

Maestro Andrea Franchetti

## **PARTENDO DA UN FOGLIO IN BIANCO**

L'articolo di Tatiana Gaghen-Delcros

*Andrea Franchetti è praticamente un personaggio mitico. Produttore di vini di culto della Tenuta di Trinoro, e' abbastanza riservato. Si e' chiuso in un angolo abbastanza selvaggio della Toscana, poco distante da Sarteano. Come tutti gli eremiti, non rilascia interviste, ai saloni del vino manda sempre i rappresentanti al posto suo. Solo Dio sa perche' stavolta ha fatto un'eccezione.*

### **“Con cucchiaino d'argento”**

Per arrivare alle persone come Franchetti, bisognerebbe percorrere strade conosciute. Sono tra il Brunello e il Nobile, ha detto Franchetti, cercando di darmi un punto di riferimento. E ho preso la strada ad ovest da Firenze che portava da quelle parti dove la zona collinare meridionale della Toscana si congiunge con l'Umbria. La terra è vergine, preistorica. Dicono che a suo tempo attirava anche i romani grazie a tanta argilla e acqua.

La presenza di Franchetti si capisce dai vigneti. Dopo le colline deserte con mandrie di pecore a pascolo, dal il finestrino vedi le viti che si avvicinano alla strada e che ti portano fino alla casa solitaria in mezzo ai campi. Fino alla cantina. La casa del Franchetti si trova in cima ad una collina ben visibile, circondata dalla rete.

- Mica facile arrivarci! - saluto il padrone di casa che vedo alla porta.

- Alcuni riescono a superare anche questa rete, - alza le spalle Franchetti. Mettiamola così, pensiamo che l'osservazione riguarda soltanto i numerosi cinghiali selvaggi e non gli esseri umani.

Andrea Franchetti appartiene a quelli fortunati che sono nati "con un cucchiaino d'argento in bocca". I suoi parenti materni sono industriali tessili della Carolina del Sud, nella sua famiglia c'erano dei membri della famiglia Rothschild, i suoi cugini sono il conte Francesco Marone Cinzano di Col D'Orcia e la contessa Noemi Marone Cinzano di Argiano, e, quindi, e' imparentato anche con gli Agnelli, i padroni della Fiat. Proprio i Cinzano hanno convinto Andrea a trasferirsi in questo posto dimenticato da Dio per provare a piantare la vigna.

Alla fine degli anni 80 Andrea Franchetti ha comprato le rovine della casa e un bel pezzo di terreno, circa 200 ettari, in un angolo abbastanza deserto vicino al Monte Amiata. I suoi vicini erano non gli aristocratici del vino ma gli agricoltori sardi emigrati qui dall'isola.

### **Il primo della zona**

"Palazzi", dove abita Franchetti, era una vecchia torre che all'epoca e' stata costruita per la protezione dei fedeli pellegrini che viaggiavano tra Chiusi e Grosseto. La strada e' sita sul tratto della Via Franchigena tra Canterbury e Roma, quel tratto che attraversa la parte della Toscana

priva di boschi, vigneti, lontana dalle ville di lusso e dai maestosi castelli del medioevo. Ci sono soltanto i campi di grano e delle locande ascetiche. E pero'...

- E' il posto piu' bello, - dice Franchetti. - Io abito qui da 20 anni e non smetto mai di ammirarlo.

Da queste parti lui era un vero pioniere: il primo a fare la rete elettrica in casa, il primo a piantare i vigneti nel 92.

- Non ho mai studiato l'enologia, - precisa il padrone del "Palazzo". Quando mi sono trasferito qui, riflettevo su cosa potevo fare, di cosa potevo occuparmi. Non ai fini di commercio, ma giusto per non essere nullafacente. Negli 80 io vendevo il vino a NY, sapevo di che cosa si trattava. E ho deciso di produrre il mio proprio vino.

