

ОФЕЛИ
НЭМАН

18+

ВИНО

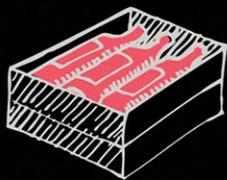
Иллюстрированный курс



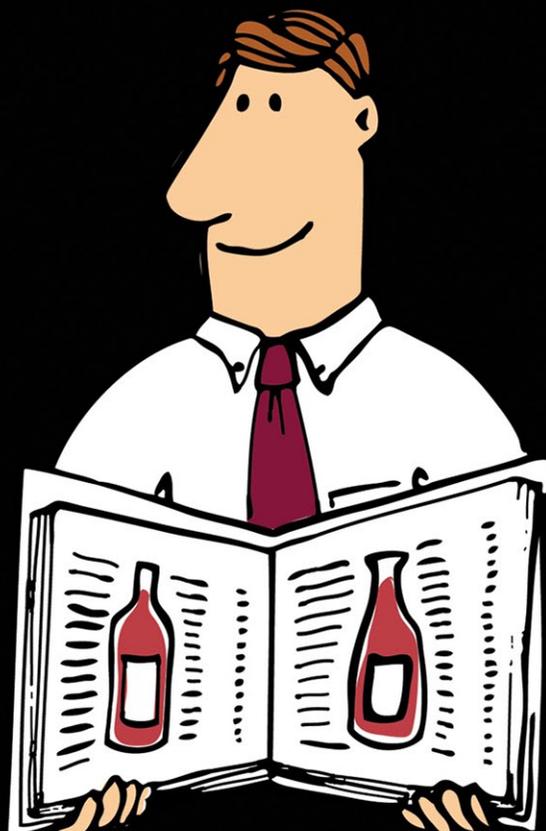
КАК НАЙТИ ВИНО
СВОЕЙ МЕЧТЫ



СОРТА
ВИНОГРАДА



КАК СОБРАТЬ ПЕРВУЮ
ВИННУЮ КОЛЛЕКЦИЮ



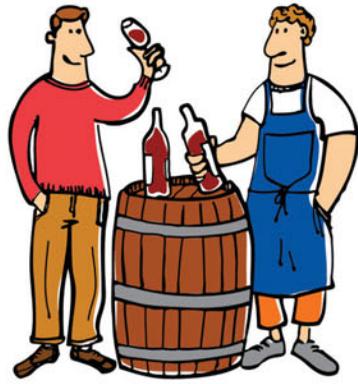
ВИННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ
ШАГ ЗА ШАГОМ



КАК РАСШИФРОВАТЬ
ЭТИКЕТКУ



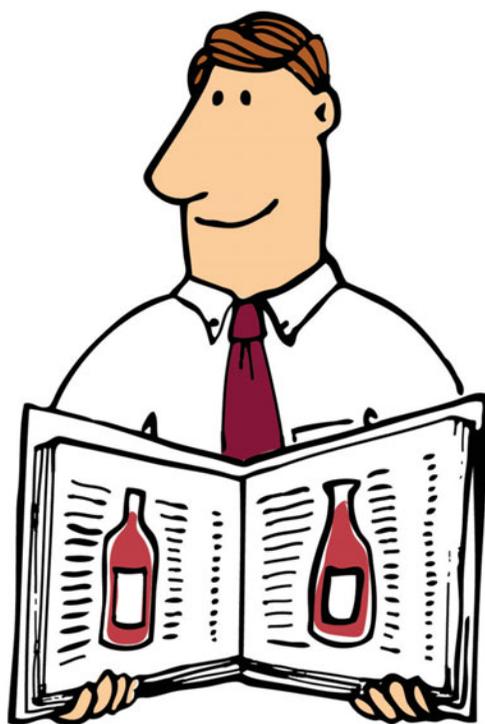
ОБЗОР
ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ
РЕГИОНОВ



ОФЕЛИ НЭМАН

ВИНО

*Иллюстрированный
курс*



Иллюстрации
Варутсикуса Янниса



Москва
2015

Благодарности

От автора

Спасибо Пьеру Гиги и моему дорогому папе за внимательную вычитку и доброжелательные замечания.

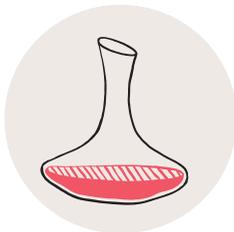
От иллюстратора

От души благодарю:

- свою будущую жену Анн-Лор Оссель за ее поддержку и помощь в осуществлении этого чудесного проекта!
- автора, Офели Нэман, которая не только расширила мои знания о вине, но и сделала это с юмором и искренностью;
- Фанни Делаэ за ее профессионализм и, разумеется, Эммануэля Ле Валлуа!

СПАСИБО!

♦ СОДЕРЖАНИЕ ♦



6 Жаклин готовится к вечеринке

- 8 Перед праздником
- 20 Во время праздника
- 29 После праздника



34 Жюль учится дегустировать вина

- 36 Цвет вина
- 42 Винные ароматы
- 52 Вкус вина
- 66 Найти вино своей мечты



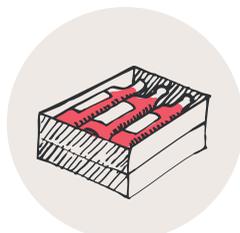
72 Жак участвует в сборе винограда

- 74 Виноград: от ягод до сортов
- 76 Сорта белого винограда
- 86 Сорта красного винограда
- 96 Жизненный цикл виноградного куста
- 106 Процесс сбора урожая
- 110 Технология производства вина



128 Николь едет на виноградники

- 130 Терруар
- 134 Вина Франции
- 154 Вина Европы
- 164 Вина мира



174 Пьер покупает вино

- 176 В ресторане
- 181 Как «расшифровать» этикетку
- 187 Покупка вина
- 195 Создание собственного винного погреба

ЖАКЛИН

ГОТОВИТСЯ К ВЕЧЕРИНКЕ



Перед праздником • Во время праздника
После праздника

♦ ПЕРЕД ПРАЗДНИКОМ ♦

Какие бокалы?

Здесь представлены бокалы, чаще всего встречающиеся за ужином.



1. Стакан. Предназначен для воды. Разливайте вино в стаканы только в том случае, если вам совсем не важны качества напитка: ведь вы практически ничего не почувствуете. Стало быть, стакан подходит только для плохого вина.



2. Плоский кубок для шампанского (креманка). Красиво, но пользы мало – вино быстро теряет игристость и аромат. Форма этого бокала изначально символизировала левую грудь маркизы де Помпадур, с которой, по легенде, и был снят слепок для изготовления первого кубка.



3. Бокал флюте («флейта») для шампанского. Идеален для подачи игристых вин. Может выручить и в случае с белыми живыми (умеренной кислотности) и легкими винами или аперитивами (такими как кир, портвейн, мадера, коктейли...).



4. Дегустационный бокал. Удобен, но недостаточно объемен, так как предназначен в первую очередь для дегустационных комиссий. Часто встречается в парижских бистро, поскольку дешев и универсален – подходит для любых вин, хоть и не блещет изяществом.



5. Бокал для бургундского. «Пузатый» бокал, сужающийся кверху. Идеален для вина из Бургундии и вообще для молодых красных и белых вин. Ароматы в нем концентрируются именно так, как нужно: чтобы направить их в нос во всей полноте.



6. Бокал для великих бургундских вин. Для поклонников дорогих и выдающихся вин из Бургундии. Концентрирует ароматы, а затем рассеивает их в районе горлышка, раскрывая весь букет.



7. Бокал для бордо. Бокал «тюльпан» на очень высокой ножке, подходящий для всех вин, кроме хрупких белых. Горлышко лишь немного уже чаши и в отличие от бокала для бургундского достаточно открыто для того, чтобы выплеснуть вино на всю поверхность языка. Идеален для мощных вин.



8. Многофункциональный бокал. Той же формы, что и бокал для бордо, но чуть меньше. Предназначен для легких и мощных белых вин, молодых и зрелых красных. Подходит и для шампанских с мощным вкусом. Короче, годится для всех вин, хотя и не предназначен для каких-то конкретных.



9. Декорированный бокал из цветного стекла, вычурный и китчевый. Совершенно не подходит для подачи вина. Скрывает цвет и попусту растрачивает ароматы. Используйте такой бокал лучше как мини-вазу или подсвечник (конечно, если вы не привязаны к нему эмоционально).

Зачем бокалу ножка?

Ножка позволяет

Сохранять температуру вина – держать бокал в руке, не согревая его содержимое. Теплые пальцы действуют на вино как грелка, повышая его температуру.

Освобождать ароматы – шарообразный бокал на ножке дает возможность ароматам свободно порезвиться, перед тем как сконцентрироваться, чтобы усладить наши обонятельные рецепторы; позволяет лучше почувствовать букет напитка.

Наоборот, из широкого стакана ароматы улетучиваются. Паф – и они испарились. Досадно, особенно если вы налили в него хорошее вино. Это просто грабеж!



Если из всех видов бокалов нужно выбрать только один Остановитесь на бокале для бордо или большом многофункциональном бокале – они выручат во всех случаях и подойдут для всех вин. Однако избегайте слишком маленьких бокалов, которые помешают мощным красным винам раскрыться, а также слишком просторных, разрушающих букет хрупких белых вин.

Существует множество бокалов других форм. Оригинальные бокалы разрабатывают для того, чтобы подчеркнуть какие-то характеристики вина. Например, концепция серии Open Up фирмы Chef & Sommelier заключается в том, чтобы благодаря угловатой чаше вино лучше раскрывалось, выделяя максимум ароматов. Выбор зависит от вашего вкуса: предпочитаете ли вы очень ароматные вина или деликатные.

Стекло или хрусталь?

Почему хрусталь называют чистейшим из чистейших?

Потому что этот материал позволяет делать бокалы настолько тонкие, что их стенки будут ненамного толще листа бумаги. В отличие от грубых бокалов из толстого стекла хрустальные бокалы дарят ощущение легкости и элегантности во время питья, их кромка практически не чувствуется ртом, благодаря чему вино выгодно проявляет себя во всей полноте. Еще одно преимущество: в хрустальном бокале напиток остается свежим дольше, чем в стеклянном, так как хрусталь обладает более низкой теплопроводностью.

Кроме того, он более «шероховат», поэтому вино сильнее «цепляется» за стенки, когда вы вращаете его в бокале, чтобы высвободить больше ароматов. Тем не менее мы не советуем приобретать такие бокалы неловким поклонникам вина: хрусталь стоит дорого. Если вы бокалы покупаете чаще, чем бутылки, забудьте про хрусталь. Есть новые материалы, которые обладают теми же качествами, что и эта дорогая разновидность стекла, но в то же время более прочные.

ШТОПОРЫ

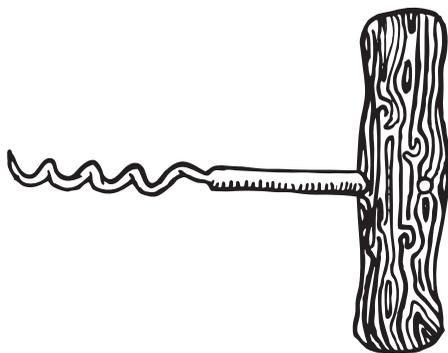
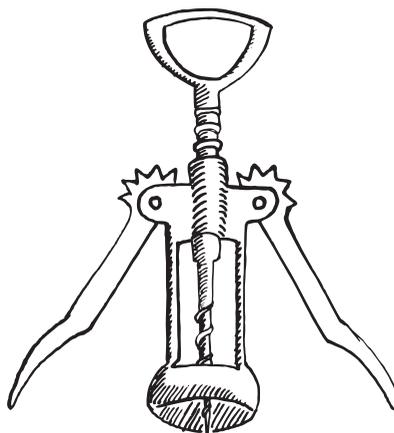
Какой штопор использовать? Ответ на этот вопрос зависит от ваших вкусов, терпения, бюджета и способностей. И ваши мускулы здесь совсем ни при чем.

Принцип устройства штопора прост: один винт и одна рукоятка. Чтобы не раскрошить пробку, необходимо соблюдать главное правило: выбирать модель, оснащенную острым винтом, а не округлым.

Внимание: если винт слишком короткий, есть риск сломать пробку.

Штопор-бабочка с двумя рычагами

В использовании прост: ввинтить и нажать на ручки. Не очень дорог, но и недолговечен при частом применении, однако позволяет грамотно распределять силы. Единственное неудобство – сверло часто проходит пробку насквозь, что ведет к попаданию пробочных крошек в вино. В этой группе предпочтение следует отдавать штопорам с двойной спиралью: их рукоятка вращается всегда в одном и том же направлении, так как ею управляет основание штопора.

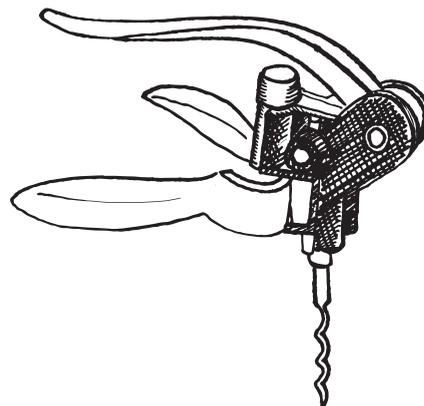


Работа бицепсами

У этого классического Т-образного штопора нет рычагов, только деревянная ручка для крепкого захвата. Если вы потянете ручку недостаточно сильно, то не сможете угоститься вином, а если слишком сильно – рискуете сломать пробку. В общем, в первую очередь это приспособление нужно, чтобы измерить силу ваших бицепсов.

Штопор раббит (rabbit)

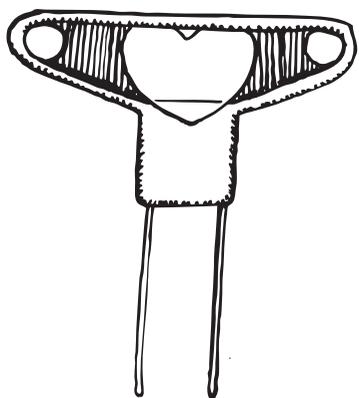
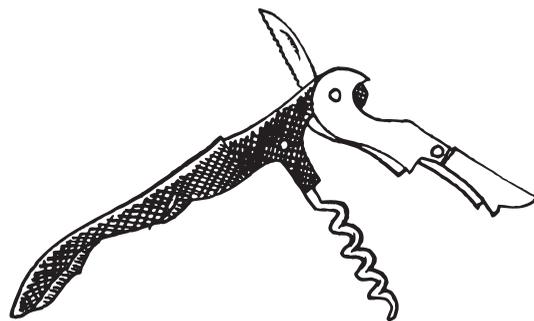
Самый быстрый в своей категории, незаменим, если нужно открыть двадцать бутылок «одним махом» к девяностолетию дедушки без риска вывихнуть запястье. Обратная сторона медали: громоздок, дорог, не позволяет точно «прицелиться».



Штопор «нож сомелье»

Это также «открывашка» для бутылок, поскольку он оснащен ключом для их откупоривания. Используется официантами. Это мой любимый штопор, поскольку он позволяет «атаковать» пробку более или менее деликатно в зависимости от ее состояния. Легко помещается в карман (или рюкзак) и спасет в любой ситуации. Внимание: выбирайте прочный штопор с двумя уровнями опоры на горлышко бутылки. Это уменьшает силу тяги и предотвращает изгиб пробки.

4



Штопор шпеньковый, или «цыганский»

Это малоизвестное секретное оружие любителей старых бутылок. Его особенностью является отсутствие винта, так что этот штопор не просверливает пробку. Для работы с ним требуется больше техничности, потому что необходимо втиснуть шпеньки между стенками горлышка и боками пробки и мягко вытянуть последнюю, вращая при этом штопор. При неправильном использовании шпенькового штопора можно еще глубже загнать пробку в бутылку, однако это настоящая палочка-выручалочка для того, кому предстоит открыть бутылку очень старого вина, при откупоривании которой может сломаться пробка.

5

О! Я сломал пробку!

Без паники. Перед вами два решения: если у вас под рукой оказался штопор сомелье, винтите его под углом, в противном случае отверстие может увеличиться и разрушить пробку, прижмите оставшуюся часть пробки к стенке горлышка и тяните ее вверх.

Если штопора сомелье рядом нет, продавите пробку внутрь бутылки (осторожно, берегитесь брызг) и незамедлительно перелейте содержимое в графин, чтобы предотвратить порчу вина из-за попадания в него пробки.

Решение 1



Решение 2



КАК ОТКРЫТЬ БУТЫЛКУ БЕЗ ПОМОЩИ ШТОПОРА

*Как обидно, вы предусмотрели все... за исключением штопора.
Ниже предложены несколько вариантов его замены.*



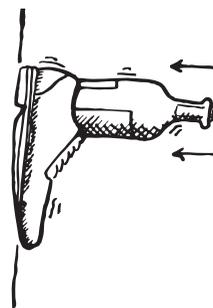
— 1 —

Вдавите пробку в бутылку: прибегнуть к этому способу можно только в том случае, если у вас есть возможность незамедлительно перелить содержимое бутылки в графин, чтобы не дать пробке испортить вино. Рисканный метод: достаточно всего трех минут взаимодействия вина с пробкой, чтобы вкус содержимого бутылки ухудшился.



— 2 —

Используйте импровизированный штопор. Этот способ подойдет находчивым смельчакам и мастерам на все руки, популярность отчаянному исполнителю такого трюка на вечеринке гарантирована. Идея заключается в том, чтобы втиснуть какой-либо предмет в пробку и найти, чем его вытащить. Например, можно обойтись шурупом и пассатижами. Метод испробован и одобрен автором этой книги, которая во время вечеринки использовала выкрученный из микроволновки шуруп и ножницы. Итог: четыре открытые бутылки и множество довольных друзей.



— 3 —

Вытолкните пробку под воздействием давления. Вам понадобятся: стена или дерево, ботинок с небольшим квадратным каблучком. Снимите укрупный колпачок с бутылки. Поставьте бутылку в ботинок перпендикулярно подошве, затем крепко ударьте каблучком ботинка по стене, придерживая бутылку рукой. Ударная волна пройдет от каблучка до горлышка и подтолкнет пробку к «выходу». Семь-восемь ударов – и пробка снаружи. Осторожно, иногда под давлением вино может вылиться через край бутылки после откупоривания. Оберните руки полотенцем на случай, если бутылка разобьется. Однако, даже не принимая во внимание эту опасность, я бы не рекомендовала этот способ, так как приходится встряхивать бутылку, а это может нанести вред качеству вина. В то же время это практичный метод для пикников на природе.

Вы везунчик или просто предусмотрительны: купили вино в бутылке с откручивающейся крышкой. Штопор в этом случае не нужен.

— 4 —



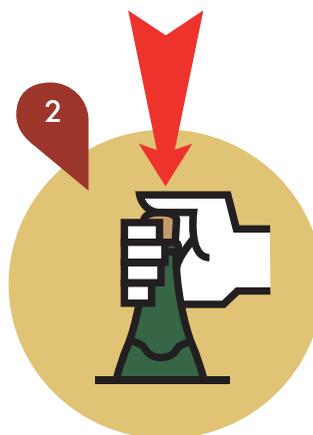
КАК ОТКРЫТЬ БУТЫЛКУ ШАМПАНСКОГО

Риск подбить кому-нибудь глаз или разбить бабушкину вазу при открытии бутылки шампанского есть, если вам не хватает практики. Однако несколько простых приемов позволят легко укротить ревущий наружу шипучий напиток.



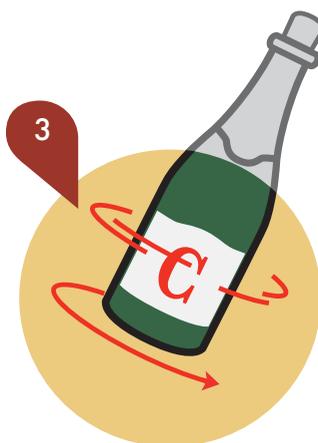
Правила

Перед тем как открыть бутылку, шампанское не встряхивают. Если вы только что вернулись с прогулки, на которой размахивали сумкой с шампанским, дайте ему «успокоиться», оставив минимум на полтора часа в прохладном месте.



Сняв с пробки проволочную уздечку (мюзле), сразу положите на вышеупомянутую большой палец и не оставляйте бутылку без присмотра.

Не нужно тянуть, вращайте! Крепко удерживая пробку ладонью, чтобы не позволить ей вылететь, медленно поворачивайте бутылку. Пробка начнет потихоньку высвобождаться, а вы продолжайте контролировать ее рукой, не давая бутылке выстрелить под давлением.



Всегда ставьте бокалы рядом с бутылкой. Если вы слишком быстро откроете бутылку шампанского и пена вот-вот перельется через край, то вы сможете тут же разлить напиток по бокалам, пока он не выплеснулся полностью мимо них.



Не убирайте руку! Придерживайте бутылку и пробку до тех пор, пока они полностью не разъединятся. Если вы точно следовали всем советам, то услышите сдержанный и элегантный хлопок.

КАКОЕ ВИНО ДЛЯ КАКОГО ВЕЧЕРА

Здесь нет строгих правил. Все зависит от вашего вкуса. Тем не менее выбор вина может зависеть от атмосферы вечера и как улучшить, так и ухудшить ее.

Удачная идея:

Для изысканной обстановки: бургундское красное, например из Кот-де-Нюи, или белое, например шабли.

Непринужденная атмосфера: белое бордо.

Атмосфера dolce vita: красное тосканское.

Чувственная атмосфера: белое из долины Луары, например шенен блан (Chenin Blanc).

Сексуальная атмосфера: красное из Кот-дю-Рон.

Чтобы полакомиться: белое ликерное вино.

Плохая идея:

Простое вино, которое окрашивает рот: красновато-сиреневые зубы и плохое впечатление гарантированы.

Вечеринка



Хорошая идея для белого вина:

Чтобы поразить по-настоящему: бургундское из Мерсо.

Чтобы почувствовать крылья за спиной: белое с Корсики.

Хорошая идея для красного вина:

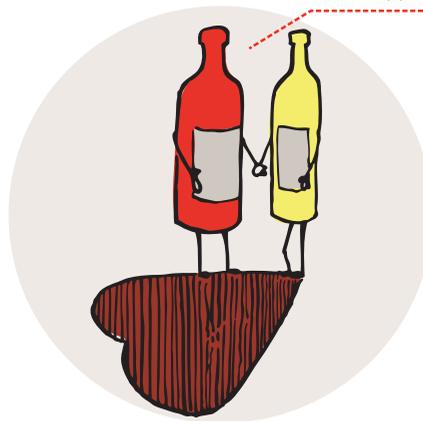
Фокус на «идеального зятя»: вино из Сент-Эмильона (Бордо).

Для крепких рукопожатий: вино из Бандоля (Прованс).

Для прагматиков: вино из Шенона или Бургя (долина Луары).

Аутентичность – прежде всего: вино из Моргона (Божоле).

Ужин для двоих



Хорошая идея:

Игристые: шампанское брют (не миллезимное, а классическое); креман (Cremant – лучшие игристые вина Франции, изготовленные традиционным методом за пределами Шампани) из Бургундии, Эльзаса, долины Луары... испанская кава.

Белое: шардоне Пэи д'Ок.

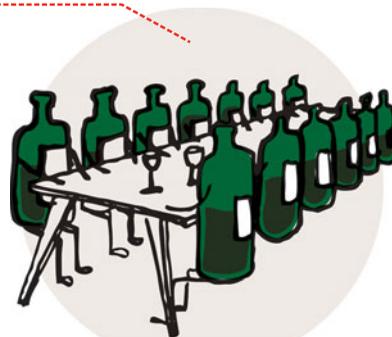
Красное: из Лангедока или чилийское (в букете фрукты, фрукты, еще раз фрукты, а также натуральная сладость).

Плохая идея:

Утонченное вино – в пластиковом стаканчике. Вы почти ничего не почувствуете!

Серьезный ужин

(семейный или деловой)



Опрокинуть стаканчик с друзьями



Прибавление в семействе: белое бургундское из Пюлиньи-Монраше.

«Я всегда буду рядом с тобой»: красное бургундское из Поммара.

«Ты выйдешь за меня?»: красное бургундское из Шамболь-Мюзиньи.

Друзья – это святое: красное из Кот-Роти (долина Роны).

Как быстро летит время (день рождения): красные бордоские из Пойяка, Сен-Жюльена или Шато Марго.

«Я сильнее этого»: бароло (Пьемонт, Италия).

Хорошая идея:

Мало кому известные: из Шато Жасньер (Турени), ликерное вино из Кадийака (Бордо) или вино из Пешармана (Бержерак).

Вино из забытого сорта белого винограда: Мозак Блан с юго-запада Франции, *красное:* из сорта Жюрансон Нуар оттуда же или из сорта Ньелуччо с Корсики.

Хорошее вино с плохой репутацией: мюскаде (Muscadet), выдержанное на осадке (долина Луары, покупать только в хорошем винном погребе), или ширубль (Chiroubles) из Божоле.

Чтобы охладиться в жару: розовое вино из Прованса.

Расслабиться с бокалом на диване: красное испанское риоха.

Плохая идея:

Бордо из супермаркета – покажется друзьям снобом и жадиной.

Ароматизированное вино: вам точно есть 18?

Нужно это отпраздновать: шампанское блан де блан (исключительно из сорта Шардоне).

Знаменательное событие

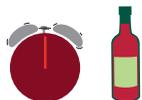


Что пить в одиночку?

Если вы в одиночестве, лучше закончить начатые бутылки, так вы не только освободите место на кухне, но и – главное – сможете оценить, как вино изменилось. Откупорив же бутылку хорошего вина, вы рискуете почувствовать себя еще более одиноким, так как удовольствие разделить будет не с кем.



КОГДА ОТКУПОРИВАТЬ БУТЫЛКУ



Прямо перед подачей:

Сухие белые, вина со вкусом фруктов, легкие красные, игристые и классическое шампанское. Чтобы «пробудить» эти вина, достаточно дать им «подышать» в бокале.



За час до подачи:

Почти все вина – и красные, и белые (кроме игристых) – только выигрывают, если их открыть за час до подачи к столу. Нужно просто вынуть пробку и оставить бутылку в прохладном месте.



За три часа до подачи:

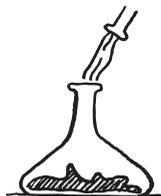
Красные вина, молодые и интенсивные, из Франции, Чили и Аргентины, так же как и некоторые вина с древесными нотками из Италии, Испании, Португалии. Самые мощные вина (особенно если они очень молоды) можно открыть за шесть часов до ужина и за три часа до распития перелить в графин.

Зачем вину «дышать»?

Кислород – верный спутник вина, а также его худший враг. Во время контакта с ним вино раскрывается, развивается и... состаривается. Проще говоря, кислород в случае с вином является ускорителем времени.

Вино и воздух

Вино дышит: в бутылке небольшой пузырек воздуха, отделяющий вино от пробки, поддерживает его контакт с кислородом. В бокале вино соприкасается с воздухом: его ароматы раскрываются, танины мягко перекачиваются. Этого достаточно для легких вин.



Старые вина и воздух

Зрелому вину, букет и танины которого имели достаточное время, чтобы усовершенствоваться, не нужно «проветривание». Наоборот, при насыщении вина кислородом воздуха его хрупкие ароматы могут улечься.

Вино и графин/декантер

Иногда, для того чтобы проснуться и отдать все свои ароматы, вину требуется более полная аэрация, и тут на помощь приходит простой графин или декантер, предназначенный для отстаивания и аэрации вина. Вино становится более интенсивным и объемным, нежным во рту. Белые тихие и игристые вина тоже можно «проветривать»! Белые вина более чувствительны к кислороду, нежели красные. Но мощные и плотные напитки, созревшие в дубовых бочках (такие, как выдающиеся белые вина Калифорнии, Бургундии, долины Роны или некоторые исключительные шампанские), выигрывают от нахождения в графине в течение небольшого промежутка времени.

ОТСТАИВАНИЕ ИЛИ ДЕКАНТИРОВАНИЕ?

Смысл переливания вина из бутылки в графин/декантер – дать вину подышать, в то время как отстаивание позволяет отделить образовавшийся в бутылке осадок. Молодое вино декантируют, зрелое – отстаивают. В обоих случаях содержимое бутылки переливают в декантер.

Переливание (декантирование) молодого вина

Зачем?

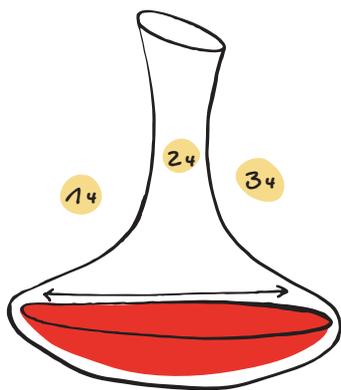
Чтобы пробудить его ароматы. Этот метод также позволяет избавиться от резких танинов, от возможных посторонних запахов, свойственных молодым винам.

Как?

За один-три часа до подачи к столу в зависимости от мощности напитка вино из бутылки переливают в графин/декантер. Переливая, можно поднимать бутылку достаточно высоко, как часто поступают официанты, разливая мятный чай, чтобы как можно больше аэрировать вино. Можно даже устроить вину «разминку» и взболтать его в графине/декантере.

Какой декантер?

Используйте декантер с широкой, достаточно плоской чашей, чтобы обеспечить более широкую зону контакта воздуха с вином.



Отстаивание зрелого вина

Зачем?

Отстаивание не является обязательной процедурой, но уж если проводится, то требует большой аккуратности. С годами танины и красящие пигменты выпадают в осадок и скапливаются на дне бутылки. Благодаря отстаиванию осадок не попадет в бокалы гостей.

Как?

Для начала необходимо дождаться, когда осадок опустится на дно бутылки, для этого за несколько часов до ужина ее необходимо поставить в вертикальное положение. Затем следует очень осторожно перелить вино в графин, делать это лучше в хорошо освещенном помещении. Как только темные частицы появятся возле горлышка, остановите процесс. Теперь можно сервировать вино. Переливание следует произвести за несколько минут до подачи к столу, поскольку контакт с кислородом может быстро ухудшить качество вина.

Какой графин?

Выбирайте графин с небольшой чашей и узким горлышком, чтобы максимально ограничить контакт напитка с воздухом.



ПРИ КАКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАВАТЬ

Температура подаваемого вина важна: она влияет не только на восприятие букета, но и на вкусовые ощущения. Проведите эксперимент: попробуйте вино температурой 8 и 18 °С – вам покажется, что это два разных напитка. Вино, поданное при несоответствующей ему температуре, может восприниматься попросту как противное, так что будьте осмотрительны!

Тепло

Выносит на первый план некоторые ароматы, ощущение тягучести и спиртуозности (крепости) вина. Вино, поданное слишком теплым, покажется тошнотворным, тяжелым и вязким.

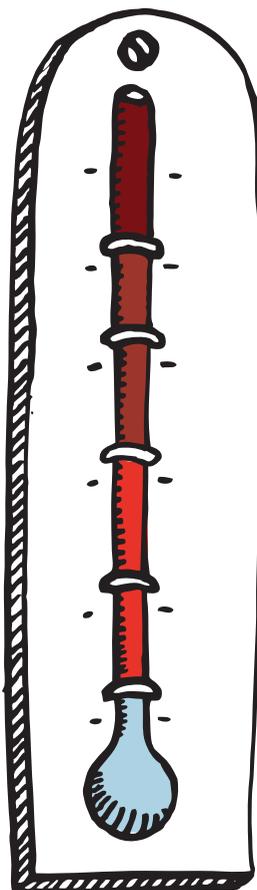


Почему нельзя сервировать все вина при одинаковой температуре? Потому что они отличаются друг от друга характером. Подавая сухое белое вино со сдержанными ароматами, необходимо подчеркнуть его приятную кислинку и свежесть. Такое вино подают прохладным, даже холодным. Интенсивному красному вину с привкусом специй требуется смягчить танины и сделать акцент на его округлости, соответственно, его подают почти при комнатной температуре.



Холод

Маскирует ароматы, акцентирует внимание на восприятии кислотности и танинов. Вино, поданное слишком холодным, покажется суровым, жестким и неароматным.



20 °С: никакие вина

16–18 °С: интенсивные красные

14–16 °С: шелковистые и фрукто-
вистые красные вина

11–13 °С: интенсивные белые, вы-
дающиеся игристые вина, легкие
красные

8–11 °С: ликерные и крепленые
вина, розовые, белые с фруктовы-
ми привкусами

6–8 °С: игристые вина, шампан-
ское, пикантные и сухие белые



Лучше слишком холодное, чем слишком теплое

Лучше подать к столу вино более низкой температу-
ры и оставить его согреваться в бокале (температура
вина может за пятнадцать минут после разлива под-
няться на 4 °С), чем слишком теплое.



Глоссарий

Выражение «шамбрирование вина» озна-
чает доведение его до комнатной температуры.
Однако учтите, что этот термин попал в обиход
во времена, когда температура в комнатах дости-
гала всего... 17 °С!

Как очень быстро охладить вино

Бутылка вина должна находиться в прохладном, практически холодном помещении. Вино необходимо хранить при температуре не выше 18 °С, в идеале – при 15 °С. А что делать, если все совсем не так?

3

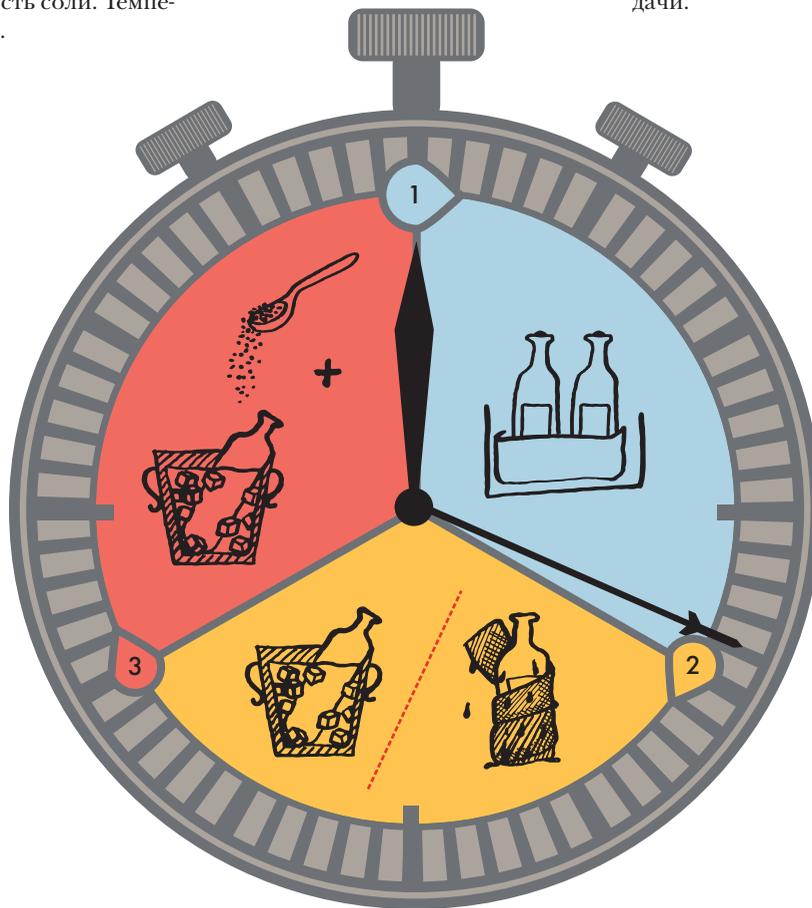
3. В вашем распоряжении меньше часа

Воспользуйтесь экспресс-методом: наполните ведро наполовину льдом, наполовину холодной водой. Добавьте горсть соли. Температура понизится.

1

1. В вашем распоряжении два-три часа

Поместите бутылку в холодильник и отрегулируйте его температуру в зависимости от температуры подачи.



2

2. В вашем распоряжении всего час

Опустите бутылку в ведро с холодной водой, добавьте лед. Этот способ так же эффективен, как простое помещение бутылки в морозильную камеру. Еще один

метод: намочите полотенце в ледяной воде, оберните им бутылку и поставьте в холодильник. Это ускорит процесс охлаждения.

ВО ВРЕМЯ ПРАЗДНИКА

Вам подарили бутылку вина, что с ней делать?

Один из гостей принес вам бутылку вина. Что с ней делать? Для начала поблагодарите и «просканируйте» приглашенного: если вы чувствуете, что ему хочется попробовать принесенное вино, не настаивайте на обратном. Если вино не сочетается с блюдами, приготовленными на ужин, отставьте его в сторону и используйте тот напиток, который выбрали сами.

Если гость заявляет, что это «хорошее вино, которому еще нужно созреть», поставьте бутылку в надежное место и пообещайте дарителю вместе откупорить ее через несколько лет (и сделайте это).

Если намерения гостя неясны, поступайте в зависимости от того, подходит напиток для вечера или нет.

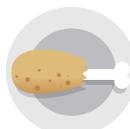
Неподходящее вино

Вино не соответствует стилю праздника (например, больше годится для вечеринки с пластиковыми стаканчиками). Отставьте его до более подходящего случая.

Вино не сочетается с едой (мощное красное вино – с рыбой или белое – с говяжьей отбивной). Придержите его до следующего раза и предусмотрите меню, адаптированное под это вино.



Подходящее вино



Шампанское или любое другое игристое

Если вино холодное, подаем его в качестве аперитива.

Если вино теплое, откладываем его для следующего раза.

Если одна из закусок хорошо сочетается с вином, охлаждаем его экспресс-методом.

Если вино сладкое, ставим его в прохладное место и подаем к десертам.

Белое сухое

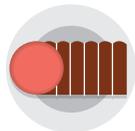
Быстро охлаждаем, если бутылка теплая, и подаем к закускам, но только не к салатным листьям с заправкой.

Подаем в качестве аккомпанемента к рыбе, белому мясу или пасте без помидоров.

Подаем к сырам.

Красное

Поставьте его в прохладное место (на подоконник или на полчаса в холодильник), подайте на ужин, если он состоит из красного мяса или блюда с красным соусом.



Подарить хорошее вино

Совет: если вам хочется преподнести хозяйке бутылку вина в качестве подарка по случаю приглашения, позвоните ей за день до события и узнайте характер меню, после чего выбирайте соответствующее вино!

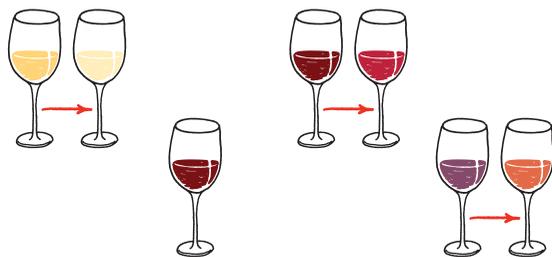


Белое ликерное

Отправляем в холодильник и подаем к десерту.

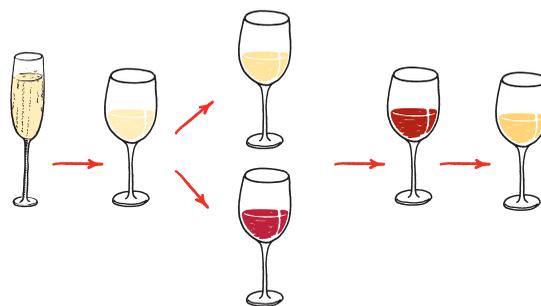
Смена вин: в каком порядке?

Порядок подачи напитков важен, нельзя, чтобы каждое следующее вино затмевало предыдущее! Это вполне выполнимо, только будьте осторожны: не шокируйте, не усыпляйте и не обманывайте вкусовые рецепторы гостей.



Примеры нескольких неудачных цепочек, оказывающих плохую услугу вторым винам в связке:

- сначала очень сладкое вино, следом за ним очень сухое;
- первое вино очень теплое или такое, с которого трудно начинать;
- сначала мощное вино, после которого следует деликатный или легкий напиток;
- молодое крепленое вино, после которого подается зрелое мягкое вино.



В классической последовательности надо переходить от свежих и легких вин к более сложным и мощным:

- сухое игристое;
- белое сухое;
- интенсивное белое или легкое красное;
- интенсивное красное;
- сладкое вино.



Если вина похожи

Начинайте с более старых вин и заканчивайте молодыми. Как правило, первые более изящны. Во время дегустаций часто пробуют вина в обратном порядке. Однако на таких мероприятиях не едят, а следовательно, на вкусовые рецепторы приходится меньшая нагрузка.

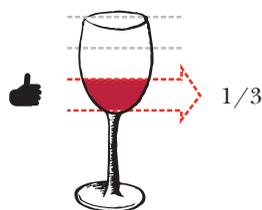
КАК ПОДАВАТЬ ВИНО



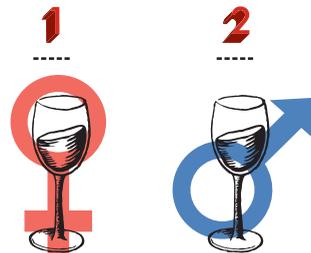
Никогда не заполняйте бокал более чем на треть. Дело вовсе не в контроле за количеством выпитого приглашенными (хотя...), а в «проветривании» вина, раскрытии его ароматов. Иначе говоря, это позволяет вашим гостям наслаждаться вином.



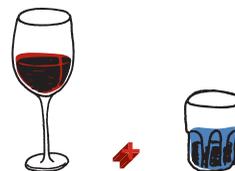
Открыв бутылку, перед тем как разлить вино по бокалам гостей, сначала плесните в свой. У этого этикета две цели: извлечь частицы пробки, которые могли попасть в бутылку при ее откупоривании, и, главное, – первым попробовать вино на случай изъятия. Разумеется, если вы уже проверили вино и перелили в графин, можете пропустить этот этап.



Не ждите, пока гости полностью опустошат бокалы, чтобы предложить еще вина. Однако если приглашенный отказывается – не настаивайте.



Как и при смене блюд, наливая вино, обслужите сначала женщин (начиная со старшей), а затем мужчин (в таком же порядке).



Постарайтесь поставить рядом с каждым винным бокалом стакан с водой (конечно, если у вас достаточно посуды).

Ни капли мимо!

Вино имеет обыкновение подтекать при разливании из бутылки в бокал: оно тонкой струйкой стекает из горлышка и катится вдоль всей бутылки, неизменно заканчивая свое путешествие на скатерти. Чтобы избавиться от надоевшей стирки, предлагаем три способа.



Предусмотрительно: положите на скатерть подставку под пивной бокал (бирдекель). Она может быть очень красивой: из нержавеющей стали или серебра. С тем же успехом можете заменить ее кофейным блюдцем. Тогда вас совершенно не будут беспокоить стекающие капли. Главное – не забывайте ставить бутылку на подставку.



С приспособлениями: существует множество устройств, способных впитывать или устранять пресловутую струйку. К примеру, кольцо, которое надевается на горлышко бутылки и впитывает капли, а также «уловитель капель».



Своими руками: потребуются мастерство и тренировка. Техника состоит в том, чтобы, налив вино в бокал, слегка повернуть запястье, поднимая горлышко бутылки. Это позволит капле вернуться обратно.

КАКИЕ ВИНА С КАКИМИ БЛЮДАМИ

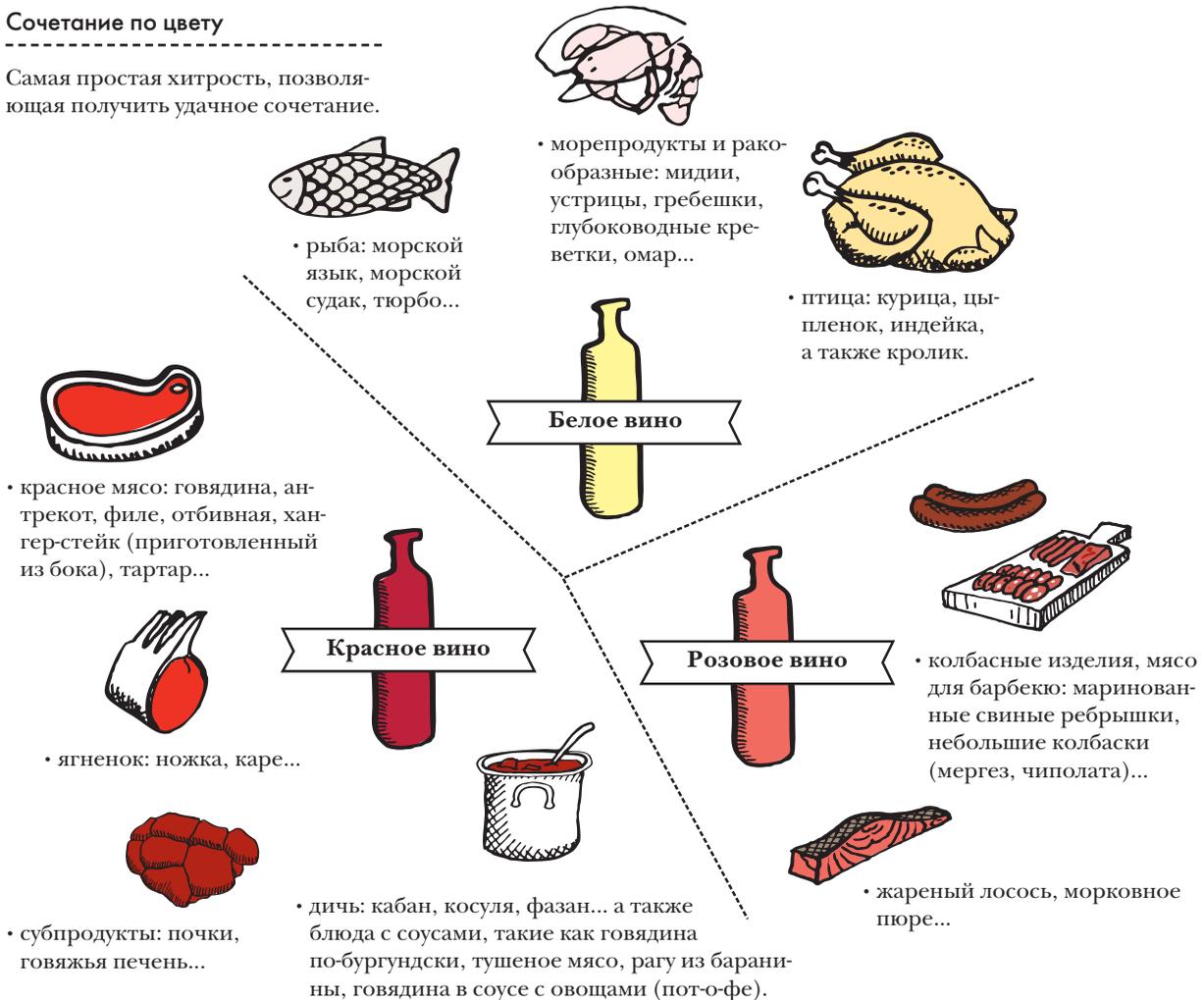
Основа гармоничного сочетания блюд и вин

Правильное сочетание еды и напитков – союз, которого стоит добиваться: если получится, то каждый из компонентов раскроется по-новому под влиянием «партнера», покажется еще более вкусным, чем если бы мы попробовали его в одиночку. Если же сочетание не удалось, то в лучшем случае элементы проигнорируют друг друга, а в худшем – «поссорятся», и тогда гости потеряют к ним какой-либо интерес. Чтобы оценить, насколько сочетание гармонично, следует попробовать вино отдельно от блюда (если возможно – на кухне, рядом с дымящимися кастрюля-

ми). Затем надо попробовать еще раз, теперь уже вместе с блюдом, и посмотреть, как поведет себя вино. Необходимо отметить, что прежде всего сочетание вкусов – это сделка со вкусом, причем субъективная. Например, вам может понравиться сочетание, которое ваш сосед совсем не оценит. На следующих страницах приведено несколько принципов и советов, которые облегчат вам жизнь и помогут в подборе классических сочетаний. Зависит от вас, следовать им... или попробовать что-то новенькое!

Сочетание по цвету

Самая простая хитрость, позволяющая получить удачное сочетание.



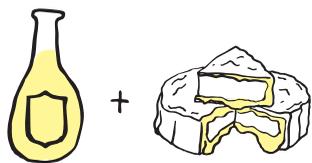
Сочетание по терруарам

В качестве сопровождения к типичному для какого-либо региона продукту (региональному специалитету), в особенности если он преобладает в блюде, необходимо в первую очередь рассматривать вино, рожденное в той же географической зоне: к квашеной капусте подойдет рислинг или пино блан (Pinot Blanc) из Эльзаса, к блюду из фасоли и мяса – каор, к раклету – белое вино из Жюры, к паэлье – испанское красное вино, к ягненку – пойнкское вино...

Сочетание по контрасту

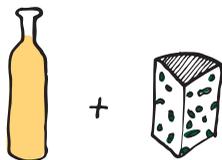
Цель состоит не только в том, чтобы вино соответствовало блюду, но и в том, чтобы удивить гостей, раскрыв необычные ароматы и доставив небывалые ощущения. Новый вкус может возникнуть во время встречи вина с блюдом. Самые непредвиденные сочетания получаются с редко употребляемыми винами: игристыми, ликерными, креплеными.

Вот несколько дерзких сочетаний:



Шампанское брют (или хороший креман – игристое не из Шампани, приготовленное по шампанскому методу) – с текучим камамбером. «Шипучесть» вина собьет жирность сыра. Можно попробовать камамбер и с сидром.

Желтое вино с Жюры – с цыпленком карри. Нотки карри присутствуют в вине, но сопровождаются также букетом из яблок, орехов и сухофруктов.



Ликерные вина – с сыром фурм д'Амбер (или сотерн с рокфором). Нежность вина сглаживает пикантность сыра и выделяет его округлость.

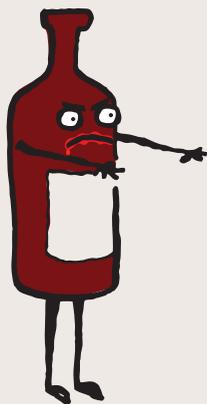


Полусладкое вино – с тайскими блюдами (или уткой по-пекински). Можно комбинировать кисло-сладкие акценты, характерные для азиатской кухни. Кроме того, в сочетании с очень перченым блюдом сладкое вино погасит огонь во рту и смягчит остроту.

Убийственные для вина продукты

Есть несколько продуктов питания, которые плохо сочетаются с вином. Они не только не вносят ничего нового в союз с ним, но и, что гораздо хуже, настойчиво затушевывают достоинства напитка.

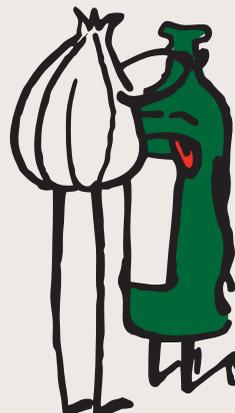
Салатная заправка превращает вино в зомби.



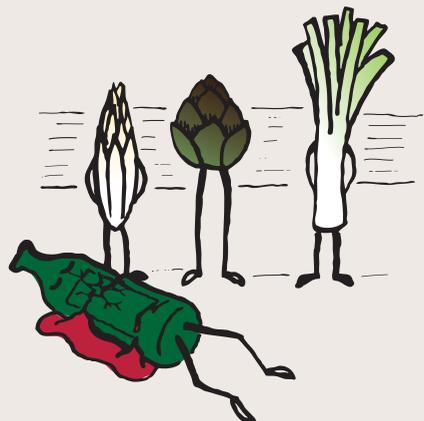
Вино падает в обморок при встрече с тарелкой сырых овощей.



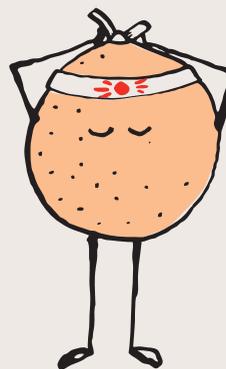
Зубчик чеснока душит вино.



Артишок, садовый цикорий и шпинат – серийные убийцы.



Грейпфрут – камикадзе.



Вы рискуете также быть разочарованным, если попытаетесь:

- ▶ сочетать танинное красное вино с рыбой или ракообразными. Легкие и мягкие красные вина (луарское, бургундское, божоле) можно подавать с морепродуктами, но рыба придает танинам металлический привкус;
- ▶ подать сухое белое вино к десерту. При встрече с сахаром вино беднеет и атакует десерт.

◆ НЕСКОЛЬКО ИДЕЙ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ ◆

Интерес дегустационного вечера – в сравнении вин на вкус и запах.

Для начала нужно понять разницу между двумя различными винами. После вспомогательного эксперимента вы можете пробовать вина более скрупулезно. Делая покупки к вечеринке, инвестируйте (за редким исключением) в оба вина одинаковую сумму: около 10 евро – для классических вин, 25 евро – для хороших вин (большая сумма, но из расчета две бутылки на пять человек получается всего по 10 евро на каждого).

Для начинающих



Знаменитые красные вина

25 евро за бутылку
Бордоское вино против бургундского. Они должны быть примерно одного возраста. Обычно эти вина сильно различаются: бургундское пахнет вишней, клубникой, сливой, даже грибами, в то время как бордо источает ароматы темных фруктов, цветов и ягод, таких как смородина, фиалки, а также запахи табака и кожи. На вкус бордо более структурированное, более танинное, тогда как бургундское пино более кислотное, деликатно и воздушно.



Повседневные красные вина

10 евро за бутылку
Вино из Сен-Николя-де-Бургей против вина из Керанна. Первое произведено в долине Луары на основе винограда сорта Каберне Фран, второе пришло с Юга Кот-дю-Рон и, как правило, сделано из Сира и Гренаша. Первое высвобождает вкусы кислой вишни, малины, солодки, иногда стручкового перца. На вкус оно будет свежим, «хрустящим». Второе пахнет черешней, молотым перцем и прочими специями. Вкус его будет согревающим, почти сладким, округлым, более мощным.



Классика в белом цвете

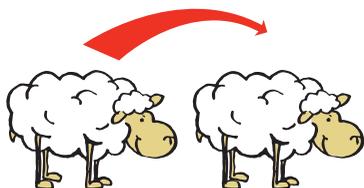
12–15 евро за бутылку
Бордоское вино против бургундского из Кот-де-Бон. Первое производится из Совиньона или Семильона (иногда из Мюскателя), оно источает яркие ароматы лимона, липы и иногда даже ананаса. Наоборот, бургундское шардоне более сдержанное на запах. Оно может высвободить ароматы акации, лимонного беже, сливочного масла. Вкус: первое – яркое, свежее, второе – более тягучее, мощное и маслянистое по ощущению.



Сквозь время

10 евро молодое вино
18 евро старое вино
Молодое вино против зрелого. Выбирайте вина из одного апелласьона (четко очерченной территории, внутри которой сложилась уникальная экосистема и культивируются строго определенные сорта винограда), произведенные как можно ближе друг к другу, лучше – из одного винодельческого хозяйства. Разница в возрасте между винами должна быть не менее пяти лет. Молодое вино пахнет фруктами и цветами, возможно с древесными нотками. В зрелом – мало фруктовых и древесных ароматов, более четкие запахи кожи, табака, грибов, меха... Первое будет более ярким, второе – кротким.

Для опытных дегустаторов



Различайте вина разных апелласьонов

Сравните разные белые бургундские вина: шабли (Chablis), мерсо (Meursault), сен-веран (Saint-Veran). Оцените различия: ясность шабли, широта мерсо, добродушность сен-верана. Другой вариант: берега Жиронды. Соотнесите элегантную структуру медака с приятной мягкостью сент-эмильона (Saint-Emilion).

Урожай со всего света

Попробуйте пино нуар (Pinot Noir) из Бургундии, Южной Африки, Орегона и откройте его для себя: сегодня – сухим, завтра – мягким, в другой раз – со сладкими нотками.

Для специалистов



По вертикали

Возьмите одно и то же вино (из одного хозяйства) трех разных лет и попытайтесь различить урожаи в зависимости от мягкости, кислотности и фруктовистости вина.



Опознать терруары

Возьмите три рислинга из Эльзаса с разных терруаров, разбросанных по региону с севера на юг, например, гран крю Kirchberg de Ribeauvill (киршберг-де-рибовилле), гран крю Sommerberg (соммерберг) и гран крю Kitterlé (киттерле).



