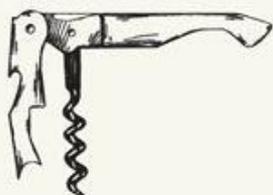


Джон Бонне  
Вино по правилам и без. Исчерпывающее руководство для  
любителей вина

# **ВИНО ПО ПРАВИЛАМ И БЕЗ**



ИСЧЕРПЫВАЮЩЕЕ  
РУКОВОДСТВО  
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

**ДЖОН БОННЕ**

18+

Текст предоставлен правообладателем  
«Вино по правилам и без: Исчерпывающее руководство для любителей вина / Джон Бонне»: Альпина Паблишер; Москва; 2018  
ISBN 978-5-9614-1512-4

## Аннотация

*«Вино по правилам и без» – не очередная книга в духе «пейте это, не пейте то». Здесь вы не найдете долгих рассказов о сортах и регионах. Вы не научитесь открывать шампанское саблей или вслепую распознавать красное бургундское. Зато узнаете, что нужно спрашивать у сомелье в ресторане или консультанта в магазине, как открывать вино как профи, куда и сколько наливать, и получите нестандартный ответ на вопрос «что пить с тем, что я ем?». От знания азов до покупки вина для вечеринок: в этой книге все самое необходимое для того, чтобы научиться получать от вина максимум удовольствия.*

## Джон Бонне Вино по правилам и без. Исчерпывающее руководство для любителей вина

*THE NEW WINE RULES*

*A genuinely helpful guide to everything you need to know*

*By Jon Bonné*

*Illustrations by Maria Hergueta*

Переводчик *Ксения Артамонова*

Научный редактор *Надежда Косенко*

Редактор *Ирина Гусинская*

Главный редактор *С. Турко*

Руководитель проекта *Л. Разживайкина*

Корректоры *Е. Аксёнова, М. Смирнова*

Компьютерная верстка *А. Абрамов*

Иллюстратор *Мария Эргета*

Copyright © 2017 by Jon Bonné

Illustrations copyright © 2017 by María Hergueta

© Издание на русском языке, перевод, оформление. ООО «Альпина Паблишер», 2018

*Все права защищены. Данная электронная книга предназначена исключительно для частного использования в личных (некоммерческих) целях. Электронная книга, ее части, фрагменты и элементы, включая текст, изображения и иное, не подлежат копированию и любому другому использованию без разрешения правообладателя. В частности, запрещено такое использование, в результате которого электронная книга, ее часть, фрагмент или элемент станут доступными ограниченному или неопределенному кругу лиц, в том числе посредством сети интернет, независимо от того, будет предоставляться доступ за плату или безвозмездно.*

*Копирование, воспроизведение и иное использование электронной книги, ее частей, фрагментов и элементов, выходящее за пределы частного использования в личных (некоммерческих) целях, без согласия правообладателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.*

## Вступление

Все уверены, что винные эксперты живут как в сказке. Стоит окружающим узнать о моей профессии, как они начинают воображать, будто я разъезжаю на «мерседесе» с шофером и дегустирую исключительно редкие образцы. Не спорю, многим в жизни приходится заниматься куда менее приятными вещами, чем пробовать, оценивать и описывать вина всего мира.

Но, по правде сказать, мои отношения с вином мало чем отличаются от ваших. Мне тоже не раз доводилось уходить из магазина с бутылкой, купленной по дурному совету консультанта. Уже и не упомяну всех тех случаев, когда я велся на чужие уговоры и оказывался в дураках. И по вечерам, за ужином, я, как и все, буду, скорее всего, пить то вино, которое уже стояло открытым в холодильнике.

А как же рестораны? Там я до сих пор зависаю над винными картами и, несмотря на свою почти фотографическую память (работающую только применительно к винам), *по-прежнему* обнаруживаю в них массу наименований, о которых и слыхом не слыхивал. Мне миллион раз приходилось выслушивать снисходительные пояснения сомелье. И получать чудовищно плохо поданные вина: недавно нам принесли бутылку роскошного гренаша за \$125 такой температуры, как будто оно стояло все это время возле печи для пиццы. (Пришлось просить ведерко со льдом.)

Я очень люблю свою работу: благодаря ей каждый год дегустирую тысячи вин, в том числе и такие, которые мало кому выпадает попробовать. Но даже тонны познаний о вине не способны чудесным образом улучшить ваши взаимоотношения с этим напитком.

Более того, одержимость «винной критикой», которая наблюдается в США, возможно, только мешает нам получать от вина удовольствие. Все эти эксперты порядочно запудрили американцам мозги. Нас завораживают сказками о том, как правильно открывать шампанское ударом сабли и распознавать вслепую красное бургундское. Но это не более чем игры и забавы. Миф о ценителях вина гласит, что им положено знать все в мельчайших подробностях, хотя на самом деле большинство экспертов заикливаются на таких деталях, которые не имеют к нашей с вами реальной жизни практически никакого отношения.

Не поймите меня неправильно: специальные знания могут быть полезными. Я профессионально пишу о вине уже около 15 лет, в том числе почти 10 лет выступаю в качестве редактора материалов о вине и главного критика в *San Francisco Chronicle* – единственной в США газете с целым разделом на эту тему. Из чего следует, что я написал сотни статей и попробовал десятки тысяч вин, и потому не сомневаюсь, что мое мнение на их счет будет более компетентным, чем у большинства. Я написал книгу «Новое калифорнийское вино» (*The New California Wine*), в которой засвидетельствовал возрождение интереса к винам, производимым в Америке. И притом в собственном доме я далеко не главный винный фрик: моя жена импортирует и продает лучшие вина со всего мира. Наши книжные полки битком набиты литературой о вине, а стены завешаны старинными картами винодельческих регионов.

Иными словами, знать о вине массу всего – наша с ней общая обязанность. И мы оба пришли в этом вопросе к заключению, что изучать его нужно не в классе и не ради значка или сертификата. Вино должно войти в вашу жизнь постепенно, почти неприметными маленькими шажками.

Мне повезло: я рос в доме, где вино присутствовало всегда. Оно было полупрофессиональным увлечением моего отца, и я почти автоматически перенимал его знания – точно так же, как другие дети перенимают, например, интерес к бейсболу. В моей жизни не было момента великого откровения. Позже я все забыл, поступил в колледж и стал журналистом. Но годы спустя семейное хобби настигло меня снова, и, когда упоминания вина стали просачиваться во все мои тексты без исключения, я предложил своему редактору

выделить мне колонку. Так началась моя карьера эксперта.

Однако истинное знание не приходит сразу. На первых порах, когда еще не чувствовал достаточной уверенности, я совершил классическую ошибку: стал притворяться, что знаю больше, чем на самом деле, – и превратился в худшего из людей, винного сноба. Однажды я отказался от бутылки барберы под пиццу, потому что счел это вино «слишком танинным». (На самом деле в барбере почти нет танинов – и оно отлично сочетается с пиццей.)

Но со временем я научился признавать, что чего-то не знаю. Я испробовал и выпил множество вин и начал понимать, что к чему. Я никогда не хотел стать сомелье, и никакого официального благословения на то, чтобы зваться экспертом по винам, я тоже не получал. Да его и не требуется.

И уж тем более сейчас, когда былое восприятие вина уходит все дальше в прошлое. Горстка некогда влиятельных законодателей винных мод изрядно подрастеряла свое могущество: любители вина в наши дни стали куда более независимыми и все реже полагаются на рейтинги и так называемые «экспертные» советы.

В связи с этим я задумался: а что сегодняшней эксперт вообще может предложить? Очевидно, что миру не нужна очередная книга в духе «пейте это, не пейте вот то». А потому в основу «Новых правил для винолюбов» легла идея, что самое ценное, чем я могу поделиться, – это собранные под одной обложкой практические приемы и советы, которые, по моему опыту, помогают сделать вино частью вашей повседневной жизни: как понять, что именно вам нравится; как подобрать напиток для субботнего барбекю; когда можно не пожалеть денег, а когда стоит выбрать более экономный вариант.

Посему здесь вы не найдете долгих рассказов о сортах и регионах. Об этом написано в тысяче других книг, и при желании вы можете уйти в эту тему с головой. С такими деталями нужно знакомиться в своем темпе и в свое время, да и, по правде говоря, мир виноделия разросся до таких масштабов, что узнать о нем абсолютно все просто невозможно. А потому самое важное – научиться понимать, что нравится лично вам.

И момент для этого сейчас как никогда удачный: за всю историю человечества для любителей вина не было времени лучше. О таком разнообразии вкусов, сортов и стилей раньше и мечтать не приходилось. Если позволите, я дам вам один совет еще до того, как мы перейдем к основной части: пейте вино с удовольствием. Может, это и так очевидно, но по крайней мере в Америке пара поколений любителей вина всю жизнь прожили в страхе: не дай бог продемонстрировать дурной вкус или дать окружающим понять, что они чего-то не знают.

Махните на все рукой. Страх управлял нами слишком долго. Хватит. Вино слишком хорошо для того, чтобы отказывать себе в нем из-за страха.

Так что пейте с удовольствием – и не утрачивайте любопытство. Вино – это бесконечно сложная и увлекательная часть нашей культуры. И интерес к нему можно пронести через всю жизнь – было бы желание. Во всяком случае, мою жизнь он наполнил до краев. И теперь я готов поделиться с вами всем тем, что открыл на своем пути.

## 1. Азы

### Правило № 1 Пейте радугу

Сегодняшний винный мир разнообразнее и интереснее, чем когда-либо в прошлом. И ужасно жаль, что большинство винолюбов не пользуются этим преимуществом.

Здесь нет ничьей вины. Как ни крути, мы рабы привычек, а вино – та же привычка. Если вам нравится шардоне, вы, вероятно, так и будете его пить, потому что уже хорошо с ним знакомы. Точно так же стоит вам пристраститься к какому-то бренду, вы и дальше будете брать именно его, если только кто-нибудь не убедит вас переключиться на другой.

А еще поставщики вина в глубине души понимают, что большинством их клиентов

по-прежнему движет главным образом страх. Поэтому они зачастую предлагают нам весьма ограниченный набор знакомых вариантов: «Вам какое – белое или красное? Пино нуар или мальбек? Французское или калифорнийское? Может, в очередной раз возьмете просекко?»

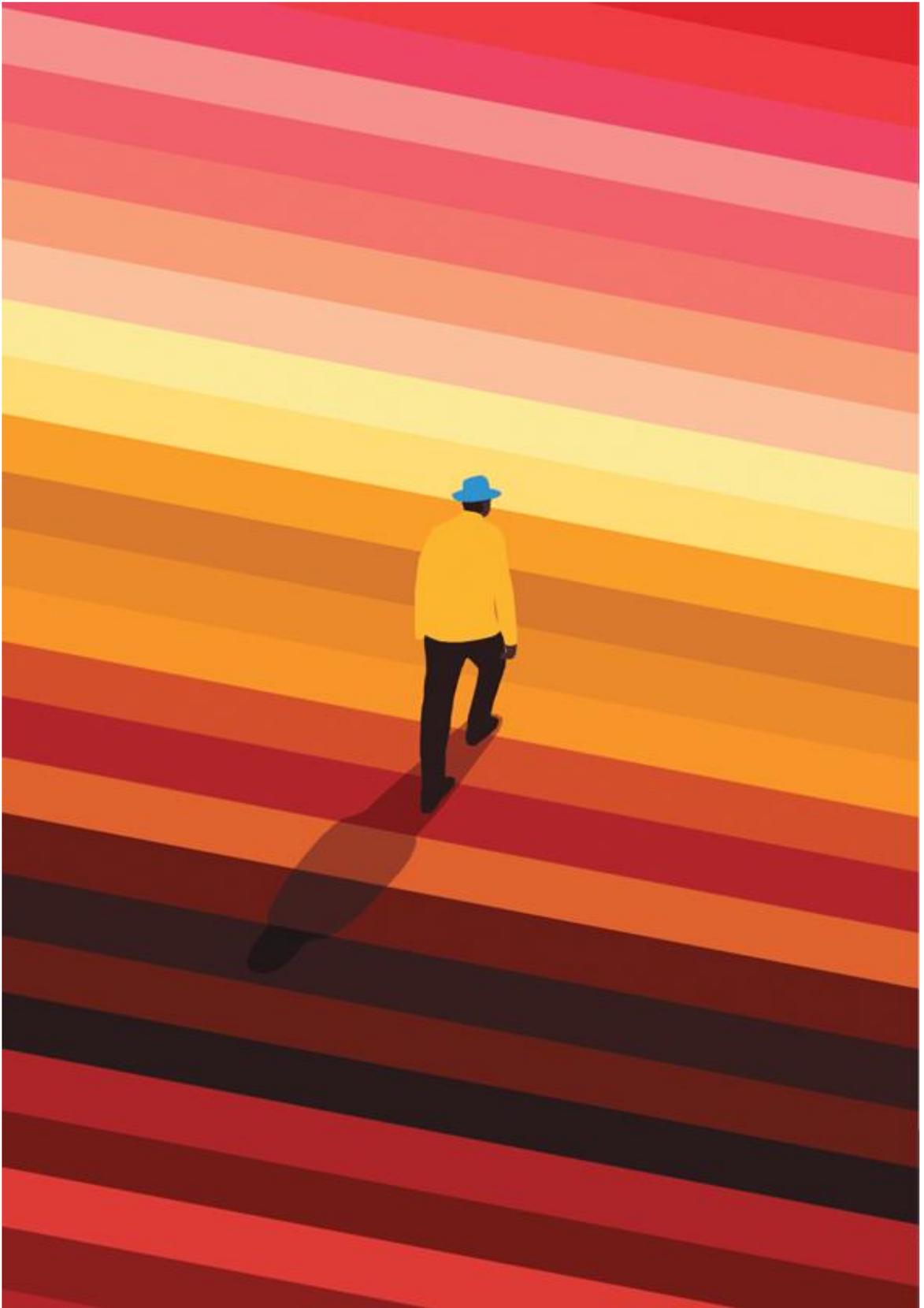
Остается только порадоваться, что такой подход был наиболее характерен для поколения, которое начинало пить алкоголь около 40 лет назад. В 1980-х вино считалось тайной, которую надо постичь. Это была эпоха упрощенных слоганов и небогатого выбора.

Теперь все иначе. Сегодня мы вольны пить что угодно, наслаждаясь ширящимся многообразием стилей, регионов и сортов винограда. Гамэ нуар с предгорий Сьерры? Мускат с Пантеллерии? Почему бы и нет?

Есть простой способ не потеряться в этом новом винном мире. Нам часто советуют есть радугу, т. е. выбирать продукты всевозможных цветов, чтобы разнообразить свой рацион. И по большому счету так мы теперь и питаемся. Нам интереснее попробовать всего понемножку, чем съесть только закуску и основное блюдо. Мы ждем от современной кухни фрагментарности и многосложности, постоянно обновляемого многообразия опций.

Это не значит, что старым фаворитам – как среди блюд, так и среди вин – здесь уже не место. Но хочется ли вам и впредь оставаться человеком, который заказывает пино гри потому, что тут не может быть подвоха, или с уверенностью разглагольствует о разнице между шабли и шардоне? (Подсказка: шабли – это шардоне.) Или вам хотелось бы влить в свои отношения с вином свежую струю?

Я предлагаю вам применить этот же метод к вину: пейте радугу. «Белое» вино нынче не просто белое. Оно может быть бледно-соломенным или насыщенно-желтым. Цвет красного может быть холодным, почти пурпурным, или очень теплым и даже почти кирпичным. Есть сотни сортов винограда – одни лучше, другие хуже, но попробовать стоит почти все. Но можете даже не забивать себе голову сортами – все равно виноград могут еще и обрабатывать совершенно разными способами. Существует множество стилей вина. Винных регионов в мире сотни. Одних только оттенков розового насчитываются тысячи, а есть ведь еще и оранжевые вина. Есть вина, созревающие под дрожжевой пленкой, вина с пузырьками, минеральные вина и вина с привкусом прожитых лет.



И это руководящий принцип всей книги. Вам ни к чему очередной эксперт, рассказывающий о том, что вина бывают белыми и красными, а иногда еще какими-нибудь. Вам нужна общая схема, которая поможет постичь этот замысловатый и удивительный мир вин, в котором нам посчастливилось жить.

Давным-давно один мудрый лягушонок пел: «Радугам нечего скрывать»<sup>1</sup>. И правда, ведь они показывают нам все свои краски. И вино сегодня старается не отставать. Поэтому пейте радугу. Вы не пожалеете, что решились попробовать.

## **Правило № 2** **Забудьте о «лучших» винах. Пейте хорошие**

За последние 20 лет многие из прекраснейших вин мира — к примеру, большинство самых качественных вин Бордо и Бургундии, а также значительная часть калифорнийских каберне — стали непомерно дорогими. (Хотя есть ряд известных исключений, таких как немецкий рислинг.) Я не говорю, что вы не должны пить их, если у вас есть такая возможность. Но не нужно стремиться покупать только «лучшее». Лучшее, как правило, бывает очень хорошим. Но не всегда. И потом, в мире производятся тысячи просто хороших вин, которые не были назначены «лучшими» по той или иной причине (зачастую географической). Не пожалейте времени на то, чтобы узнать о них как можно больше. Интересное и хорошо подобранное вино лучше популярного.

### **Правило №3**

#### **Хороший консультант в винном магазине — ваш лучший друг**

Если вы хотите научиться разбираться в винах, то единственно верный шаг, который вы можете сделать, — это отыскать поблизости самый лучший винный магазин и познакомиться с его сотрудниками. Когда они уяснят ваши предпочтения, то смогут направить вас к тем винам, которые любят сами — и которые, по их мнению, понравятся и вам. Загляните на следующую страницу — там вы найдете несколько советов, как стать профи в вопросе покупки вина.

#### **Найдите хороший магазин**

В нем должно быть представлено много винодельческих регионов (если только он не специализируется лишь на одном), и его продавцы обязаны владеть подробной информацией о каждом вине, в том числе знать, как для него выращивался виноград. Основное внимание должно быть уделено хорошим независимым производителям и поставщикам. Подойдите к этому вопросу так же, как к выбору независимого книжного магазина.

#### **Узнайте, не завозят ли они что-нибудь интересное**

У хороших магазинов всегда есть подборка разнообразного товара от маленьких виноделен — такого вина, которое вы не увидите на полках супермаркетов и которое производят не большие компании, а люди, чьи имена значатся на этикетке.

#### **Ведите себя уверенно**

Множество любителей вина до сих пор нервничают, когда дело доходит до разговора с консультантом в магазине. Это вы клиент — зачем вам притворяться, будто вы знаете больше, чем на самом деле? От вас требуется рассказать продавцу, чего вы хотите, а уж он должен постараться подобрать для вас что-то подходящее — а не всучить вам то, что ему нужно продать. Не надо мучительно вспоминать профессиональный жаргон. Используйте привычные для себя слова. Если чувствуете, что на вас давят, идите в другой магазин.

#### **Завяжите дружеские отношения**

Как и любой другой бутик, винные магазины ориентируются на постоянных клиентов, чьи вкусы они могут изучить. Ваша лояльность будет нередко вознаграждаться заблаговременными уведомлениями о скидках и приглашениями на дегустации.

#### **Устройте проверку шампанским**

Напоследок вот вам одно простое и действенное правило: пожалуй, ни у одного другого вина нет такой четкой границы между товаром крупных корпораций и маленьких производителей, как у шампанского. Поэтому, если, войдя в винный магазин, вы узнаете

<sup>1</sup> Имеется в виду лягушонок Кермит из «Маппетов». Песня «The Rainbow Connection». – Прим. пер.

более половины марок шампанского на полке (не будучи при этом самым большим знатоком вин), ищите дальше.

#### Правило №4

### **Не пугайтесь винного жаргона — по большей части эти словечки не значат ничего важного**

Не стесняйтесь говорить о вине так, как вам удобно. Да, в этой сфере есть слова, которые имеют точное техническое значение («остаточный сахар»), и слова, которые и так все понимают («танинный»). Но многие из жаргонизмов не более чем причудливые экспрессивные словечки — они яркие и забавные, но субъективные. Некоторые из них просто клише («соблазнительное»), а некоторые («освежающее»), по сути, бессмысленны. Так что, если вы не профессионал, говорящий с другими профессионалами, используйте привычную для себя лексику.

В любом случае стоит избегать претенциозности. (Неужели нельзя обойтись без всяких там «нот» того и сего у вина?) А в среде знатоков и любителей вина бытует целый ряд фразочек, о которых лучше сразу забыть (см. ниже).

«Такое женское вино»      Вино и так многолико — не надо приписывать ему еще и пол. Есть масса других характеристик (резкое, изысканное, насыщенное, сложное), которых вам хватит с лихвой.

«Это вино такое мягкое»      Есть тонкая грань между терминологией и жаргоном. «Мягкое»? Но мы же не подушку рекламируем! «С мягкой текстурой» или даже «шелковистое» было бы куда точнее. (А о «плотном» я даже говорить не буду.)

«Плесните сочку!»      Вино прекрасно без всякого искусственного популизма. «Сок» — это вино до того, как оно становится вином. Бутылки не надо «раздавливать». Шотами пьют более высокоградусные напитки[2]. И пусть термин «вино-единогорг»[3] упокоится с миром.

«Вишня, ежевика, привкус красной смородины...»      Остерегайтесь фруктовых салатов. Распознавать вкусы и запахи — дело увлекательное, но хорошего помаленьку, а если слишком увлечься, людям начнет казаться, что вы плодово-ягодный фетишист. Лучше попытайтесь охарактеризовать спектр вкусов в целом (черные фрукты, красные фрукты).

«Чувствуется терруар...»      Вы ощущаете запах и вкус конкретного элемента, который характерен для винограда, выращенного в определенном месте (ружейного кремня в шабли, например)? Или вы чувствуете привкус почвы? Если первое, то можно использовать слово «терруар» — это сложное понятие, которое, по сути, значит «местность» и указывает на специфический вкус вина, происходящего из тех или иных регионов. А если второе, то так и говорите: землистый привкус — т.е. нечто напоминающее по вкусу свежую (или не очень) почву.

#### Правило №5

### **На самом деле вам достаточно знать всего несколько ключевых винных терминов**

Мы используем множество слов для описания запаха и вкуса вина. И понять их бывает непросто, потому что употребляются они в фигуральном смысле. Вино почти всегда изготавливается из винограда (если вы ощутите ванильно-сладковатый привкус[4] дуба, это и правда будет влияние дерева). Поэтому если я говорю, что чувствую у вина запах лакрицы или вкус ежевики, то там, конечно, могут быть какие-то химические соединения, но буквально в вино ничего такого не добавляли. Что же тогда эти слова действительно значат?

## **Фруктовое**

У вина может быть привкус практически любых фруктов и ягод кроме самого винограда. Вы можете распознать в нем конкретный плод (вишню, апельсин), а можете назвать целую группу в чем-то схожих фруктов — цитрусовых, как лимон, или черных ягод, как ежевика — которая, по вашему мнению, характеризует конкретный напиток. Фруктовое необязательно значит сладкое, но зачастую у таких вин мало других оттенков вкуса, и они могут утратить свой фруктовый аромат с годами.