Aggiungiamo però che all'inizio lui e' andato a vedere come lo producono i colleghi di Bordeaux, Alain Vauthier di Ausone, Jean-luc Thunevin, Alexandre e Jacques Thienpont. In quei tempi ha fatto amicizia con Peter Sisseck di Dominio de Pingus. Ai quei tempi venivano considerati gli "innovativi". Nella zona di Bordeaux Franchetti ha visitato Graves, Medoc, Saint-Emilion. Ci tornava ancora e ancora, e in tutto ci ha trascorso tre anni finche' non ha imparato tutto quello che riteneva necessario sapere. Di quelli anni ha dei ricordi sentimentali: "A me piacciono i francesi. Mi hanno spiegato tutto onestamente e mi hanno fatto vedere tutto senza nascondere nulla".

p.p.74-75

testo vicino alla foto:

*Andrea Franchetti:*

*non mi sono svegliato famoso.*

*Io abito cosi' lontano che non sarei mai*

*potuto essere famoso. Ma quando sono andato a Bordeaux,*

*i miei vini sono piaciuti. Proprio nelle degustazioni*

*all'estero ho capito che i miei vini erano richiesti.*

### **Il tipo di uva non importa**

Da Vieux Chateaux Certan lui ha portato in Italia il cabernet franc e l'ha piantato in modo abbastanza fitto, un fatto raro per l'Italia: 8000-10000 ceppi per ettaro. Secondo Franchetti, questo tipo di uva matura meglio sulle colline locali che a Bordeaux. In Toscana si vendemmia il 15 ottobre. Il cabernet franc fa sia il "primo" vino Tenuta di Trinoro che il "secondo" Le Cupole", chiamato cosi' in onore della cupola rosa.

Anche il cabernet sauvignon matura bene sotto il sole della zona. Si esprime bene anche all'altezza di 500 -600 m, un ingrediente invariabile di tutti e due i cabernet - petit verdot. Specialmente se ad agosto il tempo e' bello.

Il sangiovese, Franchetti non lo voleva fin dall'inizio:

- Non mi interessa nè il sangiovese, nè l'appelacion Brunello. Io volevo avere una resa di 25-30 q.li per ettaro e non di 80 come a Montalcino. Non mi interessa di vendere l'appelacion.

D'altronde, qualche anno fa Franchetti, ha provato a sperimentare con rari tipi di uva come l'uva di troia e il cesanese d'affile. E ha smesso, perche' ha capito che da queste parti i risultati non corrispondevano alle sue aspettative.

- E come sta il merlot sui vostri terreni argillosi? - provo a dimostrare le mie conoscenze ampelografiche.

- E' meraviglioso! - Franchetti premia la nostra curiosita'.

Ma, il titolare della Tenuta di Trinoro e' convinto che il tipo di uva non ha una grandissima importanza nella produzione di un vino. E' soltanto un mezzo per esprimere il gusto. I tipi di uva sono le note con le quali e' composta la musica del vino. Ecco perche' il blend è importante per avere risultati eccellenti.

### **Quello che e' piaciuto a tutti**

Trinoro con la sua argilla e' un posto dove si vendemmia abbastanza tardi. Qui c'e' un fiume che porta la sua ghiaia, quindi, qui c'e' proprio il "Graves" e per completare l'immagine - un pò di cabernet sauvignon e merlot.

- Lei ha pensato di produrre qualcosa di simile ai vini di Bordeaux?

- No, volevo produrre qualcosa di meglio rispetto a Bordeaux, - precisa Andrea. - Ma all'inizio ci sono arrivato senza pensare al successo, lavoravo pian pianino. Pensavo al vino, al posto in cui mi trovavo, ai terreni, all'altezza delle colline. Ho aspettato la vendemmia passando qualche notte insonne. A marzo ho fatto il primo blend con l'uva proveniente da parti diversi dei vigneti, 30-40 vini diversi. E ho visto che e' piaciuto a tutti - alcuni hanno chiamato i vini esaltanti.

Il primo vintage era del 97. Il 97 quando tanti toscani si sono svegliati famosi.

- Hanno finalmente capito cos'era una buona vendemmia, - dice Franchetti, - Pero' ancora non si decidono ad andare a Bordeaux per imparare qualcosa di nuovo. I produttori italiani devono ancora imparare tante cose.

Pensa di aver rischiato parecchio piantando i vigneti fuori dalle zone comuni?

- Ogni anno porta qualche rischio per il produttore di vino, - dice Andrea, osservando le colline. - Ogni anno finche' non impari a fare il vino.

I vini Trinoro hanno una ricetta dei vins de garage: politica non invasiva, niente concimazione, scelta di uva severa, due vendemmie verdi (anche per il "secondo vino"), produzione con i lieviti naturali, barriques francesi, malolattica in rovere (per ammorbidire i vini), microossidazione (per farli diventare piu' freschi). E' molto importante il periodo di stabilizzazione nelle vasche di cemento: dopo questa procedura il vino diventa piu' nobile.

