

Местность Кьянти расположена между Флоренцией и Сиеной, между реками Арно и Омброне. Флоренция – вотчина маркизов Антинори, а Сиена – баронов Риказоли. Эти два аристократических рода владеют большей частью земель и замков Кьянти. Вина, производимые в этих поместьях, составляют национальную гордость Италии, ее золотой фонд.

Междоусобицы средневековья, украсившие эти места множеством крепостей, прекратились только в 1716 году, когда герцог Тосканский официально провозгласил границы области Кьянти, почти не изменившиеся до наших дней. Вершителем истории и географии было вино: пойти на такие крутые меры герцога вынудили производители поддельного кьянти. Марка Chianti Classico к тому времени была известна в Европе уже более 300 лет (первое упоминание относится к 1398 году) и особенно любима в Англии. А то, что популярно, всегда стремятся подделать. Большое количество низкосортного вина ставило под угрозу авторитет кьянти, и герцог справедливо решил определить границы местности, где производится настоящее, классическое кьянти. Символом подлинного кьянти стал черный петух, изображением которого украшались бутылки и таверны. Увидев черного петуха, смело можете пить любое вино, даже самое дешевое – оно не разочарует даже придирчивого знатока. Пожалуй, это почти все, что стоит знать перед тем, как отправиться в винный тур, именуемый также путешествием по Дороге замков, – виноделие было и остается основным занятием городков-крепостей и монастырских хозяйств. Путешествовать лучше всего в автомобиле: можно довериться ландшафту и интуиции, в свое удовольствие планировать маршрут и, что немаловажно, есть куда складывать трофейные бутылки с понравившимся вином.

Можно начать с центра Флоренции – на площади Антинори до сих пор стоит собственный дворец семейства маркизов Антинори, владельцев части земель Кьянти. История этого рода документально начинается с 1385 года, с записи, посвященной вступлению Джованни Пьеро Антинори в Гильдию виноделов. С тех пор сменилось 26 поколений Антинори, и все они занимались изготовлением вина и оливкового масла. Во дворец попасть нельзя – это жилой дом. Зато можно посетить ресторан Cantineta Antinori и попробовать любое из вин дома Антинори. И обязательно закажите знаменитый говяжий стейк "фьорентина", он лучше всего сочетается с красным кьянти, и готовят его из особого кьянского мяса. Самое древнее владение маркизов Антинори – поместье Тиньянелло (Tignanello) примет цены телей вина в уютных комнатах виллы XVI века. Здесь можно продегустировать вина Solaja, Tignanello и Tenute Marchese Antinori. Непода леку есть масляная мельница, где изготавливается тягучее оливковое масло изумрудного или темно-зеленого цвета со слегка вяжущим и горьковатым вкусом. Только таким, оказывается, и должно быть настоящее оливковое масло первой холодной выжимки. Другое поместье маркизов Антинори – Бадиа а Пассиньяно (Badia a Passignano) примечательно тем, что расположено у стен монастыря орден Валломброза, основанного аж в IV веке. К XII веку монастырь владел четвертью земель всей Тосканы, а монахи не только служили богу, но и делали вино. Сохранились свидетельства, что в 1587—1588 годах здесь жил и учил местных монахов математике Галилео Галилей. В XVI веке монастырь был крупным центром науки, теологии и

литературы. Монастырская библиотека хранила 6000 древних документов. У монастырских ворот имеется винный бутик La Bottega, где можно пополнить свою коллекцию сокровищами империи Антинори.

В каждом поместье вам расскажут о чем-то уникальном, свойственном только этим местам, поведают легенды, связанные с вином, научат правильно его пить и закусывать. Проезжая вдоль виноградников, в начале каждого ряда вы увидите кусты роз. Оказывается, по состоянию розы опытные виноградари определяют самочувствие лозы. На каждой дегустации вы узнаете массу тонкостей и подробностей. Например, что виноград с одного холма идет на приготовление разных сортов вин, если склоны его освещаются солнцем неравномерно, – грозди, которые получали больше солнечного тепла и света, пойдут на более дорогие сорта. Хороший сомелье способен различить более 50 ароматов, и не удивляйтесь, если он абсолютно серьезно скажет, что вино в вашем бокале должно пахнуть ежевикой, лесом и ежиком. И не вздумайте смеяться – обидите уважаемого человека. Провинцией Сиена владеют уже Оэ поколения баронов Риказоли. Главный замок этого семейства – Бролио – принадлежит Риказоли с 1191 года, их наследники живут в нем и поныне. Здесь хранятся доспехи и боевые знамена рода Риказоли, их библиотека, коллекции произведений искусства.