Дегустация «пиратских» вин

Вина, которые кажутся совсем не теми, которыми являются на самом деле. Например, Сен-Бри – единственный бургундский апелласьон, в котором вино делают из Совиньона; шардоне из Лиму в Лангедок-Руссийоне, где встречаются белые вина, обладающие взрывной свежестью; игристый креман блан де блан (Cremant Blanc de Blancs) из Жюры, красное вино из Бандоля, мощност которого заставит вас поблуждать по Юго-Западу, калифорнийское каберне совиньон, сделанное на бордоский манер...

Как говорить о вине: фразы, которые всегда кстати

Мечтаете блеснуть в обществе, прокомментировав бутылку хорошего вина, при этом совершенно не разбираясь в искусстве дегустации?

Возьмите любую из приведенных ниже фраз и повторяйте ее с убеждением. Правда, если нарветесь на эксперта, который попросит во всех деталях объяснить вашу точку зрения... выпутывайтесь сами!

Очень хорошо сделано!

Прекрасное отражение своего апелласона.

Аромат благородный, выразительный, вкус сильный, глубокий, текстура хорошая, длительное послевкусие.

Мягкое вино с дивным вкусом и замечательным послевкусием.

Вино с отчетливым минеральным вкусом!

Вино с характером! Вкус радует небо, богатый и гармоничный, послевкусие поражает своей длительностью.

Интенсивный запах, в нем чувствуется вся мощь ароматов. Что касается вкусовых качеств, у вина хорошее тело, никакой дряблости благодаря округлым танинам.

Это вино с красивым голубым оттенком раскрывает свой пышный аромат, выразительный, достаточно зрелый. Тело вина богатое, текстура шелковистая.

Завершенное и гармоничное вино!

Яркое вино, которое с годами станет только лучше.

Плотное вино красивого цвета, во рту мягкое и гладкое. В своем стиле!

Цвет восхитителен, запах поразителен, послевкусие четко выражено.

Запах еще недостаточно раскрыт, но уже демонстрирует свою чистоту. С нетерпением ждем, когда вино станет еще лучше.

Глубоко окрашенное, с фруктовым ароматом, вкус полный. Какая многогранность!

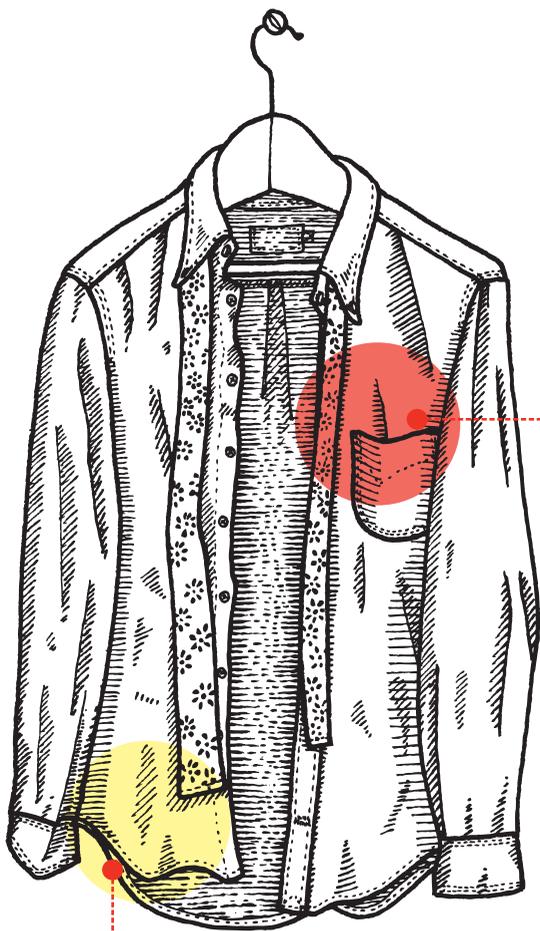
Виден труд виноградаря, благодаря которому это сортовое вино стало просто прекрасным.

Какое великолепное выражение своего терруара!

ПОСЛЕ ПРАЗДНИКА

Вывести пятна

Как хорошо начинался вечер, но (о ужас!) вдруг злополучное вино попало на любимую рубашку.



Если это белое вино или шампанское, ничего страшного. Они почти не пачкают одежду, в худшем случае оставляют следы, которые легко отстирываются.

Досадно, если это красное или розовое вино. Если пятно свежее (меньше 10 минут), забудьте:

-  соль, которая обесцвечивает ткань, портит волокна и только закрепляет пятно;
-  кипяток, особенно если ткань требует деликатной стирки;
-  хлорку и соду, которые подходят только для белой ткани.



Начинаем удалять пятно: нужно сразу максимально тщательно промокнуть пятно впитывающей салфеткой. Далее есть два варианта. Первый – **пожертвовать бутылкой белого вина**. В идеале нужно всегда хранить в шкафу бутылку белого достаточно кислого вина комнатной температуры, наполовину початую. Это вино переливаем в тазик и замачиваем в нем грязную рубашку. Оставляем на час-два или даже дольше, время от времени потирая пятно. Затем отправляем вещь в стиральную машину.



Второй способ – **народное средство**. В бутылке смешать треть воды, треть бытового спирта и треть винного уксуса (из белого вина). И на этот раз лучше, чтобы бутылка смеси всегда хранилась под рукой. Поступаем точно так же, как в предыдущем случае: наливаем средство в тазик и замачиваем вещь перед стиркой в машине.

Принцип действия в обоих методах один и тот же: кислота и алкоголь растворяют антоцианы (растительные пигменты), содействуя их обесцвечиванию, – именно эти вещества делают винные красители такими цепкими.



Если пятно успело высохнуть. Ничего не трогайте и как можно скорее отнесите вещь в химчистку.

Как отмыть бокалы

Что такое по-настоящему хорошо вымытый бокал? Чистый, без следов от вина и, главное, без запаха!

Мытье

Налить на дно бокалов средство для мытья посуды или оставить пену, чтобы быть в точной уверенности их чистоты. Это придаст бокалам и, соответственно, вину мыльный запах.

НЕТ



Отправить бокалы в посудомоечную машину,добавив большим количеством моющего раствора. Бокалы будут очень неприятно пахнуть, а вино в них – горчить.

НЕТ

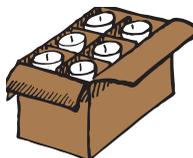


ДА

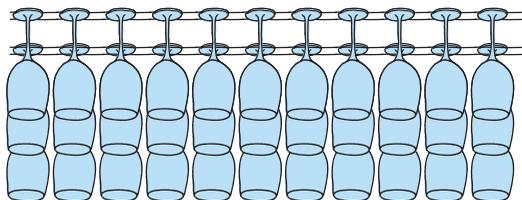
Как только гости разойдутся, сполоснуть бокалы горячей водой. Тогда вам даже не придется прибегать к моющим средствам. Пройдитесь губкой по краям бокала и дайте им обсохнуть на подставке для сушки посуды или вытрите полотенцем, уделяя особое внимание следам от губ – их нужно удалить. Чем горячее вода, тем меньше следов останется при высыхании.

Хранение

Когда бокалы полностью высохнут, повесьте их в опрокинутом положении на держатель для бокалов, если он у вас есть, или поставьте в шкаф.



Не стоит хранить бокалы в коробке: они впитывают ее запах. Если по-другому у вас не получается, не забудьте сполоснуть их перед использованием.



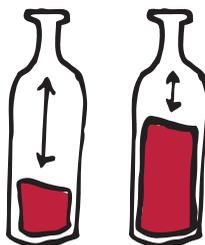
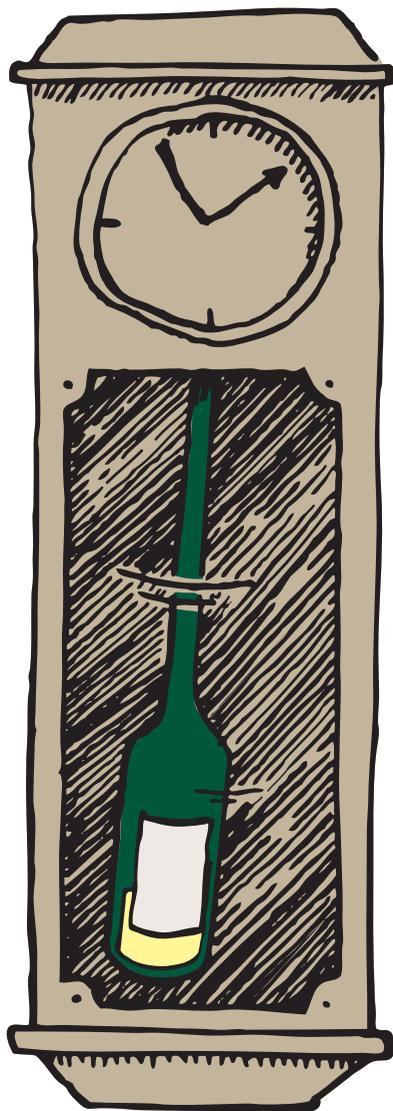
Никогда не ставьте бокал ножкой вверх на полку: его чаша впитает запах дерева и при следующем же использовании передаст его вину.

ХРАНЕНИЕ ОТКРЫТОЙ БУТЫЛКИ ВИНА

Вечер подходит к концу, а вино еще осталось? Не насилуйте себя и гостей, стараясь «прикончить» бутылку. Наполовину полная бутылка белого вина может храниться в холодильнике еще два-три дня при условии, что она хорошо закупорена. Красные вина также выдержат три дня, если поставить их в прохладное защищенное от света место, а в холодильнике – и вовсе четыре-пять дней.



Необходимо учитывать количество вина, оставшееся в бутылке... и количество воздуха в ней. Чем полнее бутылка заполнена, тем лучше сохранится вино.



Если она почти пуста, содержащийся в ней воздух быстро примется за вино и убьет его.



Вы можете также продлить жизнь вина на три-четыре дня, воспользовавшись одним из множества приспособлений, представленных на полках магазинов.

Помимо стандартных пробок существуют гораздо более эффективные вакуумные пробки, с помощью которых можно выкачать максимум кислорода из бутылки. Встречаются также баллоны с газом (азотом или углекислым газом), его вводят в бутылку, чтобы вытеснить кислород. Что же касается шампанского, то есть специальные пробки, способные сохранять его «пузырьки» минимум в течение 24 часов.

Что приготовить с использованием оставшегося вина



Оставшееся в холодильнике вино, если только оно не находится там больше 10 дней, всегда может пригодиться на кухне. Вот несколько идей.



Красное вино вы можете добавить:

- в яйца под винным соусом;
- любое блюдо, в рецепте которого присутствует вино: курица в вине, говядина по-бургундски, «рагу бедняка» (как беф бургиньон, только без говядины: бекон и лук обжарить в горшочке, добавить картофель, нарезанный кубиками, немного вина и воды, пучок сушеных трав и томить на медленном огне до мягкости);
- груши в вине со специями, клубнику в красном вине с сахаром и ванилью;
- конфитюр.

С использованием белого сухого вина можно приготовить:

- телятину соте или свинину с грибами;
- курицу со сморчками;
- оссобуко (классическое итальянское блюдо из телячьей голяшки);
- мидии в соусе мариньер;
- гребешки в сливочном масле;
- ризотто;
- рыбу с вином;
- спагетти с тунцом;
- лягушачьи лапки;
- сырное фондю.

С белым сладким:

- итальянский десерт сабайон;
- грушевое пюре со сладким вином;
- фруктовый салат;
- яблочный пирог с вином;
- куриные ножки в вине;
- фуа-гра.

С шампанским:

- те же идеи, что и с использованием белого сухого или сладкого вина – в зависимости от сорта шампанского.

КАК ВЫЛЕЧИТЬ ПОХМЕЛЬЕ

Единственный верный способ избавиться от похмелья – не дать ему появиться.

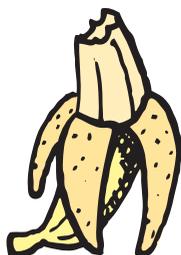
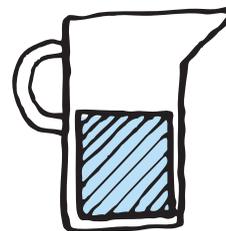


Откуда берется похмелье?

Голова раскалывается, тошнит, спазмы, невероятная усталость? Опрокинули несколько стаканчиков вчера вечером? Без сомнения, у вас похмелье. Главная причина его появления очень проста: вы обезвожены – это классическое следствие выведения алкоголя почками. К этим мукам добавляется также гипогликемия (снижение содержания глюкозы в крови) – следствие влияния веществ, содержащихся в спиртных напитках, таких как метанол и некоторые полифенолы, а также другие субстанции, свойственные алкогольным напиткам плохого качества: сульфиты в больших количествах, различные добавки...

Что предпринять перед сном?

Пить воду, много воды ПЕРЕД тем, как лечь спать. Пол-литра, а лучше литр, если возможно. Это важнейшее правило и самый эффективный, а также очень простой способ предотвращения головной боли... при условии, что вы будете в состоянии его применить. Если вы на это способны – подготовьте также бутылку с водой и поставьте ее на тумбочку возле кровати. Если во сне почувствуете жажду – пейте!



Что делать наутро?

Есть витамины

Спросонья съешьте банан или примите витамин С. Вам необходимо восстановить уровень витаминов, однако в то же время у вас может быть изжога из-за кислоты, содержащейся в выпитых вчера вечером напитках. Поэтому исключите апельсиновый сок, который только усилит боли в желудке, и отыграйтесь на фрукте, насыщенном протеинами, витаминами и сахаром, – банане. Если бананов нет, выпейте бульон или съешьте суп, богатый минералами. Устрицы тоже очень эффективны в борьбе с похмельем благодаря высокому содержанию цинка.

Избавиться от боли в животе

Если у вас болит живот, разведите кофейную ложечку пищевой соды в стакане воды. Так вы снизите кислотность.

Выпейте выводящий токсины отвар, можно ромашковый. Чай и кофе обладают слишком сильным мочегонным действием и усиливают обезвоживание.

Ешьте рис. Он содержит вещества, обволакивающие желудок, и сложные (медленные) углеводы, которые понадобятся вам в течение дня.



Последняя помощь

Попробуйте коктейль «Кровавая Мэри» на основе томатного сока, водки (не переборщите), нескольких капель сока сельдерея и соуса табаско. Томатный сок, богатый витамином С, придаст бодрости и нейтрализует действие алкоголя.

- Как мне нравится это вино! Мне нравится, что...
- Что?
- Как оно пахнет...
- Чем?
- Вином! У него хороший винный запах!

Сценка из жизни миллионов людей, в том числе и Жюля. Жюль любит вино, но совершенно в нем не разбирается. Его утверждение «Оно вкусное» – уже, в общем-то, неплохо. В то же время, делая очередной глоток, Жюль хотел бы знать, на что нужно обратить внимание и как высказать впечатление об этом вине. У Жюля нет музыкального слуха, но для вина это не имеет совершенно никакого значения. Достаточно с блеском использовать остальные свои чувства: острый глаз, чуткий нос (предварительно хорошо высморкавшись), чистое небо и трепетный язычок.

Сконцентрироваться и Смотреть, Нюхать, Пробовать, Ощущать. Затем надо подобрать прилагательное, описывающее каждый этап. Для начала хватит по одному слову. Тогда Жюль поймет, что дегустация – не такое уж сложное занятие, разумеется, при регулярных тренировках (в этом деле лучше не перебарщивать).

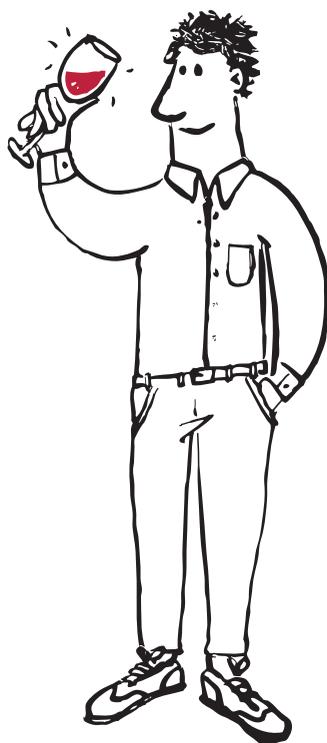
Во время ужина Жюль не восклицает «Ох!» и «Ах!», прилепившись носом к бокалу, чтобы эпатировать окружающих. Он быстро определяет характер вина и наслаждается им. Перед каждым глотком он пристально вглядывается в бокал и принюхивается к вину в течение нескольких секунд, чтобы отследить его развитие. Жюль не пьет больше обычного, он тщательнее пробует напиток. Он не судит о нем ни по этикетке, ни по названию. Он знакомится с вином.

Эта глава – для таких же Жюлей.



ЖЮЛЬ

УЧИТСЯ ДЕГУСТИРОВАТЬ ВИНА



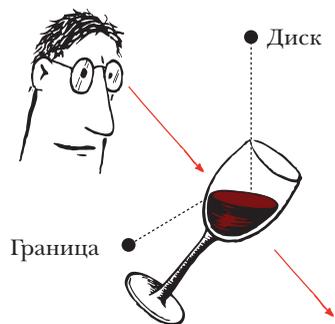
Цвет вина • Винные ароматы • Вкус вина
Найти вино своей мечты

ЦВЕТ ВИНА

Зачем профессионалы пристально всматриваются в бокал, перед тем как попробовать вино? Совсем не для того, чтобы выглядеть знатоками. И даже не затем, чтобы увидеть свое отражение. Рассматривайте цвет, так как он может многое рассказать о вине, которое вы собираетесь попробовать. Перед тем как зайти в бутылку с одеждой, вы рассматриваете платья, выставленные на витрине. С вином то же самое: взглядывайтесь в его «платье».

Цвет и его оттенки

Повторяй за профи:



Чтобы определить цвет вина, поставьте бокал на белую скатерть. Всмотритесь в диск и границу вина по краям. Оттенки в бокале расскажут вам о возрасте вина.

Какие оттенки?



Вино молодое, если в нем присутствуют оттенки фиолетового для красных вин и зеленого – для белых.

Вино на пике созревания, если цвет его красный/рубиновый/гранатовый для красных вин или лимонный/золотой/сломоленный – для белых.

Вино старое (или даже очень старое), если в нем есть оттенки от кирпичного до оранжевого – для белых и красных вин.



Глоссарий

Отенок белого вина может быть: зеленым, серым, лимонным, соломенным, золотистым, медовым, медным, янтарным, коричневым. Отенок красного вина может быть: фиолетовым, пурпурным, рубиновым, гранатовым, вишневым, рыжим, красного дерева, кирпичным, оранжевым, коричневым.

Старые вина

Осторожно, термин «старое вино» не всегда означает, что вину больше десяти лет. В зависимости от его структуры и «образа жизни» оно может стариться быстрее или медленнее. Если имела место резкая смена температур, если в бутылку попал воздух или она стояла на свету, вино состарится скорее, чем его бутылка-близнец, спокойно хранящаяся в погребе при температуре 12 °С. Кроме того, некоторые вина созданы для длительного созревания. Даже через десять лет их окрас будет очень свежим. Другие, напротив, окажутся на пике созревания... уже через год.

Цвет и его интенсивность

Интенсивность цвета и возраст вина

Как и оттенок, яркость цвета свидетельствует о возрасте вина. В красном вине пигменты со временем теряют насыщенность цвета. Они выпадают в осадок на дно бутылки. Наоборот, белое вино с возрастом становится более ярким. Так, можно запросто перепутать две столетние бутылки белого и красного вина.

КРАСНОЕ ВИНО



Вина, достаточно легкие и/или деликатные, происходят из прохладных регионов (например, бургундское вино).



Вина с фруктовыми нотками обычно происходят из регионов с мягким климатом (например, бордо).



Как правило, сильные вина произведены в солнечных регионах (например, мальбек с Юго-Запада Франции).

БЕЛОЕ ВИНО



Обычно живые и «хрустящие» вина производят в регионах с прохладным и умеренным климатом (например, совиньон из долины Луары).



Округлые и ароматные вина, как правило, происходят из регионов с умеренным климатом либо выдерживаются в бочках (например, вино из Кот-де-Бон).



Мощные вина долгое время выдерживались в бочках либо это ликерные вина (например, сотерны).

РОЗОВОЕ ВИНО



Яркость розового вина ничего не говорит о его происхождении.



Глоссарий

По интенсивности вина могут быть: блеклыми, легкой интенсивности, высокой интенсивности, темными, глубокими, очень темными.

Интенсивность цвета и вкус вина

Часто светлое вино кислее и тоньше темного вина. Последнее, в свою очередь, в большинстве случаев крепче, тягучее, слаще или танинное.



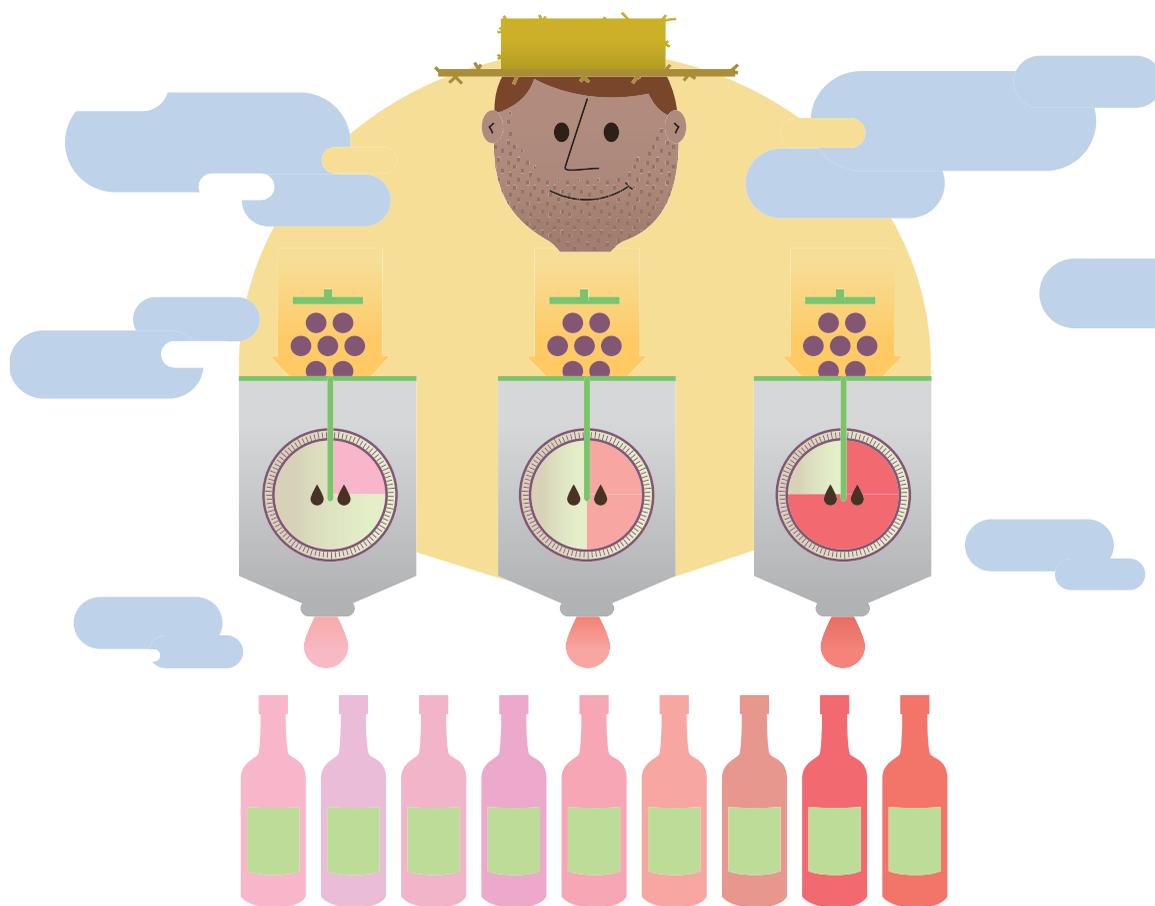
А цвет розового вина?

Он совершенно ничего не означает! В отличие от красных и белых вин он полностью зависит от желания производителя, который может остановить окрашивание в любой момент. При создании розового вина используется красный виноград (также розовый цвет можно получить, смешав белое и красное вино, но в Евросоюзе такой метод разрешен только для шампанского). Именно кожура ягод окрашивает вино, так как сам сок бесцветен. Чем дольше кожура

находится в контакте с соком, тем он ярче. Чтобы получить бледно-розовый цвет, необходимо быстро отделить сок от кожуры.

Более яркое розовое вино не обязательно мощнее по вкусу или крепче бледного.

Кроме того, учтите, что цвет розового вина подчиняется модным тенденциям. Одно время в моде были яркие розовые вина, но теперь их производят все более бледными.



Глоссарий

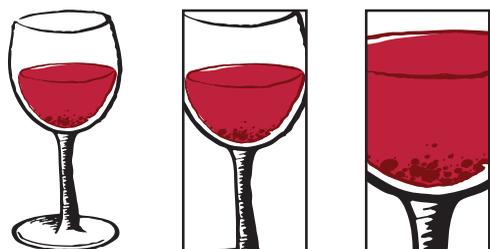
Оттенок розового вина может быть: сероватым, абрикосовым, цвета луковой шелухи, лососевым, цвета розового дерева, цвета мяса, пионов, коралловым, вишневым, цвета красной смородины, гранатового сиропа, малинового, медного.

БЛЕСК И ПРОЗРАЧНОСТЬ

После того как вы рассмотрели цвет вина, его оттенок и интенсивность, обратите внимание на то, как вино отражает свет, а также на его прозрачность: не наблюдаются ли взвешенные частицы или тонкая пленка?

Блеск вина

В редких случаях инфекционные заболевания могут сделать вина тусклыми и непригодными к употреблению. Тем не менее чаще всего блеск – только эстетическая категория, никак не влияющая на вкусовые качества напитка.



Осадок на дне бутылки

Ничего страшного. Это просто взвешенные частицы, выпадающие в осадок в твердом виде. Это могут быть кристаллы винного камня (характерно для белых вин), танины или красящие пигменты (для старых красных вин). В любом случае осадок не портит вино, так что его можно пить. Конечно, не очень приятно ощущать его на зубах, поэтому не выливайте все вино из бутылки, оставьте на дне несколько капель с осадком.

Взвеси или мутность

Парадоксально, но факт: взвеси и мутность встречаются все чаще и чаще, но совсем не вредят напитку. Еще совсем недавно все вина фильтровали перед разливом по бутылкам. Сегодня же все больше производителей отказываются от фильтрации, поэтому вино приобретает мутность – малопривлекательную, хоть и натуральную. Часто виноделы, которые не процеживают вина, указывают это на этикетке: «Может наблюдаться тонкая пленка». Если вино на самом деле очень мутное, это подозрительно.



Глоссарий

Вино может быть: кристально прозрачным, прозрачным, с пленкой, мутным.

СЛЕЗЫ, НОГИ ВИНА

Вы не можете полюбить ноги вина, не полюбив его... слезы. «Ноги» и «слезы» – два термина, описывающие одно и то же: следы, которые оставляет вино, стекая по стенкам бокала. Чтобы увидеть их, достаточно дважды взболтать вино в бокале. И наслаждаться прекрасными слезами вашего вина. Если они у него есть.



О чем говорят винные слезы?

Они указывают на содержание алкоголя и количество сахара. Чем больше слез, тем больше ваш бокал заряжен сахаром или алкоголем. Мюскаде (Muscadet) почти не оставляет следов, в то время как костье-де-ним (Costières de Nîmes) плачет горючими спиртными слезами. Для сравнения возьмите стакан воды и стакан рома, взболтайте оба. Разница очевидна.

Содержание алкоголя

Хотя такая техника позволяет узнать примерное содержание алкоголя в вине, это вовсе не значит, что вы почувствуете его на вкус. Среди вин, соревнующихся в категории 14% и выше, лучшие из них маскируют высокое содержание алкоголя сильной кислотностью или прекрасной танинной текстурой. Такие вина не обожгут вам горло, а покажутся парадоксально... гармоничными.



Внимание, чистота бокала играет важную роль

В грязном, соевом бокале образуется больше ног. А в бокале, в котором остались следы моющего средства, вино сбегает по стенкам, сверкая пятками.

ГАЗООБРАЗОВАНИЕ

Пузырьки есть только в игристых винах! Вот они – настоящие звезды этой категории.

Размер пузырьков

Размер пузырьков газа говорит о качестве игристого вина, которое вы собираетесь попробовать.

Поднимите бокал на уровень глаз и попытайтесь проследить путь, который проделывает один из пузырьков. Чем мельче пузырек, тем лучше: это свидетельствует о том, что ферментация была долгой

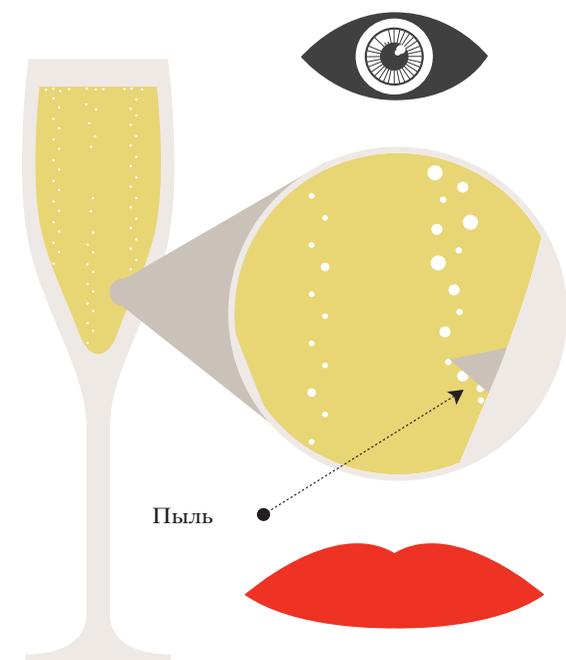
и тщательной. Если пузырьки большие, то можно утверждать, что напиток грубый. В идеале пузырьки должны быть маленькими и резвыми, подниматься по одному или нескольким потокам и формировать ободок на поверхности напитка. Эта кайма должна быть тонкой, местами практически незаметной, в общем, она может напоминать что угодно, кроме пивной пены.

Количество пузырьков

Количество видимых пузырьков в бокале зависит... от его чистоты! Невероятно, но факт – чем чище бокал, тем меньше в нем пузырьков. В идеально чистом бокале пузырьков нет вообще. Впоследствии они появляются уже только во рту! Наоборот, в плохо промытом бокале или бокале, во время сушки протертом полотенцем, вы увидите шипучий фонтан. На самом деле шарики газа образуются благодаря микроскопическим шероховатостям на стенках бокала. Знаменитые сомелье рекомендуют вытирать бокалы кухонным полотенцем, после такой сушки на стенках остаются крошечные волокна хлопка, способные «зацеплять» пузырьки. Кроме того, можно потереть дно бокала шершавой бумагой.

Пузырьки во рту

Не теряйте времени, пересчитывая пузырьки в бокале. Предпочтительно оценивать их непосредственно во рту: деликатные, агрессивные, слабые...



Пузырьки там, где их не должно быть

Чувствуете присутствие пузырьков в вине, в котором они, казалось бы, не должны появиться? Их наличие нормально в молодых винах. Это связано с оставшимся углекислым газом, образовавшимся во время спиртового брожения. Пузырьки газа образуются, если вино взболтать.



Глоссарий

Если вино не **игристое**, его называют тихим. **Тихое** вино, сохранившее немного углекислого газа, ощущаемого во рту, описывают как **жемчужное**.

ВИННЫЕ АРОМАТЫ

Настало время и Жюлю переступить порог чертога удовольствий. Запах вина иногда так же возбуждает, как и его вкус. Возможно, однажды вы даже засомневаетесь: стоит ли его пить, вдруг вкус хуже аромата? Нюхать вино – значит идти на риск быть обольщенным им. Даже еще не попробовав.

Как нюхать вино?



Высвободите ароматы

Дайте вину подышать, чтобы оно максимально полно раскрыло ароматы. Взболтайте вино в бокале, совершите несколько круговых движений ножкой бокала, на столе или в воздухе (для самых ловких).

2



— 1 —

Первичные ароматы

Они высвобождаются, пока вино отдыхает. Во время дегустации не заполняйте бокал более чем на треть. Чем больше в бокале вина, тем меньше у ароматов возможности раскрыться (имейте это в виду, будучи в ресторане: официант не должен наполнять бокал до краев).



3

Вторичные ароматы

Они появляются или различаются уже после аэрации вина и обычно бывают более четкими и интенсивными. Если они остаются едва различимыми, еще раз энергично взболтайте вино в бокале, так как оно не пробудилось и находится в **закрытом** состоянии.



Для очень старого или выдающегося вина

Не встряхивайте бокал, этим вы истощите вино. Медленно наклоните бокал и понюхайте напиток с разных сторон: края, центр бокала... Этого будет достаточно, чтобы насладиться всей многогранностью букета.



Частые вдохи, а не глубокие

Чтобы лучше почувствовать винный аромат, не делайте глубоких вдохов – так вы рискуете быстро притупить свой нюх. Представьте... диснеевского Плуто или любого другого пса, идущего по следу: нужно делать мелкие вдохи, в несколько подходов, при этом максимально освобождая сознание. Закройте глаза, если это поможет вам сконцентрироваться. Не заикливайтесь на одном конкретном запахе, дайте ароматам завладеть вами.

ГРУППЫ АРОМАТОВ

Большие семейства ароматов

В мире вина существуют сотни различных запахов, и не всегда просто их различить. Чтобы лучше отслеживать ароматы, профессионалы объединили их в группы. Группировать ароматы можно по-разному: как ароматы фруктов с косточкой или с семенами, ягоды, плоды... Вы можете также добавить другие фрукты к предложенному нами списку, например, различные виды яблок.

Тренируйте свое обоняние

Есть ли запахи, которые вам не знакомы? Представьте себе каждый аромат. Если вам это не удалось, настало время отправиться на разведку. Купите разные фрукты и цветы (сезонные) либо отправьтесь в парфюмерный магазин, погрызите шоколад, прогуляйтесь по лесу, даже лизните камни, если будет нужно! Как музыканты повторяют гаммы, так и дегустаторы должны тренировать свой нос. Кроме того, можно – и это очень увлекательная игра – купить набор, в котором собраны наиболее характерные ароматы в бутылках.

Фруктовые ароматы

ЦИТРУСОВЫЕ



Бергамот



Лимон



Лайм



Мандарин



Апельсин



Грейпфрут

КРАСНЫЕ ЯГОДЫ



Вишня



Клубника



Земляника



Малина



Красная смородина

ЧЕРНЫЕ ЯГОДЫ



Черная смородина



Черешня



Инжир



Ежевика

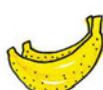


Черника

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ



Ананас



Банан



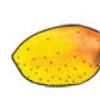
Маракуйя



Гранат



Личи



Манго

Фруктовые ароматы

БЕЛЫЕ ФРУКТЫ/ ОВОЩИ						
Дыня	Белый персик	Груша	Яблоко			
ЖЕЛТЫЕ ФРУКТЫ						
	Абрикос	Нектарин	Мирабель	Персик	Слива	Айва
СУХОФ- РУКТЫ И ОРЕХИ						
	Сушеный миндаль	Финик	Сушеный инжир	Лесной орех	Грецкий орех	
						
	Кешью	Фисташки	Чернослив	Изюм	Миндаль	
ЗАСАХА- РЕННЫЕ ФРУКТЫ						
Фруктовое пюре	Варенье	Цукаты из цитрусов	Компот	Айвовая паста		

Ароматы сладостей

	
Желейные конфеты	Зефир

Цветочные ароматы



Акация



Боярышник



Ромашка



Жимолость



Флердоранж



Лакфиоль



Ирис



Жасмин



Сирень



Бархатец



Пион



Роза



Фиалка



Мед (условно)

Ароматы кондитерских и мучных изделий, молочных продуктов



Сливочное
масло



Печенье



Сдобная
булочка



Кондитерский
крем



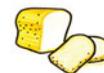
Сметана



Молоко



Дрожжи



Хлеб



Сладкое
тесто



Марципан



Йогурт

Древесные ароматы



Бальзовое
дерево



Свежесруб-
ленное дерево



Кедр



Дуб



Кокос



Пачули



Сосна



Древесина
хвойных
пород



Сандаловое
дерево

Ароматы свежих и засушенных растений



Мелисса



Эвкалипт



Фенхель



Сено



Папоротник



Свежескошенная трава



Лаванда



Мята



Болгарский перец



Бузина



Табак



Чай



Липовый цвет



Вербена



Гаррига

Ароматы специй



Анис



Корица



Гвоздика



Кориандр



Карри



Имбирь



Лавровый лист



Мускатный орех



Белый перец



Черный перец



Солодка



Розмарин



Тимьян



Ваниль



Шафран



Паприка

Ароматы жареного, жженого и сушеного



Какао



Кофе



Карамель



Шоколад



Благовония



Смола



Кофе мокка



Тост



Пралине

Ароматы подлеска



Шампиньоны



Опавшая листва



Лисички



Перегной



Мох



Земля



Трюфель

Животные ароматы



Янтарь



Пчелиный воск



Виверра



Кожа



Мех



Дичь



Мясной сок



Мускус

Минеральные ароматы



Мел



Галька (теплая)



Углеводороды (от нефти до мазута)



Йод



Порох



Кремень (теплый)

Минеральные нотки встречаются у вин, но крайне редко. Если вы их почувствовали, то берусь утверждать, что вы пьете очень хорошее вино.

Запахи, свидетельствующие о порче вина



Картон



Цветная капуста



Конюшня



Герань



Пробка



Плесень



Лук



Гнилое яблоко



Гниль



Прогорклость



Гараж



Половая тряпка



Сера



Пот



Кошачья моча



Уксус

ЖИЗНЕННЫЕ ЦИКЛЫ

Винные ароматы – всегда в движении. Они развиваются в бутылке, трансформируются в течение нескольких лет. Они меняются даже на протяжении одного вечера: между моментами разлива по бокалам и окончания ужина.

Жизненные циклы или сезоны жизни одного вина

Жизнь вина в бутылке разбита на циклы. В молодости напиток зреет, на пике развития достигает взрослого возраста, затем переходит в фазу старения – заката жизни, вслед за которой наступает смерть. Ароматы, изменяясь в зависимости от возраста вина, отражают его жизненные циклы. Молодое вино пахнет по-весеннему, пока не приобретет летнее звучание.

На пике созревания и в начале заката оно переливается осенними нотами, затем – зимними – в заключительной фазе своей жизни. Зная эти периоды, можно предположить продолжительность жизни вина и уровень его зрелости (он может сильно различаться: в пятилетнем возрасте одно вино может быть еще молодым, в то время как другое – уже состарившимся).



Молодое вино

Весна

Зелень и растения, почки, цветы, свежие фрукты, кислые фрукты, конфеты.



Зрелое вино

Лето

Сухие ароматные травы, спелые и запеченные фрукты, специи, хвойные деревья, жареные и жженные ароматы, минеральные запахи, такие как нефть.



Вино в возрасте

Осень

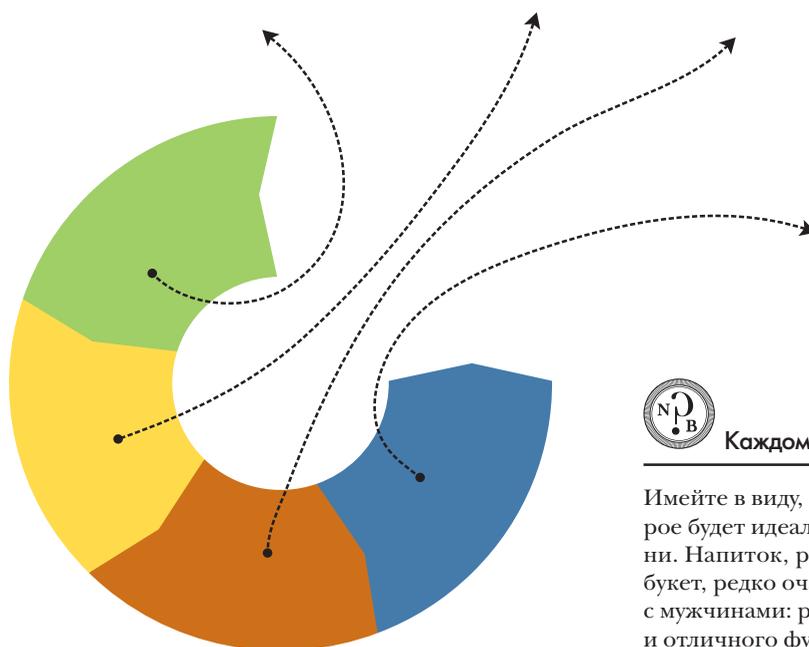
Сухофрукты, фруктовые шпоре, мед, печенье, подлесок, грибы, табак, а также кожа, мех и другие животные запахи.



Старое вино

Зима

Конфитюр, дичь, мускус, янтарь, трюфель, земля. Если вино очень старое – тухлое мясо, гнилые фрукты, заплесневелые грибы, а в итоге – никакого аромата.



Каждому вину – своя золотая пора

Имейте в виду, что редко найдется такое вино, которое будет идеальным на протяжении всей своей жизни. Напиток, раскрывающий прекрасный осенний букет, редко очаровывает в молодости. Тут все – как с мужчинами: редко встретишь хорошего философа и отличного футболиста в одном лице!

ПЕРВИЧНЫЕ, ВТОРИЧНЫЕ И ТРЕТИЧНЫЕ АРОМАТЫ

Брожение и запахи

Большинство ароматов появляется во время создания вина. Каждый сорт винограда несет в себе определенный ароматический потенциал, интенсивный или деликатный. Но этот потенциал не проявит себя без фазы брожения – стадии, на которой и рождается

вино. В процессе винификации и старения возникают и другие запахи. Делать вино – значит не только производить алкоголь, но и создавать ароматы! Разделим производство вина на три этапа и поговорим об ароматах первичных, вторичных и третичных.

1

Первичные ароматы

Запахи, содержащиеся в ягодах винограда и высвобождаемые во время спиртового брожения.

Фрукты, цветы, растения, минералы.

2

Вторичные ароматы

Запахи, создаваемые дрожжами или продолжительностью яблочно-молочного брожения.

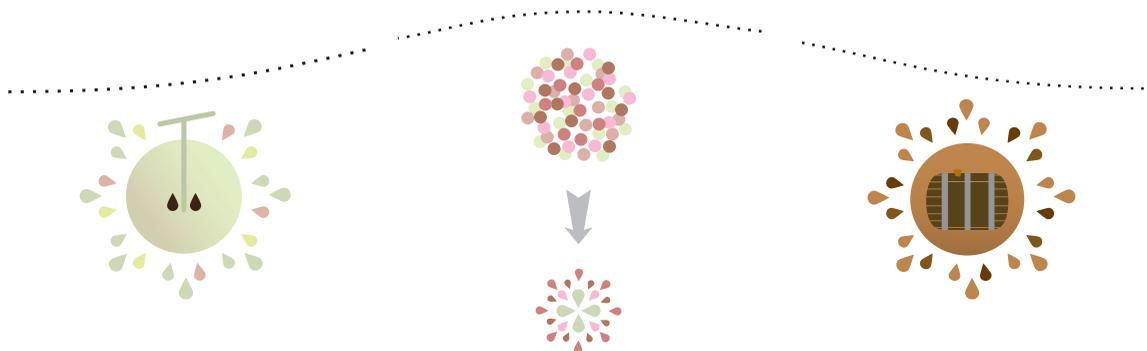
Сладости, кондитерские изделия.

3

Третичные ароматы

Запахи, появившиеся в результате созревания вина в бочке или старения в бутылке.

Древесина, специи, запахи гари (жаренные, жженные), подлесок, животные запахи.



Глоссарий

Словом «букет» обрисовывают ароматы зрелого вина или напитка в возрасте. К ним относится большая часть третичных ароматов, но также несколько первичных в более развитой, зрелой версии. Как и в цветочном магазине, красота выдающегося вина зиждется на гармонии его букета.

ОНО ПЛОХО ПАХНЕТ!

Вино плохо пахнет? Ничего не поделать, придется вылить его в раковину.

Необратимые дефекты

Множество неприятных запахов может появиться в вине. И по многим причинам.



Виноград был недостаточно зрелым. Вино пахнет кошачьей мочой, травой, зеленым стручковым перцем.



Вино превращается в уксус. Пахнет уксусом, жидкостью для снятия лака.



Вино окислилось (не касается мадеры и других специальных окисленных вин, аромат которых приятен). Пахнет мадерой, лесным орехом, дряблым и даже гнилым яблоком.



Вино заражено вредными дрожжами *brettanomyces*, нежно именуемыми бретта. Заражение происходит во время выдерживания вина. Пахнет потом, конюшней, половой тряпкой, испражнениями.



В вино попала пробка. Вино было заражено бактериями, живущими в пробке (случается с 3–5% бутылок). Пахнет плесенью, гнилой пробкой.



Вино неправильно хранилось. Это могло случиться, если вино хранилось на свету или во влажной коробке, которая передала ему свой запах. Пахнет пылью, картоном.

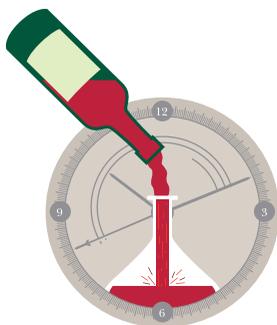


Вино содержит органические сернистые соединения, тиолы. Дрожжи в связи с нехваткой воздуха выделили тиолы. Пахнет протухшим яйцом, как дурной запах изо рта.

Редукция вина: ошибка молодости

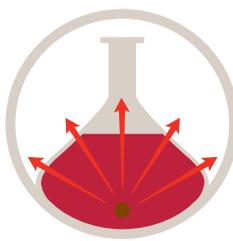
Вино редуцировано, длительное время было лишено доступа к кислороду. Пахнет капустой (всеми видами), тухлым луком, кишечными газами. Это не очень страшный дефект (хотя запах иногда весьма неприятен) ввиду его мимолетности. Образовавшиеся соединения серы менее пахучи и быстро распадаются.

Как восстановить хороший запах вина



Аэрировать вино

Переливание в графин/декантер, мощное взбалтывание, иногда – несколько часов ожидания (да, поужинать с ним не удастся, придется ждать завтрашнего дня), но плохой запах полностью улетучится.



Создать соединение с медью

Если вы очень торопитесь, опустите в графин/декантер медную монету (чистую). В результате реакции с медью соединения серы выпадут в осадок.

Злоключения одной дегустации

Заложен нос, вино «закрыто»

У вас насморк. Ваши дыхательные пути заложены, слизистая оболочка воспалена, дегустация провалена. Да, это обидно. Лечитесь, полакомитесь вином в следующий раз.

Вино «закрыто» – отказывается «отдать» аромат. Случается, что в течение нескольких месяцев после бутилирования вино «съезживается», огорченное заточением. В этом случае необходимо его «разбудить», перелив в графин/декантер. Вина с очень плохим характером нуждаются в нескольких часах, чтобы раскрыться. Если вино остается закрытым в течение всего вечера, отставьте его для завтрашнего обеда.



Все, что вы нюхаете, плохо пахнет

Открытие одной бутылки вина может привести вас к множеству злоключений в ходе дегустации: пористая пробка впустила в бутылку воздух и убила вино; пробка поражена бактериями, которые портят вино; напиток пахнет потом, мочой, навозом, короче говоря, воняет. Попробовать вино – значит взять на себя риск быть разочарованным, выбросив деньги на ветер. Следует принять это и не поднимать шума в случае неприятного вкуса. Хорошее вино украшает вечер, плохое – не должно его испортить.

Вы чувствуете отлично от других

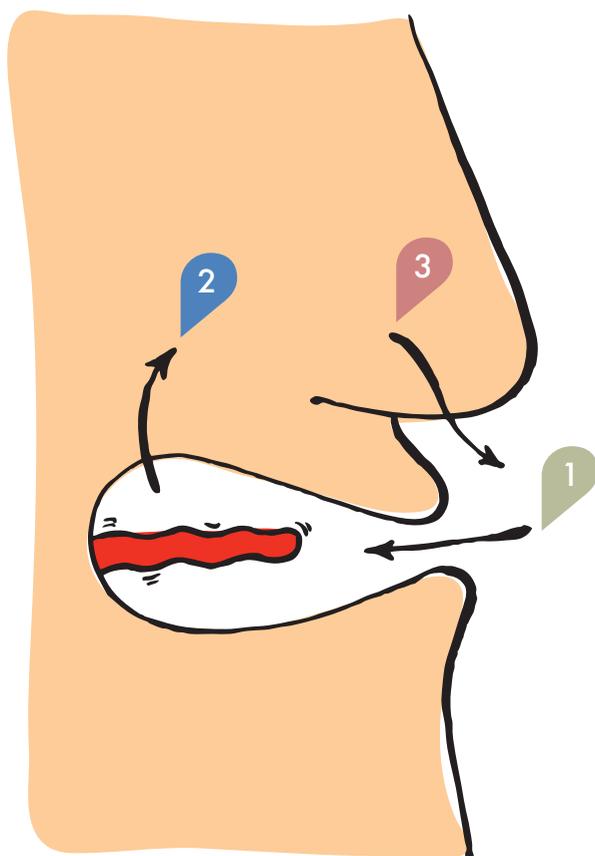
Вы учуяли восхитительный аромат ревеня в своем бокале, а сомелье вдруг спрашивает: «Чувствуете этот прекрасный запах грейпфрута?» А вот его-то вы и не нашли! Ну и что, это совсем не беда! Восприятие запахов у всех различно. Оно зависит не только от вашей гастрономической образованности, но также от генетического наследства. Главное – не поддаваться под влияние ощущений соседей, сконцентрироваться на том, что чувствуете именно вы. Если вы один почувствовали ремень, не стесняйтесь сказать об этом. Любопытная деталь: чем больше вы не любите какой-то запах, тем легче вы его определите.



ВКУС ВИНА

Как пробовать вино?

Существуют два метода дегустации. Заметьте, что в обоих случаях вино попадает в рот!



Прокрутить вино

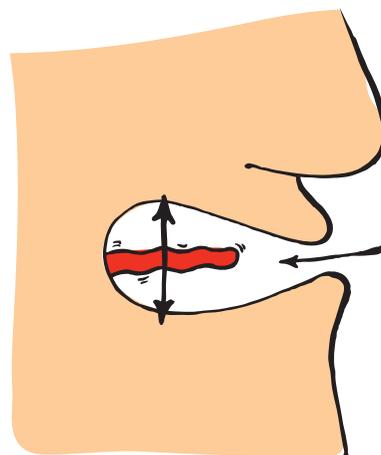
Когда эксперт издает странный свист во время дегустации, это означает, что он прокручивает вино во рту! На самом деле необходимо вобрать немного воздуха в рот, пока в нем находится вино. Чтобы вдохнуть кислород, следует:

- 1 свернуть губы в «куриную гузку»;
- 2 вдохнуть (таким образом вы взбалтываете, подогреваете вино и позволяете ему раскрыть себя);
- 3 выдохнуть носом, чтобы наполненный ароматами воздух циркулировал, затрагивая обонятельные рецепторы.

«Пожевать» вино

Да, пожевать, как если бы вы ели говяжий стейк! Этот способ более прост, но так же эффективен, как и предыдущий: он позволяет напитку раскрыться в наибольшей полноте.

Используйте способ, который вам больше нравится. Вы можете даже комбинировать их: прокрутить, а потом «пожевать» (или наоборот). Или вовсе шлепать языком по нёбу. Главное – почувствовать весь букет вина, его вкус (сладкий, кислый...), ароматы во рту и получить тактильные ощущения (покалывание, сухость...).



Вкусы



Горчинка, если она легкая, – символ элегантности. Она встречается в некоторых белых винах: например, сделанных из винограда сортов Марсан (Кот-дю-Рон), Мозак (Юго-Запад Франции) или Роль (юго-восток страны). Горчинка перестает быть приятной, если слишком ярко выражена или сопровождается терпкостью. Она часто появляется в послевкусии, через несколько секунд после других вкусов. Те, кому непривычен вкус садового цикория, пива или крепкого чая, как правило, более чувствительны к горьким ноткам.



Солоноватый вкус встречается редко, за исключением живых белых вин, таких как мюскаде (Muscadet). Поэтому и говорят о соленых нотках.



Сладость обнаруживается в... сладких винах! Сладкие белые, ликерные, например сотерн (Sauternes), сладкие или крепленые вина – мюска-де-бом-де-вениз (Muscat de Beaumes de Venise), мори (Maury) или баньюльс (Banyuls)... В вине может содержаться до 200 граммов сахара на литр! Сахар ощущается моментально. Чем больше вы потребляете сладостей, тем меньше чувствуете сахар.



Кислинка – это винный «позвоночник», важнейший элемент, позволяющий вину «прочно стоять на ногах». Вино без кислинки – вино без будущего. Хорошая кислотность заставляет гурманов «истечь слюной», возбуждает аппетит. Напротив, слишком кислое вино неприятно пить, оно стягивает язык и горло.

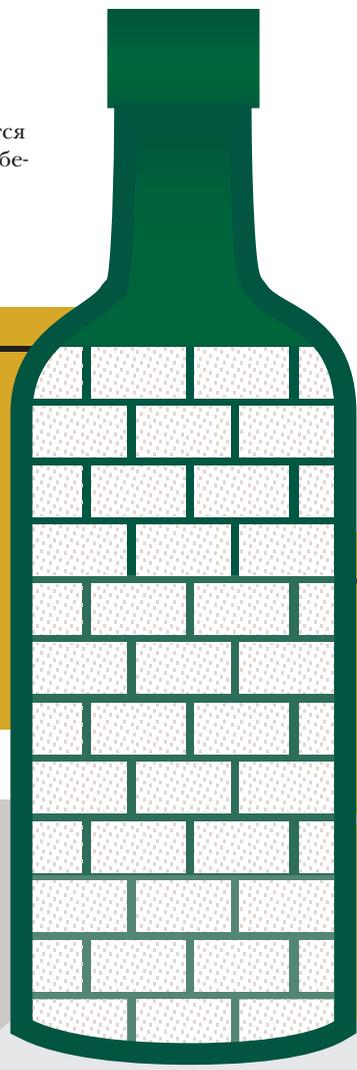
Очень сладкие

Ликерные вина (более 45 граммов сахара на литр). Среди них: селексьон-де-греннобль Эльзаса; сотерн, барсак из Бордо; монбазийяк, жюрансон на Юго-Западе Франции; боннезо, кар-де-шом (Quarts de Chaume), вувре (Vouvray) из долины Луары; немецкое трокенбиренауслезе; немецкие, австрийские или канадские ледяные вина; венгерский токай...



Глоссарий

Для обозначения характера вина в зависимости от его кислотности (от слабовыраженной – к более сильной): плоское, мягкое, свежее, живое, нервное, едкое, агрессивное.



Сладкие

Сладкие белые вина: эльзасские вина из поздно собранного винограда, кото-дю-лэйон (Coteaux de Layon), монлуи (Montlouis) и вувре (Vouvray) из долины Луары; жюрансон (Jurançon), пашранк-дю-вик-билль (Pacherenc du Vic Billh), кот-де-бержерак (Cotes de Bergerac) на Юго-Востоке Франции; ауслезе (Auslese) в Германии.

Чуть сладкие

Сухие и полусухие шампанские вина; полусухие вина долины Луары (монлуи, саваньер); некоторые южные красные вина, несколько средиземноморских белых вин...

СТАНОВИТСЯ МАСЛЯНИСТЫМ ИЛИ КОЛЮЧИМ?

Ко вкусу на языке добавляются тактильные ощущения: металлический вкус (неприятный), острый, маслянистая текстура, теплота...

Жирность, богатство вина

Если в вине содержится много **спирта**, то последний разогревает горло.

Глицерин, образовавшийся во время брожения, придает вину маслянистость: покрывает нёбо жирной пленкой, как сливочное масло, сливки или костный мозг. Это ощущение маслянистости или мягкости позволяет определить различия среди множества типов вина.

