

Элена Джованнетти

Ищи меня в
Тоскане

ЦИКЛ РАССКАЗОВ

16+

Элена Джованнетти

Ищи меня в Тоскане

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=65962146

SelfPub; 2021

ISBN 978-5-532-95399-4

Аннотация

Атмосфера Тосканы, по которой мы скучаем. Пейзажи, ароматы... Ветер полей, бесконечные просторы, прохлада осени... Эти декорации как нельзя лучше подходят для историй о свободе жить как нравится. Истории обычных людей, которые сделали свой жизненный выбор и нашли своё счастье. Андрей из Флоренции, Алессандро и Эмануэла из Кьянти, Жан-Лука из Сиены, Магда из Валь д'Орчи и Анхель – основной рассказ книги, который собирает все истории в одну. Героев объединяет стремление жить по душе, желание быть свободным и заниматься любимым делом. Знакомясь с этими людьми, главная героиня – Вика – находит себя и меняет свою жизнь.

Все персонажи и события, описываемые в книге, являются художественным вымыслом. Любые совпадения с реальными людьми или событиями случайны.

Содержание

Переулки старой Фло	4
1. Нельзя не любить Флоренцию	4
2. Не закрывай глаза	8
3. Чувствовать себя счастливым	12
Винолюбие	17
Алессандро	17
Эмануэла	22
PS: Оставляю тебе моё сердце	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Элена Джованнетти Ищи меня в Тоскане

Переулки старой Фло

1. Нельзя не любить Флоренцию

Я часто вспоминаю тот вечер во Флоренции. Стоит только закрыть глаза, и я снова оказываюсь в маленьком баре с бархатными абажурами. Мы с друзьями сидим за потёртым круглым столиком тёмного дерева и слушаем джаз. С улицы доносится аромат тосканской осени. Мне кажется, Тоскана пахнет оливковым маслом и горечью скошенной травы. Как это странно почти в центре Флоренции...

Впрочем, квартал Санто-Спирито, который показал нам знакомый гид, немного отличается от шумного центра. Атмосфера здесь немного сонная, без лишнего движения автомобилей и потоков спешащих людей. Столики небольших кафешек прямо на асфальте в тени деревьев или на маленьких площадях. Мало случайных туристов. Дети играют в тени деревьев. Будто находишься не во Флоренции, а где-то в тосканской глуши. Кожевенные мастерские, магазинчики с неременной надписью hand-made, пёстрые образцы тканей

в витринах. Из открытых окон доносится музыка – то скрипка, то гитара, то рояль. Видимо, студенты репетируют.

Та поездка в Италию случилась внезапно. Марк позвонил и сказал, что решил поснимать осеннюю Тоскану. Он хороший фотограф, подобные путешествия у него случались часто. Спросил, не хочу ли я поехать с ним. Москва в ноябре нагоняет тоску, так что выбора у меня особо не было. Убежать из серого мегаполиса в ещё не совсем остывшую после лета страну? О, конечно! Я сразу позвонила Вике и позвала с нами – хотя бы на выходные. Она согласилась с той же лёгкостью, что и я. Дорожная холщовая сумка с кожаными ручками, зелёные кеды, пара джинсов и свитеров – вот и всё. Полетела налегке. Москва подождёт, редактор с его дедлайнами тоже. Мне нужно было отвлечься, отдохнуть. Я устала от журналистики и задумывалась о серьёзном писательстве – это было бы по душе.

В Пизе мы взяли напрокат маленький Fiat 500. Три дня провели во Флоренции, катались оттуда в виноградники Кьянти. В Сан-Джиминьяно встретили художника, знакомство с которым позже привело к написанию этой книги. Той осенью я привезла из Тосканы другую себя. Кстати, привет! Меня зовут Виктория, и до поездки я была журналистом.

Принято считать, что нельзя не полюбить Флоренцию. Дворцы, соборы, площади, мосты. Уютные улочки центра и тайные закоулки. Медичи, Средневековье, Данте, Ренессанс.

Давид, Понте Веккьо, Уффици. В мой первый приезд Флоренция вскружила голову своей красотой, но не заставила влюбиться. Скорей, обескуражила. В этом городе мне было неуютно, чувствовала себя потерявшейся. Думала, что вряд ли поеду специально вновь, просто потому что соскучилась. Во второй же раз я оказалась здесь почти случайно. И теперь вспоминаю о той поездке со светлой грустью. Есть в этом не очень любимом городе что-то невыносимо восторженное. Хотя, вероятно, я просто увидела его чужими глазами – гда, безусловно любившего Флоренцию.

