

# Итальянский гений Badagoni

Пьемонтский энолог Донато Ланати стал одним из символов винодельческого возрождения Грузии. Хозяйство Badagoni, созданное при его непосредственном участии, в рекордные сроки вышло в лидеры отрасли, а сам учёный обрел в Кахетии новые любимые сорта и второй дом. В России вина Badagoni появились благодаря компании «ЮТА НН».



Текст: Василий Расков  
Фото: Андрей Ковалёв

## Страна чудес без тормозов

Когда Донато Ланати проводит экскурсию по «Меравилье», вилле, в стенах которой обосновался его центр Enosis, не устаёшь поражаться неумолимой и вездесущей изобретательности этого человека. Бокал он себе придумал — с дополнительным «кольцом Сатурна», чтобы улавливать на 20–30% ароматов больше. В качестве дегустационного стола положил лист стекла во всю длину зала, никаких раковин и крашуаров, чтобы ничто не отвлекало внимание, слив — в выдвижных ящичках. Учебный класс оснащён красными и зелёными лампами, чтобы исключить влияние зрительных впечатлений на восприятие вкуса и аромата. В зале самообучения — «цветы» с дисплеями вместо лепестков, в погребе — ферментеры, похожие на инопланетян. В холме Ланати нарыл ходы и пещеры, напичкал их старыми винами и фантазмагорической подсветкой, чтобы всё было как в сказке. Хозяин виллы — Пиноккио, сделанный из останков старинного дерева, которое Ланати нашёл на морском берегу. Кредо учёного: «наивность и честность». Это лишь внешний ряд, а основное игровое поле скрыто в трёх лабораториях: исследований и разработок, микробиологии, контроля качества. Там Ланати с командой специалистов копает глубже и глубже в виноградную ягоду, первоисточник эмоций, ради которых, собственно, и имеет смысл заниматься энологией как наукой.

Три года назад я впервые приехал в «Меравилью» и прошёл с Донато Ланати по всем лабиринтам энцентра. После экскурсии он, загадочно прищурившись, сообщил, что за обедом подадут вино, которым он гордится больше всего. Что же это будет, гадал я, какое из 35 подопечных хозяйств: Giacomo Conterno, Mauro Mascarello, Marco Felluga, Colterenzio или Isole e Olena? Нет, это было грузинское Badagoni, а именно Kakhetian Noble 2008, 100% ркацители, кюве лучших участков со всей Кахетии. Ланати с упоением рассказывал про свой «самый значимый проект», про путешествие на родину вина, монастырь Алаверди, основанный в VI веке, винодельческую традицию возрас-



Винодельня Badagoni оснащена современным энологическим оборудованием, лабораторией, а также гостиной с роскошным видом на Большой Навказ



Баррикаля Badagoni

## Цифры Badagoni

18 стран-импортёров, включая Германию, Бельгию, Японию, Китай  
2 винодельни  
более 3 млн бутылок  
30 марок вин и 2 чачи  
370 га виноградников в микрорайонах Кахетии, включая Киндзмараули, Мукузани, Цинандали, Манави

том более 8000 лет и сорт ркацители, «который с химической точки зрения совершенен». Три года спустя вина Badagoni дошли, наконец, и до российского рынка, и мы решили подробно расспросить учёного об автохтонных сортах и микрорайонах Грузии, а также о его вкладе в древнейшую из винодельческих технологий — кахетинскую.

Даже грузинский алфавит похож на лозу и виноградные листья, в церквях часто можно увидеть кресты, сплетённые из лоз. Святая Нино крестила Грузию таким крестом в IV веке. Вся грузинская культура, и духовная, и бытовая, связана с виноделием. Здесь не было лабораторий, энологов и критиков, всё это заменила практика тысячелетий.