### **Травянистое**

Имеет запах и привкус всевозможных трав — от свежескошенной травы (вспомним совињон блан) до высушенного шалфея. Такой эффект может давать сам виноград (у каберне франа, например, часто бывает привкус болгарского перца), особенно слегка недозревший, а также использование всей грозди целиком (со всеми веточками, а не только самих ягод). Но самое главное: «травянистое» считается положительной характеристикой, в отличие от «зеленого», которое подразумевает «недозревшее».

### **Пряное**

С пряным привкусом, который оттеняет фруктовые и прочие ароматы, — это может быть что угодно, от можжевельника до мускатного ореха. Многие вина часто характеризуются как «перечные», особенно из сорта «сира», который содержит ароматическое соединение ротундон, также присутствующий в зернышках перца и розмарине.

### **Минеральное**

С привкусом камней и других элементов нерастительного происхождения — соли, например. О том, действительно ли в вине присутствуют минеральные компоненты и если да, то как они туда попали, ведутся неутраченные споры, но в некоторых винах, без всяких сомнений, ощущается привкус чего-то вроде ружейного кремния или мела. (И да, многие фанаты вина правда пробовали их на вкус, прежде чем так утверждать.)

### **Танинное**

Танины — это слегка горьковатые химические соединения естественного происхождения, присутствующие в винограде. (Помните, у вина бывает такой терпкий, вязкий привкус, слегка напоминающий чай? Это танины.) Разные сорта винограда содержат разное количество танинов (и белый виноград тоже — так что вино из него вполне может быть танинным!), и в процессе изготовления виноделы могут извлечь большее и меньшее их количество. Танинным обычно называют то вино, в котором танинов слишком много.

### **Сухое**

В том смысле, что не сладкое. Это технический термин, указывающий на то, что после ферментации в вине почти не осталось сахаров, но он также может характеризовать вкус, лишенный всякой сладости. При этом у некоторых сухих вин бывает сладковатый привкус — для них существует понятие «фруктовое».

### **Животное**

Это может быть положительной оценкой — как, например, в том случае, если кто-то учует в своем вине запах копченого окорока. (Такое бывает, опять же, с винами из сорта «сира».) Или острый кровавый привкус говяжьего стейка слабой прожарки. Но может служить негативной характеристикой, если вино пахнет седлом со взмыленной лошади (как правило, это признак нехороших бактерий) или мокрой псиной (дело может быть в «пробковой болезни»). Лучше выразаться точнее.

### **Простецкое (рустичное)**

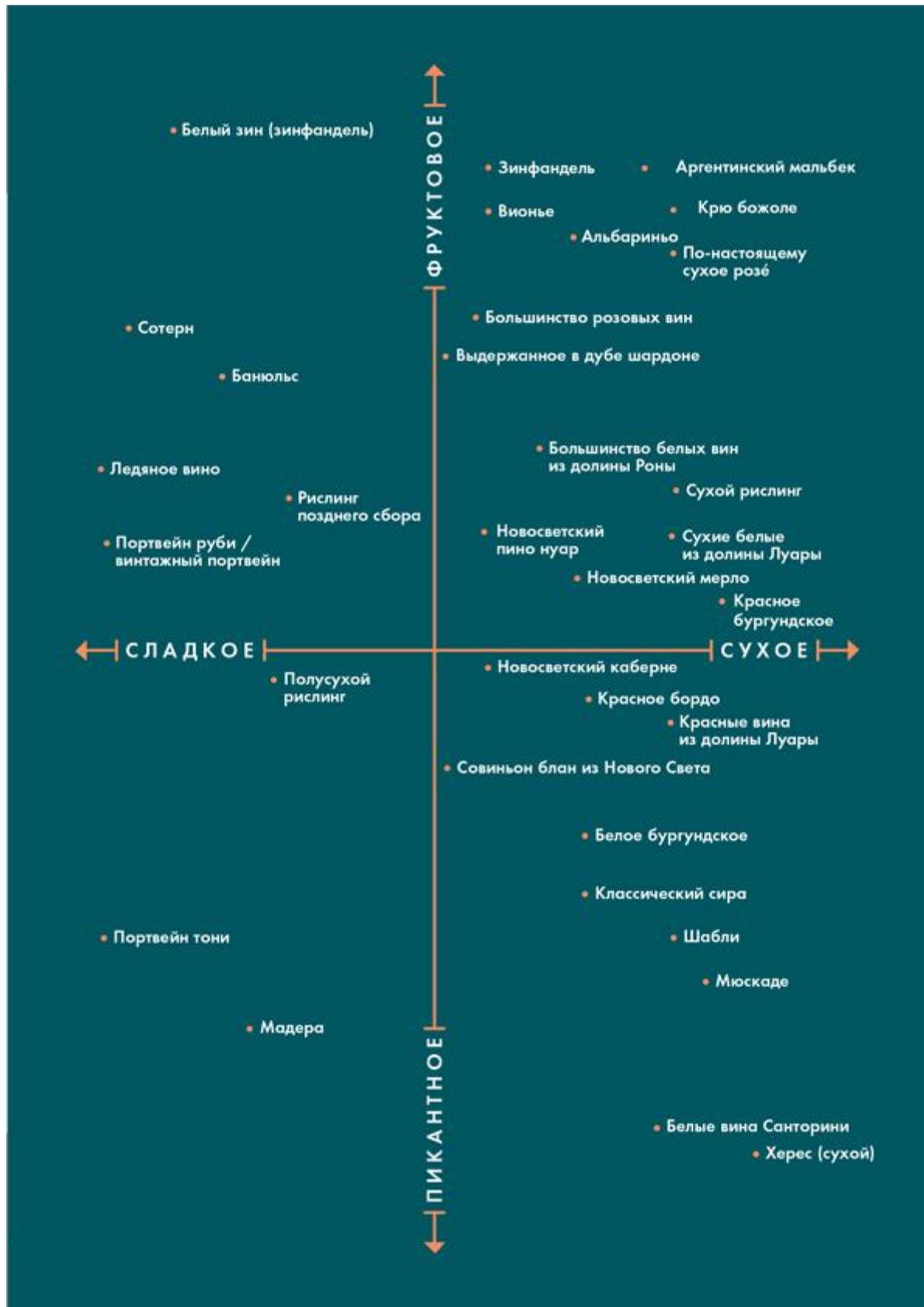
Это одно из тех неоднозначных определений, которые, по сути, подразумевают «не изысканное». На протяжении последних десятилетий XX в. это обычно считалось недостатком — так обозначалось недостаточно элегантно вино. Но сегодня любители вина более снисходительны к некоторым его шероховатостям, и значение этого понятия стало сложнее и шире.

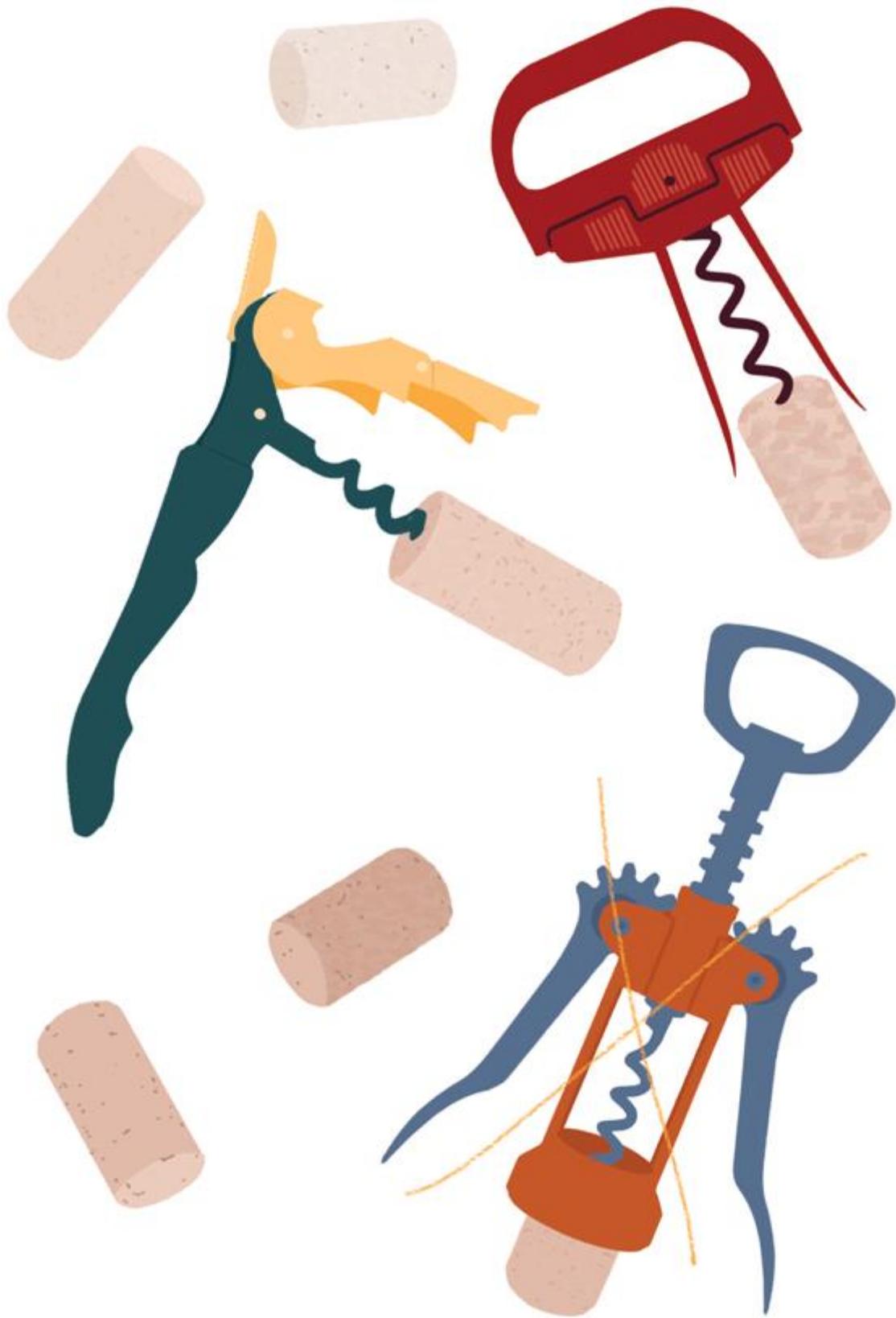
Правило №6

### **Между «фруктовым» и «сладким» есть разница**

В отношении вина слова «сухое» и «сладкое» имеют конкретное техническое значение, связанное с остаточным сахаром. Процесс ферментации вина — это процесс преобразования сахара, содержащегося в винограде, в алкоголь. Зачастую сахар преобразуется полностью, но иногда небольшое количество остается. Не осталось никакого сахара? Тогда это «сухое» вино. Осталось немного? Тогда оно может оказаться «сладким». (Разные стили рислинга[5] — отличный пример того, как один-единственный сорт может породить целый спектр вин, от сухого-пресухого до очень сладкого.) Следовательно, вино может иметь сладковатый привкус, даже не имея ни грамма остаточного сахара. А также оно может быть минеральным, травянистым, даже животным — и при этом содержать остаточный сахар. «Фруктовое» необязательно значит «сладкое», а «пряное» вино не всегда равняется «сухое». Существуют и такие вина, которые мы привыкли считать «сухими», но которые на самом деле содержат немного остаточного сахара — например, выдержанное маслянистое калифорнийское шардоне[6] или некоторые современные красные купажи.

Когда будете пить свое любимое вино, подумайте, какое оно: сухое или сладкое, фруктовое или пикантное. И посмотрите, где его место на схеме ниже.





Правило №7

**Отличный штопор можно купить менее чем за \$10**

Инструмента, известного как «нож сомелье», вам будет вполне достаточно. Он оснащен прекрасным рычагом, ножом, которым можно легко срезать капсулу, и (как правило) он

снабжен силиконовым или иным неметаллическим винтом, который легче входит в пробку и надежнее закрепляется в ней. И стоит он обычно около \$10 или даже меньше.

Несмотря на их повсеместное использование, я терпеть не могу штопоры с «крыльями»! Они сильнее выскальзывают из рук, пока вкручиваешь их в бутылку, возни с ними зачастую больше, и тянуть пробку приходится сильнее. К тому же грани их винта обычно очень острые, поэтому он нередко раскалывает и ломает пробку.

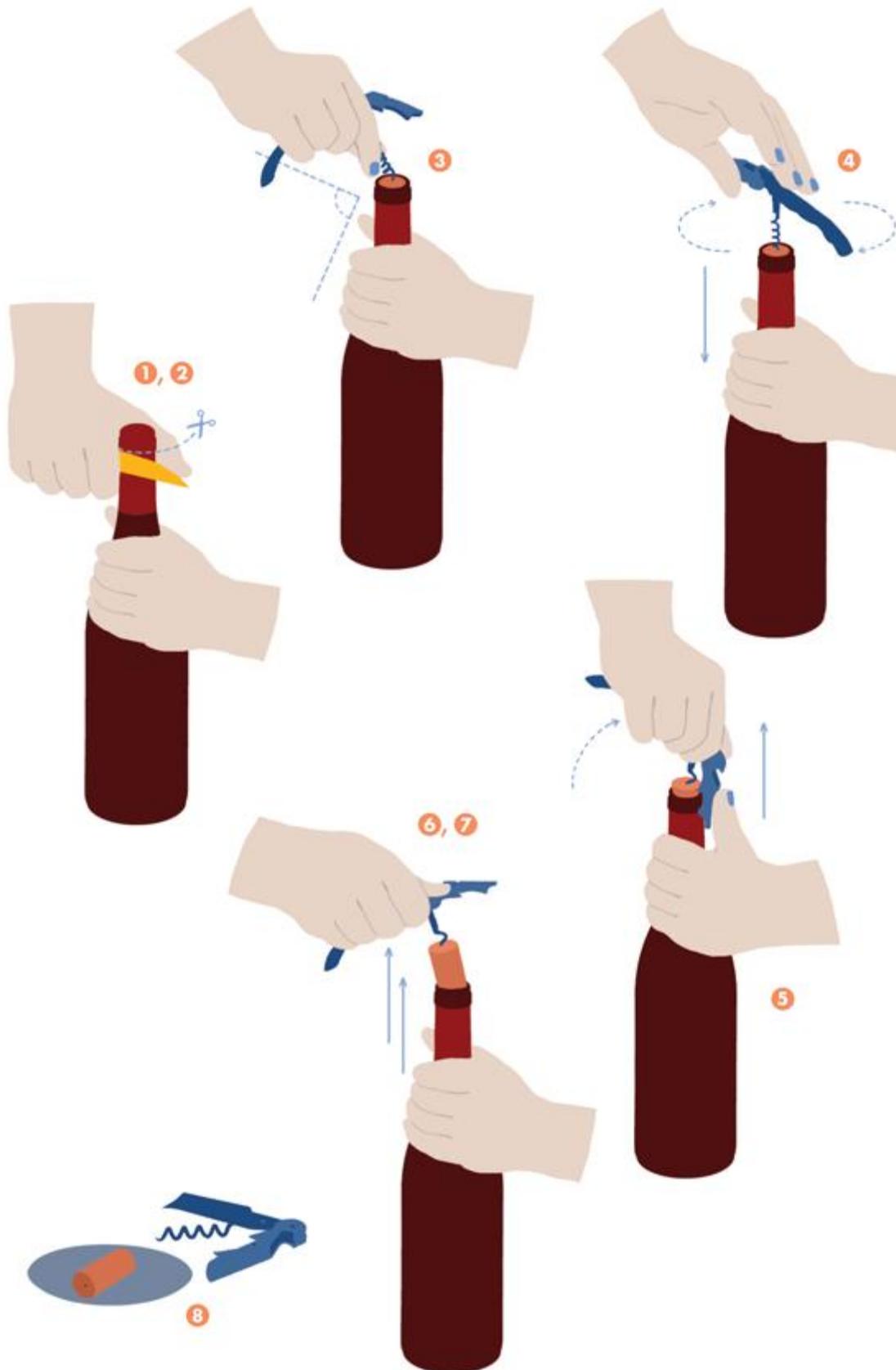
Если хотите стать настоящим профи, можете купить «цыганский» штопор — устройство с двумя зубцами для старых и хрупких пробок. Зубцы вставляются по обе стороны от пробки и придерживают ее, пока вы ее вытаскиваете. А если вы готовы потратиться на инструмент настоящего мастера, то имейте в виду: штопор «Durand» (справа сверху на картинке) сочетает в себе лучшие качества обычного и «цыганского» штопора, позволяя вытаскивать хрупкие пробки без каких-либо повреждений.

Правило №8

### **Открывать бутылку как профи совсем не сложно**

Для этого нужно сделать несколько простых шагов[7].

1. По возможности поставьте бутылку на устойчивую поверхность где-то на уровне талии. (Попрактиковавшись, вы сможете открывать бутылку уже на весу.) Лучше всего открывать ее за столом или возле него. Людям нравится наблюдать за процессом.
2. Снимите капсулу, прорезав ее вокруг верхнего или нижнего края горлышка обычным ножом или ножом на штопоре.
3. Воткните штопор в пробку точно по центру под небольшим углом — может, это покажется вам странным, но так его будет удобнее всего вкручивать.
4. После того как вы вставите штопор в пробку, бутылку надо будет держать неподвижно и работать одним лишь штопором — если только вы не открываете игристое вино. Крутите штопор до тех пор, пока до полного погружения его винта не останется пол-оборота.
5. Приставьте первый рычаг (если у вашего штопора их два) к краю горлышка. Потяните пробку вверх, а потом приставьте к краю горлышка второй рычаг...
6. И тяните пробку вверх, пока она почти полностью не выйдет.
7. Аккуратно вытащите пробку — если нужно, можете сделать это рукой.
8. Скрутите пробку с винта. И наконец, плесните себе первому немножко вина на пробу — чтобы убедиться, что с ним все в порядке.



Правило №9

### **Открывать игристое вино как профи еще легче**

Никогда не выпускайте пробку из рук раньше времени, если не хотите разлить полбутылки (и вдобавок выбить кому-нибудь глаз). Раскрутите и слегка ослабьте мюзле

(проволочную уздечку), но не снимайте его с пробки. А затем следуйте этой простой инструкции из четырех шагов:



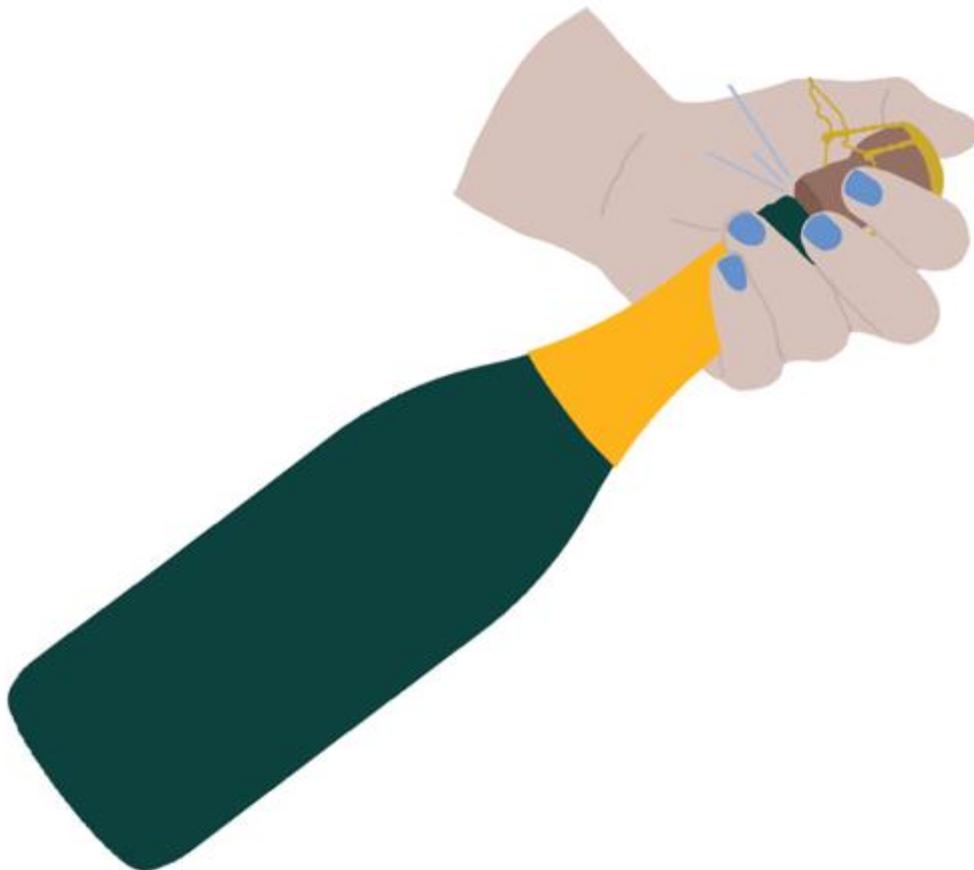
1. Крепко держите пробку и мюзле одной рукой, а бутылку — другой, обхватив ее за дно. (Если нужно обеспечить большее сцепление, оберните бутылку — или пробку — маленьким полотенчиком.)



2. Аккуратно покрутите бутылку — делайте это медленно и осторожно, при этом продолжая крепко держать пробку и мюзле, чтобы они не двигались.



3. Поворачивая бутылку, слегка придавливайте пробку — пусть газ из бутылки сам ее выталкивает.



4. Под конец давите на пробку сильнее — она должна выйти с легким шипением, а не с хлопком. Немножко тренировки, и вы сможете проделывать все это без особого труда!

Правило №10

**Следуйте этим четырем заповедям, и будете мастером по разливу вина**

1. Не выплескивайте вино в бокал.
2. Наливайте вино мягко, но уверенно.
3. Наполняйте бокал не более чем до середины. По необходимости всегда можно долить.
4. И самое главное: отделяя бутылку от бокала, сделайте быстрый полуоборот запястьем — так вы остановите стекающие капли. Но вообще будет неплохо, если вы заранее возьмете в другую руку полотенце или салфетку, чтобы сразу обтереть горлышко бутылки. (Не зря же все сомелье так и делают.)

#### Правило №11

### **Любителю вина нужно иметь всего пять полезных вещей**

Знаменитый шоумен и антрепренер Финеас Барнум со всеми своими мистификациями и в подметки не годится современным производителям «революционных» и абсолютно бесполезных винных гаджетов: механизированных штопоров, «волшебных» аэраторов и «чудесных» инструментов для мгновенного «состаривания» вина, даже электронных декантеров. Большинство из них — ненужный хлам.

Если хотите обзавестись аксессуарами, то, помимо хороших бокалов и штопора, можете взять на вооружение пять объектов из списка ниже.