Tutto viene fatto per far arrivare il vino allo stato pronto nel modo piu' lento possibile. Aiutano le condizioni naturali: il monte Amiata alto 1800m protegge i vigneti di Franchetti e l'uva matura lentamente, fino a novebre, ed acquisisce delle note aromatiche addizionali. Non esiste una ricetta pronta per fare il vino: negli anni di successo prevalgono cabernet franc e petit verdot, negli anni piu' problematici la responsabilità per la riuscita del blend e' sulle spalle di cabernet sauvignon. Qualche anno si produce piu' vino, qualche anno - meno.

Non tutti sono d'accordo con una politica del genere, ma Franchetti pian piano ha abituato il mondo alle proprie stranezze. Nel 2000 ha smesso di produrre il vino Palazzi, fatto di merlot e cabernet franc nonostante che il vino sia stato molto richiesto (Palazzi del 98 ha avuto 93 punti

da Parker). Ma secondo Andrea il vino non era abbastanza complesso. Dal 2000 produce soltanto il vino principale Tenuta di Trinoro (600 casse) e Le Cupole (2000). I suoi vini vengono venduti in una cinquantina di paesi da 25 negociant diversi, Mosca compresa. Prima di raccontare dei progetti di Andrea che riguardano il sud della Russia vale la pena dedicare qualche parola al suo progetto siciliano.

### **Vediamo che dice Parker**

L'anno scorso Franchetti ha trascorso in Sicilia praticamente tutto l'inverno: in Toscana c'era così tanta neve che non si arrivava a casa. Non avendo nessuna voglia di spalare i mucchi di neve di 2 metri, lui è tornato sull'Etna.

Dell'Etna si interessava dai tempi del suo primo viaggio in Sicilia. "Guidi la macchina, ti guardi attorno e all'improvviso vedi sparire il mare e rimangono soltanto i vigneti...". Dicono che Franchetti voleva produrre i vini in Sicilia con Peter Sisseck. Ma i due personaggi dal carattere esplosivo non si sono messi d'accordo e Franchetti è rimasto sull'Etna da solo. D'altronde, il vulcano più grande d'Europa, mezzo addormentato, non permetteva di spegnere la sua attività intensa: la lava solidificata rappresenta un vero tesoro, una dispensa piena di minerali diversi. Tutti i vigneti di Passopisciaro si trovano sul fianco nord ad un'altezza dai 1000 ai 2000 metri. È molto importante, le giornate sono calde, le notti sono fredde, il periodo vegetativo dura addirittura fino al mese di novembre! Ed è proprio quello che piace di più a Franchetti.

In Sicilia tutti i produttori di vino di un certo livello producono i vini non di Nero D'Avola ma di Nerello Mascalese: assomiglia Pinot Noir. Con l'uva delle viti di 60-100 anni si produce il Passopisciaro. È interessante che i vini siciliani venivano venduti in Francia quando in Europa c'era il problema della fillossera. Negli anni 20, 30, 40. Le facciate delle case dei ricchi siciliani assomigliano a quelle francesi. Si vede subito quando la gente ha guadagnato i soldi, racconta il produttore di vino.

*p.75 spazio aggiuntivo a destra, sotto la lettera I.*

### **In Russia con amore**

Franchetti voleva produrre il vino anche in Russia. Ha fatto un percorso di 5 mila km al sud del paese e ha trovato un bel posto sotto Mineralnye Vody. Nella zona di Tikhomirovka all'epoca c'era un fiume largo, gli zar ci andavano a fare i bagni, c'erano tanti giardini di meli. Osservando l'alta riva del fiume Kuma Franchetti ha detto:  
- È il posto migliore per produrre il vino.

C'era anche la possibilità di comprare la terra dai russi ma...

- Voi capite che corruzione che esiste in Russia, - dice Andrea. - Bisogna sempre pagare qualcosa a qualcuno. E sarete sempre sotto pressione, saranno sempre a pretendere qualcosa...

Insomma, ha rifiutato l'idea di produrre il vino in Russia.