Когда в 2005 году ко мне приехали представители Badagoni, я сразу понял, что это судьба. Им пришлось по душе мой интерес к автохтонным сортам и взгляд на вино как на часть культуры. А мне представилась возможность изучить ту землю, на которой зародилось виноделие.

Во время ферментации белых вин в квеври монахи проводят регулярный батонаж. Все инструкции они получают у Ланати



Виноделие родилось на территории Грузии. Это данные археологии. Как бы глубоко мы ни копнули, там будут амфоры. Зайдите на двор любого грузинского крестьянина — там тоже будут амфоры-квеври. Амфорная технология была гениальным изобретением. Во-первых, глиняный сосуд, вкопанный в землю, обеспечивал естественный температурный контроль во время ферментации. Даже при высоком содержании сахара, вино спокойно дображивало до 14-15° алкоголя. Во-вторых, мацерация со шкурками и гребнями давала высокое содержание катехинов (500 мг/литр вместо 8–10 мг/литр), а это мощнейшие антиоксиданты, такое вино прекрасно хранилось без всяких сульфитов.

## Всюду Enosis

Enosis во главе с Ланати спроектировал для Badagoni винодельню, лабораторию, прописал все технологические процессы, организационную карту с распределением зон ответственности между специалистами. Оставалось только воспитать этих самых специалистов, но Enosis и с этой задачей справился. Сотрудники Badagoni регулярно летают в Пьемонт за новыми знаниями, Донато Ланати вместе с коллегами регулярно летает в Кахетию с трёхдневными семинарами. Enosis следит за винодельческим циклом от формирования куста до бутелирования.

Саперави, например, чувствителен к потере калия, поэтому убирать листву нужно очень осторожно. Мы с агрономом Даниэле Джильберти приезжаем дважды за сезон, анализируем ситуацию и проводим ма-



### Георгий Салака, генеральный директор Badagoni

«Мы изначально ориентировались на западный рынок, поэтому нам важно было построить всё с нуля по мировым стандартам. Нам нужен был не просто консультант, а исследователь с большим опытом работы с автохтонными сортами.

Когда мы приехали к Донато Ланати в Пьемонт, то были поражены его научно-исследовательским центром. Но главное, мы поняли, что это будет не просто «летающий энолог», а настоящий партнёр, который будет работать с нами в тесном контакте.

В 2006 году под началом Enosis мы построили винодельню с суперсовременным оборудованием. Оснастили её уникальной лабораторией, единственной в Грузии, которая имеет возможность анализировать и почвы, и виноград, и каждый этап развития вина.

Очень важно, что Донато сам загорелся этим проектом. Он говорит, что саперави — виноград XXI века и что у него большое будущее. Донато даже приобрёл участок рядом с монастырем Алаверди, начал строительство дома и собирается периодически жить в нём. А в 2011 году он получил гражданство Грузии, после того как наше красное сухое вино Alaverdi Tradition 2007 завоевало большую золотую медаль на конкурсе Decanter».

Монастырь Алаверди, основанный в VI веке, — одна из важнейших святынь Кахетии



стер-классы. В августе я приезжаю с профессором энологии Дорой Марки, мы рассказываем о тонкостях работы с данным винтажом.

Важно отследить все критические моменты, где есть хоть малейшая вероятность потери качества. Например, виноград из Киндзмараули едет до Badagoni 50–60 км. Как это влияет? Что нужно сделать, чтобы сохранить свежесть ароматов на 100%?

Момент сбора винограда — это ключ к успеху. Самое важное — не содержание сахара, а техническая зрелость. В Badagoni очень хорошо это усвоили. Виноград нужно собрать в тот момент, когда энзимы в шкурке ягоды провоцируют разрушение протофосфолипидов мембраны (аналог цемента, который скрепляет клетки), тогда все вещества (танины, антоцианы, прекурсоры ароматов) быстро переходят в вино. Этот момент можно отследить лабораторно, но если его упустить, то никакая мацерация не спасёт.