Андрей сидел напротив меня, откинувшись на спинку стула, и покачивал головой в ритм музыке. С лица не сходила полуулыбка. Я не могла припомнить человека, довольного жизнью больше, чем он. Мы провели вместе весь день. Дышали хрустальным ноябрьским воздухом, рассматривали фасады зданий, фотографировали интересные детали. Поздняя осень в Италии – низкий сезон, и нам нравилось, что можно спокойно рассмотреть город, не лавируя среди бесконечной толпы.

В переулках старой Флоренции у меня появилось странное ощущение присутствия в другом времени. Казалось, будто вот сейчас из-за угла появится некто в длинных одеждах и причудливой шапочке на голове. Процокает копытами по брусчатке лошадь со всадником. Проплывут, шурша дорожными тканями платьев, знатные дамы.

Некоторые здания заставляют остановиться и подолгу

смотреть на них. Но не детали фасадов привлекают мой взгляд. В воображении стены словно становятся прозрачными, и сквозь них видны сцены прошлого. Окна оживают, если знаешь их историю.

Андрей ненавязчиво рассказывал о нюансах истории и архитектуры города. У него это здорово получалось, и мне уже виделись неясные, почти живые образы людей, их движения, бытовые ситуации. Даже голоса – как белый шум. Хотя его легко спутать с обычным гулом флорентийских улиц. После прогулки с Андреем у меня появилось чувство, будто Флоренция – давно знакомый мне город. Он стал ближе, потерял враждебность, открылся и потеплел. «Спасибо», думалось мне. И ещё думалось о том, своим ли делом я занята. Чувствую ли себя счастливой так же, как Андрей, когда проводит свои экскурсии? Боялась признаться и ответить себе «нет».

– Как ты стал гидом, Андрей? – спросила я, думая, что это не та профессия, которая позволяет достигнуть карьерных высот и не обещает удовлетворения смелых амбиций. Или здесь нужно мыслить другими категориями?

– Решил однажды, что нужно жить так, как нравится, – ответил он, не задумываясь. – И с тех пор чувствую себя свободным.

2. Не закрывай глаза

Выйдя из здания суда, Андрей остановился на первой ступени лестницы, шумно вдохнул воздух и запустил пальцы в волосы, закинув голову назад. Всё, свободен. «Лети на все четыре стороны, чао!», сказала ему теперь уже бывшая жена и моментально растворилась в толпе. Андрей закурил и медленно пошёл вперёд. Странное ощущение – когда ты больше никому ничего не должен и предоставлен сам себе. Можешь делать всё, что угодно, но вот что именно тебе угодно, ещё не знаешь. Будто спали невидимые оковы, будто открылась дверца клетки, и вот она, воля. Но куда лететь, если нет карты? Он шёл по знакомым улицам и думал о последних годах своей жизни.

Андрей женился рано по итальянским меркам – в 28. Влюбился с первого взгляда, безумно и, как тогда казалось, навсегда. «Как банально», горько усмехнулся он про себя. Она была итальянкой. Красивая, смуглая, с длинными вьющимися волосами и заразительным смехом. Буря, а не женщина. Ему нравилась в ней безудержная воля. Она всегда делала только то, что хотела. Он же, с его спокойным характером и природной сдержанностью, был полной противоположностью и уравнивал её. Работал в банке, и жизнь его была скучна.

Его родители переехали в Италию из Питера в середине

девяностых. Не могли и не хотели выживать в стране, где нормой жизни стали бандитизм, нищета и разруха. Хотелось стабильности и спокойной жизни. Под стабильностью отец понимал работу, например, в банке. И, отучившись на экономическом, Андрей стал клерком. Тоска.

Одно ему нравилось во всей этой финансовой бюрократии – он работал с людьми. Нравилось консультировать, объяснять. Клиенты были благодарны ему за доброе отношение и терпение. Порой он возвращался домой и с воодушевлением рассказывал жене, какой интересный человек сегодня приходил. И не замечал, что слушает она его вполуха.

Когда она потеряла интерес к нему? Он просто жил своей обычной, может быть, даже слишком обычной жизнью. Утром в офис, вечером домой, в воскресенье – к родителям на обед, в июле – на море. Ей же нужны были эмоции, ураган и цунами. Желательно каждый день. В какой-то момент он заметил, что жена стала отстранённой, задумчивой, а бывшая близость сошла на нет. Она закрылась, и он своими тихими разговорами никак не мог пробить эту стену, достучаться. Потом, видя, как она выходит из комнаты для разговора, как не выпускает из рук телефон и часто задерживается где-то «с подругами», вдруг понял, что в её жизни появился кто-то помимо него. И этот кто-то постепенно его вытесняет.