Franchetti ha piantato quello che gli piaceva, ha portato da Trinoro il cesanese d'affile che non andava bene in Toscana, l'uva con le note di litchi. Con questa uva viene prodotto il vino top dell'azienda siciliana con il nome Franchetti. 50% - petit verdot così caro al cuore di Franchetti. Nel 2005 ha fatto il vino completamente di petit verdot e ha preso 95 da Parker. Ha sperimentato lo stesso nel 2006 e 2007 e è arrivato a 97 punti. I vicini sono rimasti molto gelosi del suo successo. Anche i migliori tra di loro non hanno mai preso più di 92 dal guru americano.

- L'anno prossimo ci provo di nuovo, - dice Franchetti a voce bassa, - e vediamo che dice Parker.

## **Il terroir ha vinto**

Nel 2007 Franchetti ha prodotto un vino per Château d'Arsac. Si chiamava Episode 3.

Il negociant Dominique Renard ha deciso di produrre un vino chiamato Winemaker's Collection Cuvee. Per il primo vintage ha invitato Michel Rolland, nel 2006 - Denis Dubourdieu e a Franchetti è stato affidato il più complicato 2007.

- Pioveva a dirotto, mi sentivo un sommergibile. Quando mi hanno chiesto quale parte del vigneto avrei voluto scegliere mi sono disperato, - racconta Andrea.

Però secondo lui, avere la chance di fare i vini a Medoc è stata un'occasione che era assolutamente da cogliere.

- Ho lasciato Bordeaux dopo aver studiato la riva destra e quel anno mi sono ritrovato sulla riva sinistra. In più l'autore del progetto voleva capire davvero chi vince: il terroir o la mente umana, - sorride il produttore di vino.

- E allora?

- Ha vinto il terroir, - constata Franchetti come se fosse una cosa evidente, - Certo, la differenza dello stile di tutti gli episodi era troppo notevole. Ma per me erano gli esempi dei vini di Bordeaux.

Andiamo insieme in macchina, sulla strada in lontananza si vede una sagoma di una persona non tanto alta. Ci fermiamo.

- Ciao, Andrea! - qualcuno lo saluta.

- Sono con i miei ospiti russi, - Franchetti spiega al passante. L'uomo ci saluta. La nostra macchina prende la velocità.

Il padrone di Trinoro sorride ai propri pensieri.

- Quello era Nicola Bulgari, - alla fine rompe il silenzio. - L'anno scorso ha venduto la propria attività al miliardario Francois Pinot e adesso si gode la libertà. Sono stato io a convincerlo di comprare una casa da queste parti.

Parte sinistra, sotto la lettera I:

Le etichette sono state realizzate dall'artista Salvatore Mangione. Lui ha utilizzato le immagini della casa di Franchetti: la parte posteriore per la Tenuta di Trinoro e la facciata per il Palazzo.

# С чистого листа

Андреа Франкетти – персонаж почти мифический. Создатель культовых вин *Tenuta di Trinogo* не спешит общаться с публикой. Запершись в довольно диком углу Тосканы, на хуторе близ Сартеано, он, как и положено отшельнику, не дает интервью, а на винные салоны вместо себя посылает представителей. Бог знает, что на него нашло, но в этот раз он сделал исключение.



Автор:  
ТАТЬЯНА  
ГАГЕН-  
ДЕЛКРОС



01 Андреа Франкетти - мифический персонаж

## С серебряной ложкой

Чтобы доехать до таких людей, как Франкетти, нужно свернуть с проторенных дорог. «Я между Брунелло и Нобиле», – дал ориентиры Франкетти, и я взяла курс на запад от Флоренции, туда, где холмистая южная часть Тосканы вклинивается в Умбрию. Нетронутая, доисторическая земля: говорят, на нее не польстились даже римляне – уж больно много тут воды и глины.

Первыми о присутствии Франкетти в этих краях заявляют виноградники. Только что за окном на пустынных холмах мелькали отары пасущихся овец, и вот уже к дороге подступают лозы, тянущиеся до одинокого стоящего среди полей дома. Это винодельня. Дом Франкетти – на самом верху видимого холма, по границе территории идет прочная сетка.

– К вам не подобрешься! – замечаю появившемуся в дверях хозяину дома.

– Некоторые умудряются перелезть даже через сетку, – пожимает плечами Франкетти. Будем считать, что замечание относится не к ключам, а к диким кабанам, которых тут множество.

