Вино и термы

СТО ЛЕТ НАЗАД В СЕРДЦЕ МАРЕММЫ БЫЛ ОТКРЫТ КУРОРТ TERME DI SATURNIA. РАССКАЗЫВАЕМ, ПОЧЕМУ, ПУТЕШЕСТВУЯ ПО ТОСКАНЕ, НЕПРЕМЕННО НУЖНО СДЕЛАТЬ ТАМ ОСТАНОВКУ.

ОЛЬГА БЕБЕКИНА

Помните картину Паоло Соррентино «Молодость»? Роскошные термы, изысканная атмосфера и необыкновенные пейзажи вокруг? Курорт Terme di Saturnia в сердце Мареммы, на родине мореллино-ди-скансано, многим напоминает место действия фильма. Только без драматических событий.

Отель знаменит термальным источником, возраст которого даже страшно представить — более 3000 лет. Этруски смекнули, что эта вода обладает чудодейственным свойством, и были правы. Заряженная сероводородом, она берёт своё начало в горных недрах и выходит на поверхность в кратере потухшего вулкана, который стал природным бассейном отеля. Температура её сродни амниотической жидкости — поэтому плавать там так комфортно, что выходить не хочется. Другое дело, что, учитывая необыкновенную силу источника, перерывы в купаниях необходимо делать каждые 20 минут.

Главный ресторан отеля «1919» (отсылка к году основания) выходит открытой террасой прямо к источнику. Итальянцы верны себе: оздоровление включает вино и гастрономию. Ресторан с лёгкой руки бренд-шефа Роберто Росси, владельца ресторана Silene в Седжано (1* Мишлен), стал местом, где встречаются традиции тосканской кухни, элегантная подача и забота о здоровье. Ежедневно на кухне бок о бок трудятся Алессандро Боччи и Лука Чеккони. Во главе угла «1919» — локальные продукты от фермеров и небольших производителей. Будь то кьянина, тюрбо, пекорино или панчетта — всё отвечает самым строгим вкусам критиков. Меню меняется по сезонам. Сейчас самое время наведаться в Маремму, пока трюфельный сезон в разгаре. Алессандро Боччи подаёт в это время незабываемую пасту с белым трюфелем.

Винная карта обширна и полна неожиданностей, скажем, в виде тонкого розового игристого по классике из санджовезе. Больше половины листа занимают местные вина, в том числе все грани мореллино и вся Тоскана от крупных до бутиковых хозяйств. Но гостям дают шанс посмотреть и в сторону других классических регионов.

Неудивительно, что в отеле есть и энотека, где, кроме прочего, представлены и вина-раритеты. Здесь проводят дегустации и встречи с виноделами. Как мне рассказали, мечта шеф-сомелье приветствовать здесь Марко Палланти из Castello di Ama.

При желании консьержи отеля оперативно организуют посещение местных виноделен. Одна из ближайших — Aldobrandesca Antinori, где производят достойное розе из алеатико.

Ещё один реверанс в сторону Мареммы — процедура в спа-центре Terme di Saturnia под названием Idravitis, включающая массаж и скраб с виноградными косточками. Вот увидите, всего несколько дней в таком режиме — и жизнь заиграет новыми красками. ■