

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ



ПУТЕВОДИТЕЛЬ



Анатолий Гендин

ВАЛЛЕ Д'АОСТА

Италия

АЛЬПИЙСКИЕ ВКУСЫ



«Издательство ФАИР»
Москва
2010

УДК 641
ББК 36.997
Г34

Автор концепции серии гастрономических путеводителей «АТЛАС ГУРМАНА» – Анатолий ГЕНДИН
Автор логотипа «АТЛАС ГУРМАНА» – Анна Масленникова



Фото: Сергей Каптивкин

Анатолий ГЕНДИН — журналист-международник; по образованию востоковед, кандидат исторических наук. Для разных изданий написал несколько сотен статей о кухне и напитках многих стран мира, а также о гастрономическом туризме (Food, Wine & Travel).

Гендин А.

Г34 Валле д'Аоста. Италия. Альпийские вкусы. / Анатолий Гендин. — М.: «Издательство ФАИР», 2010. — 128 с.: ил. — («АТЛАС ГУРМАНА»).

ISBN 978-5-8183-1563-8

Серия гастрономических путеводителей «АТЛАС ГУРМАНА» – это очерки о современных кулинарно-гастрономических реалиях и истории национальной кухни, застольных обычаях и традициях в различных странах мира. Данный путеводитель посвящен итальянскому региону Валле д'Аоста.

Для любителей вкусной и здоровой пищи, потребителей вина и любых других напитков, туристов и путешественников, стремящихся приобрести новые знания о гастрономической культуре разных народов.

УДК 641
ББК 36.997

Автор и Издатель выражают искреннюю признательность Анне Содэн (Anna Saudin). Без ее энтузиазма подготовка этого путеводителя была бы невозможна.

Выражаем также благодарность всем фотографам, принимавшим участие в подготовке этого выпуска

Хотя данный путеводитель готовился максимально скрупулезно и автор и издатель полагают, что на момент печати его содержание полностью соответствует действительности, они не несут никакой ответственности за возможные ошибки, упущения, неточности в деталях или за любые последствия, связанные с использованием приведенной информации.

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

ISBN 978-5-8183-1563-8

© Анатолий Гендин – текст, 2010
© «Локатор-инфо» – иллюстрации, 2010
© «Издательство ФАИР», 2010

Оглавление

Глава I

АЛЬПИЙСКИЕ ВИНА

Лоза в горах.....	5
Вино в подвалах	19
Граппа в Долине	25

Глава II

АЛЬПИЙСКАЯ КУХНЯ

Сало, ветчина и колбасы	31
Сырные радости	43
Суп, мясо и рыба.....	53
Хлеб и полента, паста и ризотто.....	59
И еще кое-что вкусное.....	69

Глава III

АЛЬПИЙСКИЕ ВИННЫЕ ДОРОГИ

Вас там ждут.....	81
Восточная Долина	85
Центральная Долина	95
Западная Долина	115
По дороге домой.....	125



Глава I



АЛЬПИЙСКИЕ ВИНА



ЛОЗА В ГОРАХ

Расположенная в горах на границе с Францией и Швейцарией, Валле д'Аоста (Valle d'Aosta, Долина Аоста) — самая маленькая и наименее населенная область Италии, занимающая около 1% национальной территории. В длину она всего лишь около 100 км и примерно вдвое меньше в ширину. На территории в 3262 км² здесь проживает около 120 тыс. человек.

Живут они с видом на самые высокие альпийские вершины — могучие «четырёхтысячники»: Монблан (в итальянском написании Monte Bianco, 4810 м, это высочайшая гора в Западной Европе), Монте-Роза (Monte Rosa, 4634 м), Червино (Chervinia, 4478 м, в Швейцарии эта гора известна под именем Маттерхорн). На юге области — своя достопримечательная вершина, Гран-Парадизо (Gran Paradiso, 4061 м). Ничего удивительного, что средняя (!) высота над уровнем моря здесь составляет 2106 м. О том, что вы в горах, не дадут забыть ни дорожные указатели, ни карты: практически всегда рядом с названием населенного пункта на них помечена и его высота над уровнем моря.

Аоста — не река!

Местные жители называют свою историческую родину совсем коротко и просто — Долина, а себя — «вальдостанцы». Знакомство с этой автономной областью начинается своеобразным краеведческим сюрпризом: в отличие от привычных уже географических реалий других винодельческих регионов мира (вроде «долины Луары» во Франции или «долины Напа» в американской Калифорнии), итальянская Аоста — это вовсе не

река, а главный город региона, и довольно большой по местным масштабам, около 40 тыс. жителей. Речка там тоже есть, в меру широкая и быстрая, но называется она красивым женским именем Дора-Балтеа (Dora Baltea, в обоих словах ударение на первом слоге). Местами она очень даже полноводна, на радость любителям сплава на каяках и прочих экстремальных плавсредствах; где-то на удивление мелкая, буквально по колено, а то и по шиколотку, но время от времени вы будете наткаться на предупреждающие таблички — при наводнениях и сбросе воды из-за некоторых особенностей работы построенных на ней гидротехнических сооружений



безобидная на первый взгляд Doga Baltea может быть очень опасна (бурное наводнение октября 2000 года все еще памятно многим). Практически параллельно этой своенравной реке идет автострада А5, вдоль них-то вся Долина и расположена.