Структура вина

Чтобы определить структуру вина, оценивают в основном два качества: кислотность, с одной стороны, и маслянистость – с другой. Можно представить характер вина при помощи простой схемы. Ниже приведено четыре совершенно различных примера:

Хмельное вино, согревающее, тяжелое, даже жирное. Речь идет о мощных, соблазнительных красных винах. Если вину не хватает кислотности, то оно обжигает горло, утомляет нёбо и вызывает тошноту. В основном это касается вин, сделанных из винограда, который был пересушен на солнце, или сладких вин, практически без кислотности.

Красные вина из Лангедока, с Юга Франции, из Южной Америки или Калифорнии.

Слабое вино, ненасыщенное, постное, водянистое. В любом случае, это плохое вино. Вы не должны его пить.



Глоссарий

Термины для описания вина в зависимости от его жирности, от более слабой – к более сильной: закрытое, тающее, округлое, жирное, маслянистое.



Белые: эльзасское пино блан, мюскаде из долины Луары, пти шабли, белое бордо, вина из регионов Жюра и Савойя.

Красные: гамэ из долины Луары, божоле, бургундские пино нуар.

Очень свежее вино, живое, с кислоткой, читай – агрессивное. Характеризует очень сухие белые вина или легко пьющиеся красные, легкие и освежающие. Вино получается слишком кислым, если использовался недозревший или водянистый виноград.

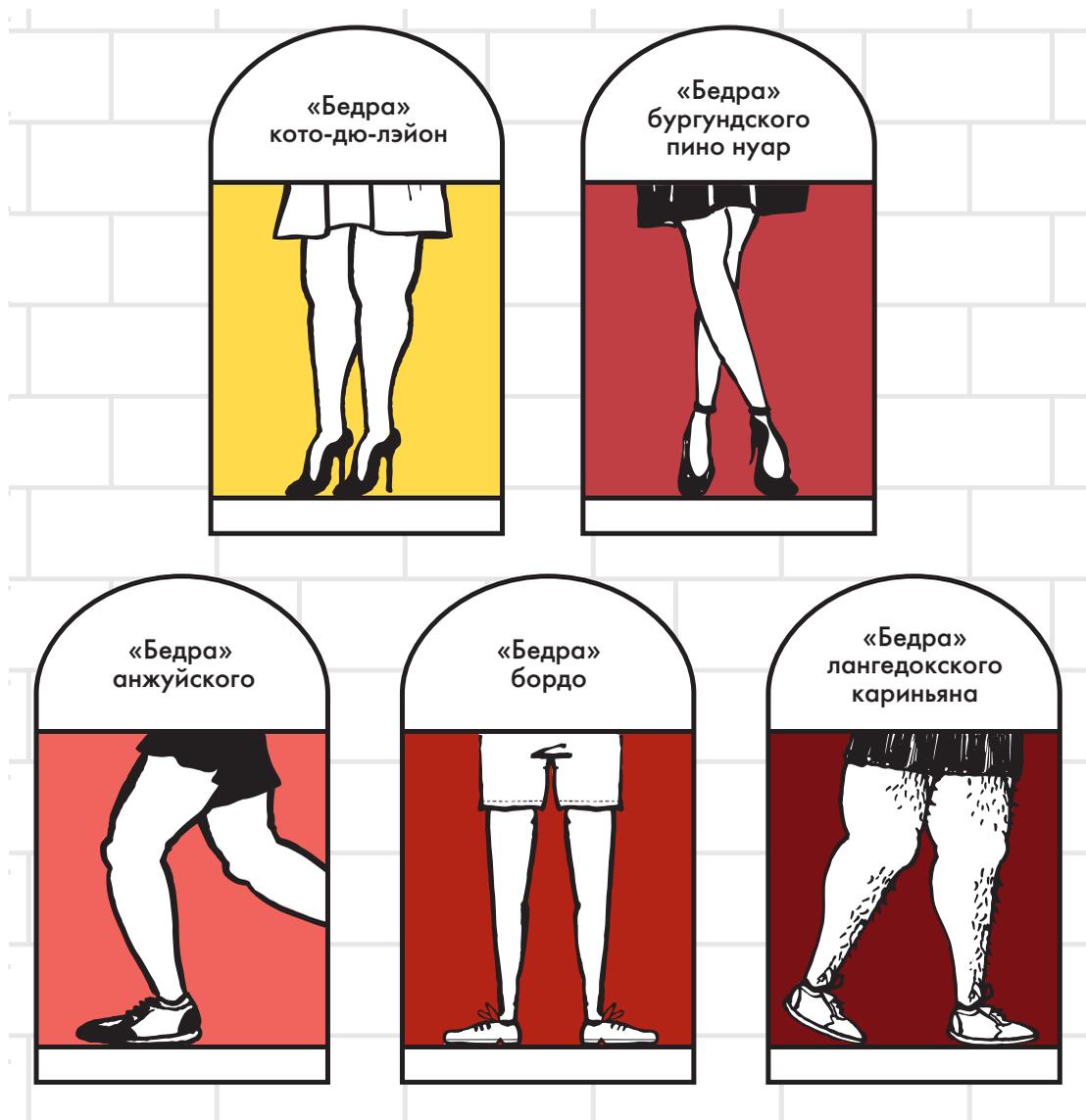
Сочное вино, насыщенное, обильное, полное. Потрясающее вино! Эти мощные вина, в которых хватает жирности, как, впрочем, и кислотности, очень приятны. Часто имеют хороший потенциал старения и так же часто бывают дорогими.

Белые: бургундские, бордоские, из долины Луары, из Лангедока.

Красные: бордоские, из Кот-дю-Рон, с Юго-Запада Франции, бургундские.

А ГДЕ ЖЕ НОЖКИ?

«Наконец-то, вино с округлыми формами!» Этим устаревшим фразеологизмом, так любимым Рабле, описывают округлое вино, прелестное, достаточно жирное, которое при этом сохранило свою нервозность. Дегустаторы нечасто его используют. Однако мы можем позабавиться, представив, какими могут быть «бедр» у вина, и отметив, что у вина из сорта Кариньян из Лангедока они спортивные и мужественные, в то время как у красного бургундского – стройные и изящные. Вам решать, чего бы такого выпить по случаю!



ВИННЫЕ ТАНИНЫ

Основной пункт для тех, кто хочет научиться дегустировать вина, – танины. Они относятся в основном к миру красных вин (иногда – розовых) и практически не наблюдаются в белых.

Что такое танины?

Танины – группа фенольных соединений растительного происхождения, они вяжут, подсушивают язык, иногда даже все нёбо. Подобный же эффект вызывает крепкий чай, также заряженный танинами. В некоторых красных винах содержится меньше вяжущих веществ, в других – больше. В этом случае последние могут быть в большей или меньшей степени элегантными, терпкими (вяжущими), драть язык, словно кусок дерева, или нежно ласкать, как шелковый платок. В общем, необходимо научиться определять не только количество танинов в бокале, но также их качество.

Откуда берутся танины?

Танины содержатся в виноградной кожице, косточках и гребне (черенке, который соединяет ягоду с кистью, который часто удаляют перед выжимкой как раз в связи с высоким содержанием вяжущих веществ).

Для того чтобы получить красное вино (неприменимо для белых вин), после выжимки в соке оставляют кожицу и косточки, которые отдают виноградному соку свои танины. Вяжущие вещества придают вину структуру и обеспечивают продолжительную жизнь.



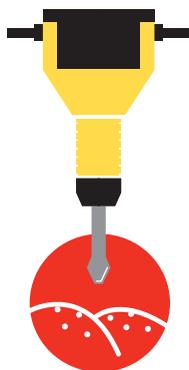
Глоссарий

Основываясь на наличии танинов, мы говорим о вине: текучем, гибком, танинном, вязком, терпком. В зависимости от своего характера танины могут быть грубыми, шероховатыми, тонкими, шелковистыми, бархатистыми. В качестве резюме представим их следующим образом:

Небольшое
присутствие танинов



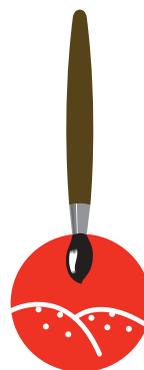
Агрессивные,
грубые танины



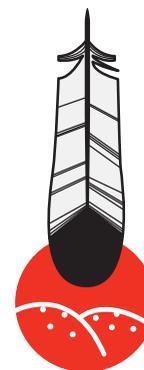
Вяжущие танины



Тонкие танины



Шелковистые,
бархатные танины

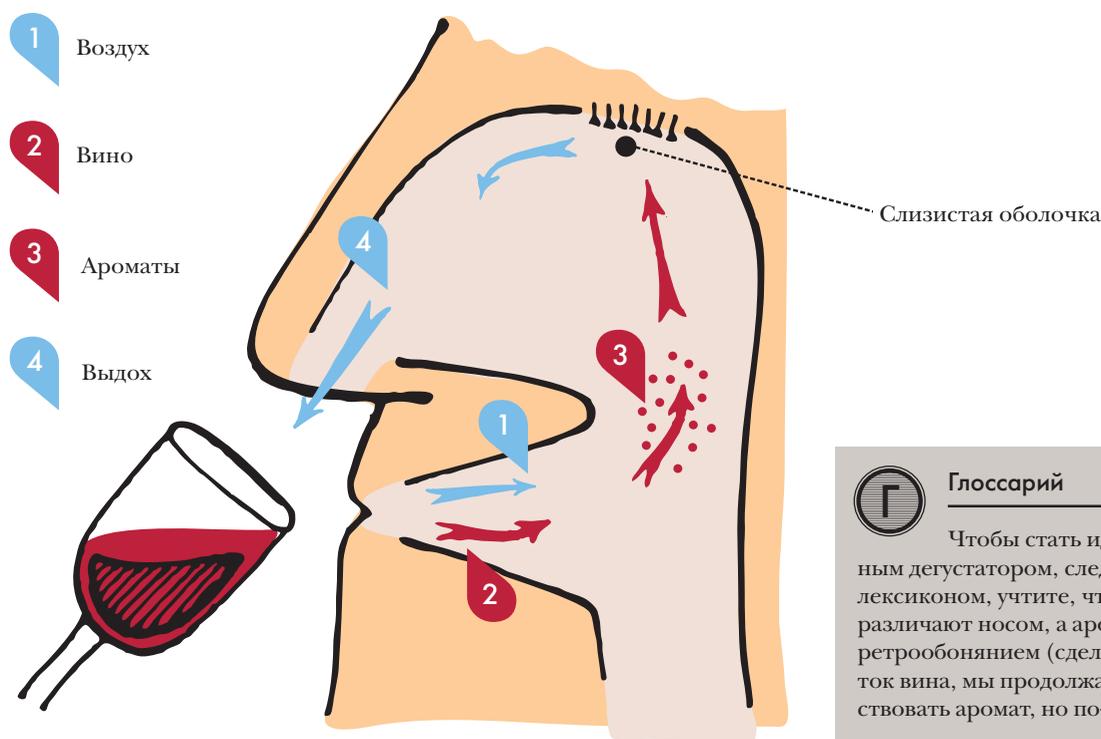


А ТЕПЕРЬ – РЕТРО!

Известно ли вам, что мы ощущаем запахи не только носом, но и... ртом? Такой способ определения ароматов называется ретроназальным. Таким образом, можно говорить о ретрообонянии. Мы в нем частенько практикуемся... во время еды!

Пощекотать слизистую оболочку можно двумя способами: напрямую, через нос, или через заднюю часть нёба. Именно этот метод позволяет нам определить «вкус» продуктов питания. Попробуйте зажать себе нос во время обеда: вы уже не можете различить, что конкретно едите.

В зависимости от вина ретрообоняние может быть слабым или более мощным. Способ подтверждает почувствованные ранее запахи или дополняет их новыми, до этого момента оставшимися неуловимыми.



Глоссарий

Чтобы стать идеальным дегустатором, следите за лексиконом, учтите, что запахи различают носом, а ароматы – ретрообонянием (сделав глоток вина, мы продолжаем чувствовать аромат, но по-иному).

Когда, казалось бы, ничего не осталось...

Зачастую после глотка вина остается ощущение, что напиток в течение нескольких секунд еще ласкает нёбо, как будто он все еще находится во рту. Это качество называется **винным послевкусием**. Оно может быть вкусовым или ароматическим. Его длительность может быть долгой или не очень: этот момент называется **долготой вина**. Долгое послевкусие – признак хорошего напитка (разумеется, если оно приятно).



Глоссарий

Длительность послевкусия рассчитывают в **каудальях**. Каудаль равен секунде. Вино, «порхающее» во рту в течение семи секунд, имеет послевкусие длительностью семь каудалей. Осторожно! Термин недостаточно широко используется, дегустаторы сочтут его снобистским.

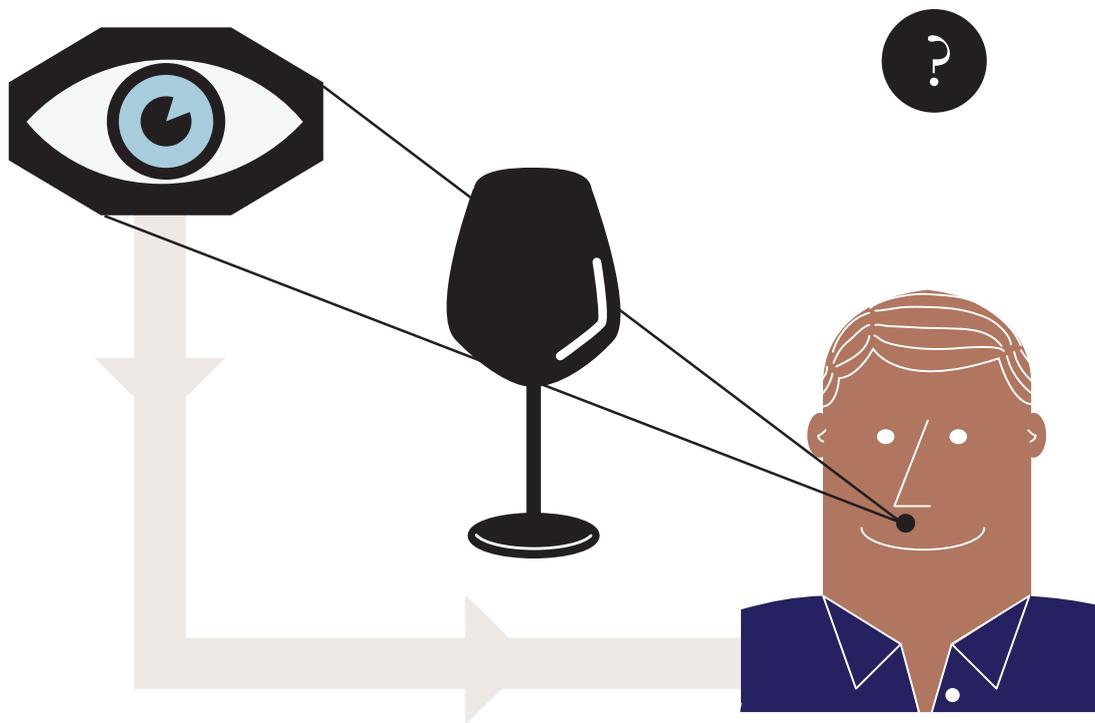
ЗАЧЕМ ПИТЬ ИЗ ЧЕРНЫХ БОКАЛОВ

Обман зрения

В чем интерес распития вина во время дегустации из непрозрачных бокалов, предпочтительно из черного стекла?

Внешний вид может произвести ошибочное впечатление. В повседневной жизни зрение – самое задействованное чувство, доминирующее над остальными. До такой степени, что зачастую формирует у нас превратное мнение о том, что находится перед глазами: даже если блюдо вкусное, оно не вызовет аппетита, если скверно сервировано. Немного телячьего мозга, фрикасе из насекомых? Зрение искажает восприятие и влияет на другие части головного мозга.

Было проведено множество исследований: пробуя гранатовый сироп, окрашенный в зеленый цвет, большинство участников эксперимента готовы были поклясться, что почувствовали запах мяты! Кроме того, обычная вода, окрашенная в розовый цвет, у некоторых испытуемых запахла клубникой. Тесты с использованием вина показали тот же результат: в белом вине, при помощи красителя преобразованном в «красное», участники эксперимента обнаружили ягодные ароматы, присущие красному вину.



Влияние этикетки

Внешний вид этикетки может повлиять на дегустатора.

Эксперимент, проведенный в Германии несколько лет назад, скажет все сам за себя: полдюжины студентов-энологов продегустировали две разные бутылки бургундского вина: на этикетке первой было написано только название региона, на второй красовалось имя престижного апелласьона. 100% будущих сомелье заявили, что второе вино гораздо лучше первого, более тонкое, более сложное, в конце концов – совершенно не такое, как первое. Как вы уже догадались, это было одно и то же вино, поданное в разных бутылках...



Белое в красном

Обоняние – непостоянное чувство; если его не тренировать, то зрение легко возьмет над ним верх.

Красное или белое? Это первый вопрос, который встанет, если вы пьете вино из черного бокала, и он не так уж прост! Нос должен начать расследование: ароматы citrusовых, сдобной булки соответствуют белым винам, запахи черных фруктов, кожи, табака – визитная карточка красного вина. Правда, очень легко перепутать белое вино с древесными ароматами, выдержанное в бочке, и легкое красное

вино с ароматами свежих, хрустящих на зубах фруктов. Если вы не доверяете своему носу, воспользуйтесь своей волшебной палочкой, которая находится во рту, – нёбом. Только оно сможет вам помочь, став сухим под воздействием танинов. В этом случае в вашем бокале – точно красное вино. Если язык сжимается под ударом кислинки, есть вероятность, что вино – белое.



ЭТАПЫ ДЕГУСТАЦИИ ВСЛЕПУЮ

Соберитесь с друзьями вокруг одной бутылки, предусмотрительно закрыв на ней этикетку (анонимности поможет добиться, например, натянутый на бутылку носок). Если есть возможность, возьмите черные непрозрачные бокалы. Вооружитесь листком бумаги, пробуйте и записывайте ваши комментарии. Для такой дегустации достаточно пяти минут. Ваша задача – вести настоящий «протокол допроса» вашего бокала, дозволены любые вопросы. Чтобы не сбиться с толку, делайте все по порядку и в своих размышлениях следуйте от общего к частному: от общих суждений к более тонкой оценке.



1

Нюхайте

Начните с самого отчетливого запаха, затем определите, к какому семейству ароматов он относится. Найдите соответствующий ему запах среди всей группы и запишите в случае необходимости степень его зрелости. Теперь выбросьте этот запах из головы и попытайтесь уловить второй, третий...

Пробуйте

Пробуйте, втягивайте губами воздух. Развиваются ли ароматы? Какой из вкусов наиболее отчетлив? Сладкое ли это вино? Заметили ли вы, как горло разогрелось от алкоголя? Или нёбо подсохло из-за содержания танинов? В конце концов, какое качество этого вина самое яркое? Какое у вас сложилось общее впечатление о нем? Можете ли вы резюмировать ваши ощущения одним словом или выражением?

2



3

Делайте выводы

Пройдя перечисленные выше этапы, вы можете, если чувствуете себя уверенно, предположить регион, апелласьон или даже год урожая. Если вы угадали, попытайтесь назвать имя производителя, шато или винодельческое хозяйство.

Сравнивайте

Сравните ваши результаты с выводами друзей. Разоблачите эту бутылку! Отметьте, как ваши обонятельные и вкусовые ощущения отличаются от соседских. Вы ошиблись во всех пунктах? В этом нет ничего страшного. Возможно, вы просто устали, заболели или нервничаете... либо просто несколько предыдущих бокалов притупили ваше внимание! Наслаждайтесь вечером с друзьями, в следующий раз получится лучше.

4



Пример дегустационного листка

Запах (Нос)	Семейство ароматов			Ароматы
Первичный аромат	<input checked="" type="checkbox"/> Фруктовый <input type="checkbox"/> Кондитерский <input type="checkbox"/> Жареный <input type="checkbox"/> Минеральный	<input type="checkbox"/> Цветочный <input type="checkbox"/> Древесный <input type="checkbox"/> Животный <input type="checkbox"/> Недостаточно сильный	<input type="checkbox"/> Растительный <input type="checkbox"/> Аромат специй <input type="checkbox"/> Лесной	Желтый фрукт: абрикос, очень спелый абрикос
Вторичный аромат	<input type="checkbox"/> Фруктовый <input type="checkbox"/> Кондитерский <input type="checkbox"/> Жареный <input type="checkbox"/> Минеральный	<input checked="" type="checkbox"/> Цветочный <input type="checkbox"/> Древесный <input type="checkbox"/> Животный <input type="checkbox"/> Недостаточно сильный	<input type="checkbox"/> Растительный <input type="checkbox"/> Аромат специй <input type="checkbox"/> Лесной	Интенсивный аромат белых цветов: жасмин
Третичный аромат	<input type="checkbox"/> Фруктовый <input checked="" type="checkbox"/> Кондитерский <input type="checkbox"/> Жареный <input type="checkbox"/> Минеральный	<input type="checkbox"/> Цветочный <input type="checkbox"/> Древесный <input type="checkbox"/> Животный <input type="checkbox"/> Недостаточно сильный	<input type="checkbox"/> Растительный <input type="checkbox"/> Запах специй <input type="checkbox"/> Лесной	Нечто среднее между цветочными ароматами и кондитерскими: мед
Интенсивность	<input type="checkbox"/> слабый	<input type="checkbox"/> умеренный	<input checked="" type="checkbox"/> сильный	<input type="checkbox"/> яркий
Вкус	Семейство ароматов			Аромат
Ретро-обоняние	<input checked="" type="checkbox"/> Фруктовый <input type="checkbox"/> Кондитерский <input type="checkbox"/> Жареный <input type="checkbox"/> Минеральный	<input type="checkbox"/> Цветочный <input type="checkbox"/> Древесный <input type="checkbox"/> Животный <input type="checkbox"/> Недостаточно сильный	<input type="checkbox"/> Растительный <input type="checkbox"/> Запах специй <input type="checkbox"/> Лесной	Появляется другой желтый фрукт: айва
Ароматическое послевкусие	Ароматы айвы и меда длятся долго			
Сахар	<input type="checkbox"/> Неощутимый <input type="checkbox"/> Слабый <input checked="" type="checkbox"/> Выраженный <input type="checkbox"/> Ярко выраженный			
Мягкость	<input type="checkbox"/> Закрытое <input checked="" type="checkbox"/> Округлое <input type="checkbox"/> Маслянистое <input type="checkbox"/> Жирное			
Кислотность	<input type="checkbox"/> Плоское <input type="checkbox"/> Свежее <input checked="" type="checkbox"/> Живое <input type="checkbox"/> Нервное <input type="checkbox"/> Агрессивное			
Танины (количество/качество)	<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствуют <input type="checkbox"/> Тающие <input type="checkbox"/> Гибкие <input type="checkbox"/> Выраженные <input type="checkbox"/> Вяжущие <input type="checkbox"/> Терпкие <input type="checkbox"/> Бархатистые <input type="checkbox"/> Шелковистые <input type="checkbox"/> Тонкие <input type="checkbox"/> Шероховатые <input type="checkbox"/> Грубые			
Спирт	<input type="checkbox"/> Разбавленное <input type="checkbox"/> Легкое <input type="checkbox"/> Обильное <input type="checkbox"/> Теплое <input type="checkbox"/> Обжигающее			
Вкусовая интенсивность	<input type="checkbox"/> Водянистое <input type="checkbox"/> Постное <input type="checkbox"/> Слабое <input type="checkbox"/> Свежее <input type="checkbox"/> Живое <input type="checkbox"/> С кислоткой <input type="checkbox"/> Агрессивное <input type="checkbox"/> Хмельное <input type="checkbox"/> Согревающее <input type="checkbox"/> Тяжелое <input type="checkbox"/> Вязкое <input type="checkbox"/> Богатое <input checked="" type="checkbox"/> Насыщенное <input type="checkbox"/> Полное <input type="checkbox"/> Строгое <input type="checkbox"/> Крепкое <input type="checkbox"/> Основательное			
Общее впечатление	Мягкое, элегантное и гармоничное вино			
Общий вывод: Это белое вино, чуть сахарное, полусладкое, сделанное из винограда сорта Шенен. Таким образом, если это французское вино, то было произведено в долине Луары. Основываясь на его элегантности и живости, можно предположить, что это Бувре				

ПОГОВОРИМ О ГАРМОНИИ

Вы освоили практически все этапы дегустации; осталось только научиться делать заключение. Заполнив все графы по характеристикам, вы получите лишь полное описание вина. Сравним с человеческим портретом: 1,76 м, 75 кг, зеленые глаза... этой информации недостаточно, чтобы описать вашего лучшего друга. Не известно, красив ли он, добр ли и, главное, весел ли?

Присутствует характерная черта

Согревающее благодаря содержащемуся алкоголю, живое благодаря кислотности, строгое из-за танинов... Само собой разумеется, это вино несбалансированное. Тем не менее оно может быть очень даже приятным на вкус.

Когда все на одном уровне

Одинаковая степень кислотности и жирности в белом вине? Красное вино с равным уровнем спирта, танинов и кислотности? Оно сбалансировано! Осторожно, гармоничное вино – не Священный Грааль. Некоторые вина раскрываются в дисгармоничных условиях. Кроме того, понятие сбалансированности зависит от региона: в южных винах больше спирта, а северные характеризуются повышенной кислотностью.

Удовольствие превыше баланса

Основной вопрос, который нужно задать себе: понравилось ли мне это вино? Как правило, если оно вам нравится, вы должны понимать, почему. Полюбились его ароматы, текстура... гармония? Случается, что вино, казалось бы, подходит под все отмеченные критерии, но не очень-то и впечатляет. Вино без видимых недостатков, дисгармонии, может показаться вам неинтересным, просто-напросто скучным! Не пренебрегайте этими понятиями. Небольшой дефект может придать вину особый шарм: легкая воздушная нотка (летучая кислотность, запах – что-то среднее между запахами лака, клея и уксуса), присущая старым винам Шато д'Икем (Château d'Yquem), любима большинством почитателей этого напитка!

Категории вина

В конце обучения вы должны уметь отнести вино к одной из перечисленных ниже категорий:

Белые вина



сухое
и живое
сухое

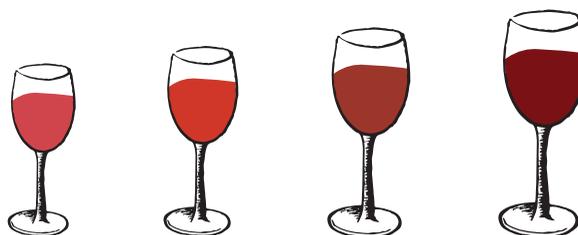
жирное
и ароматное

интенсивное
и древесное

сладкое
и фруктовистое

с большим
содержанием
сахара

Красные вина



легкое
и приятное

простое
и фруктовистое

шелковистое
и опьяняющее

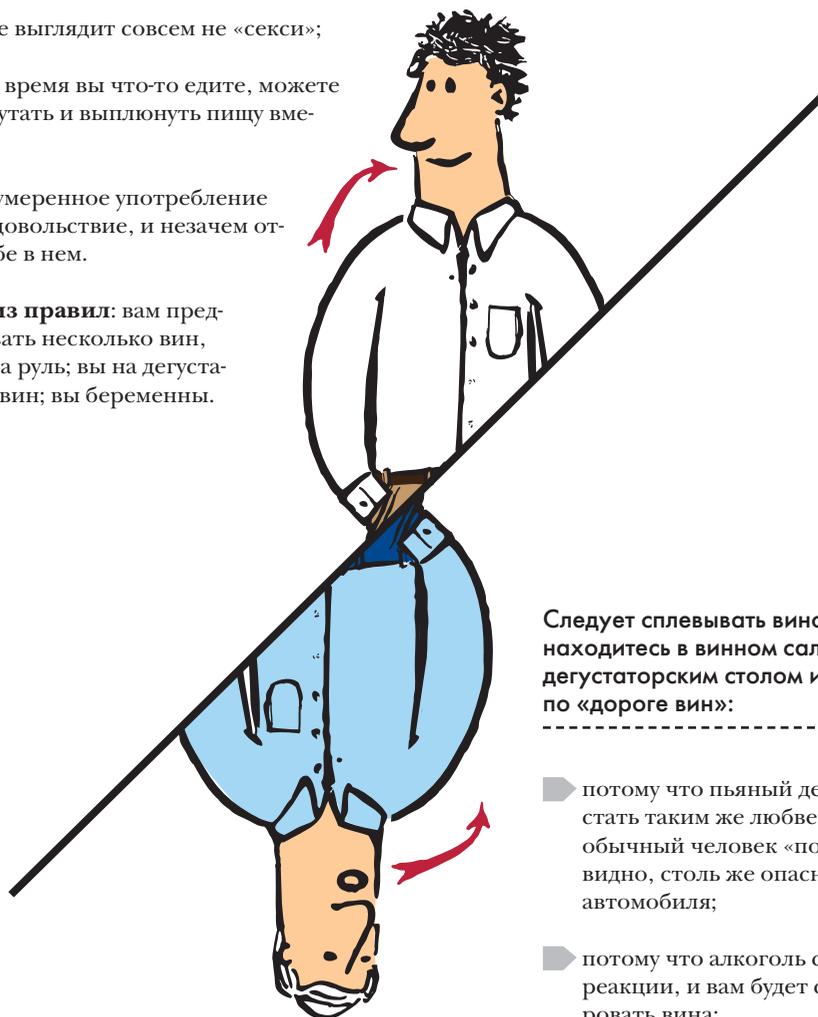
сильное,
с ароматом
специй

♦ ПРОГЛОТИТЬ ИЛИ СПЛЮНУТЬ? ♦

Глотайте вино, если вы приглашены на ужин или вечеринку:

- ▶ если среди гостей вы окажетесь единственным, кто сплевывает, – сойдете за сноба;
- ▶ сплевывание выглядит совсем не «секси»;
- ▶ если в то же время вы что-то едите, можете легко перепутать и выплюнуть пищу вместо вина;
- ▶ потому что умеренное употребление вина – это удовольствие, и незачем отказывать себе в нем.

Исключения из правил: вам предстоит попробовать несколько вин, а затем – сесть за руль; вы на дегустации множества вин; вы беременны.



Следует сплевывать вино, если вы находитесь в винном салоне, за дегустаторским столом или в путешествии по «дороге вин»:

- ▶ потому что пьяный дегустатор может стать таким же любвеобильным, как обычный человек «под градусом», и, очевидно, столь же опасным при вождении автомобиля;
- ▶ потому что алкоголь снижает быстроту реакции, и вам будет сложно комментировать вина;
- ▶ потому что алкоголь притупляет обоняние и вкус: переборщив, вы затруднитесь различать запахи и вкусы (здесь жарко, вам тоже жарко?);
- ▶ с такой потерей чувствительности есть риск потратить деньги на некачественное вино.

Как сплевывать элегантно?

Позвольте гравитации выполнить свою работу. Не экспериментируйте с направлением плевка: только вниз.

X



Наклоните голову, иначе вино струйкой стечет по подбородку. Придерживайте волосы, платок, галстук – все, что может оказаться на пути плевка.

V



Сложите губы, будто произносите букву «О» при словах «какое необычное винооооо» (только обойдитесь без бычьего взгляда!).

**КАКОЕ НЕОБЫЧНОЕ
ВИНООООО**



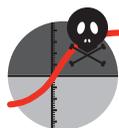
Еще одна «фишка»

Выплюньте вино с такой же силой, с какой выгаливаете воздух при свисте. Если позволите вину просто стечь в плевательницу, оно сделает это с совсем не элегантным музыкальным сопровождением: как будто кто-то сходил в туалет «по-маленькому».

ОТ НАЧИНАЮЩЕГО ДЕГУСТАТОРА ДО ПЬЯНИЦЫ

Вред алкоголя, полезные свойства вина

Все поклонники вина, решившие попробовать свои силы в дегустации, должны употреблять напиток с осторожностью.



«Убивает не алкоголь, а его количество», придерживайтесь принципа Парацельса, врача XVI столетия.



Полбокала: в таком объеме предпочтительно сервировать вина для дегустаций. Таким образом, попробовав шесть разных вин, вы выпьете всего три полных бокала.



Рекомендации Всемирной организации здравоохранения: не превышать дозу три бокала вина за ужином для мужчин и два – для женщин; не пить больше четырех бокалов на протяжении вечеринки; один день в неделю полностью воздерживаться от употребления алкоголя.



Стакан воды должен всегда находиться под рукой. Руководствуйтесь французской поговоркой: вода утоляет жажду, а вино – жажду наслаждения.

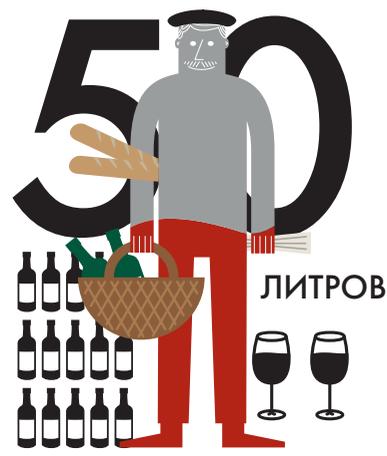


Не злоупотребляйте спиртными напитками: алкоголь атакует печень, поджелудочную железу, желудок, пищевод, горло, мозг... и в качестве подарка преподносит цирроз и рак. Регулярное употребление вызывает привычку, а следом за ней – необычайно устойчивую физическую зависимость. Во Франции алкоголизм занимает второе место (после табакокурения) среди устранимых причин смертности.

Французский парадокс

Почему французы – главные потребители вина в мире (50 литров на человека в год) – реже страдают сердечно-сосудистыми заболеваниями, чем жители других стран? Это и есть французский парадокс. Умеренное употребление вина может положительно сказаться на здоровье. Статья, анализирующая результаты 18 научных исследований и опубликованная в 2011 году, показывает, что вино может сократить на 34,5% смертность из-за

сердечно-сосудистых заболеваний при его употреблении в умеренных дозах (один-два бокала в день), участвует в предупреждении диабета второго типа и дегенеративных болезней нервной системы (болезней Альцгеймера, Паркинсона). На Юго-Западе, где хоть и едят жирную пищу, но записывают ее танинными винами, богатыми антиоксидантами, сердечно-сосудистые заболевания встречаются реже, чем на Севере.



♦ НАЙТИ ВИНО СВОЕЙ МЕЧТЫ ♦

Настал момент, основываясь на своем дегустационном опыте, уяснить, что вам нравится, а что – нет. Так у вас появится больше шансов купить именно то вино, которое придется вам по душе.

Резервуар или бочка?

Вам нравится

Прежде всего ароматы фруктов, цветов, сухих и душистых трав, экстрактов? Вам нравится «хрустящая» текстура, воздушная, живая, с небольшой кислинкой? Вы приверженец вин, выдержанных в резервуарах.

Почему?

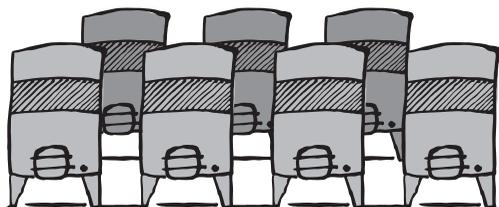
Вино, дремлющее в резервуаре (будь он хоть из бетона, хоть из нержавеющей стали), не впитывает ни вкусов, ни запахов емкости, в которой содержится. Резервуары потому и называют «нейтральными». В винах, выдержанных в резервуарах, благодаря искусству виноделов виноград говорит сам за себя.

Вам нравится

Когда фруктовые нотки смешиваются с древесными ароматами – дуба или хвойных пород, ванили, кокосового ореха, гвоздики, свежеспеченного хлеба, пралине, карамели? Вы предпочитаете нежный вкус, округлость и бархатистость? Значит, вы любите, когда дерево задает тон вину.

Почему?

Потому что бочка (баррик) вступает во взаимодействие с вином. Она дарит ему новые ароматы, отличную вкусовую текстуру. Танины эволюционируют, становясь более мягкими.

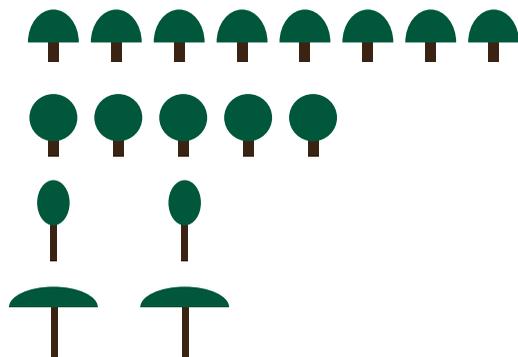


Древесный вкус

Два последних десятилетия вина с легким древесным вкусом находились на волне популярности. Они пользовались спросом до такой степени, что многие винодельческие хозяйства были вынуждены погружать деревянные доски или стружку внутрь резервуаров, что-

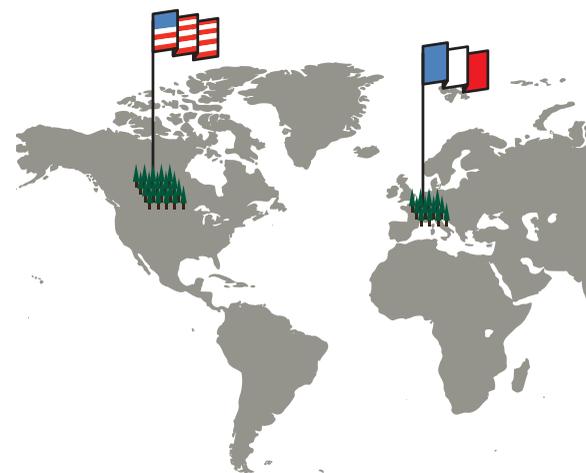
бы придать вину модный вкус и при этом не переплачивать за дорогие бочки... На сегодняшний день вино со слишком сильным древесным вкусом уже не вызывает полета фантазии.

Способ изготовления бочек для вина играет важную роль в его конечном вкусе.



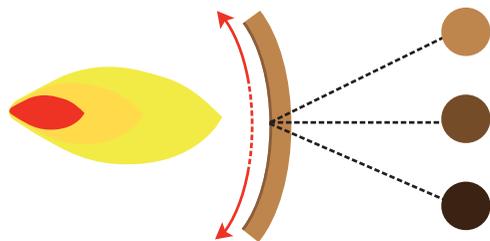
Выбор древесины

Дуб достаточно широко используется. От каштана из-за его невысоких качеств практически отказались, однако находятся более редкие породы, используемые на «секретных» производствах, такие как квебрахо (название трех видов деревьев, которые произрастают в субтропиках Южной Америки), или акация.



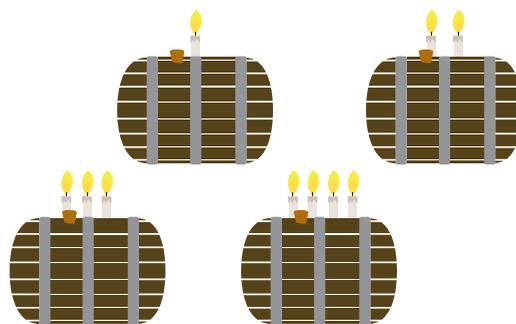
Происхождение древесины

Свойства дуба зависят от его происхождения: от американского дуба (ароматы кокосового ореха, высокое содержание сахара) до французского (ваниль), особенно когда древесина из престижного леса Тронсё департамента Алье.



Нагрев бочки

Во время изготовления бочек бондарь нагревает дерево при помощи жаровни. В зависимости от интенсивности нагрева он придаст бочке аромат специй, поджарки или гари. Ароматическая гамма широка: от ванили до карамели, ароматы могут напоминать кофе или тосты.



Возраст бочки

Новая бочка передаст вину множество ароматов и танинов. Иногда даже слишком много, если вино не обладает силой и структурой, необходимыми для их впитывания и смягчения. В таком случае говорят, что дерево «прячет» вино. Напротив, многолетняя бочка (в возрасте от четырех лет) не передает вину практически никаких ароматов, это почти нейтральная емкость. В зависимости от вина винодел определяет предпочтительный для него возраст бочки.

Молодое или старое?

Это вопрос вкуса... а также кошелка! В большинстве случаев покупка старого вина – дорогое удовольствие. Как бы то ни было, вы не обязаны любить старые вина из-за того, что их пьют в высшем свете. Запахи гюмуса, земли, грибов и дичи довольно специфичны и нравятся далеко не всем!

Молодое вино

Вы любите яркие цвета, луга, заросшие цветами, хрустящие яблочки, сочную клубнику, сыр буррата, пиццу, не прочь послоняться по фруктовому саду летом, пособирать фрукты? Наверняка вы предпочитаете молодые вина, нарядные и переполняемые ароматами.

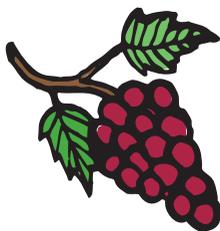


Старое вино

Вы предпочитаете осень, прогулки по пожелтевшему лесу, любите расслабиться с сигаретой в глубоком кожаном кресле, обожаете рагу из кабанины, грецкие орехи, трюфели? Вашему сейфу в банке крупно не повезло, ведь ваше небо требует старых вин.

Сортовое или терруарное?

Сортовым называют вино, которое отражает все многообразие винограда, из которого оно сделано. А терруарным – на которое в большей степени оказывают влияние земля, климат и винодел.



Сортовое вино

Вы предпочитаете недорогие (это не значит плохие) вина, без изысков, не пускающие пыль в глаза, с радостью проведете вечер перед телевизором, похрустев чипсами с друзьями? Не заморачивайтесь и выбирайте вино из винограда одного сорта. Если оно хорошо сделано, то хоть и не станет величайшим открытием, но ненавязчиво скрасит вечер и не доставит поводов для беспокойства. Среди всех вин в супермаркете лучше выбрать скромную бутылку сортового вина (из Совиньона или Сира, например), чем бутылку, маскирующуюся под выдающееся вино.



Терруарное вино

Вы пьете вино ради эмоций, вам хочется почувствовать маслянистую глину или кислинку щебня, округлость теплого года, горечь древнего, всеми забытого вина, нежность винограда? Сомнений нет: вам нужно терруарное вино, требующее внимания и заботы. Бутылка такого вина не обязательно очень дорогая, но редко представлена на полках супермаркетов. Отправляйтесь в специализированные винные магазины или напрямую на виноградники, чтобы выбрать подходящий терруар.

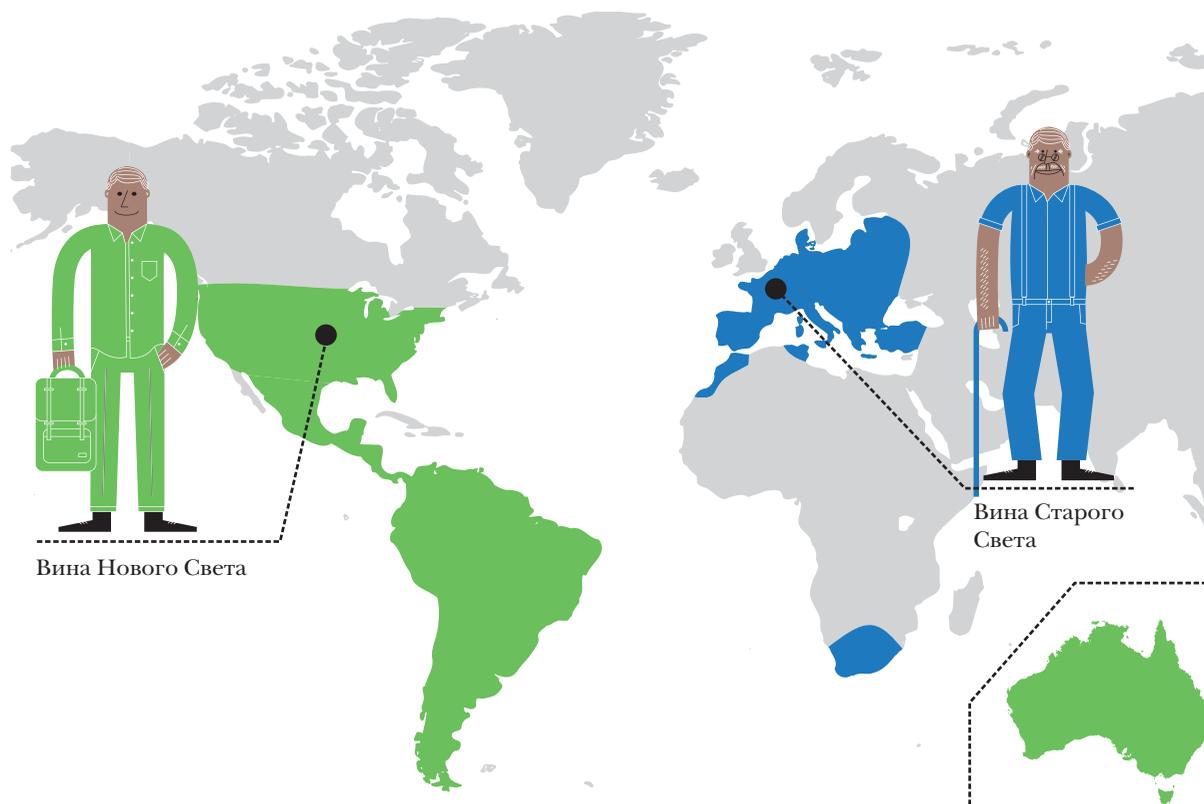
Старый или Новый Свет?

Хоть и случается, что некоторые вина Нового Света (американские и австралийский континенты) так похожи на европейские, что их можно спутать, эксперты все же различают ароматические и вкусовые особенности этих напитков.

Вина Нового Света

Вам нравятся сладкие вина, сытная, даже жирная еда? Есть шанс, что вина Нового Света вас удовлетворят. Приятные для распития, обращающиеся к ароматам ванили и сливок, очень округлые, изредка чрезмерно полные белые вина, как и красные, очаровательны, даже соблазнительны. Они могут быть сладкими, как конфитюр, им может не хватать сложности, однако лишь один глоток этого вина способен доставить не-

вероятное удовольствие! Кроме того, у них очень заманчивое соотношение цены и качества. В белых винах часто встречаются ароматы экзотических фруктов, довольно редкие для европейских широт. Тем не менее будьте внимательны, появляется все больше винодельческих хозяйств, производящих вино с большой деликатностью, выпускающих живые и изящные вина, которые было бы неправильно игнорировать.



Вина Старого Света (европейские)

Вам нравятся свежесть, кислый вкус, между строгостью и излишествами вы без сомнений выберете первое? Любители европейских вин готовы принять вас в свои ряды. Недостатки вин Европы являются продолжением их же достоинств. Им может не хватать нежности, они могут быть чересчур кислыми и порой

содержать достаточно жесткие танины, но в удачно сделанных винах эти качества играют в вашу пользу: подчеркивают тонкость и элегантность напитков. Не стоит говорить обо всех напитках, но некоторые итальянские, испанские вина и вина с Юга Франции показывают себя исключительно с хорошей стороны.

Специальные, биологические или вина без сульфитов?

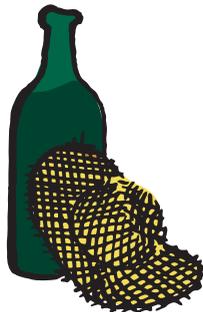


Специальные вина

Так называют вина, которые независимо от года урожая, почвы и даже – в некоторых случаях – места происхождения демонстрируют прекрасную сбалансированность. Все характеристики гармонируют друг с другом. Вино станет идеальным аккомпанементом к деловым встречам, профессиональным переговорам. Однако стоит заметить, что современные виноделы, пытаясь удовлетворить вкусам большинства потребителей, занялись тщательной и даже чрезмерной обработкой специальных вин, что со временем превратило их в продукты массового потребления.

Наш совет

Скажем честно, эти вина широкого употребления не относятся к нашим любимчикам: они такие идеально ровные, что быстро наскучивают. Их преимущество – в неспособности удивить или разочаровать. В таком стиле сделаны многие вина, стоящие на полках супермаркетов, так как в них представлены в основном вина крупных оптовых производителей.



Биологическое вино

Вино, произведенное из винограда, который выращен в биологическом винном хозяйстве, и вино, сделанное из ягод, выращенных при помощи рационального земледелия (при котором лозы в «разумных» количествах удобрялись химическими веществами), практически невозможно отличить на вкус. Вся разница между ними – на уровне почвы: в биологическом хозяйстве в ней больше минералов, живых организмов, и она более... живая.

Наш совет

Если сравнивать землю, перегруженную химикатами, с той, что их никогда не знала, последняя произведет на свет вино более концентрированное, с высоким содержанием минералов (разумеется, при условии, что урожай винограда хорош, а дальнейшее производство основано на тех же принципах, что и виноградарство). Среди лучших винодельческих хозяйств мира все больше тех, что делают биовино, а также производят его биодинамическим способом. Большинство из них отмечены ярлыками Ecocert, AB, Demeter или Biodyvin.



Вино без сульфитов

А что, если вы перейдете на вино без добавок серных соединений? Эти вина, хоть информацию и нельзя подтвердить, находятся на волне популярности в модных винных барах столиц. В основном их производят биодинамическим способом (если, конечно, это не очередной рекламный трюк) и сульфиты не добавляют ни во время винификации, ни на этапе разлива по бутылкам. Вино не стабилизировано и не защищено от кислорода. Итог: хрупкое вино, которое за время выдерживания в бутылке может дать неожиданный результат: быстро окислиться или, если его слишком опекали, пахнуть капустой.

Наш совет

Тут как в лотерее: иногда (увы и ах!) вино отдает гнилым яблоком и лежалыми орехами. Но если вам повезло и выпало бинго, вино невероятно хорошо. Кто не рискует, тот не пьет... вина!

От случая к случаю

Замечали ли вы, что зимой хочется горячих блюд, а летом – салатов из свежих овощей? С вином – та же история. Выбирайте вино в зависимости не только от ваших вкусов, но и от настроения.

Ниже приведено несколько указаний, которым не обязательно строго следовать.

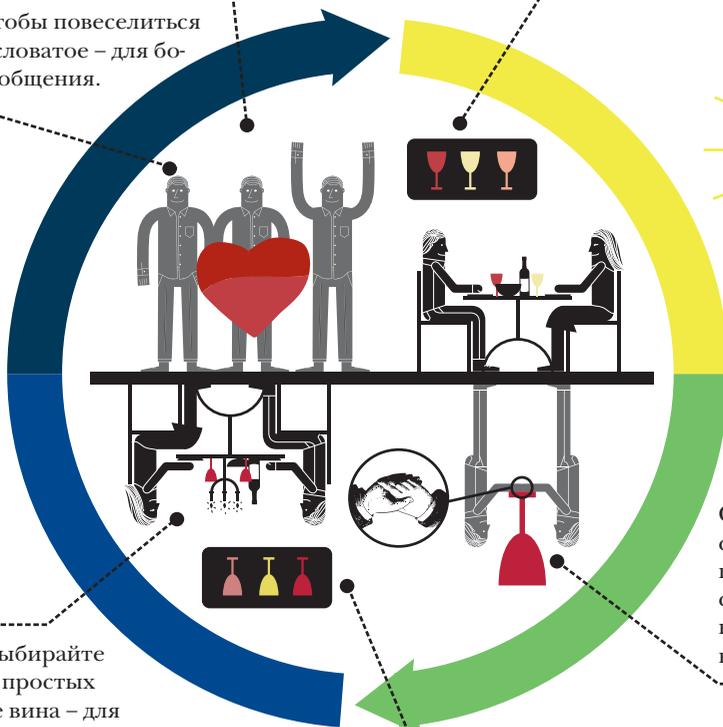
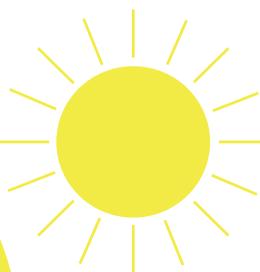
Согревающее вино придаст вам кокетства во время флирта и вид пьяницы перед тещей.

В жару многие предпочитают сухое белое, легкое красное или розовое вина, а зимой душа просит полнотельных белых и хмельных красных вин.

Крепкое вино – чтобы повеселиться с приятелями, кислотоватое – для более формального общения.

Будьте разумны, выбирайте простые вина для простых поводов, сложные вина – для событий, выходящих за рамки обыденного.

Сильное вино приободрит вечером, но для обеда стоит выбрать что-то другое.



Скромное вино (или специальное) лучше всего подойдет для обеда с боссом, а вот «обалденную» бутылку распейте в компании лучших друзей.

ЖАК

УЧАСТВУЕТ В СБОРЕ ВИНОГРАДА



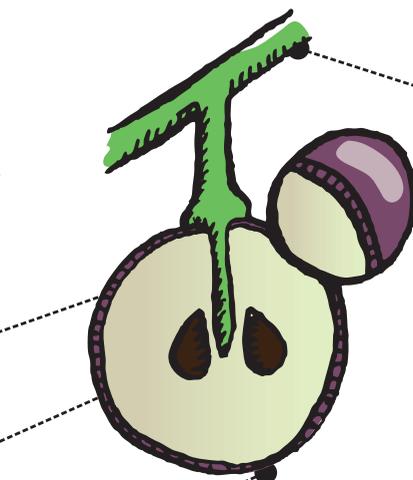
Виноград: от ягод до сортов • Сорта белого винограда
Сорта красного винограда • Жизненный цикл виноградного куста
Процесс сбора урожая • Технология производства вина

ВИНОГРАД: ОТ ЯГОД ДО СОРТОВ

Виноградина в разрезе

Мякоть: бесцветна, исключение составляют несколько разновидностей винограда, именуемых окрашенными сортами. В основном мякоть содержит воду, сахар и кислоты.

Косточки: содержат прекрасные танины (если вы их раскусите, то ощутите вяжущий вкус). Они играют значимую роль в структуре красного вина.



Гребень: богат танинами и неприятными травянистыми запахами. Часто виноделы удаляют его перед изготовлением вина.

Налет: восковой или белесый слой на ягоде винограда. Он защищает ягоду от загрязнений и содержит дрожжи, которые при взаимодействии с сахаром вызывают спиртовое брожение.

Кожица: содержит дубильные, красящие и отчасти ароматические вещества, которые придают вину цвет, терпкость и аромат, свойственные сорту винограда.

Виноград для употребления в пищу

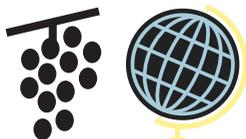
Столовый виноград не обладает теми же качествами, что ягоды, предназначенные для изготовления вина. Нам нравится похрустеть виноградом после плотного обеда: сочными ягодами с тонкой кожицей, в которых полностью или практически отсутствуют косточки. Для ягод винограда, которые будут пущены на производство вина, критерии другие: у них должна быть толстая кожица, способная отдать ароматы и цвета, да и без косточек тут не обойтись: они придадут красному вину танинность – гарант винного долголетия.

Различия между ягодами

Ягоды различаются по размеру и качествам в зависимости от типа винограда или его сорта. На качество ягод одной и той же разновидности могут повлиять такие факторы, как погода, терруар и работа виноградаря. Если лоза пьет много воды, то ягоды получатся очень напитанными, крупными, а их кожица – тонкой. Во время засухи виноград, наоборот, будет более мелким, с толстой кожицей, хранящей ароматы для будущего вина.