Участки винифицируются отдельно. В январе заканчивается малолактическая ферментация красных вин, и мне присылают образцы в Enosis, где я могу делать более точные измерения. Я ранжирую вина и принимаю решение, какие будут выдерживаться в



стали, какие в дубе. Примерно в это же время идет финальный ассамбляж белых вин. Скажем, Kakhetian Noble делается с определённого набора виноградников, но нужно оценить, какие из них войдут в ассамбляж этого года, а какие нет.

## Саперави — сила

Рассказывая о саперави, Ланати пересыпает речь названиями химических веществ и реакций. Он словно находится внутри ягоды, сидит на виноградной косточке и указкой водит по гигантской шкурке: «Вот видите, здесь у саперави 12–16 слоёв клеток, в них сидят антоцианы (вещества, которые отвечают за цвет) и танины, защищающие ягоду от вредителей, а прямо под эпидермой в вакуолях — прекурсоры ароматов». При этом Ланати постоянно как бы держит нос в бокале и ловит эмоцию. Он настаивал на том, чтобы в числе топовых вин Badagoni появилось нехарактерное для Кахетии кюве лучших ягод со всех виноградников хозяйства — Kakhetian Noble Red.

Саперави — потрясающий сорт. Когда я начал его изучать, у меня мурашки по спине бежали. Попробую объяснить, почему. У винограда есть пять видов антоцианов, но только мальвидин даёт стабильность цвета вина. У саперави — 46% мальвидина, это рекорд. Саперави не нужно много кислорода, чтобы стабилизировать цвет и смягчать танины, он может легко обходиться без выдержки в дубе. Можно только благодарить грузинский народ, который провёл такую хитроумную селекцию.

Что нужно для выдающегося вина из саперави? Низкая урожайность и большая бочка. При плотности посадки 4-5 тысяч кустов на гектар и урожайности 1,2–1,5 кг с куста у вас получится прекрасное вино. Если вы снимаете 3-4 кг с куста, кожица ягод бедна веществами, и виноделие теряет смысл. Да, важно, чтобы энолог не убил саперави чрезмерным дубом, но всё зависит от виноградаря — он должен получить маленькую ягоду с плотной шкуркой.

В саперави огромное количество бензеноидов. Они дают ароматы клубники, черешни, заспиртованной вишни, черники, малины (это, кстати, характерно и для пино nero). Бензеноиды формируются благодаря солнцу, но если ночью жарко, они разрушаются. Вот почему для саперави лучше всего подходят высокие склоны с большим перепадом температур.

В районе Мукузани саперави накапливает больше бензеноидов, здесь получаются вина с более яркой, открытой ароматикой. Район Киндзмараули больше известен сладкими винами, но именно здесь можно получить выдающиеся сухие вина с большим потенциалом развития.

Я как-то привёз домой Alaverdi Tradition красное и угостил им Роберто Контерно, который делает Monfortino, и Мауро Маскарелло, автора Monprivato. Обоих поразило сочетание мягкости танинов, огромного потенциала и насыщенного цвета. Роберто назвал это округлой мощью (potenza rotonda), а Мауро сказал, что если грузины могут делать такие вина, спрос на международных рынках им обеспечен. Саперави нравится всем, и мужчинам, и женщинам, из него можно делать вино самых разных стилей. Если бы мне нужно было выбрать один любимый сорт для покорения мира, я бы поднял на щит саперави. Saperave по-итальянски — «знать». Для меня saperavi — сорт знания.

### Кахетинский Шарлемань

Грузия обладает богатейшим наследием белых сортов, и Badagoni только начинает его осваивать. Строгий, изящный ркацителли особенно привлекает Ланати, но в его поле зрения уже попал и мцване, второй по популярности сорт Кахетии, нашедший наиболее яркое выражение в микрозоне Манави. В этом году Badagoni удалось выкупить «Манавский винный погреб», отстроенный в 2005 году и так и простоявший вхолостую в годы эмбарго. Теперь не нужно будет везти виноград за 100 км, винодельня под боком.