Однажды после работы он решил пойти домой пешком. Вместо обычного маршрута, направился по другим улицам, чтобы удлинить путь. Погода стояла хорошая, хотелось про-

ветриться. В одной из уличных кафешек на другой стороне улицы он увидел свою жену. Её держал за обе руки какой-то мужчина, и они абсолютно не скрывались. Смотрели друг на друга влюблёнными глазами, о чём-то ворковали. Она смеялась.

Расстояние между ними было слишком близким для друзей. Андрей стоял напротив и молча смотрел, не веря и вместе с тем всё понимая. В какой-то момент она повернула голову и встретилась с ним взглядом. Несколько бесконечно долгих секунд. Она впала в ступор. Открывала рот, как рыба, вытщенная из воды. Он повернулся и просто ушёл. Ему не нужны были её объяснения.

Вернувшись домой, он открыл бутылку вина, сел в кресло в зале и много курил. Не то, чтобы он ничего не подозревал, не то, чтобы это стало неожиданностью. Наверное, он просто не хотел замечать очевидного, закрывал на всё глаза, всеми силами пытаясь удержаться за иллюзию стабильной жизни. Теперь же отрицать и искать объяснения было бесполезно. Когда она пришла, он ни слова ей не сказал. Она постояла в дверях, потом сказала, что ей жаль, что всё так получилось, и она уходит. Он молча курил одну сигарету за другой, пока она собирала свои вещи. Вздрогнул, когда хлопнула входная дверь.

Он остался один.

Потом была по-итальянски длинная процедура развода. Полгода – это даже не долго, но морально тяжело. Эти шесть

месяцев Андрей жил, как в тумане. Много думал о жизни и постепенно пришёл к выводу, что живёт как-то не так. Работа не приносит радости. Он не чувствует себя счастливым. Живым. Его осенило в день, когда закончился развод.

3. Чувствовать себя счастливым

Андрей долго бродил по давно знакомым улочкам, но видел их будто впервые. Он ведь живёт в музее под открытым небом! Миллионы людей мечтают оказаться здесь хотя бы раз в жизни, а у него вся красота прямо под боком, и он её не замечает. Что он знает о городе, в котором живёт? Общие сведения – столица Ренессанса, родина Данте, кое-что из истории. Поверхностные знания. Он шёл по тихим переулкам центра и чувствовал себя туристом в абсолютно незнакомом городе.

Что это за палаццо? Кто его построил, какая семья здесь жила и живы ли до сих пор их потомки? Может быть, здесь поколениями, из века в век, живёт одна и та же семья? Почему некоторые окна дворцов заложены кирпичами, но оставлены ниши? Как строили великолепный Кафедральный собор? Какими технологиями могли пользоваться строители, когда создавали потрясающую громадину – купол? Где-то он читал о гении Филиппо Брунеллески, надо бы узнать о нём получше. Все эти палаццо хранят в себе тайны прошлого. Каждый метр каждой улицы, каждый кирпичик каждого дома – безмолвные свидетели. Хотя почему безмолвные? Есть же музеи, архивы, гиды, в конце концов.

В этих стенах творилась история страны, а он ничего о ней не знает. Он ни разу не был в Галерее Уффици и не ви-

дел изнутри Дуомо. Андрей вдруг почувствовал жгучий интерес, даже азарт. Вот мимо плывёт очередная группа туристов с гидом во главе. Девушка так увлечённо о чём-то рассказывала, что группа слушала, открыв рты. «Вот кто на своём месте», подумал он. У неё горели глаза, она беспрестанно жестикулировала, указывая на какие-то детали неизвестного ему палаццо, и с лица её не сходила улыбка. Решение отучиться на экскурсовода пришло естественно, само собой. И в тот момент он ощутил настоящую радость и предвкушение перемен. Повернулся и окрылённый идеей резво побежал домой – узнавать о курсах для гидов. И было ему легко.

– А дальше, – продолжал свой рассказ Андрей, – дальше я год учился на специальных курсах. Совмещал работу и учёбу. Это было непросто, но только в том плане, что в банк мне ходить не хотелось ужасно. Хотелось полностью отдаться новой профессии, узнать как можно больше об истории, архитектуре. Все выходные я пропадал в библиотеках, ходил на экскурсии, завёл множество новых знакомств. Не мог дождаться, когда наконец смогу уволиться из надоевшего банка, но пока приходилось работать.