Вид *Vitis vinifera*

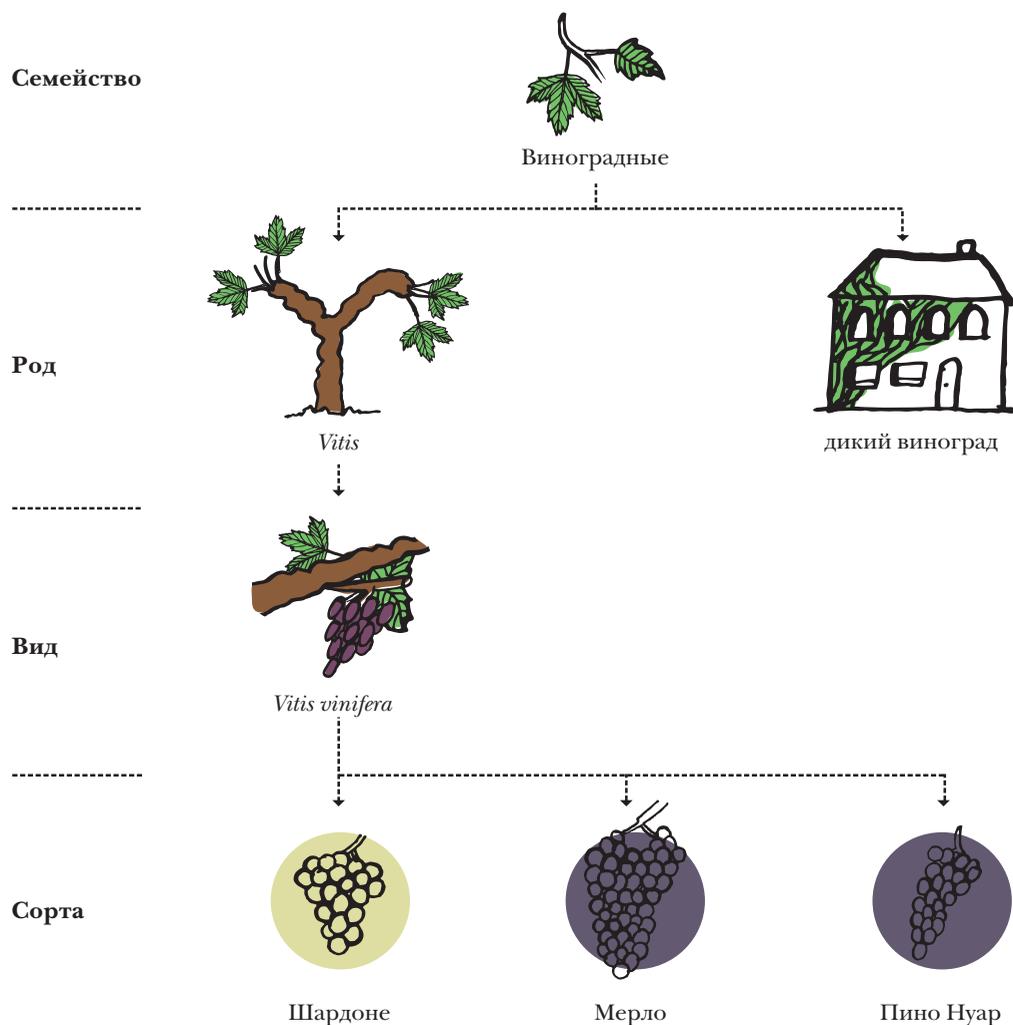
10 000



Этот вид включает множество разновидностей виноградных кустов, выращиваемых для производства вина. Каждый сорт обладает особенными характеристиками.

В мире насчитывается около 10 000 сортов этого вида, из которых 249 разрешены во Франции. Тем не менее в $\frac{3}{4}$ винодельческого производства используется лишь дюжина из них.

Для получения качественного вина применяются сорта вида *Vitis vinifera* (в переводе с латинского «виноград культурный»). Этот вид чаще всего выращивают для виноделия, однако существуют и другие виды, например американский *Vitis labrusca* («лисий виноград»). Он принадлежит к роду *Vitis*, произошедшему из семейства виноградных. Это огромное семейство включает в себя все виды винограда, в том числе и дикий виноград, украшающий стены домов.



ШАРДОНЕ



ФРУКТЫ



Лимон



Лайм



Яблоко



Свежий миндаль



Груша



ЦВЕТЫ



Липа



Акация



Жимолость



Вербена



Мед



А ТАКЖЕ



Сливочное
масло



Лесной
орех



Жареный
миндаль



Бриошь



Ваниль



Тост

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид непостоянен, меняет цвет в зависимости от региона, терруара, винодела. Очень цветочный или очень фруктовый, может быть также достаточно резким и минеральным на Севере Бургундии, например в Шабли, или же чувственным и масляным, как в Калифорнии. Этот сорт, словно губка, не обладает очень точным ароматическим портретом, но, как правило, соединяет запахи лимона, акации и сливочного масла. Вино из него часто выдерживают в дубовых бочках, что привносит в него нотки тостов и сладкой булки-бриоши.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Абсолютный лидер по популярности. Из этого сорта производят величайшие белые сухие вина, к тому же самые дорогие. Он также применяется в создании шампанских вин.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Теплый и холодный. Этот сорт способен адаптироваться к любому климату (вот секрет его популярности), но при этом меняет свое лицо. В холодном регионе виноград будет более сухим с минеральными акцентами, а в теплом – жирным с ароматами спелых фруктов.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: Бургундия, Шампань, Жюра, Лангедок, Прованс.
В остальном мире: США (Калифорния), Канада, Чили, Аргентина, Южная Африка, Китай, Австралия.

СОВИНЬОН



ФРУКТЫ



Лимон



Лайм



Грейпфрут



Бергамот

В ТЕПЛЕ



Ананс



Маракуйя



ЛИСТЬЯ
И ЦВЕТ



Жасмин



Свеже-
скошенная
трава



Завязь
черной
смородины



Бузина



А ТАКЖЕ



Благовония



Кремень



Мел

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Один из наиболее экспрессивных в бокале сортов. Он наделяет вино свежими и яркими ароматами цитрусовых, свежей травы, дарящими весеннее настроение и радость. Благодаря заботе винодела, а также хорошему терруару он может обогатиться запахами благовоний и камней. На вкус вино такое же резвое, как и на запах, порою даже нервное. Во время винификации сорт может быть использован соло или в паре со своим бордоским компаньоном – Семильоном для сухих или сладких вин, которым он придает легкость.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Совиньон стал очень популярным благодаря репутации сансера (Sancergre) из долины Луары и белых бордо. Вино экспортируется во множество стран, хорошо пьется и нравится всем, звезда так называемых сортовых вин, выражающих в первую очередь ароматы, свойственные сорту.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Умеренный. При слишком низких температурах приобретает малоприятные ароматы сырости, чигай – кошачьей мочи. При очень высоких температурах источает настолько экзотичные запахи фруктов, что те могут вызвать тошноту.

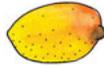
ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: Центр долины Луары, Бордо, юго-запад страны.
В остальном мире: Испания, Новая Зеландия, США (Калифорния), Чили, Южная Африка.

ШЕНЕН



Айва



Манго



Цукаты
из цитрусов



Инжир



Персик



Ананас



Бергамот



Лимон



Груша



Апельсин



Жасмин



Зеленый чай



Вербена



Ромашка



Липа



Корица



Солодка



Бриошь



Айвовая
паста



Мед



Пчелиный
воск



Пюре из
желтых фруктов



Курара



Банан
фламбе



Засахаренные
финики



Изюм



Специи

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сорт, удивляющий своей мягкостью и живостью. Его кислотность и мягкость во рту позволяют делать из него то игристое, то сухое, то полусухое, то полусладкое, то ликерное вино. От айвы до вербены – он может менять маски, но быть самодостаточным и не требует примешивания других сортов. Некоторые ликерные вина способны стариться десятилетиями.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Хоть и не выращивается широко, так как требует тщательного ухода, все же набирает популярность и армию преданных поклонников.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Умеренный. Становится очень кислым при сильном холоде и никаким в жару.

ГДЕ НАЙТИ?

Долина Луары, Южная Африка, США (Калифорния).

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР



ФРУКТЫ



Личи



Экзотические
фрукты



Маракуйя



Цукаты
из цитрусов



ЦВЕТЫ



Роза



Пион

СПЕЦИИ



Корица



Мускатный орех



Солодка



СЛАДКИЙ ВАРИАНТ



Карамель



Кожа



Сухофрукты



Манго



Мед



Пряник



Пралине



Засахаренные
фрукты

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Легко узнаваем благодаря своим уникальным ароматам розы, личи, благоуханию пряностями. Его название, кстати, происходит от немецкого слова Gewürze, что в переводе означает «специи». Он так многогранен на вкус и так ароматен, что может вызвать тошноту, если в его сладкой версии недостаточно кислотности. Однако когда вино хорошо сделано, это сущее лакомство. Редко сочетается с другими сортами.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Горячо любим или ненавидим в зависимости от предпочтений потребителя, вино из него в основном подается в качестве аперитива, к десерту, к блюдам азиатской кухни – китайской, тайской или японской (суши), к рождественским блюдам.

ГДЕ НАЙТИ?

Эльзас, Германия, Австрия, Север Италии.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Холодный. Северный сорт, иногда произрастающий в континентальном климате. Хорошо противостоит заморозкам.

ВИОНЬЕ



ЖЕЛТЫЕ ФРУКТЫ



Абрикос



Желтый персик



Белый персик



Цукаты из цитрусов



Груша



Дыня



ЦВЕТЫ



Фиалка



Ирис



Акация



А ТАКЖЕ



Мускус



Специи



Воск



Жареный фундук



Табак

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Из этого сорта получается вино, отмеченное ароматами абрикоса и персика, часто жирное, крепкое, то есть хмельное. Когда вино хорошо приготовлено, то оно элегантное и цветочное; плохое вино – грубое и клейкое. Рожденный в долине Роны, этот сорт винифицируется в одиночку для великих вин, но замечательно сочетается в ассамбляже с другими сортами своего региона: Марсаном, Руссаном и даже небольшим количеством Сира.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Демонически привлекательный для производства великих белых вин долины Роны, где он продается по завышенным ценам, мало известен новичкам.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

От мягкого до теплого. Очень тяжел в разведении и приносит большие урожаи, весь смысл – в достижении хрупкого баланса между его обязательной округлостью и правильной кислоткой.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: долина Роны, Лангедок.
В остальном мире: США (Калифорния), Австралия.

СЕМИЛЬОН



ФРУКТЫ



Лимон



Мандарин



Апельсин



Бергамот



Абрикос



Засахаренная
груша



Инжир



ЦВЕТЫ



Липа



Акация



А ТАКЖЕ



Сливочное масло



СЛАДКИЙ ВАРИАНТ



Пralине



Мед



Пчелиный
воск



Финики



Айвовая
паста



Цукаты
из цитрусов



Конфитюр

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Очень восприимчивый к ботритису (благородной плесени, *Botrytis cinerea*, позволяющей удерживать сахар в винограде для создания великих сладких вин), Семильон – звезда при производстве роскошных ликерных бордоских вин. Жирный и малоароматный в сухих винах, которым сорт, тем не менее, обеспечивает продолжительную жизнь, именно в сладких винах он раскрывает весь свой потенциал. Он никогда не используется в одиночку для производства вина. Его любимый партнер – Совиньон – дарит ему свою округлость. Иногда ассамбляж дополняют сортом Мюскадель.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Перед нами чемпион. Выдающиеся сотерны (из этого сорта) продаются за баснословные деньги и имеют поклонников во всем мире.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: Бордо, Юго-Запад.
В остальном мире: Австралия, США, Южная Африка.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Океанический, от умеренного до мягкого. Необходимо, чтобы осенью благородная плесень смогла развиваться в виноградниках.

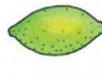
РИСЛИНГ



ФРУКТЫ



Лимон



Лайм



Бергамот



Яблоко



Мирабель



ЦВЕТЫ



Жимолость



Акация



Мята



Липа



А ТАКЖЕ



Нефть



Кремень

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Этот великий немецкий сорт непривередлив к почве: как никакой другой сорт, он передает земле свойства своего терруара, полученные при рождении. Его главное оружие – камень: в нем больше минеральных ароматов, чем фруктовых и цветочных нот. Именно минеральный запах поражает в выдающихся рислингах. Через несколько лет лучшие вина из Рислинга высвобождают отчетливый аромат нефти, свойственный этому сорту. В вине также присутствуют вкусы соленых камней, прикрытых цитрусовыми и деликатными цветочными ароматами. Его пьют сухим или ликерным. Урожай собирают поздней осенью либо зимой – для селексьон-де-грен-нобль (Selection de Grains Nobles), десертных вин, которые производятся из отборных ягод, тронутых благородной плесенью ботритис. Обходится без ассамбляжа.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Настоящая звезда. Назван дегустаторами одним из двух лучших сортов белого винограда вместе с Шардоне. Недооцениваемый большую часть XX века, он завоевал сердца любителей вина благодаря все более тщательной организации производства.

ГДЕ НАЙТИ?

Эльзас, Германия, Люксембург, Австралия, Новая Зеландия, Канада.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Холодный! Это в полном смысле слова северный сорт. Безусловно, он может адаптироваться и к более теплым температурам, но в этом случае вино из него теряет сложность, элегантность и становится неинтересным.

МАРСАН



ФРУКТЫ



Свежий миндаль



Персик



Абрикос



Яблоко



Апельсин



Сухофрукты



ЦВЕТЫ



Жасмин



Акация



А ТАКЖЕ



Грецкий орех



Трюфель



Марципан



Пчелиный воск

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Этот сорт придает вину силу и округлость. В любых своих разновидностях он благоухает ароматами миндаля, а также жасмина и воска. Редко выступает соло в винах и часто гармонично дополняется другими сортами, в том числе Руссаном, просходящим, как и Марсан, из долины Роны.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Не очень известен, но в то же время широко представлен на территории Франции вместе с Руссаном. Марсан также хорошо сочетается с сортами Роль (Верментино), Гренаш Блан и Вионье.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Теплый. С камнями возле лоз.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: долина Роны, Лангедок, Юг Франции.
В остальном мире: Австралия, Калифорния.

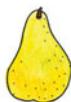
РОЛЬ (ВЕРМЕНТИНО)



ФРУКТЫ



Грейпфрут



Груша



Яблоко
Голден



Персик



Ананас



Зеленый
миндаль



РАСТЕНИЯ



Боярышник



Ромашка



Укроп



Фенхель



Анис

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Корсиканские вина на 100% сделаны из Верментино. Однако под названием Роль в Провансе его смешивают со множеством прочих сортов, таких как Уни Блан, Марсан, Гренаш Блан, Клерет, Шардоне, Совиньон. Очень свежий и ароматный, в вине он высвобождает ароматы груши, а также ноты аниса и фенхеля. В послевкусии присутствует горчинка, превосходная, если не очень акцентирована.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Прекрасно сочетается с рыбными блюдами летом, однако ему сложнее добиться признания во время зимних обедов. И все же стоит попробовать его, когда хочется вспомнить о лете.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Теплый! Этот сорт любит обжигающие солнечные лучи, сухую землю и малоплодородную почву.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: Лангедок-Руссийон, юго-восток страны, Корсика.
В остальном мире: Сардиния, Тоскана.

МУСКАТ



ФРУКТЫ



Виноград



Лимон



Яблоко



ЦВЕТЫ



Липа



Роза



СЛАДКИЙ ВАРИАНТ



Пчелиный воск



Айвовая паста



Конфитюр



Цукаты из цитрусов



Изюм

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сорт, прибывший из Греции и культивируемый со времен Античности, Мускат с мелкими ягодами (его называют также Мускат де Фронтиньян, или Москато) распространен во всей Европе. Вино из него – сухое и цветочное – единственное, благоухающее ароматами свежего хрустящего винограда, от которого оно произошло. Оно тонкое и игристое в Италии, крепленое на Юге Франции и в Греции. Вино из этого сорта получается сладкое, сахарное – идеально сочетается с десертами: мюска-де-бом-де-вениз (Muscat de Beaumes de Venise) или мюска-де-ривзальт (Muscat de Rivesaltes). Не следует путать этот сорт с Александрийским Мускатом (с крупными ягодами), Мускатом Оттонель (Muscat Ottonel), а вино из него – с Мюскаде (Muscadet – сухое вино из долины Луары, для производства которого используется сорт Мелон де Бургонь).

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Очень любим старшим поколением за сахарный вкус, менее популярен среди молодежи.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Мягкий. Легко адаптируется.

ГДЕ НАЙТИ?

Эльзас (сухое вино) и Юг Франции (крепленое вино), Корсика, Италия (москато и игристое вино), Греция (мягкий самосский мускат), Испания, Португалия, Австралия (под именем Рутерглен), Австрия, Восточная Европа, Южная Африка.

ПИНО НУАР



АРОМАТЫ



Вишня



Малина



Клубника



Черная смородина



Ирис



Фиалка



В БОЧКАХ



Дерево



Ваниль



Корица



Табак



С ВОЗРАСТОМ



Кофе



Кожа



Подлесок



Шипр
(дубовый мох)



Трюфель

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Этот король Бургундии скорее тонкий, нежели силен. Вино из него получается бледно-рубиновым, блестящим, его ягодные ароматы околдовывают, а во рту оно поражает своей текстурой – тонкой и шелковистой, редко сушащей. С возрастом, по прошествии нескольких лет, открывается его привлекательная тайная, изнаночная сторона. Развивается букет осенних лесных ароматов, кожи и трюфеля, невероятно роскошный. Чаще всего Пино Нуар солирует в винах и не разделяет успех с другими сортами.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

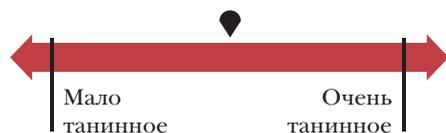
Неизмерима! Один из самых горячо любимых сортов (и самый культивируемый) в мире. Стоимость великих бургундских вин бывает баснословно высокой. К счастью, можно найти хорошие вина по умеренной цене, тем более что вино легко пьется и подходит к любому случаю.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Свежий. Кожица винограда тонкая, поэтому при высоких температурах ягоды слишком быстро созревают и ароматы не успевают развиться.

ГДЕ НАЙТИ?

Повсюду, где производят вино: в Европе, Северной и Южной Америке, Южной Африке... Но самые интересные терруары находятся в Бургундии, Шампани, Орегоне, Новой Зеландии и Австралии.



МЕРЛО

АРОМАТЫ



Чернослив



Ежевика



Черника



Черешня



Фиалка



Мята

С ВОЗРАСТОМ



Кожа



Дичь

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Идеальный компаньон для сорта Каберне Совиньон, они хорошо сочетаются в винах, где Мерло выполняет роль «толстяка». Может быть использован без ассамбляжа, так как сам по себе достаточно мил, обильно и нежно ласкает нёбо. В великих бордо его часто объединяют с сортом Каберне Фран, который удлиняет жизнь вина.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Горячо любимо за простой и приятный вкус. Фруктовистое в молодом возрасте, сортовое вино из Мерло легко пьется. И радует любителей правобережья Бордо.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

От умеренного до теплое. Легок в выращивании, и его тонкая кожица позволяет крупным ягодам быстро созревать.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: Бордо, Юго-Запад, Лангедок-Руссийон.
В мире: Италия, Южная Африка, Чили, Аргентина, Калифорния.



ГРЕНАШ

АРОМАТЫ



Инжир



Клубника



Черника



Мускатный орех



Гаррига (тимьян, лавровый лист, розмарин)



Какао



Корица



Фруктовый бренди



Ваниль



Кофе



Солодка



Карамель

В БОЧКАХ

С ВОЗРАСТОМ



Сушеный инжир



Чернослив



Кофе мокка



Кожа

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Этот изначально испанский сорт винограда придает вину чистые ароматы чернослива, шоколада и гарриги, вино из него чуть сладкое, иногда с достаточно высоким содержанием алкоголя. На основе этого сорта производят розовые и натуральные сладкие красные вина, последние могут быть составлены из нескольких сортов или оставаться сортовыми (моносепажными). В долине Роны этому сорту нравится флиртовать с великим Сира, смягчая танины последнего своей округлостью.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Проще простого: это самый культивируемый сорт черного винограда в мире. Его ценят за присутствие в великом апеласьоне Шато-неф-дю-Пап и в крепленных винах, таких как баньюльс, мори (Banyuls, Maury), и любят сочетать с шоколадом.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Бойится холодных весенних дождей, однако засуха ему не страшна.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: долина Роны, Руссийон.
В остальном мире: Испания, Австралия, Марокко, США.



СИРА



АРОМАТЫ



Ежевика



Черешня



Черная смородина



Черный перец горошком



Белый перец



Мускатный орех



Темный шоколад



Фиалка



Солодка



В БОЧКАХ



Корица



Кофе



С ВОЗРАСТОМ



Дичь



Инжир



Табак



Трюфель

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет винограда сорта Сира подобен вечернему темно-фиолетовому платью. Чарующий, этот сорт высвобождает мощные ароматы перца, мускатного ореха и солодки, сочетаемые с мягкостью фиалки. Из Сира получают вина долгого хранения, плотные и сильные, если использован только этот сорт, и более фруктово-легкие в союзе с Гренашем.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

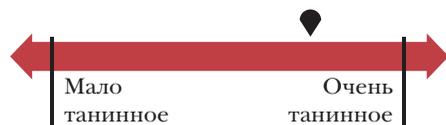
Сорт Сира прославил вина из Эрмитажа, Кот-Роти и Сан-Жозефа, где вино повысилось в цене после нескольких лет хранения. Самый культивируемый сорт красного винограда в Австралии.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Умеренный или теплый.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: долина Роны, Юг Франции. В остальном мире: Италия, Южная Африка. Если виноград выращен в Австралии, Новой Зеландии, Чили или Калифорнии, то его называют Шираз.



КАБЕРНЕ ФРАН



АРОМАТЫ



Малина



Черная смородина



Мох



Эвкалипт



Болгарский перец



С ВОЗРАСТОМ



Подлесок

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Предок Каберне Совиньона, более гибок и менее плотен, чем его наследник. Моносепажным (сортovým) винам придает шелковистость, акцентируя внимание на черной смородине и листьях. Если урожай собран рано, может появиться привкус перца. В винах правого берега Бордо Каберне Фран часто ассамблируют с Мерло, чтобы придать напиткам одновременно округлость и свежесть.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Обожаем парижскими бистро – это касается вин из долины Луары. Нравится потребителям и в бордоских винах, так как позволяет пить их молодыми.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Умеренный. Созревает быстрее, чем Каберне Совиньон.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: Бордо, долина Луары, Юго-Запад.
В остальном мире: Италия, Чили, Австралия, США.



ГАМЭ



ЯГОДЫ
И ФРУКТЫ



Вишня



Клубника



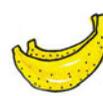
Малина



Красная
смородина



Ежевика



Банан



ЦВЕТЫ



Жасмин



А ТАКЖЕ



Шоколад

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Синоним региона Божоле, где занимает 99% винодельческих хозяйств, Гамэ – это сорт, необычайно фруктовый и очаровательный. Многочисленные ароматы спелых ягод, свежий вкус, гибкий, немного танинный – вот что делает вино из Гамэ подходящим к любой ситуации. Из-за негативного влияния моды на божоле нуво (Beaujolais Nouveau) и на углекислотную мацерацию (настаивание) вино часто пахнет бананом и конфетами. Однако хорошо сделанное вино может стариться очень красиво.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

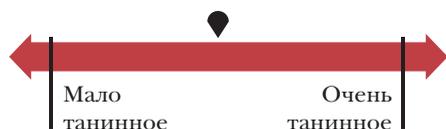
Вино из Гамэ впало в немилость из-за массового производства, но постепенно возвращается на столы благодаря заботе виноделов, стремящихся обеспечить должную концентрацию и соответствующее качество напитка.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

От холодного до умеренного. Этот сорт настолько же скороспелый, насколько продуктивный.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: Божоле, долина Луары, Ардеш, Бургундия.
В остальном мире: Швейцария, Чили, Аргентина.



МУРВЕДР



АРОМАТЫ



Ежевика



Солодка



Гаррига



Корица



Перец
горошком



Мускус



С ВОЗРАСТОМ



Кожа



Дичь



Трюфель

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вина из сорта Мурведр получают-ся почти черными, сильными, ча-сто с большим содержанием алко-голя. В юности они демонстриру-ют жесткость и землистость, одна-ко с возрастом в них проявляются ароматы кожи и трюфеля. Часто используются в ассамбляжах для придания южным красным и розо-вым винам структуры.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Малоизвестный широкой публике, этот сорт требует терпения, но из него в Провансе делают замеча-тельнейшие вина бандоль (Bandol).

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Теплый! Кожица у ягод толстая, поэтому им необходимо много солнца, чтобы созреть.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: долина Роны, Лангедок-Руссийон, Бандоль.
В остальном мире: Калифорния, Австралия, Испания.



МАЛЬБЕК



ФРУКТЫ



Черешня



Черника



Слива



А ТАКЖЕ



Кедр



Кожа

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Встречается буквально на каждом шагу в Аргентине, из этого сорта получаются ярко окрашенные вина, одновременно богатые и бархатистые. Но на Юге Франции он может надевать и другую маску – быть более простым и танинным. Из него делают как розовые, так и красные вина, используют как в одиночку, так и в ассамбляже.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Прежде был довольно распространен во Франции, но сейчас там малоизвестен. Тем не менее довольно популярен на американском континенте.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Скорее теплый. Чувствителен к морозам.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: Бордо, Юго-Запад.
В остальном мире: Аргентина, Чили, Италия, Калифорния, Австралия, Южная Африка.



КАРИНЬЯН



ФРУКТЫ



Ежевика



Банан



Чернослив



А ТАКЖЕ



Гаррига



Солодка



Кремень

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Иногда используемый в массовом производстве Кариньян не очень интересен: слишком кисел и малоароматен. Однако сократив выработку, снизив количество химикатов и дав виноградным кустам спокойно состариться, из этого сорта можно получить вино с характером – мощное, яркое, богатое; конечно, простое, но с бесподобными минеральными ароматами и запахом гарриги. Широко применяется в ассамбляжах.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

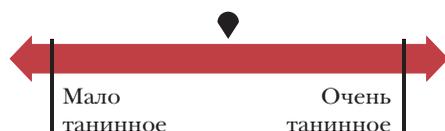
Представленный во многих южных красных и розовых винах, остается малоизвестным. Сложен в уходе, лишь несколько убежденных приверженцев еще выращивают его для производства сортовых (моносепажных) вин на радость знатокам.

ТЕПЛЫЙ ИЛИ ХОЛОДНЫЙ КЛИМАТ?

Теплый. Кариньян любит солнце, засуху и ветер.

ГДЕ НАЙТИ?

Во Франции: долина Роны, Лангедок, Прованс.
В остальном мире: Испания, Магриб, Калифорния, Аргентина, Чили.



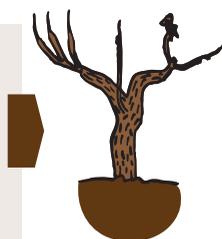
ЖИЗНЕННЫЙ ЦИКЛ ВИНОГРАДНОГО КУСТА

Вино – результат двух совершенно различных видов тяжелого труда: в первую очередь это уход за виноградными кустами (разведение винограда), а уже затем работа в винных погребах по превращению ягод в вино: винификация.

Год за годом: рост, обрезка, созревание

Зима

Период покоя. Виноградный куст спит. Чем холоднее в этот период, тем лучше для будущего урожая (при условии, что растительный сок не замерзнет в стебле).

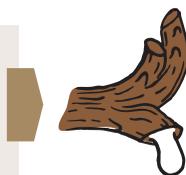


Обрезка. Растительный сок больше не циркулирует в кусте. Этим нужно воспользоваться для обрезания виноградного куста, чтобы дерево не истощалось, питая ветви. Чем плодороднее куст, тем короче обрезаются ветви.



Начало весны

После обрезки виноградный куст дает сок.



Вспашка. Настало время разрыхлить землю между рядами, чтобы проветрить ее, вдохнуть в почву жизнь и облегчить доступ воды к корням. Согласно французской поговорке, хорошая вспашка стоит нескольких дождей.



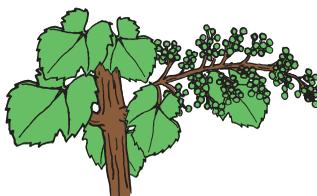
Распускание почек. Почки набухают, раскрываются, появляются молодые ростки. Следует проявлять осторожность, так как поздние заморозки могут мгновенно убить почки.

Конец весны – начало лета

Распускание листьев. Один за другим появляются листочки, они распускаются и распрямляются.

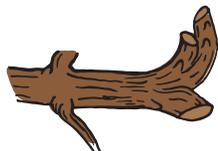


Цветение. Установилась теплая солнечная погода; когда мелкие белые цветки распускаются, они тут же принимают форму грозди.



Образование завязи. На оплодотворенных цветках формируются ягоды. Виноградарь впервые оценивает будущий урожай.

Обрезание верхушек. Виноградарь обрезает верхушки веток, чтобы лоза не слишком разрасталась и куст сконцентрировал свои силы на плодах.



Обрывание листьев. Виноградарь удаляет листья, которые закрывают ягодам солнечный свет. В зависимости от региона оставляют оптимальное количество листьев – такое, чтобы открыть ягодам свет, но при этом не спалить их на солнце.



Чего опасаться, выращивая виноград?

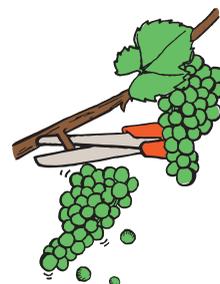
Оплодотворению цветков могут помешать сильный ветер, частые дожди и жара. Есть риск, что виноградная лоза «потечет»: в этом случае растительный сок не дойдет до ягод и грозди опадут. Последствия опадания гроздей очевидны: ягод просто не будет. Кроме того, ягоды может побить град.

Лето

Лоза вступила в фазу роста, и если в этот период условия благоприятные, то ягоды растут.



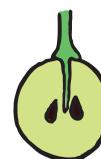
Сбор зеленого винограда. В некоторых винодельческих хозяйствах, если виноградный куст слишком плодоносный, виноград срезают, чтобы снизить его урожайность и облегчить созревание оставшимся гроздьям. Низкий урожай часто является залогом качественного вина.



Начало созревания. Вплоть до этого момента виноград был зеленым, непрозрачным и твердым. В этот период виноградины начинают менять свой облик: становятся бледно-желтыми для сортов белого винограда и приобретают цвета от красного до темно-синего для сортов красного винограда.

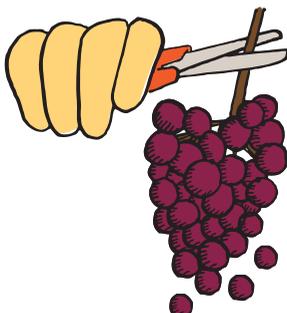
Созревание. Длится до самого сбора урожая. Это главный период, он играет основополагающую роль в формировании характера винограда. При созревании в ягодах увеличивается количество сахара и уменьшается содержание кислоты, кожица утончается. Если погода вмешается в процесс созревания неблагоприятным образом, это напрямую отразится на качестве вина.

Сахар



Кислотность

Сбор винограда. Приблизительно через сто дней после цветения виноград готов для сбора. Винодел ждет, когда ягоды достигнут оптимальной зрелости, будут идеально готовы для уборки урожая: спелыми, но не перезрелыми.



Осень

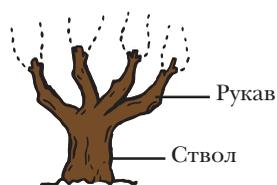
Листья меняют окраску и опадают. Виноградный куст впадает в «зимнюю спячку».



РАЗЛИЧНЫЕ ФОРМЫ ВИНОГРАДНОГО КУСТА

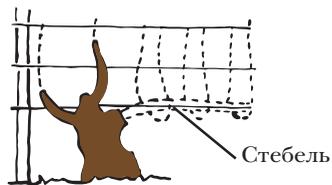
В зависимости от региона, климата и сорта виноградаря выбирает обрезку, наиболее подходящую его лозе. Не стоит забывать, что лоза сродни лиане: если ее не обрезать зимой, то летом она даст больше веток, чем ягод.

Существуют различные методы обрезки куста.



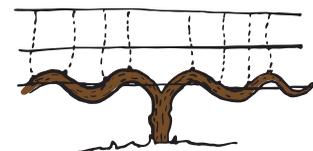
Обрезка в виде чаши

В основном этот способ используется на средиземноморских виноградниках (Юг Франции, Испания, Португалия, Италия), где листья призваны защищать плоды от солнца. Ствол очень короткий, на каждом плече представлено по побегу, вместе они напоминают пальцы руки. Подвязывать виноград проволокой при этом методе обрезки не требуется, однако минус его в том, что работу механизировать невозможно.



Обрезка по системе Гюйо (одноплечая и двухплечая)

Этот способ обрезки очень распространен. В Бургундии чаще используется простая, одноплечая, обрезка (см. схему), в Бордо – двухплечая (с каждой стороны остается по одному плечу). Такой метод формирования куста достаточно рационален: позволяет получать хорошие урожаи с лоз не очень плодородных сортов, а также оставляет место для прохождения трактора между рядами. Так как метод Гюйо очень утомляет лозу, каждый год советуют менять плодородный стебель.

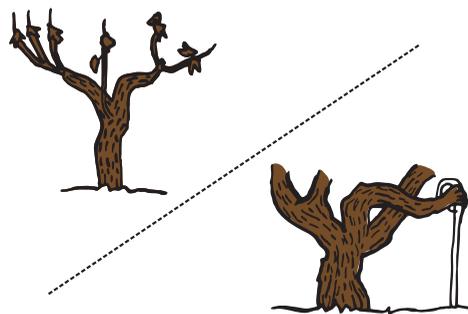


Обрезка методом «Кордон де Руайя»

Виноградный куст с устойчивым стволом легко обрабатывать при помощи машины (обрезка и сбор винограда), грозди растут на всей поверхности лозы, поэтому свободно «дышат» воздухом. Такая обрезка больше подходит сортам с обильными урожаями.

Молодая и старая виноградные лозы

Виноградная лоза (или ствол) может жить очень долго – более 50 лет, а некоторые преодолевают и столетний рубеж. Чем виноградный куст старше, тем ниже урожай, который он приносит, однако качество винограда и, соответственно, вина из него возрастает. Участок со старыми кустами сродни драгоценности для винодела, поэтому он тщательно ухаживает за ним. В первые три года жизни куст растет, но урожай винограда еще недостаточно хорош, для того чтобы превратиться в вино. В возрасте от 10 до 30 лет лоза находится в своей лучшей форме и приносит богатые урожаи. Затем она «остепеняется» и направляет больше сока в ягоды. В общем-то, жизнь виноградной лозы не так уж отличается от нашей: фаза роста, период активности, а затем наступает время благоразумия.



ИСТОРИЯ ПОДВОЯ

На сегодняшний день примерно 99,9% французских виноградников растут на корнях, на которые они были привиты еще до посадки. Так же обстоят дела во всех странах – производителях вина. Когда винодел хочет посадить лозу, он покупает черенок определенного сорта, присоединенного к подвою при помощи воска.

Чтобы понять, откуда взялся этот обычай, необходимо вернуться в прошлое, а именно в 1863 год, когда появился вредитель винограда филлоксеры. До этого времени европейский виноград чувствовал себя просто прекрасно. Но вдруг виноград в Гаре заболел. Болезнь распространилась, уничтожив большую часть винодельческих хозяйств Франции, и за двадцать лет довела сферы виноградарства и виноделия до кризисного состояния на всем континенте.

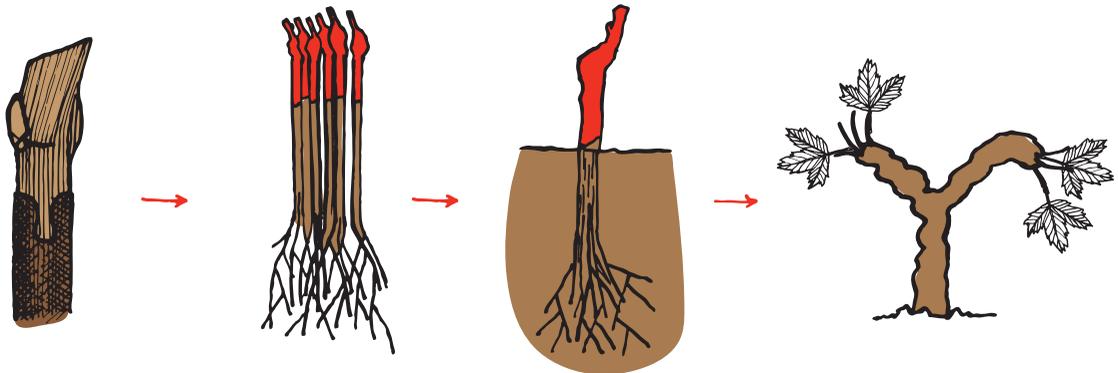


Филлоксеры

Винновник? Тля-вредитель, попавшая в Европу из Северной Америки. За несколько недель филлоксеры (так ее зовут) атакуют корни виноградного куста, ослабляет его и убивает.

Открытие в Соединенных Штатах Америки местного сорта винограда с врожденным иммунитетом против филлоксеры и метод, возникший в результате этого открытия, произвели революцию в виноделии. С того времени нижняя часть американского растения используется в качестве подвоя для европейских сортов. Техника пересадки распространялась вплоть до 1880 года и дала новый импульс для развития виноградников, однако понадобилось еще около полувека, чтобы все вернулось на круги своя.

На данный момент почти все виноградники в мире являются привитыми. Осталось лишь несколько исключений – местных виноградников, противостоящих тле из-за особенностей произрастания: в песчаной почве паразит не выживал.



Выращивание черенка

или

Покупка

Только что высаженная лоза

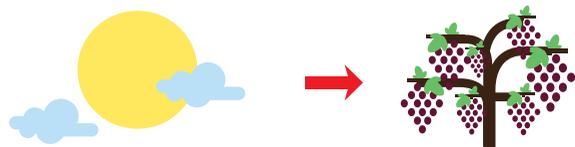
Несколькими годами позже

ПОГОДА И МИЛЛЕЗИМ

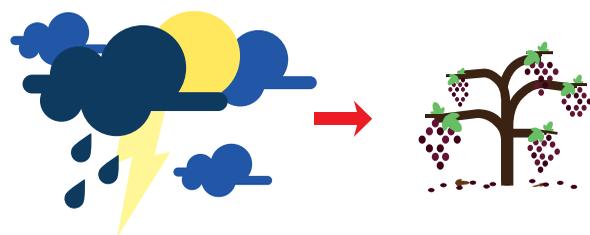
Климат и погодные условия – два разных понятия. Первый зависит от географической зоны. Во Франции, например, в районе Бордо преобладает океанический климат, а в Бургундии – полуконтинентальный... Для каждого типа климата существуют особенные рекомендации по выращиванию винограда: предпочтительные сорта, подходящий метод обрезки, период сбора урожая. Погода, в свою очередь, тоже влияет на вино. Теплый и сухой год делает напиток совершенно не похожим на то же вино, произведенное в холодный и дождливый сезон. Влияние погоды особенно сильно за несколько недель до сбора урожая.

Влияние погодных условий

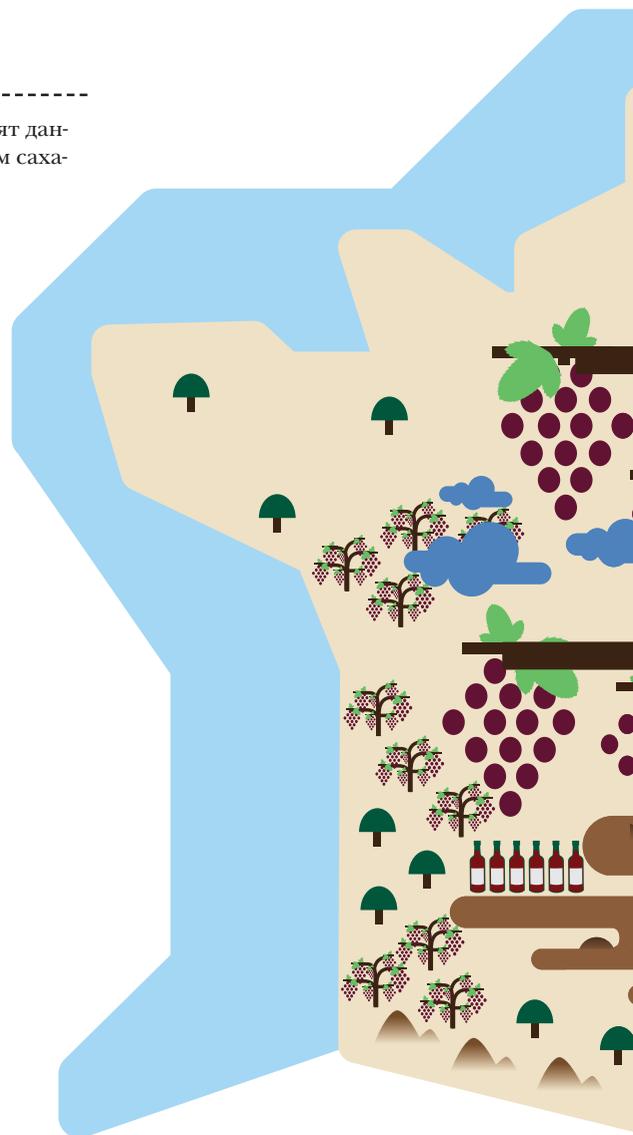
Хорошее вино получается тогда, когда погодные условия подходят данному сорту винограда: он становится насыщенным, наполненным сахаром и кислотой, ягоды не гниют и не опадают.



Если погода играет против винодела, он может потерять часть урожая: поздние заморозки, гниль (порожденная ливнями в жару), солнечный ожог растений, град и т. п. По собранному винограду заметно, что он пережил.



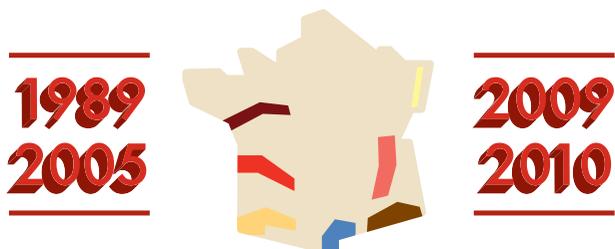
В 2003 году из-за летнего зноя во Франции на свет родилось недостаточно кислое вино с большим содержанием алкоголя, так как солнце перегрело ягоды. Наоборот, в дождливый год виноград наполняется водой, поэтому вино получается более водянистым и слабым.



Эффект миллезима

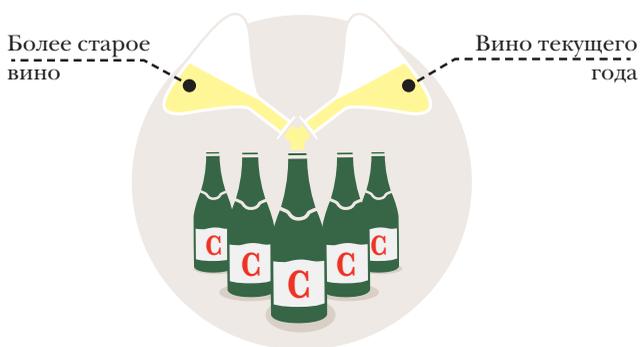
В зависимости от погоды миллезим (год сбора урожая) может быть превосходным в одном винодельческом регионе и посредственным в другом. Несмотря на это, есть несколько в целом хороших годов, например, для Франции это 1989, 2005, 2009 и 2010-й. Для того чтобы четко усвоить связь каждого миллезима

с вином, в идеале нужно устроить «вертикальную» дегустацию: попробовать друг за другом одно и то же вино нескольких годов. Лучше начинать с более молодого и закончить старыми винами. Вы поймете, что вино меняет характер не только с возрастом, но и из года в год.



Исключительный случай: немиллезимные шампанские и игристые вина

Заметили ли вы, что у большинства шампанских вин отсутствует дата на этикетке? Это связано с тем, что только что сделанное вино соединяют с более зрелыми винами, исходя из желаемых характеристик. Цель – каждый год делать вино, идентичное прошлогоднему. Миллезимные вина выпускают только в выдающиеся годы.



Влияние глобального потепления

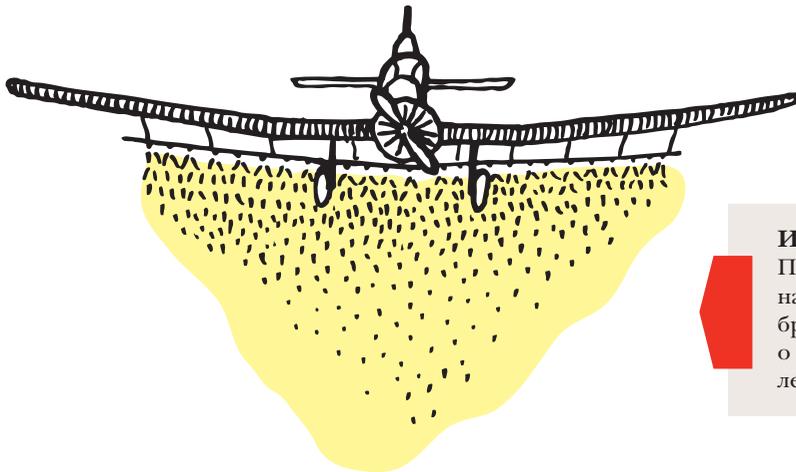
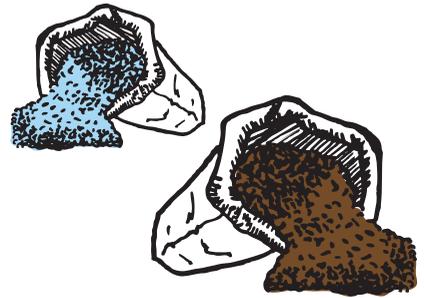
Анализ последних тридцати лет показывает, что произошла небольшая эволюция: виноград созревает раньше обычного, даже слишком рано в исторических винодельческих районах. Вследствие этого ягоды с каждым годом становятся все слаще и содержание алкоголя в вине увеличивается. Кроме того, виноград, растущий на побережье Англии, с каждым годом становится все лучше. На что будет похожа винодельческая карта через полвека?

УХОД ЗА ВИНОГРАДОМ

В течение всего года винодел должен оберегать виноград от насекомых, грибков, вирусов или угрожающей ему гнили. Также он может удобрять землю.

Обработка

Виноградарь располагает целым арсеналом средств, химических и не только: неорганическими и натуральными удобрениями, пестицидами, инсектицидами, бордоской жидкостью (смесью медного купороса, сульфата меди и извести), серой, экстрактом крапивы... Он выбирает средства в зависимости от типа земледелия, которое он ведет.

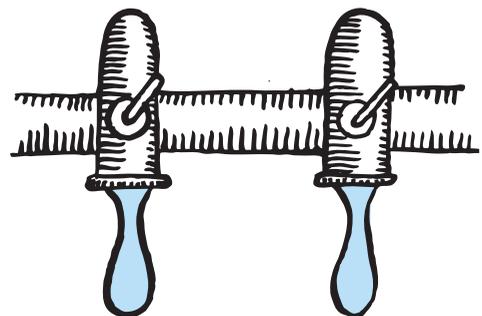


Интенсивное земледелие

Применяется все реже и реже. Чрезмерная обработка почвы химическими удобрениями истощает ее, не говоря уже о вреде для производителя и потребителей такого вина.

Рациональное земледелие

Совершенно точно находится в лидерах: химические удобрения разрешены, но используются в меньших объемах. Вместо того чтобы заранее обрабатывать лозы, винодел ждет, когда причиненный вред достигнет определенного порога, прежде чем применить оружие для борьбы с болезнями растений.



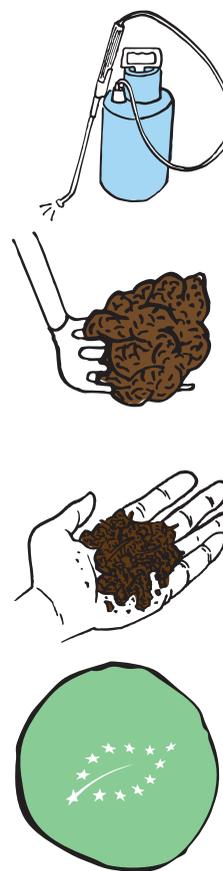
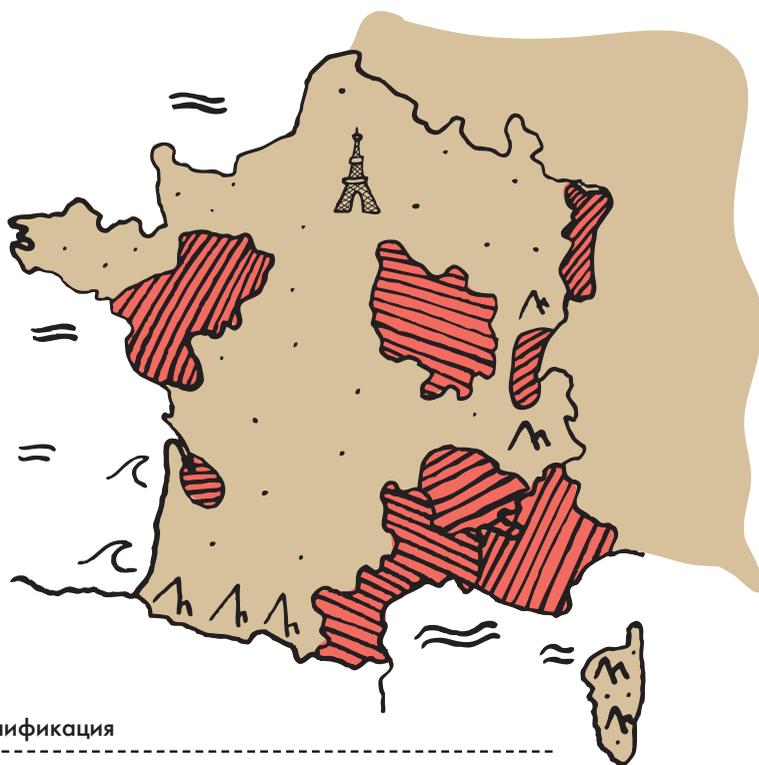
Биологическое виноделие

Прежде чем перейти к биологическим винам, нужно понять, как они создаются. Суть – в обработке виноградных лоз.

Разведение винограда

Чтобы получить значок «АВ» на этикетку (от фр. Agriculture Biologique en Europe – «Биологическое сельское хозяйство в Европе»), виноградарь не имеет права использовать ни химические удобрения, ни гербициды, ни пестициды, ни даже инсектициды. Вместо этого он выбирает удобрения органического происхождения, например навоз.

Против мучнистой росы, грибов, выживающих в период жары и ливней, он обрабатывает виноградник бордоской жидкостью. Он сохраняет право распылять серу среди лоз, но в более скромных объемах, нежели в классическом земледелии. Механический сбор урожая запрещен.



Винификация

Тем не менее в момент винификации винодел действует как и остальные его коллеги. Таким образом, знак «АВ» на этикетке не говорит о том, что характеристики биовина превосходят по качеству обычное вино. Однако, безусловно, биологическое земледелие лучше как для почвы, так и для здоровья человека. Биовиноградарство требует большего внимания, большего труда, большего количества рук, больше денег. В особенно сложных терруарах тяжело вести такое хозяйство. Но биологическое земледелие является гарантией долговечности культуры и сохранения в хорошем состоянии почвы богатой питательными веществами и микроорганизмами.

Регионы

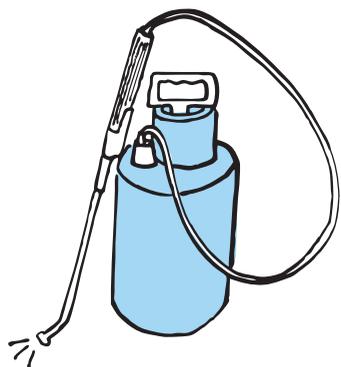
Биологическое виноградарство широко используется во Франции. Первопроходцами в этом деле являются Прованс, Бургундия и Эльзас, не отстают Лангедок, долины Луары и Роны, Жюра. В Бордо новая тенденция медленно, но верно набирает обороты.

Биодинамическое земледелие

Биодинамика гораздо глубже биологического земледелия. Виноградари, занимающиеся биодинамическим земледелием, стараются использовать энергию почвы и натуральные элементы для того, чтобы дать винограду раскрыться. Пока этот метод не часто применяется, однако интерес к биодинамическому земледелию со стороны потребителей растет.

Происхождение биодинамики

Биодинамическое сельское хозяйство, зачастую именуемое просто биодинамикой, опирается на труды (спорные) австрийского философа Рудольфа Штайнера, а именно на серию публичных выступлений перед земледельцами, устроенных им в 1924 году. Этот метод рассматривает всю сферу виноделия как живой организм, разнообразный и самостоятельный, поэтому необходимо понять его принципы и уважать его. Так, вместо лечения болезни виноградарь старается исправить дисбаланс, который привел к ее появлению.



Технология

В основе этого типа производства лежат принципы биологического земледелия, дополненные ритуалами, которые базируются на эзотерике и учитывают лунные и планетарные ритмы. Органические удобрения (препараты) распыляются в гомеопатических дозах, чтобы укрепить кусты, оживить землю и ограничить развитие паразитов. Как и при классическом биологическом земледелии, против мучнистой росы можно использовать бордоскую жидкость. Почву виноградников вспахивают.

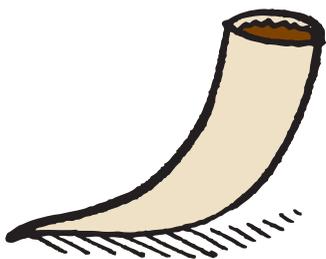
Марка «Déméter»

Международный товарный знак биодинамического земледелия – это «Déméter». Виноделы четко следуют руководству, дополняющему принципы биодинамического земледелия, при обработке и лечении виноградников сверяются со специальным календарем, учитывающим влияния Луны, Солнца и планет.

Сертификат «Biodyvin»

Начиная с 1996 года знак «Biodyvin», созданный Международной ассоциацией производителей вина, украшает также биодинамические вина, сертифицированные компанией Ecosert. Этот знак также используется несколькими самыми уважаемыми винодельческими хозяйствами Франции.





Примеры биодинамических уходов за лозами

Рог с навозом

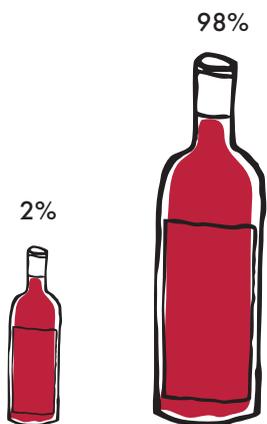
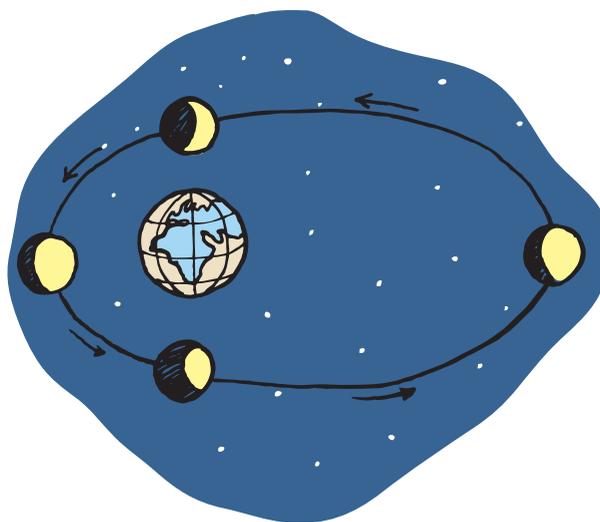
Это не какой-то смешной способ, но один из самых известных и наиболее часто используемых при биодинамике. Он способствует развитию жизни в почве и росту корней. Необходимо наполнить коровий рог навозом и закопать в землю виноградника на зиму – для лучшего созревания. Затем его содержимое разбавляют водой, энергично перемешивают и разбрызгивают по винограднику.

Восходящая и нисходящая Луна

Влияние Луны на воду и растения первоначально в биодинамической практике. Считается, что существуют периоды, благоприятные для роста корней, а также для развития листьев, цветов, плодов. Советуют, например, вспахивать и удобрять компостом землю на нисходящей фазе Луны, а собирать виноград – на восходящей. (Не путать с растущей и убывающей Луной, так как эти фазы следуют совершенно другому ритму.)

Лунные календари

Виноградари, практикующие биодинамическое земледелие, пользуются лунными календарями, в которых в деталях описаны фаза Луны и символ дня: корень, лист, цветок или ягода. Иногда последние знаки используют для выбора дня проведения дегустации.



