

A close-up, high-contrast photograph of an elderly man, Lorenzo Corino, looking down with a focused expression. He is wearing a dark blue apron over a dark shirt. His hands are visible at the bottom, holding a clear glass bottle. A wristwatch is visible on his left wrist. The background is dark and out of focus.

Лоренцо Корино

Квинтэссенция Вина

и натуральное виноградарство

Лоренцо Корино

**Квинтэссенция вина
и натуральное виноградарство**

«Издательские решения»

Корино Л.

Квинтэссенция вина и натуральное виноградарство / Л. Корино —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-961426-1

Книга «Квинтэссенция вина и натуральное виноградарство» призвана объединить в единое целое все работы Лоренцо Корино, излагая его мысли не только о вине и виноградниках, но и в более широком смысле — о сельском хозяйстве. Внимательный читатель откроет для себя иные пути понимания нашего взаимодействия с природой, не гонясь за «утопическими мечтами», но вместо этого всегда учитывая экономическую устойчивость хозяйства.

ISBN 978-5-44-961426-1

© Корино Л.
© Издательские решения

Содержание

КВИНТЭССЕНЦИЯ ВИНА и натуральное виноградарство	6
Содержание	7
Как возникла эта книга	7
Посвящение Анджело Гайя	8
Посвящение Изабель Лежерон	9
Вступление	10
Глава 1: Сельскохозяйственная среда	12
Мысли о плодородии почвы	12
Биологическая сложность виноградников	14
Продолжительность жизни виноградаря	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Квинтэссенция вина и натуральное виноградарство

Лоренцо Корино

Редактор Антонелла Манули

Переводчик Анна Ананьева

© Лоренцо Корино, 2019

© Анна Ананьева, перевод, 2019

ISBN 978-5-4496-1426-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

КВИНТЭССЕНЦИЯ ВИНА и натуральное виноградарство Лоренцо Корино

Полная версия
[[ссылка на блог](#)]

Firmior ex eo uino quod bono solo quam quod tenui, quodque temperato
caelo quam quod nimis aut umido aut nimis sicco nimiumque aut frigido aut calido
natum est

Aulus Cornelius Celsus 14 a.c – 37 d.c



Победитель Специальной премии
XVII Национального литературного конкурса «Bere il territorio»

КВИНТЭССЕНЦИЯ ВИНА и натуральное виноградарство

Автор: Лоренцо Корино

Редактор: Антонелла Манули

Перевод: Анна Ананьева

Содержание

Как возникла эта книга

Я познакомилась с Лоренцо Корино через нашего общего друга и винодела, Риккардо Албани, в декабре 2012 года в Сатурнии (Маремма, Тоскана).

С немногочисленных слов я сразу представила его «декорирующим холмы виноградниками» на земле своих предшественников.

Узнав Лоренцо получше и заметив особенность и широту осведомленности в области виноградарства, я посчитала, что будет логичным подтолкнуть его к созданию блога как «архива» философии и навыков.

Сначала он относился к данной затее сдержанно, но затем, будучи более осведомленным о все возрастающем интересе в статьях, Лоренцо наполнил блог многочисленными личными и профессиональными суждениями, демонстрируя прежде всего замечательную способность делать сложные научные темы понятными широкому кругу лиц.

Эта книга призвана дать органичную форму тому, что было написано по сегодняшний день, июль 2019, излагая мысли не только о вине и виноградниках, но и в более широком смысле – о сельском хозяйстве.

Внимательный читатель откроет для себя иные пути понимания нашего взаимодействия с планетой Земля, не гонясь за «утопическими мечтами», но вместо этого всегда учитывая экономическую устойчивость хозяйства.

Приятного чтения!

Антонелла Манули



Антонелла Манули провела свое детство в Италии, Швейцарии и в США, где окончила Калифорнийский университет. В США она впервые познакомилась и прониклась ценностями органического движения. Вернувшись в Италию для работы в администрации и финансах, она обосновалась в регионе Тосканы Маремма, руководя в течение 10 лет комплексом Термы ди Сатурния.

