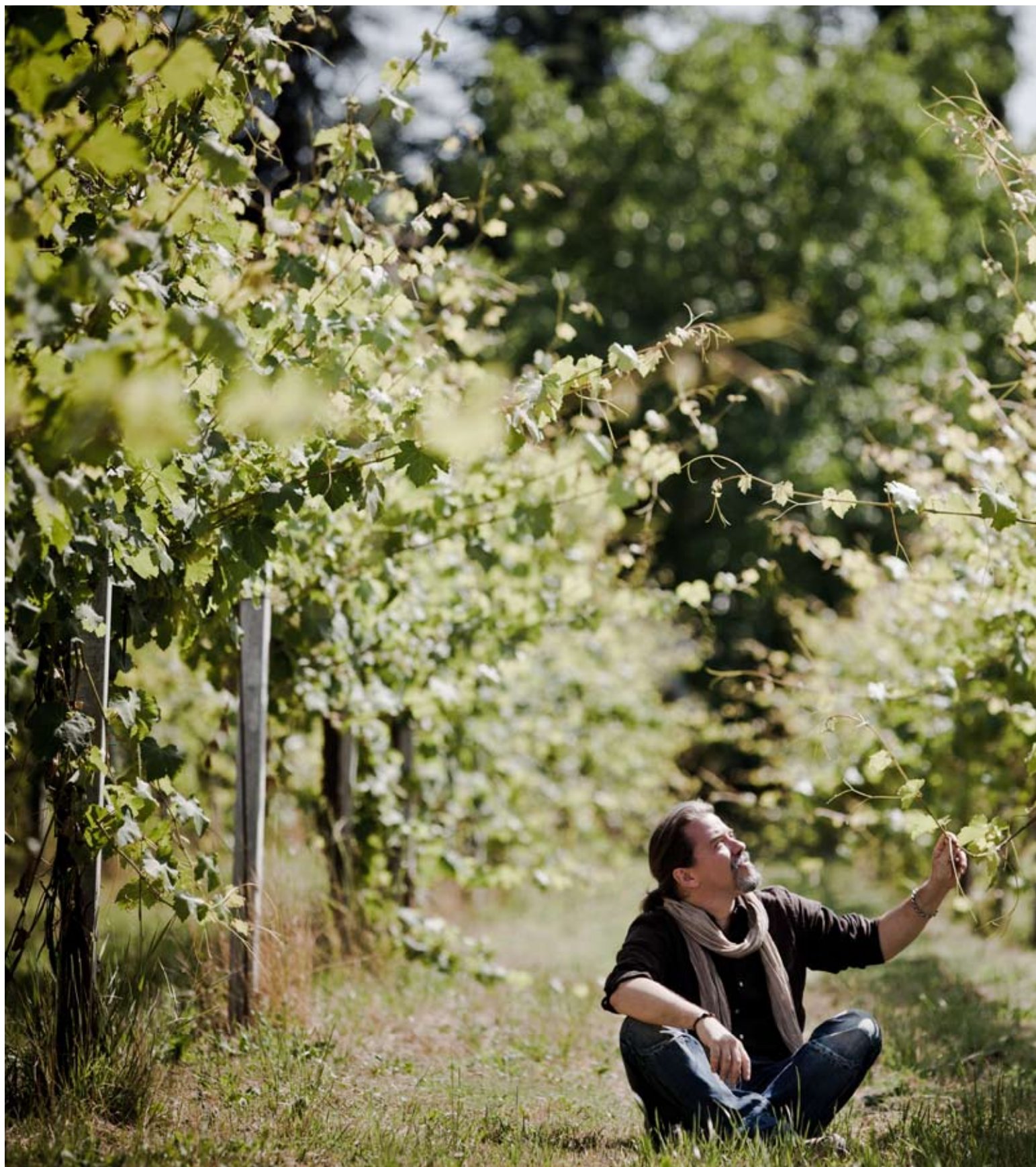




Дело в слове «традиция»

ЛУЧШИЙ УКСУС ДЕЛАЮТ В МОДЕНЕ, ЭТО ИЗВЕСТНО ВСЕМ ГУРМАНАМ. НО НЕ ВСЕМ ИЗВЕСТНО, ЧТО ТАМ ДЕЛАЮТ ДВА ВИДА УКСУСА, КОТОРЫЕ РАЗЛИЧАЮТСЯ МЕЖДУ СОБОЙ, КАК ВИНО И КОНЬЯК

ТЕКСТ:

Дарья Князева

ФОТО:

Федор Савинцев

Небольшая плантация виноградных лоз сорта треббьяно на окраине Спиламберто

Они оба черные, жидкие, сильно пахнущие. Оба родом из Модены. Оба имеют престижные сертификаты контролируемого происхождения. Однако если сфера применения первого ограничена карпаччо и салатами, то второй легко сочетается не только с закусками и первыми блюдами, но и с ягодами, песочными печеньями, суфле и мороженым. Моденский бальзамический уксус (ABM) и традиционный моденский бальзамический уксус (ABTM) конкурируют в основном за желудки итальянских знатоков — в экспортной битве первый наголову разбил второго. Ведь одно дополнительное слово