Биодинамика 2%
Другие методы 98%

Эффективность биодинамики

Скептики ставят под вопрос эффективность биодинамики для виноградарства. Тем не менее такой метод ведения хозяйства с успехом практикуют некоторые производители, всемирно известные своими высококачественными винами: Николя Жюли из домена Ля Куле-де-Серран в долине Луары, один из пионеров биодинамического виноградарства, а также владельцы домена Романе-Конти, самого уважаемого в Бургундии.

Сколько на выходе

Биодинамику все выше ценят разочарованные в пестицидах потребители, но она все еще не нашла достойного места в виноградарстве, и объем французских виноградников, практикующих ее, не превышает 2%.

ПРОЦЕСС СБОРА УРОЖАЯ

Когда он наступает?

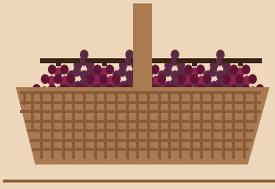


Выбор даты сбора урожая – решающий момент. Если виноградарь слишком рано срежет грозди, то ягоды получатся очень кислыми из-за нехватки сахара. Собственно, такое же вино они и дадут. Чересчур поздно срезать виноград тоже не рекомендуется: в переспелых ягодах чересчур много сахара и не хватает кислотности. Вино из них будет тяжелым и вязким. Вдвойне усложняют задачу капризы погоды: под обильными ливнями виноград сгниет, а в жару высохнет.

Виноград созревает с разной скоростью. Время созревания зависит, конечно, от сорта, но также от территории: такие факторы, как почва, высота, на которой располагаются участки, и их географическое положение, могут ускорить или замедлить созревание. Для того чтобы собрать урожай в оптимальный период, виноградарь должен подстраиваться к каждому из перечисленных выше факторов. Например, в Лангедоке, где выращивают сорта Гренаш, Сира, Кариньян, Мурведр и Сенсо, период сбора урожая может длиться от двух до трех недель. Сначала собирают рано созревший виноград, участок за участком, а затем уже более поздний.

Промедление в несколько дней может все испортить. Сильный ливень может наполнить водой созревший виноград и повредить его. Виноделы становятся особенно бдительными за несколько дней до сбора урожая, так как от погодных условий зависит состояние ягод.





Урожайность

В зависимости от того, как винодел ухаживал за лозой в течение года, а также от почвы, миллезима и сорта, он собирает большой или меньший урожай с виноградника. Урожайность рассчитывают в гектолитрах на гектар. Всегда интересно узнать этот показатель, так как он свидетельствует о целях винодела: сделать побольше или... произвести на свет более концентрированное вино. Так, производители столовых вин и, по другим причинам, игристых вин обычно получают от 80 до 90 гектолитров на гектар, в то время как винодел классического апелласьона в среднем собирает 45 гектолитров с гектара. Великие вина редко пересекают черту в 35 гектолитров.



Поздние урожай

Поздние урожаи уготованы сладким винам и особенно сложны. Лучшие ликерные вина получают из винограда, зараженного так называемой благородной плесенью – грибом по имени *Botrytis cinerea*. Он поражает ягоды чудесным образом: подсушивает виноград, усиливая его ароматы и увеличивая количество сахара. Так как этот грибок не поражает все кисти равномерно, необходимо растянуть сбор урожая на несколько месяцев (с сентября по конец ноября в Европе), перебирая все созревшие ягоды и срезая только идеальные – напоминающие изюм.



Сбор урожая для ледяного вина

Чтобы получить ледяное вино, виноградарь ждет, когда температура опустится ниже минус 7 °C и легкий иней покроет ягоды. В этом случае в ягодах концентрируется больше сахара, чем в винограде позднего урожая, и почти не остается воды. Помимо изнурительно-го труда виноделов ждет потеря огромной части винограда и в итоге получение ничтожно малого количества вина (10 гектолитров с гектара), что, собственно, и объясняет высокие цены на эти напитки. Такие урожаи можно получить только в странах с соответствующими погодными условиями, такими как Германия и Канада. Однако глобальное потепление в будущем поставит этот способ под угрозу.



СБОР УРОЖАЯ ВРУЧНУЮ

Как это происходит

Виноградарь в зависимости от размеров своих плантаций зовет на помощь родственников, друзей или нанимает сезонных рабочих (таких, как Жак). Сборщики срезают грозди винограда и аккуратно складывают их в корзины. Периодически носильщики забирают эти корзины и перекладывают их содержимое на небольшие решетки, чтобы не раздавить виноград.



Преимущества

Сборщики перебирают виноград, аккуратно срезают грозди, стараясь не навредить лозе. Могут работать на любых участках и отбирают только созревшие кисти. В случае, если высаженный сорт созревает неравномерно и необходимо в течение нескольких недель проходить по участкам, снова и снова перебирая виноград, сборщики просто незаменимы. Такой метод сбора урожая практикуют для вин высшего качества.



Недостатки

Сборщиков должно быть множество, иначе виноград испортится, долго оставаясь на солнце. Необходимо проявить большую осторожность, чтобы не раздавить ягоды до того, как они попадут под пресс. В противном случае сок может окислиться и виноград будет непригоден для производства вина. Разумеется, вы уже поняли, что зарплата таких помощников обходится виноделам в копейку.

МЕХАНИЧЕСКИЙ СБОР УРОЖАЯ

Как это происходит

Специальная машина проезжает между рядами виноградных кустов и трясет их стебли. Спелые ягоды легко отрываются от гроздей и падают. Машина собирает их с помощью системы ленточных конвейеров. Если техника хорошо отрегулирована

и шофер прекрасно водит машину, ягоды не лопаются и попадают в кузов уже без черенков. Однако, если сбить настройки, ягоды будут повреждены. Этот способ требует точных технологий и настроек.



Преимущества

Недорогой и быстрый способ сбора урожая. Не требует большого количества помощников, можно выбрать идеальный момент для сбора винограда – хоть день, хоть ночь.

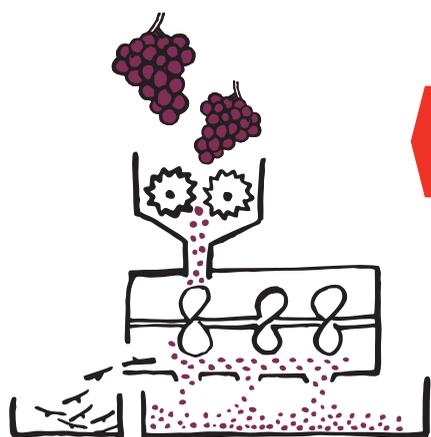


Недостатки

Слишком сильная встряска убивает лозы раньше времени. Если виноград на участке созревает неравномерно, придется до или после сбора сортировать все ягоды, чтобы оставить только лучшие из них. Кроме того, сложно, а то и невозможно, использовать технику на склонах или в труднодоступных местах. В некоторых апелласьонах, таких как Шампань и Божоле, механический сбор урожая запрещен.

♦ КАК ДЕЛАЮТ КРАСНОЕ ВИНО? ♦

После сбора урожая виноградные гроздья максимально быстро доставляют на склад для производства вина. Плохие ягоды удаляют либо на стадии сбора урожая, либо после этого, перебрав на столе и отделив гребни.



1

Удаление гребней (кистей винограда) и прессование

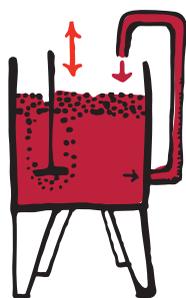
Винодел отделяет ягоды от гребней (скелета виноградной грозди), так как они обладают неприятным травянистым вкусом (исключение – Бургундия, где гребни специально оставляют, чтобы обеспечить вино танинами, создать структуру вина).



2

Мацерация

Ягоды винограда и выжатый сок остаются в резервуаре в течение двух-трех недель. Кожица окрашивает сок.



3

Пижаж (перекачка бродящего сусла для орошения мезги)

Во время мацерации кожица, мякоть и косточки (мезга) поднимаются на поверхность и формируют плотную шапку. Чтобы они отдали свои ароматы, танины и сок, плавающую шапку ломают и погружают в сусло (пижаж) либо сусло накачивают кислородом, и оно поднимается на поверхность, орошая мезгу.

Слив сусла и прессование мезги

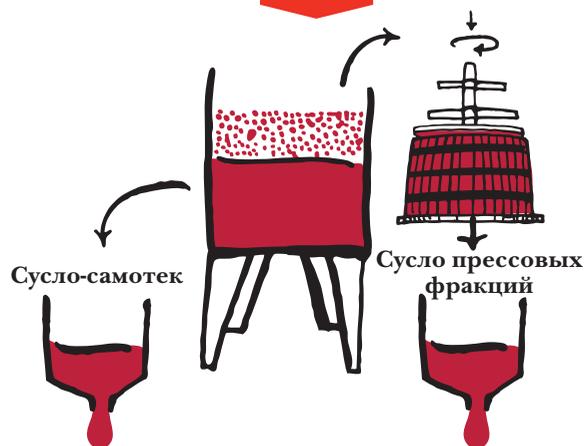
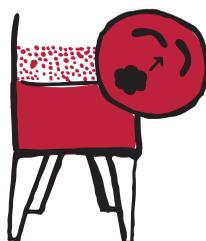
Вино отделяют от мезги. Первичное вино называют суслом-самотеком. Мезгу прессуют, чтобы выжать остатки сока: сусло прессовых фракций. В нем больше цвета и танинов, чем в сусле-самотеке.

5

Спиртовое брожение

Во время мацерации дрожжи (добавленные или природные) превращают сахар, содержащийся в мезге, в алкоголь. Вино в процессе рождения! Брожение длится около 10 дней.

4



Ассамбляж сула
Соединяем оба
вида сула.

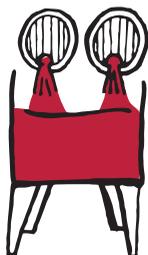
— 6 —



Возможные ассамбляжи

В зависимости от региона, сорта винограда и типа земельного участка могут быть добавлены другие виноматериалы.

— 9 —

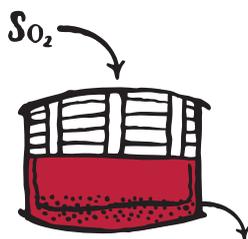


Выдерживание и яблочно-молочное брожение

Вино выдерживают в резервуарах или бочках до 36 месяцев (для вин длительного хранения). Этот период покоя очень важен для развития ароматов и структуры напитка, их смягчения.

Параллельно с ним в течение трех-четырех недель происходит второе брожение: яблочно-молочное. Вино утрачивает излишнюю кислотность и становится более стабильным.

— 7 —



— 8 —

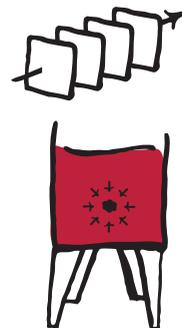
Переливание и, в случае необходимости, сульфитация

Дрожжи и другие вещества выпадают в осадок и удаляются. Можно добавить немного сульфитов серы, в том числе диоксида серы, чтобы предотвратить вино от окисления.

Оклейка и возможная фильтрация

Для сбора и удаления взвешенных частиц можно использовать, например, желатин, рыбий клей, яичный белок. Сделать вино более прозрачным и блестящим можно при помощи фильтрации. Эти действия факультативны, так как могут повлиять на структуру и аромат вина.

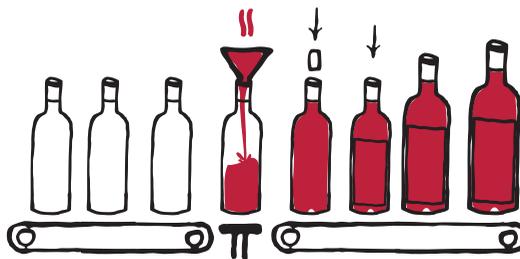
— 10 —



Разлив по бутылкам

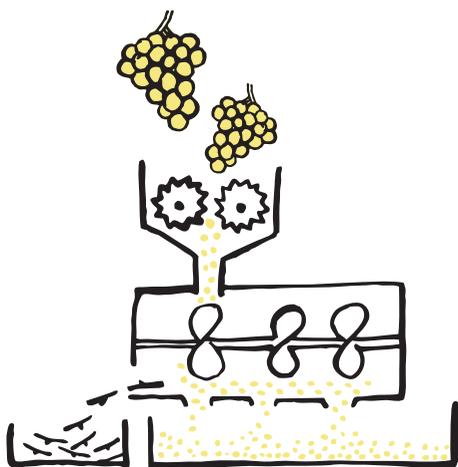
Вино разливают по бутылкам и закупоривают при помощи пробки или укупорочного колпачка. Вино может быть выставлено на продажу сразу же (простые вина) или продолжать созревать в бутылках.

— 11 —



КАК ДЕЛАЮТ БЕЛОЕ ВИНО?

В отличие от красного вина для создания белого не применяется мацерация и сразу из-под пресса вино отправляется в погреб. В зависимости от желаемого типа белого вина сусло может выдерживаться в резервуарах (сухие и живые белые вина) или бочках (сильные вина долгого старения).

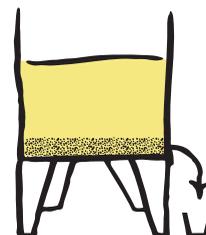


Прессование

После удаления гребней (не обязательно) виноград сразу же прессуют, в процессе выжатый сок отделяют от мезги. Для производства вина понадобится только сусло.

Очистка сусла

Сусло помещают в резервуар. Взвешенные частицы, возникшие во время прессования, выпадают в осадок и удаляются. Этот метод позволяет получать более тонкие белые вина.



Спиртовое брожение

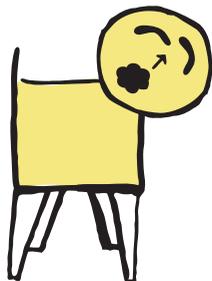
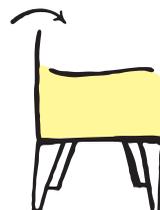
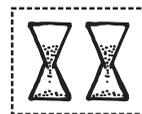
Дрожжи (природные или добавленные) превращают сахар в алкоголь. Вино в процессе рождения! Брожение длится приблизительно 10 дней.

Первая методика

Для живого белого вина, употребляемого молодым

Созревание

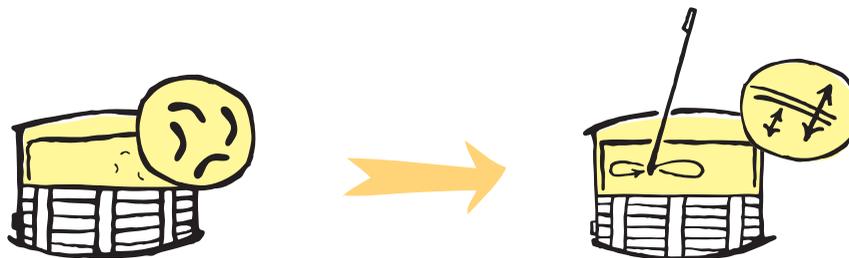
Полученное вино переливают в резервуар, где оно проводит несколько недель для стабилизации. Такое созревание может пройти в компании с дрожжами: это называется созревание на осадке. В противном случае его сцеживают (чтобы удалить дрожжи).



Вторая методика

Для мощных белых вин длительного старения

— 4 —



— А —

Созревание в бочке и яблочно-молочное брожение

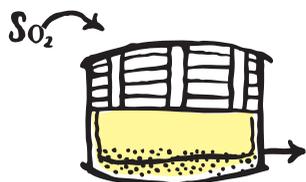
Вино переливают в бочку. На этом этапе происходит второе брожение – молочно-яблочное, которое придает вину жирность и округлость.

— В —

Перемешивание

Во время созревания, которое длится несколько месяцев, вино перемешивают при помощи палки, взбалтывая осадок и придавая вину большую маслянистость.

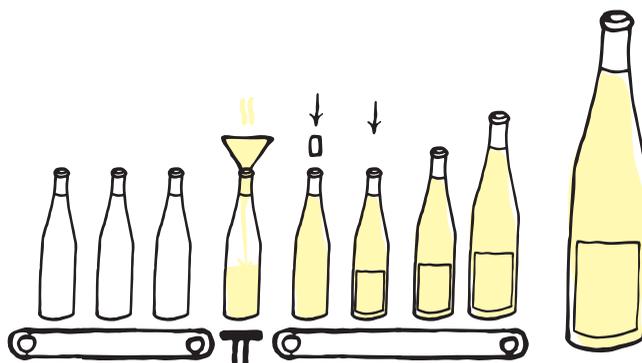
Для обоих типов белых вин



— 5 —

По необходимости могут применяться: сульфитация, ассамбляж, оклейка или фильтрация

Чтобы защитить вино от окисления, можно добавить немного сульфитов серы. В зависимости от региона различные сорта или вина с разных участков могут быть в итоге соединены. Чтобы собрать и удалить все взвешенные частицы, можно использовать, например, яичный белок. Сделать вино более прозрачным и блестящим можно при помощи фильтрации. Эти действия являются факультативными, так как могут повлиять на структуру и аромат вина.



— 6 —

Разлив по бутылкам

Вино разливают по бутылкам и закупоривают пробкой или укупорочным колпачком. Вино может быть выставлено на продажу сразу же (для простых вин) или продолжать созревать в бутылках.

♦ КАК ДЕЛАЮТ РОЗОВОЕ ВИНО? ♦

Розовое вино всегда делают из винограда с красной кожицей. Есть два способа получения этого вина: первый похож на производство красного вина, а второй – белого.

Розовое вино, полученное методом «кровопускания»

Наиболее популярный способ. Как и в производстве красных вин, суло и мезгу вымачивают вместе, правда, длится такая мацерация гораздо меньше. Такое розовое вино обладает насыщенным и плотным цветом.

Розовое вино, полученное методом прямого прессования

Применяется для производства современных розовых и «серых» вин: как и при создании белого вина, ягоды попадают под пресс напрямую, однако сам процесс длится гораздо дольше. Это вина более светлого розового оттенка, более воздушные.

Удаление гребней и прессование

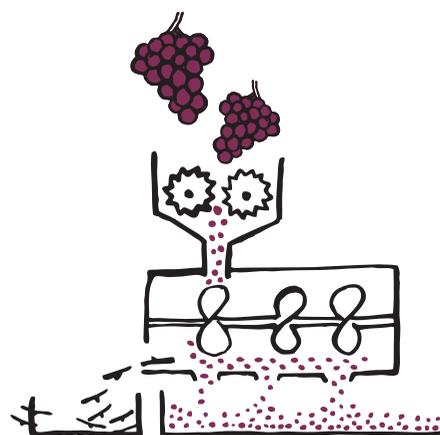
Винодел отделяет ягоды от гребней и выбрасывает последние. Под прессом ягоды лопаются, из них выжимают сок. Этап факультативен для розового вина, полученного методом прямого прессования.



Две методики

Для розового вина прямого прессования

— 2 —

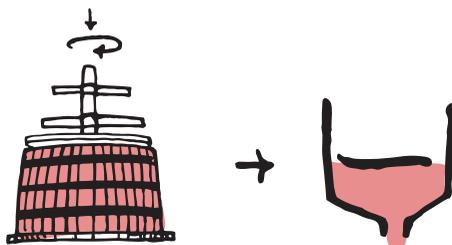


Виноград выжимают постепенно. Чем ярче должен быть желаемый цвет, тем сильнее вращается пневматический пресс.

— А —

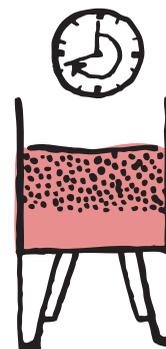
Для розового вина, сделанного методом «кровопускания»

— 2 —

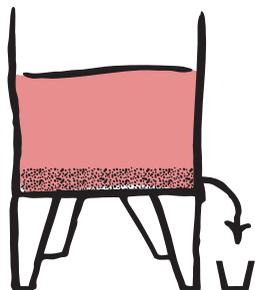


Мацерация

Остатки ягод плавают в выжатом соке внутри чана, мезга окрашивает суло. В зависимости от яркости цвета мацерация может длиться от 8 до 48 часов. Затем суло отделяют от мезги.



Для обоих типов розовых вин



3

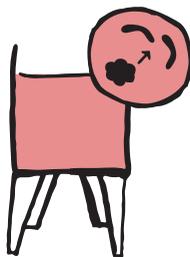
Очистка

Сусло переливают в резервуар. Взвешенные частицы выпадают в осадок, который впоследствии удаляют. Эта процедура позволяет получить розовое вино с более отчетливыми ароматами.

Спиртовое брожение

Дрожжи (природные или добавленные) превращают сахар в алкоголь. Вино в процессе рождения! Брожение длится приблизительно 10 дней.

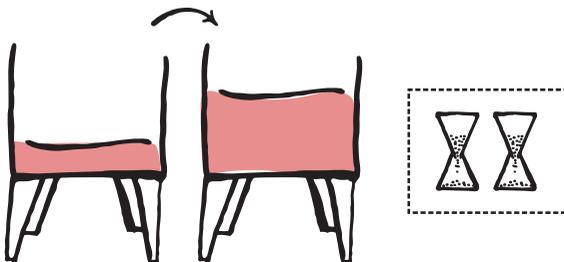
— 4 —



Созревание

Полученное вино переливают в резервуар, где оно стабилизируется в течение нескольких недель. Выдерживание в бочках и молочнокислое брожение редко применяют. По мере необходимости могут быть добавлены такие этапы: сульфитация, ассамбляж, оклейка и/или фильтрация.

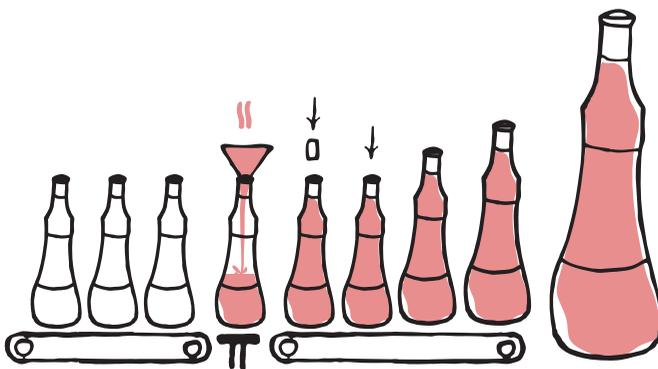
— 5 —



Разлив по бутылкам

Вино разливают по бутылкам и закупоривают при помощи пробки или укупорочного колпачка. Вино часто выставляют на продажу весной.

6

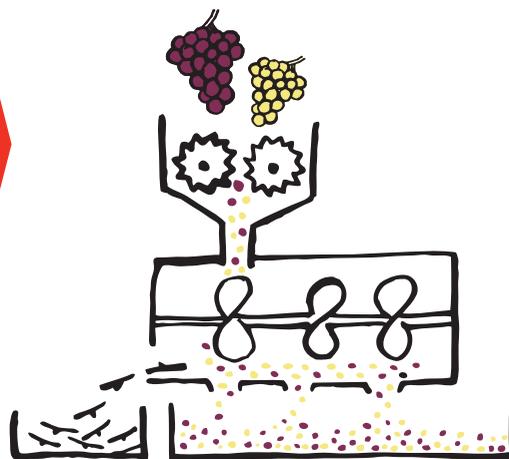


♦ КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ? ♦

Шампанское получают из белого винограда (Шардоне) и красного (Пино Нуар и Пино Менье). В классических шампанских винах сочетаются все три упомянутых выше сорта. В любом случае, полученный игристый напиток – белого цвета. Технология производства шампанского совпадает с технологией получения белого вина, разница в одном-единственном этапе: в образовании пены – знаменитых пузырьков. Эта традиционная методика родилась в Шампани и используется также для создания других игристых вин.

Прессование

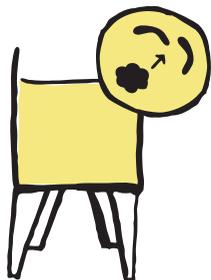
После необязательного удаления гребней белый и красный виноград незамедлительно отправляют под пресс, для того чтобы отделить выжатый сок от мезги. Понадобится только сок, совершенно бесцветный. Как правило, он кислее, в нем содержится меньше сахара, чем в сусле неигристых вин.



Спиртовое брожение

Сусло очищено и помещено в резервуар или бочку. Дрожжи превращают сахар в алкоголь. Вино в процессе рождения! Если сусло бродит в резервуаре, то вино получится более сухим, а если в бочке – более жирным.

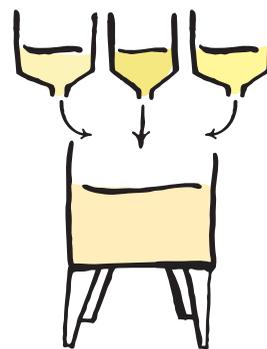
— 2 —



Ассамбляж

Полученное вино выдерживают в бочке или в резервуаре, где происходит вторичное брожение – яблочно-молочное. Затем все три сорта соединяют вместе, кроме того, для большинства шампанских вин (не миллезимных) к ним добавляют более старое миллезимное вино. Старые вина добавляют к молодым, чтобы шампанское из года в год сохраняло свой характер.

— 3 —



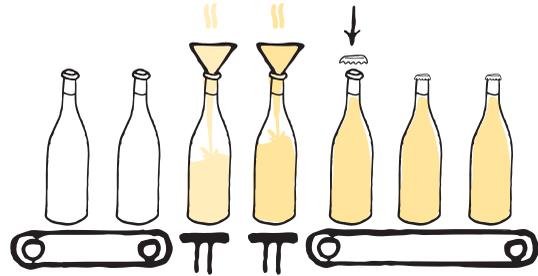
Для розовых шампанских вин

Часть красного винограда дала жизнь красному вину. Во время ассамбляжа дополняют классическую «смесь» этим вином (около 10%), и оно окрашивает белое вино в розовый цвет. Только в шампанских разрешено напрямую смешивать красные и белые вина.

Разлив по бутылкам

Вино разливают по бутылкам. В каждую добавляют тиражный ликер, содержащий сахар и дрожжи, затем бутылку закупоривают при помощи временного колпачка.

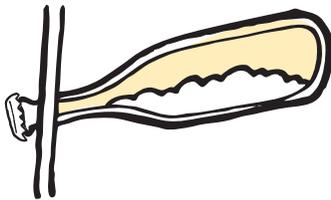
4



Образование пены

Благодаря новым дрожжам, поедающим сахар, начинается повторная ферментация. Дрожжи выделяют углекислый газ, который остается в бутылке, как в заточении: вот как рождаются пузырьки!

— 5 —



Дегоржаж / Удаление осадка

Горлышко бутылки сковано холодом. При снятии колпачка под воздействием газа дрожжевой осадок вылетает из емкости, как льдинка.

— 7 —



Дозаж

Прежде чем закупорить бутылку постоянной пробкой и обернуть мюкле (проволочной уздечкой, которая удерживает пробку игристых вин), винодел может произвести дозаж (долить внутрь экспедиционный ликер, сделанный из вина и сахара). В зависимости от этого ликера шампанское будет более или менее сладким (дозированным).

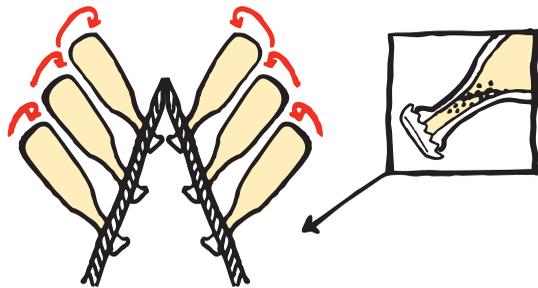
8



Выдержка и ремюаж

Бутылки могут провести в погребе от двух до пяти лет в зависимости от характера шампанского вина и даже дольше (для гран кюве). Изначально находившиеся в горизонтальном положении бутылки постепенно поворачивают под небольшим углом, чтобы они заняли позицию «горлышком вниз» (традиционно ручной ремюаж сейчас выполняют посредством техники). Таким образом, выпадая в осадок, дрожжи скапливаются на обратной стороне колпачка.

— 6 —



Глоссарий

В зависимости от дозажа шампанское может быть: недозированным, экстра-брют, брют, сухим, полусухим и сладким.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА

Между спиртовым брожением и разливом по бутылкам есть еще один очень существенный этап – выдерживание в бочках или резервуарах.

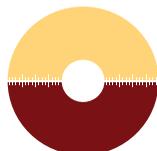
Смысл выдерживания



В вине развиваются ароматы



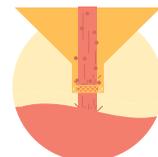
Вино состаривается



Стабилизируется цвет вина



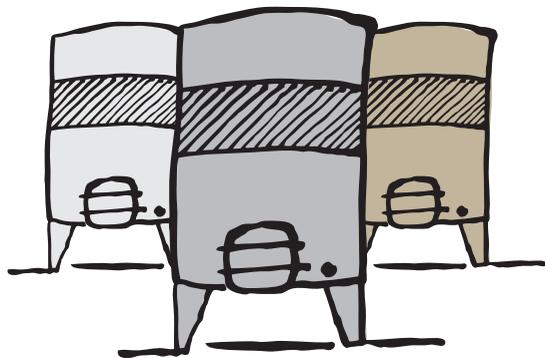
Танины смягчаются (для красных вин)



Происходит отделение осадка от вина (например, от дрожжей, выполнивших ферментацию)

Выдерживание в резервуарах

Не имеет значения, будут ли резервуары выполнены из нержавеющей стали, бетона или пластика. Все эти материалы нейтральны, то есть не влияют на аромат напитка. Такой способ выдерживания используют чаще всего для белых, розовых и фруктово-вишневых вин, живых и легких красных. Срок выдерживания небольшой: всего один-два месяца для легких вин и до 12 месяцев для более развитых вин (часто для красных вин, которые должны стариться в течение года до разлива по бутылкам).



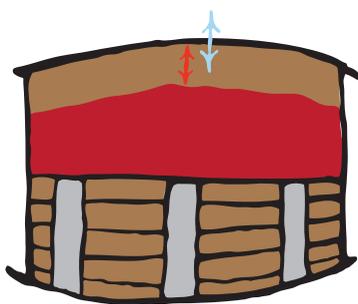
Выдерживание в бочке

Вино обменивается ароматами с древесиной, из которой сделана бочка, особенно сильное влияние оказывает новое дерево. В зависимости от вида дерева, степени обжига в ходе изготовления бочки последняя передает вину те или иные ароматы (ароматы поджаренного хлеба, сдобной булки, ванильные и т. д.). Через дерево и пробку бочки внутрь поступают микроскопические потоки воздуха, обеспечивая циркуляцию. По этой причине часть вина испаряется: французы называют ее «долей ангелов». Этот газообмен развивает вино, смягчает его танины, запускает процесс старения, который продолжится в бутылке. Такой метод выдерживания подходит только сильным винам. Чтобы аккуратно дозировать влияние дерева на то или иное вино, винодел использует бочки разного возраста (от только что сделанных до бочек, уже использованных для выдерживания четырех вин). Выдерживание длится от 12 до 36 месяцев.



Яблочно-молочное брожение

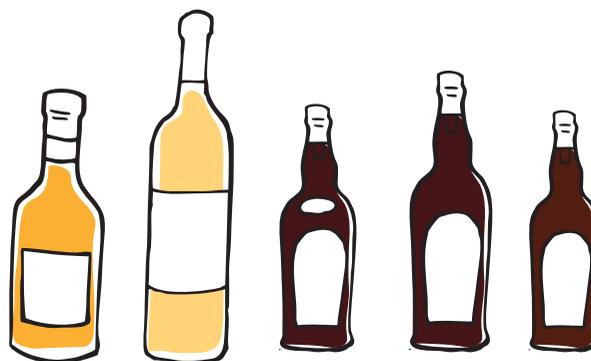
Во время выдерживания красные, некоторые розовые и мощные белые вина переживают повторное брожение: яблочная кислота (напоминает по вкусу кислое зеленое яблоко) превращается в молочную кислоту (ту, что содержится в молоке) – более мягкую, бархатистую и менее едкую. Этот процесс запускается при определенной температуре (около 17 °С) и не начинается в холодных условиях. Не применяется для белых и розовых вин, так как они должны оставаться легкими.



Обогащение вина кислородом

Обычно вино выдерживают в бочках, заполненных до краев. Чтобы исключить контакт вина с кислородом в результате испарения, винодел регулярно доливал в них вино. В то же время некоторые вина сознательно выдерживают в бочках с большим воздушным зазором. В этом случае в вине развиваются очень специфические ароматы грецкого ореха, карри, сухофруктов и горького апельсина – вот как кислород влияет на напиток.

Иногда дрожжи формируют защитную пленку, тогда вина называют пленочными (в особенности вина из региона Жюра). Вина, подвергающиеся воздействию кислорода: желтое вино региона Жюра, херес фино, портвейн тони, баньюльс, мадера.



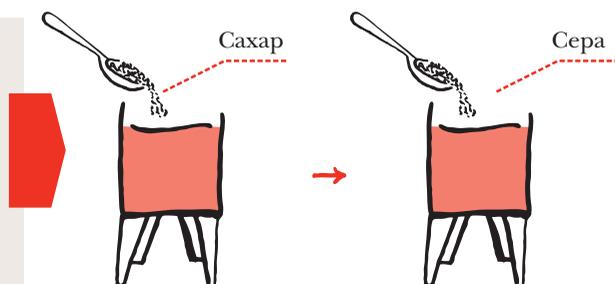
Микронасыщение кислородом (введение в вино микроскопических пузырьков воздуха)

Заключается во введении в вино небольшого количества кислорода искусственным образом (чаще для напитков, выдержанных в резервуарах). Такая техника позволяет, не выдерживая напиток в бочке, повлиять на него желаемым образом: смягчить танины и ускорить процесс старения вина. Достаточно спорная методика, так как она сглаживает характер вина.

♦ СЛАДКИЕ И ЛИКЕРНЫЕ ВИНА ♦

Сладкие вина не являются ликерными. Сладким называют вино, если оно содержит от 20 до 45 граммов сахара на литр после спиртового брожения, в то время как в ликерном вине количество сахара превышает 45 граммов на литр и может доходить до 200 граммов на литр.

Получение простых сладких вин – несложный процесс. Они рождаются в результате подсахаривания сула, то есть сахар добавляют к нему во время винификации. Затем, когда в процессе спиртового брожения выделяется достаточное количество спирта (приблизительно 12,5%), ферментацию останавливают, добавляя диоксид серы.



Выдерживание в резервуаре

В производстве качественных сладких и ликерных вин многое зависит от лозы: во время сбора урожая виноградарь срезает только очень сладкий виноград. Его можно получить разными способами.

Ботритизированный виноград позднего созревания: собирают поздно, ягоды поражены благородной плесенью *Botrytis cinerea*. Этот грибок концентрирует в ягодах сахар и придает им аромат запеченных фруктов.

Сушеный виноград для соломенного вина: грозди срезают рано, а затем сушат на соломе или настилах в течение нескольких месяцев. Такое вино делают в Италии, Греции, Испании или во французском регионе Жюра.

Подвяленный виноград: виноград сушат прямо на лозе, подвергая воздействию осеннего солнца и ветра. Для подслащивания винограда подобным образом необходимо, чтобы в регионе был соответствующий климат: теплая, сухая и ветреная осень, как на Юго-Западе Франции или в швейцарском кантоне Вале.



Селексьон-де-гренобль (Selection des grains nobles), или бееренауслезе (Beerenauslese): переспелый виноград, покрытый благородной плесенью, содержит еще больше сахара, чем обычный виноград позднего созревания.

Замерзшие ягоды для ледяного вина: в холодных винодельческих регионах ждут зимы и собирают замерзшие ягоды. Так делают в Германии, Австрии, Болгарии и, главным образом, Канаде.

Во время винификации виноград пресуют очень осторожно для получения того небольшого количества сока, которое в нем еще содержится. Брожение достаточно медленное, впоследствии его останавливают, добавляя диоксид серы, а также снижая температуру. Винодел сразу же фильтрует вино для отделения его от дрожжей.

КРЕПЛЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ СЛАДКИХ ВИН

Терминами «натуральное сладкое вино», «крепленое вино» или «фортифицированное вино» (последний заимствован из английского языка) называют любые красные или белые вина, в которые добавляют спирт. Чаще всего это вина сладкие, реже – сухие, белые или красные. В бутылке такого вина содержание алкоголя превышает 15%.



Винификация

В начале спиртового брожения винодел прекращает работу дрожжей, вводя в сусле чистый винный спирт (96%). Он нейтрален (не обладает ни вкусом, ни запахом) и убивает дрожжи. Таким образом, сахар, содержащийся в винограде, не трансформируется в алкоголь.

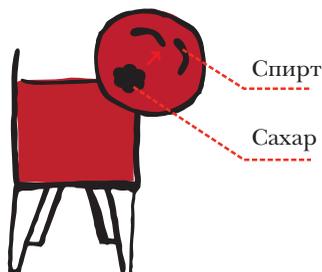


Во Франции этот прием используется при производстве белых мускатных вин мюска-де-бом-де-вениз (Muscat de Beaumes de Venise), мюска-де-ривзальт (Muscat de Rivesaltes), мюска-де-фронтиньян (Muscat de Frontignan) и мюска-дю-кап-корс.

Среди красных – сладкие расто (Rasteau), баньюльс (Banyuls) и мори (Maury) из винограда сорта Гренаш.



Самое известное в мире натуральное сладкое вино – португальский портвейн (Porto).

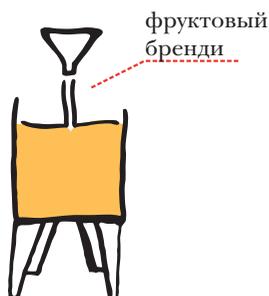
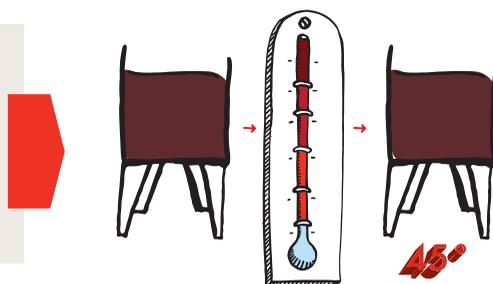


Исключение – херес

К рожденному в испанском городе Хересе напитку спирт добавляют перед самым разливом по бутылкам, после брожения и выдерживания. Весь сахар, находящийся в винограде, был превращен в алкоголь в процессе ферментации, это объясняет, почему полученное вино – сухое. И все-таки в некоторые типы хереса добавляют сахар перед разливом по бутылкам. Иногда херес также подвергается кислородному обогащению.

Мадера

Спирт в мадере добавляют в процессе ферментации, затем нагревают в резервуарах приблизительно до 45°C и поддерживают при этой температуре в течение нескольких месяцев. Кроме того, лучшие мадеры еще и подогревают во время выдерживания, выставив бочки на жару. В основном используется метод обогащения кислородом.



Ликерные вина

Используется такой же метод крепления, как при создании натуральных сладких вин. Разница лишь в том, что вместо спирта к ликерным винам добавляют фруктовый бренди. Среди самых известных ликерных вин: пино-де-шарант (Pineau des Charentes), изготовленное с добавлением коньяка, флок де гасконь (Floc de Gascogne), «усиленное» арманьяком, маквэн из региона Жюра (Macvin du Jura) с добавлением виноградного бренди франш-конте (Franche-Comte).

ВИДЫ БУТЫЛОК



Четверть:
187,5 или
200 мл



Полубутылка:
375 мл



Клавлен:
620 мл



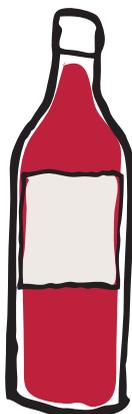
Стандартная
бутылка:
750 мл



Магнум:
2 бутылки,
или 1,5 л



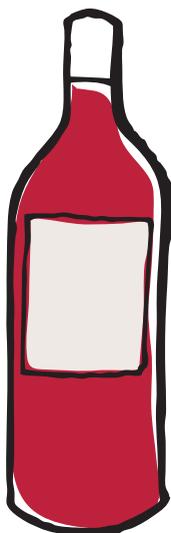
Мафусаил:
8 бутылок = 6 л



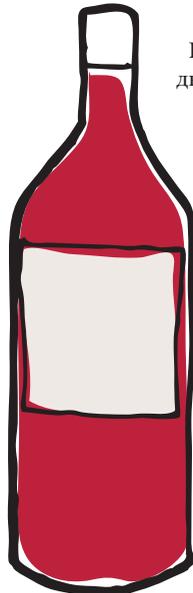
Ровоам:
6 бутылок,
или 4,5 л



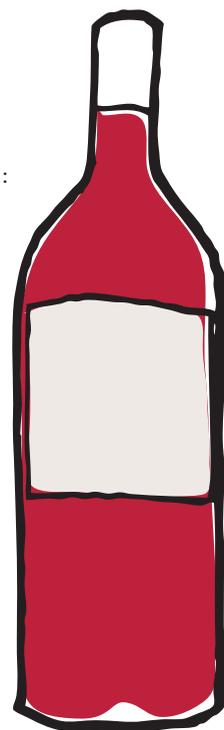
Иеровоам (или
двойной магнум):
4 бутылки,
или 3 л



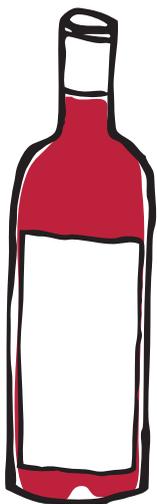
Салманасар:
12 бутылок = 9 л



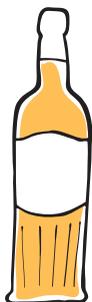
Валтасар:
16 бутылок = 12 л



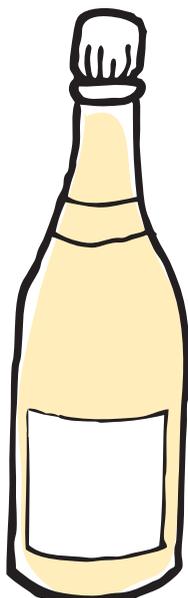
Навуходоносор:
20 бутылок = 15 л



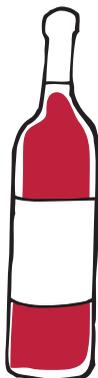
Бордо



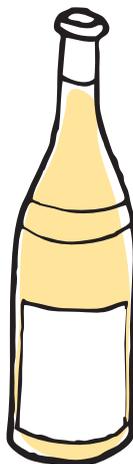
Мюска-де-фронтиньян



Шампанское



Херес фино



Шампанское



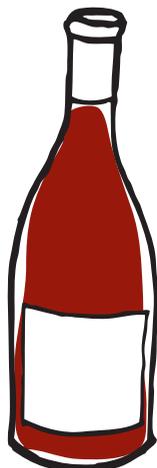
Портвейн тони



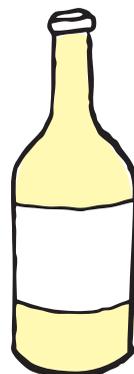
Мюска-де-бом-де-вениз



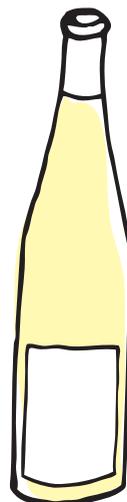
Мадера



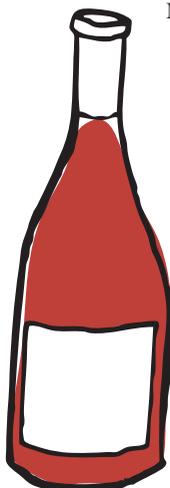
Бургундское



Клавлен (Жюра)



Эльзас



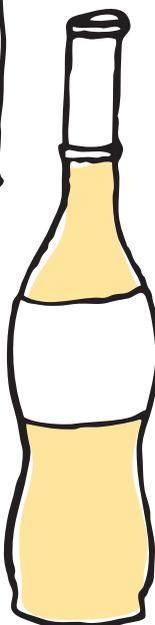
Кот-дю-Рон



Желтое вино (Жюра)



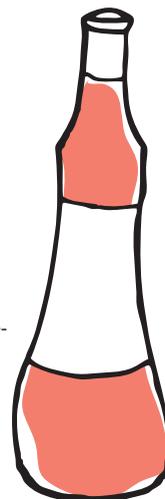
Баньюльс



Прованс



Мюска-де-ривзальт



Прованс

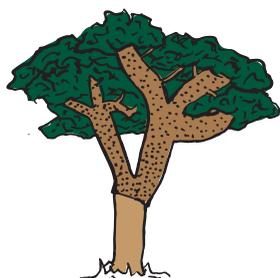


Преимущества

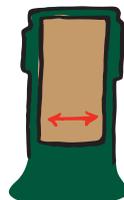
▶ Настолько же неповторимый, насколько «вкусный» хлопок при откупоривании бутылки.



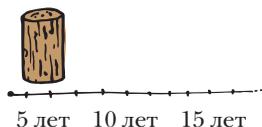
▶ **Главное качество:** герметична и не позволяет воздуху проникнуть внутрь бутылки.



▶ **Выбор большинства потребителей:** им нравится ее натуральное происхождение, ее история, кроме того, в ней они часто видят (хоть иногда и ошибочно) знак качественного вина.



▶ Ее эластичность позволяет идеально заполнять горлышко бутылки и подстраиваться к легким изменениям температуры, чтобы защищать вино из сезона в сезон десятилетиями.



Недостатки

▶ Значительный недостаток пробки из коры пробкового дерева связан с тем, что она способна заразить вино и придать ему печальный известный вкус пробки. Он развивается благодаря присутствию в коре пробкового дерева молекул трихлоранизола, даже незначительное количество которого в пробке делает вино непригодным для употребления. Изготовители, не гнушаясь драконовскими мерами по очищению и обеззараживанию пробок, значительно снизили риск их «заражения» молекулами трихлоранизола: считается, что только 3–4% купленных вин отдают привкусом пробки. Следует учитывать эту статистику, делая покупки в винном отделе.

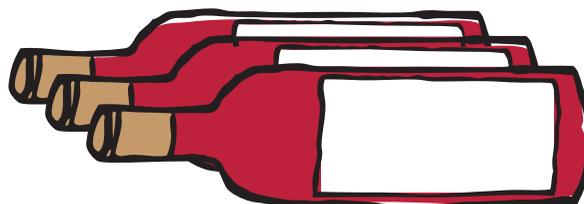


3–4%
бутылок

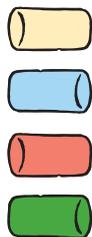


Бутылки в горизонтальном положении

Внимание, пробка сохнет, если не смачивается вином. Вот почему требуется обязательно укладывать бутылки, чтобы напиток всегда контактировал с пробкой. Иначе она потеряет свою эластичность и начнет пропускать кислород.

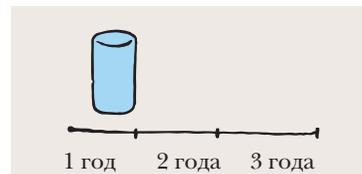
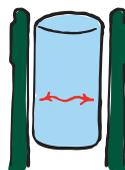


Иные способы закупоривания



Синтетическая пробка

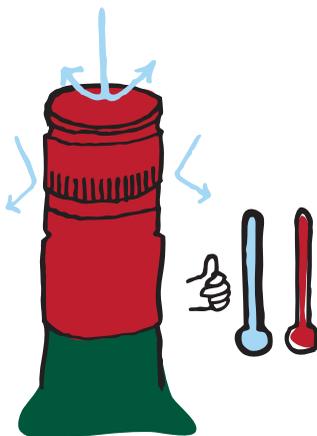
Более дешевая в производстве, нежели ее натуральная сестра, синтетическая пробка (часто силиконовая) обладает такими же свойствами, однако ее век недолог.



На самом деле со временем она теряет эластичность. По истечении двух-трех лет она имеет тенденцию затвердевать и утрачивает герметичность, тем не менее для бутылок, требующих быстрого распития, хорошо подходит.

Закручивающаяся крышка

Хоть такая крышка не в почете у широкой публики (ненатуральная, металлическая, отсутствие хлопка при открытии, бесполезность штопора), она позволяет легко и быстро освободить вино. Козырь в рукаве на пикнике. Жители Швейцарии и Новой Зеландии с успехом применяют такие крышки для своих вин с 1970-х годов.



Преимущества

- ▶ абсолютно герметична;
- ▶ не деформируется даже при резких сменах температур;
- ▶ не придает вину вкус пробки.



При всем этом она настолько герметична, что многие дегустаторы описывают находившееся в заточении вино как менее развитое, менее сформировавшееся, чем его близнец в бутылке с пробкой. Действительно, сравнительные дегустации показывают, что ароматы вина в возрасте старше 10 лет различаются в зависимости от выбранного метода закупоривания бутылки – при помощи пробки или крышки. Не так давно производители начали предлагать крышки с более или менее пористыми прокладками для придания эффекта натуральной пробки.



Крышка пробилась себе дорогу: среди 17 миллиардов выставленных во всем мире на продажу бутылок 4 миллиарда горлышек украшены крышкой. Этот показатель будет расти из года в год.

РОЛЬ СЕРЫ В ВИНЕ



Преимущества серы:

- ▶ антиоксидант – во время ферментации защищает сусло от кислорода и препятствует окислению, портящему вино;
- ▶ останавливает брожение и позволяет сохранять остаточный сахар для получения сладких вин;
- ▶ стабилизирует вино в процессе разлива по бутылкам, предотвращая окисление, которое со временем его недозревшим.

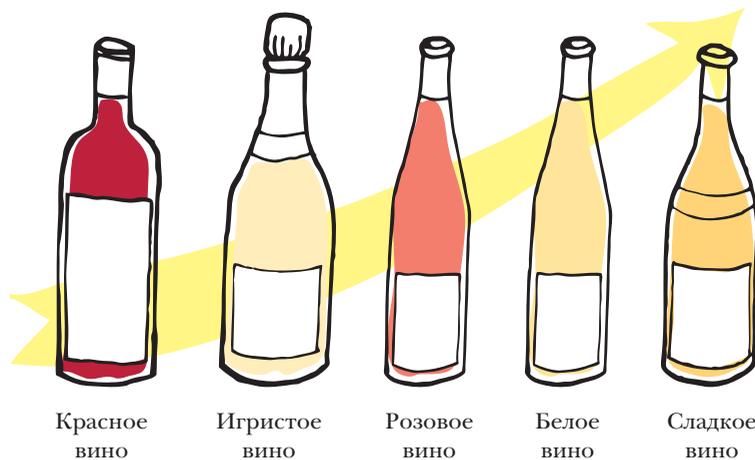


Недостатки серы:

- ▶ сера плохо пахнет (у нее запах, похожий на запах тухлого яйца);
- ▶ антиоксидант, поэтому может способствовать раскислению вина и, следовательно, придать вину неприятный запах при откупоривании (запах капусты);
- ▶ может спровоцировать сильную мигрень у потребителя (из-за реакции с кислородом);
- ▶ «замораживает» вино и сглаживает его характер.

По этим причинам большинство виноделов постепенно снижает дозу содержания сульфитов серы в вине. Это возможно при условиях, что виноград перевозят аккуратно во время сбора урожая и ягоды не лопаются, что винный склад чист, а напиток хорошо защищен от кислорода.

Количество добавленной серы в напитках, от меньшего количества к большему:

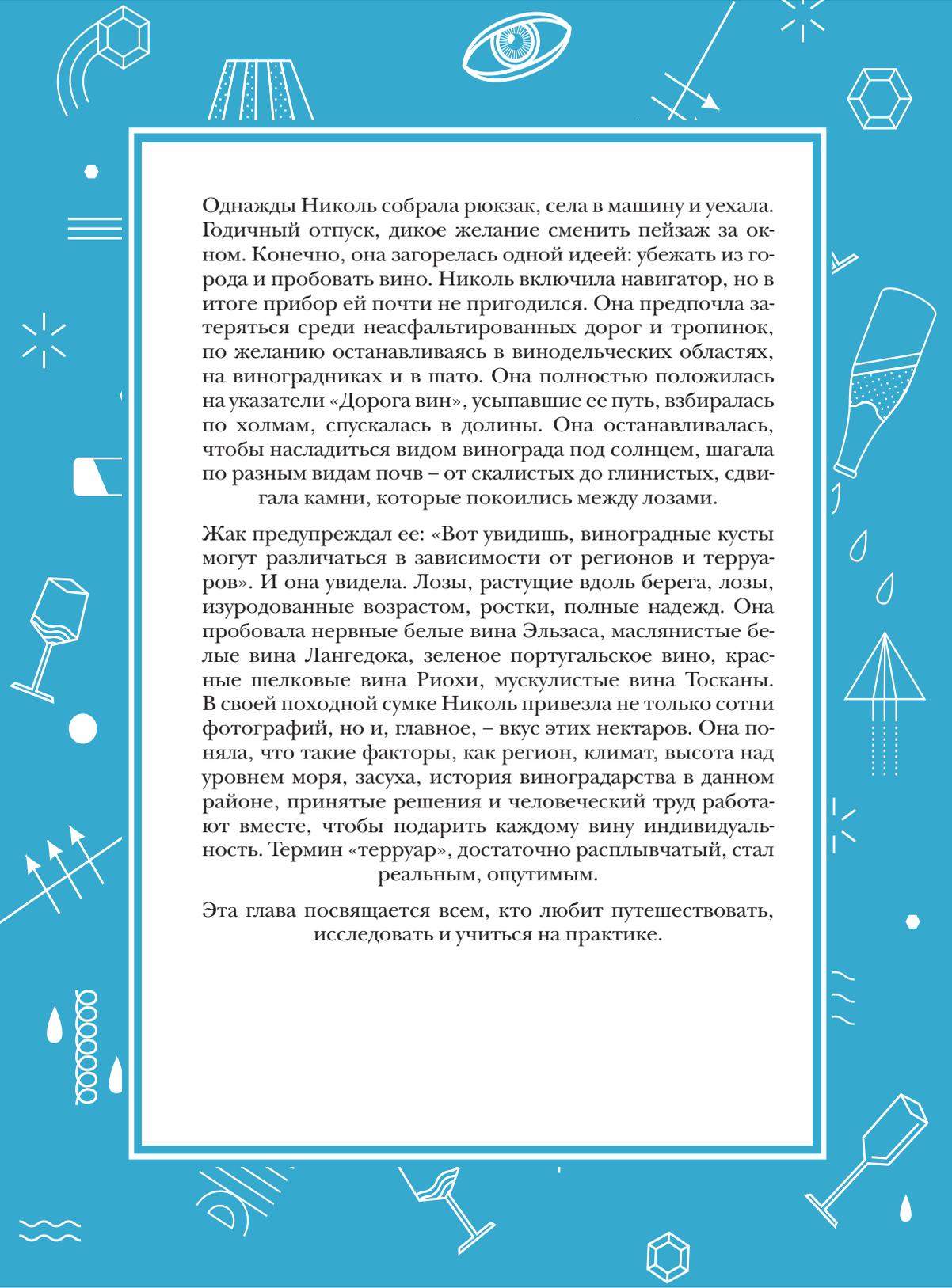


Количество серы: дозировка серы варьируется от 3 до 300 миллиграммов на литр вина, диапазон огромен. Она различается также в зависимости от типа вина.



Вино без сульфитов

Некоторые виноделы (настолько же смелые, насколько и редкие) получают кюве без добавления серы. Эти вина не стабилизированы и требуют скрупулезного хранения (при температуре меньше 16 °C), в противном случае может начаться повторное брожение или вино быстро окислится. Такие вина удивляют своими вкусами, полными свежести и жизни... или запахами гнилого яблока и конюшни при несоблюдении условий хранения.