На протяжении этого времени, впечатлившись природой региона, его красотой и уникальными природными характеристиками, она начала поиски территории, которая теперь называется органическое и биодинамическое хозяйство Fattoria La Maliosa. С 2013 года с Лоренцо Корино занимается разработкой проекта в сфере виноградарства. Совместные годы сотрудничества привели к созданию этой книги и регистрации метода по выращиванию винограда и виноделию «Metodo Corino» (зарегистрированная торговая марка и патент).

Посвящение Анджело Гайя

Дорогой Лоренцо,

Я стараюсь никогда не пропускать твои статьи. Даже несмотря на то, что они часто кажутся мне провокационными, утопическими, наполненными предложениями и рекомендациями, которые сложно и даже невозможно достигнуть. И когда в процессе чтения я открываю что-то, что может быть применено на наших виноградниках, ты в своих следующих трудах поднимаешь планку еще выше – так, что она становится еще дальше от досягаемости. Поэтому, возможно ошибаясь, я называю тебя мечтателем. Однако я признателен тебе за то, что ты, как никто другой, заставляешь меня задумываться над методами, предпринимаемыми в виноградарстве. Интерпретация твоих мечтаний подтолкнула меня и других виноделов, которые читают тебя, искать пути к совершенствованию.

Спасибо, Лоренцо, продолжай писать.

Анджело Гайя, 2016



Башня в Барбареско, виноградники, Альпы с Роччамелоне на фоне долины Сузы

Посвящение Изабель Лежерон

Лоренцо является одновременно и внимательным ученым, обладающим прирожденной способностью к наблюдению и чистотой мысли, и великолепным виноделом, создающим одни из самых выдающихся экземпляров вин Барбера и Неббиоло, которые мне когда-либо удалось попробовать. Его книга служит доказательством того, что природа награждает нас жизнью и возвращает в десятки раз больше, чем мы в нее вложили.

Книга «КВИНТЭССЕНЦИЯ ВИНА и натуральное виноградарство» – это увлекательная коллекция его опыта и знаний, наполненная жизненными историями и изобилующая интересными фактами. Очень доступно изложена и интересна для чтения, она также вызывает мыслительный процесс, точна и написана простым языком. Читателям будет интересна эта книга для понимания и недостатков современного виноградарства, и важности почитания традиционных практик, а также приоритета агрокультурного наследия над механизацией.

Изабель Лежерон MW¹, 2016



¹ <http://www.isabellelegeron.com/>

Вступление

Я написал эту книгу для того, чтобы поделиться своими мыслями после многих лет работы над научными статьями, большая часть из которых была адресована моим коллегам-исследователям. Мое постоянное обучение, тем временем, было подкреплено очень разнообразным опытом.

Темы, которыми я в основном занимался, можно выделить в четыре пункта:

– Осведомленность в великолепии европейских виноградарей (окружающая среда, традиции, вино, люди...) и необходимости охраны этого наследия.

– Важность в познании, уважении, продвижении и защите ресурсов, которые дают возможность осуществить производство.