– Конечно, – сказала я, – нельзя просто взять и уйти в никуда, ничем при этом не зарабатывая.

– Именно. Помню свою первую экскурсию. Волновался страшно, но при этом чувствовал себя «в своей воде». Мне нравится знакомить туристов с городом, нравится видеть их интерес и блеск в глазах. Научить чему-то. К тому же, это

вроде театра одного актёра – чувствую себя как на сцене перед восторженными зрителями.

– Потому что тебе и самому интересно, – вставил Марк. – Бывают гиды, для которых работа экскурсоводом – просто способ зарабатывать деньги. Выучат одну программу и повторяют её как заведённые. Я был на одной такой экскурсии. Даты, имена... Ничего не запомнил, тоска.

– Я много импровизирую. Совмещаю знания из разных областей. Мне кажется, современный человек должен быть полифоничен – развиваться в разных направлениях при одном... как бы это выразиться? Фундаменте.

– Ты очень востребован!

– Ну да, – засмеялся Андрей, – есть такой момент, чего уж там... Пожалуй, в этом моё призвание. Когда человек на своём месте, он способен заразить других своей радостью жить. Как-то так. Не знаю, понимаете ли вы меня.

– Понимаем, – заверила я. Я давно ощущала нечто подобное. Будто не живу. Или живу, но «не так». Андрей заставил меня задуматься.

Мы сидели за круглым столиком под бархатным абажуром и слушали джаз. В бокалах мерцал рубин Кьянти. Андрей всем телом развернулся к импровизированной сцене и, казалось, полностью отдался музыке. Мне было уютно. Думалось о внутренней свободе. О том, чтобы жить, как нравится. И ещё – о любви к тому, что делаешь. Взять хоть Андрея. Мне запомнилась картинка из ушедшего дня.

Мы на Пьяцца-делла-Синьория, экскурсия окончена. Туристы хаотично и не спеша перемещаются по площади и устремляются куда-то ещё, в переулки старой Фло. Уличный тапёр перебирает струны гитары, но не поёт. По воздуху летит красивая мелодия. Я узнала её, это Стинг. «How fragile we are, how fragile we are». Андрей сел на ступеньки Ложи Ланци, подпер голову руками и будто выпал из общего потока. «Мне нужно помолчать». Смотрел на всё одновременно и ни на чём не задерживал взгляд, слегка улыбался. С какой любовью нужно отдаваться своей профессии, чтобы несколько часов вдохновенно рассказывать о городе, опустошить себя до дна и счастливо сидеть вот так на ступеньках и блаженно улыбаться?

Мы поняли, что он выложился, нужно восстановить силы, и не обращались к нему. Обсуждали планы на следующие дни: как поедem в Кьянти, что там нужно попробовать, и когда кому улетать обратно. Марк и Вика должны были уехать через два дня, я же могла остаться до середины следующей недели.

– Так что, вы завтра в Кьянти хотите? – вдруг вернулся в реальность Андрей. – А хотите, я познакомлю вас с виноделами? Давно знаю пару семей. Они делают разное вино, хоть и обе – Кьянти. Так вы лучше поймёте эту винодельческую зону Тосканы.

– Это замечательно, Андрей! Конечно, поедem!

– Отлично! Значит, завтра в десять на Санта-Мария-Но-

велла. А пока... Время аперитива, знаю одно заведение в Санто-Спирито, где играют джаз...

Винолюбие

Алессандро

До Италии я ничего не знала о вине. Мне нравилось полусладкое. Считала, что сухое – кислятина. Любила шампанское, не любила ликёры. Думала, белое должно быть холодным, красное – тоже.

Первое откровение случилось во Флоренции – просекко на аперитив, вино за ужином, дижестив после. Раньше я не понимала культуры питья в Тоскане, но быстро прочувствовала её на винодельнях. Здесь пьют вино не ради алкоголя. Пьют для атмосферы. Просекко спокойно сочетается с вином и дижестивом. Пить вино в Тоскане – это философия. Философия неторопливости, расслабленности, наслаждения моментом.

Dolce vita.

Два туриста стояли возле одной винодельни в Кьянти и озирались по сторонам. Двор был пуст. Постучав в двери и не получив ответа, ребята погрузились в машину и укатили дальше. В Кьянти много виноделен, которые можно посетить, не предупреждая о визите. Это небольшие хозяйства, а не крупные производства, куда туристов возят автобусами, где тур в подвалы и на дегустацию нужно бронировать ми-

нимум за неделю.