1. Хорошая сушилка для бокалов  
Любая, какая подойдет для вашей кухни. Не ставьте бокалы с ножкой в посудомоечную машину. (Хотя более дешевые бокалы без ножек можно мыть в ней без проблем.) Ножка может отломиться, и на стекле могут остаться пятна и подтеки от веществ, содержащихся в большинстве детергентов. (Лучше мыть такие бокалы вручную при помощи мягкого средства для мытья посуды и щетки, о которой идет речь ниже.)
2. Хорошая щетка для мытья бокалов/декантеров  
Такие щетки специально разработаны для мягкого очищения внутренней поверхности бокалов. А свою (жирную) губку лучше держать от столового стекла подальше.
3. Неопреновый чехол для бутылки  
Он полезен для транспортировки вина по городу, особенно если вы едете на велосипеде / на метро или идете пешком. Лучше даже купить сразу несколько.
4. Качественный стоппер для шампанского  
Хороший стоппер защелкивается на горлышке бутылки и не выпускает из нее углекислый газ, сохраняя свежесть шампанского.
5. Нож для срезания капсулы  
Если хотите, можете использовать обычный туповатый нож (я сам так часто делаю), но если вам приходится открывать много вина, то со специальным ножом для срезания фольги вы сделаете это ловчее и бутылки будут красивее смотреться на столе.



# В БУТЫЛКЕ

Правило №12

**Помните, что между красным и белым еще масса других оттенков**

Сегодня выбор вина не ограничивается красным и белым. Есть розовое вино, или розé, которому сейчас уделяется не меньше внимания, чем белому (и заслуженно). Есть «оранжевое», или ферментированное с кожицей белое, которое, как и розé, занимает

промежуточную позицию между белым и красным. А еще есть оксидативные [8] вина (см. противоположную страницу), такие как херес и целый ряд вин из французского региона Юра, плюс некоторые вина, которые при изготовлении также находились в контакте с воздухом, например созревали в сосудах вроде амфор. Поэтому так важно пить радугу — т.е. вино всех возможных оттенков.

Постараюсь коротко объяснить, что к чему.

### **Белое**

Обычно делается из белых сортов винограда, хотя при быстром отжиме красного винограда можно получить «Blanc de Noirs» (буквально «белое из черного»), которое может быть игристым или тихим. Прессование винограда нужно производить почти сразу после сбора, чтобы в вине не оказалось слишком много пигмента и фенолов из кожицы и косточек, хотя, если ненадолго оставить мезгу в чане до отжима (это называется «контакт с кожицей»), можно добиться более насыщенного аромата и текстуры.

### **Красное**

Делается из красного винограда, крайне редко с небольшим добавлением белого. Чтобы красное вино обрело свой цвет и структуру, его нужно настаивать на кожице и, как правило, прессовать спустя одну–четыре недели после того, как виноград был раздавлен, — хотя существуют разнообразные технологии и порой этот процесс может выглядеть несколько сложнее. К примеру, при углекислотной мацерации ферментация винограда начинается еще до того, как его раздавят, поскольку нижние ягоды лопаются под весом верхних.

### **Розé**

Преимущественно изготавливается из красного винограда двумя способами: либо путем прессования сусла после непродолжительного контакта с кожицей (благодаря чему вино становится розоватым, но не красным), либо путем «кровопускания» (saignée), в ходе которого небольшое количество слабо окрашенного сусла сцеживается из чана с раздавленным красным виноградом и ферментируется отдельно. Редко, но также бывает результатом смешивания белого и красного винограда.

### **Оранжевое**

Вино из белого винограда, которое изготавливается по технологии красного: настаивается на кожице неделями или даже месяцами, благодаря чему приобретает соответствующую плотность и более насыщенный цвет. Этот процесс может включать оксидацию (см. далее), но может проходить и без нее.

### **Оксидативное**

Вино, в той или иной мере подвергавшееся в ходе созревания воздействию кислорода. Это не значит, что оно окислено, зачастую даже наоборот. Контакт с воздухом, особенно до начала ферментации, укрепляет иммунитет вина против вредных окислительных процессов. Тем же эффектом обладает схожая технология, известная как биологическая выдержка [9]. Некоторые виды хереса, а также многие вина, созревающие в традиционных сосудах вроде глиняных амфор, сознательно подвергают контакту с кислородом.

### **Игристое**

Вино с пузырьками.

Правило №13

### **Не все игристые вина изготавливаются по одной технологии**

Загнать в бутылку пузырьки можно самыми разными способами. Качество полученного вина будет разным — и это нормально, но, чтобы понимать, почему, скажем, просекко так сильно отличается от кавы, стоит разобраться с каждым из основных методов.

### **Несколько слов о давлении**

Не все игристое вино одинаково шипуче: содержание CO<sub>2</sub> (как правило, больше CO<sub>2</sub> — больше пузырьков) может быть различным. В шампанском обычно 5–6 атм. (или бар, где 1

бар — 105 Па), хотя сейчас многие производители делают его менее шипучим, чтобы вкус самого вина чувствовался отчетливее. В просекко чаще всего давление меньше, в *frizzante* (или *pétillant*) может быть в пределах 2,5 бар, а если больше, то оно уже может стать *spumante* или *mousseux*.

## Несколько слов о сахаре

В большинство игристых вин добавляют немного сахара для смягчения, это называется «дозаж». Шампанское часто обозначается словом «брют», которое официально (во всяком случае в Европе) указывает на то, что в вине содержится до 12 г сахара на литр, хотя тут есть некоторое пространство для маневра. «Экстра-брют» — это 6 г сахара и меньше, а «брют-натюр» — это вино вообще без добавленного сахара. Кроме того (что совсем сбивает с толку), шампанское бывает «экстра-сухое», «сухое» и «полусухое», а словом «ду» («*doux*») обозначаются совсем уж сладкие вариации. И большинство виноделен США продолжают следовать этой традиции, хотя никаких официальных правил для подобных наименований у американцев нет.

Шампанский метод (он же «классический»)

Используется сами знаете где, а также во многих винодельческих регионах всего мира. Бутылки наполняют тихим «базовым» вином, а потом туда добавляют сахар и дрожжи — начинается повторная ферментация, и в результате появляются пузырьки. Благодаря долгой выдержке — в Шампани это минимум 15 месяцев, а чаще намного дольше — газ лучше интегрируется в вино, и вдобавок оно приобретает новые вкусовые оттенки. Тем же способом изготавливается и кава. Как правило, этот процесс завершается дегоржажем — удалением дрожжевого осадка, добавлением сахара (при необходимости) и закупориванием бутылки.

Метод Шарма (или резервуарный метод)

Базовое вино заливают в большую цистерну, туда же добавляют дрожжи и сахар. Вторичное брожение проходит в цистерне, а после вино разливают по бутылкам. Таким образом изготавливают менее изысканные вина, в том числе по большей части любое просекко.

Карбонизация

CO<sub>2</sub> добавляется в резервуар, находящийся под давлением. Это метод производства относительно дешевых вин (а также целого ряда новаторских творений, вроде калифорнийского вина под названием *Blowout*).

Дедовский метод / *pétillant-naturel* (пет-нат)

Если при шампанском методе вино бродит дважды, то при дедовском его разливают по бутылкам еще до окончания первой ферментации (или во время непродолжительной ее остановки), так что пузырьки CO<sub>2</sub> возникают от первого брожения. И вызывают его дикие дрожжи (т.е. те, что живут в винограднике или на винодельне, а не купленные в специальном магазине и добавленные в виноградный сок). Еще до возникновения термина «петийан-натюрель» [10] (*pét-nat*) этот старинный метод применялся в таких французских местечках, как Лиму и Бюже.



Правило №14

**«Органическое» и «биодинамическое» — это понятия с весьма конкретным значением. И это вовсе не то же самое, что «натуральное»**

Надпись «изготовлено из органического винограда» подразумевает буквально следующее: виноград был выращен органическим способом, в подтверждение чему у производителя, как правило, есть соответствующий сертификат. (Хотя многие виноделы используют органический, но несертифицированный виноград — т.е. их виноград выращивается по органической методике, но процесс сертификации он не проходил.) Однако «органический виноград» нельзя автоматически приравнять к «органическому вину»: для последнего требуется другой сертификат, учитывающий также технологию производства — в частности, почти полный отказ от использования диоксида серы в качестве консерванта. По сертификату биодинамического виноградарства требования еще более жесткие, и выдавать его могут только такие организации, как Demeter и Biodyvin, однако все больше виноделов используют биодинамические методы безо всякого сертификата. При изготовлении сертифицированных биодинамических вин винодел обязан следовать строгим правилам: к примеру, он не может технически уменьшить содержание алкоголя. Термин «экологическое» (sustainable) не сильно отличается по значению, хотя порой может подразумевать нечто иное — что производитель обязуется наносить природе минимальный вред и входит в природоохранную коалицию типа Salmon-Safe. «Натуральное» — понятие и вовсе неоднозначное. «Натуральное вино», не имеющее никаких четких характеристик, стало в последнее время популярной категорией. Как правило, его адепты стараются минимизировать применение добавок и дополнительных техник в процессе виноделия, но у разных людей на этот счет разные представления. Как и в случае с пищевыми продуктами, «натуральное вино» не имеет конкретного определения.

Правило №15

### **«Малолактический» кажется самым мудреным из всех винных терминов. Но на самом деле ничего сложного тут нет**

От винных фанатов приходится часто слышать выражение «малолактическая ферментация», хотя правильнее было бы сказать «трансформация» — или просто МЛФ. Это когда содержащаяся в вине яблочная кислота (представьте себе вкус кислого зеленого яблока) преобразуется в более биологически стабильную молочную кислоту (представьте себе вкус йогурта) — ответственны за этот процесс бактерии, которые попадают в вино естественным образом, но могут быть и специально добавлены виноделом.

Зачастую МЛФ также объясняется более густая, плотная текстура белого вина, а также нотки сливочного масла в аромате — и действительно вина, прошедшие МЛФ, могут стать мягче и плотнее. Это естественный процесс, который происходит в большинстве красных и многих белых винах. (Хотя некоторые сорта белого винограда, такие как «рислинг», менее склонны к малолактической ферментации.)

Раньше бытовало мнение, что МЛФ может сделать белое вино, в особенности шардоне, слишком уж приглаженным и округлым. Виноделы блокировали этот процесс, чтобы сохранить в вине хрустящую свежесть. (И потом им обычно приходилось фильтровать вино, чтобы обеспечить ему биологическую стабильность.) Но сейчас жестких правил нет. И шардоне после МЛФ может оказаться даже более кислотным, чем без нее.

Так что этот термин действительно указывает на относительно большую насыщенность вкуса и плотность текстуры вина. Но другие кислоты (например, куда более стабильная виннокаменная) могут оказать на эти характеристики гораздо более серьезное влияние. Потому что это тот случай, когда будет правильнее не ставить вкусовые качества в прямую зависимость от химии.

Правило №16

### **Большинство вин натурально. Но при этом большинство вин нельзя назвать «натуральными»**

Большинство вин натурально в том смысле, что является перебродившим виноградным соком без каких-либо искусственных ароматизаторов и красителей.

Но если копнуть глубже, все оказывается несколько сложнее. Полагать, будто вино — это просто забродивший сок из раздавленного винограда, несовременно и наивно. Сегодня

виноделие во многом основывается на манипуляциях с химическим составом вина, которые производят как на маленьких винодельнях, так и в промышленных масштабах.

Для корректировки кислотности в него могут, например, подмешивать органические кислоты, которые вряд ли появились бы в нем естественным путем (откуда в винограде возьмется лимонная кислота?), а для ускорения процесса брожения могут добавлять селекционные дрожжи, нутриенты для дрожжей и ферментные препараты. Использование диоксида серы в качестве консерванта — это вообще норма жизни для современных виноделов. И законодательство США разрешает десятки других добавок, от гуммиарабика до соевой муки.

Поэтому созревание вина — управляемый процесс. Дубовые бочки, стальные цистерны и т.д. — это все технические новшества, которые вытеснили более архаичные методы, как электроплита вытеснила костер.

Кроме того, вино обычно проходит дополнительную обработку перед розливом по бутылкам, в частности очистку (путем пропуска через него таких веществ, как, например, бентонит) и фильтрацию. Обе процедуры пользовались дурной репутацией из-за того, что они якобы лишают вино его характеристик, но на самом деле ни одна из них не снижает качество вина — более того, некоторые вина, в том числе херес и многие белые вина, не прошедшие малолактическую ферментацию, обязательно требуют легкой фильтрации.

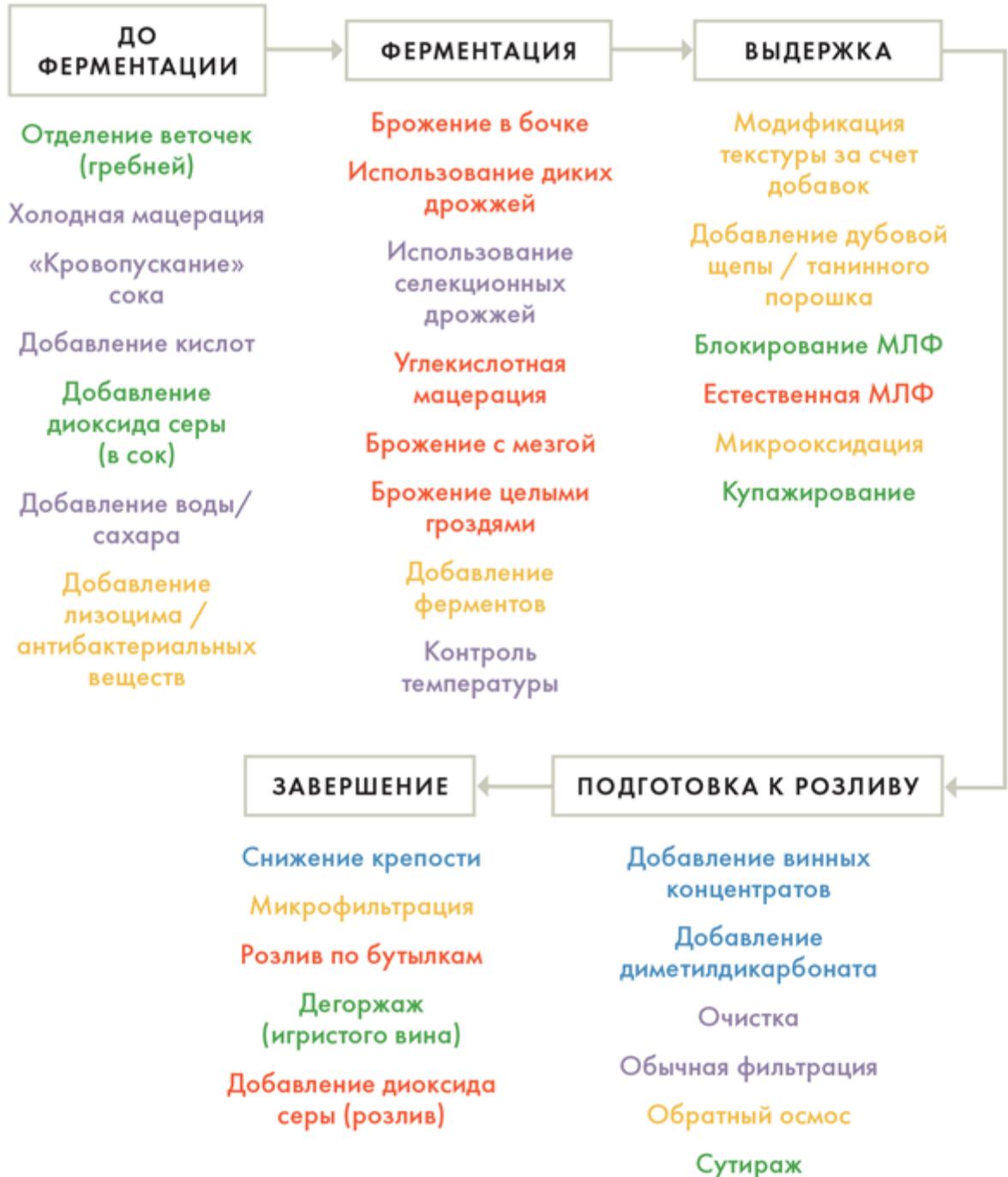
Именно эти манипуляции, а также пристальное внимание, которое уделялось им в последнее время, породили движение за «натуральное вино». У «натурального вина» нет однозначного определения, но, как правило, эта формулировка подразумевает, что вино было изготовлено без применения целого ряда подобных технологий. Однако даже сами сторонники этого движения не могут договориться о списке четких требований.

И наконец, многих нынче интересует, можно ли считать то или иное вино веганским. В производстве вина, как правило, задействовано немало продуктов животного происхождения (к примеру, для очистки часто используют рыбий клей и яичные белки), но ориентированные на веганов виноделы стараются обходиться без них, и «веганское» вино изготавливается иными методами. Но при всем том (прошу прощения!) насекомые и прочие мелкие создания могут попасть в корзину с виноградом и — да-да — оказаться частью сусла. Как я уже говорил, все не так просто.

## СТИЛИ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА

Категорически «натуральный»    Умеренно пуристский    Умеренный    Коммерческий    Промышленный

### СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА



Правило №17

### Не думайте о сульфитах

Надпись «содержит сульфиты» можно увидеть практически на любой бутылке — эти вещества появляются в вине естественным образом, будучи, как правило, побочным продуктом самого винодельческого процесса. Испокон веков в сусло и в само вино

добавляли немножко диоксида серы, чтобы уберечь их от окисления и порчи. И «испокон веков» здесь не преувеличение: еще во времена Римской империи, чтобы продезинфицировать сосуды для вина, их окуривали серным дымом.

Сульфиты часто назначают виновниками головной боли и прочих неприятных последствий употребления вина. Но у крайне малого числа людей — примерно 1% населения США — действительно есть аллергия на сульфиты или их непереносимость. Большинство неприятных симптомов (включая головную боль) возникают по другим причинам: это может быть, в частности, гистаминовая реакция, повышенная чувствительность, характерная для склонных к мигреням людей, или (естественно) воздействие алкоголя. Почти все эффекты, которые вы могли бы приписать сульфитам, вероятно, не имеют к ним никакого отношения. (Если бы вы и правда на них реагировали, у вас были бы проблемы также с сухофруктами, соками в бутылках, многими приправами и специями — винным уксусом, например, — маринованными овощами и порошковыми чаями.)

Некоторые виноделы производят вина без сульфитов — или «sans soufre». Как правило, это вина хорошего качества, но подтвердить свое более благотворное влияние на человеческий организм им особо нечем. А вот на здоровье виноделов диоксид серы действительно может сказываться. И еще один миф: в европейских винах не меньше сульфитов, чем в винах из Нового Света, хотя в ЕС все ограничения, как правило, имеют более низкий порог, чем в США.

Правило №18

### **Не обращайтесь внимания на маленькие кристаллы на дне бутылки**

И на то, что вино кажется слегка мутноватым. Кристаллы — это виннокаменная кислота, которая естественным образом содержится в любом вине и может выпасть в осадок, если бутылку быстро охладить. Она безвредна, как кислая обсыпка на жевательном мармеладе (по сути, это тот же гидротартрат калия). А мутными бывают нефилтрованные вина, которые не стабилизировали путем воздействия холода, — и это признак того, что вино прошло минимальную обработку до розлива по бутылкам. (Некоторые натуральные вина бывают особенно мутными, что, на первый взгляд, слегка смущает, но на деле, как правило, нисколько не умаляет их качества.)

Правило №19

### **Сухое вино вовсе не такое сухое, как может показаться**

«Сухое» — один из самых некорректно используемых винных терминов. Все считают себя любителями сухого вина, даже если на самом деле предпочитают слегка сладковатые вина.

Многие столовые вина, особенно если они родом из Европы, относятся к категории сухих (т.е. в них нет остаточного сахара). Но в значительном числе популярных вин присутствует скрытый сахар, часто завуалированный повышенным уровнем кислотности (так что они одновременно и радуют вас свежестью вкуса, и тайком балуют вашего внутреннего сладкоежку). Особенно этой склонностью к контрабанде лишнего сахара отличаются вина, продаваемые в супермаркетах. Это как с размерами одежды: то, что 10 лет назад считалось 48-м, теперь продается как 46-й.

Стиль шардоне, сделавший себе имя в Калифорнии в 1980-х гг., отличался как раз присутствием остаточного сахара. Новозеландский совиньон блан часто характеризуется тем же. В одном популярном каберне из долины Напа содержится 9 г сахара на литр — по немецким законам оно бы уже считалось полусухим.

Сахар и кислотность уравнивают друг друга, поэтому в ряде стран, таких как Германия и Австрия, степень сухости вина определяется сочетанием двух этих показателей. Самое главное — то, как сладость вина сочетается с другими его характеристиками: кислотностью, текстурой, букетом.

В общем, настаивать на том, что вы пьете исключительно сухие вина, смысла нет.

Правило №20

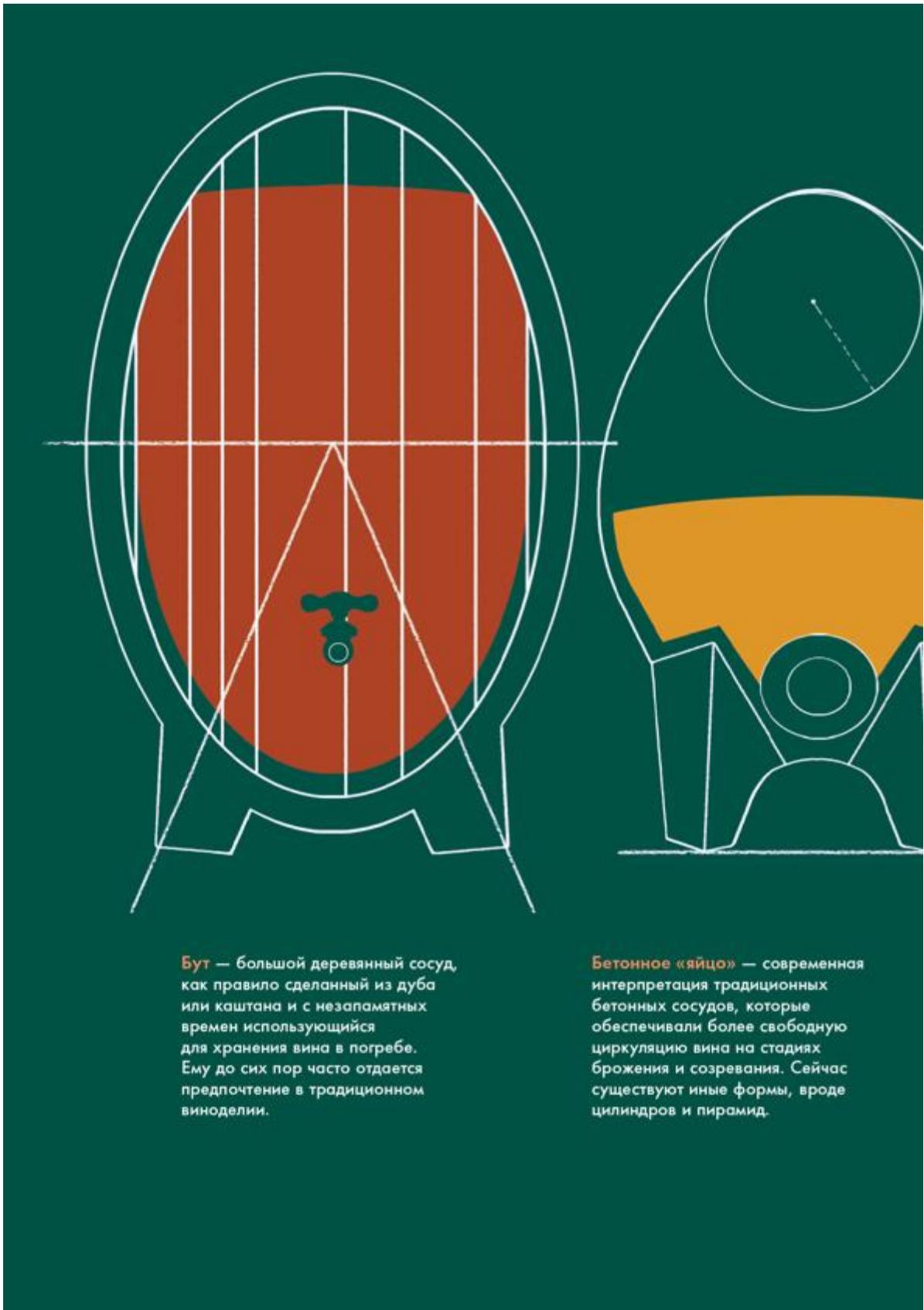
### **Не переоценивайте контакт вина с дубом. Главная задача дубовых**

### **бочек — хранение вина, а не обогащение его аромата**

Дуб — вечный предмет для разногласий. Ценители жалуются, что некоторые вина для них слишком дубовые (т.е. в них ощущается сильный привкус дуба или ярко выраженное присутствие древесных танинов), но другим потребителям, наоборот, нравится сладковатый ванильный вкус, который вино приобретает за время выдержки в дереве [11].