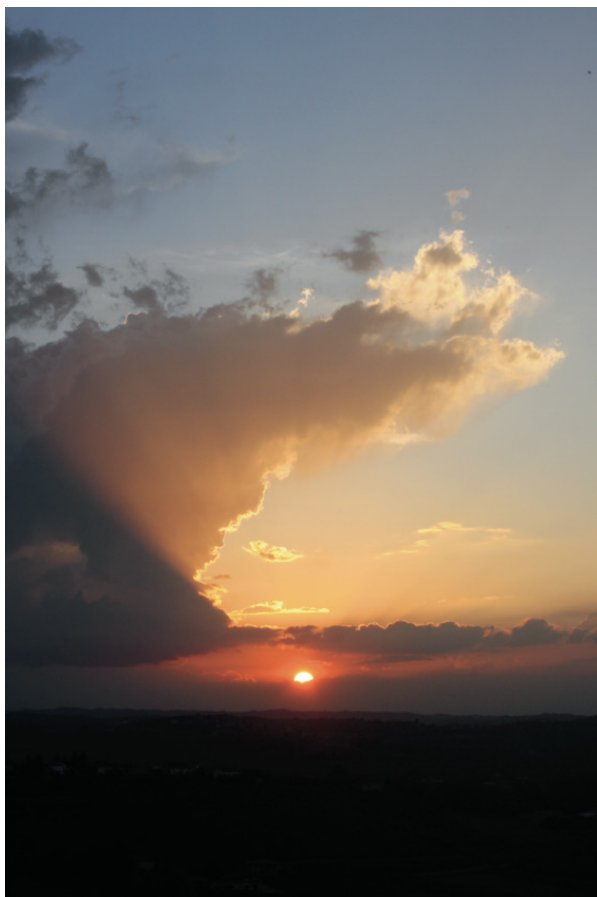
– Понимание того, что вино может быть значительным активом только в том случае, если мы оценим целиком качество в винном производстве и будем следовать процессу естественной эволюции в винном погребе.

– Ремесленник (авторский винодел) может значительно повлиять на увеличение объема производимого продукта.

Эта работа не была бы опубликована без стратегического вклада Антонеллы Манули. Благодаря ей, я открыл для себя разницу между «желаемым» и «достигнутым».

С течением времени, также в результате обоюдного мыслительного процесса, наше сотрудничество принесло основополагающие предложения, выбор тем, воодушевление и предостережения. Я несравненно благодарен ей не только за книгу, но и за поощрение моего личностного роста.

Лоренцо Корино, 2018



После шторма

Глава 1: Сельскохозяйственная среда

Мысли о плодородии почвы

Занимаясь сельским хозяйством в последние десятилетия, мы практически забыли, что почва является самым ценным из имеющихся у нас активов. Вы можете сравнить ее с банковским счетом, с которого постоянно производилось снятие наличных. Во время выращивания такого древовидного растения, как виноградная лоза, мы создали по-настоящему недальновидную систему, которая практически не уделяет внимание почве (прополка, прессовка, эрозия... недостаток ротации, чрезмерное производство). Опустынивание означает постоянную потерю органического вещества, особенно это касается исторических и важных виноградников в Европе, сосредоточенных в основном в умеренных зонах. На большинстве виноградников оно равняется приблизительно одному проценту, что заставляет беспокоиться о будущем желаемого качества производства. На сегодняшний день мы решительно более предусмотрительны, поскольку феномен «falling tendency» разворачивается прямо перед нашими глазами во многих проявлениях (физиологические болезни такие, как почернение древесины, золотистое пожелтение², проблемы при выращивании растений... и количество и качество получаемых фруктов).

Почва – это **организм**, пребывающий в постоянной молодости, и мы посредством хорошего ухода должны искать пути повышения ее *жизнеспособности*, то есть пользоваться ею *сознательно с течением времени*.

Так же, как и мы, почва нуждается в большом количестве кислорода, который ответствен за развитие жизни (вместе с полезными веществами и водой в качестве посредников), происходящее только в случае гармоничной комбинации аэробной (в большей степени) и анаэробной (в меньшей степени) частей.

Следовательно, нам необходимо «восстановить» плодородие земли, уважая ее функции (например, используя перегой). К сожалению, практически ежегодно в сельском хозяйстве более 90% потенциала органических удобрений теряется. Почва имеет хорошую память, и это хорошо видно в постоянно растущей сложности получения адекватного экономического результата, который может быть достигнут только посредством дорогостоящего вмешательства в виде удобрений, воды и пестицидов в ущерб сложной системе производства, впоследствии более дорогой и дающей худшие результаты.