Забот на винодельнях много. Если это ещё и фермерское хозяйство, тем более. Экскурсии для туристов – далеко не основной источник их дохода. Видимо, те двое приехали, когда хозяин был в виноградниках, жена хлопотала в гостевом доме, а остальной персонал... Ну, мало ли.

Но Андрей знал, где кого искать. Нужно просто обойти вокруг здание с ресторанчиком на первом этаже. Там – веранда с видом на холмы и виноградники. Там проводятся дегустации и ведутся душевные беседы с хозяином.

Андрей постучал в заднюю дверь, и она тут же открылась нараспашку.

– Нет-нет, спасибо, мне ничего не нужно!

Дверь захлопнулась прямо перед нами. Мы с усмешкой переглянулись. Алессандро узнал Андрея и решил пошутить. Дверь снова открылась настежь, и хозяин бросился обниматься с приветственными криками.

Алессандро – высокий, тучный и шумный весельчак с громовым голосом, бесконечными шутками и раскатами заразительного смеха. Сгрёб Андрея в объятия, расцеловал, тут же велел кому-то в кухне тащить «вон того» вина и через секунду усадил нас за стол на веранде.

– Я вас ждал, и вы приехали! – сказал он, поднимая бокал красного. – Это правильно! И вино у меня правильное! В этом году хороший урожай. Хотите попробовать?

– Конечно, хотим!

– Марти! – прокричал Алессандро в воздух. – Марти, где ты в самом деле! Давай сюда ещё молодого вина! И порежь чего-нибудь перекусить.

Марти показался из двери и тут же скрылся снова. Мы приехали ближе к обеду. Андрей сказал, что обед по-тоскански – то, что нужно в такой погожий денёк. Тёплая осень, ласковое солнце, размеренная лень. А ещё в этих местах сейчас проходит праздник вина. В Тоскане частенько проводятся собрания винодельческих хозяйств – *sagra*.

– Ребят, подкину вам лайфхак, – сказал наш гид. – Будете кататься по Тоскане без меня, обращайтесь внимание на афиши. Как увидите слово *sagra*, смело отправляйтесь по адресу. Не прогадаете.

– А что там делать?

– О, много чего, – закатил глаза Андрей. – Можно продегустироваться вина напрямую с винодельни, попробовать местную еду, закупить подарков от ремесленников. Недорого и аутентично. Можно пообедать прямо на *сагре* и неплохо сэкономить.

– И ещё! – вклинился Алессандро, – можно узнать кучу баек от местных!

– Точно-точно, – рассмеялся Андрей. Подмигнул и кивнул в сторону хозяина – Знаете, как мы с ним познакомились? Приезжаем с бывшей женой на *сагру*. На главной площади средневекового борго – ярмарка. Ряды палаток с продукцией виноделен, маслобоен, сыроварен и колбасных це-

хов. По-итальянски эти палатки называются bancarelle. На входе выдают бокалы для вина и кармашки с ленточками для них. Можно повесить бокал на шею, чтобы руки были свободны. Очень удобно. Если не разбираетесь в местных винах, можно просто перемещаться от одной банкареллы к другой и пробовать вино из приглянувшихся бутылок. Перед каждым новым сетом бокал ополаскивается. Через четыре палатки праздного шатания мы остановились около Алессандро. Он громко балагурил, и толпа вокруг него собралась такая, что не подобраться. Все смеялись, а жена Алессандро, Иолита, только и успевала выбивать чеки. Мы решили, что у такого колоритного хозяина непременно должно быть вкусное вино, и остановились. Угадали! Вино нам так понравилось, что мы прикупили ещё шесть бутылок с собой. Алессандро, видя, что мы довольны, подозвал нас к себе. У меня, говорит, ещё кое-какое винишко имеется, получше. Старый плут! Приезжайте, говорит, ко мне на винодельню завтра на обед, я вам скидку сделаю! А когда мы были против хорошего вина? На следующий день отправились за «винишком получше», чем на сагре. Так и подружились.

– Правда, правда, – веселился Алессандро, – ничуть не врёт! Я хороших ребят чую сразу, кого попало своим вином не угощаю!

Пока мы дегустировали то самое, особенное вино, стол быстро наполнился местными изысками.

– И совсем оно не кислое, – протянула я, сделав первый

глоток.

– С чего бы? Чай не крестьянское вино гоню, – едва не обиделся Алессандро.

– Что за крестьянское вино? – не поняла я.

– Раньше Кьянти не считалось хорошим вином. Его делали крестьяне и запивали им обед. Оно было очень кислым, потому что делалось с добавлением белого винограда.

– Вот так раз! Белый виноград в красном вине? Но ведь белых вин Кьянти не бывает.