Традиционный бальзамический уксус разливают в бутылочки определенной формы (слева), а приправы, сделанные по той же технологии, но выдержанные меньше 12 лет, — в бутылки, выбранные производителем





Симоне и Элиза возле своей ачетайи. В невзрачном домике производят самую дорогую в мире приправу

на этикетке, которому не каждый придаст значение, повышает стоимость продукта в четыре-пять раз. Литр традиционного моденского уксуса 12-летней выдержки стоит около 400 евро, а 25-летней выдержки — 800, тогда как литр обычного моденского бальзамического уксуса — 12 евро. И если разница неочевидна, то покупатель голосует за более доступный товар.

Но посвященным разница очевидна. И цена в 60–80 евро за 100-миллилитровую бутылочку им кажется оправданной. Не может же коньяк 25-летней выдержки стоить столько же, сколько бутылка вина прошлогоднего урожая. Как ни странно, вкусовые нюансы традиционного моденского уксуса оценили в США, Канаде, Австралии, Японии и на Тайване — странах, чьи гастрономические предпочтения бесконечно далеки от итальянских. Однако их кулинарии объединяет любовь сочетать несочетаемые с точки зрения европейцев продукты, так что комбинация малины или шоколада с уксусом вполне в их контексте.

Так объясняет свою экспортную географию Симоне Казелли, 46-летний производитель уксуса из моденского пригорода Спиламберто. В образе Симоне удивительным образом переплелись благородство Атоса, любовь к чревоугодию Портоса и кроткий взор Арамиса. Он с детства мечтал о лошади, и даже сейчас его глаза загораются, если речь заходит о верховой езде. Но не-

случайно, говоря о моденском уксусе, упирают на слово «традиционный». В поколении Симоне хобби деда-сапожника стало семейным бизнесом. Потому что стоит позволить одной бочке опустеть — придется ждать минимум 12 лет, чтобы вновь иметь право назвать продукт из нее «традиционным бальзамическим уксусом». Это сильный фактор давления на потомков. Так что никаких лошадей.

Спиламберто — тихий пригород Модены, где хозяйки просят друг у друга соли через зеленую изгородь. И не скажешь, что на чердаке каждого третьего дома хранятся батареи старинных разнокалиберных бочек для производства одной из самых дорогих приправ на земле. Их дарят на свадьбы, на рождение ребенка или на новоселье. Их завещают внукам, и если те с умом распоряжаются наследством, то черная жидкость, хранящаяся в этих бочках, может обеспечить им такое же безбедное будущее, как небольшой колодец с нефтью на заднем дворе.

В 1965 году дедушка Казелли купил новую батарею бочек по случаю рождения внука Симоне. В 1999-м уксус из этой батареи был признан лучшим из более чем трехсот финалистов, отобранных Консортерией — организацией производителей-любителей традиционного бальзамического уксуса Модены. Он набрал 338,88 бал-



Симоне Казелли с гордостью показывает диплом победителя в уксусном «Суперпалио»

На десерт: малина, посыпанная шоколадной крошкой... в уксусе

Бочка-мать хранит сваренное сусло, которым доливают испарившееся содержимое других бочек



ла из 400 возможных. Конкурс проводится раз в тридцать лет, в нем участвуют победители каждого месяца, среди которых есть как сертифицированные производители, так и обычные горожане, делающие уксус для домашнего потребления, — всего их в окрестностях Модены несколько сотен.

Симоне Казелли не слишком боится конкуренции: ближайшие 17 лет его уксус точно будет считаться лучшим. После победы в 1999 году его фамилия вошла в историю традиционного моденского уксуса, и не иссякает поток туристов, желающих познакомиться с технологией производства и прикупить в конце визита бутылочку из премированной батареи. А их в год можно налить только 16 штук. Больше не позволит Консорциум — организация, на государственном уровне контролирующая качество произведенного уксуса и имеющая эксклюзивное право разливать весь сертифицированный уксус в бутылочки определенной формы. По его нормативам из последней, самой маленькой в батарее бочки, поз-



Длинным стеклянным шприцем Симоне достаёт несколько драгоценных миллилитров уксуса из бочки, названной в его честь

- воляется отливать только четыре процента содержимого в год — если речь идет об «экстравеккьо», продукте 25-летней выдержки. Таким образом, в бочке всегда будет оставаться неопределенный процент уксуса полувековой и даже вековой выдержки. Уже на этом технологическом примере понятно, как много значат понятия «преемственность» и «традиции» в производстве выдержанного уксуса.