Ркацителли не имеет аналогов в мире. Это сорт-марафонец, он переносит длительную выдержку в амфорах. В нём нет яркой кислотности, нет сногшибательной ароматики, зато в нём есть баланс, это один из самых совершенных сортов.

Я думаю, что нужно продвигать не столько сорта, сколько конкретные микрозоны. Манави с более объёмными и структурированными винами — это грузинский Кортон-Шарлемань. Мцване — удивительный сорт с нотами шалфея, жасмина, сладких цитрусов, белой сливы, груши.



**Арам Аствацатрян,**  
генеральный директор виноторговой  
компании «ЮТА-НН», официального  
дистрибьютора вин Badagoni в России.  
Сайт: [uta-nn.ru](http://uta-nn.ru). Тел. : +7 831 258 51 12

«На сегодняшний день в Грузии созданы такие законы о вине, что фальсификат просто невозможен. Система апелласьонов работает, виноградники на учёте, урожайность под контролем, каждое хозяйство ведёт тетрадь «движения винограда». И тем не менее пока не так много хозяйств, которые отвечают этим новым стандартам.

Мы выбрали именно Badagoni, потому что эта компания была создана уже после эмбарго, у неё нет никакого негативного прошлого, она изначально ориентирована на новые законы о вине. В её строительстве принимал участие виднейший энолог Италии. Хозяйство очень динамично развивается, совершенствуется. Ещё один важный момент — стабильность качества и стиля вин. Мы пробовали Badagoni в Грузии, Прибалтике и других странах — и всегда получали ожидаемое.

Российский рынок принял грузинское вино с большим энтузиазмом. Сейчас пока трудно определиться с хитами, всё уходит с колёс, идёт процесс наполнения рынка. Да, есть ностальгия, и основной потребитель — это старшее поколение, но потенциал спроса гораздо шире. Саперави, ркацителли, мцване — всё это уникальные сорта, у которых найдутся свои поклонники среди продвинутых любителей вина».



**Маргарита Краснополянская, AIWS,**  
международный консультант,  
«В начале прошлого года, когда слухи об отмене эмбарго зазвучали особенно правдоподобно, мы поехали в Грузию выбрать поставщика для компании ЮТА-НН.

Грузия покорила меня. Я почувствовала нерастраченность, первозданность, уникальность, культуру, близкую русской душе, сердечность, щедрость. Винодельня Badagoni впечатлила нас в первую очередь серьёзным подходом к качеству вин разных уровней, начиная от базового и среднего сегмента, до премиального. Это очень важно для импортера, работающего с федеральными и региональными торговыми сетями в России. Стиль Badagoni — это насыщенная яркая фруктовость, чистота вкуса, элегантность, деликатное использование бочки, выверенный баланс и структура вина. Огромные инвестиции в собственные виноградники, в оснащение винодельни, продуманная закупка сырья от виноградарей, высокая оценка международной критики, современный дизайн делают Badagoni одним из безусловных лидеров среди грузинских производителей на сегодняшний день».

Хихви — уникальный сорт, возрождённый лет десять назад. Если винифицировать его без доступа кислорода, он даёт очень ароматичное вино, напоминающее совиньон, но совершенно своеобразное: листья томата, шалфей, кожура лимона.

### Сны о чем-то большем

Грузины к полусладким винам относятся снисходительно, сами они предпочитают сухое, причём по большей части белое. Но шлейф советского вкуса на постсоветском пространстве слишком силен, чтобы пренебрегать им. Впрочем, и здесь в Badagoni сохраняют верность европейским принципам, и «Алазанскую долину» делают только путем ферментации виноградного сула, хотя закон разрешает добавлять концентрированный виноградный сок. Что касается апелласьонных полусладких, на зону Киндзмараули у Ланати совсем другие планы, а вот перед Хванчкарой он устоять не смог.