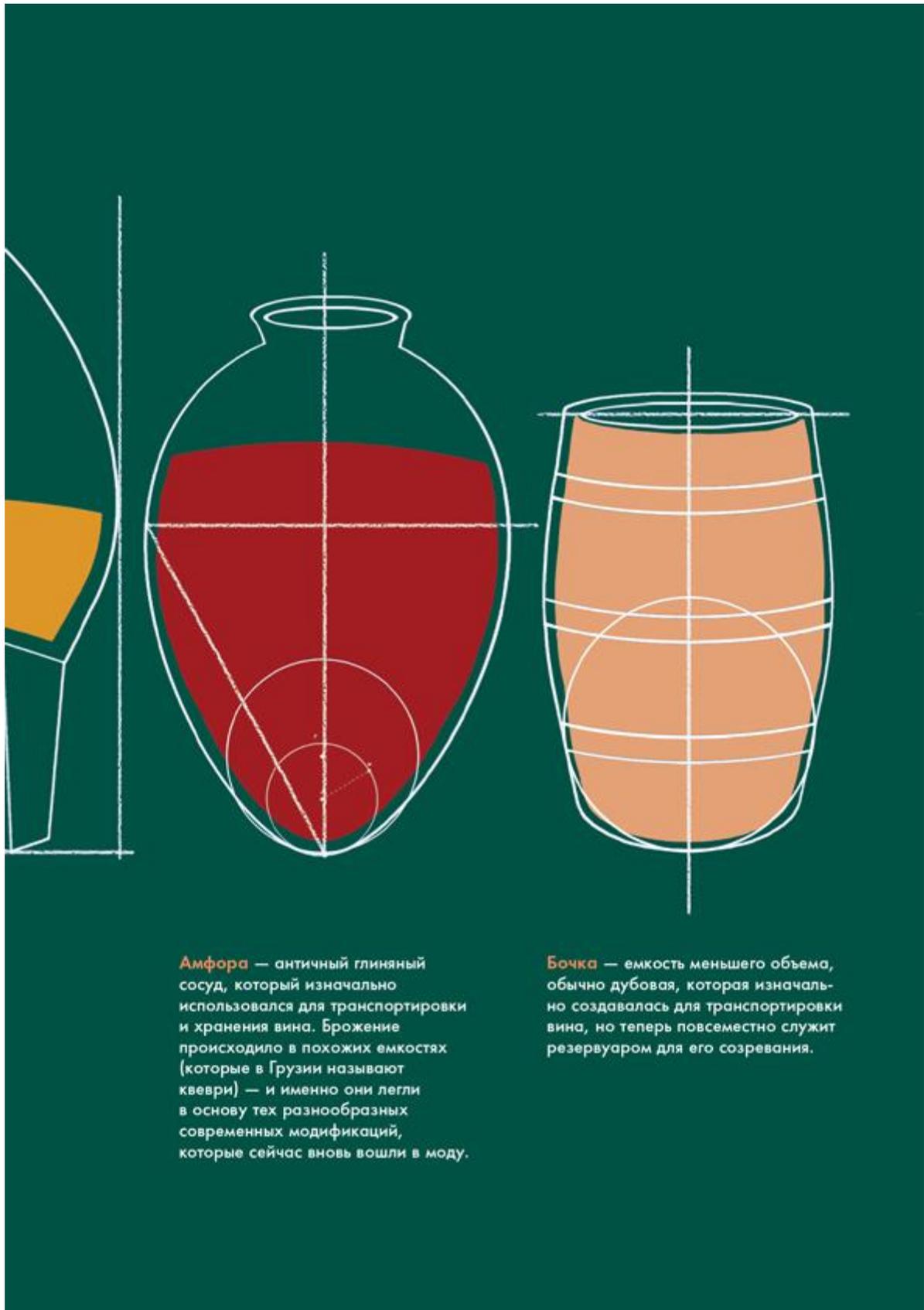
Но вот в чем дело: до того как вино стали повсеместно разливать по бутылкам, самым распространенным вместилищем, в котором его везли на рынки, были дубовые бочки. Такие бочки очень часто использовали повторно (так делают и сейчас), потому что винодельня не была в состоянии закупить новые. И только когда виноделы из Бордо и прочих регионов пришли к заключению, что вино, которое хранилось в новых и зачастую обожженных бочках, на вкус лучше, их закупка стала обычной практикой. А когда критики стали хвалить вина за привкус новой дубовой бочки (при каждом повторном использовании дуб отдает все меньше и меньше своего аромата созревающему вину), покупать их начали вообще все. Но таких вин, которым новая дубовая бочка правда идет на пользу, не так много, и сегодня значительное число хороших виноделен используют слегка обожженные или не совсем новые бочки, чтобы минимизировать их влияние на ароматику и букет.

На самом деле в наши дни все больше внимания уделяется вкусу самого вина, а не дерева, хотя многие винодельни — особенно производящие дешевое вино — используют дубовую щепу для придания напитку оттенков дуба. И так я ненавязчиво подвожу вас к одному важному выводу: дубовое вино — это ароматизированное вино.



**Бут** — большой деревянный сосуд, как правило сделанный из дуба или каштана и с незапамятных времен использующийся для хранения вина в погребе. Ему до сих пор часто отдается предпочтение в традиционном виноделии.

**Бетонное «яйцо»** — современная интерпретация традиционных бетонных сосудов, которые обеспечивали более свободную циркуляцию вина на стадиях брожения и созревания. Сейчас существуют иные формы, вроде цилиндров и пирамид.



### Правило №21

## **Кислотность — это, возможно, наиважнейшая характеристика вина**

Как правило, мы сосредотачиваем все внимание на вкусоароматических качествах. Они, конечно, важны, но, может быть, не столь примечательны: сколько вам в жизни попадалось вин со вкусом красной вишни? И это отвлекает нас от одной из самых главных

характеристик вина — кислотности. (Неспроста она так волнует виноделов — если кислотность оказывается слишком низкой, они повышают ее уровень искусственно.)

Именно кислотность делает вино живым и приятным на вкус, именно на нее у нас выделяется слюна, и именно из-за нее вино так хорошо сочетается с едой (она помогает очистить вкусовые рецепторы и способствует пищеварению). Хорошее вино не кажется слишком «острым» само по себе, но имеет достаточную кислотность, чтобы усилить вкусовые качества еды. Оно играет ту же роль, что и кислота, используемая в кулинарии (уксус, кетчуп, лимон и т.д.).

Оценить кислотность вина довольно сложно, потому что она усиливает все вкусы, которые мы ощущаем. Когда ее столько, сколько нужно, она лишь подчеркивает другие составляющие, но сама остается незамеченной — как, например, в апельсиновом соке или кока-коле, которые, несмотря на очень высокий уровень кислотности, не кажутся ядреными. Зачастую выровнять уровень кислотности в вине помогает сахар — именно поэтому полусухой (слегка сладковатый) немецкий рислинг может показаться скорее фруктовым, чем просто сладким. Даже таким интенсивным красным винам, как зинфандель, требуется немало кислотности, чтобы их насыщенный фруктовый вкус сохранял свежесть.

Правило №22

### **Текстура — это, пожалуй, вторая по значимости характеристика вина**

Вино может быть фруктовым или пикантным на вкус, но как оно ощущается во рту? Кажется ли оно мягким (признак того, что оно, вероятно, прошло малолактическую ферментацию) или резким? Если в нем есть танины, то какие они: едва различимые или агрессивные и вяжущие, как слишком крепкий чай? Поэтому такие слова, как «гладкий», и не могут сообщить нам о вине ничего существенного — разве что указать на то, что у него нет ни одной ярко выраженной характеристики. И помните, что плотность вина — степень насыщенности его вкуса и других его составляющих — не то же самое, что текстура. Вино может быть мягким, но при этом водянистым.

Правило №23

### **Вино из двух бутылок — даже одинаковых — никогда не будет абсолютно идентичным**

Мы зачастую воспринимаем вино как продукт, отличающийся постоянством, но опыт раз за разом указывает нам на то, что содержимое одной бутылки может отличаться от содержимого другой, даже если его произвела одна и та же винодельня из урожая одного и того же года. Причин у этого различия может быть множество: воздействие тепла и света во время хранения, качество пробки (которое не всегда бывает одинаковым у одного и того же производителя) и даже то, как это вино транспортировали. А так как вино продолжает в бутылке свою жизнь — т.е. все еще развивается и созревает, оно и на одни и те же условия может среагировать по-разному. Более качественные пробки и более щадящая транспортировка снизили в наши дни вероятность подобной проблемы — раньше это случалось сплошь и рядом, но все равно не удивляйтесь, если, заказав в ресторане вторую бутылку того же вина, вы обнаружите, что оно немного не такое.

Правило №24

### **Не бойтесь сладких вин. (Серьезно!)**

Может, они и ассоциируются с чем-то вроде дешевого белого зинфанделя, но меньше всего мне бы хотелось, чтобы вы считали, будто сладкие вина — это плохо. Ведь некоторые из лучших вин мира относятся именно к этой категории, например сотерны и немецкие рислинги позднего сбора[12].

Мы пьем множество других сахаросодержащих напитков: яблочный сок, сладкий чай, газировку — и вино на их фоне выигрывает хотя бы потому, что приобретает свою сладость естественным образом (теоретически[13]). Так что все дело в балансе и ваших личных предпочтениях.

Хотя главный вопрос здесь: когда пить сладкое вино — и даже большие любители вин скажут: «Нечасто». Десертное вино зачастую пребывает в бутылке дольше, чем нужно, потому что мы никак не можем найти время его выпить. Подавать его с десертом не так уж и здорово — подойдет что-то легкое и шипучее, как москато д'Асти. Но хорошим сотерном можно сопроводить лобстера или даже красное мясо, если вино не слишком молодое и не слишком сладкое. Полусухой рислинг отлично сочетается с любой едой, в том числе с барбекю и пиццей. И потом, всегда можно просто выпить на десерт одно только сладкое вино. В общем, пить сладкое вино на самом деле можно когда угодно.

Правило №25

### **Порой всем нам попадает испорченное вино. Не стоит из-за этого слишком расстраиваться**

Всем нам приходится время от времени сталкиваться с вином, вкус и запах которого вызывает подозрения. Чтобы заметить проблему, не нужно быть экспертом — но, хотя испорченное вино и не представляет никакой опасности, знать основные причины ухудшения его качества, перечисленные ниже, будет в любом случае нелишним.

Первым делом скажу следующее: в большинстве своем современное вино очень качественное — его делают намного лучше, чем 25 лет назад, — но даже на нынешнем уровне развития науки и техники вино не застраховано от стародавних изъянов.

Большинство профессионалов не тратят время на препирательства из-за дефектов вина — если только продающая сторона не пытается выдать их за его особый «характер». Лучший способ высказать свои подозрения сотруднику магазина или официанту — сделать это в вежливой и вопросительной форме. Некоторые дефекты могут послужить достаточным основанием для замены бутылки, в остальных случаях риски на себя все же берет покупатель.

Если хотите научиться различать дефекты вина, можно попросить знакомого торговца или ресторатора продемонстрировать вам хотя бы основные из них. Зачастую в магазинах или ресторанах стоит где-нибудь испорченная бутылка, которую собираются отослать назад. (Как правило, производитель возмещает стоимость забракованного вина.) А если хотите узнать больше, можете купить соответствующий набор из серии ароматов «Le Nez du Vin».

Но самое главное: заявите о проблеме сразу, как только почувствовали что-то неладное. Клиенту, который пытался сдать наполовину выпитую бутылку, впредь рады не будут.

#### **ОСНОВНЫЕ ДЕФЕКТЫ ВИН**

##### **«Пробковая болезнь»**

Состояние вина, пораженного химическими веществами ТХА или ТБА — соединениями на основе хлора и брома. Эти соединения иногда присутствуют в коре пробкового дуба, а также могут образовываться под воздействием некоторых чистящих средств. В большинстве случаев виновником оказывается пробка (хотя производители пробок без устали отыскивают все более эффективные способы борьбы с этой напастью). В редких случаях заражение происходит на самой винодельне.

Симптомы: вино отдает влажным картоном, или мокрой псиной, или сырým подвалом.

##### **Сварившееся вино**

Это случается, когда вино подвергается воздействию высоких температур и теряет свою свежесть. Некоторые вина (в особенности мадера) производятся именно таким образом, и потому процесс их изготовления обычно называется «мадеризация».

Симптомы: затхлый запах и вкус, как у старого изюма или сухофруктов.

##### **Окисленное вино**

Вино, которое слишком активно контактировало с кислородом.

Симптомы: вино кажется старым и «выдохшимся» — как будто долго простояло в открытой бутылке или созревало дольше положенного срока.

##### **Бреттаномичес (бретт)**

Бретт — это натуральные дрожжи, которые могут пойти на пользу некоторым сортам пива, но в вине, как правило, совсем неуместны (хотя некоторым нравится их присутствие в

небольших количествах). Бутылку вина с явным привкусом бретта сдать назад, скорее всего, не удастся — можно только усомниться в наличии у того, кто вам ее продал, хорошего вкуса.

Симптомы: запах скотного двора, бактерицидного лейкопластыря или наименее приятных частей тела лошади.

#### Редукция

Обычно происходит из-за недостатка кислорода в процессе изготовления — в результате вино удерживает сернистые соединения, которые модифицируют его запах и вкус. Редукция в некоторой степени неизбежна (ограничение контакта с кислородом необходимо для защиты вина), и от ее последствий несложно избавиться: запах может выветриться со временем, например он может уйти сам после того, как вы откупорите бутылку и разольете вино по бокалам, — именно поэтому мы говорим о том, что вино способно «раскрыться». Но порой эти соединения оказываются нелетучими — и тогда они никуда не уходят.

Симптомы: запах канализации, лука, тухлых яиц или зажженной спички — всего, что у вас ассоциируется с запахом серы.

#### Мышиный привкус

Особый душок, который в основном дают соединения, образующиеся под воздействием молочнокислых бактерий и бреттаномисса. Похоже, чаще всего он появляется у не обработанного серой вина, особенно если его рано разливают по бутылкам — четкая взаимосвязь, правда, пока еще не выявлена, но это объясняет, почему данный дефект столь часто становится предметом обсуждения у сторонников натуральных вин.

Симптомы: сочетание ароматов, которое часто характеризуется как «мышьяная клетка». Нечто напоминающее сырые крекеры, черствую лепешку или кукурузные хлопья. Часто проявляется в послевкусии.

#### Световой шок

Наступает, когда вино в прозрачных бутылках выставляется либо на солнечный свет, либо под сильное искусственное освещение (в синем или ультрафиолетовом диапазоне), из-за чего в нем образуются такие соединения, как диметилдисульфид. Особенно ему подвержены розе и игристые вина. Этот дефект пока еще не очень активно обсуждается среди любителей вина, но производители уже начали понимать, что проблема назревает серьезная, — поэтому сейчас в моду входят менее прозрачные бутылки и более темные помещения для их хранения. (В общем, ставьте свои вина в темные места.)

Симптомы: привкус чесночной шелухи, канализации, вареной капусты. Если бутылка розе источает особенно зловонный дух, причиной тому, скорее всего, именно световой шок.

#### Среди других дефектов...

Повышенная летучая кислотность (уксусный душок), наличие этилацетата (запах жидкости для снятия лака), bottle shock («закрытость» вина, эффект, который возникает из-за транспортировки вина — вино на время может потерять аромат) и бактериологическое загрязнение (подгузник младенца и прочие неприятные запахи).

3

# ВЫБИ- РАЕМ

Правило №26

## **Цена вина редко отражает его качество**

Ценник на бутылке вина почти никогда не соответствует реальной стоимости ее содержимого. Сказывается множество неочевидных экономических факторов: от стоимости

земли, на которой располагается виноградник, до репутации региона. Хотя, конечно, истинная ценность вина в глазах смотрящего — или, точнее, пьющего.

Некоторые марки предлагают отменное качество за скромную цену (среди них вина из Австралии, Чили, от малоизвестных виноделен Бордо), а стоимость других вин не оправдывают никакие их достоинства (калифорнийские «культовые» вина, ряд «топовых» бургундских и т.д.). Безусловно, мы все отдали бы скорее предпочтение первой категории, но бывают случаи, когда стоит не пожалеть денег на нечто особенное.

### **Имейте в виду следующее**

Среди вин дешевле \$15[14] сложно найти что-то интересное и качественно сделанное; еще сложнее найти нечто подобное среди вин дешевле \$10 — это та категория, в которой преобладает продукция больших компаний. Но вот в диапазоне от \$15 до \$20 есть масса любопытных предложений.

В мире очень мало таких вин, которые могли бы оправданно стоить \$100. И покупать их имеет смысл только в том случае, если вы подробно изучили вопрос (а для этого мало просто посмотреть рейтинги вин).

Самые качественные вина часто поставляют те регионы, которые уже вышли из моды. Может, поначалу друзья вас не поймут, но, когда вы откроете бутылку, никто уже не сможет усомниться в вашем превосходном вкусе.

Правило №27

### **Сорта винограда образуют семьи[15]. С самыми главными стоит познакомиться**

Сортов технического винограда в мире насчитывается, без преувеличения, тысячи, и потому их так важно как-то классифицировать. Это может оказаться непросто (семейные древа некоторых сортов, скорее, представляют собой генеалогический темный лес), но если вы взглянете ниже, то обнаружите там самые крупные семьи, о которых следует знать, и их самых значимых представителей [16]. Считайте этот список отправной точкой, с которой вы можете начать систематизировать для себя мир виноделия.

Виноградные семьи

Бордо

«Каберне совиньон», «мерло», «каберне фран», «мальбек», «пти вердо», «совиньон блан», «семийон», «мюскадель».

### **Бургундия**

«Пино нуар», «шардоне», «гаме нуар», «алиготе», «пино гри», «пино блан».

Рона и юг Франции

«Сира», «гренаш», «мурведр», «марсан», «русан», «вионье», «гренаш блан», «кунуаз», «верментино», «мускат», «кариньян», «клерет», «пикпуль».

Луара

«Шенен блан», «мелон» (мюскаде), «гролло», «каберне фран», «кот».

### **Италия (север)**

В Италии сотни местных сортов — одних только зарегистрированных 500 с лишним. Среди самых важных северных сортов: «неббиоло», «санджовезе», «корвина», «лагрейн», «рибола джалла», «совиньон блан», «пино гриджо», «кортезе», «верментино», «нарганега» (соаве), «москато», «ламбруско» (множество разновидностей), «барбера», «дольчетто», «глера» (просекко), «скьява».

### **Италия (юг)**

«Неро д'авола», «монтепульчано», «альянико», «фалангина», «фиано», «греко», «примитиво», «треббиано», «нерелло маскалезе» (Этна), «каннонау».

Тевтонские

«Рислинг», «гевюрцтраминер», «грюнер вельтлинер», «блауфранкиш», «цвайгельт», «троллингер», «шасла», «сильванер».

#### Иберийские

«Темпранильо», «альбариньо», «менсия», «кариньена», «матаро» (или «монастрель»), «турига насиональ», «гарнача», «паломино», «макабео» и «шарелло» (кава), «ондараббидзури» (чаколи), «вердельо», гodelьо», «бага», «боаль», «лоурейро», «москатель», «педро хименес».

#### Центральная / Восточная Европа

«Ассиртико» (Греция), «ксиномавро» (Греция), «фурминт» (Венгрия), «плавац мали» (Хорватия), «пошип» (Хорватия), «ркацителли» (Грузия), «саперави» (Грузия) и др.

#### Новый Свет

Очень мало какой виноград из Нового Света, за исключением южноафриканского «пинотажа», имеет ярко выраженные отличия от тех же сортов в Старом Свете, хотя некоторые (как «мальбек» в Аргентине) теперь больше ассоциируются со своим новым домом, чем с исторической родиной. «Зинфандель» (в прошлом хорватский виноград под названием «трибидраг») и «шираз» (он же «сира») — это те два сорта, которые сумели полностью преобразиться в новых условиях.

Может показаться, что перевес в этом списке на стороне Западной Европы, в особенности Франции, — но все дело в том, что почти все винные сорта винограда, которые сегодня выращиваются в мире, зародились именно там, и потому, как бы мы ни привыкли к калифорнийскому каберне, надо помнить, что этот сорт иммигрировал к нам из Бордо. Это не значит, что его нельзя считать калифорнийским, — просто у него есть своя история.

В ряде случаев на «владение» тем или иным сортом претендует сразу несколько регионов. И зачастую вино из него получается разным в зависимости от места происхождения — или оригинальной рецептуры. В Калифорнии, к примеру, можно найти каберне фран как в духе Луары, так и в духе Бордо (а также всевозможные вариации). Кроме того, многие сорта носят в разных регионах разные названия. Вот несколько примеров таких синонимичных наименований:

«зинфандель» = «примитиво»

«мальбек» = «кот»

«троллингер» = «скьява»

«пино гри» = «пино гриджо»

«гренаш» = «гарнача» = «каннонау»

«мускат» = «москато» = «москатель»

#### Правило №28

### **Апелласьон сообщает не только о месте производства**

Знаючи вин часто упоминают апелласьоны — это особые контролируемые властями зоны, в которых выращивается виноград. Только вино, сделанное из винограда, произрастающего на территории того или иного апелласьона, может иметь на этикетке указание на этот апелласьон (например, Вон-Романé, Оквилл). Это никак не связано с местом, где было изготовлено само вино, — винодельня совершенно не обязана также находиться в апелласьоне; более того, она может даже располагаться в черте какого-нибудь города (так на свет и появились «городские винодельни»). А обозначения на некоторых винах, такие как «Бордо» или «Сентрал Кост», совершенно не гарантированно подразумевают одно-единственное место происхождения. Содержимое бутылки с отметкой «Калифорния» может быть изготовлено из винограда, выросшего как в одном месте, так и в 20 разных местах!

