

# Микеле Кьярло: визионер Пьемонта



Вина **Michele Chiarlo** приобрели культовый статус благодаря провидческому взгляду основателя знаменитого дома Бароло и Монферрато.

**В** Пьемонте, «итальянской Бургундии», сумасшедшая конкуренция перво-классных производителей. Микеле Кьярло оказался в первом эшелоне ещё в 1960-х годах благодаря не только своим новаторским методам работы с виноградом, но и уверенности в великом будущем региона.

**СУПЕРБАРБЕРА.** В барберу, которая в прошлом была лишь популярным вином для простых застолий, Кьярло поверил одним из первых. Ради создания супербарберы он стал ограничивать урожайность её плодовых лоз, удаляя часть зелёных гроздей, когда это ещё не было трендом. Он также применил к ней

малолактическую ферментацию, чтобы смягчить характер вина и придать ему сливочные тона. С бережной заботой барбера вышла на новый уровень качества, став настоящей звездой.

Примером могут служить вина относительно новой зоны Nizza DOCG, появившейся на карте аппелласьонов Пьемонта в 2014 году. Микеле стал одним из основоположников этого «гран крию» барберы, где законом предписана очень низкая урожайность с лозы: 7 т/га, что даже ниже, чем в Barolo DOCG для неббиоло.

Ещё в 1995 году Кьярло приобрёл старинное поместье **La Court** в Ницце, с тех пор известное как **Château del Nizza DOCG**.

В нём создаются **Nizza Riserva La Court** — одна из икон барберы — и **Nizza Cipressi**, более лёгкая по стилю барбера, названная в честь кипарисов, растущих на холмах над поместьем Кьярло, где он обустроил крупнейший музей под открытым небом на виноградниках.

**У ИСТОКОВ БАРОЛО.** В области Бароло Микеле обосновался в 1980-х, приобретя виноградники в коммуне Ла-Морра: участки на престижных исторических крию Черекуйо и Каннуби. Именно дом Chiarlo стал символом Черекуйо, ведь ему принадлежит не только больше половины этого крию [MGA] в Ла-Морре, но и пятизвёздный резорт Palás Cerequio. Ноты бальзамика и мяты типичны для элегантного **Barolo Cerequio**. А мускулистое, с округлыми танинами **Barolo Cannubi** отличают тона лакрицы и табака.

**«ЗАОБЛАЧНЫЙ» МОСКАТО.** Ещё одной визитной карточкой дома остаётся десертное **Moscato d'Asti** под именем **Nivole** [nivole — «облака» на пьемонтском диалекте]. В исполнении Michele Chiarlo москато отличается особой гармонией: оно кремовое по текстуре, но со стержнем кислотности в послевкусии.



**Michele Chiarlo La Court Nizza Riserva** — та самая супербарбера. Яркие ноты чёрных ягод укутаны тонами кофе и табака

**Michele Chiarlo Cipressi Nizza** было признано вином года в 2018-м по версии Wine Enthusiast, и это первый случай, когда барбера оказалась победителем международного рейтинга

**Michele Chiarlo Barolo Cerequio** стало первым бароло, вышедшим на бордоскую биржу мировой винной элиты La Place de Bordeaux

**Michele Chiarlo Barolo Tortoniano** — классическое бароло Микеле Кьярло, названное в честь тортонского яруса, основы терруара коммуны Ла-Морра

**Michele Chiarlo Moscato d'Asti Nivole** очаровывает нотками персика и белых цветов

**Микеле Кьярло** — винодел в четвёртом поколении, он учился в Институте энологии вместе с такими звёздами, как Ренато Ратти и Джакомо Такис. Сегодня его дело продолжают сыновья Альберто и Стефано.