У полусладких вин есть свои вершины, они коммерчески успешны, но настоящий винодел поставит на сухое вино. Вкусы потребителей меняются. Возможно, сейчас слово «Киндзмараули» на этикетке вызывает прямую ассоциацию с полусладким вином, но рано или поздно этот миф будет развеян. И кто раньше этим займётся, найдёт выдающиеся участки, правильно подберёт клоны саперави и сделает выдающееся сухое «Киндзмараули», тот и выиграет».

Итальянское пассито — десертное вино, его пьют после еды, со сладостями. «Хванчкару» пьют за обедом, это совсем другой стиль, это тонкое, элегантное, легкое, воздушное вино, очень нежное. Это вино для женщин! А какое оно ароматное, в нём высокое содержание гераниола, оно пахнет розами. Кому бы я ни давал его пробовать в Италии, оно нравится всем. Вообще-то я патриот Кахетии, но сорта александрули и муджуретули я изучил особо».

### Актуальность квеври

Большая часть вина, выпиваемого в Грузии, делается фермерскими хозяйствами — старым кахетинским способом, в квеври. Для Badagoni вино из квеври — хлопотный продукт, но сакральный. Вместе с винодельческой традицией восстанавливается монастырь Алаверди.

Многие знают, что квеври и выдержка белых вин на мезге стали модными в итальянском регионе Фриули, благодаря Йошко Гравнеру. У него появились последователи и в Тоскане, и на Сицилии. Лана-





Ланати дегустирует порядка 300 образцов в день. Чтобы ничего не упустить в аромате, он избрёл особую форму бокала



**Шалва Хецуриани, президент ассоциации сомелье Грузии, почётный посол грузинских вин**

«С одной стороны, Badagoni — очень эмоциональный проект. Всё началось с желания учредителей возродить виноградники вокруг монастыря Алаверди, а также сам уклад монастырской жизни, который раньше всегда был связан с виноделием. С другой стороны, они поставили задачу построить современный завод и использовать все достижения энологии, чтобы делать вина мирового уровня из грузинских сортов. Важно, что они пригласили иностранного консультанта на самом начальном этапе, вместе с ним выбирали виноградники и проектировали всю технологическую цепочку.

Сегодня Донато Ланати уже не просто консультант, для него Badagoni тоже стал эмоциональным проектом. Донато влюблён в Кахетию, в наши сорта и с большим уважением относится к нашим традициям. Вина в квеври он тоже делает, хотя, конечно, главный его вклад — это скрупулёзное изучение автохтонных сортов Грузии для производства выдающихся сухих вин. За очень короткий срок хозяйство Badagoni стало законодателем мод в Грузии, оно в тройке лидеров».

ти считает эти итальянские проекты «кражей истории», чит только оригинальную версию и пытается её совершенствовать.

“ Мы работаем над смягчением танинов. Экспериментируем с гребнями: делаем и 50 % и совсем без гребней, ищем золотую

середины. Но есть ещё один важный вопрос — как извлечь вино из квеври? Даже при минимальном контакте с кислородом разрушаются связи, и вино становится более танинным.

“ Мы заметили, что малолактика никогда не проходит полностью, останавливается на 75 %. Немного яблочной кислоты не так уж плохо, она даёт больше свежести. Высокий градус добавляет ощущение сладости, в итоге всё в балансе. Но важно, чтобы малолактика не возобновилась бутылке.

“ Alaverdi Tradition Kvevri — результат селекции. Лучшие грозди с лучших виноградников ркацители давятся и закладываются в квеври целиком, вместе с гребнями и шкурками. Свои дрожжи, естественная ферментация, нет контроля температуры. Как

ни странно, это очень актуальное вино, оно отвечает всем требованиям современного общества — оно оригинально, исторично, полезно, в нём нет ничего, кроме винограда. ■