В случае с европейскими винами апелласьон может также определять способ изготовления вина. И поэтому некоторые виноделы предпочитают просто убирать

упоминание апелласьона со своих этикеток. Многие натуральные французские вина помечены просто как «Vin de France», потому что их производители не следуют правилам апелласьона. Существуют и другие виды апелласьонов, такие как Bourgogne Passetoutgrains (Бургонь Пас-ту-грэн; смесь «пино» и «гаме»), которые четко указывают на тип вина, но при этом охватывают очень большую географическую область.

Иначе говоря, настоящие европейские апелласьоны регулируют особые способы изготовления вина, т.е. не только сорта винограда (сорт «шенен блан» используется в апелласьоне Савеньер, «сира» — в Кот-Роти), но и зачастую технологию его возделывания и сбора, а также четкие территориальные границы зоны его выращивания. Апелласьон — это не просто место производства. Американские «апелласьоны» (которые официально называются «Американские виноградарские области», AVA) указывают на географическое расположение — Сонома Кост, например, — но ни на что более, и потому их нельзя считать апелласьонами в европейском понимании.

По этой причине, как правило, проще всего различать европейские вина по апелласьонам, а новосветские — по сортам винограда. Во Франции не принято (хотя сейчас ситуация несколько изменилась) указывать сорт винограда на этикетке, поэтому будет нелишним самому знать, что шабли, например, всегда делается из «шардоне» (или хотя бы представлять себе, каково шабли на вкус). В Новом Свете можно первым делом обратить внимание на сорт, а уже потом смотреть, откуда вино родом («пино нуар» из Орегона).

Но, конечно, не все так просто. Многие регионы Старого Света теперь практикуют гибридный подход — например, Германия, где на этикетках указывается и сорт винограда тоже (например, «рислинг»), хотя их система обозначения мест сбора одна из самых четких в мире (например, «Веленер Зонненур» — виноградник Зонненур в местечке Велен).



Правило №29

### **Оценить вино по этикетке уже не получится**

Расшифровывать этикетки вин всегда было непросто: правила обозначений в Новом Свете (главным образом по сортам винограда) отличались от принятых в Старом Свете. Да и в самой Европе французские и итальянские этикетки (где, как правило, указывался

апелласьон) были мало похожи на, скажем, немецкие (где обозначены регион, виноградник и сорт).

Но так было еще до того, как пришла нынешняя мода на эффектные картинки и графику, за которыми все эти старомодные, никому не интересные подробности совсем потерялись. Некоторые производители еще придерживаются былых правил, указывая мелким шрифтом название апелласьона на своих бутылках, но в одной только Франции уже появились сотни вин, на которых значится лишь «Vin de France» и красуется какое-нибудь вычурное название — от нежностей вроде «Le Berceau des Fées» («Колыбель фей») до броских фразочек типа «You Fuck My Wine?!» («Вы поимели мое вино?!»).

Поэтому теперь важнее знать производителей и их продукцию, чем запоминать апелласьоны, — сегодня, выбирая вино, вы демонстрируете свой вкус и знание нынешней моды не меньше, чем выбирая что-либо иное. Впрочем, сказать по правде, так было, наверное, всегда.

Правило №30

### **Остерегайтесь вин, которые скрывают от вас конкретное место своего происхождения**

Весь этот педантизм в вопросе происхождения и апелласьонов связан с тем, что место произрастания винограда — терруар, или, пользуясь термином другого автора, «гдетость» — это основная причина той шумихи, которая окружает вино. Место — важно. В мире развелось очень много мнимых «апелласьонов», которые на самом деле не дают вам никакой конкретной информации: калифорнийский «Сентрал Кост» охватывает территорию в сотни миль — что, в общем, не проблема, если вы покупаете дешевое повседневное вино, но совсем не годится, если вы платите большие деньги за нечто уникальное.

Относитесь с подозрением к наименованиям, которые не имеют четкого соответствия на карте. «Сонома Кост» может подразумевать изумительный пино нуар — но еще и половину всего округа Сонома. Чем менее внятно обозначено место, тем больше вероятность того, что вино «собирали» из винограда, выросшего на разных территориях, — и в итоге получился эдакий винный фастфуд.

Правило №31

### **Игнорируйте надпись «разлито в поместье»**

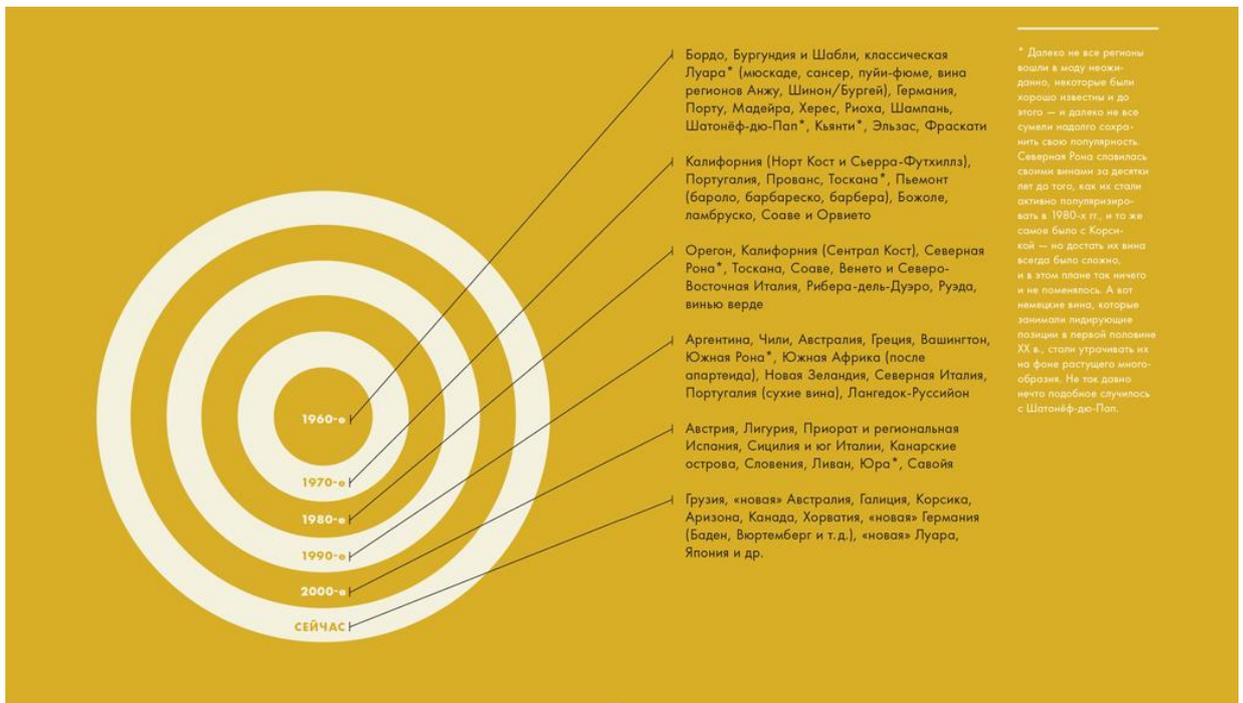
Когда-то давно надпись «разлито в поместье» (estate bottled) означала, что вино изготовлено теми же людьми, которые вырастили для него виноград. Но, за редким исключением, теперь ничего такого она не подразумевает — особенно если учесть, что в современном мире многие из лучших производителей вин не могут позволить себе собственный виноградник. Причем это касается не только таких регионов, как Калифорния, — даже в Бургундии виноделы высшего разряда вынуждены закупать виноград. (Термин *domaine* там, по сути, аналог нашего «разлито в поместье», а *maison* — это альтернатива винодельням типа *négociant*, которые закупают виноград или готовое вино.) А еще многие хорошие виноделы предпочитают работать в городе, а не близ своих виноградников. Но главное, где виноград был выращен, а не где он превратился в вино.

Правило №32

### **Винный мир постоянно растет**

В 1950–1960-х гг. разбираться в винах было относительно несложно: их привозили из таких знаменитых мест, как Бордо, Бургундия и Кьянти. Но вкусы и моды меняются, и по мере распространения все в новых и новых регионах технологий качественного виноделия винный мир начал стремительно пополняться многообразием вариантов.

Приведенные ниже даты указывают не столько на то, когда эти регионы были открыты, сколько на то, когда они набрали популярность.



### Правило №33

## Нужно знать, что такое гран крю, — и понимать, когда это важно, а когда нет

Гран крю — термин, который в мире вин вызывает одновременно благоговение и массу вопросов. Буквально он означает «великолепный участок» — что, по идее, должно служить маркером самых лучших виноградников и вин. Но с этим понятием не все так просто, потому что в разных местах оно подразумевает разные вещи.

Премьер крю, или дословно «первый участок», может показаться еще более хитрым термином: как правило, он обозначает высококлассное вино одной ступенью ниже гран крю, но иногда указывает и на нечто иное (особенно в Бордо). Вот что эти слова означают в разных регионах:

### Бургундия

Место, где смысл гран крю (почти) не вызывает сомнений. Этим выражением обозначаются лучшие виноградники, уровень которых определяется соответствием правилам апелласьона, — при этом учитывается только качество самого виноградника, а работающие с ним винодельни в расчет не принимаются. При всем несовершенстве системы эта иерархия выкристаллизовывалась сотнями лет. Так же этот термин трактуют и в северной части Бургундии, Шабли.

### Эльзас

Здесь гран крю тоже подразумевает лучшие виноградники, но с понятием «лучший» в Эльзасе проблемы — особенно если учесть, что таких гран крю здесь 51 (в Бургундии всего 30 с небольшим). Некоторые из эльзасских вин в статусе гран крю однозначно лучше других вин региона, но не все. Что же тогда их отличает? Более высокая цена.

### Бордо

Тут крю относится к винодельням, а не к виноградникам или терруарам, хотя местные и утверждают, что это одно и то же. Знаменитая классификационная система 1855 г. здесь являет собой полную противоположность бургундской: только несколько лучших вин с левого берега считаются премьер крю, и при этом все пять уровней классификации определяются как гран крю. (Некоторые первые вина хозяйства, как, например, Chateau Margaux (Шато Марго), получают характеристику премьер гран крю классé.) При этом на правом берегу, в Сент-Эмильоне, лучшие винодельни носят титул премьер гран крю классе А (есть еще классе В), а просто гран крю считается относительно невысоким рангом.

Запутались? И немудрено: классификации в Бордо — страшное дело. (Может, поэтому здесь вечно кто-то с кем-то судится.)

## Шампань

Здесь гран крю — виноград из деревень, имеющих статус самых качественных производителей, но статус этот они изначально получили только за счет того, что их продукция продавалась по самой высокой цене. Кроме того, этим высоким званием тут по-прежнему обладает сразу все поселение целиком, а не тот или иной конкретный виноградник — сами понимаете, как все неоднозначно.

## Германия

Немецкий вариант гран крю Grosses Gewächs характеризует вина родом из виноградников, которые были провозглашены лучшими в 2000-х гг., — но по сей день получить этот титул могут только определенные типы вин (очень сухие), изготовленные по большей части из «рислинга». Кроме того, не все производители рвутся встроиться в эту схему. Так что у многих из лучших вин Германии вы надписи «Grosses Gewächs» на этикетке не найдете.

## Италия

До сих пор умудряется избегать этой классификации, хотя итальянцы то и дело грозят ввести такую же систему. (У них, правда, уже есть собственные обозначения качества вина: Superiore (Супериоре), Classico (Классико) и Classico Superiore (Классико Супериоре), — и ясности в них не больше.)

## Новый Свет

Пока ничего подобного не ввел, хотя разговоры на эту тему ведутся постоянно — особенно в долине Напа. Одна калифорнийская винодельня как-то по наивности написала на своих этикетках «Калифорнийское гран крю», но после того, как ее высмеяли все кому не лень, быстро исправила эту оплошность.

Правило №34

### **Узнайте, кто импортирует ваше любимое вино. И не путайте импортера с дистрибьютором**

Вину обычно приходится проделывать очень долгий путь от своего родного виноградника до вашего бокала. Отбором этого вина (иногда не без помощи агента) и его доставкой в вашу страну занимается импортер. Упоминание этого импортера по закону должно присутствовать на оборотной стороне этикетки. А вот дистрибьютор закупает вино у виноделен и импортеров (хотя есть и такие, кто импортирует вино сам) и продает его ресторанам и магазинам. И о нем, как правило, никаких сведений на бутылке нет.

Узнать самых интересных импортеров поближе — это один из лучших способов выйти на самое высококачественное вино, особенно учитывая то, что из-за консолидации винной индустрии у США стало труднее выяснить, было ли то или иное вино произведено корпорацией или маленькой винодельней. Некрупные импортеры и магазины, как правило, специализируются на продукции небольших виноделен, так что присмотритесь к ним получше. (Kermit Lynch, Louis/Dressner и Terry Theise — несколько классических названий, которые зачастую обнаруживаются на бутылках импортного вина. Selection Massale, Avant-Garde, Grand Cru и The Source — подающее надежды новое поколение. А вот, например, такие, как Jenny & François, специализируются на натуральных винах[17].)

Правило №35

### **Хотите купить целый ящик? Наполните его разными бутылками**

Большинство магазинов делают хотя бы небольшую скидку тому, кто покупает сразу 12 или больше бутылок. Но не надо брать 12 бутылок одного и того же! Воспользуйтесь этой возможностью, чтобы собрать комплект образцов, которые можно будет потом изучить на досуге. А лучше попросите консультантов составить для вас тематическую подборку (весенние белые, пляжные красные, эзотерические сорта Италии и т.д.). В любом хорошем магазине для вас это с радостью сделают.

## Правило №36

**Белое вино — это зачастую лучший товар на полке**

Белые вина принято считать простыми. Не знаю, откуда у них такая репутация, но мой вам совет: не верьте.

На самом деле целый ряд лучших вин мира делается из белого винограда — к примеру, бургундские монараше. И многие белые вина действительно заслуживают внимания — скажем, немецкие вина из Мозеля или греческие с Санторини, да даже белые Бордо. Потому в вопросе соотношения цены и качества белое зачастую выигрывает, и изучать его вариации проще, потому что стоит оно, как правило, дешевле.

Если раньше производство белого вина и было максимально простым, сейчас виноделы подходят к нему более чем серьезно. И у современных белых вин появился ничуть не меньший диапазон стилей, чем у красных. Кроме того, большинство сортов белого винограда обходятся винодельням дешевле и требуют меньшего ухода, поэтому и цены на белое вино ниже. И последнее: так как большинство не удосуживается разобраться в белых винах, вы быстро станете самым главным экспертом за столом.

## Правило №37

**Есть несколько вин, о которых, пожалуй, стоит совсем забыть (ну, может, не совсем)**

Белый зинфандель. Мерло. Пино гриджо. Мюскаде. Просекко. Ламбруско. Большинство их представителей — это низкосортное, неинтересное коммерческое вино.

Правда, у каждого из них есть горстка приверженцев, которые относятся к ним со всем пиететом. Белый зинфандель когда-то был хорошим розе — и узкий круг калифорнийцев воспринимает его именно так. Мерло в начале 2000-х гг. пользовалось дурной репутацией, и неспроста, но без него не было бы целого ряда лучших вин с правого берега Бордо, в том числе легендарного Chateau Petrus («Шато Петрюс»). Лучшие пино гриджо из Северной Италии и Словении обладают всей глубиной хорошего бургундского. Встречается и просекко, которое делают не на уровне шипучки, идущей в комплекте с бизнес-ланчем, а на уровне настоящего шампанского. И так далее.

## Правило №38

**Любой может собрать коллекцию вин меньше чем за \$300**

Коллекционировать вина могут не только снобы, и ничего такого уж сложного в этом нет. Выберите несколько бутылок вина, которые вы бы хотели попробовать в течение нескольких следующих недель либо лет, или же запаситесь ящиком хорошо старящихся вин из разных регионов. Чтобы при этом сэкономить, надо не только отыскивать менее известные винодельческие регионы, но также выбирать бюджетные варианты из мест, чьи вина славятся тем, что становятся лучше с годами.

Не упустите свой шанс, если вам попадутся следующие вина: ланге неббиоло и гаттинара из Пьемонта — они намного дешевле своего «старшего брата» бароло; менее раскрученное бордо из таких местечек, как Фронсак или Бур; каберне фран и шенен блан из долины Луары; кариньян и более любопытные зинфандели из Калифорнии; Шабли и менее знаменитые апелласьоны Бургундии, вроде Фиксена; фиано с юга Италии; красные и белые вина из таких набирающих популярность регионов, как сицилийская Этна и испанская Рибейра Сакра. А еще есть такие страны, как Германия, которые по-прежнему продают замечательные вина по умеренной цене: многие из лучших рислингов мира обойдутся вам меньше чем в \$35. Остается только позаботиться о том, где вы будете хранить свою коллекцию.

## Правило №39

**Лучшее время покупать вино — когда на него упал спрос**

Вино — заложник моды, а мода переменчива. Некоторые вина — вспомните мерло — периодически оказываются непопулярными, и зачастую как раз тогда на них и надо обратить внимание. Они, как правило, будут стоить дешево, а самые худшие образчики просто

исчезнут с полок. (Положительным следствием всеобщей ненависти к мерло стало то, что оно значительно улучшилось.)

Вот небольшой список мест, на которые стоит обратить внимание сейчас: маленькие австралийские винодельни; Чили; более теплые регионы Калифорнии, такие как Лоди; Кьянти; Риоха; Мюскаде. И отметьте следующие сорта: «мерло», «семильон», «санджовезе», «вионье», «гренаш».

Правило №40

### **Погоня за тем самым вином, вероятно, обернется пустой тратой времени**

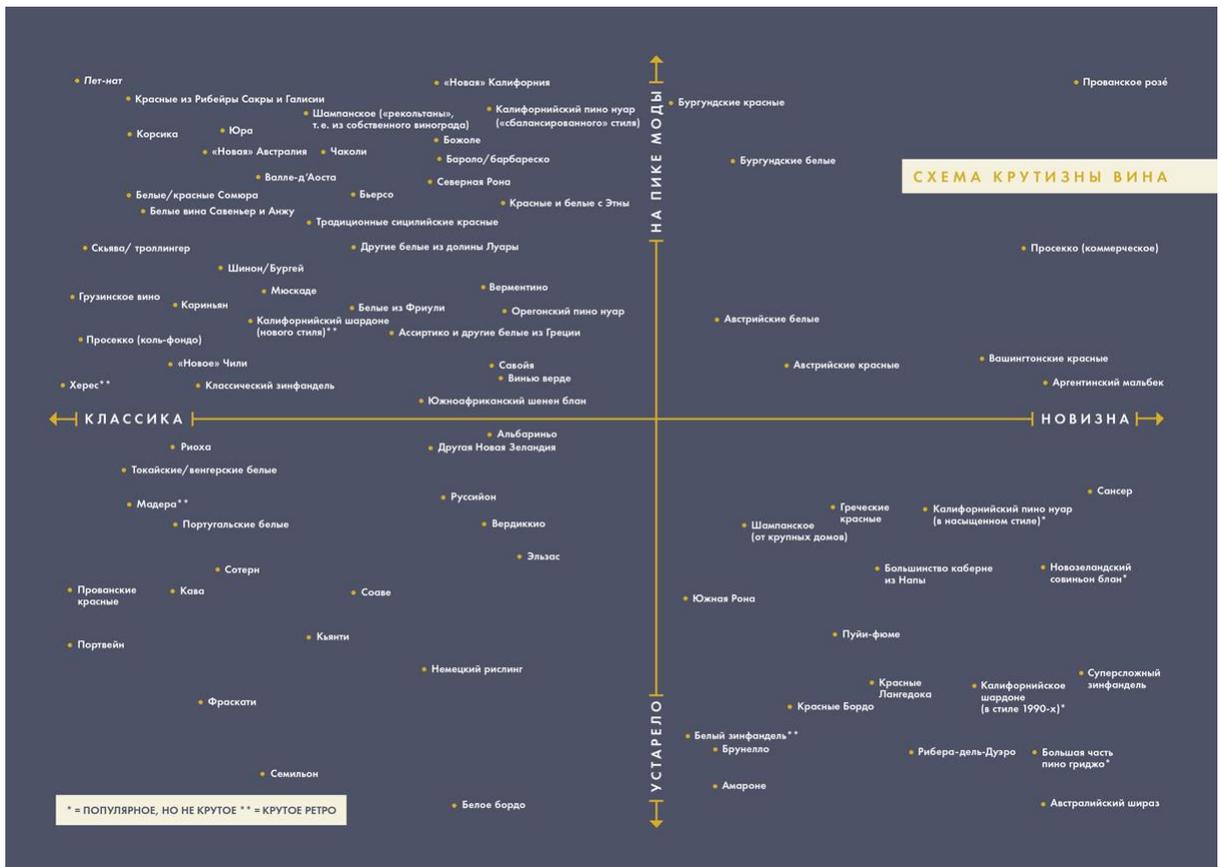
Может, вам приглянулось описание какого-то вина в статье. Или вам захотелось воссоздать счастливый момент, который был у вас однажды в одной поездке. Или вы сохранили бутылку от понравившегося вина и хотите купить такое же. Бывают случаи, когда усилия, затраченные на поиски, действительно окупаются, но едва ли не чаще все заканчивается разочарованием.

И вот почему: реализация вина гораздо более децентрализована, чем практически любых других продуктов, — и у большинства магазинов ассортимент постоянно меняется. (Если вам часто попадается одно и то же вино, это потому, что оно производится крупной винодельней и реализуется большими партиями.) В разнообразии нет ничего плохого — представьте, что вы просто каждый раз отыскиваете что-то интересное в очередном классном винтажном бутике. Но вот раздобыть конкретную бутылку может быть трудно. Конечно, с появлением интернета все упростилось (загляните на [wine-searcher.com](http://wine-searcher.com)), и большинство хороших продавцов могут принять от вас заказ на определенную бутылку и привезти ее специально для вас, если она вообще доступна. Но, имея такое разнообразие вин, зачем отказывать себе в удовольствии попробовать что-то новое? Несколько десятилетий подряд потребители, по их собственным признаниям, руководствовались при выборе вина одним главным чувством — страхом. Им не хватало смелости взять что-то непривычное. Но эти темные времена ушли в прошлое. Давайте там их и оставим.

Правило №41

### **Новинка — это необязательно круто. Классическое вино — необязательно скучно**

Крутизна вина — понятие неоднозначное. Как и в случае с одеждой, вкусы здесь постоянно меняются. Полезно быть в курсе, что модно пить на данный момент, но это знание не гарантирует вам статус более интересного или осведомленного винолюбителя. Схема на следующих двух страницах разрушает все подобные стереотипы.