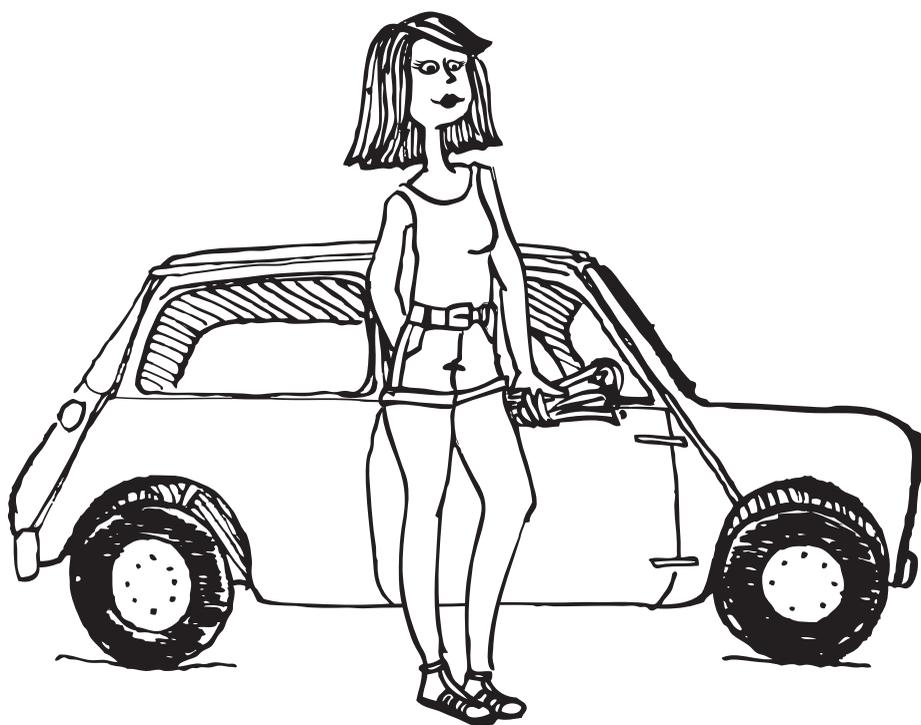
Однажды Николь собрала рюкзак, села в машину и уехала. Годичный отпуск, дикое желание сменить пейзаж за окном. Конечно, она загорелась одной идеей: убежать из города и пробовать вино. Николь включила навигатор, но в итоге прибор ей почти не пригодился. Она предпочла затеряться среди неасфальтированных дорог и тропинок, по желанию останавливаясь в винодельческих областях, на виноградниках и в шато. Она полностью положилась на указатели «Дорога вин», усыпавшие ее путь, взбиралась по холмам, спускалась в долины. Она останавливалась, чтобы насладиться видом винограда под солнцем, шагала по разным видам почв – от скалистых до глинистых, сдвигала камни, которые покоились между лозами.

Жак предупреждал ее: «Вот увидишь, виноградные кусты могут различаться в зависимости от регионов и терруаров». И она увидела. Лозы, растущие вдоль берега, лозы, изуродованные возрастом, ростки, полные надежд. Она пробовала нервные белые вина Эльзаса, маслянистые белые вина Лангедока, зеленое португальское вино, красные шелковые вина Риохи, мускулистые вина Тосканы. В своей походной сумке Николь привезла не только сотни фотографий, но и, главное, – вкус этих нектаров. Она поняла, что такие факторы, как регион, климат, высота над уровнем моря, засуха, история виноградарства в данном районе, принятые решения и человеческий труд работают вместе, чтобы подарить каждому вину индивидуальность. Термин «терруар», достаточно расплывчатый, стал реальным, ощутимым.

Эта глава посвящается всем, кто любит путешествовать, исследовать и учиться на практике.

НИКОЛЬ

ЕДЕТ НА ВИНОГРАДНИКИ



Терруар • Вина Франции
Вина Европы • Вина мира

ТЕРРУАР

Значение слова «терруар» понять непросто. Кстати, этот французский термин редко переводят на другие языки, и эквивалента для него в других языках не существует. В общем, можно сказать, что терруар объединяет все факторы, которые влияют на типичность вина.

Географическое положение

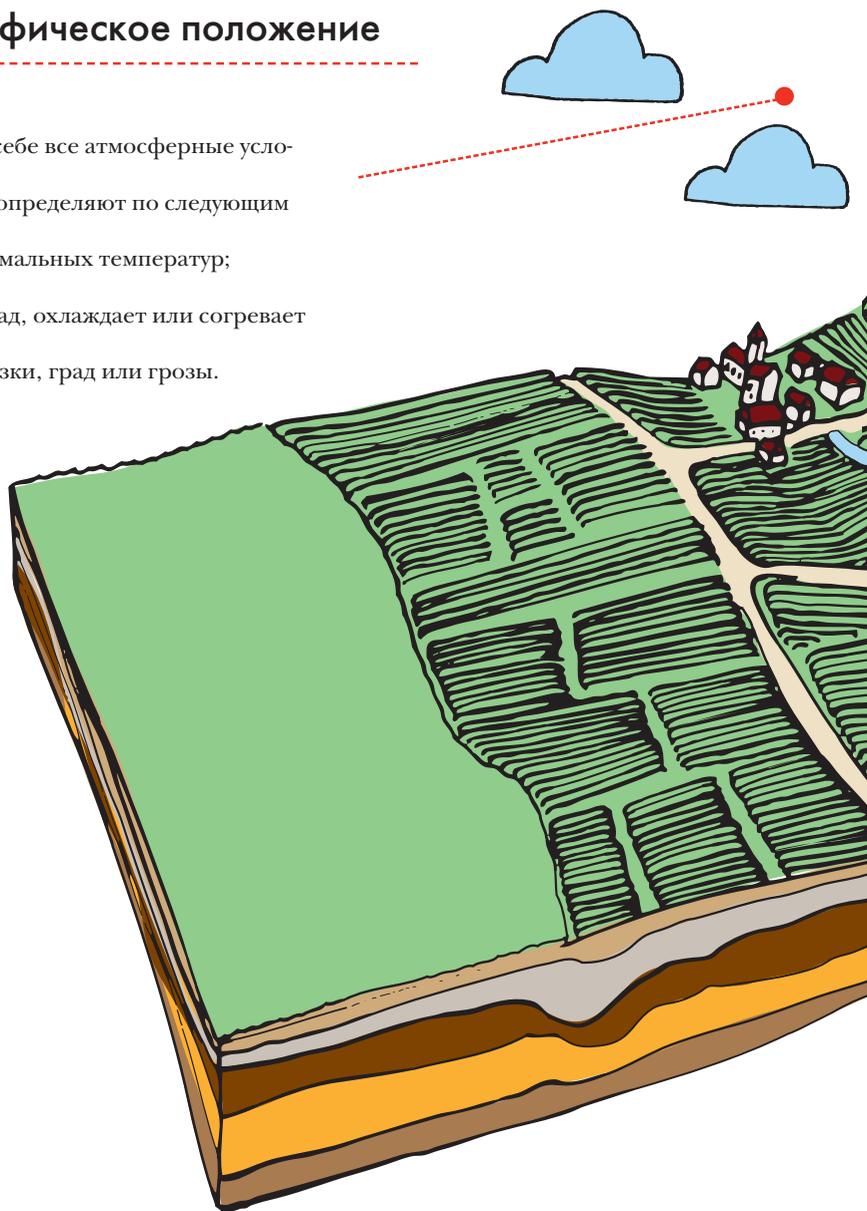
Климат

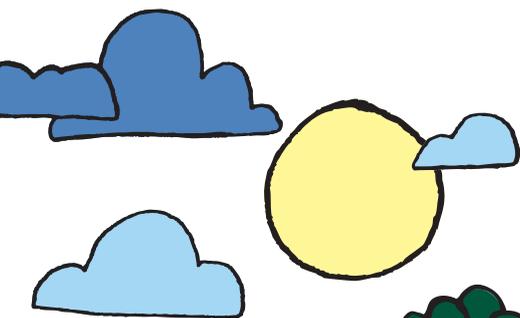
В отличие от погоды климат объединяет в себе все атмосферные условия в пределах одного региона.

Климат каждого винодельческого региона определяют по следующим показателям:

- ▶ среднему значению минимальных и максимальных температур;
- ▶ средней величине осадков;
- ▶ характеру ветра, который осушает виноград, охлаждает или согревает его (мешает образованию инея);
- ▶ климатическим угрозам, таким как заморозки, град или грозы.

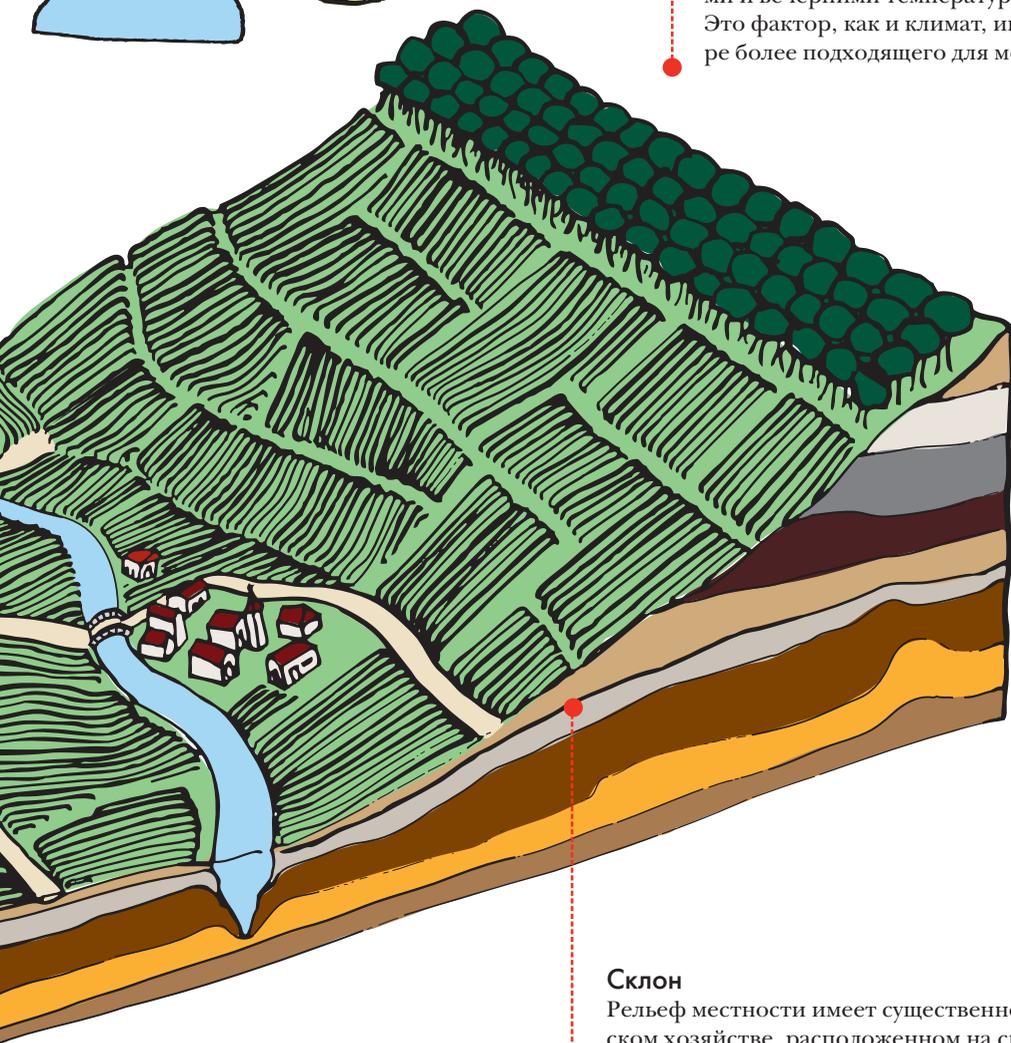
Бывает климат континентальный, океанический, горный, средиземноморский... К этим большим климатическим зонам добавляются также многочисленные микроклиматы, в которых лишь одна характеристика может изменить метеорологические условия: впадины, склон холма, водяная завеса, лес и т. д.





Высота над уровнем моря

Виноград, выращенный на возвышенностях, проявит себя иначе, нежели тот, что появился на свет на уровне моря: разрыв между зимними и летними, а также утренними и вечерними температурами в первом случае больше. Это фактор, как и климат, играет важную роль при выборе более подходящего для местности сорта.



Склон

Рельеф местности имеет существенное значение: в винодельческом хозяйстве, расположенном на склоне, дождевая вода быстрее стечет и не застоится у корней. Виноградник, высаженный на южной, юго-восточной или юго-западной стороне холма, получит много солнечного света. Как правило, земля на холмах гораздо беднее равнинной, поэтому виноградники, растущие на склоне (более крутом или пологом), часто приносят более хорошее вино.

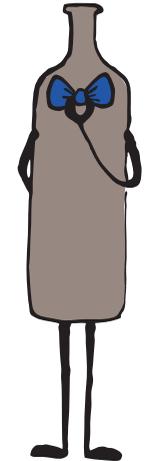
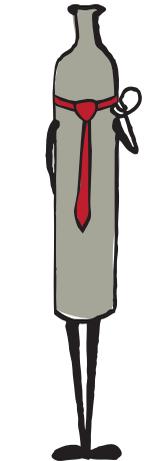
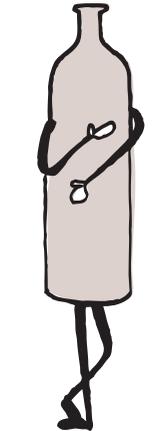
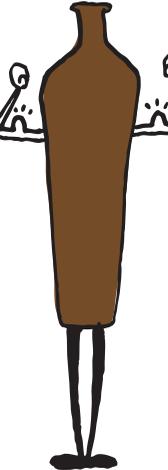
Различные виды почв

Если почва в основном состоит из земли, то ситуация с подпочвой более сложная: это газоматеринская горная порода, в которую втискиваются и вцепляются корни виноградной лозы.

Виды подпочв:

- ▶ глинистая, известковая – в общем, известковая глина;
- ▶ мергель – породы осадочного происхождения (после ухода океана);
- ▶ горные сланцы, гранит и гнейс;
- ▶ песок, глинисто-песчаный грунт и гравий, возникшие в морях, реках и их дельтах;
- ▶ галька, меловая почва, базальт, вулканические породы и т. д.

В одном и том же винодельческом регионе различные типы почв часто следуют друг за другом или перекрывают друг друга, что делает терруар более сложным.

Глинистая почва	Известковая почва	Сланцевые почвы	Гранитные почвы	Мергельные почвы	Вулканические почвы
					
					
дает жирное вино, объемное и танинное.	дает элегантные вина, кислотные, тонкие.	дарят минеральные, строгие вина с долгим послевкусием.	приносят нежные, гармоничные, ароматные вина.	придают винам мощь.	могут дарить глубокие вина с долгим послевкусием и ароматами благовоний.



Богатство почв

Лоза предпочитает... бедные почвы. Хорошие вина рождаются на неблагоприятных землях, с небольшим содержанием воды и питательных веществ. Чтобы «насытиться», лоза запускает свои корни настолько глубоко, насколько это возможно – на несколько метров.

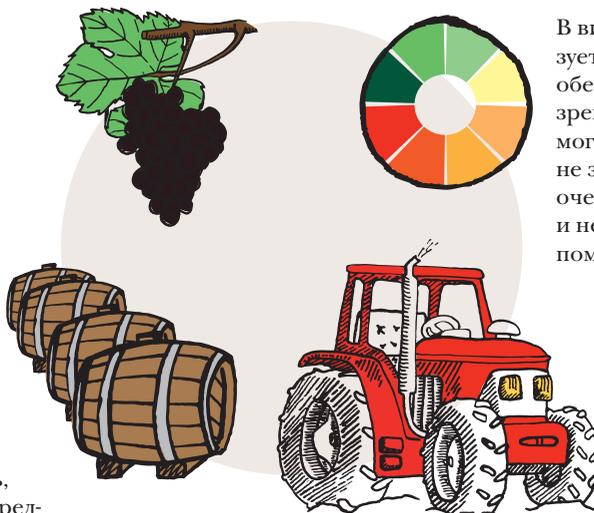
Чем старше лоза и чем глубже проникли ее корни, тем лучше вино. Лоза не должна испытывать ни недостатка, ни избытка веществ. Так, на чересчур богатой и плодородной почве лоза разрастается, как лиана, что не позволяет соку сконцентрироваться в ягодах.

Человеческий труд

Без человека терруар – ничто, лишь нереализованная возможность.

Благодаря труду человека терруар показывает себя во всей красе – как во время созревания винограда, так и в период винификации.

В зависимости от почвы и климата винодел выбирает адаптированные сорта, подходящий размер и способ подвязывания лоз, ухаживает за кустами и выбирает наиболее удачный момент для сбора урожая.



В винном погребе он организует лучшую винификацию, обеспечивает правильное созревание вина, чтобы терруар мог полно выразить себя, он не заглушает его звучания, не очень полагается на технику и не руководствуется принципом «само образуется».

Винодел лично отбирает участки. Если в XI веке бургундские монахи пробовали землю на вкус, чтобы решить, как ее удобрять, то сегодня представлено достаточное количество новейших технологий, таких как тесты на уровень кислотности почвы и анализы, позволяющие научными методами определить, какой винограду требуется уход.

Он улучшает почву, дренирует, поддерживает в хорошем состоянии и питает.

Учитывая каждую характеристику терруара, винодел в вине передает его особенности. Так он получает терруарное вино, а не просто сортовое.

Что такое терруарное вино:

- ▶ вино, в котором на первый план выведены географические и геологические характеристики терруара;
- ▶ вино, которое обращается к истории и к техническим винодельческим традициям своего региона (имеется в виду типичность региона);
- ▶ вино, сделанное вне зависимости от модных тенденций.



Что такое сортовое вино?

- ▶ вино, в котором выражены только ароматы сорта (здесь говорят о сортовой выразительности);
- ▶ вино, регион происхождения которого нельзя определить;
- ▶ вино, методы создания которого не являются отражением региональных винодельческих традиций;
- ▶ вино, обработанное таким образом, чтобы соответствовать модным тенденциям, вне зависимости от места рождения.

ВИНА ЭЛЬЗАСА



Как сориентироваться?

Сорт

В отличие от остальных винодельческих хозяйств Франции здесь мы будем отталкиваться от сорта винограда, вино из которого хотим попробовать: Мускат, Сильванер... Стоит больше полагаться на выбор сорта, нежели на выбор терруара. Каждый сорт индивидуален: от минерального Рислинга допряного Гевюрцтраминера (не забудем упомянуть также благовонные нотки Пино Гри). Если представится случай, обратите внимание также на игристые вина (креман, сделанный в большинстве случаев на базе Пино Блан), а также на сухие, сладкие и ликерные. Сладкие вина получают из четырех сортов (благородных): Мускат, Пино Гри, Гевюрцтраминер и Рислинг. Сахарные вина делают из винограда позднего сбора или из ягод, пораженных благородной плесенью (селексьон-де-грэн-нобль), – в зависимости от желаемого количества сахара в вине.

Гран крю

Определившись с сортом, знаток займется поисками пометки «гран крю», сохраняемой за четырьмя благородными сортами, произрастающими на 51 примечательном терруаре Эльзаса (например, Остерберг, Ранген, Шлосберг, Цинкепфле...). В связи с тем, что на территории представлено несколько геологических профилей (всего их 13, от вулканогенно-осадочных пород до гнейсовых, не забудем также песчаники), этот французский регион можно называть самым сложным в геологическом отношении. Впрочем, теория не так важна, здесь вы найдете прекрасные вина по разумной цене и характерные винодельческие хозяйства, которые сами все скажут за себя.



Белые сорта
Рислинг, Гевюрцтраминер, Мускат, Сильванер, Пино Гри, Пино Блан

Красные сорта
Пино Нуар

Апелласьоны
Эльзас, Эльзас гран крю, Креман д'Эльзас

ВИНА БОЖОЛЕ



Красные: 98%.
Белые
и игристые: 2%.

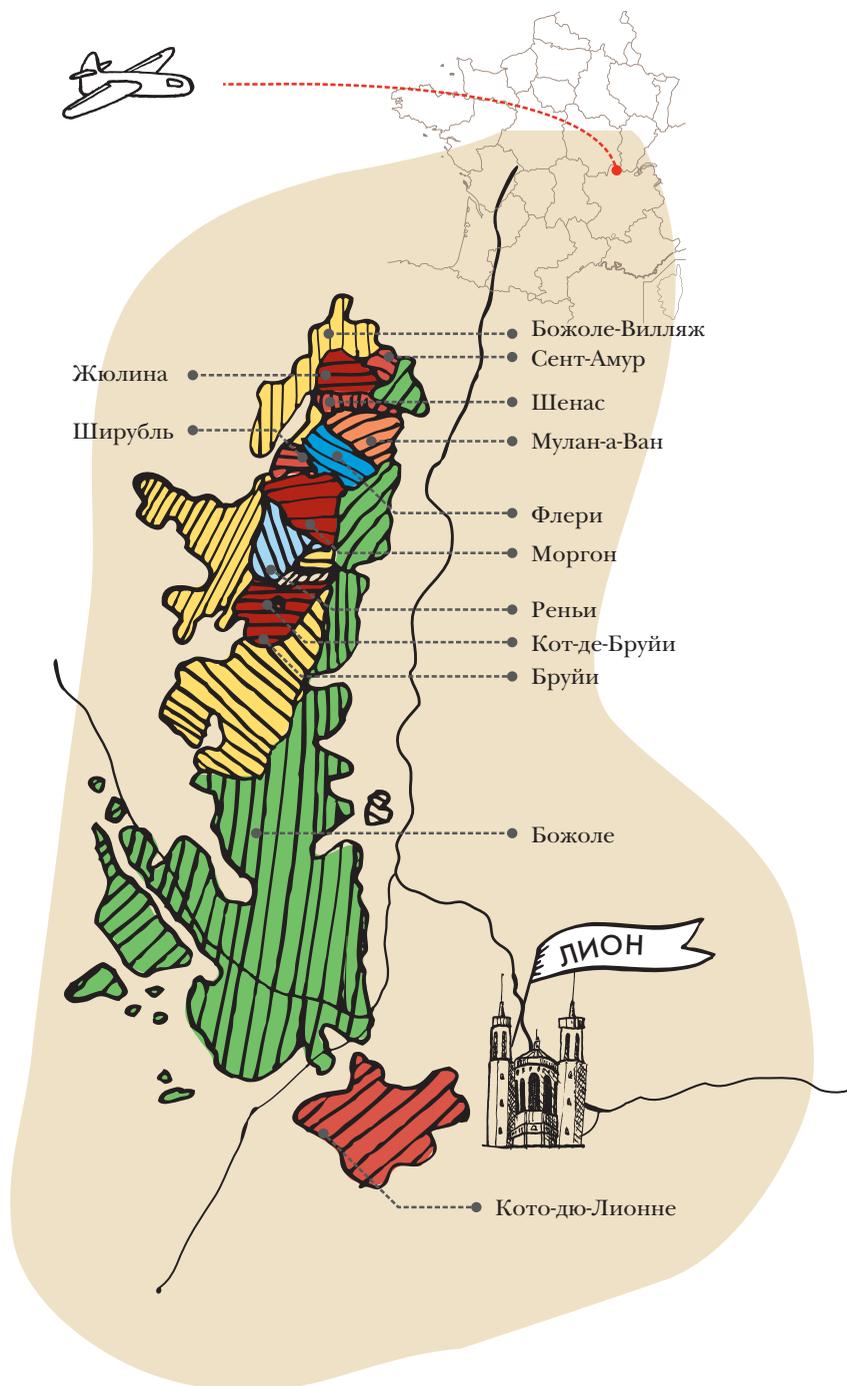
Божоле и божоле нуво

В большинстве случаев вино из Божоле до сих пор очень часто путают с его младшим братом – божоле нуво (Beaujolais Nouveau). В отмечаемый во всем мире день божоле нуво (третий четверг ноября) это молодое вино, только что полученное, разливают по бутылкам. Его ароматам не хватает времени на то, чтобы развиться, и вино часто ругают за знаменитый «банановый вкус». Но настоящее, если можно так сказать, божоле способно на большее. Кроме вина из Гамэ, фруктового и слегка танинного сорта, этот регион предлагает приятные для распития вина, а среди крю есть и более сложные напитки, способные стариться в течение 10 лет и более.

Какое вино выбрать?

Если вы находитесь в поисках приятного, легкого и живого вина, интересным выбором будет божоле нуво. Однако неожиданным открытием за хорошую цену могут стать крю. В Моргоне, Шенасе и Мулан-а-Ван делают вина с более сложной структурой, танинные и пригодные для длительного хранения. В Ширубле и Сент-Амуре, напротив, божоле легкие и тонкие. Что же касается Флери, то там можно найти вина, богатые ароматами ягод и цветов.

Белые сорта
Шардоне
Красные сорта
Гамэ



БУРГУНДСКИЕ ВИНА



Белые и игристые: приблизительно 70%.
Красные: приблизительно 30%.

Апелласьон премье крью: Жевре-Шамбертен премье крью О Комбот; Жевре-Шамбертен премье крью Бель-Эр.
Апелласьон гран крью: Шабли гран крью Водезир; Кортон гран крью Ле-Реняр (Кот-де-Бон); Ле Гран-Эшезо (Кот-де-Нюи).

Как сориентироваться?

В Бургундии нет шато, но есть винодельческие хозяйства, так называемые кло – виноградники, окруженные столетними стенами. Если не считать Шабли и Гран Оксеруа, находящихся немного на отшибе, в Йонне, то бургундские виноградники простираются с севера на юг, от Дижона до Лиона, тонкой лентой шириной всего несколько километров. Различают четыре подрегиона, с севера на юг: Кот-де-Нюи, Кот-де-Бон, Кот-Шалоннез и Маконне.

Белое или красное?

Вина апелласьона Шабли всегда белые. Кот-де-Нюи широко известен своими красными винами – жевре-шамбертен (Gevrey-Chambertin), шамболь-музигни (Chambolle-Musigny)... Белые вина Кот-де-Бона – мерсо (Mersault), шассань-монраше (Chassagne-Montrachet) очень уважаемы, лишь в Поммаре и Вольне производят исключительно красные вина. В остальных подрегионах есть и белые, и красные вина, а также игристые – бургундский креман. Тем не менее каждый сорт имеет свое предназначение: Пино Нуар практически эксклюзивно используется для красных вин, Шардоне – для белых, исключения – бургундский Алиготе и Совиньон в Сен-Бри.

Классификация

В Бургундии представлено около сотни апелласьонов, классифицированных по региональному названию и по гран крью. Помимо апелласьонов есть возможность также добавить на этикетку название местности или участка, который именуют «клима». Всего их в Бургундии около 2500.

Иерархия и примеры апелласьонов

Региональный апелласьон: Бургундия.
Подрегиональный апелласьон: Кот-де-Нюи.
Городской апелласьон: Жевре-Шамбертен, Сен-Веран.

Как купить?

Бутылку выбирают в зависимости от размеров кошелек, так как вино в Бургундии дорогое, исключение составляют только креманы, лучшие из которых могут легко заменить шампанское.

Апелласьон

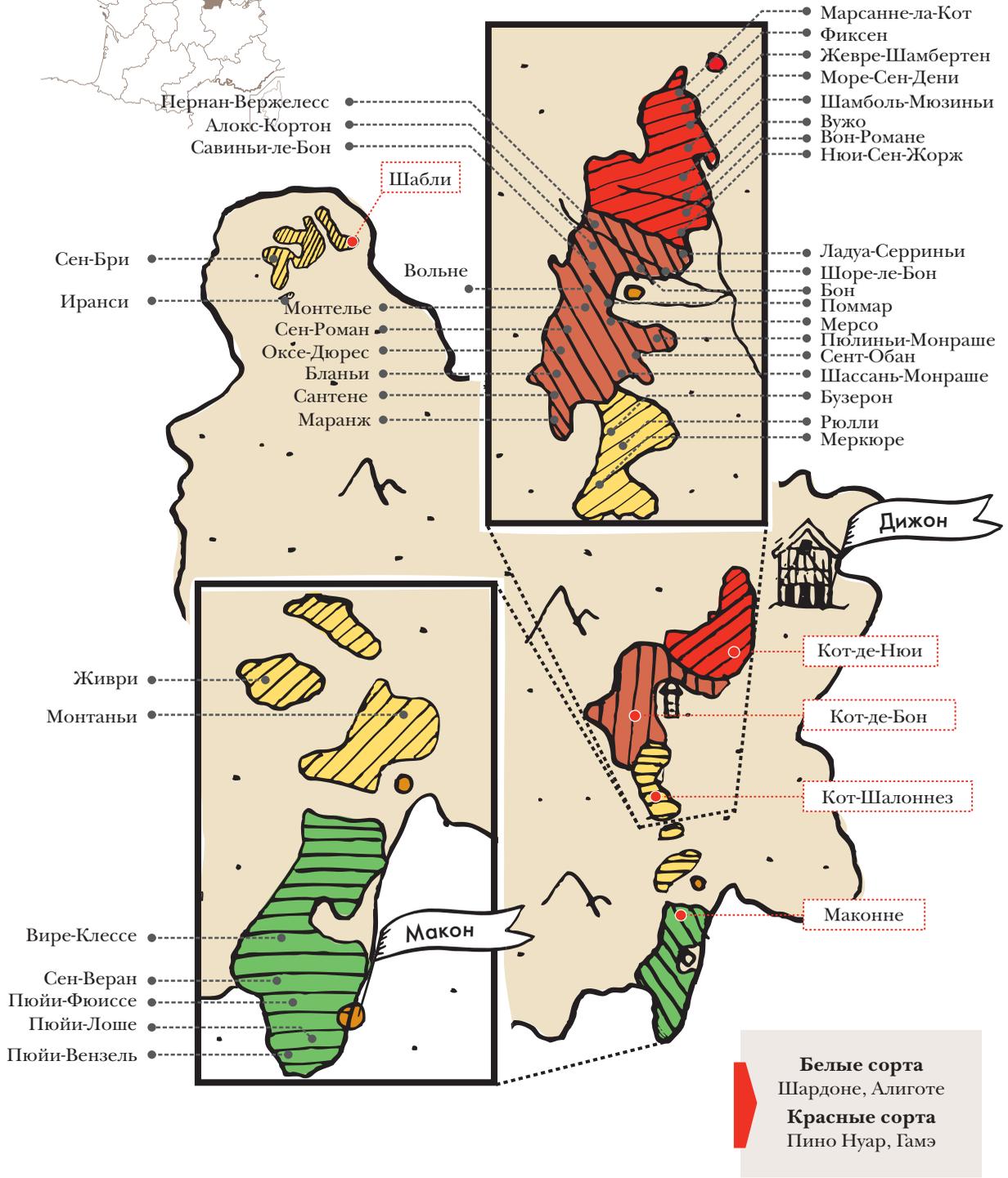
Оценивать апелласьон следует в зависимости от места, которое он занимает в иерархии; стоит предпочесть малоизвестный городской апелласьон региональному или общему, так как последние говорят о том, что виноград для вина прибыл отовсюду понемножку. Хитрость в том, чтобы найти расползшийся по соседству с уважаемым винодельческим хозяйством городок. Например, при выборе красных вин рекомендуем остановиться на монтели (Monthelie) вместо вольне (Volnay), белых – на сент-обане (Saint-Auban), а не на мерсо (Meursault). Не стоит стесняться, нужно пробовать белые вина из Маконне, цены на которые прямо пропорциональны качеству.

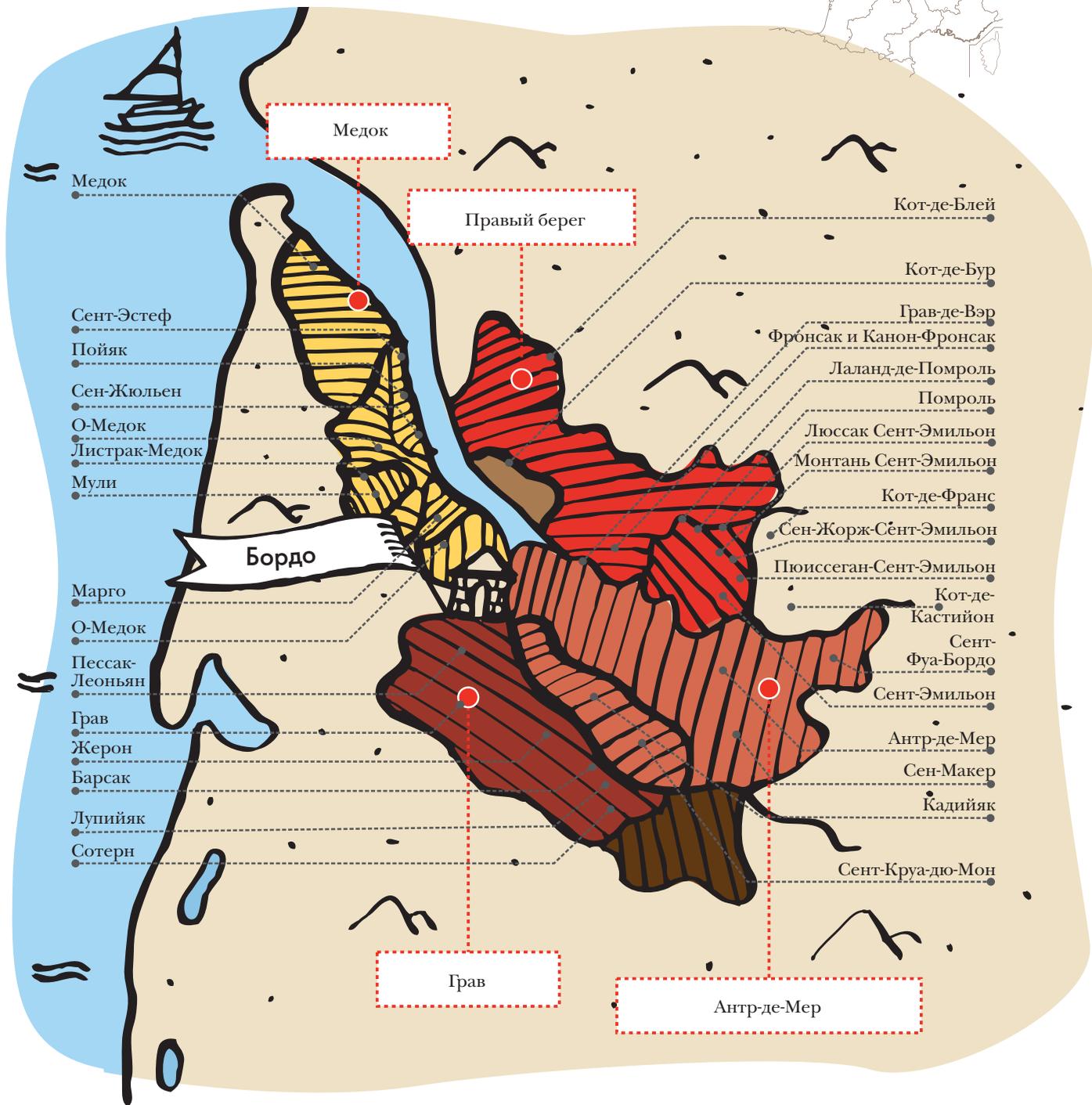
Производитель

Помимо названий апелласьонов и участков необходимо также держать в голове имена производителей или торговых компаний. В Бургундии сосредоточено множество торговых домов, скупающих вина и виноград у производителей и продающих их под своими торговыми марками. Они предлагают широкую гамму апелласьонов... но зачастую у вин, купленных напрямую у производителей, куда больше индивидуальности.

Вкус

Вкус вина из Пино Гри очень тонок на севере, и чем дальше мы спускаемся к югу, тем больше объема он приобретает. Впрочем, точно так же обстоят дела и с шардоне: чистый и минеральный в Шабли, более сильный в Кот-де-Боне, жирный и даже маслянистый в Маконне.





ШАМПАНСКИЕ ВИНА

Наиболее известное среди праздничных вин Франции получают на самых северных виноградниках. Для производства шампанского используют три основных сорта: Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье, также их часто сочетают друг с другом. Вино, сделанное только из Шардоне, называют блан де блан (белое шампанское, полученное из белого винограда). Шампанское на основе Пино Нуара и Пино Менье, называют блан де нуар. Розовое шампанское окрашивают при помощи мацерации или, гораздо чаще, добавлением красного вина.

Как сориентироваться?

В этом регионе нет настоящих апелласьонов: виноград для выдающихся марок прибывает со всех уголков Шампани. В то же время отмечают, что Шардоне больше встречается в районе Кот-де-Блан, в то время как Пино Нуар свободно разросся в Реймских горах, а Пино Менье – в долине Марны и районе Кот-де-Бар. И все же существует определенная иерархия: шампань, шампань премье крю, шампань гран крю. Категориями премье крю и гран крю наделяют в зависимости от качества винограда, собранного на территории коммун.

Вкус

Здесь много тонкостей, но мало явных различий. Шампанские вина, сделанные на основе Шардоне (как их называют, блан де блан), часто более элегантны, более кислы и идеально подходят в качестве аперитива и к легким блюдам. Блан де нуар и розовые шампанские более мощные (своими ароматами и округлостью напоминают вино), могут выступать в качестве аккомпанемента к основным блюдам. Почва тоже влияет на вкус шампанского: многочисленные меловые породы вокруг Реймса и Эперне придают винам тонкость и минеральный вкус, из винограда, выросшего на глинистой почве, делают вина более обильные и жирные.

Миллезимные или немиллезимные?

Обычно шампанские вина не миллезимные: они рождаются от ассамбляжа вина, полученного в этом году, с винами прошлых лет, чтобы из года в год обеспечить шампанскому высокое качество и узнаваемый стиль. Таким образом, шампанское несет в себе дух Дома, который произвел его на свет. И все-таки, когда собранный урожай необычайно хорош, производители создают миллезимное шампанское – только из свежесобранного винограда. Такие вина обладают более сложной индивидуальностью и очень хорошим потенциалом хранения (несколько десятилетий). Естественно, такое шампанское более дорого.

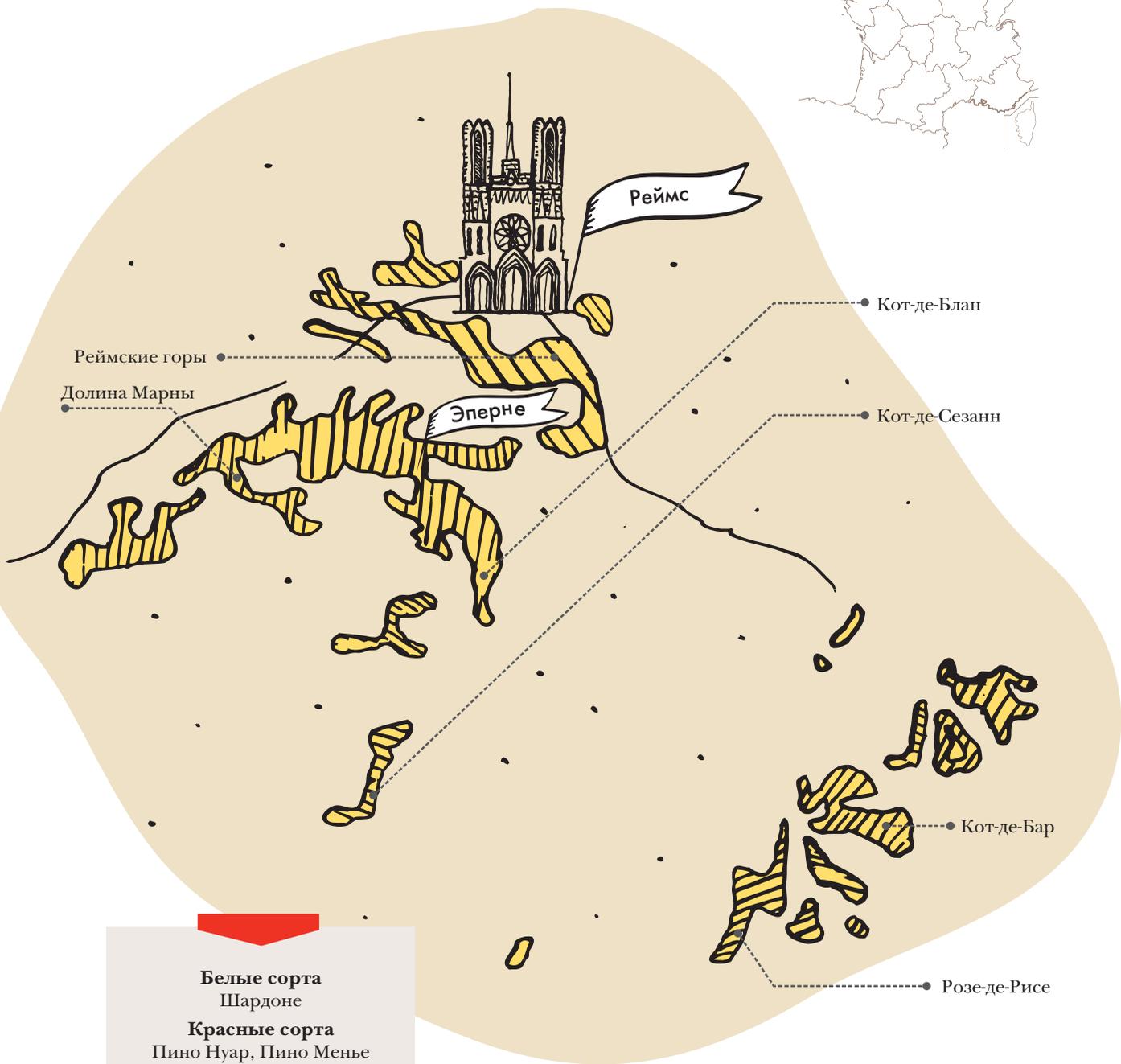
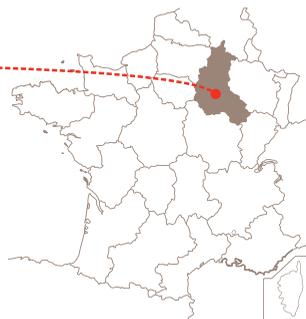
Брют или сладкое?

Экспедиционный ликер, добавляемый перед закупориванием бутылок, содержит от 0 до 50 граммов сахара на литр и может придать шампанскому разный вкус. Шампанские вина различают в зависимости от того, какие они: натуральные, или недозированные (без добавления сахара), экстра-брют, брют, сухие, полусухие, сладкие.

Экстра-брют и брют из-за их чистого и утоляющего жажду характера украсят любой праздничный стол и прекрасно справятся с ролью аперитива. Сухие, полусухие и сладкие шампанские – хорошая альтернатива десертным винам.

Бренд или местный производитель?

В «Шампанском королевстве» правит бренд. Это делает шампанское достаточно доступным напитком, так как лучшие Дома широко известны и их продукция продается во всех уголках мира. Они регулярно предлагают шампанские вина. Чтобы запастись сырьем, владельцы брендов скупают большую часть урожая у виноделов. Однако некоторым из их вин не хватает индивидуальности, и если вы мечтаете найти «любовь с первого взгляда» среди шампанских вин или же просто хорошее соотношение цены и качества, то стоит присмотреться к более мелким производителям. Найти их не так-то просто, придется напрямую отправиться на виноградник: осторожно, личное знакомство с виноделом из Шампани может стать предметом зависти среди ваших друзей, которым и обычное-то шампанское из супермаркета кажется дорогим.



♦ ВИНА ЛАНГЕДОК-РУССИЙОНА ♦



Красные и розовые: приблизительно 80%.
Белые: около 20%.

Лангедок-Руссийон – регион, занимающий во Франции первое место как по объему производства (40% всех производимых вин), так и по площади, занятой виноградниками. Они прилегают к винодельческим хозяйствам Нима, а последние, в свою очередь, соприкасаются с Кот-дю-Рон на испанской границе. В Лангедок-Руссийоне производят белые, красные, розовые, сухие и сладкие вина.

Как сориентироваться?

Так как в течение долгого времени объем полученного винограда превосходил его качество, в настоящее время виноделы региона решили предлагать только вина, обладающие шармом и характером. Цель достигнута: у многих производителей можно отыскать очень хорошие вина по весьма умеренным ценам. Например, белые вина из Лиму и красные из Корбьера и Пик-Сен-Лу или многочисленные натуральные сладкие вина набирают все большую и, кстати, совершенно заслуженную популярность.

Вкус

Не удивляйтесь, если найдете общие черты с винами долины Роны: сорта практически идентичны. Только грубый Кариньян, характерный для Лангедок-Руссийона сорт, может стать сюрпризом: если за ним хорошо ухаживали и он вырос на старых лозах, то вино получается богатым и минеральным. В белых винах, хоть и чувствуется присутствие в больших количествах Шардоне (отчетливый вкус), широкая гамма сортов, прибывших со всех окраин, все-таки сливается в ассамбляже и раскрывает богатую палитру ароматов экзотических фруктов, орехов и белых цветов.

Апелласоны

Среди вин всех апелласонов вина из Сен-Шиньяна, Фожера и Минервуа в большинстве своем более нежные и менее крепкие, чем продукция Корбьера, Лангедока и Кот-дю-Руссийона. Вина, производимые в низине и на возвышенности, свежи и деликатны. Другие имеют более представительный характер, отмечены нотками ароматных трав, тимьяна, лаврового листа и гарриги, окружающих виноградники. В апелласонах Лангедока среди семнадцати участков (деноминасьонов), таких как Ла-Клап или Пик-Сен-Лу, вас ожидают настоящие открытия. Однако в первую очередь не апелласон делает вина выдающимися, а усердие винодела. Если вы поищите немного, есть шанс заключить хорошую сделку.

Натуральные сладкие вина

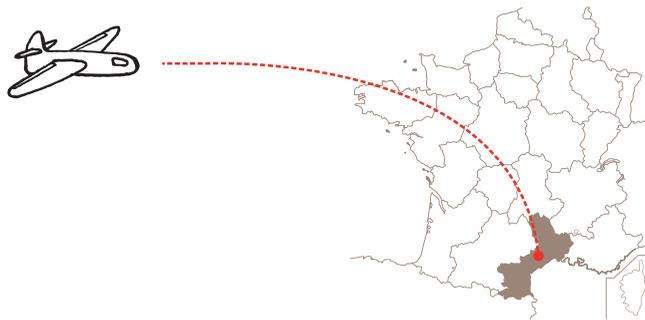
Регион достаточно уважаем за натуральные сладкие вина, красные и белые. Среди белых вин отметим мускаты из Люнея, Миреваля, Фронтиньяна, Ривзальта, которые имеют мощные ароматы и приятный вкус. В красных винах – мори (Maury), баньюльсе (Banyuls) – присутствуют ноты какао, кофе, солодки, инжира, засахаренных фруктов, миндаля и грецкого ореха; вместе с маслянистой текстурой они придают вину многогранность, которой славятся выдающиеся портвейны.

Белые сорта

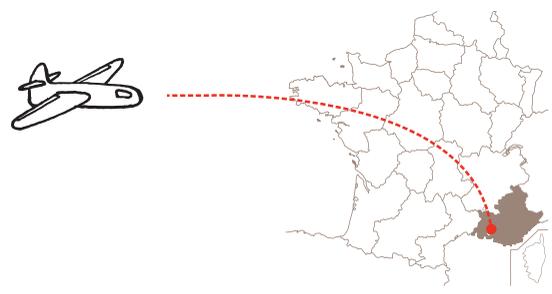
Шардоне, Клерет, Гренаш Блан, Бурбулен, Пикпуль, Марсан, Руссан, Макабео, Мозак, Мускат

Красные сорта

Кариньян, Сира, Гренаш, Сенсо, Мурведр, Мерло



♦ ВИНА ПРОВАНСА И КОРСИКИ ♦



Розовое, или розе, доминирует

Вино для каникул – вот какая картинка возникает перед глазами, когда речь заходит об этом винодельческом регионе. Прованс – это море, кузнечики, лаванда, оливковые деревья и... розовое вино. Неудивительно, что это одна из первых ассоциаций на фоне растущего из года в год ущерба белым и красным винам, наносимого объемом производимого в регионе розе. Около половины всех розовых вин Франции производят в Провансе, также этот регион является лидером по поставкам розе в другие страны. Хотя его качества не подвергаются сомнению, жаль, что это вино затмило своих братьев – кристально чистые белые вина и многогранные красные с удивительно долгим потенциалом хранения.

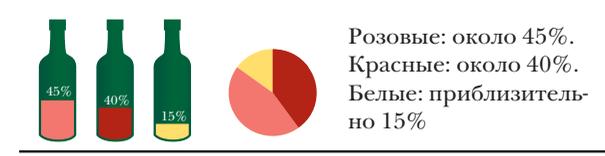
Белые вина из Палетта и Беле невероятно элегантны, благодаря винограду сорта Роль они пахнут фенхелем, анисом, липой. Особенностью тонких красных вин из Ле-Бо-де-Прованса является то, что практически все они создаются био- или биодинамическим способом. Эти вина сильные, благоухают пряностями и нуждаются в нескольких годах выдержки для смягчения танинов. Что же касается красных вин Бандоля (главным образом изготавливаемых на основе сорта Мурведр), то можно смело заявить, что это лучшие вина региона. Через десяток лет созревания они ошеломят ароматами трюфеля, подлеска, ежевики и союдаки.

Выбор вина

Даже самые простые розовые вина взрываются во рту фруктовыми фейерверками с ароматами клубники, малины и конфет. В то же время существуют и более сложные розовые вина, которые на радость гурманам прекрасно подходят под разные блюда, причем не только в летний сезон. Они источают ароматы цветов и диких трав, мяты и укропа.

Белые сорта
Роль (Верментино), Гренаш Блан, Клерет, Бурбулен, Уни Блан

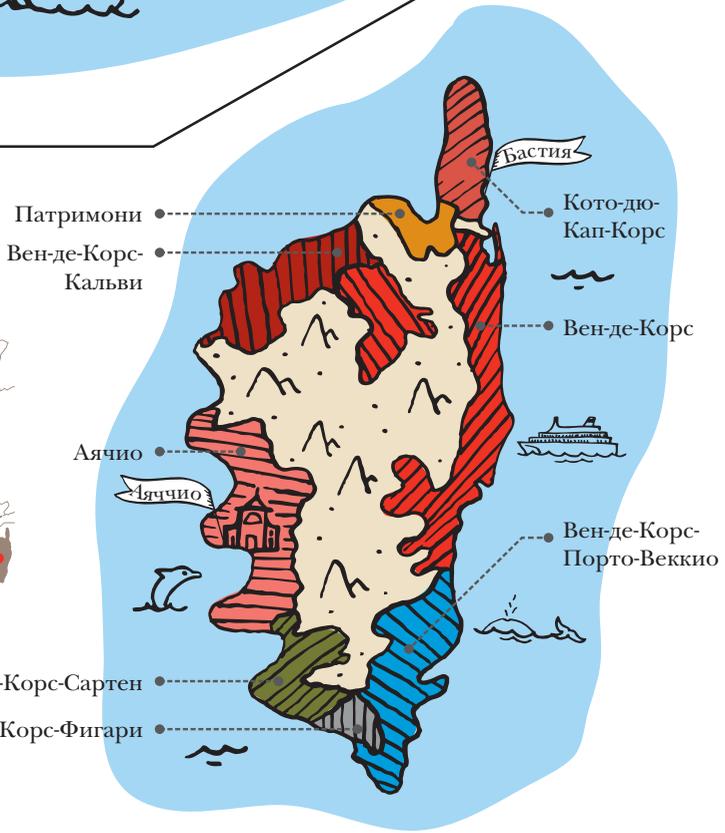
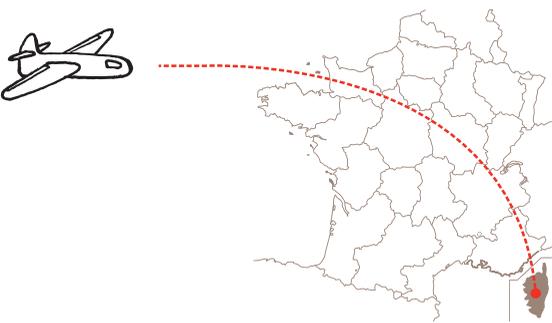
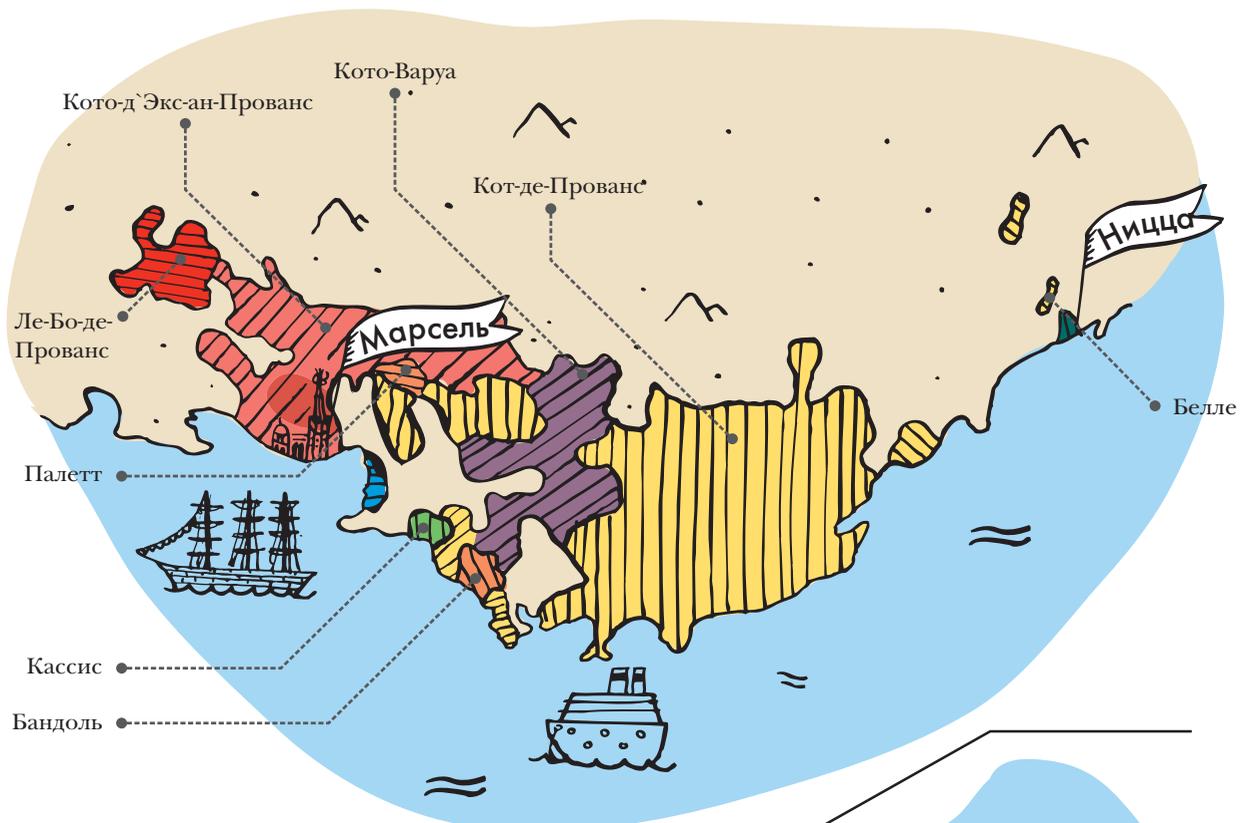
Красные сорта
Кариньян, Сира, Гренаш, Сенсо, Мурведр, Каберне Совиньон



Деликатные и на 100% заслуживающие внимания белые вина Корсики – настоящие ароматные лакомства, в которых соединяются свежесть диких трав лесной чащи и тонкость цветов. Да и красные вина апелласьона Патримонио не отстают. Мускат из Кап-Корс – натуральное сладкое вино – набирает все большую популярность.

Белые сорта
Верментино, Мускат

Красные сорта
Неллюцио, Шьякорелло, Гренаш



• ВИНА ЮГО-ЗАПАДА ФРАНЦИИ •



Красные и розовые: приблизительно 80%.
Белые: около 20%.