Андреа Франкетти из тех, кто появился на свет с серебряной ложкой во рту. Его предкам по материнской линии принадлежала текстильная фабрика в Южной Каролине, в его роду были женщины из семьи Ротшильд, он кузен графа Франческо Мароне Чинзано из *Col d'Orcia* и графини Ноэми Мароне Чинзано из *Argiano*, а следовательно, родственник и *Аньелли*, тех самых, владельцев *Fiat*... Именно Чинзано надумили его перебраться в Богом забытый уголок, где никогда и никто не осмеливался высаживать лозы.

В конце 1980-х Андреа Франкетти приобрел руины для жилья и приличный кусок земли, около 200 га, в пустынном углу в предгорьях горы Амиата, и его соседями стала не винная аристократия, а эмигрировавшие в эти края фермеры с Сардинии.

## Первый в округе

«Палацци», в котором живет Франкетти, – древняя башня, когда-то построенная для охраны богомольцев по дороге из Кьюзи в Гросетто. Это старый паломнический тракт из Кентерберри в Рим, почти заброшенная Виа Франчиджена (лат. *Via Francigena* – Дорога франков – вторая по популярности после пути св. Иакова паломническая дорога средневековой Европы. – **Прим. редакции**), пролегающая по другой Тоскане – Тоскане без лесов, без виноградников, в стороне от помпезных вилл и пышных средневековых замков. Тут только пшеничные поля, выпасы и редкие, аскетичные постоялые двory. И все же...

– Это самое красивое место, – говорит Франкетти. – Я живу здесь 20 лет и не перестаю восхищаться.

В этих местах он стал первопроходцем – первым в округе провел в свой дом электричество, первым в 1992 году посадил виноградники.

– Я никогда не учился виноделию, – уточняет хозяин «Палаццо». – Когда решил поселиться здесь, начал думать, чем бы заняться... Не для коммерции, а чтобы не сидеть без дела. В 80-х я торговал вином в Нью-Йорке, знал, что это такое, и решил попробовать его производить.

Но, добавим, для начала поехал посмотреть, как это делают его коллеги в Бордо, в первую очередь, Ален Вотье из *Ausone*, Жан-Люк Тюневен, Александр и Жак Тьенпони. Тогда же он подружился и с Питером Сиссеком из *Dominio de Pingus*. В те годы именно они считались новаторами. В Бордо Франкетти посетил Грав, Медок, Сент-Эмильон. Приезжал снова и снова, в общей сложности провел там три года, пока не изучил досконально все, что считал нужным. О тех годах он сохранил сентиментальные воспоминания: «Я люблю французов. Они честно сказали мне, что нужно сделать, все показали, ничего не тая».



02

Андреа Франкетти: «Я не просыпался знаменитым. Ведь живу так далеко, что не узнал бы, что знаменит. Но когда я приехал в Бордо, моим наставникам понравилось мое вино. Именно на дегустациях за границей я понял, что мои вина востребованы».

## Сорт не имеет значения

Из *Vieux Chateau Certan* он привез в Италию черенки каберне фран и посадил с редкой для Италии плотностью – 8000–10000 лоз на гектар. По мнению Франкетти, этот сорт вызревает на здешних холмах лучше, чем в Бордо, в Тоскане его собирают 15 октября. Именно на нем зиждется как «первое» вино *Tenuta di Trinoro*, так и «второе» *Le Cipole*, названное в честь того самого розового купола.

Каберне совиньон также хорошо получается на здешнем солнце. Не менее хорошо проявляет себя на высоте 500–600 метров над уровнем моря и неизменный ингредиент для обоих каберне – пти вердо, особенно если повезло с погодой в августе.

А вот санджовезе с самого начала Франкетти отмел: – Я не интересуюсь ни этим сортом, ни апеласьоном Брунелло. Я хотел собирать 25–30 гл с гектара, а не 80, как в Монтальчино. Продавать «апеласьон» мне не интересно.

Впрочем, несколько лет Франкетти все же возился с редкими сортами ува ди троя и чезанезе даффиле – и тоже бросил, поняв, что в здешних краях они не оправдывают его ожиданий.

– А мерло на вашей глине? – проявляю ампелографический кругозор.

– Оно великолепно! – поощряет нашу любознательность Франкетти.

Впрочем, хозяин Триноро убежден, что сорт в виноделии вообще не играет большого значения. Это лишь одно из средств, чтобы выразить вкус. Сорта – это ноты, из которых складывается «музыка вина». Вот почему даже при самых впечатляющих результатах его интересует бленд.