### Правило №42

## Никогда не судите о бутылке вина по тому, чем она закрыта

Когда-то пробка считалась лучшим (и многие века единственным) способом закупорить бутылку. Но сегодня хорошее вино может быть закрыто чем угодно: закручивающейся крышкой, кроненпробкой и т.д. В Австралии и Новой Зеландии, к примеру, закручивающиеся крышки получили такое распространение, что бутылка с пробкой у многих уже вызовет просто недоумение. Пет-наты, как правило, выпускаются с кроненпробкой. В наши дни популярностью в качестве винной тары также пользуются картонные коробки, пластиковые пакеты и даже жестяные банки. А вот классические пробки серьезно скомпрометировали себя пробковой болезнью. И хотя риск ее возникновения сейчас сведен к минимуму, нет никаких гарантий, что вино с натуральной пробкой обязательно будет лучшим из всего ассортимента магазина.





4

# ПОДАЕМ И УПО- ТРЕБ- ЛЯЕМ

Правило №43

**Избегайте подавать белое вино слишком холодным, а красное —  
слишком теплым**

Всегда есть соблазн убрать белое вино в холодильник, а красное оставить на столе — но в таком случае ни то ни другое не будет нужной температуры. Если подать вино слишком

холодным, его аромат и текстура будут закрытыми, а если слишком теплым, оно может показаться невнятным и простым — причем это в равной степени касается и белых, и красных вин. Помните, что с того момента, как вы нальете вино в бокал, его температура будет повышаться — к этому надо быть готовым, чтобы не упустить возможность оценить, как оно постепенно раскрывается.

Идеальный способ поддержать нужную температуру бутылок — это хранить их в винном шкафу (или в погребе со стабильной температурой, если у вас таковой имеется). Но у большинства из нас нет ни того ни другого. В таком случае храните вина в слегка охлажденном состоянии и доставайте немножко заранее, чтобы они успели нагреться до желаемой температуры. Для большинства красных вин получаса хватит с лихвой. А если вино перегрелось? Просто верните его в холодильник, а если нужно, можете даже кинуть в бокал кубик льда. (Это не возбраняется.)

**ХЕРЕСЫ** → 7–14 °С (зависит от стиля)

**ШАМПАНСКИЕ** → 8–10 °С  
(здесь холод точно пойдет на пользу)

**СВЕЖИЕ БЕЛЫЕ ВИНА** → 8–12 °С

**РОЗОВЫЕ ВИНА** → 8–13 °С

**БОЛЕЕ НАСЫЩЕННЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА** →  
10–14 °С

**ОРАНЖЕВЫЕ / ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ  
НА КОЖИЦЕ ВИНА** → 12–16 °С  
(такой же подход, как к насыщенным белым  
или легким красным)

**СВЕЖИЕ ИЛИ БОЛЕЕ ДЕЛИКАТНЫЕ  
КРАСНЫЕ ВИНА** → 15–18 °С  
(по сути, комнатная температура)

**БОЛЕЕ ПЛОТНЫЕ  
КРАСНЫЕ ВИНА** → 17–19 °С

Правило №44

**Наполовину полный стакан — это замечательно, но только если  
дело не касается вина**

Нужный нам диапазон — начиная от одной трети и не доходя до половины, в зависимости от размеров бокала. Но не больше. Этому правилу должны следовать и в ресторане.



#### Правило №45

### Шампанское уместно круглый год

Шампанское — одно из самых недопонятых вин в мире. Долгое время его позиционировали как праздничный напиток, а не «просто вино», и люди покупали его один-два раза в год — причем выбирали, как правило, хорошо знакомые марки.

Но сейчас регион Шампань переживает восхитительные перемены: сотни виноградарей начали делать изумительное вино из собственного винограда, уделяя особое внимание качеству и отражению терруара, букеты вин стали интереснее. Эти новые производители считают шампанское вином, которое нужно употреблять точно так же, как и любое другое, — отдавая должное его изяществу и уникальности, но (самое главное) не боясь делать это часто.

Да, шампанское может быть недешевым. Но оно необязательно должно быть дорогим. И поводом для него может служить что угодно. Отметьте пятницу. Отпразднуйте, что сегодня у вас на ужин пицца. Поприветствуйте новый сезон «Очень странных дел». И попросите сотрудников хорошего винного магазина в вашем районе показать вам варианты шампанского дешевле \$40, которые вы никогда раньше не видели. Попробуйте, как они вам.

#### Правило №46

### Не беспокойтесь о том, в каком порядке подавать вина

Пейте их в любой последовательности, как захочется. Если угодно, стандарт таков: от более легкого к более насыщенному, от белого к красному. Но он не учитывает розовые и оранжевые вина, херес, а также вероятность того, что посреди приема пищи вам может захотеться пощекотать нёбо пузырьками или хлопнуть мескаля, — да и сам факт, что эти самые приемы пищи сейчас далеко не всегда осуществляются по законам прошлого.

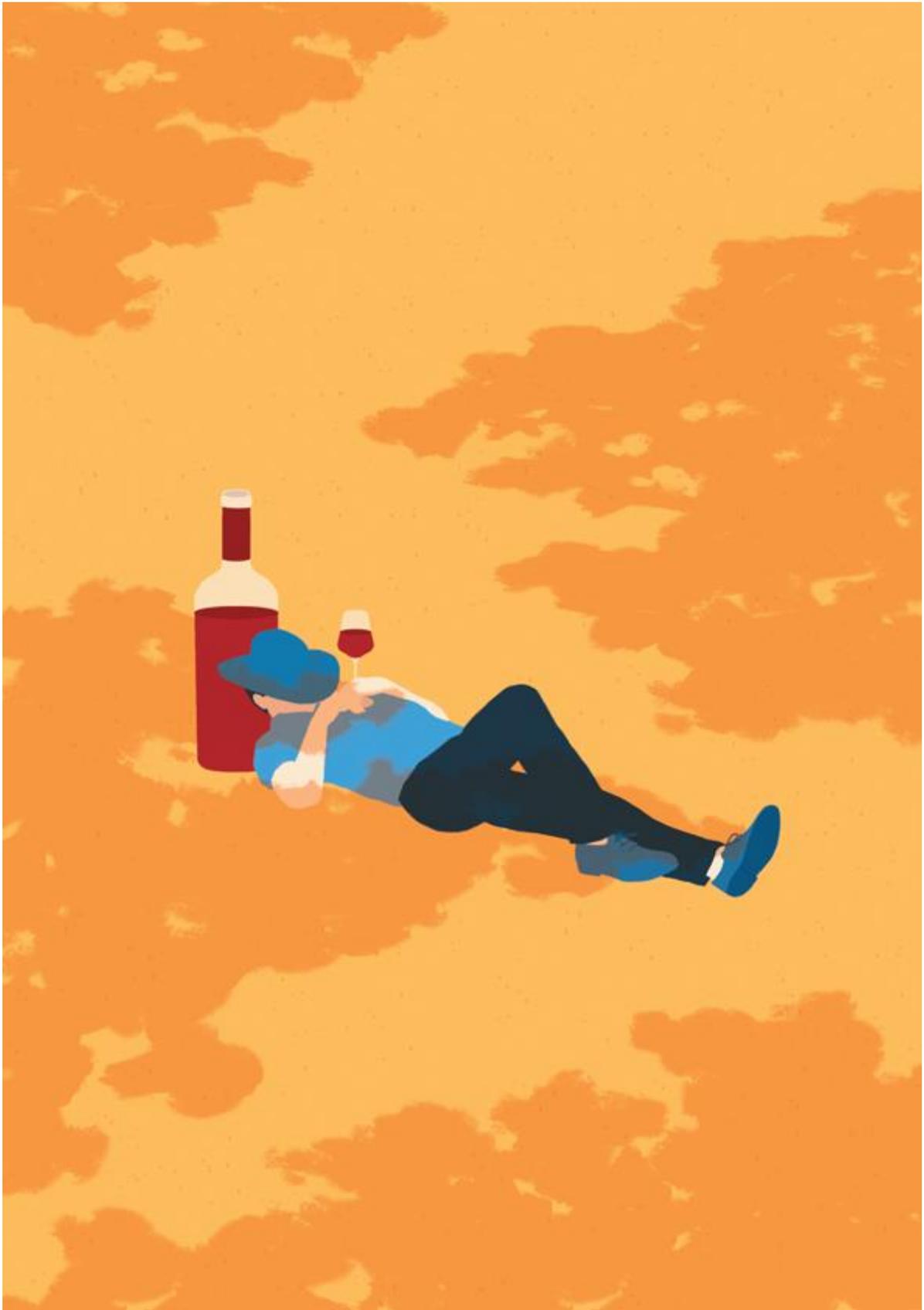
Поэтому профи зачастую скачут между винами разных текстур и стилей, руководствуясь исключительно собственным настроением. (Больше информации о сочетании вин с едой ищите в главе 6.)

Правило №47

### **Розé тоже можно пить круглый год**

Более того, его нужно пить круглый год. Это идеальный компромиссный вариант для всех случаев, когда вы не можете выбрать между красным и белым. Оно подходит почти ко всему. И да, вы можете смело пить розé, даже если оно старше одного года — если оно качественное, возраст только добавит ему шарма. (Одно из лучших розовых вин мира, которое производит в Риохе марка López de Heredia, поступает в продажу лишь через несколько лет после урожая.)





Правило №48

### **Пейте вино из больших бутылок**

Мы привыкли к стандартным бутылкам объемом 750 мл, но многие вина также выпускаются в магнумах, или бутылках в два раза большего размера. Магнумы — это всегда правильный выбор: они вмещают в два раза больше вина, и вино в них зреет медленнее, так

как процент его объема, контактирующего со стеклом и воздухом, в такой бутылке меньше. Следовательно, вино сохраняется почти в том же состоянии, в каком покидало винодельню, — и максимально близко передает замысел своего производителя. Существуют и емкости больше магнума: иеровамы (3 л), сальманазары (9 л) и т.д.

Правило №49

### **Крутите бокал**

Это правда стоит делать. Под воздействием кислорода вино «раскрывается», его аромат становится более ощутимым, потому что летучие составляющие высвобождаются и наполняют бокал, букет обретает бóльшую выразительность, текстура смягчается, и в целом вино пьется приятнее. Только бокал должен быть правильный: сужающийся кверху и достаточно объемный, чтобы вино могло прокатиться маленькими волнами по его стенкам. И не наполняйте его до краев! Подсказка от профи: чтобы научиться крутить бокал правильно, поставьте его на ровную поверхность и, не отрывая от нее, поворачивайте.

Правило №50

### **У винных бокалов не зря есть ножки — используйте их!**

Они там не для красоты. Смысл ножки в том, чтобы ваша рука не контактировала со стенками бокала и не передавала вину (температура которого, по идее, не должна превышать 21 °С) свое тепло (36,6 °С). Так что берите бокал за ножку, а не за чашу — хотя, если вино, напротив, слишком холодное, можно согреть его, подержав чашу в ладонях. Представьте, что проводите физический эксперимент.

А еще ножка нужна для того, чтобы покрутить бокал и высвободить его аромат. Это как бы ось, которая позволяет совершать плавные и равномерные круговые движения.

Впрочем, все это не повод совсем отказаться от бокалов без ножек — они годятся для пикников, концертов, спонтанных неформальных вечеринок и т.д. Но такие бокалы не способны представить вино в его лучшем виде.

Правило №51

### **Нюхайте не только вино. Нюхайте бокалы, шкаф, где вы их держите, и — да-да — пробку тоже**

Натренировав нюх, вы сможете многое сказать о вине по запаху одной лишь пробки — например, сразу заметить сырой душок, который может свидетельствовать о его не лучшем состоянии. Винная индустрия давно борется с феноменом «пробковой болезни». Из-за нее вино может утратить свой аромат или вкус или даже приобрести запах мокрой псины. Как правило, виновниками тому оказываются некоторые химические соединения, таившиеся в пробке, хотя порой заражение происходит в самой винодельне. Но на сегодняшний день испорченное пробкой вино встречается не так часто, как принято считать. После внедрения новых технологий производства пробок эта проблема затрагивает лишь 1% бутылок или даже меньше, хотя раньше этот показатель был ближе к 7%. Также риск наткнуться на зараженную бутылку снизился благодаря распространению других способов закупоривания. Но «пробковая болезнь» по-прежнему остается популярной темой для обсуждения — конечно, отчасти потому, что очень грустно открыть бутылку отличного вина и обнаружить, что оно испорчено, но еще и потому, что винным экспертам, в особенности авторам статей и книжек, нужен повод для жалоб и недовольства. Не стоит бояться наткнуться на испорченное пробкой вино — но также не стоит стесняться отослать или сдать вино обратно, если вы чувствуете, что с ним что-то не так. А еще имейте в виду, что есть такие проблемы, которые по запаху пробки не распознаешь.

И нюхать нужно не только ее. Нюхайте бокал перед тем, как налить в него вино, — бокалы вбирают в себя запахи шкафа, поэтому, возможно, их стоит ополоснуть перед использованием. (И, по возможности, старайтесь хранить бокалы вдали от еды и специй!)

Правило №52

### **Декантируйте вино**

Да, и белое тоже. И шампанское. Хорошо, если у вас есть декантер. Еще лучше, если у вас их несколько. Нет, совершенно необязательно, чтобы они были самыми крутыми и модными. В декантации вина главное сам процесс, а не оборудование.

Традиционно декантация применяется для того, чтобы избавиться от осадка, который образовывается в старых бутылках, и смягчить и усилить аромат красного вина. Но и белым винам она может пойти на пользу. В игристых винах она может слегка снизить давление. Декантация помогает избавиться от ощущения, что вино очень долго протомилось в бутылке. (Да простит меня Кристина Агилера за эту аналогию[18].)

При выборе декантера главное — обратить внимание на то, насколько большая поверхность вина будет контактировать с воздухом. Он не должен быть слишком широким.

Если не хотите покупать декантер, подойдет любой сосуд типа кувшина. Можете взять что угодно — от стеклянной банки до качественного (и чистого) кофейника. Однажды в барбекю-ресторане в Нипомо, штат Калифорния, я налил шикарное итальянское вино в пластиковый кувшин для колы.



Декантер половинного размера тоже может пригодиться — если вдруг вам захочется декантировать только часть вина (и сравнить ее по вкусу с остальным) или выпить половину бутылки.

Как декантировать вино? Держите декантер (или то, что его заменяет) под небольшим углом и аккуратно вливайте в него вино, старайтесь, чтобы оно не брызгало, если только это

не молодое вино, которое вы хотите как следует насытить кислородом и сделать его подружелюбнее. Наливая вино, постепенно поднимайте декантер в вертикальное положение и осторожно сокращайте струю по мере опустошения бутылки.

Еще несколько маленьких советов: если возможно, подержите бутылку в вертикальном положении час или два до того, как будете переливать ее в декантер. Лейте вино медленно. Направьте свет (свечку, фонарик — даже хотя бы от смартфона) под бутылку, чтобы рассмотреть вино. Если жидкость прозрачная, все хорошо. Плохо, если есть плотные образования, — постарайтесь, чтобы эти частички со дна так и остались в бутылке. Прекратите переливать вино, как только увидите осадок. (Хотя о нем стоит беспокоиться, только если у вас красное вино старше десяти лет.)

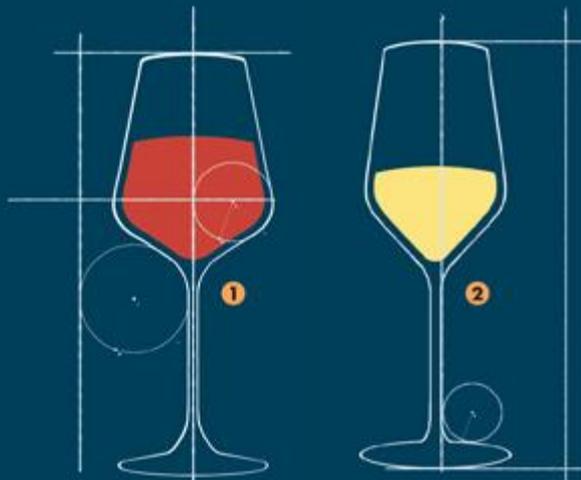
Правило №53

### **Вам не понадобится больше двух видов бокалов — максимум три**

Вот по какому принципу нужно отбирать бокалы: один для белых вин, один для красных и один «джокер» на случай особых предпочтений. Что бы там кто ни говорил, вам не нужно обзаводиться отдельным бокалом для каждого типа вина.

Лучший цвет для бокала — его отсутствие. Не надо никакой гравировки. Никакой краски. Нужно, чтобы было видно само вино. После ножки вторая самая важная часть бокала — это его кромка. Она должна быть очень тонкой и служить минимальным барьером между вином и вашим ртом. Чаша бокала должна сужаться кверху — так, чтобы самое широкое ее место было посередине. (Это способствует концентрированию ароматов, а также предотвращает расплескивание.)

И попрощайтесь со своими фужерами для шампанского. И с бокалами-«кубками» тоже. Большинство винодельческих домов Шампани ими никогда не пользуются, потому что фужеры «флейты» не позволяют ощутить аромат — как и «кубки», из которых, помимо того, еще и пузырьки рассеиваются слишком быстро. Я пью шампанское из бокала для белого вина, но некоторые предпочитают бокалы типа «тюльпан», нечто среднее между слишком узкими «флейтами» и стандартными бокалами. Они позволяют получить все необходимое: т.е. максимально насладиться запахом и вкусом шампанского, а не только полюбоваться пузырьками.

**ОСНОВНЫЕ**

- 1 На любой случай (красное и белое)
- 2 Для белого

**МОГУТ ПРИГОДИТЬСЯ**

→ Если вы любите легкие красные вина вроде пино нуара или шампанского, вам может понадобиться для них отдельный бокал.

- 3 Бургундский бокал
- 4 «Тюльпан» для шампанского

**СОВСЕМ НЕ НУЖНЫ**

- 5 «Флейты» (пузырьки в них хороши, но вкус шампанского — нет)
- 6 «Кубки» (в них и пузырьки не очень, зато для коктейлей они как раз)
- 7 Бокалы без ножки
- 8 Бокалы с гравировкой (красивые, но непрактичные)





5

# ХРАНИМ И ПЕРЕ- ВОЗИМ

Правило №54

## **Выкиньте свою кухонную подставку для вина**

Если вы не поддерживаете на кухне постоянную температуру ниже 16 °С (что вряд ли), вы медленно вывариваете из своего вина весь букет. Тем более если учесть, что такие

подставки чаще всего оказываются возле кухонной техники: холодильников, плит, которые выделяют тепло.

Если хотите держать бутылки на кухне, купите маленький винный шкаф или уберите стратегический запас из нескольких бутылок в холодильник.

Если на винный шкаф вы тратить не хотите, то нужно будет отыскать самое прохладное, темное и стабильное по температуре место в доме. (И, к сожалению, им редко оказывается кладовка.) Но даже если найдете, не оставляйте там вино надолго. Чем дольше оно там пробудет, чем больше своих качеств растеряет.

Правило №55

### **Открытые бутылки белого — и красного тоже — ставьте в холодильник**

Так они сохранятся дольше — если только вы не собираетесь допить их в тот же день. Один из самых опасных врагов вина — это кислород: хотя он и способствует его раскрытию, он также может его испортить, превратив в винный уксус. Храня вино в холодильнике, вы замедляете его окисление. Это касается даже красных вин — только их нужно доставать минут за 30–45 до употребления. Большинство вин может простоять в холодильнике как минимум три дня, но редко дольше недели. Так что, если бутылка хороша, позовите друзей и допейте ее.

Правило №56

### **Машины — смерть для вина**

В них обычно слишком жарко (или слишком холодно — но это еще не так страшно). Особенно ужасны в этом смысле багажники: они порой превращаются в настоящую печку. Оставив вино в машине в жаркий день даже на один-два часа, вы можете нанести ему серьезный ущерб. Поэтому, если вам часто приходится разъезжать с бутылками, заведите в багажнике маленький холодильник (он также пригодится и для еды). Или закупите специальные холодные компрессы, которые используются при спортивных травмах, и заворачивайте в них бутылки — они помогут стабилизировать температуру хотя бы минут на 30. Если перевозите вино на велосипеде, уберите его либо в рюкзак, либо в корзину. Захватите с собой аккумулятор холода или охлаждающий неопреновый чехол. Если вам приходится часто транспортировать вино, приобретите эластичный трос для закрепления бутылок. Когда доберетесь до места, дайте вину немножко отстояться до того, как его открывать, особенно если видите в нем пузырьки — потому что в поездке оно взболталось.



Правило №57

### **Держите под рукой чистую, пустую бутылку половинного объема**

Если под конец вечера у вас осталась недопитой половина бутылки, перелейте вино в бутылку поменьше и закройте ее. Благодаря меньшему объему вино будет меньше контактировать с кислородом (помните, что кислород для него вреден).

Правило №58

### **«Условия погреба» создаются за счет поддержания температуры**

Вино, конечно, не такой скоропортящийся продукт, как салат латук, но при неправильном хранении оно тоже изменится к худшему. В целом вину нужна температура 7–14 °С (в зависимости от того, белое оно или красное). Ни в коем случае не выше 21 °С. Именно поэтому вино не стоит держать на кухне. (Влажность тоже играет свою роль, но ее контролировать труднее.) Если вы не можете поддерживать в доме такую температуру — а этого не может практически никто, — храните вино в холодильнике (для вина или обычном) или в прохладном подвале. И еще кое-что: медленные, незначительные изменения температуры (какие случаются в подземном погребе), как правило, не так страшны, но быстрые перепады могут навредить вину.

Правило №59

### **Храните бутылки в горизонтальном положении**

Как правило, чтобы продолжать эффективно выполнять свою функцию, пробка должна оставаться влажной и контактировать с вином. Если поставить бутылку вертикально, пробка высохнет, и тогда вино начнет испаряться или стариться быстрее. В холодильнике это случается не так скоро, но даже там не стоит держать вино в вертикальном положении дольше одной-двух недель. Единственное исключение — игристые, потому что у них совсем другая пробка и избыток влаги может привести к ее стягиванию: пробка для игристых вин специально устроена так, чтобы расширяться и сдерживать давление внутри бутылки (поэтому она немного похожа на гриб) — но, если ее нижняя часть сужается, она начинает пропускать кислород, и тогда вино старится быстрее. Однако, если вы планируете выпить это игристое в ближайшие несколько месяцев, вы не заметите большой разницы.

Правило №60

## Если вино в открытой бутылке начало портиться, не надо его ВЫЛИВАТЬ

Используйте его в готовке. Не переживайте, если оно начало окисляться: в конце концов оно превратится в винный уксус, который тоже можно применить в кулинарии. (Только, как и любой другой ингредиент, его стоит понюхать или попробовать, прежде чем добавлять в блюдо.)