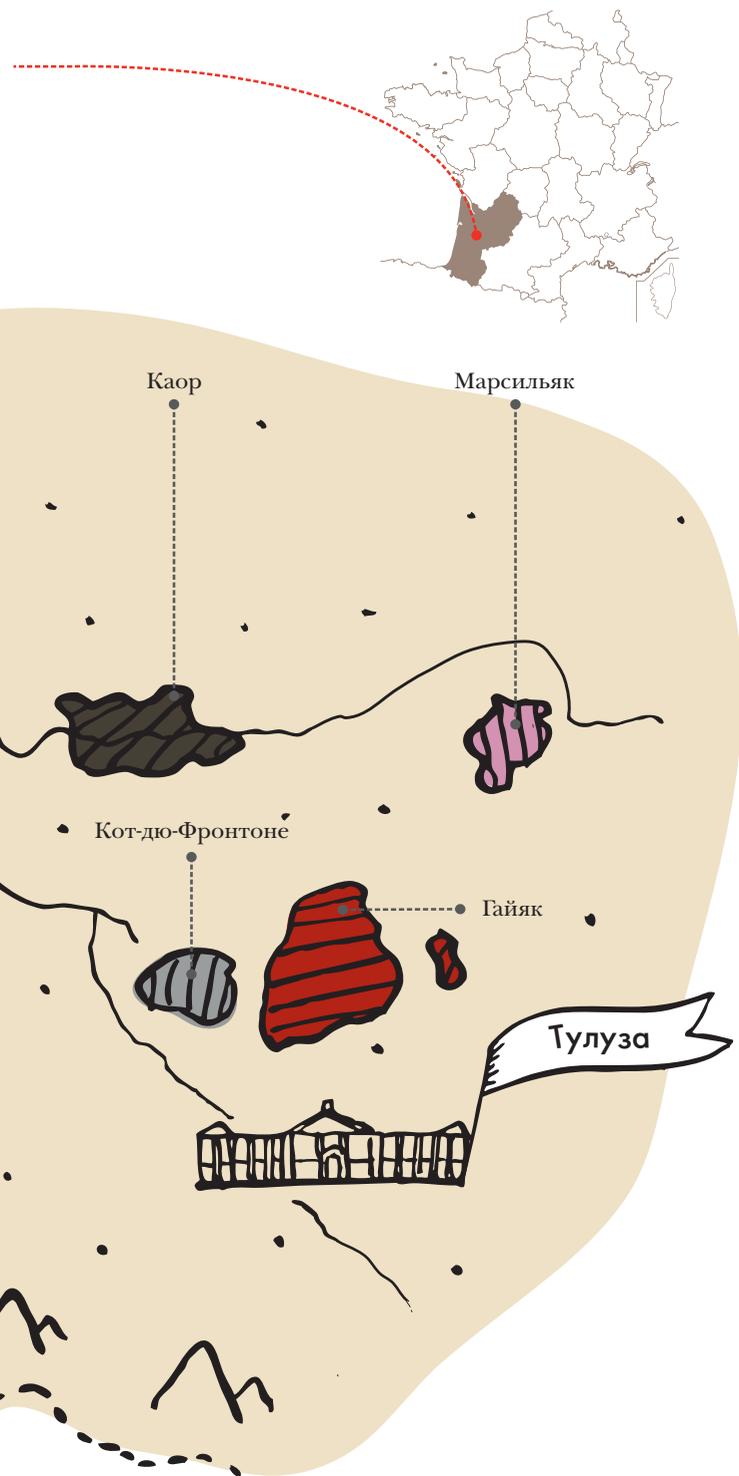
Как сориентироваться?

Виноградники разбросаны по всему Юго-Западу Франции, вереница маленьких винодельческих зон тянется от Бордо до Страны Басков. Хотя вина объединяют теплая мощь, грубый и привлекательный характер, сорта, из которых они сделаны, они сильно различаются и отражают разнообразие терруаров.

Удачные покупки

Качество вин региона растет быстрее, чем их цена, так что можно совершить выгодную покупку. Белые ликерные вина особенно привлекательны и гораздо более доступны, чем в Бордо: монбазийак (Monbazillac) со второй половины XX века восстанавливает свою репутацию, а жюрансон (Jurançon) продолжает набирать высоту. Что же касается вина пашранк-дю-вик-биль (Pacherenc-du-Vic Bilh), игнорируемого, несмотря на свою многогранность и нежность, то оно действительно дешево. Сухие белые вина в большинстве своем стоят недорого. Красные гибкие вина, пригодные для длительного хранения, скорее дешевы. Мадираны (Madiran), если не принимать в расчет вина нескольких звездных шато, заломивших высокие цены, достаточно доступны, учитывая их долговечность.





Сорта

Бержерак и Марманде, расположенные по соседству со столицей департамента Жиронда – городом Бордо, используют бордоские сорта: Каберне Совиньон и Мерло. В Каоре бал правит Мальбек. Фронтон отдал предпочтение местному сорту – Негрету и Мадирану с его интенсивными танинами. Среди белых сортов также нет единогласия: от классического бордоского дуэта Совиньона и Семильона до странного сочетания Пти Мансена и Гро Мансена, чаще встречающегося на юге.

Вкус

Мозаика терруаров, разумеется, отражается в бокале. Чем ближе к Бордо, тем больше вина походят на... бордо, но чуть попроще. Чем дальше к центру, тем больше вино приобретает мускулов, структуры, запахов специй, текстуры. Каор раскрывает полную гамму ароматов шоколада, от какао до пралине. Ирулеги (Irouleguy) больше склоняется к запахам диких цветов и лесным ароматам, фронтонское вино из сорта Негрет обладает узнаваемым ароматом фиалки.

Хранение

Тогда как вина из Фронтонна и Гайяка больше ценят в молодом возрасте, мадирану и каору требуются годы на то, чтобы сгладились крайне стойкие и мощные танины. Это делает их замечательными винами для долгого (10–20 лет) хранения.

Белые сорта:

Совиньон, Семильон, Мюскадель, Мозак, Курбю, Пти Мансен, Гро Мансен

Красные сорта

Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Мальбек, Таннат, Негрет, Фер Серваду

ВИНА ДОЛИНЫ ЛУАРЫ



Белые:
приблизительно 55%.
Красные и розовые:
около 45%.



Как сориентироваться?

Долина Луары – самый большой по площади винодельческий регион Франции. Он начинается на берегу Атлантического океана, около Нанта, и тянется вдоль реки Луары до Орлеана и Бурже.

В регионе производят все виды вин: белые, розовые, красные, сладкие, ликерные и игристые. Множество молодых виноделов перебрались в этот регион и совершают винодельческие подвиги, предлагая сокровища на любой вкус и по любой цене.

Различают четыре большие зоны, каждая из которых обладает своим характером: окрестности Нанта, Анжу, Турень, Центральная Луара.

Выдающиеся регионы

Размер обязывает – апелласьоны многочисленны, но не классифицированы. Тем не менее различия между винами колоссальны. У каждого региона есть свои любимые сорта.

Окрестности Нанта

Царство вина мюскаде (Muscadet, сорт Мелон де Бургонь), в течение долгого времени резко критикуемого за низкое качество и переживающего сейчас вторую молодость. Из сорта Мелон де Бургонь получается сухое вино, с хорошей кислоткой, что позволяет ему стариться несколько лет и завоевывать сердца в качестве недорогого аперитива. Также на виноградниках д'Ансени можно отыскать живое и легкое красное вино, полученное из винограда Гамэ.

Анжу, Сомюр и Турень

Эти регионы славятся винами с богатой текстурой. Белое изготавливают на основе винограда сорта Шенен, оно получается очень ароматным как в сухом, так и в сладком варианте. На радость нашим кошечкам, хотя это и несправедливо, сухие вина малоизвестны, а ведь среди них встречаются грандиозные

напитки. Сладкие и ликерные вина идеальны для десертов, способны храниться долгие десятилетия, высвобождают комплексные запахи белых цветов, меда и айвы. Из винограда сорта Шенен делают также элегантные игристые вина.

Среди красных вин Каберне Фран могут храниться от двух до десяти лет, представляют собой свежие, гибкие вина с ароматами клубники и малины. Вина легко пьются, на радость парижских бистро. Еще более простые и легкие вина получают из сорта Гамэ. В то же время розовые вина из Анжу не вызывают восторга.

Центральная Луара

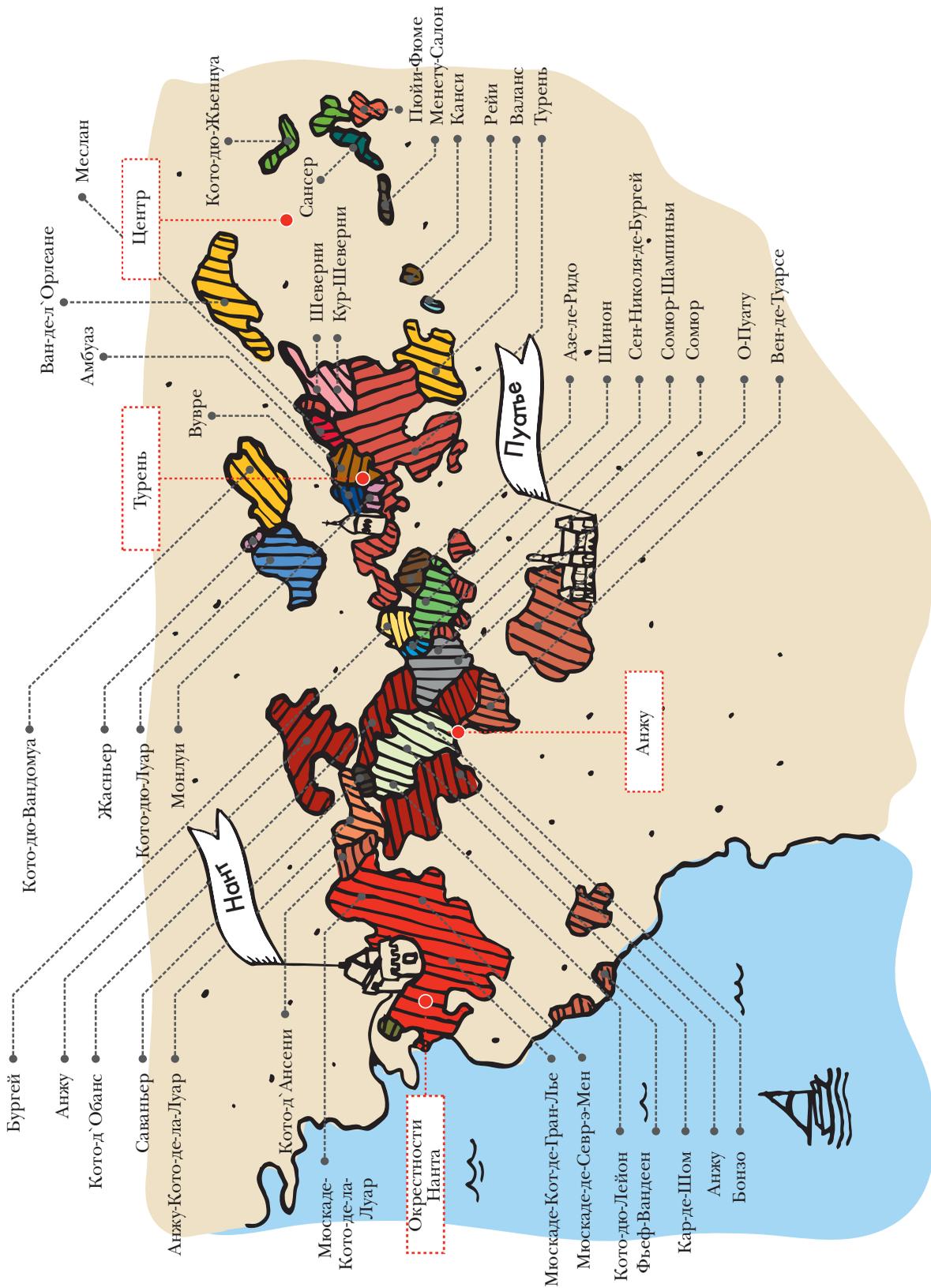
Преобладает сорт Совиньон. Если мы и наткнемся на него в Турене, то только благодаря этому региону, в особенности винам сансер (Sancerre), заработавшим хорошую репутацию во всем мире за яркие запахи нежной травы, лимона и грейпфрута. В настоящее время цены на эти вина завышены, поэтому придется покопаться в соседних виноградниках, таких как Менету-Салон или Рейи, чтобы отыскать бутылку по сходной цене. Как и в Бургундии, красное вино в Центральной Луаре получают на базе Пино Нуара. Гибкое и фруктовистое, оно подходит даже к рыбе.

Белые сорта:

Мелон де Бургонь, Шенен,
Совиньон, Шардоне

Красные сорта:

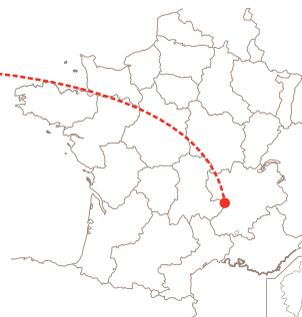
Каберне Фран, Гамэ, Пино Нуар



ВИНА ДОЛИНЫ РОНЫ



Красные и розовые:
приблизительно 90%.
Белые: около 10%.



Регионы и сорта

Виноградники региона разбиты на две основные зоны: Северную Рону, достигающую Валанса, и Южную Рону. На севере красные вина получают исключительно из винограда сорта Сира, а белые в основном производят из Вионье, но встречаются также вина на базе Марсана и Руссана. На юге используют куда больше сортов: в Шатонейф-дю-Пап, например, разрешено до тринадцати сортов во время ассамбляжа красного вина. Помимо белых, розовых и красных вин в долине Роны можно найти натуральные сладкие вина, сделанные из Муската для белых вин (мюска-де-бом-де-вениз, Muscat de Beaumes de Venise) и Гренаша для красных (расто, Rasteau). Наконец, существуют игристые вина, полученные из Муската и Клерета: клерет-де-ди (Clairette de Die).

Вкус

Из винограда сорта Сира в регионе Кот-дю-Рон производят мощные и танинные вина, изысканные, пышущие ароматами перца и черной смородины. Пока вина молоды, танины могут придать им строгость, но с годами они смягчаются, напиток получается великолепным.

Южное вино также достаточно сильное, возможно, даже мощнее северного, но также и более округлое, благодаря Гренашу. В обеих областях есть очень уважаемые вина, в одном – кот-роти (Côte-Rotie) и эрмитаж (Hermitage), в другом – шатонейф-дю-пап (Chateauneuf-du-Pape).

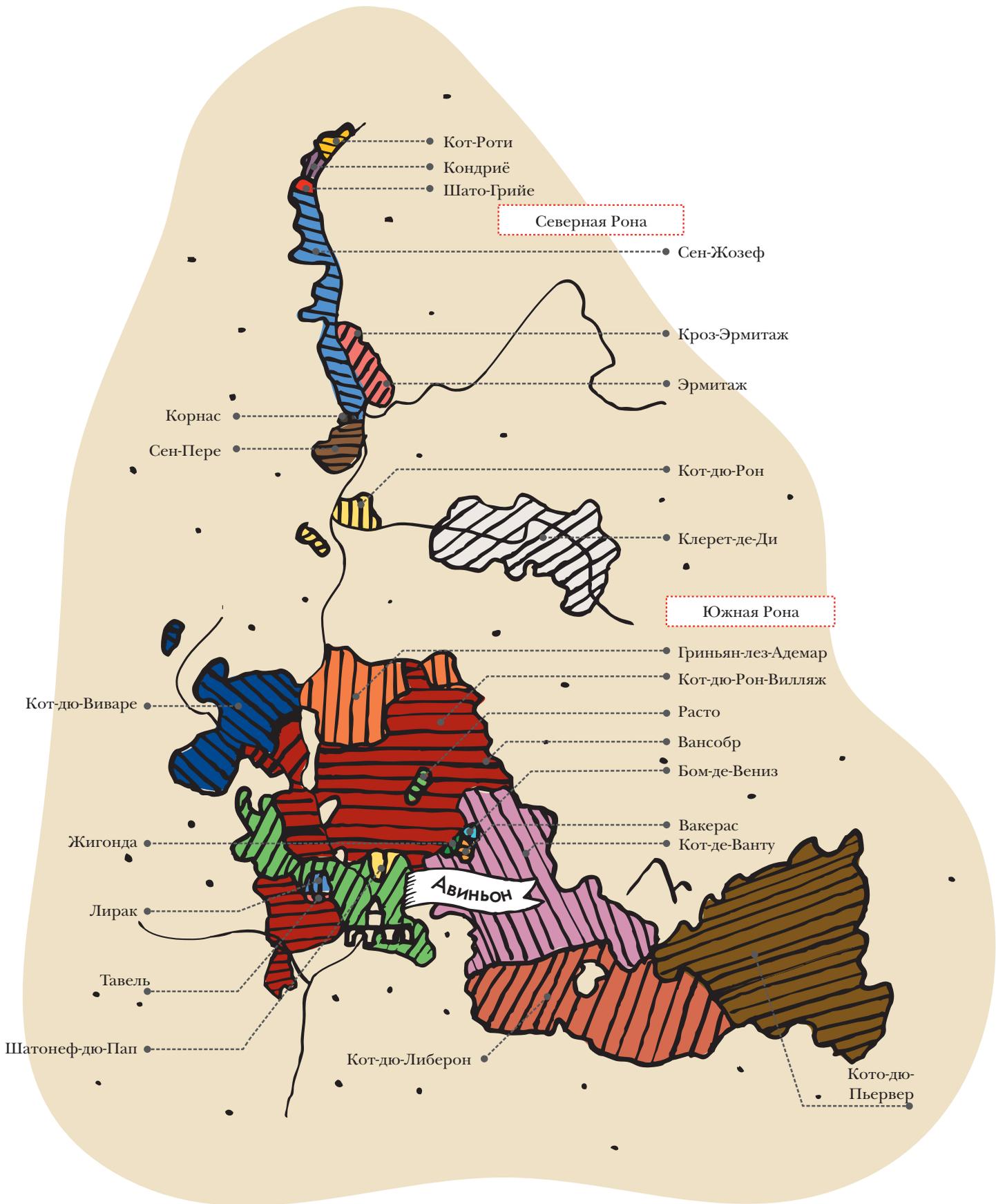
Что же касается белых вин, то северные зачастую просто невероятны: кондриё (Condrieu) и шато-грийе (Chateau-Grillet) – одни из самых ароматных вин в мире, в них сорт Вионье взрывается запахами цветов, сливок и абрикоса. Качество южных белых вин разнообразно. Они могут благоухать ароматами пчелиного воска, ромашки и пахучих трав. Однако если солнце печет слишком сильно, вино приобретет неприятный запах. То же самое можно сказать о красных и розовых винах из Тавеля, очень вкусных, если виноград созрел в меру. И осторожно с алкоголем, этикетки с пометкой о содержании спирта больше 15% здесь совсем не редки! Алкоголь и танины зачастую маскируются жирностью вина, что делает напиток хорошо пьющимся... вот вам и подвох!

Белые сорта

Вионье, Марсан, Руссан, Клерет, Бурбулен, Пикпуль, Гренаш Блан, Уни Блан

Красные сорта

Сира, Гренаш, Мурведр, Кариньян, Сенсо, Кунуаз, Вакарез



ВИНА ОСТАЛЬНЫХ РЕГИОНОВ ФРАНЦИИ

Жюра

Вина Жюры обладают дьявольским характером и неподражаемым стилем. Без сомнения, нужно обязательно попробовать желтое вино, которое после многолетнего выдерживания приобретает ароматы грецкого ореха, но также будет ошибкой обойти стороной классические вина, сделанные на основе Шардоне и/или Саваньена, сочетающих нежность цветов с бодростью пряностей. Характер красных вин этого региона несколько дикий.

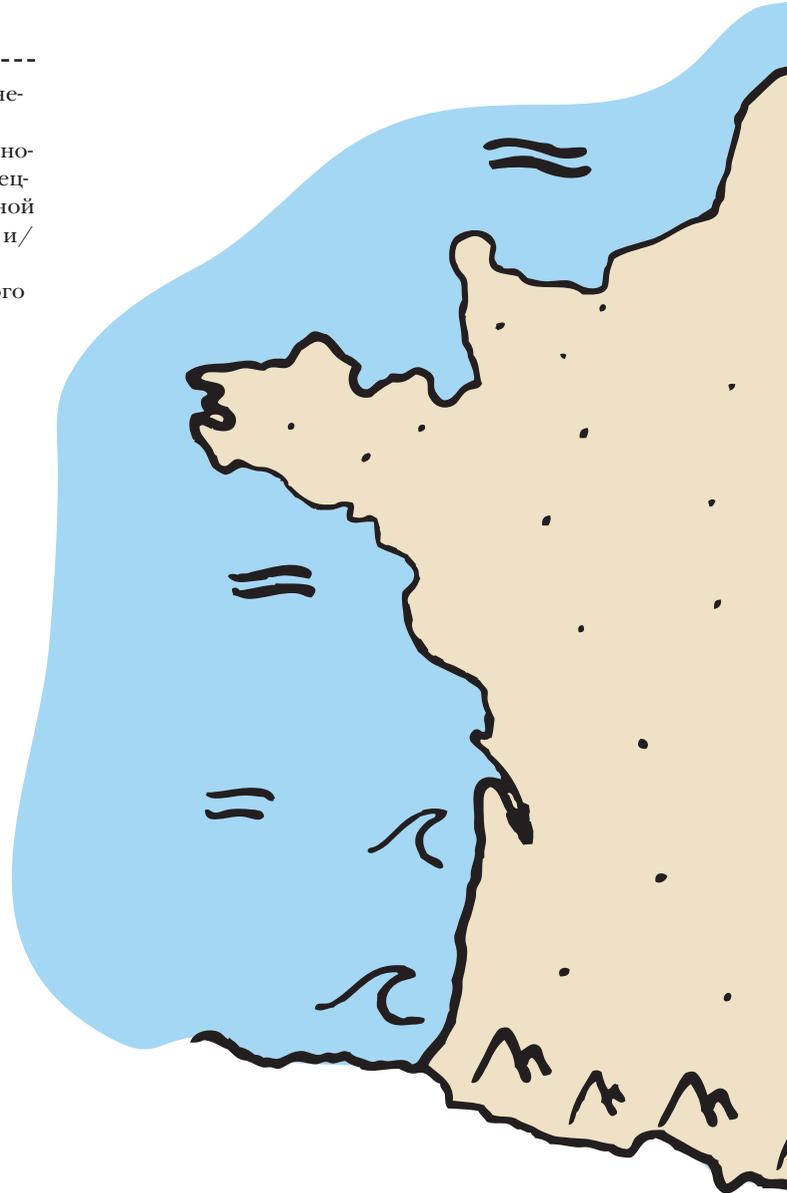
Белые сорта
Шардоне, Саваньен
Красные сорта
Пульсар, Труссо, Пино Нуар

Бюже

На пересечении культур Жюры, Савойи и Бургундии родились вина Бюже – игристые, белые, розовые, красные. В качестве примера приведем красные вина, полученные из сортов Мондез, Пино Нуар, Гамэ и Пульсар из субрегиона Жюрансон. Это мощные вина с хорошей текстурой.

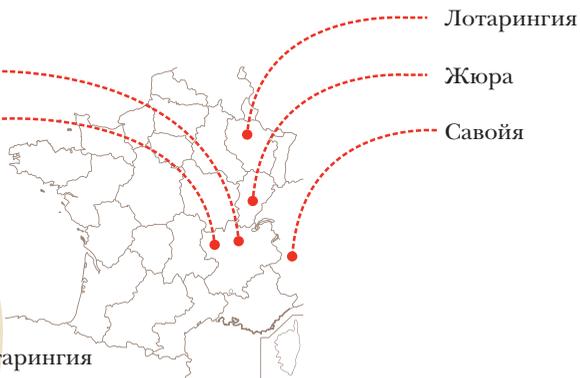
Лотарингия

Известный благодаря своим «серым» винам из Тула (розовым, цвета луковой шелухи, винам, полученным путем прямого прессования) регион производит и белые вина, близкие по стилю к эльзасским винам из Мозеля.





Бюже
Овернь



Овернь

Зачастую причисляемые к виноградникам Луары винодельческие хозяйства Оверни интересны своим производством вин из Гамэ и Пино Нуара. Из этих сортов в Сен-Пурсен-сюр-Сиуле и Кот-д'Оверни делают фруктовое и очень легкое вино. Оно получается более или менее структурированным в зависимости от почвы и производителей. Руан также славится фруктовыми красными и розовыми винами.

Савойя

В этом регионе производят очень кислые вина, в первую очередь предназначенные как сопровождение к савойским фондю, однако вина, в основе которых лежит сорт Бержерон (Руссан), более маслянистые и лучше подойдут к рыбе. В красных винах, имеющих неукротимый характер, присутствуют ноты ягод, перца и гумуса; не нужно торопиться – лучше оставить эти вина в погребе на несколько лет, дать им созреть перед откупориванием.

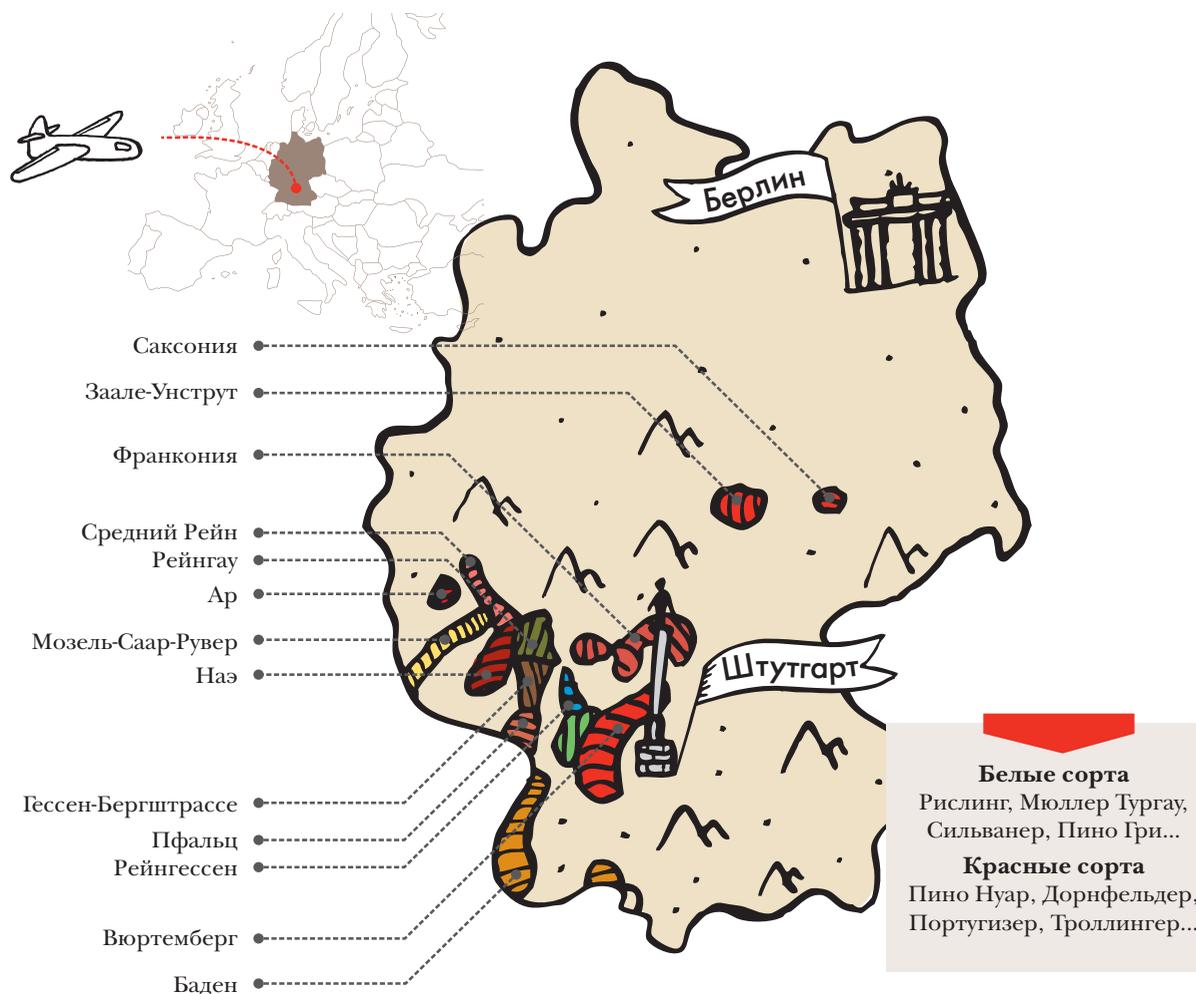
Белые сорта

Альгес, Алиготе, Шасла, Бержерон (Руссан)

Красные сорта

Мондез, Гамэ, Пино Нуар

НЕМЕЦКИЕ ВИНА



Немецкие вина

В Германии виноград произрастает в тринадцати регионах с мягким климатом, расположенных на юге страны. Мало кому известно, что великие белые немецкие вина одни из самых изысканных на планете, кроме того, они могут стариться десятилетиями. Они достаточно кислотные, но всегда содержат сахар для уравнивания вкуса. К сожалению, малейший дисбаланс может испортить вино. Чтобы не ошибиться в выборе, отбросьте малоароматные сорта и обратите внимание на Рислинг – очень требовательный сорт, за которым нужно ухаживать как следует, окружить заботой. Его характер зависит от терруара: лучший вино-

град растет на берегах реки Мозель, в Рейнгау, Рейнгессене и Пфальце. В Германии также производят красное вино, живое и фруктовистое.

Содержание сахара

Немецкие вина часто бывают полусладкими, сладкими или ликерными. Классификация отмечена на этикетке. От более сухих к более сладким – это: кабинет (kabinett), шпетлезе (spätlese), ауслезе (auslese), беренауслезе (beerenauslese), трокенбееренауслезе (trockenbeerenauslese) и айсвайн (eiswein – ледяное вино).

ВИНА ШВЕЙЦАРИИ

Регионы

Притаившись меж трех великих винодельческих держав – Франции, Италии и Германии, Швейцария производит вина – аналоги своих соседей. Три четверти винодельческих хозяйств находятся на территории Французской Швейцарии, а практически все остальные виноградники – на севере немецкой половины страны. Итальянский кантон Тичино, расположенный на юге страны, специализируется на вине из Мерло. Вале – очаровательный регион, изобилующий сортами, не встречающимися нигде более, его непременно нужно посетить.

Сорта

Швейцария – единственная страна, которой удается выгодно показать Шасла, малоароматный сорт (в Вале его именуют Фонданом). Здесь его превращают в смелое вино с ароматами зеленого яблока и папоротника, чаще всего его пьют молодым. Лучшие производители придают ему ощущение чистоты. Среди всех сортов посадки Шасла занимают примерно 75%. Красные вина на основе Гамэ или его кузенов – Гамарета и Гарануара – имеют дикий нрав, сладкий аромат и легкий вкус.



Маленький объем экспорта

В большинстве случаев швейцарские вина очень дороги, так как жители Швейцарии употребляют практически весь объем вина, произведенный их согражданами. Это ответ на вопрос, почему швейцарские вина крайне трудно отыскать за пределами страны.

Белые сорта
Шасла, Мюллер-Тургау,
Пти Арвин, Аминь
Красные сорта
Пино Нуар, Гамэ, Мерло,
Умань, Корналин

ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА

Итальянские виноградники такие же богатые, сложные и захватывающие, как французские, не перестают удивлять поклонников вина. Если в 1980-х годах итальянские вина продавались в большинстве своем благодаря репутации недорогих и очаровательных напитков, то теперь эти вина завоевали высокие титулы. Здесь можно найти все и даже больше: превосходные игристые вина, выдающиеся красные, от фруктово-кислых до более мощных, элегантные, возбуждающие, соблазнительные... отыщется вино на любой вкус.

Множество терруаров

Подобное разнообразие стилей объясняется в первую очередь бесконечными вариациями климата: от горных просторов до морских берегов виноградники извлекают выгоду из всех мест и произрастают на известковых почвах на севере и вулканических – на юге. Для итальянского вина используют впечатляющее количество местных сортов: их насчитывается более тысячи, но в производстве разрешено использовать четырехста! Сразу ясно, что итальянские виноделы уж точно не завидуют французским. Ко всему этому добавляется непостижимое даже для самих итальянцев сплетение апелласононов... до такой степени, что при наименовании вина первым идет название производителя, а уж потом – апелласона.

Выдающиеся регионы

Вино производят практически на всей территории Италии. Кстати, ежегодно Италия соревнуется с Францией за звание мирового лидера среди производителей вина и сохраняет первое место среди стран-экспортеров.

Северо-Запад

Ломбардия, долина Аосты и, в первую очередь, Пьемонт – регионы, где производятся крепкие красные вина. Бароло (Barolo) и барбареско (Barbaresco), сделанные из богатого танинами сорта Неббиоло, – всемирно известные гиганты, высвобождающие ошеломляющие по своей силе ароматы и танины (кожа, табак, смола, чернослив, роза). От непокорных дубильных веществ невозможно избавиться, разве что специально отбирать напитки старше 15 лет, в которых танины более мягкие. Но эти возрастные вина не всякому по карману. Сорт Барбера, менее престижный, но более распространенный, содержит меньше танинов и больше кислот. Советую попробовать вина, сделанные из сорта Дольчетто, очень фруктово-кислые и кисло-сладкие.



Северо-Восток

Этот регион, в который входят области Венето, Фриули и Тренто, производит воздушные, элегантные, практически невесомые вина, идеальные в качестве аперитива или аккомпанемента к легким блюдам. Просекко, известное игристое вино, – такое же живое и свежее, как французское шампанское. Что же касается красных вин, то знаменитые вальполичелла (Valpolicella) – очень легкие.

Центр

Тоскана – первый винодельческий регион страны. Королевский тосканский сорт – Санджовезе, давший жизнь незабвенному кьянти, чье качество продолжает повышаться. Однако настоящие поклонники вин предпочитают ему брунелло-ди-монтальчино (Brunello di Montalcino), настолько же фруктово-кислый, насколько структурное, или вино нobile-ди-монтепульчано (Nobile di Montepulciano). Существуют также «супертосканские» вина, сделанные на основе бордоских сортов (Мерло и Каберне), смешанных с итальянскими сортами, но цены на них взлетели до небес.

Юг

Регион открытий и выгодных покупок. Действительно, вина там чаще дешевле, в то же время сорта, произрастающие только здесь, придают им оригинальность: начиная с Примитиво, имеющего насыщенный вкус с тонами специй, и заканчивая Аглианико с ароматом миндаля; не забудем упомянуть Негро-амаро и Неро д'Авола, из которых получают высококачественные вина. В белом цвете вы можете найти также поразительные вина, сухие или сладкие, в том числе марсалу (Marsala).



ИСПАНСКИЕ ВИНА

Испания занимает третью позицию в мире по производству вина, а также по экспорту (в 2012 году). Испанские вина пользуются большим успехом, так как в этой стране умеют делать вина разных стилей, от легких, для распития, до более структурированных, от простых до престижных. Испанские вина «серднячки» описанных выше категорий часто бывают округлыми и фруктовыми. Эти вина простодушны, ласковы и дружелюбны, советуем пить их, если хочется погрузиться в соответствующую атмосферу.

Северо-Восток

Пенедес

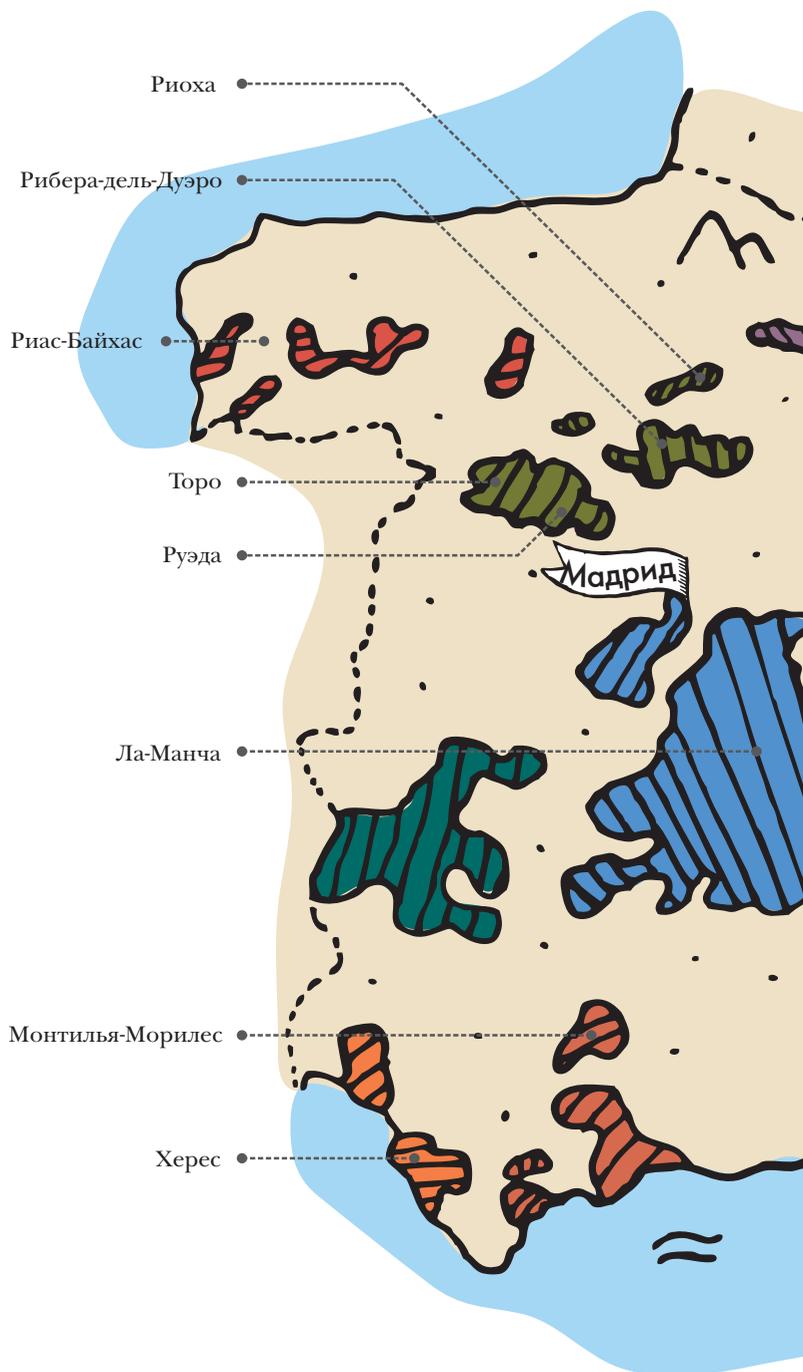
В регионе производят округлые и достаточно сильные белые вина, а также интенсивные красные, однако в первую очередь Пенедес известен своей визитной карточкой: игристым кава (Cava). Вино получают методом, подобным технологии производства шампанского, над его производством с каждым разом работают все тщательнее, поэтому оно является выгодной покупкой. Его пьют точно так же, как и французского родственника: по праздничным поводам, в качестве аперитива, в непринужденной обстановке.

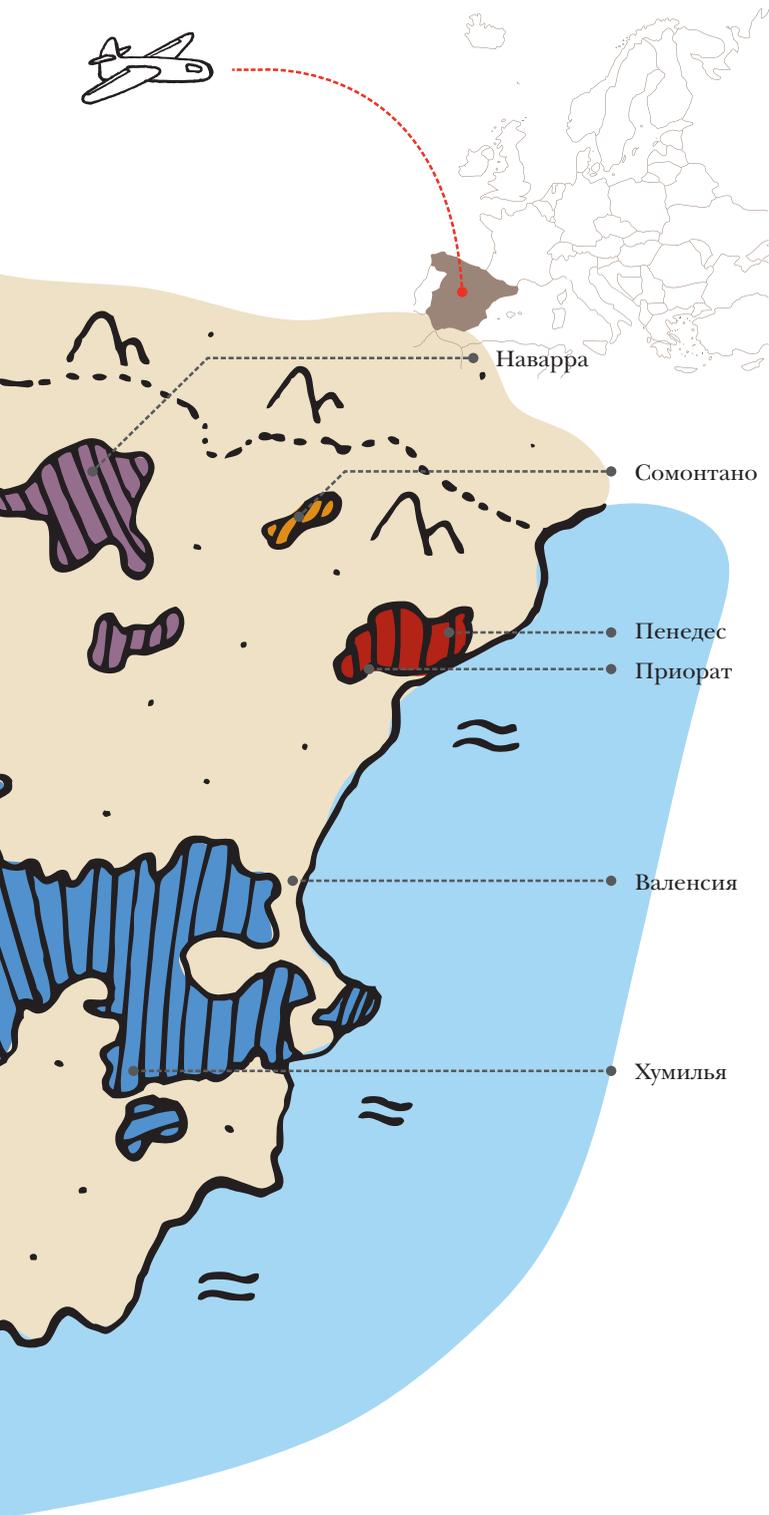
Приорат

Вина этого региона расхваливают поклонники мощных вин. Практически все производство направлено на создание красных концентрированных вин, очень зрелых, интенсивных, рожденных для долгого созревания в погребе. Их репутация невероятно высокая, так же как и их цены.

Наварра

Стиль вин Наварры долгое время был близок к риохскому: с фруктовыми и бархатистым вкусом. Однако регион разнообразен: в нем можно найти множество и испанских, и международных сортов, как и вина с разным характером: от хрустящих белых до красных, выдержанных в дубовых бочках, вместе с богатой палитрой округлых и приятных легких вин.





Север и Северо-Запад

Риоха

Традиционное красное вино этого региона широко известно: округлое, шелковое, ванильное и фруктовистое. Однако в Риохе производят и более легкие, а также более плотные вина в зависимости от винодельческого хозяйства. Белые вина здесь часто сильные, с ароматами пралине.

Рибера-дель-Дуэро

Вина этого региона входят в число самых изысканных в стране благодаря их структуре, черному цвету и глубине, однако в настоящее время они чрезвычайно дороги.

Торо

Вина этого региона не такие сложные и менее крепкие, чем вина Рибера-дель-Дуэро, но все же составляют им интересную альтернативу, к тому же за меньшую цену.

Руэда

В регионе можно найти потрясающие свежие белые вина, с легкой кислинкой, с мягкими ароматами травы, полученные из винограда сорта Вердехо.

Центр и Юг

Ла-Манча

Честные, простые и фруктовистые вина, доступные в любом цвете, как и вина Вальдепеньяс. Вина из Манчуэлы более многогранные, но и более дорогие.

Херес

Часть Хересного региона. В отличие от обычных крепленых вин самые очаровательные хересы – сухие, и они недороги.

Белые сорта

Вердехо, Альбариньо, Совиньон Блан, Мускат, Парельяда, Макабео, Шардоне, Мальвизия

Красные сорта

Гренаш, Темпранильо, Кариньян, Мурведр, Каберне Совиньон

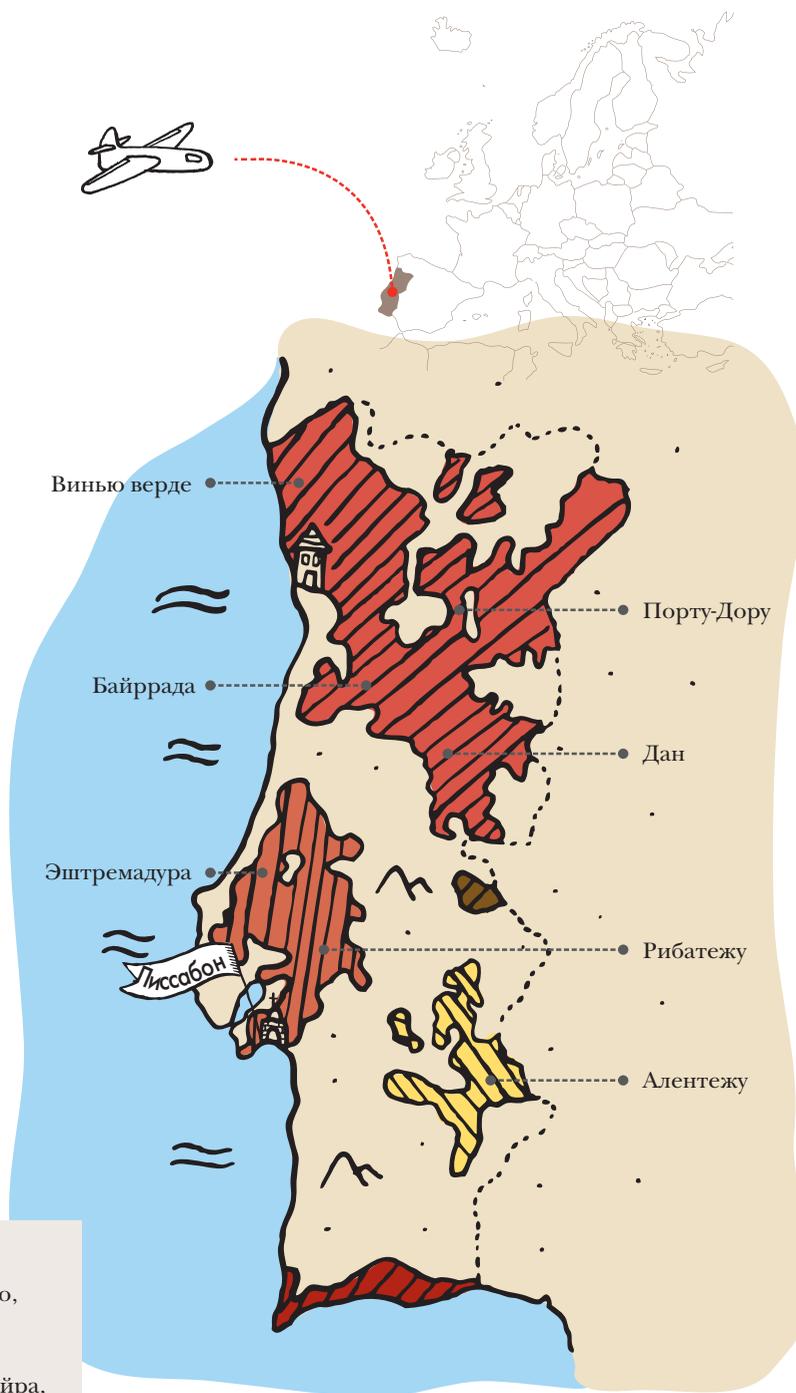
ПОРТУГАЛЬСКИЕ ВИНА

Портвейн и мадера

Португалия в первую очередь знаменита изобретением лучшего в мире сладкого крепленого вина, способного стариться и улучшаться на протяжении десятилетий, – портвейна. В этой стране также придумали мадеру, более сухое вино, нежели портвейн, с ароматами благовоний. Эти два напитка, экспортируемые во все страны мира, заставили нас практически забыть о том, что в Португалии делают также хорошие белые и красные вина.

Другие вина

Винью верде (зеленое вино) – на самом деле очень молодое белое вино, активное, спасительно свежее летом, да еще и продаваемое по смехотворной цене. Красные вина с берегов реки Дору, где делают портвейн, богаты нотками специй и фруктов. Обязательно попробуйте одно из этих вин, полученных из винограда сорта Торига Насьональ, используемого для приготовления портвейна, с ароматами тающей на солнце смолы, ежевики и сосны. На юге, в Алентежу, делают гибкие и фруктово-сладкие вина, которые с годами становятся все лучше.



Белые сорта

Лоурейру, Тражадура, Аринто, Мальвуази

Красные сорта

Торига Насьональ, Тинта Пинейра, Тинта Рориш, Виньяу (Сожау)

ГРЕЧЕСКИЕ ВИНА

Греческие виноградники переживают оживленный период. Со времен Античности до Средневековья эти вина были одними из самых востребованных, однако в период с XV века до середины XX столетия винодельческие хозяйства пришли в упадок в ходе борьбы за независимость. Вот уже на протяжении нескольких десятилетий Греция делает ставку на три сотни местных сортов, дабы создать своим типичным винам хорошую репутацию. В настоящий момент можно найти белые вина небывалой минеральной чистоты, произведенные из винограда, который вырос на вулканических почвах и на островах, уважаемые сладкие мускаты Самоса, плотные красные вина длительного хранения с вершин Пелопоннеса, а также прекрасные красные и розовые македонские вина. Увы и ах, экономический кризис порядком встряхнул страну и вызвал снижение объема потребления вина, что косвенно повлияло на виноделов. Надеемся, что эта сфера не сильно пострадает.



ВИНА СТРАН БАЛКАНСКОГО ПОЛУОСТРОВА

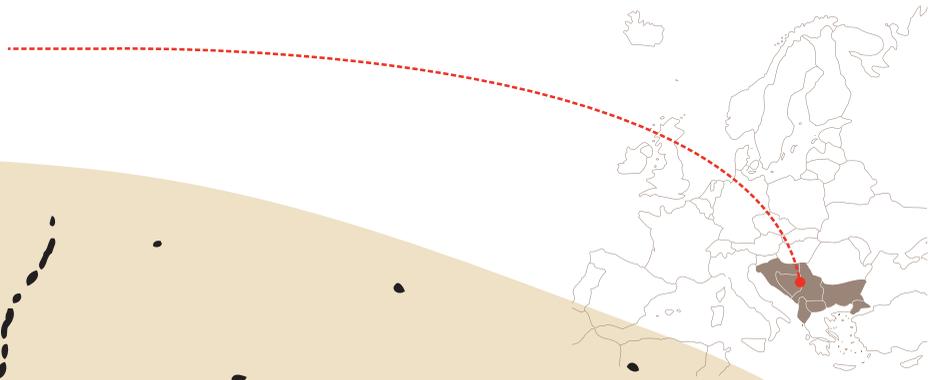
Болгария, Словения, Сербия, Румыния... их старинные виноградники смогут удивить нас через несколько лет. В Балканских странах производство вина – древняя традиция. Однако коммунистический период навредил виноградникам. К счастью, по прошествии пятнадцати лет за дело взялись новые виноделы, которые воссоздают винодельческие хозяйства и по-новому смотрят на давно забытые сорта.

Например, в **Сербии** бывший премьер-министр (2003–2004 годы) недавно увлекся производством вина! Пожелаем ему, чтобы с помощью нескольких молодых виноделов он задал жару этим доменам с сильным характером и хорошими возможностями, процветавшим в XIX веке, но фактически умирающим сегодня. **Македония** делает неплохие красные вина, **Молдавия** извлекает пользу из дотаций Евросоюза и модернизирует оборудование на виноградниках. **Словакия** производит белые вина, которые все чаще хвалят на дегустациях на международных салонах. Что же касается токаев из **Венгрии**, то эти ликерные вина способны стариться в течение века, благоухают ароматами меда, обладают поразительно долгим послевкусием, их осыпают похвалами во всем мире. Также в стране делают очень приятные сухие и сладкие белые вина.

Далеко-далеко, в восточной части Средиземного моря, на маленьком **Кипре**, виноделы заботливо ухаживают за своими виноградниками, их вина заработали замечательную репутацию, которая давно перешагнула за границы острова. Визитной карточкой Кипра является вино, полученное из вяленого винограда, – командария (Commandaria), но здесь умеют делать еще и согревающие красные вина.

Известные вина
венгерский токай, командария





ВИНА СОЕДИНЕННЫХ ШТАТОВ АМЕРИКИ

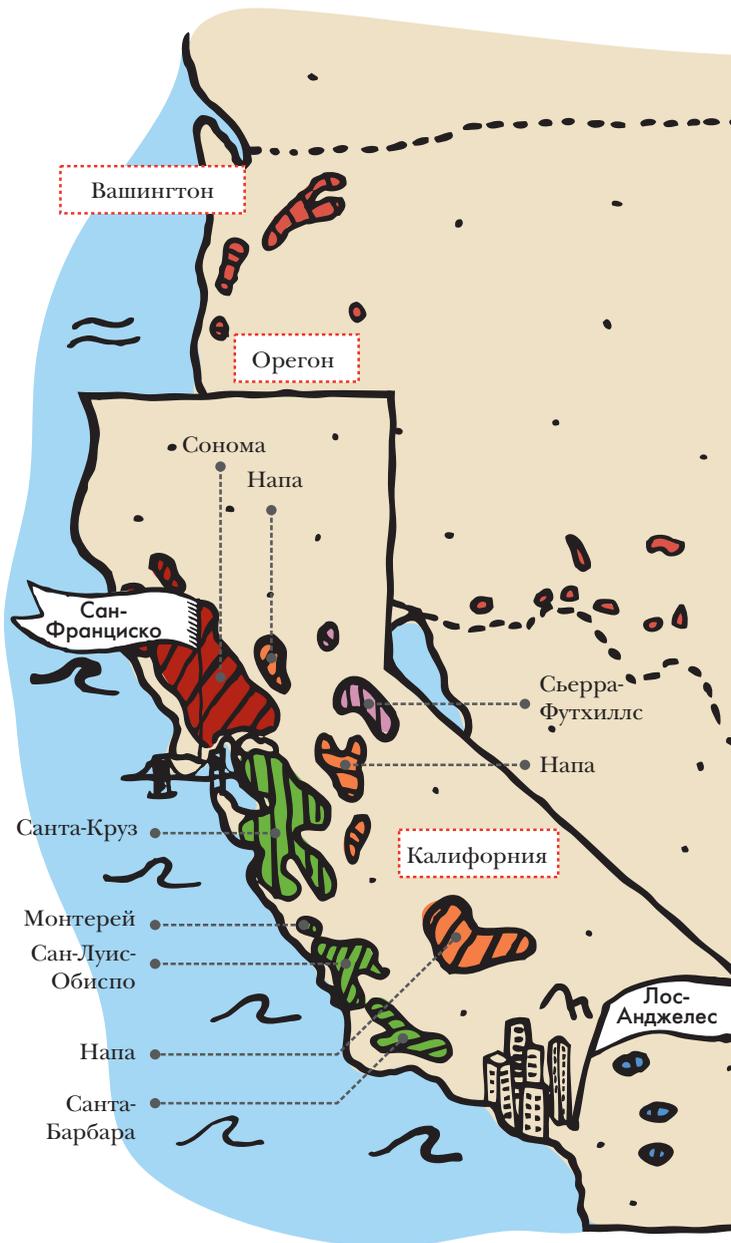


Соединенные Штаты Америки – колыбель вин Нового Света. Их стиль отличается от европейских: красные вина более сладкие, у белых вин выражены «лесистость» и сливочная текстура, яркие фруктовые нотки в винах всех типов. Стиль таких вин определяют как «современный», термин все чаще можно услышать и на некоторых французских виноградниках – доказательство влияния американского виноделия на Старый Свет. Противники этих вин вменяют им в вину слишком демонстративный «соблазнительный» характер, сформированный таким образом, чтобы очаровать клиента, но в то же время не обладающим ни яркой индивидуальностью, ни многогранностью. Возможно, такие суждения справедливы, однако эти вина имеют свои преимущества: они практически всегда очень приятно ласкают нёбо. При этом страна, занявшаяся производством вина в конце 1970-х годов, знает, как делать тончайшие, диковинные напитки. На сегодняшний день выдающиеся калифорнийские вина без стеснения сверкают ценниками, близкими по количеству нулей к бордоским гран кро. И находят покупателя! Их качество больше ни для кого не секрет.