## То, что понравилось всем

Триноро с его глиной – «позднее» по сбору урожая место. Тут есть река, которая наносит речную гальку, таким образом, тут есть и свой «Грав», а в дополнение к нему – неизменная парочка каберне совиньон и мерло.

– Вы хотели произвести вино, похожее на Бордо?

– Я хотел произвести вино, лучше, чем в Бордо, – уточняет Андреа. – Но сначала просто пришел сюда, не думая об успехе, работал себе потихоньку... Я думал о вине, о том, куда я попал, какие тут почвы, какой высоты мои холмы... Я дождался урожая, провел несколько бессонных ночей. В марте смешал вина с разных участков виноградников, 30–40 разных вин. И получил то, что понравилось всем, – вина, которые кто-то назвал «экзальтированными».

Первым был винтаж 1997-го – год, когда множество тосканцев проснулось знаменитыми.

– Они наконец-то поняли, что такое хороший урожай, – говорит Франкетти. – Однако им по-прежнему не хватает

решимости поехать в Бордо и научиться там чему-то новому. Итальянскому вину еще нужно многому учиться...

Считает ли он, что, посадив виноград за пределами всех признанных территорий, пошел на явный риск?

– Каждый год для нормального винодела – риск, – произносит Андреа, глядя куда-то в сторону холмов. – Каждый год, до тех пор, пока вы не научитесь делать вино.

Вина Триноро производятся по гаражистскому рецепту: никакого вмешательства в землю, никаких удобрений, бескомпромиссный отбор винограда, включающий не один, а два зеленых сбора (в том числе для второго вина), производство с помощью натуральных дрожжей, французские баррики, малолактическая ферментация в дубе (чтобы смягчить вина), микрооксидация (чтобы они оставались свежими). Период стабилизации в цементных резервуарах также необычайно важен – после этой процедуры вино заметно облагораживается.

Все сделано для того, чтобы вина «доходили до кондиции» предельно медленно. На это работает и природный фактор: 600-метровая гора Амиата защищает виноградники Франкетти – и виноград созревает долго, вплоть до ноября, приобретая дополнительные оттенки ароматов. Рецепта готового вина нет: в удачные годы превалирует каберне фран и пти вердо, в трудные ответственность за бленд взваливается на «плечи» каберне совиньон. Иногда делается больше – иногда меньше.

С такой политикой многие не согласны, но Франкетти понемногу приучил винный мир к своим причудам. В 2000 году он вовсе прекратил производство вина *Palazzi* из мерло с каберне фран, несмотря на то, что спрос на эти вина был очень высок (*Palazzi* 1998 года получил 93 балла от Роберта Паркера). Но, по мнению Андреа, это вино было недостаточно сложным. С 2000 года он производит только одно главное вино *Tenuta di Trinoro* (600 ящиков) и *Le*

*Cipole* (2000 ящиков). Его вина, продающиеся в полусотне стран, покупают 25 разных негодантов, в том числе и в Москве, но прежде чем мы расскажем о планах Андреа на юге России, стоит сказать несколько слов о его сицилийском проекте.

## Поглядим, что скажет Паркер

В прошлом году Франкетти почти всю зиму провел на Сицилии: снега в Тоскане навалило так много, что он не мог попасть в дом. Поняв, что ни сил, ни желания разгрести двухметровые заносы у него нет, он вернулся на Этну.

Этна заинтересовала его еще во время самого первого путешествия: «Едешь на машине, глядишь по сторонам, и вдруг – море пропадает, а вокруг одни виноградники...» Говорят, что вина на Сицилии Франкетти собирался производить с Питером Сиссеком, но два персонажа с взрывным характером не договорились, и Франкетти остался на Этне один. Впрочем, самый большой в Европе наполовину затухший вулкан не давал угаснуть его кипучей деятельности: застывшая лава – настоящая кладовая почв с различными минеральными фракциями. Все виноградники *Passopisciaro* расположены на северных склонах на высоте от 1000 до 2000 метров над уровнем моря. А самое главное, жаркие дни и холодные ночи продлевают – вплоть до ноября! – вегетативный период. Это именно то, что Франкетти больше всего нравится.