– А во второй половине прошлого века, – словно подхватывая мысль, продолжал Алессандро, – долю белого винограда стали постепенно сокращать. В наши дни есть классический рецепт Кьянти – 80 % винограда сорта санджовезе, 15 % канайоло и ещё мальвазия. Впрочем, Кьянти Бьянко всё ещё встречается, но редко.

– Припоминаю кое-что про барона Риказоли, – пробормотал Андрей.

– Bravo! – восхитился Алессандро. – Этот барон Риказоли много экспериментировал с виноделием, сидя в своём замке Бролио. И придумал формулу, при которой вино можно употреблять как простое столовое, повседневное, но при этом выдерживать его в бочках.

– А сколько должно выдерживаться Кьянти? Вот это, которое мы пьём, например?

– Это Кьянти Ризерва, плещется в дубовых бочках 38 месяцев. Его не так много, технология производства сложная,

но на выходе вино получается замечательное.

– О, это да, это мы заметили!

Правильный обед по-тоскански – это простая еда: ветчина, сыр, фокачча, оливки, вино. Так обедали крестьяне в перерывах между работой в полях. Где уж там готовить? Что с собой взяли, то и на обед. Вообще, тосканская кухня – это кухня крестьян и ремесленников. Вкусно и сытно. Супов немного – и все они без мяса и бульонов. Много мяса – вспомнить хоть бифштекс по-флорентийски и традиционную пасту «пичи» с кабанятиной. Грибы и трюфели – по сезону. Всевозможные холодные закуски – написать пару рецептов? И всё прекрасно сочетается с красным вином.

Как работают виноделы? С удовольствием. Их работа – дело жизни, даже страсть. Они любят вино, горят идеями и новыми экспериментами. Ищут рецепты неповторимого вина с непередаваемым вкусом. При этом они знают толк в *dolce vita*. Умеют радоваться жизни, наслаждаясь вином в полуденный зной. Не нужно искать их у стойки ресепшен, их там нет. Они где-то под навесом террасы с видом на бесконечные виноградники – потягивают вино и травят байки заезжим туристам. Кстати, насчёт любви и страсти к виноделию...

Эмануэла

Аперитив плавно перетёк в обед, обед в – меренду на веранде. Кто-то сейчас скажет, мол, разве можно столько пить?

Но это далеко не про пьянство. Виноделы с видимым удовольствием рассказывают о своей работе. Какое вино к чему подойдёт, особенности местности, секреты производства... Целая наука! И постигать её нужно под аккомпанемент вина, но вина должно быть совсем чуть-чуть – для блеска в глазах и расслабленности в теле.

Винодельческие зоны Тосканы дарят разные вина с разным характером. Кислинка вин из Кьянти, терпкие вина Болгери, страстные из Валь д'Орчи... Распробовав вкус вина, понимаешь дух мест, откуда оно родом. И находишь личный сорт тосканского вина.

К вечеру мы добрались до винодельни близ Сан-Джиминьяно. К старой каменной ферме вела дорога с высокими кипарисами по краям, а сам дом выглядел так, будто с него рисовали иллюстрации для сказочных историй. Каменная кладка, бордо и золото осенних выюнков по стенам и над навесом. Абсолютная тишина. Вокруг – никаких строений. Ферма – на вершине холма. Мечта...

– Привет, Андрей! Добрый день, очень приятно, прошу сюда.

Из полумрака кухни показалась Эмануэла – хозяйка винодельни. Добрый и открытый взгляд, выющиеся волосы, римский профиль – настоящая итальянская красота! На сайте компании я прочла, что больше пятнадцати лет Эмануэла в одиночку управляла всем хозяйством и что она – представительница пятого поколения семьи виноделов. Недавно

вышла замуж за другого потомственного винодела, и теперь они справляются вдвоём.

– Проходите, сейчас придёт мой муж, Микеле, он всё вам покажет.

– У вас интересная история, Эмануэла. Трудно было управлять всем одной?

Мы расположились за длинным дубовым столом под навесом около кухни и в ожидании наслаждались бокалом белого вина.

– Трудно... Не совсем подходящее слово. Я люблю то, что делаю, и это главное. А трудности – временные.

– Вы всегда знали, что станете виноделом, правда? Наследница семейного дела всё-таки.

– Нет, – Эмануэла засмеялась замахала руками. – Я собиралась быть адвокатом и жить в большом городе, а не в тосканской глуши.

Я хотела было выяснить, как из адвокатуры переходят в виноделие, но тут откуда-то из виноградников вынырнул улыбающийся Микеле.