Правило №1

### Пейте вино молодым

О достоинствах старого вина бытует масса романтических (и нелепых) представлений: считается, что по особому случаю надо открыть бутылку, которая хранилась и береглась годами. Но абсолютное большинство вин не предназначено для такого длительного ожидания. Обрести особую изысканность через десять и более лет зачастую способны качественные каберне или пино нуары, и очень ограниченному числу вин (вроде бароло) для созревания требуется дополнительное время. И еще мне не раз попадались вина, которые предполагались как простые, но стали с возрастом интереснее — например, хорошие божоле уровня крю или даже некоторые белые вроде фиано. Но это все исключения из общего правила.

Старое вино должно по идее отличаться богатым вкусом — за счет обретенного с годами многообразия оттенков, но на деле оно зачастую отличается лишь своей выносливостью, раз выжило спустя столько времени. Большинство вин на это просто не способно. Так что не стоит полагать, будто мерло за \$8, которое «созревает» у вас на кухонном столе, превратится через пять лет в напиток богов.

Если хотите обзавестись памятным вином: изготовленным в год рождения вашего ребенка (для этого нужно обязательно найти хороший винный магазин) или связанным с бередящей душу поездкой — покупайте только самую качественную продукцию от лучших производителей. И храните эту бутылку в максимально подходящих условиях. Но в большинстве случаев нет ничего лучше, чем насладиться свежим, фруктовым, так

называемым «первичным» ароматом вина здесь и сейчас. Если кто-то будет говорить вам, что нужно подождать, — не слушайте.

Правило №62

### **Разберитесь, каким винам возраст пойдет на пользу**

Миф о старом вине — это отчасти пережиток той эпохи, когда молодые вина зачастую получались слишком резкими и для смягчения им требовалось несколько лет. В современном виноделии этой проблемы нет, но большинство нынешних вин высшей категории должны быть способны развиваться и становиться интереснее в течение хотя бы 8–10 лет. (Так было не всегда. Двадцать лет назад многие из лучших калифорнийских каберне имели, как известно, крайне небольшую продолжительность жизни.)

Долгожительство вина не подвергается точному научному расчету, но в целом хорошо стариться в правильных условиях должны лучшие вина практически из любого винодельческого региона и почти все вина из наиболее знаменитых регионов. Это обширный список: в него входит все — от хорошего каберне и других вин в стиле Бордо до качественного пино нуара и красных бургундских выше среднего уровня, а еще многие белые вина Бургундии и лучшие представители шардоне, изготовленные в более классическом стиле. Но он также включает вина из главных апелласьонов Италии, таких как Брунелло, Бароло, Этна, Монтефалько и т.д., для некоторых из которых выдержка даже необходима. Лучшие вина из долин Роны и Луары тоже требуют выдержки. Немецкий рислинг и хорошие австрийские белые вина почти всегда становятся лучше с годами. Отборные американские вина тоже умеют красиво стареть (хотя не всегда с той же долей вероятности).

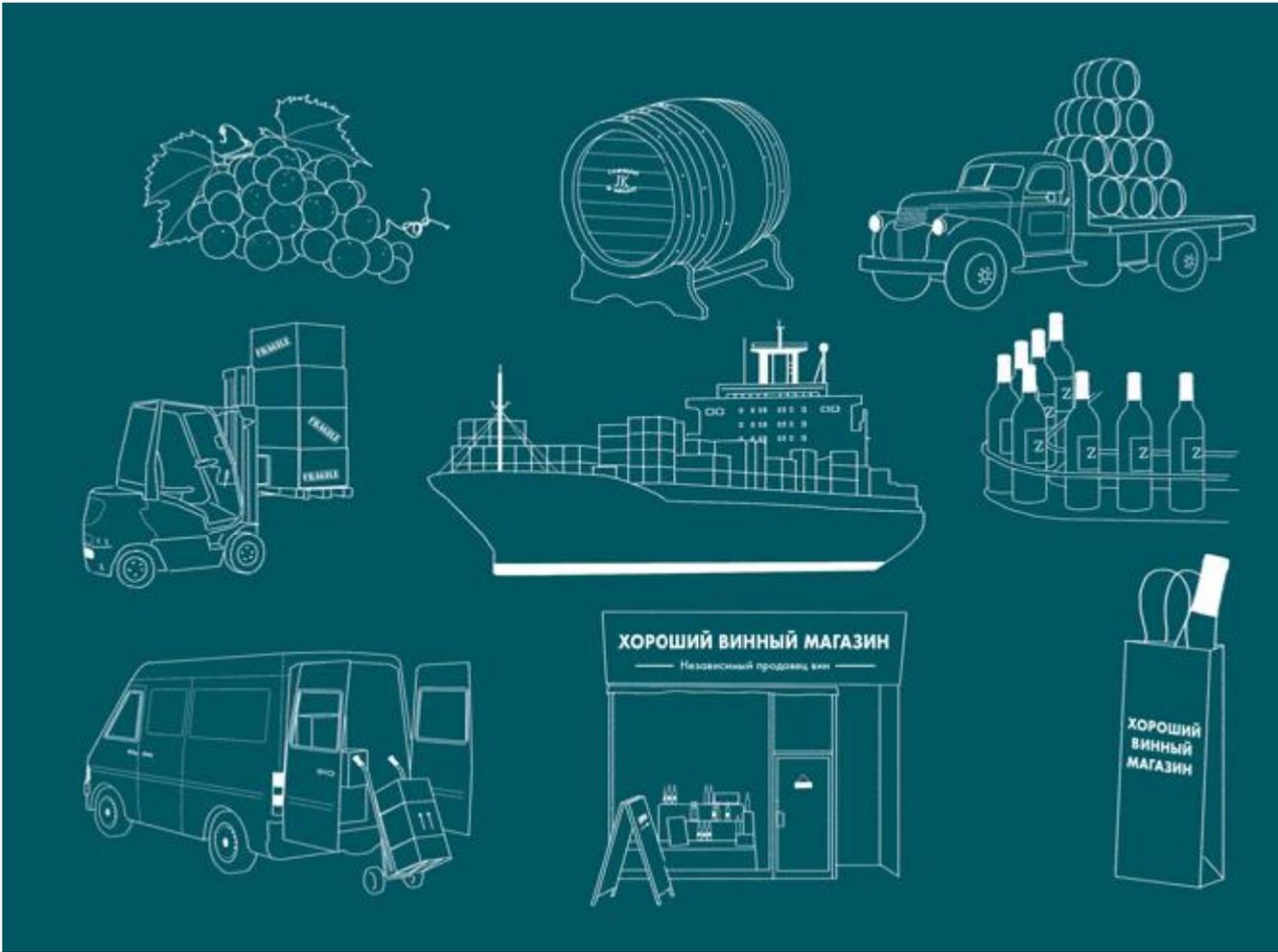
Важнее всего помнить то, что вина, которые вы покупаете для повседневного употребления, не предназначены для долгосрочной выдержки и это нормально.

Правило №63

### **Если хотите сохранить бутылку для особой даты, узнайте ее историю**

Потенциальная способность вина к длительной выдержке не залог того, что оно действительно станет лучше со временем. Очень многое зависит от условий хранения и истории происхождения и владения (т.е. того, откуда вино вы взяли и кому оно принадлежало до вас). Если вино хранилось неправильно, то уже не важно, насколько оно старое, — в любом случае оно, скорее всего, будет испорчено. Поэтому, если вы собираетесь приобрести бутылку вина в возрасте, нужно постараться узнать как можно больше о ее прошлом. И даже если вы берегли его сами, вам все равно стоит задаться вопросом: в каких условиях оно хранилось до того, как вы его купили? Была ли температура достаточно низкой и стабильной?

А еще есть вероятность, что вам приглянется бутылка старого вина, которую кто-то выставил на продажу. Хотя аукционные дома и торговые посредники в последнее время стали надежнее, проблема поддельных вин до сих пор стоит довольно остро. Но чаще она касается более шикарных и дорогих вин — топовой Бургундии и тому подобных. При этом многие розничные торговцы продают старые бутылки более скромного класса, которые могут оказаться очень недурными. Но для начала обязательно поинтересуйтесь: приехало ли это вино из частного погреба или из самой винодельни? В каких условиях оно хранилось в погребе? Как его перевозили? Также изучите саму бутылку: заполнена ли она почти до самого верха? (Если нет, оно вряд ли в хорошем состоянии.) Если сможете рассмотреть пробку, постарайтесь понять, пропитана она или нет. Не просочилось ли вино сквозь пробку или вдоль стенок горлышка?





6

# ВИНО К ЕДЕ

Правило №64

**Хирургически строгий подход к сочетаемости — это изуверство**

Сколько же терзаний вызывает простой вопрос «Что пить с тем, что я ем?». Об этом писали книги. Об этом разглагольствовало множество экспертов. И почти всегда в основе их советов лежало искреннее, но ошибочное убеждение, будто в каждом случае

существует одно-единственное идеальное сочетание, которое гарантирует нам душевный покой и райское наслаждение. Но даже меня, большого любителя отыскивать удачные комбинации, тошнит от такой маниакальной дотошности. (Мне кажется, американцы подвержены ей даже больше других, потому что в вопросе вин мы до сих пор испытываем некоторую неуверенность.)

В общем, перестаньте трепать себе нервы. Нет никакого одного-единственного идеального сочетания. Пейте то, что нравится. Да, есть такие продукты, к которым не так просто найти подход, и мы обсудим некоторые выигрышные стратегии на эти случаи, но волноваться все равно не стоит. Все будет хорошо.

Правило №65

### **Не слишком зацикливайтесь на сочетаемости вкусов. В самых удачных комбинациях ведущую роль, как правило, играют другие факторы**

Оценить еду и вино можно по следующим основным параметрам: кислотность, соленость и пикантность, текстура и вес, сладость/фруктовость. Если чего-то из этого оказывается слишком много, еда или вино утрачивает свою сбалансированность. Поэтому вино (как и еда) иногда получается слишком кислым или слишком сладким. Если в вине много специй (как в перечном сира), но не хватает насыщенности текстуры или фруктовых ароматов, его вкус покажется дисгармоничным.

Хорошую комбинацию могут составить блюда и вина со схожими качествами: например, минеральное мюскаде и устрицы с их привкусом моря или каберне фран из долины Луары с его ароматом красного перца и хого по-сычуаньски. Но зачастую лучшие комбинации образуют противоположности: сахар в вине может выгодно оттенить остроту или кислинку в еде. (Поэтому полусухой рислинг так хорошо сочетается с тайской кухней.)

Кроме того, очень часто таким характеристикам вина, как кислотность и текстура, уделяется совсем мало внимания, хотя нередко именно они являются для него определяющими. Ведь именно благодаря своим пузырькам и высокой кислотности шампанское, например, может образовать замечательный тандем с сочной и неоднородной по текстуре пиццей.

Правило №66

### **Почти любое «правило» сочетаемости можно оспорить**

Красное вино с рыбой? Белое вино с мясом? Стейк с шампанским?

Опять же, все зависит от букета и текстуры, а не от общепринятых правил. Шампанское (которое зачастую делают из красного винограда — просто его прессуют раньше, чем он передаст соку свой цвет) обладает достаточной кислотностью и плотностью текстуры (а если оно розовое, то еще и танинами), чтобы не потеряться на фоне плотного, сочного стейка. Многие легкие красные вина (скьява, например) достаточно изящны, чтобы не перебить даже тонкий вкус белой рыбы, — и потом, иногда рыбу готовят с томатами, оливками и другими агрессивными вкусовыми добавками. (Вопрос: «Под мидии в соусе маринара брать красное или белое вино?» Ответ: «Любое».) Поэтому некоторые мясные блюда, в том числе шницель, традиционно подаются с ярким, ароматным (иногда полусухим) белым вином вроде рислинга. Сейчас мы живем и едим в мире с таким многообразием кухонь, о котором классические винодельческие регионы в свое время не имели и представления. Поэтому многие бывшие «правила» теперь кажутся устаревшими и недаленовидными с культурной точки зрения.

В общем, новое правило звучит так: надо пить любимое вино с той едой, которая вам нравится.

Всеми любимые сочетания

шабли + устрицы

божоле / фруктовый зинфандель + барбекю

шампанское + пицца, бан ми или димсам

каберне фран + сычуаньская/шансийская кухня

белая Бургундия / шардоне + жареный цыпленок  
 соаве + летний кукурузный салат  
 розе + яйца бенедикт

Неожиданные, но всеми любимые сочетания

шампанское + стейк или морской еж

красная Бургундия + суши

фруктовый рислинг + хот-дог или пицца

божоле + тако или фалафель

совиньон блан или верментино + чили верде или пряный куриный салат

пино блан + корма или дхал с бараниной

оранжевое вино + лобстер или спагетти с боттаргой

Якобы «несочетаемые» сочетания

спаржа + грюнер вельтлингер, сухой рислинг, сухой мускат, некоторые совиньон бланы

брюссельская капуста + сальванер, херес фино, белая Риоха, сухой шенен блан, мюскаде

и многое другое

соевый соус + мансанилья или даже херес амонтильядо, или же сухая мадера

суши + красная или белая Бургундия, шампанское, кислотные белые вина

уксус + вино с высокой кислотностью



Правило №67

**Берите пример с кухни азиатских народов: для создания общей гармонии соус зачастую оказывается важнее основного ингредиента**

Правила сочетаемости нередко призывают отталкиваться от основного ингредиента блюда. Но очень часто не он определяет вкус. Белковые продукты (и овощи тоже) крайне зависимы от способа приготовления и соуса, с которым их подают. Разные блюда с одним и тем же основным ингредиентом могут получиться насыщенными и сочными, сладкими и пикантными или свежими и солоноватыми. Представьте себе, какими разными на вкус будут куриное барбекю и курица в соусе корма, кокиль Сен-Жака и сашими из гребешка или даже феттуччине «Альфредо» и спагетти под острым томатным соусом «Аматричана».

Поэтому намного проще судить о сочетаемости, отталкиваясь не от продукта, который станет «основным» ингредиентом, а от способа его приготовления. Именно этот принцип заложен в основу большинства блюд тайской, индийской, китайской и прочих азиатских кухонь. (Так же как и мексиканской и многих других.) Мы привыкли, что в западной кухне основное внимание, как правило, уделено базовому ингредиенту — хотя не забывайте, что повар-соусье считался одной из главных должностей на французской кухне, — но порой нужно принимать в расчет нечто иное: соус, специи и прочие пикантные добавки (имбирь и т.д.), которые определяют вкус, скажем, стир-фрай или маринада для рыбы на гриле.

Правило №68

### **Вино и еда из одного региона могут отлично сочетаться друг с другом — но даже если они происходят из совершенно разных мест, из них можно составить идеальную комбинацию**

Есть масса аргументов в пользу давнишней поговорки «Что растет вместе, идет вместе»: скажем, красное бароло идеально сочетается с умопомрачительными пастами и трюфелями Пьемонта, а божоле чудесно подходит сытной кухне Лиона.

Но в современном мире нам доступно множество блюд из регионов, в которых не столь развита винодельческая традиция. Как же тогда применить это правило, предположим, к мексиканским тамалес или китайскому мапо тофу? Так что воссоздавать традиционные дуэты, конечно, здорово, но они ни в коем случае не должны ограничивать вашу фантазию.

Правило №69

### **Винные эксперты утверждают, будто есть еда, которая не сочетается с вином. Игнорируйте подобные заявления**

Да, некоторые блюда бывает непросто сочетать с вином. Сернистые соединения в спарже и брюссельской капусте — это проблема, которую не всегда получается удачно обойти. А устрицы по текстуре своей, например, не дружат с танинами.

Но важно знать, что есть такие вина, которые годятся для этих продуктов. Немцы и австрийцы поглощают тонны спаржи каждую весну, запивая их грюнер вельтлинером, силванером и прочим. Устрицы прекрасно уживаются с большинством свежих белых вин, а если они термически обработаны, то и со множеством легких красных. А ряд других табу — соевый соус, суши — вообще кажутся страшилкой, которую придумали, чтобы сбить нас с толку. Можете смело запивать их вином.

Правда, встречается в вине один элемент, способный убить все другие вкусы, — дуб. Его древесно-ванильная сладость может задавить большинство более тонких пряных вкусов. Это не значит, что выдержанное в дубе вино не годится ни для какой еды, но вино без дубового тона или с очень незначительной его долей гораздо более многофункционально. Вывод? Если ощущаете у вина тон дуба, выпейте его отдельно (если только вы не едите вяленую говядину с дымком).

Еще один возможный диверсант — сахар. Легкая сладость может компенсировать агрессивные вкусовые качества некоторых блюд, но у многих вин (например, почти у всех новозеландских совинон бланов) довольно высокое, пусть и не всегда заметное, содержание сахара.

Правило №70

### **Если ничего не подходит, делаем ставку на пузырьки**

Игристые вина — не только шампанское, но и множество других вариантов со всего мира — гармонируют с огромным спектром блюд. Благодаря им мне не раз удавалось выйти из щекотливых ситуаций с противоречивым набором блюд (например, она заказала ягнятину, он — палтуса).

И помните: пиво — это тоже в некотором роде игристое. У него также есть свой замысловатый свод правил сочетаемости, но его пеннистость — как и винный перляж — делает его очень многофункциональным напитком.



# В РЕСТО- РАНИЕ

Правило №71

**Если бокал вина стоит больше, чем одна четверть бутылки, не берите[19]**

Бутылка объемом 750 мл — это около пяти бокалов вина. Следовательно, с учетом некоторых отклонений от нормы (скажем, вам налили больше обычной порции)

максимальная справедливая цена на бокал может составлять одну четвертую цены бутылки. Это уже будет много, особенно если принять во внимание, что вина, которые ресторан подает «бокалами», он, как правило, закупает со скидкой. Так что у него нет никаких оснований требовать с вас больше денег за «привилегию» взять один бокал, а не целую бутылку. В общем, правила такие: бокал за четверть цены бутылки — это экономически обоснованное предложение, бокал за одну пятую цены бутылки — щедрость со стороны ресторана. А вот если просят треть — это обдираловка.

И в продолжение темы...

Правило №72

### **В ресторане объем вина в бокале должен составлять примерно 150 мл**

Если он больше, вам повезло с рестораном. Если меньше — и вы при этом не заказывали полбокала[20] или пробную порцию, вас обсчитывают. И это не просто гипотеза — это математический расчет, основанный на стандартной экономической политике ресторанов (см. выше).

$$\frac{750 \text{ мл}}{4-5 \text{ бокалов в бутылке}} = 150-180 \text{ мл/бокал}$$

Поэтому имеет смысл заказывать полбокала: этот условный объем оставляет вам пространство для маневра и зачастую оказывается больше, чем фактические полбокала. Обратите внимание, что в хорошем ресторане бокал должен быть такого размера, чтобы 150 мл вина заполняли менее половины его общего объема.

Правило №73

### **Если официант наливает вам слишком много вина в бокал, остановите его**

«Достаточно, спасибо», — обычно эта фраза помогает. Если вы станете размахивать руками, как рефери на поле, будет, конечно, хуже — для официанта, не для вас, — но это тоже допустимо. Вы же клиент. (Вот противоположная просьба: чтобы официант налил больше — может, признаю, вызвать большее чувство неловкости.) Ну а хороший официант сам нальет вам ровно столько, сколько нужно.

Правило №74

### **Большая винная карта не лучше маленькой**

Придерживайтесь простой истины: важен не размер, а умения. Традиционно больше признания — и наград — получали карты, в которых был представлен максимально широкий ассортимент вин. Конечно, карта толщиной с энциклопедию — это очень любопытно. Но селекция не менее важный навык сомелье: он должен уметь отбирать лучшие (или самые необычные) вина каждого типа, а не просто скидывать все в одну кучу. Как говорит лондонский сомелье Майкл Сейджер, посетителям не нужны «пять разных шаблоли под рыбу — им нужно всего одно». И у большинства современных ресторанов нет таких площадей, чтобы держать про запас сотни бутылок. Так что, если составлением занимался грамотный человек, хорошо скомпонованная винная карта на одной страничке может быть не хуже, чем талмуд из пятидесяти.



Правило №75

**Заказ вина — это диалог, а не проверка знаний**

И следите, чтобы этот диалог не превращался в сольное выступление. Вы и сомелье должны говорить друг с другом, а не друг другу. Идеального выбора нет и быть не может, так что старайтесь подобрать то, что придется по вкусу лично вам. Что для этого требуется?

Четко объясните, какие типы вин вам нравятся. Если предложение официанта или сомелье вас не вдохновляет, не стесняйтесь спросить, нет ли у него других идей.

С самого начала обозначьте сумму, которую вы готовы потратить. Если предложенное вино слишком дорого, так и скажите. Если вам не хочется обсуждать за столом денежный вопрос, просто укажите на вино, цена которого вписывается в ваш диапазон: «Может, что-то вроде этого?» Или: «Мне больше нравятся вина из этого региона». Сотрудник ресторана должен понять намек.

Само собой разумеется, что персонал ресторана всегда должен знать свою винную карту лучше вас. Спросить, какое вино им самим больше нравится, — самый простой способ в этом убедиться. Но будет даже лучше, если вы попросите предложить вам два-три варианта вин, которые подошли бы к вашей еде. Пусть сотрудник сделает для вас персональную подборку.

Если ответить на этот вопрос он не в состоянии, вежливо попросите позвать кого-то более сведущего. Мы для того и платим более высокую цену за вино в ресторане, чтобы нам его подобрал профессионал.

Спросите сомелье, какое вино ему самому кажется наиболее соблазнительным. Если окажется, что названное вино не входит в нижнюю половину диапазона цен, представленного в винной карте, спросите еще раз.

Если сами вы выбрать не можете, а ресторан довольно прост (впрочем, даже если и непрост), попросите налить вам на пробу немножко того вина, которое показалось вам интересным. Только пробуйте не больше двух вариантов — и, естественно, выбирайте исключительно из тех вин, которые у них подаются бокалами. Если вам правда не понравится вино, которое они вам предложили, скажите сразу после первого глотка: «Это не совсем то, чего бы мне хотелось». В наши дни бывает допустимо отослать обратно предложенный вариант — но только не в том случае, если вы уже начали его пить.

Наконец, порой лучше выбрать не вино, а что-нибудь другое. Помимо фантастического многообразия коктейлей рестораны в наши дни также могут предложить интересную подборку пива, сидра или даже sake и соджу (а еще целый ряд заманчивых безалкогольных напитков). И, по настроению, вы всегда можете прибегнуть к какому-нибудь из этих вариантов.

Правило №76

### **Нет такой формулы, которая помогла бы найти в винной карте самый выгодный вариант**

Уже много лет бытует теория, будто не прогадать в ресторане можно одним простым способом: всегда брать самое дешевое или, может, второе по дешевизне вино — оно якобы всегда отличается оптимальным соотношением цены и качества.

Но помните, что сомелье тоже слышали об этих «хитростях». Со временем вы, возможно, начнете примечать цены на некоторые вина-ориентиры, но именно их ресторан, скорее всего, и будет использовать для того, чтобы усыпить бдительность дилетантов. Так что забудьте об этих бесполезных «правилах».

