only on the spot, seeing the terroir and feeling it in wine. I would say: winemakers from our tours create «pure and openhearted poetry» that connects man to God. Accordingly, He opens the doors to Tuscany Dream customers!

> The wine tour is an educational stage in the life of every wine professional or trader. After all, it is impossible to understand wine by simply drinking a glass in a bar, thousands of miles away from where this wine has been produced.

D+ note

On **Drinks.ua** you can find more information about **tours of Tuscany Dream**. We accept all the bookings. Preliminary requests for ordering and calculating of an individual tour should be sent with the subject of the email – **«Tour to Tuscany»** – with the specification of the desired trip dates and the number of participants to **ue@drinks.com.ua.**