– Очень приятно, добрый день, прошу прощения за задержку, пойдёмте со мной, покажу наши владения, – скороговоркой выдал он, и вот мы уже шагаем по пыльной дорожке между виноградных рядов.

Лозы стояли уже пустые, листья потемнели. Интересно было бы посмотреть и поучаствовать в настоящем сборе винограда. Андрей по дороге сюда рассказывал, что некоторые

винодельни пускают к себе туристов – собирать виноград. Но это, скорее, популярный аттракцион. Из этого винограда не делают вино – запрещено санитарными требованиями. Изобразить из себя Челентано, танцуя по колено в ягодах, получится, а попробовать собственноручно собранного вина – нет.

– А правда, что ягоды специально собирают руками, чтобы они не лопнули, и ферментация не началась слишком рано? – обратилась я к Микеле.

– Не совсем, – вздохнул Микеле. – У нас есть и специальные машины для сбора винограда. Они способны не только не испортить ягоды, но и отделить их от стеблей и листьев. При этом работают намного быстрее, чем человек. Но их у нас только две на пятьдесят гектаров под лозой. Вот и приходится привлекать ручной труд. Иначе не успеть до того, как виноград перезреет.

– А как вы определяете степень зрелости винограда? Что он готов вот в этот самый день? И как успеваете собрать тонны ягод так быстро?

– Во-первых, разные сорта созревают с некоторой разницей во времени. Сначала санджовезе, затем мерло. Собираем в порядке созревания. Опытный винодел может определить, в нужной ли стадии созревания находится виноград, просто на вкус. Но, конечно, у нас есть стандарты оценки – ряд анализов на сахар, кислотность и дубильные вещества.

Мы сделали несколько кадров и пошли к подвалам. По

дороге Микеле рассказывал о тонкостях процесса изготовления вина, и лицо его словно светилось изнутри. В который раз мне подумалось, что я попала в какую-то волшебную страну, где много влюблённых в своё дело людей. Счастливых. Почему я не замечала этого в своей обычной жизни? Может, из-за бесконечного бега, каждодневной рутины, когда не то что о жизни, а о простом обеде некогда подумать. И совсем не видишь неба.

– Будущее вино проходит ферментацию здесь, – рассказывал Микеле, приглашая нас в подвалы. – Вот в этих огромных алюминиевых бочках. Через две-три недели мы переливаем его в бочки из французского дуба и держим от нескольких месяцев до нескольких лет, в зависимости от сорта винограда. Это время называется аффинаж. В бочках вино избавляется от вредных примесей и приобретает аромат дерева. Пойдем, покажу, где хранится вино!

Мы вернулись к основному зданию и спустились в другой подвал. Сводчатые потолки, вытертый временем камень лестниц... И неожиданно – новые бочки с вином.

– Почему-то мне казалось, что вино должно выдерживаться в очень старых бочках, – протянула я. – И чем старше, тем лучше.

– Ну что ты, это только в кино такое показывают, – засмеялся Микеле. – Мы меняем бочки каждые три года, иначе вино будет пахнуть деревом слишком сильно, а это нехорошо. Вот, попробуй.

Микеле открыл одну из бутылок и протянул мне бокал.

– Это Мораччо, категория супертосканских вин. Особое вино, его даже высоко отметил один из главных итальянских сомелье в прошлом году. Чувствуешь? Вот в нём правильный баланс ароматов дерева и винограда.

О, я чувствовала. Винный дух подвалов и так слегка кружил голову, а вино было просто божественным. Казалось, что я вовсе не в прохладном подвале нахожусь, а плыву в летнем мареве и сладком аромате спелых ягод над бесконечными виноградниками Тосканы.

– Понравилось?

– Спрашиваешь! – мы как-то незаметно перешли на «ты».

– Насчёт «чем старше бочка, тем лучше». Менять бочки часто нужно только если речь о столовых винах. Смотри, вот здесь мы выдерживаем Вин Санто.

По лабиринтам подвалов мы дошли до небольшого закутка с бочками, возраст которых было трудно определить на глаз. Явно очень старые. Ни на одной из бочек не было краников для слива вина, и они были наглухо запечатаны цементом.

– Где-то я подобное уже видела. Кажется, в каком-то монастыре близ Сиены.

– Так ведь эта винодельня – бывший монастырь. Не знала? – развеселился Микеле. – Семья Эмануэлы приобрела все строения в собственность в начале прошлого века. А до того здесь монахи выращивали виноград. Некоторым из этих

бочек больше ста лет!

– Ого! Видимо, их не нужно часто менять. Или вообще никогда?

