

RICH & FINE

w i n e m a g a z i n e



RICH STYLE
РОСКОШЬ И СТИЛЬ

Fine

Санкт-Петербург · Москва · Хельсинки



Один из самых известных итальянских виноделов, создатель и владелец виноградников Sassicaia, внук Марчезе Марио Инчиза делла Рокетта (*Marchese Mario Incisa della Rocchetta*) и племянник Николо Инчиза делла Рокетта (*Nicolo' Incisa della Rocchetta*) — управляющего всем винодельческим производством семьи.

Пьеро провел свое детство в фамильном поместье в тосканском округе Маремамма, который знаменит своими особенными столетними традициями виноделия и возделывания винограда.

Окончив престижную школу Флоримонта (*Florimont School*) в Швейцарии, Пьеро некоторое время работал специалистом по работе с клиентами в компании UBS в Женеве, после чего он окончательно решил стать виноделом. В 1999 году он приехал в Калифорнию для того, чтобы получить экономическое образование в университете Пеппердайна (*Pepperdine University*), затем вернулся в Италию, где занялся оперативным управлением двумя семейными поместьями в Умбрии — Титигнано (*Titignano*) и Сальвано (*Salviano*).

В январе 2000 года Пьеро снова вернулся в США и продолжил образование. Степень магистра университета Нью-Йорка он получил в 2003 году.

Бodega Чакра (*Bodega Chacra*) появилась в 2004 году, когда он купил земли, расположенные в Долине Рио Негро в северной Патагонии (*Rio Negro Valley, Northern Patagonia*), с уже росшими там с 1932 года, но заброшенными виноградниками.

ПЬЕРО ИНЧИЗА ДЕЛЛА РОКЕТТА

PIERO INCISA DELLA ROCCHETTA

— *Как вы оцениваете российский рынок элитных вин?*

— Мне кажется, что российский рынок развивается и очень быстро растет. Когда я приезжал в Россию первый раз где-то 20 лет тому назад, я не видел в вашей стране ни одной бутылки вина. Сейчас все совсем по-другому.

— *Почему, выбрав профессию экономиста, вы, в конце концов, вернулись к традиционному для Вашей семьи ремеслу – виноделию?*

— Для меня вино — это всепоглощающая страсть. Возвращение в виноделие было хорошим выбором с моей стороны.

— *Есть ли в вашей семье какие-то особенные традиции в производстве и употреблении вина?*

— Да. У нас есть особый подход и к тому, и к другому. Предки нашей семьи заботились о земле, на которой растет виноград — ведь вино в первую очередь создается природой. Мы очень внимательно ухаживаем за ней, потому что унаследовать такую землю — это большая честь и вместе с тем ответственность. Наша продукция производится с уважением к земле, и, как мне кажется, это нашло отражение в Sassicaia. Его гармония, тонкость и невероятная способность расцветать с течением времени — все это можно назвать свидетельством, как уникального наследия, так и нашей удивительной почвы.

Что касается традиций употребления, то, по моему мнению, вино нужно пить вместе с едой, которая хорошо гармонирует с напитком и хорошо его дополняет.

— *Вам удалось открыть секрет Пино Нуар? В чем он заключается?*

— Мне бы хотелось его открыть... Пино очень многогранный виноград, который непросто возделывать и ферментировать. Возможно, это самый сложный виноград для виноделов. Я думаю, что исключительная почва — это основное условие для возделывания Пино. Мне кажется, что этот виноград больше чем остальные вбирает в себя свойства земли, на которой он растет.

— *С какими блюдами вы рекомендуете употреблять ваши вина?*

— Мы производим несколько видов вина, часть которых делаем в Италии, а часть в Патагонии. Конечно, их лучше сочетать с разными блюдами.

Sassicaia лучше всего употреблять с дичью, мне, например, оно нравится с жареной говядиной, потому что его элегантность и тонкость очень подходит для этого блюда. С другой стороны, с таким вином как Chasca, вы можете употреблять как рыбу, так и мясо. С ним будут сочетаться как лосось или рыба-меч, так и телятина или баранина. Мне кажется, что вино из винограда Пино — единственное красное вино, которое обладает такими удивительными возможностями сочетаться с разными блюдами.

— *Наш последний традиционный вопрос: Ваше определение роскоши?*

— Роскошь — это когда можешь позволить себе быть босым.