– На Сицилии все приличные виноделы производят красные вина не из *Nero d'Avola*, а из *Nerello Mascalese* – он похож на пино нуар. Из 60–100-летних лоз этого сорта сейчас делается *Passopisciaro*. Интересно, что вина Сицилии текли во Францию, когда в Европе была филлоксеры. Это продолжалось и в 20-е, и в 30-е, и в 40-е годы. Фасады богатых сицилийских домов напоминают французские. Сразу видно, когда люди заработали свои деньги! – рассказывает винодел.



## В Россию с любовью

Франкетти хотел делать вино и в России. Проехал пять тысяч километров по югу страны и нашел хорошее место под Минеральными Водами. В Тихомировке когда-то текла широкая река, там были царские купальни, яблоневые сады. Глядя на высокий берег реки Кумы, Франкетти сказал:

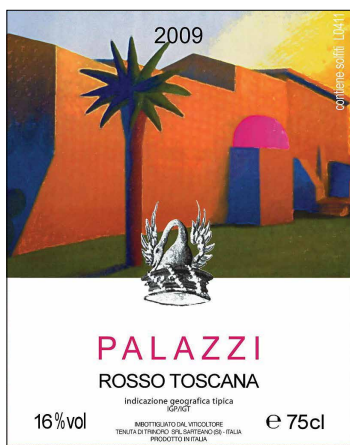
– Это лучшее место, чтобы сделать вино.

Землю готовы были продать, но...

– Вы же понимаете, какая в России коррупция, – говорит Андреа. – Нужно все время что-то кому-то платить, на вас будут постоянно давить, чего-то требовать...

От идеи русского вина пришлось отказаться.

02 600-метровая гора Амиата надежно защищает виноградники Франкетти



Франкетти посадил то, что ему нравится, привез из «Триноро» не прижившийся в Тоскане чизанезе даффиле, виноград с ароматом личи. Из него производится топовое вино сицилийского хозяйства со скромным и простым названием – *Franchetti*. Половина сортового состава в этом вине приходится на милый сердцу Франкетти пти вердо. В 2005 году он сотворил сицилийское вино целиком из пти вердо и получил 95 баллов от Паркера. Потом повторил этот опыт в 2006 и 2007 годах и получил уже 97 баллов. Это вызвало ревность соседей, которые – даже самые лучшие из них! – больше 92 баллов от американского гуру не получают.

– В следующем году сделаю еще раз, – тихо произносит Франкетти, – поглядим, что скажет Паркер...

## Победил терруар

В 2007 году Франкетти сделал вино и в апеласьоне Марго для шато *d'Arsac*. Оно так и назвалось – *Episode 3*.

Негоциант Доминик Ренар решил выпустить *Winemakers' Collection Cuvee*. Для первого винтажа в 2005 году был приглашен Мишель Ролан, в 2006-м за дело взялся Дени Дюбордь, а Франкетти достался архисложный 2007 год.

– Все было накрыто проливным дождем, я чувствовал себя подводной лодкой, и когда меня спросили, какой участок виноградника я предпочел бы использовать, то просто впал в ступор, – рассказывает Андреа.

Однако делать вина в Медоке, по его словам, – редкий шанс, которым он не мог не воспользоваться.

– Я уехал из Бордо, изучив правый берег, а в тот год отдал дань левому. К тому же автор проекта действительно хотел понять, что сильнее, человек или терруар, – улыбается винодел.

– И что же?

– Победил терруар, – как само собой разумеющееся констатирует Франкетти. – Конечно, разница в стиле всех «эпизодов» была очень заметна. Но для меня эти образцы были винами из Бордо.

Мы едем в машине, впереди на дороге темнеет чья-то невысокая фигура. Наш водитель прерывает поток своих размышлений и притормаживает.

– Чао, Андреа! – доносится с обочины.

– Это мои русские гости, – объясняет встречному Франкетти. Тот машет рукой, и наша машина снова набирает скорость.

Хозяин «Триноро» улыбается своим мыслям.

– Это Никколо Болгьери, – наконец нарушает он молчание. – Продал свой бизнес в прошлом году миллиардеру Франсуа Пино и теперь наслаждается свободой. Я убедил его купить тут дом. — (Т)



Этикетки хозяин Trinoro поручил сделать художнику Сальваторе Манжоне, и тот изобразил на бутылках виды дома Франкетти: на **Tenuta di Trinoro** – вид сзади, на **Palazzi** – фасад.