Хороший ресторан отвечает за качество выбранных им вин и понимает, что в наши дни клиент может сразу посмотреть цену бутылки у себя в телефоне. Но в целом будьте готовы к тому, что вина в ресторане стоят в два раза дороже, чем в магазине. Рестораны вынуждены включать в стоимость затраты на их хранение, на бокалы и профессиональное обслуживание

— и вообще надо учитывать, что, как ни крути, большинство ресторанов живет именно на доходы от продажи вин. Но если цена переваливает за рубеж в две розничные стоимости, стоит задаться вопросом: не пытаются ли вас надуть?

Вот еще подсказки:

Сделайте домашнюю работу

То есть посмотрите винную карту заранее, изучите цены и, если возникнет такое желание, сверьте их с розничными. Винные эксперты прокручивают все это в голове каждый раз, как оказываются в ресторане. Заведения, которые гордятся своей винной картой, всегда выкладывают ее у себя на сайте — вместе с ценами. (А ресторан, который не публикует в сети цены на еду или вино, вероятно, что-то скрывает.)

Самые расхожие вина, как правило, оказываются самыми невыгодными

Шардоне по бокалам, хорошо известные бренды, шампанское и т.д.

Почти в каждой винной карте есть раздел малоизвестных вин, которые оказались там из-за чьего-то личного пристрастия

Это может быть, например, блок австралийских или греческих вин или раздел, обозначенный как «Белые вина, которые заслуживают внимания». Как правило, там и будут все лучшие предложения: сомелье часто делают скидку тем, кто пожелает разделить их страсть.

Если шампанские в винной карте очень бросаются в глаза, есть шанс, что стоить они будут больше, чем нужно

Вероятно, эти бутылки продавались оптом со скидкой. А еще, возможно, более высокий ценник объясняется тем, что названия этих вин у всех на слуху и большинство посетителей ассоциируют их с престижностью, а потому возьмут их вне зависимости от стоимости. (Хотя, справедливости ради, надо заметить, что теперь это случается уже не так часто, как раньше. Сейчас многие знают розничную цену, скажем, «Вдовы Клико», так что мудрые рестораторы уже перестали ее сильно накручивать.) Совет: обратите внимание на другие игристые вина — не шампанское и не просекко: они часто оказываются более разумными по цене.

Правило №77

### **Вино, которое приносят к столу, должно быть правильной температуры**

Одна из главных услуг, оправдывающих ресторанный стоимость вина, — это правильная подача. Но, как ни печально, встречается она реже, чем должна бы. Очень часто вместо того, чтобы хранить бутылки в винном шкафу, их выставляют на стойку или полки бара.

(Правильная температура для хранения вина указана в правиле №43.) Если вино принесли слишком холодным, стоит настоять на том, чтобы ему дали согреться, или попросить, чтобы его декантировали. (Во-первых, оно немного согреется, пока его будут переливать, а во-вторых, стенки у декантера будут теплее, чем у самой бутылки.) Но гораздо чаще вино приносят слишком теплым — особенно красное. Попросите ведерко со льдом — да, и для красного вина тоже — и вежливо объясните, что вино нужно охладить. (Будем надеяться, что сотрудники ресторана уловят этот тонкий намек и поймут, что хранят вина неправильно.)

Правило №78

### **Если вы делите счет на всех, вопрос с вином нужно решать коллективно**

А это значит, что винную карту ни в коем случае не должен узурпировать кто-то один. Лучше попросите принести еще несколько экземпляров. Если ваш «главный транжира» позарится на дорогую бутылку, вежливо предложите более экономный вариант. Если он не поймет намека, всегда можно пошутить: «Как мило, что ты решил угостить нас таким шикарным вином». А для себя отметьте, что с этим человеком лучше по ресторанам за компанию не ходить.

А еще следите за тем, чтобы вина равномерно распределялись между всеми — тем более что кто-то пьет быстрее, а кто-то медленнее.

## Правило №79

**Если за все платите вы, то выбор вина остается за вами**

Конечно, всегда можно прислушаться к мнению гостей — во всяком случае спросить, что бы они хотели выпить, нужно обязательно. Но ваш кошелек — ваши правила. А если платить вы договорились вместе, но вам хочется заказать конкретную бутылку, угостите всех ею за свой счет. Плюсы к карме вам обеспечены.

## Правило №80

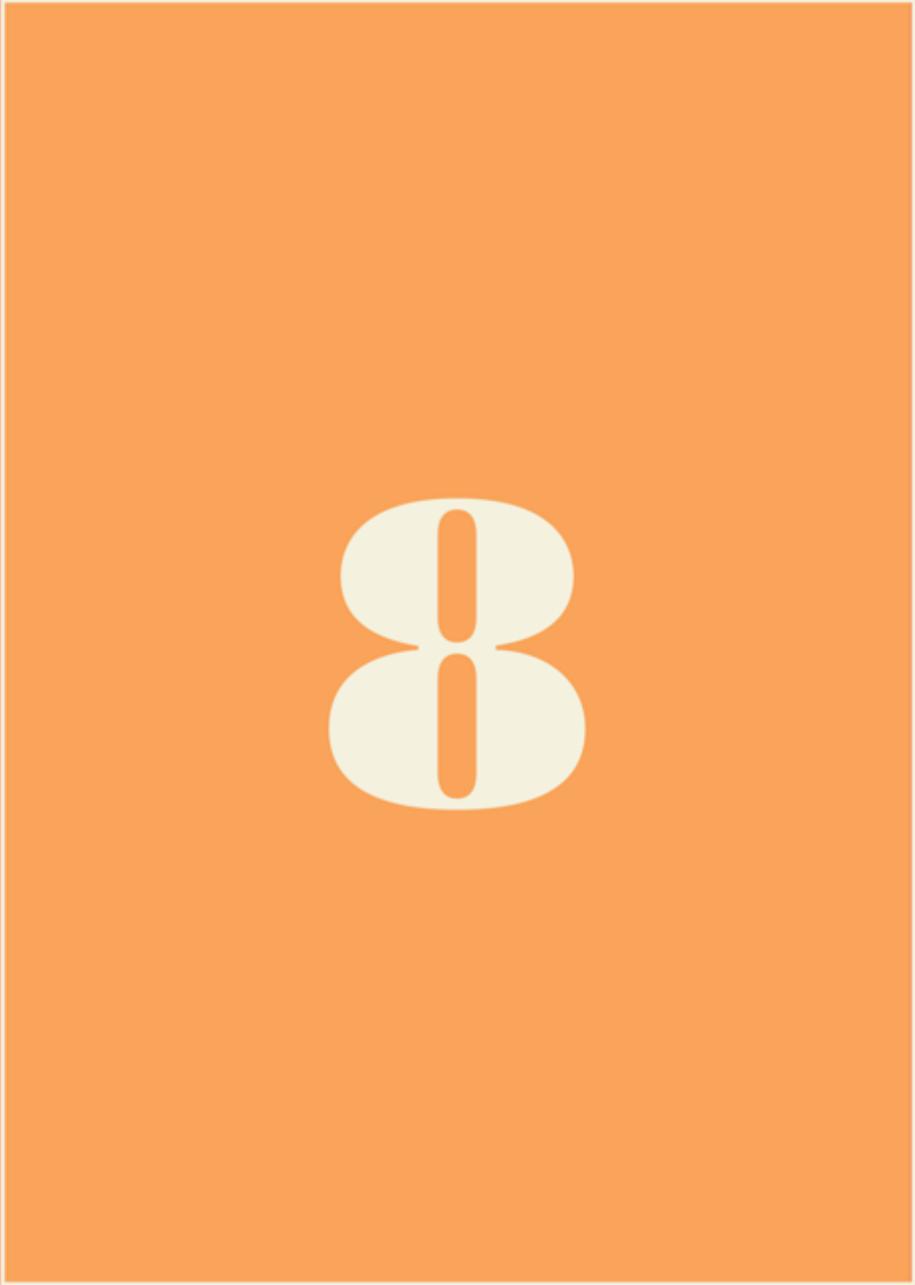
**Как клиент, вы обладаете определенными правами**

За исключением спортивных стадионов, в любых других местах бутылку вам должны приносить закрытой — даже если потом ее унесут, чтобы открыть. И хотя многие сомелье любят открывать бутылки за сервировочным столиком, вы имеете полное право убедиться, что вам принесли непочатую бутылку (из запасника, естественно), а не ту, которая стояла у них открытой.

Вам обязаны дать возможность попробовать предлагаемое вино — и я советую вам всегда ею пользоваться. Если его порекомендовал сотрудник, но оно вам не нравится, именно в этот момент вы можете от него отказаться. Будет лучше, если вы попросите подобрать вам другое вино, а не станете требовать замены, однако большинство хороших ресторанов в наше время сами без проблем забирают не понравившееся клиентам вино — но только если они сообщили об этом сразу, а не после того, как выпили полбутылки. Иногда бывает, что сомелье подают куда более неприятную бутылку вина тем клиентам, которые отказались от предыдущей. Это хамство, но, к счастью, такое случается относительно редко.

Если хотите, можете понюхать пробку, хотя, возможно, ее запах вам ни о чем не скажет. Есть вероятность, что время от времени вам будут попадаться бутылки испортившегося вина. Определить это не так просто: даже мы с женой — оба специалисты по винам — нередко спорим о том, нормальное нам вино подали в ресторане или нет. Если вкус вызывает у вас сомнения, попросите сомелье попробовать вино — хотя, если он настоящий профессионал, он должен был сделать это еще до того, как подать его вам. (Если вино разливал официант, попросите его позвать сомелье или менеджера, чтобы кто-то из них его попробовал.) Если с вином и правда что-то не так, его, как правило, можно отослать обратно — впрочем, стоит прислушаться к сомелье: хороший специалист может с уверенностью сказать, в порядке вино или нет. Но никогда не отказывайтесь от вина, если уже начали его пить, — из этого правила есть только одно исключение: порой случается, что неестественный привкус вина проявляется только через несколько минут. Если вам вдруг показалось, что вкус вина резко ухудшился, вежливо сообщите о проблеме официанту. Хороший официант позовет компетентного сотрудника, чтобы тот с ней разобрался.





8

# НА ДОМАШ- НЕЙ ВЕЧЕ- РИНКЕ

Правило №81

**Не будьте гостем, который приносит самое дешевое вино. Но и выворачивать карманы тоже необязательно**

Если вас пригласили в гости и вы хотите купить вино, сколько оно должно стоить?  
Ориентир такой: цена основного блюда в ресторане, который вы и хозяева вечеринки могли

бы посетить. И помните, что дорогое не всегда значит интересное. Порой идеальным подношением может стать изумительное, уникальное вино за \$12.

Главное — принести нечто такое, что продемонстрирует тщательность вашего выбора и ваше желание угодить вкусу хозяев. Забота и внимание всегда перевешивают фактическую стоимость подарка.

Правило №82

### **Не ждите, что вашу бутылку непременно откроют**

Со стороны хозяина будет вежливо открыть и подать все вина, которые принесут гости. Однако, будучи гостем, вы не можете быть на 100% уверены, что хозяин именно так и поступит. Если вы специально подбирали вино для этого вечера, мой вам совет: откройте бутылку заранее и скажите, что вино надо было декантировать, — вполне возможно, это и правда будет излишним, в том числе и для белого вина. А если вы боитесь, что друг может не понять намека, стоит еще до визита сказать: «Я думаю принести одно вино, которое хорошо подойдет к ужину. Но хочу заранее уточнить, стоит его брать или нет, вдруг ты уже сам выбрал, что мы будем пить».

Правило №83

### **Купите чуть-чуть больше вина, чем планируете подавать**

Если хозяин вечеринки вы, то рассчитывать количество вина надо по числу друзей — и учитывать притом, что за вечеринку вы собираетесь устраивать. Как правило, отталкиваться надо от того, что каждый гость выпьет по меньшей мере два бокала. В одной бутылке чуть больше четырех бокалов — да, в правиле №71 я сказал, что пять, но на домашних вечеринках обычно наливают больше, чем в ресторанах.

В общем, правило такое: одна бутылка на двоих гостей. А сверх добавьте еще одну запасную бутылку на случай, если вдруг покажется мало: следовательно, четыре гостя = три бутылки, восемь гостей = пять бутылок и т.д.

Правило №84

### **Для вечеринки нужны винные бокалы**

Даже толпа из дюжины или более гостей — это не повод использовать пластиковые стаканы. Если вы часто устраиваете вечеринки, обзаведитесь дешевыми бокалами на ножке, которые можно ставить в посудомойку, и держите их для подобных случаев. Если боитесь, что ножки могут отколоться, купите дешевый набор бокалов без ножек. А если мероприятие более неформальное, всегда можно застись для него пластиковыми подобиями винных бокалов. Но просто пластиковые стаканы — это только для пива.



Правило №85

### **Предлагайте гостям несколько вин на выбор**

За исключением званого ужина, на всех остальных мероприятиях нужно выставлять — или хотя бы держать наготове на всякий случай — красное, белое, розовое и игристое вина, чтобы у ваших гостей был выбор. В зависимости от блюд и погоды самой большой популярностью будет, возможно, пользоваться какой-то один стиль вина: если основную трапезу у вас будет предвосхищать фуршет (или если вы устраиваете коктейльную вечеринку), добавьте пару бутылок игристого вина сверх.

И, наконец, само собой разумеется...

Правило №86

### **Покупайте только те вина, которые хотели бы выпить сами**

Неплохой повод купить вина про запас. В худшем случае будете допивать то, что останется после вечеринки.

Правило №87

### **Всегда будьте готовы к неожиданной вечеринке**

Всегда держите несколько бутылок на всякий пожарный — лучше всего одну белого (что-нибудь универсальное, вроде шардоне или вердиккио без дуба), одну красного (что-нибудь относительно легкое, вроде пино нуара или хорошего божоле) и одну игристого. Если у вас нет для них места, положите в холодильник хотя бы одну бутылку с пузырьками.

Правило №88

### **Купите маленькую бутылочку вермута — можно даже пару**

Лучше всего одну сухого белого и одну сладкого красного (и, если захотите, еще одну «блан» или «бьянко»). Они годятся как для аперитива, так и для коктейлей. Открытые бутылки убирайте в холодильник — и покупайте бутылочки половинного размера, потому что, в идеале, употребить все остатки нужно максимум за неделю (сказал человек, который держит их в холодильнике чуть ли не месяцами). Между прочим, это же касается и сухого хереса.

Правило №89

## **Не храните бутылку хорошего вина дольше, чем до первого подходящего случая**

Одно из главных заблуждений о вине — это то, что со временем оно становится лучше. Конечно, есть вина — и немало, — которые мы пьем слишком молодыми, и в случае с самыми отборными винами терпение и правда может быть вознаграждено. Но даже первоклассные вина в наши дни можно с уверенностью пить на заре их юности.

Я не отговариваю вас коллекционировать и выдерживать вина, если это ваше хобби. Но очень многие из нас — и я в том числе — хранят вино дольше, чем нужно, потому что либо все ждут идеального момента, либо просто забывают о нем. (Последнее может закончиться приятной неожиданностью, если как-нибудь вы вдруг найдете бутылку, которую не нарочно выдерживали годами, и обнаружите, что вино в ней по-прежнему прекрасно.)

Но нет ничего лучше, чем открыть бутылку замечательного вина в хорошей компании и порадоваться тому, что припасли ее для такого случая, даже если вы на этот случай вовсе не рассчитывали. Поэтому не зажимайте вино, которое откладывали «до лучших времен». Открывайте его и пейте, а потом покупайте новое — ведь в мире столько всего интересного.



## Благодарности

Написать эту скромную книжку оказалось гораздо труднее, чем я ожидал, и я бы никогда не осилил эту задачу без помощи многих замечательных людей. В первую очередь я хочу поблагодарить свою жену Валери — за ее любовь, поддержку и советы, которые она давала

мне на протяжении всей этой работы. Ты знаешь о вине гораздо больше, чем я, и всегда напоминаешь мне, что знание — это лишь полдела. Если ты не можешь поделиться этим знанием, оно бессмысленно.

Также я благодарен:

Моему другу и литературному агенту Кэтрин Коулс за ее помощь и бесконечное терпение, с которым она добивалась того, чтобы эта книга — по совершенно новой для нее теме — увидела свет.

Аарону Венеру из Crown и Ten Speed Press, который с самого начала поддержал мою идею сделать необычный проект и очень помог проработать концепцию и облачить ее в нужную форму.

Всему коллективу Crown и Ten Speed Press, который сумел воплотить в жизнь столь непростой проект в столь опрометчивые сроки — в особенности моему редактору Эмили Тимберлейк, которая была мне чудесным другом и соратником и помогла собрать книгу воедино; Лиззи Аллен, нашему замечательному дизайнеру, которая придумала привлекательную, но не пошлую визуальную концепцию; Джин Бломкуист и Долорес Йорк, литературному редактору и корректору; Дэвиду Хоуку и Эллисон Рензулли за их энергичную работу по продвижению проекта, а также Эмме Кемпион, Серене Сигона, Ханне Рахилл и Уинди Доррестейн за их помощь и поддержку.

Марии Эргете, нашему иллюстратору, чьи работы всегда радуют глаз. Мария нашла как раз тот визуальный язык, который был необходим для выражения всех наших непростых идей. Без тебя книга не выглядела бы так здорово.

Моему другу и редактору Талии Баиоччи из PUNCH и всему коллективу PUNCH, всегда заставлявшему меня расти и давшему мне возможность опробовать идеи, которые легли в основу этой книги.

Моим независимым критикам: Эйми Хейбер, Стиву Маттиассону, Кэрол Мередит, Эрин Нибел, Теган Пассалакуа и Джульетт Поуп. Ваши профессиональные и любительские отзывы всегда были искренними и полезными. Вы помогли сделать эту книгу намного лучше.

Множеству виноделов, продавцов, сомелье и других специалистов, которых я долгие годы мучаю своими вопросами и которые помогли мне прорваться сквозь чашу мифов к истинным знаниям. Я безмерно благодарен вам за терпение и уделенное мне время.

И наконец, я хочу сказать большое спасибо своей маме. Ты всегда напоминала мне, что временами нужно притормаживать и давать другим возможность понять то, что нам самим кажется очевидным.

[1] Имеется в виду лягушонок Кермит из «Маппетов». Песня «The Rainbow Connection». — Прим. пер.

[2] Хотя шамбонг — нечто среднее между фужером для шампанского и пивного бонга — весьма неплох. — Прим. авт.

[3] Винами-единорогами называют редкие вина, которые практически невозможно достать. — Прим. ред.

[4] В английском есть удобный термин «flavour», обозначающий и запах, и вкус. В русском такого универсального слова нет, так что, чтобы не повторяться, мы старались выбрать наиболее подходящее в каждом конкретном случае слово. — Прим. ред.

[5] Рислинг и некоторые другие белые вина, такие как шенен блан, могут иметь несколько вариаций: сухое, сладкое и все, что между (полусухое; *demi-sec* по-французски или *halbtrocken* по-немецки). Все эти вариации могут оказаться весьма приятными на вкус — а степень сладости у хороших производителей будет указана на этикетке. Не бойтесь уточнять, сухое или сладкое то вино, которое вам приглянулось. — Здесь и далее, кроме особо оговоренных случаев, прим. авт.

[6] Оно совсем не такое, как современное шардоне из Нового Света. Сегодня многие из австралийских или даже калифорнийских шардоне более сухие и менее фруктовые.

[7] После первой бутылки вы, возможно, заметите, что шаги эти вам теперь даются куда легче (или, по крайней мере, вам будет так казаться).

[8] Для удобства читателей мы решили называть оксидацией сознательный процесс контакта вина с кислородом, а окислением — нежелательный. — Прим. ред.

[9] При «биологической» выдержке на поверхности созревающего вина создается защитная дрожжевая пленка (флор). Херес фино и некоторые вина из региона Юра изготавливаются таким способом.

[10] О том, что именно считать «петийян-натюрель», ведутся неутраченные споры, потому что некоторые современные вариации этого дедовского способа включают в себя дегоржаж и даже добавление дрожжей. Отдельные пуристы настаивают, что вино в стиле пет-нат подвергать дегоржажу категорически нельзя. Но это уже какое-то занудство.

[11] Часто ведутся споры и о том, какой тип дуба предпочтительнее: главным образом, выбор стоит между французским и американским. Первый, как правило, ассоциируется с изысканным вином высокого класса, а второй — с вином, обладающим более агрессивным вяжущим вкусом. Но, конечно, на деле все намного сложнее — особенно если учесть, что другие типы дуба (славонский, австрийский) тоже набирают популярность, а виноделы ищут способы, как сделать привкус дуба менее явственным.

[12] Они также входят в число вин, в изготовлении которых нередко участвует благородная плесень под названием ботритис — он подсушивает виноград и усиливает в нем и кислотность, и сахаристость.

[13] С давних пор некоторые вина, в особенности французские, подвергали шаптализации — т.е. добавляли в них сахар на этапе ферментации, чтобы увеличить содержание алкоголя. Одним из неожиданных последствий изменения климата стало то, что сегодня производители вин делают это значительно реже, потому что виноград теперь созревает лучше, чем в прошлом.

[14] Здесь и далее все цены в долларах приблизительно равны аналогичной сумме в рублях. — Прим. науч. ред.

[15] Это авторское деление, не имеющее отношения к фактическому генетическому родству сортов. — Прим. ред.

[16] Существует масса менее крупных семей, например в регионах Юра («саваньен», «труссо», «пульсар») и Порту («турига насионал», «тинта рориш» [он же «темпраниль»]). Как можно заметить, семейные отношения вин немногим проще человеческих.

[17] В России есть несколько классических названий, которые часто можно найти на бутылке, — это Simple, «Лудинг» (L-wine), а также «Неско» (Joia), «Марин Экспресс», «Каудаль». Из нового поколения — Grape, Wine&Only, Winehall, а импортер натуральных вин — Tre Vicchieri (RAW). — Прим. науч. ред.

[18] Отсылка к ее песне «Genie in the Bottle». — Прим. пер.

[19] В России, как правило, цена за бокал — это одна пятая стоимости бутылки, так как вино в большинстве ресторанов и баров сервируется по 150 мл (однако есть практика сервировать по 125 мл, и, соответственно, стоимость бокала составляет одну шестую бутылки). — Прим. науч. ред.

[20] В нашей стране не практикуется подача вин по полбокала. — Прим. науч. ред.

## THE NEW WINE RULES

A genuinely helpful guide to everything you need to know

By Jon Bonn 

Illustrations by Maria Hergueta

Переводчик Ксения Артамонова  
 Научный редактор Надежда Косенко  
 Редактор Ирина Гусинская  
 Главный редактор С. Турко

Руководитель проекта *Л. Разживайкина*  
Корректоры *Е. Аксёнова, М. Смирнова*  
Компьютерная верстка *А. Абрамов*  
Иллюстратор *Мария Эргета*

Copyright © 2017 by Jon Bonné

Illustrations copyright © 2017 by María Hergueta

© Издание на русском языке, перевод, оформление. ООО «Альпина Паблишер», 2018

© Электронное издание. ООО «Альпина Диджитал», 2018

**Бонне Дж.**

Вино по правилам и без: Исчерпывающее руководство для любителей вина / Джон Бонне;  
Пер. с англ. — М.: Альпина Паблишер, 2018.

ISBN 978-5-9614-1512-4