Какие сельскохозяйственные практики в большей степени соответствуют хорошему использованию ресурсов? Совсем немного примеров: совместная посадка подходящих друг к другу растений (междурядные культуры), мульчирование, зеленые удобрения, периодическое привлечение оборудования, которое разрезает почву для насыщения ее кислородом и побуждения жизненных процессов, то есть без использования отвального плуга.

Практика виноградарства для создания эмоциональных характеристик, обогащенных prerogative здоровья: безопасность работников, жителей, проживающих рядом с этими участками (задумайтесь над вредом слишком интенсивного виноградарства!), здоровое и безрисковое питание, сохранение биологического разнообразия на используемых территориях: растительного и животного мира на всех уровнях пищевой «цепи», от бактерий, дрожжей и микориз... и до более развитых видов, являются достойными и полезными сельскохозяйственными целями.

2

<http://www.lastampa.it/2011/10/27/blogs/giro-di-vite/il-dramma-della-flavescenza-e-laviolenza-inutile-alle-viti-bCc8eKTb9g3jNOh1zxVHKN/pagina.html>

Словарь:

Почва: верхний слой земной коры, сформировавшийся в результате сложного процесса взаимодействия материнской горной породы, климата, рельефа, живых организмов, помноженного на время (Василий Докучаев – основатель почвоведения).

Почвоведение: наука, изучающая генезис, состав и изменение почвы под воздействием биотических и абиотических факторов.



Органическое вещество как двигатель почвы на винограднике

Биологическая сложность виноградников

Несколько дней назад, прогуливаясь по виноградникам Барла, я наблюдал за дикими цветами, которые по крайней мере в течение двадцати лет растут в различных местах с точным расположением, создавая микропеременность окружающей среды, непостижимую моему уму. Наслаждаясь все усиливающимся ароматом фиалок, я вспомнил свою молодость, когда в роли исследователя Сант-Анджело Лодиджано я познакомился с мировым исследовательским уровнем на экспериментальной станции Ротамстед³ (Великобритания) – самый старый научно-исследовательский институт в мире. На ней изучали луговые системы, стабильные более столетия... а также почвоведение экологически устойчивого сельского хозяйства, статистика по которому уходит в 1620 год.



Бабочка как признак здоровой окружающей среды

Меня тогда удивляло количество публикаций, которое исследователь должен выпустить перед тем, как получить возможность участвовать в конкурсах и совершенствовать свою карьеру (таковы были правила). Я себя спрашивал, как темы, настолько сложные и трудоемкие, могут оправдывать старания потратившего на них все свое время.

Только спустя несколько лет я начал лучше понимать данный объект исследования и тот факт, что «биологическая сложность» – это норма, в то время как сельское хозяйство, где посадка ограниченного количества растений является стандартом, отдаляется от нее, тем самым усиливая хрупкость экосистемы и используя искусственные «агрономические» методы для всесторонней экономической выгоды (учитывая окружающую среду и почву). Однако если посмотреть на то, чем занималась «школа» агрономии в последние пятьдесят лет, я прихожу к выводу, что почти все методы по выращиванию сельскохозяйственных культур и разведению домашнего скота следовали подобной логике «упрощения»: поля все более заполнены монокультурами, включая фруктовые сады и виноградники с высокой сортовой селекцией. Я не разбираюсь в сфере животноводства, которая следует той же логике с парадоксальными случаями... но хочу, по крайней мере, упомянуть Майкла Поллана⁴, который свою книгу «Дилемма всеядных» начинает с главы «Тысяча способов восприятия пастбища». Цитирую: «Корова открывает свои влажные и мясистые губы, ее грубый язык обвивается вокруг соцветия клевера... затем перемещает свое внимание на овсяницу... трава – это основа пищевой цепи, но под ней находится почва, в которой содержится беспрецедентное богатство...».

³ <http://www.rothamsted.ac.uk>

⁴ Майкл Поллан – американский писатель-публицист, журналист, активист здорового питания и преподаватель журналистики в Высшей школе журналистики Калифорнийского университета в Беркли (Википедия).