С точки зрения военно-стратегической это место совершенно уникально — узкий, но относительно удобный проход в горах на пути из Италии во Францию, отчего и селились здесь с самых давних времен. Отметились здесь и древние римляне; массивные остатки крепостных стен до сих пор по-своему украшают город Аоста, а внушительная арка в честь императора Августа, предоставившего свое имя этому населенному пункту, так и осталась одним из главных его монументов. С конца IX века до середины XI века территория нынешней Валле д'Аоста управлялась из Бургундии, затем она перешла под

контроль Савойской династии, какое-то время за нее спорили Франция и Пьемонт. Непроступного вида старинные замки и крепости на господствующих высотах свидетельствуют о тогдашних нравах. Большинство этих серьезных фортификационных сооружений сегодня мирно принимает туристов, но уже одним своим существованием они гарантировали относительное спокойствие в горах и долинах, а иногда использовались и по прямому военному назначению.

Литературный итальянский язык не совсем родной для коренных жителей Валле д'Аоста, они говорят на диалекте «патуа» (patois) с сильным влиянием французского. На слух это воспринимается как нечто среднее между французским и итальянским и иностранцам непонятно. Более того, в некоторых горных районах население говорит на собственном наречии, которое остальные вальдо-



станции тоже не понимают. Так происходит, например, в боковой долине Грессонеи (Gressoney), отходящей вправо от главной Долины. Проживающие там потомки выходцев с северных немецкоязычных земель называют себя «вальзеры» — по названию швейцарского региона Wallis (франкоязычные швейцарцы знают его как Valais), в восточной половине которого население и по сей день говорит по-немецки.

Рискованное виноделие

Виноделие Валле д'Аоста замечательно своим разнообразием: различные сорта винограда, изобретательные виноделы, качественные вина на все случаи жизни. И ездить далеко не надо, все под рукой. Это самый маленький винодельческий регион Италии — по разным оценкам, всего от 500 до 700 гектаров под ло-



зой, хотя в конце XIX века таких гектаров было около 3000. В 1985 году этот регион одним из первых в Италии получил статус винного наименования, контролируемого по происхождению, — DOC Vallée d'Aoste; он объединяет более двух десятков сортов и несколько специальных технологий, а все региональные вина называются «вальдостанскими».

Фактическое двуязычие, доставшееся населению Долины от большой геополитики, отразилось и на винных этикетках, где информация тоже на двух языках, что иногда выглядит забавно: скажем, французское наименование самой долины — Vallée d'Aoste — спокойно соседствует с расшифровкой DOC на итальянском: Denominazione di origine controllata.







На французском же языке итальянский производитель может сообщить потребителю многие важные характеристики своего продукта — например, что вино выдерживалось в дубовой бочке (Elevé en fût de chêne или Elevé en barrique).

Еще об особенностях вальдостанских этикеток: на них указывается обычно еще и название одной из винодельческих зон, на которые делится и без того небольшая Долина, — например, Арна-Монжовэ (Arnad-Monjovet), Анфер-д'Арвье (Enfer d'Arvier) или Доннас (Donnas); две последние получили почетный и обязывающий статус DOC еще в начале 70-х годов прошлого века. Упоминаются на этикетках и сорта винограда, которых здесь на удивление много — и относительно недавно завезенных, и сугубо местно происхождения. Кроме таких общеизвестных белых сортов, как Шардоне (Chardonnay), Пино Блан (Pinot Blanc) или Мюллер-Тургау (Müller-Thurgau), здесь встречается и Петит Арвин

(Petite Arvine), знакомый знатокам по недалекой отсюда швейцарской долине Вале, а также автохтонный Прие Блан (Prié Blanc); среди темных сортов — общеизвестные Мерло (Merlot), Пино Нуар (Pinot Noir), Сира (Syrah), Неббиоло (Nebbiolo) и местный Вьен де Нюс (Vien de Nus).

Валле д'Аоста — зона горного и даже высокогорного виноградарства, что уже само по себе интересно. Труд винодела в этих местах заслуживает особого уважения хотя бы потому, что он предполагает здесь особую изобретательность, упорство и предпримчивость. Специфический микроклимат Долины не так уж и благоприятен для виноделия. В альпийских предгорьях плодородный слой почвы не очень глубок. К тому же в этом длинном и лишь местами широким ущелье почти всегда ветрено, но осадков здесь выпадает едва ли не меньше всего в Италии: те же самые горы, которые прикрывают Долину от излишнего холода, тормозят и дождевые облака, что радует туристов, но огорчает виноделов. Впрочем, нет худа без добра: постоянные природные сквозняки хорошо проветривают местные виноградники, предохраняя растения от заболеваний, связанных с избыточной сыростью.

Если внимательно присмотреться к вальдостанскому пейзажу, то окажется, что практически каждый клочок земли, одновременно открытый солнцу, прикрытый от ветра и подпитанный водой, уже занят виноградной лозой. Иногда необходимое сочетание всех виноградарских предпосылок обнаруживается буквально в горах — вроде района Morgex, где лоза нормально развивается на высоте до 1200 м над уровнем моря, отчего тамошние вина иногда даже