Самой значительной личностью рода был Беттино Риказоли, ставший во главе дома в 1860 году. Именно он составил формулу классического кьянти, благодаря чему вина компании Barone Ricasoli стали популярны в 80 странах мира. Таланты Беттино не ограничивались виноделием - он был незаурядным политиком и дважды избирался премьер-министром Италии. Винные погреба Бролио открыты для всех, и здесь чувствуешь себя посвященным в тайну, допущенным в святая святых, ряды бочек, каждая из которых вмещает 10 тысяч литров. Самые знаменитые здешние вина – Castello di Brolio Chianti Classico Riserva DOCG, Casalferro ITG, Brolio Chianti Classico DOCG, белое вино Torricella и Vin Santo DOCG.

В сиенских замках Моданелла и Спальтенна с удовольствием погостят любители особого комфорта - старинные хозяйственные постройки здесь переделаны в роскошные апартаменты с интерьерами в тосканском стиле, балдахинами в спальнях, гидромассажными ваннами и бассейнами во дворе. Кроме замечательных вин порадуют путешественников и гастрономическими шедеврами - все блюда местной кухни приготовлены из собственных продуктов, с полей, огородов и лесных угодий поместий – от фруктов, трав и ягод до знаменитых трюфелей. До или после трапезы вам предложат верховую прогулку по окрестным зеленым холмам, каштановым и дубовым рощам.

Семейству Риказоли принадлежит и замок Мелето (Castello di Meleto) – единственный открытый для посещений. Стены бывшего монастыря XI века перестроены в XV веке, а интерьеры относятся к изящному веку XVIII. Можно остановиться в покоях самого замка или в обновленных прилегающих постройках. В любом случае вас ждут мраморная ванна, кровать с кованой спинкой и бутылочка кьянти. Ужин подадут в старинной столовой под расписными сводами, у огромного камина, музыканты и официанты будут одеты в костюмы ушедшей эпохи, а местные вина Chianti Classico DOCG, Chianti Classico

DOCG Riserva, Castello di Meleto Fiore ITG помогут вам окунуться в атмосферу роскоши и излишеств.

Крошечная деревушка Монтерриджони (Monteriggioni) – маленькое чудо Сиены. Вся она уместается внутри крепости-короны, воздвигнутой на вершине высокого холма. Микроскопическая центральная площадь с церквушкой, рядом заведение с черным петухом над дверями – вот ее главные достопримечательности. Кажется невероятным: именно такой видел эту крепость Данте, но в ее стенах до сих пор живут люди. Вид, который откроется на долину из арки крепостной стены, стоит того, чтобы зайти в дверь с петухом и выпить графинчик кьянти.

Сиенский городок Сан-Джиминьяно примечателен не только исключительным белым Верначча ди Сан-Джиминьяно Vernaccia di San Gimignano DOCG Cecchi), первое упоминание о котором относится к 1276 году, но и тем, что сохранил планировку этрусского поселения, а в XIII веке был так несказанно богат, что прослыл "городом небоскребов" – 72 башни горделиво поднимались к небу, делая силуэт города уникальным. До наших дней сохранились не все башни, но и оставшиеся впечатляют. Погуляйте по кривым улочкам города, попробуйте мясо кабана – типичное сиенское блюдо. Входы в местные магазинчики мясных деликатесов украшены кабаньими головами, а внутри висят целые кабаньи ноги, от которых нарезают тончайшими кусочками роскошное прошутто.

Путешествуя по дорогам Кьянти, вряд ли можно увидеть все замки и посетить все поместья. Но вам обязательно откроются особенные места, где радушные гостеприимные люди выколдовывают собственное вино и масло, пусть даже не знаменитое, но замечательное. Вас накормят вкусным обедом и с радостью откликнутся на каждое, пусть даже весьма приблизительно произнесенное по-итальянски слово.