Возможно, после десятилетий криминального сельского хозяйства, столкнувшись с вескими экономическими причинами (потеря емкости землепользования, загрязнение окружающей среды и его влияние на здоровье человека), мы обратимся к более интеллектуальным и долгосрочным решениям.

Биологическая сложность может изменить такую производственную логику, целью которой не является максимизация производства (учитывая упадок практически во всех отраслях пищевой промышленности: молочной, злаковой, мясной и даже винной), а результатом служит нанесенный вред почве, грунтовым водам и здоровью как производителей, так и потребителей.

Растения (которые не способны перемещаться!) непрерывно активируют механизмы адаптации, то есть вырабатывают средства защиты (= метаболиты) для противодействия как экологическому, так и созданному человеком стрессу. Многие из метаболитов растений важны для тех, кто потребляет их в пищу... все травы и фрукты имеют какие-то полезные свойства и являются настоящей аптекой для животных и людей. Самые ценные метаболиты, сформировавшиеся в винограде, находятся в его кожуре (они защищают семена, то есть воспроизводство виноградной лозы). Мы имеем ввиду **полифенолы** в общем, стильбеноиды, **ресвератрол**... вещества, предохраняющие виноград от некоторых заболеваний и полезные для нашего здоровья.

Формирование данных механизмов может быть улучшено, если проводить культивацию растений, учитывая биологическую сложность на винограднике. Хороший уход за территорией усиливает пищевой симбиоз, **микоризу**, и помогает в борьбе с заболеваниями, приводя к более естественному равновесию физиологии растений, создавая более насыщенные, гармоничные, вкусные и полезные для здоровья виноград и вино.

Отчасти вынужденно мир вина начал выходить из-под сумасшедшей цели массового производства, имея другие приоритеты: сохранение красоты и уникальности территории, борьба с ухудшением вкусовых качеств, создание положительных эмоций и нематериальных ценностей, а также восстановление благополучия мест и продуктов, следуемое за лучшим использованием ресурсов почвы. И это настоящий «праздник жизни».

Данные приоритеты раскрывают истинную причину происхождения вина в своем самом сильном проявлении, которое должно быть понято и соблюдено в строгой последовательности, опираясь на знания.

Мы надеемся, что итальянские виноградники, сады редкой биологической сложности, смогут найти в себе новую энергию для более надежной, долгосрочной и дальновидной экономики.

Приложение:

Выжимка из публикации «*Grapevine root system and VA mycorrhizae in some soils of Piedmont*» (1985, P. Nappi, R. Jodice, A. Luzzati, L. Corino, опубликовано в журнале Plant and Soil)

«Исследование почвы с целью изучения распространения корневой системы и выявления наличия эндوفита в корнях и земле проводилось на семи виноградниках Пьемонта. Присутствие корней в верхних слоях было более высоким и уменьшалось по мере увеличения глубины. Число спор значительно зависело от развития корневой системы и было выше в верхних слоях и ниже в более глубоких слоях почвы. Большее количество спор было найдено в почве виноградника, покрытой травой и мульчированной корой деревьев. Однако, процент микоризной инфекции был относительно высок даже на достаточно большой глубине. Самая высокая микоризная заболеваемость и наивысший

показатель арбускул был замечен на виноградниках с наиболее низким содержанием питательных и органических веществ.»

Словарь:

Полифенолы – класс химических соединений, характеризующихся присутствием более чем одной фенольной группы на молекулу. Эти вещества часто содержатся в растениях. Полифенолы подразделяются на танины, способные к гидролизу, которые являются сложными эфирами галловой кислоты глюкозы и других сахаров, и фенилпропаноиды, например лигнины, флавоноиды и конденсированные танины (Источник: Википедия).

Ресвератрол – природный фитоалексин, выделяемый некоторыми растениями в качестве защитной реакции против паразитов, таких как бактерии или грибы. <...> Ресвератрол содержится в кожуре винограда и других фруктов, в какао и в орехах. (Источник: Википедия).