– Конечно, это же Вин Санто! Аромат дерева в этом вине должен чувствоваться, но и процесс производства сильно отличается от столовых вин. Мы выдерживаем Винсанто от трёх до пяти лет.

– Получается довольно крепко!

– После ужина попробуешь, – подмигнул Микеле и пригласил на дегустацию во дворе.

Винодельня Эмануэлы и Микеле из тех, что не делают ставку на поток туристов. Они ориентируются на качество вина, семейные традиции и страсть к виноделию. Лишь иногда принимают гостей. Здесь нет стойки ресепшн с красивыми вышколенными девушками в белых рубашках, которые привыкли к десяткам людей ежедневно и никого особо не запоминают. Сюда не привозят целые автобусы туристов в соломенных шляпах и с фотокамерами. Да и записываться за месяц не нужно. Каждая экскурсия – как разговор со старым другом. Хозяин показывает свои владения лично и сам рассказывает о своём вине за дегустацией. Когда мы вернулись под навес, Эмануэла ждала нас с вином наготове и нехитрыми тосканскими закусками. Микеле разлил по бокалам первую пробу.

– Божественно... – только и смогла протянуть я. – И несколько не кисло, как это бывает с винами Кьянти.

– Мы много экспериментировали, чтобы получить такое сочетание ароматов, – сказала Эмануэла.

– Так как же всё-таки получилось, что из адвокатов ты перешла в виноделы? – вспомнила я наше знакомство.

Эмануэла улыбнулась, а Микеле сказал:

– Просто можно жить, чтобы работать, и работать, чтобы жить. А можно просто жить и радоваться жизни. Страсть, знаешь ли, к своему делу, любовь к виноделию. Здесь иначе никак. Во второй половине прошлого века винодельней занимался отец Эмануэлы – Франческо. Он, как и все предыдущие поколения семьи, постоянно стремился развить производство, улучшить качество вина, искал новые пути и ставил эксперименты. Такое рвение требует много сил и упорства. Если душа не лежит, лучше передать дело кому-то другому. Возраст берёт своё. В начале нулевых Франческо сообщил единственной дочери, что больше не может продолжать в прежнем ритме, и что если она не осмелится взять управление всем хозяйством на себя – а это шестьдесят гектаров земли с виноградниками и оливковыми рощами – придётся просто всё продать.

Эмануэла скромно промолчала о том, как на это решилась. Может, она не мыслила жизни без семейного гнезда, виноградников и оливковых рощ. Как можно отказаться от своей истории? Тогда, пятнадцать лет назад, она сделала свой выбор: оставила адвокатуру и вернулась к истокам. Получила образование энолога и со свежими силами взялась

продолжать дело предков. В одиночку.

– Понимаешь, работа в офисе с понедельника по пятницу – это уверенность. А виноделие – это не работа, это стиль жизни.

Повисла тишина. Каждый задумался о чём-то приятном. Эмануэла повертела в руках бокал с рубиновым вином. Солнечный лучик пронзил его насквозь, и красные блики падали на старое дерево стола.

– А в прошлом году на отдыхе я встретила Микеле...

Микеле не тосканец, он приехал с севера Италии. И тоже происходит из семьи потомственных виноделов. Ради возлюбленной он оставил семейный бизнес и перебрался в Тоскану.

– Нас объединяет любовь, – продолжил разговор Микеле. – Любовь друг к другу и общему делу. Ещё вина?

– Не могу отказаться!

Вечер медленно катился к завершению. Пора было уезжать. Постояв на краю бесконечного виноградника, я побрела к машине. Увозила с собой частичку тепла этих открытых душ и горячих сердец, немного ветра с полей и аромат спелых ягод. На следующий день были Сан-Джиминьяно и художник, с его страстью и теплом открытой души, но о нём нужно рассказать отдельно.

PS: Оставляю тебе моё сердце

Несколько дней с друзьями в Тоскане, и я осталась одна, предоставленная сама себе. Обратный вылет был из Рима. Хозяйка апартаментов, где я останавливалась во Флоренции, посоветовала заглянуть в Сиену – мол, она очень любит там бывать. Я не была уверена, стоит ли туда ехать. До вылета оставалось примерно два дня. По плану у меня – волшебная долина Валь д'Орча с её лаконичными пейзажами, свечками кипарисов вдоль извилистых дорог и фермерскими домиками в дымке сумерек. Держала в памяти много волнующих фотографий из сети – они все как открытки. Хотелось увидеть эту красоту прямо перед собой. Раствориться в ней, раскинуть руки в стороны и ловить ветер с полей.

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.