«Вы имеете представление о производстве вина? Тогда забудьте все, что вы знаете. Потому что в производстве уксуса все сакральные принципы виноделия попираются», — рассказывает Симоне. Со стенок бочек вычищаются благородные танины. Содержимое не берегут от контакта с воздухом, а, наоборот, вентилируют через специальное отверстие, затянутое марлей. Во время выдержки не только не заботятся о постоянстве температуры, но даже держат бочки на открытом всем ветрам чердаке, где летом особенно жарко, а зимой — особенно холодно. И самое главное: симбиоз бочки и ее содержимого раз в год сознательно нарушается — в марте происходит процесс переливания. С точки зрения винодела, ничего святого!

В основу технологии и традиционного моденского уксуса положен принцип матрешки. Уваренное до состоя-

ния густого сиропа сусло из так называемой «бочки-матери» разливают по батареям. Каждая батарея состоит из бочек разного калибра: большие, объемом 40–50 литров, изготавливаются из тутового дерева, средние, объемом 20–30 литров, — из вишни и каштана, маленькие, объемом 10–12 литров, — из дуба и ясеня. Сосуды наполняют только на три четверти, чтобы у жидкости была большая площадь соприкосновения с воздухом. В спинке каждой бочки проделано круглое отверстие, оно затянуто марлей для защиты от пыли и прижато деревянным «пресс-папье». Через это отверстие бочка «проветривается», отпуская в вышние сферы до трети содержимого в год. В марте испарившуюся жидкость восполняют. Пятую, самую маленькую бочку, доливают из четвертой, четвертую — из третьей и так далее. Первую, самую большую бочку в батарее, доливают из бочки-матери, в которую осенью добавили сусла с нового урожая. Готовый продукт оказывается только в пятой, последней бочке.

Признать уксус по-настоящему моденским традиционным имеет право только Консорциум, куда все производители региона посылают свою продукцию в анонимных контейнерах. Группа из двенадцати маэстро-дегустаторов пробуют образцы и определяют степень соответствия классическим критериям по шкале



Уксус 25-летней выдержки делает простые спагетти под соусом из сливок и пармезана блюдом высокой кухни — в этом синьор Казелли предлагает убедиться автору репортажа

Уксусом, как нашатырем, можно приводить в чувство упавших в обморок

Ничего аппетитного, соблазнительного и слюновыделительного в нем точно нет — им, как нашатырем, можно приводить в чувство потерявших сознание. Однако уже через полчаса, раздраженный уксусными парами, организм требует еды. И Элиза Чингури, гражданская жена Симоне Казелли, знает, к каким аргументам в этот момент больше всего восприимчив потенциальный покупатель. Острые чипсы с сырным кремом, сбрызнутым уксусом; окропленная им полента; равиоли в соусе из сливок и пармезана, модифицированном с использованием опять же уксуса; помидоры черри в соусе как логичный переход от основных блюд к десертам; ягоды в уксусной подливке и суфле на рассыпчатой подушке из печенья, на котором черные капли уксуса смотрятся как смородинки.

Элиза одну за другой ставит на стол маленькие тарелочки с дегустационными блюдами, и по мере того как они пустеют, гость все сильнее недоумевает: как это он раньше обходился без этой удивительной приправы? Неужели паста не казалась ему пресной, суфле — приторным, а малина — бледноватой? Нет, его только теперь привели в чувство после многолетнего обморока! Его вкусовые рецепторы вдруг очнулись от спячки, длившейся с рождения, нос стал улавливать еле слышные ноты в кухонных ароматах, с легкостью раскладывая на ингредиенты самое сложносочиненное блюдо. И, не в силах сопротивляться уксусному гипнозу, гость покупает за баснословные деньги пузатую бутылочку с золотым (для продукта 25-летней выдержки) или бордовым (для продукта 12-летней выдержки) горлышком. **11**

из нескольких сотен пунктов. Те образцы, что набрали проходной минимум в 229 пунктов, отправляют на розлив. Консорциум фасует черную жидкость из безымянных контейнеров в 100-миллилитровые бутылочки характерной формы, ставит на заднюю стенку свою этикетку с порядковым номером и отправляет обратно производителям. Те клеят на лицевую сторону бутылочки свою фирменную этикетку с названием своей ачетайи (аналог винодельни применительно к уксусу), вешают на горлышко ценник и выставляют на витрину.

В хозяйстве Казелли сейчас 70 батарей. Эти мощности позволяют в год производить до полутора тысяч бутылок уксуса 12- и 25-летней выдержки, не считая приправ с меньшим сроком вызревания, которые также имеют божественный вкус, но не могут с гордостью носить сертифицированную этикетку. Два-три раза в неделю сюда приезжают группы на дегустацию и, убедившись в непревзойденных вкусовых качествах казеллиевского уксуса, увозят с собой несколько бутылочек.

Сейчас, в начале июня, утренняя температура стар-тует с 28 градусов, и кислотоватый уксусный запах спускается с чердака вниз, затопливая собой дегустационный зал, кухню и магазинчик. Сильный, едкий, пробирающий, он щиплет в носу и заставляет губы кривиться.

Чтобы понять фундаментальную разницу между уксусами разной степени выдержки, их пробуют с кусочками хлеба или неострой колбаски