Микориза (греч. $\mu\acute{\iota}\kappa\eta\varsigma$ – гриб и $\rho\acute{\iota}\zeta\alpha$ – корень) (грибокорень) – симбиотическая ассоциация мицелия гриба с корнями высших растений. Явление микоризы было описано в 1879—1881 годах Ф. М. Каменским. Термин «микориза» ввел в 1885 году Альберт Бернхард Франк. Известны три типа микоризы: эндотрофная, эктотрофная и эктоэндотрофная (Источник: Википедия).

Продолжительность жизни виноградника

В 2005 году в рамках научной конференции по мускатным винам я посетил Лансароте (Канарские острова), являющийся настоящей геологической лабораторией. На этом острове виноградные лозы выращиваются в больших ямах, вырытых в остывшей лаве, будучи защищенными от ветра сухими стенами. В сложных природных условиях здесь культивируются лозы впечатляющей продолжительности жизни, их возраст иногда превышает двести лет. Я никогда не встречал настолько старые виноградники.

Конечно, существуют другие примеры старых виноградных лоз⁵ в различных регионах и многие стремятся повысить их ценность. Такие растения-долгожители встречаются в Альто-Адидже, Апулии, Валле-д'Аоста (Италия), Мариборе (Словения), Калифорния (США), Долине Баросса (Австралия), Иезуитском колледже в Реймсе⁶ (Франция). Однако лозы старше столетия – это большая редкость.

Данная характеристика привлекает некоторых любителей вин, и, вероятно, должна получить больший экономический резонанс посредством стимулов и инициатив. Исследователям в области виноградарства и виноделия следует уделять больше внимания проблеме долголетия выращиваемой лозы.

Современное и экстенсивное виноградарство разъединяет человека и растение. Растение постоянно подвергается жесткой подрезке для поддержания преимущественно вытянутой формы, и это приводит к его раннему увяданию.

Исторически виноградник выращивался в более свободном виде, используя в основном только экспансивную (выращивание на деревьях) и плотную (чашевидная) формировки.

Все сокращающаяся продолжительность жизни виноградника и рост заболеваний растения являются признаками возрастающей дистанции между современной техникой и физиологией виноградной лозы. После двадцати пяти лет выращивания урожайность сокращается и, кажется, можно ожидать более сбалансированные вина, но, к сожалению, к этому времени виноградник уже истощен.

Современные способы формирования винограда зачастую выбираются вынужденно. Совмещение механизации и потребностей лозы может помочь улучшить благополучие и продолжительность жизни растения, сохраняя при этом экономические выгоды и улучшая качество производимого вина.

Необходимо провести переоценку старых лоз на национальном уровне, для создания исторического наследия, ландшафтной архитектуры, образцов **гермоплазмы**, натуралистичной картины и незабываемого вкуса и аромата.

Мы должны заново инвестировать в культуру виноградника и его исторические зоны, или «виноградные территории», – редкие активы и глашатаи красоты и благосостояния.

Словарь:

Гермоплазма – живые генетические ресурсы такие, как семена или ткани, используемые для выращивания растений и животных, сохранения видов и других научных целей. Такие ресурсы могут принимать форму коллекций семян, помещающихся в семенохранилища, выращивания деревьев в питомниках, разведения пород животных в рамках соответствующих программ или генных банков и т. д. Коллекции гермоплазм могут состоять из представителей дикой природы или элитных, одомашненных выращиваемых видов, прошедших

⁵ Старый виноградник – часто встречаемый на винных этикетках термин. Означает, что данное вино произведено из весьма старых виноградных лоз. Считается, что из старейших лоз при подходящем уходе получают наиболее выдающиеся вина.

⁶ <http://www.lunion.fr/archive/recup/autres-actus/video-la-plus-vieille-vigne-de-raisins-blancs-du-monde-ia0b0n89953>

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.