Калифорния

Калифорния – великий американский винодельческий регион, занимающий первое место как по объему, так и по качеству производимых вин. Лозы произрастают практически по всей территории штата, климат которого способствует производству округлых и фруктово-ароматных вин. Самый знаменитый субрегион – это, безусловно, долина Напа. Цены на вина достаточно высоки, однако сюда приезжают толпы туристов: на этом энологическом маршруте от них нет отбоя!

Как бы там ни было, вина каберне совиньон и мерло стали классикой. Необходимо обязательно познакомиться и с винами из местного широко распространенного сорта Зинфандель. Совсем рядом, на севере Сан-Франциско, в долине Сонома производят безмерно прекрасные белые и красные вина, еще более бархатные. Виноградники растянулись цепочкой вдоль берега до самого Лос-Анджелеса: Монтерей, Сан-Луис-Обиспо и Санта-Барбара – их вина более скромны по цене и качеству, но не менее приятны на вкус.





Орегон и Вашингтон

На севере Калифорнии вино обладает необъятной свежестью: пино нуар может раскрыть кладезь нежности, с чуть большим количеством сахара и аромата клубники, чем в бургундских винах. Будьте внимательны, в Орегоне отсутствует массовое производство вин, поэтому цены на напитки кусаются. Еще дальше на север, вокруг Сиэтла, штат Вашингтон окружает виноград заботой в долине Колумбия. Этот штат занимает второе в США место по производству вина. В винах долины Колумбия меньше шика, чем в орегонских, однако они более доступны по цене и не уступают по качеству: рислинг, так же как и семильон, совиньон, шардоне, каберне совиньон и, в первую очередь, мерло.

Средний Запад

В Огайо, Миссури и Мичигане тоже делают вино! Правда, из-за местного климата вина редко долго хранятся, им не хватает кислотности. Однако благодаря международным сортам везде можно найти вино, хорошо пьющееся молодым. Что же касается Техаса, то этот штат бросается в производство вина с таким слоганом: «Wine, the next big thing from Texas!» («Вино, следующее большое дело Техаса!»)

Восточное побережье

Сложно поверить, но вино здесь производят даже в Нью-Йорке. По объему производства виноделы из этого штата наступают на пятки вашингтонским. Насчитывается около 150 производителей вина... против тысяч производителей виноградного сока. Действительно, виноград плохо созревает, поэтому приходится добавлять сахар. Лишь Рислингу и Шардоне удается с честью выйти из этой ситуации.

Белые сорта

Шардоне, Совиньон, Рислинг

Красные сорта

Мерло, Каберне Совиньон, Сира, Гренаш, Зинфандель, Пино Нуар, Барбера

ЧИЛИЙСКИЕ ВИНА

Цена и качество у чилийских вин редко совпадают: даже самые простые вина доставляют удовольствие, они легкие, наполнены солнцем и пряностями. Возможно, Чили станет звездой виноделия завтрашнего дня. Необходимо отметить, что климатические условия в этой стране замечательные для виноделия: солнце сильно припекает, жарко, днем воздух освежает и осушает холодный ветер с океана, а ночью – свежий поток с Андийских Кордильер. Страну также пересекают водные источники, берущие начало в горах и направляющиеся к Тихому океану, мимоходом орошая виноградники.

Сорта

Здесь выращивают международные сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, исключением является именитый Карменер. Этот сорт, чуть было не исчезнувший с лица земли, чудом дошел до наших дней и входит в состав вин категории гран крью.

Регионы

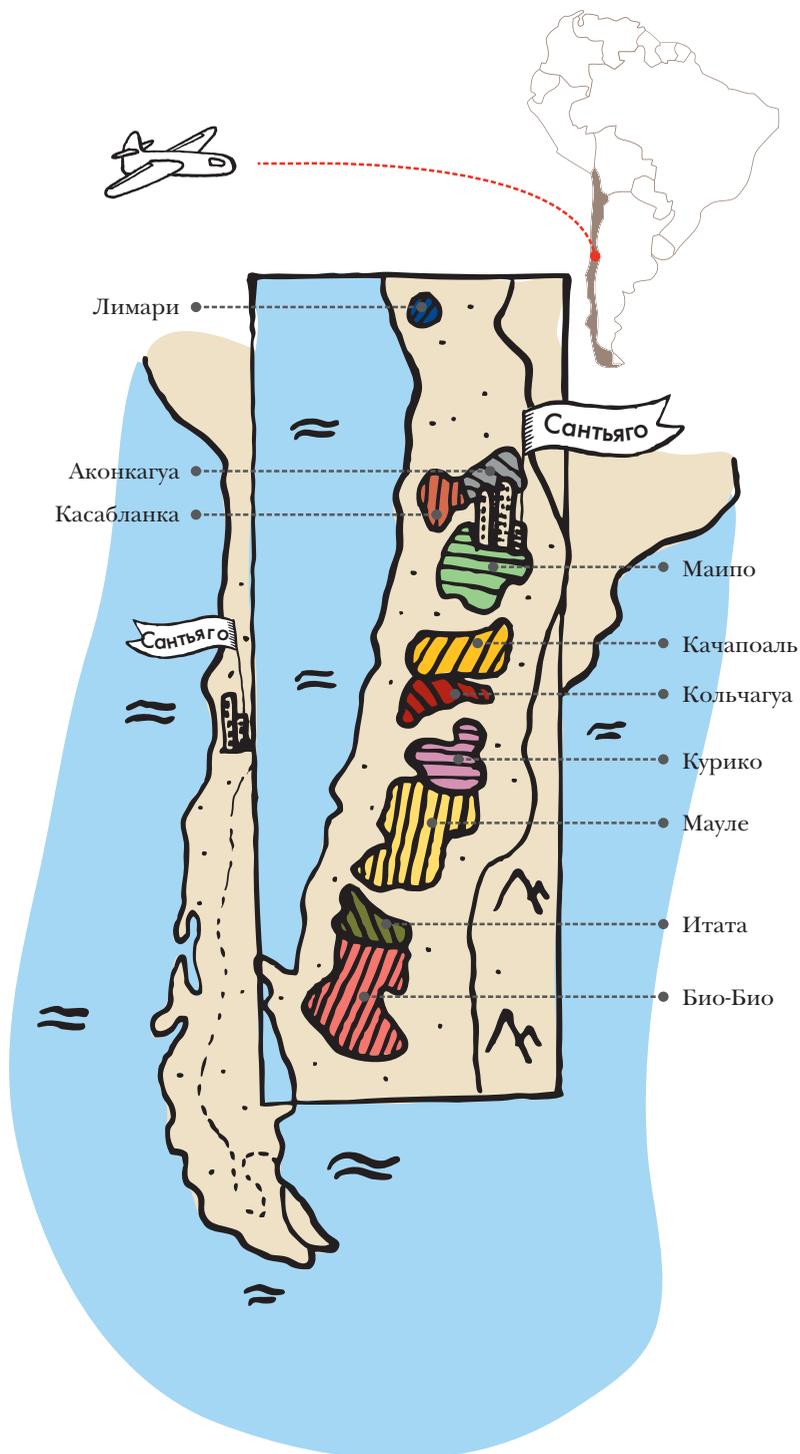
Чилийские виноградники произрастают в Центральной Долине, на Юге Сантьяго, но вокруг представлено множество подрегионов, благодаря которым можно говорить о мозаике стилей.

Белые сорта

Шардоне, Совиньон, Семильон, Торонтель

Красные сорта

Мерло, Каберне, Совиньон, Пино Нуар, Мальбек, Сира, Карменер



АРГЕНТИНСКИЕ ВИНА

Растущие по другую сторону Анд виноградники Аргентины в отличие от чилийских не освежаются океаническим ветром. Однако горные долины – гостеприимный терруар, встречающий виноград высотной прохладой и оптимальным количеством солнечного света. Вина из Аргентины, как правило, более богаты и структурированы, нежели чилийские.

Сорта

Мальбек – один из самых интересных аргентинских сортов, а также наиболее уважаемый за вина, которые он дает, – сильные и зрелые. Однако Бонарда, Мерло, Каберне и Сира, нуждающиеся в солнце, там тоже произрастают. Белые вина, напротив, менее примечательны, за исключением нескольких очень ароматных из сорта Торронтес.

Регионы

Главный винодельческий регион – Мендоса – находится в центральной части страны. Также большое производство налажено в Патагонии и районе Рио-Негро.



Белые сорта
Шардоне, Торронтес
Красные сорта
Мальбек, Бонарда, Мерло,
Каберне Совиньон, Сира,
Темпранильо, Санджовезе,
Барбера

АВСТРАЛИЙСКИЕ И НОВОЗЕЛАНДСКИЕ ВИНА



Вина по принуждению

Практически всем или очень многим австралийские вина обязаны технологиям и работе виноделов. Последние готовы на подвиги в стремлении преодолеть сложные климатические условия и сделать выдающиеся вина. На континенте, где виноград был высажен в конце XVIII века, редко заходит речь о терруарах, почве и особенностях разных участков. Чаще можно услышать внушающие невольное уважение разговоры об интенсивном поливе, защитном верхнем ярусе тропического леса, грузовиках с системой охлаждения для сбора урожая и брожении при низких температурах. Эти титанические усилия по укрощению враждебно настроенной природы окупаются: в Австралии знают, как делать гармоничные вина, не снижая их качества. Свидетельство тому – репутация австралийских красных и их влияние на мировое производство.

Виноградники

Виноградники процветают на участках с самым умеренным на острове климатом: на юго-восточном и юго-западном мысах. Тем не менее даже произведенные в очень прохладных регионах австралийские вина весьма зрелые. Вместо того чтобы бороться с кислотностью, виноделы сделали ее сильной стороной своих вин. Сегодня их глубокие и роскошные ширазы (Shiraz) приобрели мировую известность. Не обладая собственными сортами, виноградари континента выращивают виноград международных стандартов, но именно из сорта Сира, который здесь именуют Ширазом, рождаются величайшие вина. Несмотря на это, страну охватила тревога: засуха, свирепствующая здесь на протяжении нескольких лет, угрожает виноградникам.

Вина Новой Зеландии

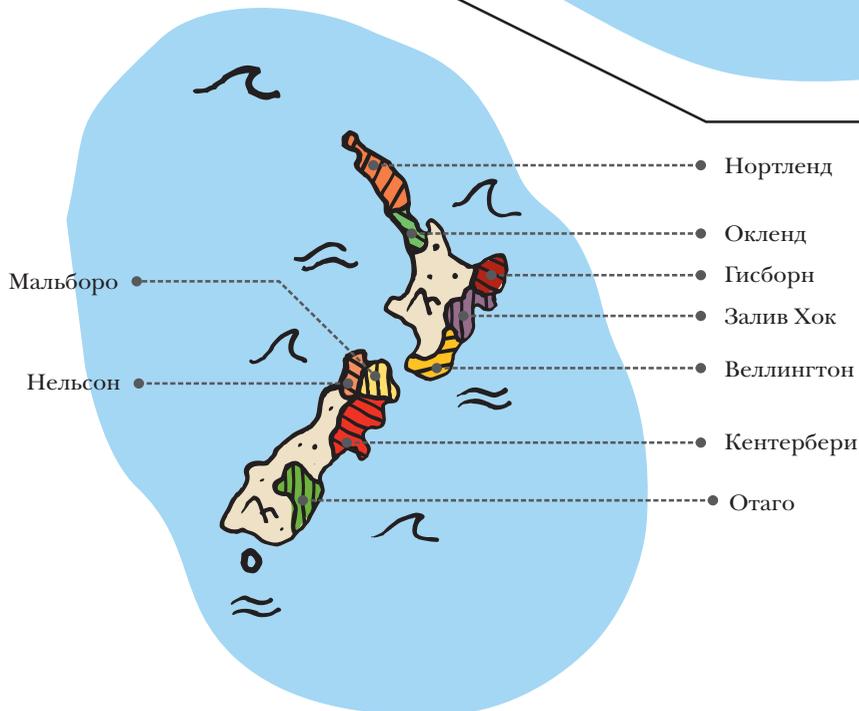
Прежде всего Новая Зеландия покорила весь мир своими восхитительными совиньонами. Жителям острова известно, как сделать из винограда одноименного сорта очень живое белое вино, дьявольски ароматное, с палитрой запахов: от лайма до ананаса и маракуйи. Особенно удачными получаются вина между регионом Хокс-Бей и Мальборо (первый винодельческий регион в стране). Как правило, белые вина занимают две трети всего винного производства Новой Зеландии: Шардоне, Рислинг и Гевюрцтрамнер дарят прекрасное вино. Другое сокровище острова – Пино Нуар. Этот сорт предпочитает прохладный климат и произрастает на юге острова, а также на виноградниках Веллингтона. Сорт придает винам деликатность, приближает их по стилю к бургундским винам. В регионе Хокс-Бей, с более жарким климатом, растут Каберне и Мерло.

Белые сорта

Шардоне, Совиньон, Семиллон, Рислинг, Мускат, Мюскадель, Шенен

Красные сорта

Шираз, Каберне Совиньон, Пино Нуар



ВИНА ЮЖНОЙ АФРИКИ

История южноафриканских вин

В Южной Африке вино производят очень давно: ликерное кляйн констанция (Klein Constantia) стало любимым вином Наполеона во время изгнания. Однако винодельческое хозяйство, которое существует сегодня, отличается от виноделия наполеоновских времен. Свое второе рождение оно получило в 1991 году, с окончанием апартеида и возобновлением торговых отношений с другими странами.

Сорта

В настоящее время в Южной Африке производят вина разных стилей и различного качества. Здесь встречаются и классические вина на основе Шардоне (для белых) и Каберне Совиньона (для красных). Также делают вина из Сира и Мерло. Однако наиболее типичным вино получается из Пинотажа, местного очень оригинального сорта, одновременно фруктового и дикого. Приятный сюрприз – белые вина на основе сорта Шенен. Его редко можно встретить за пределами долины Луары, но здесь из него производят очень элегантные сухие и сладкие вина, довольно привлекательные.

Регионы

Молодые виноделы вкладываются в виноградики и на первое место выводят терруар, как в Свартланде, особо динамичном регионе. Хорошие вина делают в регионах, находящихся по соседству с Кейптауном, наслаждающимся морской свежестью. Паарл и Стелленбос – самые развитые регионы.



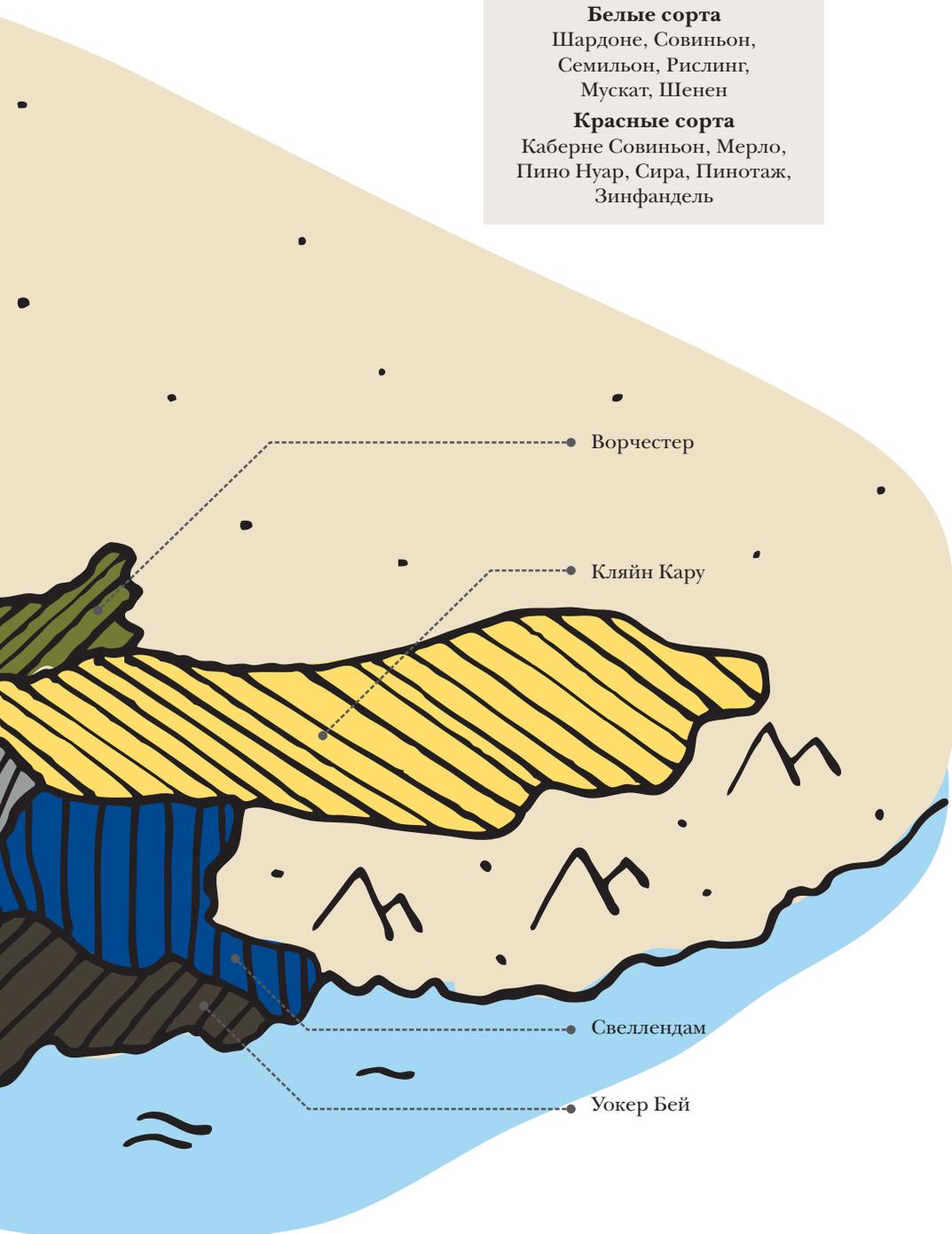


Белые сорта

Шардоне, Совиньон,
Семильон, Рислинг,
Мускат, Шенен

Красные сорта

Каберне Совиньон, Мерло,
Пино Нуар, Сира, Пинотаж,
Зинфандель



• Ворчестер

• Кляйн Кару

• Свеллендам

• Уокер Бей

ДРУГИЕ ВИНА МИРА

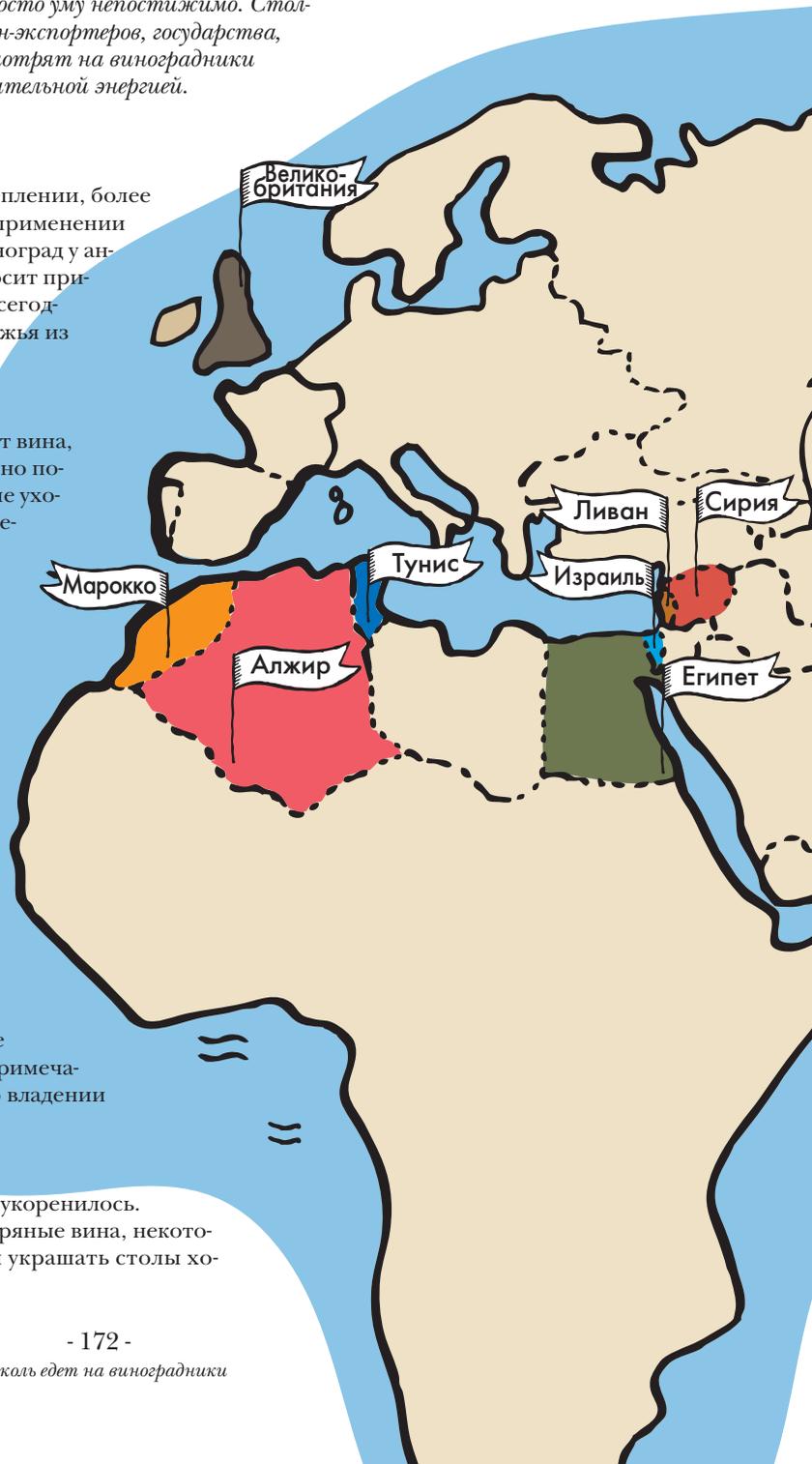
Виноделие распространяется по всей планете, укрепляется в одних странах, появляется в других, завоевывает новые территории. Без сомнения, винная карта мира сильно изменится за последующие тридцать лет. В связи с улучшением виноградарских и винодельческих технологий новые участки возникают в таких местах, где раньше это было просто уму непостижимо. Столкнувшись с внезапным появлением новых стран-экспортеров, государства, традиционно производящие вино, по-новому смотрят на виноградники и вступают в соревнование за качество с удивительной энергией.

▼
Великобритания: дело ли в глобальном потеплении, более внимательной работе с виноградниками или применении новейших технологий, как бы то ни было, виноград у англичан созревает все лучше и лучше... и приносит приличное вино. Самыми многообещающими на сегодняшний день являются игристые вина побережья из сортов, вызревших на меловой почве.

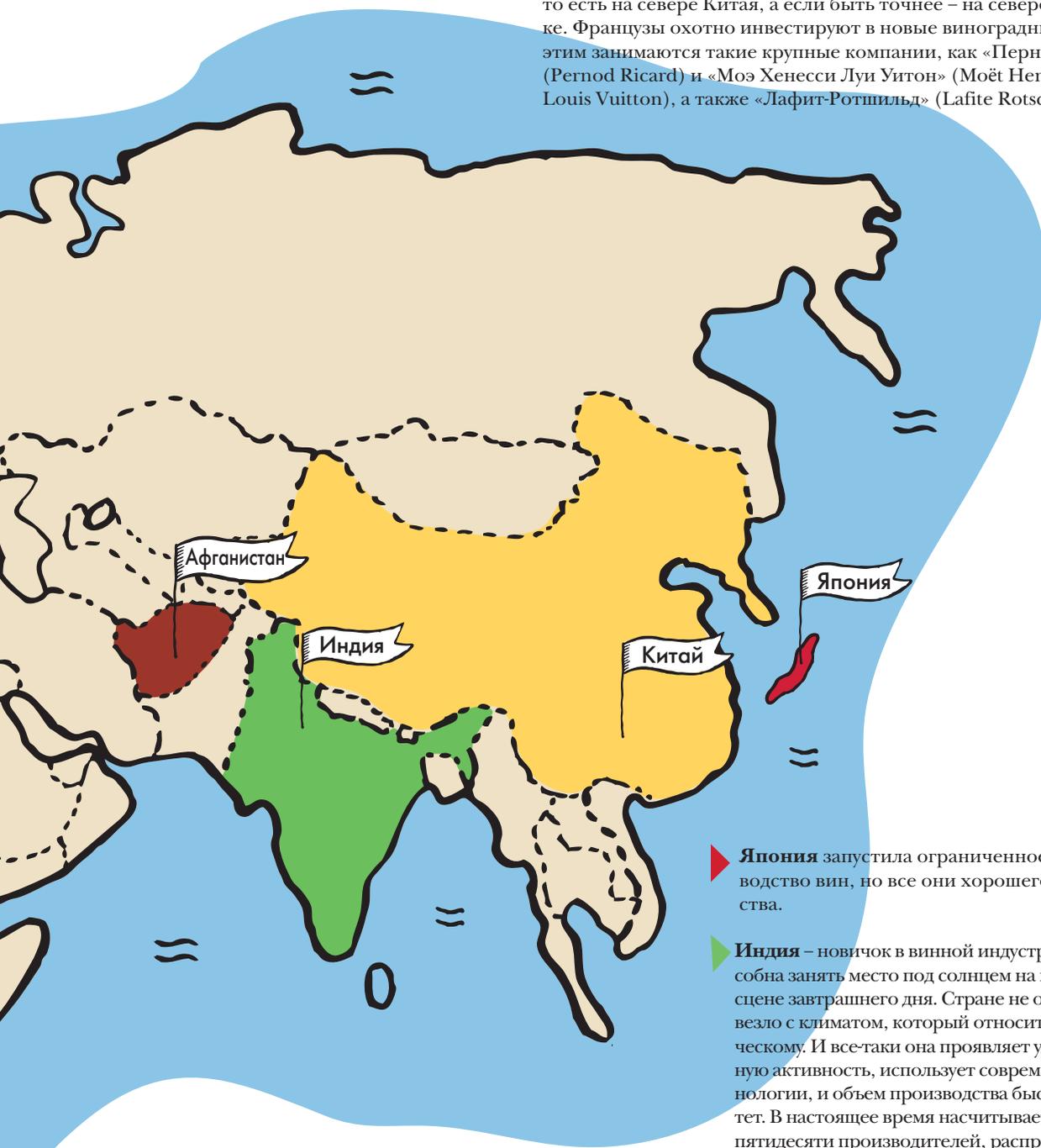
▼
На **Ближнем Востоке**, в **Ливане**, производят вина, международная репутация которых непрерывно повышается. Традиции виноделия в этом регионе уходят корнями в финикийскую эпоху трехтысячелетней давности. В эллинистическую эпоху римляне выстроили замок, посвященный Дионису, на равнине Бекаа, где сегодня сосредоточено винное производство. В Шато Ксара, Шато Кефрая и знаменитом Шато Мюзаре производят отличные красные вина с ароматами специй, шоколада, интенсивные и благоухающие белые вина. Наряду с этими старожилками около сорока винодельческих хозяйств появились на свет за последние двадцать лет и демонстрируют замечательную жизнеспособность. Некоторые из них, такие как Домен Варди, предлагают прекрасные вина.

▼ ▼ ▼
Часто забывают о том, что вино делают и в соседних странах – **Израиле**, **Сирии** и даже в **Афганистане**. Надеемся, что конфликты не приостановят производство. В **Египте** есть примечательные вина, например те, что выпускают во владении Жарден-дю-Нил.

▼ ▼ ▼
В **государствах Магриба** виноделие прочно укоренилось. Там можно попробовать розовые и красные пряные вина, некоторые из них, особенно из Марокко, достойны украшать столы хороших ресторанов.

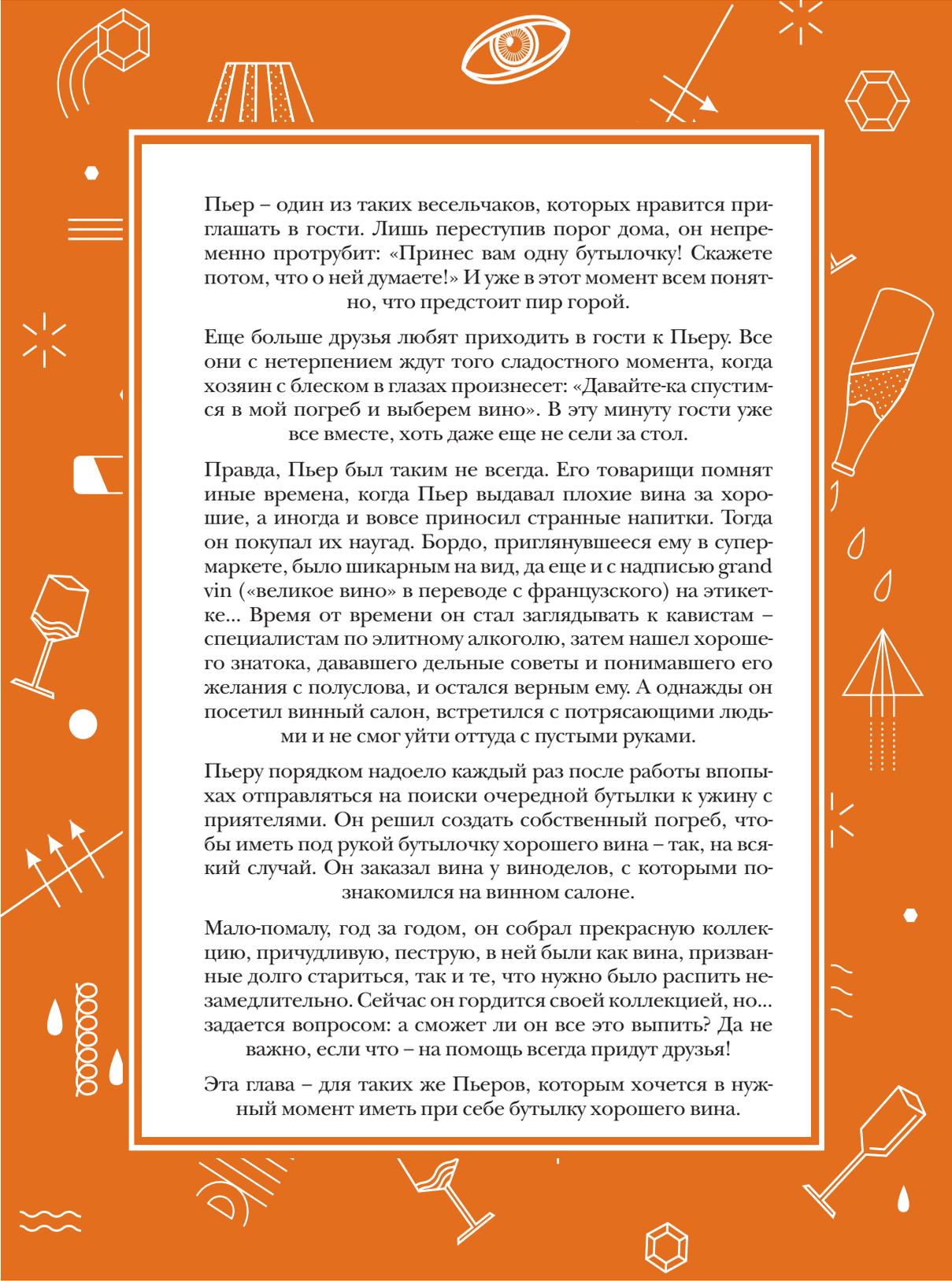


► В Китае производство и употребление вина неуклонно растет. На сегодняшний день 80% выпиваемых китайцами вин производится внутри страны. Производители делают ставку на экспорт. Виноградники высаживают на гигантских площадях на высотах, близких по уровню к Средиземноморскому бассейну, то есть на севере Китая, а если быть точнее – на северо-востоке. Французы охотно инвестируют в новые виноградники, этим занимаются такие крупные компании, как «Перно Рикар» (Pernod Ricard) и «Моэ Хенесси Луи Уитон» (Moët Hennessy Louis Vuitton), а также «Лафит-Ротшильд» (Lafite Rothschild).



► Япония запустила ограниченное производство вин, но все они хорошего качества.

► Индия – новичок в винной индустрии – способна занять место под солнцем на винной сцене завтрашнего дня. Стране не очень повезло с климатом, который относится к тропическому. И все-таки она проявляет удивительную активность, использует современные технологии, и объем производства быстро растет. В настоящее время насчитывается более пятидесяти производителей, распределенных по трем регионам: Насик и Сангли в штате Махараштра, Бангалор в Карнатаке. Для повышения качества вина богатые виноделы обращаются за помощью к лучшим энологам мира.



Пьер – один из таких весельчаков, которых нравится приглашать в гости. Лишь переступив порог дома, он непременно протрубит: «Принес вам одну бутылочку! Скажете потом, что о ней думаете!» И уже в этот момент всем понятно, что предстоит пир горой.

Еще больше друзья любят приходиться в гости к Пьеру. Все они с нетерпением ждут того сладостного момента, когда хозяин с блеском в глазах произнесет: «Давайте-ка спустимся в мой погреб и выберем вино». В эту минуту гости уже все вместе, хоть даже еще не сели за стол.

Правда, Пьер был таким не всегда. Его товарищи помнят иные времена, когда Пьер выдавал плохие вина за хорошие, а иногда и вовсе приносил странные напитки. Тогда он покупал их наугад. Бордо, приглянувшееся ему в супермаркете, было шикарным на вид, да еще и с надписью grand vin («великое вино» в переводе с французского) на этикетке... Время от времени он стал заглядывать к кавистам – специалистам по элитному алкоголю, затем нашел хорошего знатока, дававшего дельные советы и понимавшего его желания с полуслова, и остался верным ему. А однажды он посетил винный салон, встретился с потрясающими людьми и не смог уйти оттуда с пустыми руками.

Пьеру порядком надоело каждый раз после работы впопыхах отправляться на поиски очередной бутылки к ужину с приятелями. Он решил создать собственный погреб, чтобы иметь под рукой бутылочку хорошего вина – так, на всякий случай. Он заказал вина у виноделов, с которыми познакомился на винном салоне.

Мало-помалу, год за годом, он собрал прекрасную коллекцию, причудливую, пеструю, в ней были как вина, призванные долго стариться, так и те, что нужно было распить незамедлительно. Сейчас он гордится своей коллекцией, но... задается вопросом: а сможет ли он все это выпить? Да не важно, если что – на помощь всегда придут друзья!

Эта глава – для таких же Пьеров, которым хочется в нужный момент иметь при себе бутылку хорошего вина.

ПЬЕР

ПОКУПАЕТ ВИНО

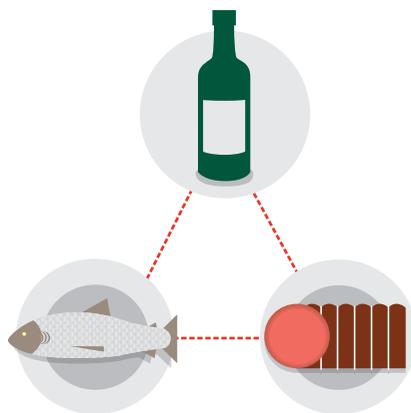


В ресторане • Как «расшифровать» этикетку
Покупка вина • Создание собственного винного погреба

В РЕСТОРАНЕ

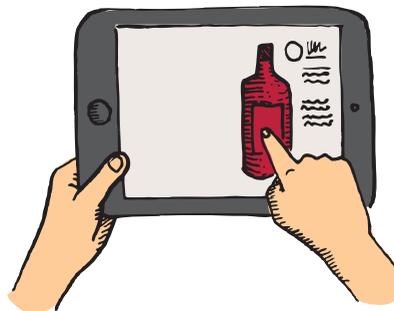
Винная карта

Выбор хорошего вина в ресторане может стать настоящей головоломкой. Попадают винные карты, представляющие такие чехлы вина, что ни одно из них не вызывает желания попробовать его, или же винные карты толщиной со словарь, которые страшно открыть. Что делать?



Первое правило: будьте уверены в своем выборе. Даже если вино плохое, то это не ваша ошибка, а недочет ресторатора.

Второй принцип: заказывайте вино, которое подойдет к любому блюду: никаких красных танинных вин, если кто-то из гостей остановил свой выбор на рыбе, и соответственно – «нет» очень живым белым винам, если в тарелках на столе присутствует красное мясо. Если заказы совершенно разные, возьмите легкое красное или сильное белое вино, которые подойдут почти ко всем блюдам.



Карта-выручалочка

Новичков классические винные карты, даже полные, могут легко сбить с толку. Поэтому современные изобретательные рестораторы соперничают друг с другом в выдумках, способных облегчить задачу новообращенному поклоннику виноделия. Вот три примера оригинальных винных карт, подсмотренных в ресторанах Франции, США и Южной Африки.

▶ **Экстравагантные комментарии:** характер каждого вина резюмирует необычная метафора: «Это вино – как лысеющий мужчина, настолько же богатый, насколько солидный», «Нежное, чувствительное и наивное, как Золушка». Забавно и вдохновляюще.

▶ **Карта на планшете:** клик по любому вину – и перед вами откроется страничка со множеством полезных сведений. Здесь и карта виноградника, и сорта, и характеристики домена. Все в игровой и информативной форме.

▶ **Классификация по стилю:** в первую очередь определяемся со стилем вина: прямое и сильное, округлое и бархатистое, легкое и фруктовистое... Следом принимаемся за регион и апелласьон. Просто и ясно.

**ВИНО ПО БОКАЛАМ**

120 мл

БЕЛОЕ

Долина Луары, Сансер, «Floris»,
Domaine V. Pinard

4,10 €

КРАСНОЕ

Vin de Pays IGP (местное вино категории IGP) Канталь, Gamay –
Gilles Monnier 2011

6,10 €

ВИНО В БУТЫЛКАХ**БУРГУНДСКИЕ И БОЖОЛЕ**

Марсанне «Le Clos» – Р. Бувье 2010 47 €
Бургундское Nerthus, Domaine Roblet Monnot 2011 39 €
Chablis, 1-е кры les Vaillons – J. Drouhin 2011 38 €

2

ДОЛИНА РОНЫ

Сен-Жозеф «Silice» – Р. et J. Coursodon 2012 46 €

ДОЛИНА ЛУАРЫ

Вувре «Le Portail» – D & C. Champalou 2010 43 €
Канси, Domaine Trottereau 2012 30,5 €

ИТАЛИЯ

Тоскана «Insoglio» – Campo di Sasso 2011 32 €



120 мл

Вино в розлив

В карте должно присутствовать хотя бы одно вино в разлив по бокалам. Обычно это простые вина, но не стоит сразу отвергать их, так как часто они отражают выбор шефа заведения. Подозрительно, если указан только регион. В карте много вин по бокалам? Уточните, в каких условиях хранятся напитки. По прошествии нескольких дней, если только вино не хранится в специальных холодильниках или в бутылке с вакуумной пробкой, его качество может ухудшиться.

Всегда должны быть указаны:

- 1 регион;
- 2 апелласьон;
- 3 название домена, производителя или торговой компании;
- 4 миллезим;
- 5 цена!

Также может присутствовать:

- ▶ название участка (например, 1-е кры les Vaillons);
- ▶ название кюве (например, cuvée Renaissance, cuvée Antoinette);
- ▶ страна, если это карта заграничных вин.

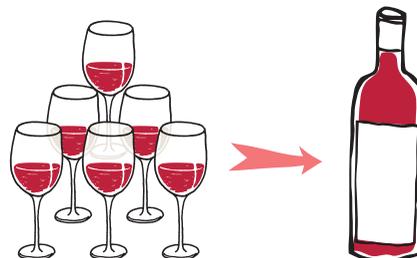
Не хватает данных о вине?

Попросите официанта или сомелье уточнить их. Они должны хорошо знать вина, которые подают. Если они не могут вам ответить, значит, этот ресторан не уделяет должного внимания данной сфере.

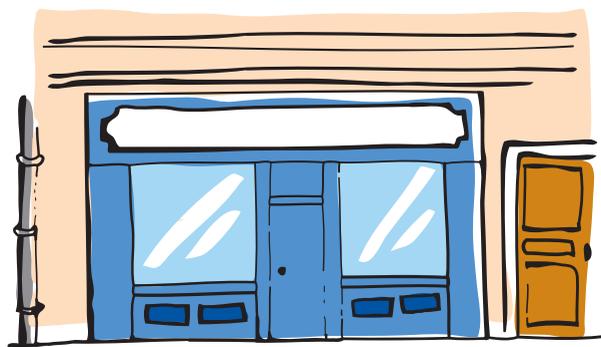
Сбавить цену

Вино в бокалах

Пропорционально разливное вино выходит дороже целой бутылки. Один бокал представляет собой одну шестую ее объема, в то время как 120-миллилитровый бокал часто продают по цене четверти бутылки. Если одно и то же вино представлено как в бокалах, так и в бутылках, подсчитайте разницу, чтобы выяснить предприимчивость ресторатора.



В 2-2,5 раза



Бутылка в ресторане

Считается, что во Франции наценка на вина в ресторанах очень высокая. В среднем ресторатор утраивает закупочную цену. В то же время заметьте, что покупает вино он по более выгодной, чем для частника, цене, поэтому правильно будет сказать, что первоначальная цена у винодела отличается от ресторанной в 2-2,5 раза. Например, вино, проданное за 10 евро частному лицу, в винной карте будет оценено в 24 евро. Более неприятно (и куда более оскорбительно), что не редкость, когда парижские модные рестораны, играя на неосведомленности клиентов, завышают цены в пять, а то и в шесть раз!

Наш совет: существует множество приложений для смартфонов, способных помочь вам узнать среднюю цену бутылки вина (если только перед вами не очень редкое вино). Это то, что вам нужно, чтобы лучше разобраться в винной политике заведения.



Принести свою бутылку

Если ваш погреб заполнен доверху, удостоверьтесь, разрешено ли пронести в ресторан свое вино при условии платы за такой шанс. Ресторатор может взять с вас 10 евро за пронесенное вино, что очень даже выгодно для очень хороших и дорогих вин.

ЗАДАЧА СОМЕЛЬЕ

В шефском ресторане на помощь вам готов прийти сомелье. Он и только он принимает заказ. Его роль заключается в том, чтобы найти вино, которое больше всего подойдет к блюду. Кстати, часто именно он выбирает и закупает вина, а также отвечает за безупречный сервис.



Хороший сомелье:

- ▶ прекрасно разбирается в вине, но никогда не хвалится этим перед клиентом;
- ▶ знает наизусть винную карту и отвечает за ее актуальность (и хорошие миллезимы). Если какого-то из вин нет в наличии, он должен немедленно известить вас об этом и предложить близкое по характеру вино в качестве альтернативы;
- ▶ тонкий психолог и способен без слов понять, что вам хочется и что вам может понравиться;
- ▶ тактично «сканирует» вас на предмет вкусов и предпочтений;
- ▶ если вы не знаете, что выбрать, предложит вам вино. Разумеется, не самое дорогое, но наиболее подходящее к меню и адаптированное под ваш вкус;
- ▶ направит вас, если вы сомневаетесь в выборе, и предложит вам хитрый компромисс, учитывающий все ваши желания;
- ▶ никогда не осудит ваш выбор. Он может лишь намекнуть вам, но не более, чтобы вы не почувствовали неправильность своего выбора;
- ▶ если вы выбрали вино по бокалам, то для начала он предложит вам его попробовать.

Подошел момент сервировки

Сомелье должен откупорить бутылку перед вами. Если она уже открыта, то вы имеете полное право предположить, что это вино с дефектом, которое отказался пить предыдущий клиент. Будьте внимательны, когда пробуете!

Сомелье спрашивает, кто из гостей за столом продегустирует напиток. Обычно это делает тот, кто заказал вино.

Если вы одобрили вино, сомелье сначала заполнит бокалы приглашенных гостей, а потом уже ваш собственный.



Зачем пробовать вино?

Чтобы узнать, есть ли в нем дефекты: вкус пробки, окисление, редукция, неправильная температура подачи.



Если чувствуется вкус пробки или вино кислое, откажитесь от него. Сомелье должен принести вам идентичную... запечатанную бутылку. Главное – он не должен вам противоречить, если вы почувствовали вкус пробки! Вам же не следует срываться на сомелье: это не его вина.



Если вино слишком холодное, скажите об этом. Ничего не поделать, придется ждать, пока оно согреется. Только не забудьте, что холод маскирует ароматы: вы можете изрядно удивиться, когда проявится настоящий характер вина.



Если вино редуцировано или закрыто (в нем нет ароматов), попросите сомелье перелить напиток в графин. Сомелье, хорошо разбирающийся в своих винах, сделает это и сам или, как минимум, предложит это сделать.



Если у вина нет дефектов, но тем не менее вы находите его посредственным, откажитесь от бутылки не получится. Вы можете поговорить с сомелье и узнать, почему ему пришло в голову предложить в винной карте именно этот напиток.

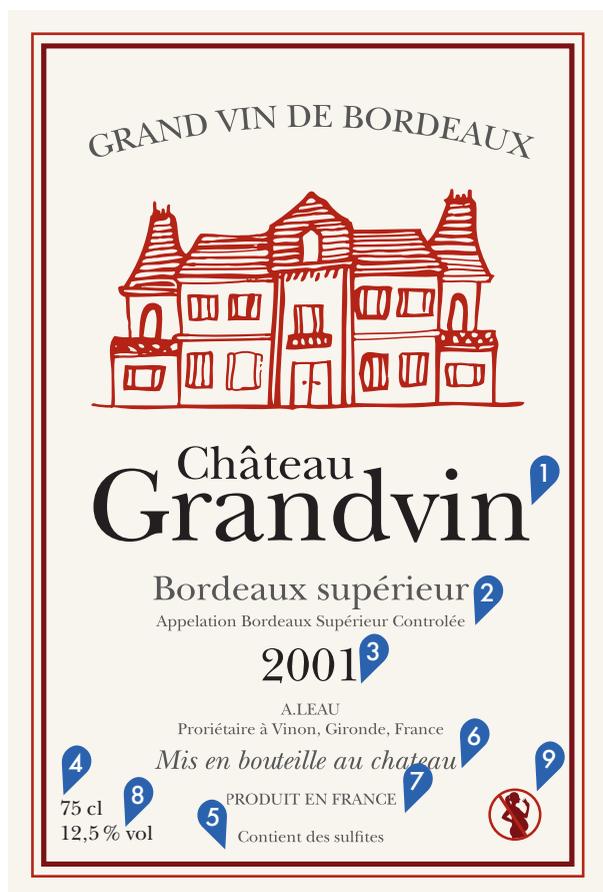


Если вино слишком теплое, попросите ведро со льдом.

КАК «РАСШИФРОВАТЬ» ЭТИКЕТКУ

Различные обозначения

Пример: этикетка бордо



К этим пометкам добавляют еще две обязательных: специальный номер, по которому можно отследить путь каждой бутылки, и символ повторной переработки бутылки.

- 1 Название вина:** в Бордо это часто название шато. Будь то название домена, крыю, бренда или шато, по сути, оно не обязательно.
- 2 Деноминасьон:** указывать обязательно. Это может быть наименование по месту производства (Appellation d'Origine Controlée, или АОС), как в примере АОС Bordeaux Supérieur, или же наименование по месту производства делимитированного вина высшего качества (Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure, или АОВДQS), местное вино (vin de pays) или столовое вино (vin de table).
- 3 Миллезим:** указывать необязательно, но полезно подчеркнуть, что вино сделано полностью из урожая указанного года.
- 4 Объем:** обязательно следует указывать размеры емкости.
- 5 Содержание сульфитов:** можно считать, что обязательно; вино, в котором нет сульфитов, – настоящее исключение.
- 6 Место разлива по бутылкам:** обязательно уточнить, где вино было разлито (в нашем примере – прямо в шато).
- 7 Страна происхождения:** указывать обязательно для экспортируемых вин.
- 8 Содержание алкоголя:** указывается обязательно, в процентном отношении к объему бутылки.
- 9 Перечеркнутое изображение беременной женщины:** обязательно, но может быть заменено фразой, объясняющей, что беременным женщинам нельзя употреблять алкоголь.

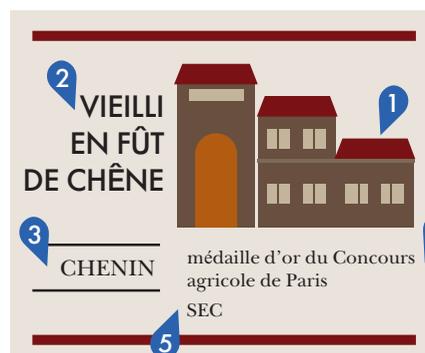
Другой пример: этикетка бургундского вина



1 **Название апелласьона:** в случае с бургундскими премье крью и гран крью регион (Бургундия) не всегда указывают, однако апелласьон должен быть обязательно под-писан, а для премье крью – еще и название клима (участка терруара, на котором вырос виноград, здесь – Les Chaffots). В отличие от бордоских вин, классифицируемых по доменам, в Бургундии вина классифициру-ют по терруару. Вот почему необходимо од-новременнo определять и терруар, и «зем-лепользователя».

2 **Имя «землепользователя»:** «землепользо-вателем» может быть производитель (или тот, кто собирает урожай) или торговец, как в примере.

Прочие необязательные сведения



- 1 Точное или стилизованное изображение шато, домена или бренда.
- 2 Способ обработки, тип выдерживания или другие традицион-ные сведения. Например, выдержано в дубовых бочках, ста-рые лозы.
- 3 Название использованных сортов.
- 4 Награды и отличия.
- 5 Тип вина: брют, сухое, полусухое, сладкое... эти характери-стики обязательно указывать только на игристых винах.

Контрэтикетка:

Чтобы не перегружать этикетку большим количеством информации, мно-гие производители наклеивают на обратную сторону бутылки дополни-тельную этикетку, контрэтикетку. На ней могут быть приведены такие сведения:

- 1 **сведения об участке:** его история, традиции, винная концепция...
- 2 **советы по подаче:** оптимальная температура сервировки, подхо-дящие блюда, необходимость переливания вина в графин;
- 3 **иконки или дополнительные сертификаты,** например логотип биологического винодельческого хозяйства с сертификатом Еcosert; вино, полученное биодинамическим способом может быть сертифицировано Demeter или Biodyvin...



НА ЧТО ЕЩЕ НУЖНО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ

Среди всех этих сведений необходимо искать знаки, которые свидетельствуют о качестве вина и его тщательном производстве.



Крю классе: гран крю в Эльзасе; 1–5 гран крю классе и крю буржуа в Бордо; премье крю и гран крю в Бургундии. Однако существуют замечательные вина, которым не присвоен никакой класс.



Разлито по бутылкам во владении

(шато или домене): безусловно, попадают посредственные вина, разлитые на месте производства, и хорошие, перелитые в бутылки за пределами шато. Но в большинстве случаев вино, бутылированное в домене, – хороший знак. Главное – избегайте пометки «разлито в регионе производства», так как она означает, что вино было разлито не в апелласьоне, и практически всегда свидетельствует о том, что перед вами вино без индивидуальности, среднего, если не плохого, качества.

Приемлемое содержание спирта:

из незрелого винограда получится слабоалкогольное вино, сами ягоды обладают кисловатым вкусом. Поэтому выбирайте белые и красные вина, в которых количество спирта составляет минимум 12%. Определяясь со сладкими винами, сосредоточьте свое внимание на бутылке, в которой количество спирта 13,5% и выше.



12% об.
минимум



13,5% об.
минимум

Оригинальная контр étiquette: стандартные описания и примеры классических сочетаний с блюдами, которые часто пишут торговцы и пиарщики, скучны и не отличимы одно от другого. Поэма о «домашнем вине», запутанное сообщение или интересный анекдот о домене, наоборот, показывают желание производителя удивить покупателя и выразить свою индивидуальность. Есть шансы, что и его вино так же оригинально изъясняется в бокале.



Оловянный укупорочный колпачок: покрывающий пробку колпачок, украшенный портретом Марианны, содержит ценную информацию. Для вина из апелласьона он зеленый, для столового или местного вина – голубой, а для специальных и крепленых вин – оранжевый. Старайтесь всегда выбирать бутылки с зеленым колпачком. Кроме того, буквы «N», «E» или «R» имеют важное значение: они отсылают к тому, кто занимался разливом вина по бутылкам. Буквы «N» (негоциант) или «E» (оптовый торговец), символизирующие владельца товара, помещенного на хранение, говорят о том, что вино было сделано торговым домом или компанией, скупившей виноград или вино, прежде чем продавать его под своим именем. Буква «R» (сборщик урожая) указывает на то, что производитель сам собрал урожай и винифицировал виноград: вино продается напрямую от винодела.

РЕКЛАМНЫЕ ТРЮКИ

Множество указаний и оригинальных сведений очень красиво смотрятся на этикетке, однако будьте осторожны, не попадите в ловушку: все эти рекламные ходы специально вынесены на первое место, чтобы обманом завлечь потребителя.



Grand vin de Bordeaux

Эта фраза совершенно ни о чем не говорит! Это просто обозначение, которое может украшать бутылки из апелласьонов, и способ играть на славном имени региона. Однако такая надпись отнюдь не является залогом качественного напитка.

Grande cuvée, Tête de cuvée, Cuvée Prestige

Как и предыдущая надпись, эта фраза не имеет под собой основания. Гордиться тут нечем. Фраза означает, что это кюве является чуть более престижным, чем основное кюве винодельческого хозяйства, однако не заменяет репутацию производителя.



Vieilli (ou élevé) en fûts de chêne (Выдержано в дубовых бочках)

Характеристика стиля вина, но никак не его качества. Она факультативна: у множества выдержанных в бочках вин эта подробность не красуется на этикетке. Кроме того, не известен ни возраст бочек, ни время созревания. Еще меньше мы знаем о том, достаточно ли сильный у вина характер, чтобы не согнуться при таком выдерживании.

Старые лозы

Правильно говорить о старых виноградниках, если возраст лозы превысил сорокалетний рубеж, так как этот фактор влияет на вкус вина. Тем не менее некоторые торговцы пишут, что использован виноград от старых лоз, даже если их виноградникам всего 20–30 лет (в законе не прописано, с какого возраста виноградника можно указывать, что он старый).



Форма этикетки

Смелые производители не стесняются печатать фантазийные этикетки в форме капли, круга, разрезают или разделяют их на части... Такие производители нацелены на потребителей, которым надоели скучные этикетки, имитирующие свитки. Последние, кстати, все большее число покупателей находят бездарными. Конечно, этикетка – это атрибут, который не имеет практически никакого отношения к качеству вина, однако, если она вам приглянулась, почему бы не попробовать содержимое бутылки?



Рисунок на этикетке

Производители вин Нового Света соперничают в изобретательности и украшают свои вина этикетками с рисунками и фотографиями, стремясь придать вину стильный вид. Некоторые французские производители каждый год меняют дизайн этикетки. Пионер и самая известная компания среди тех, что придерживаются этого принципа, – «Мутон-Ротшильд» (Mouton-Rotschild) – обращается с каждым миллиемиом к одному из современных художников за новым рисунком.

Этикетки «для дам»

Женщины пьют и покупают вино; исследования подтверждают, что в супермаркетах чаще именно представительницы слабого пола покупают этот алкогольный напиток. Так что неудивительно, что дамы попали под прицел маркетологов. Вот откуда на полках супермаркета взялся цветник розовых хорошеньких этикеток на бутылках вин, пользующихся умеренным спросом. На самом деле опросы показывают, что женщины не так легко попадают под влияние маркетологов и при выборе вина для гостей зачастую отказываются от бутылок, украшенных этикетками «для дам».

Прочие сюрпризы

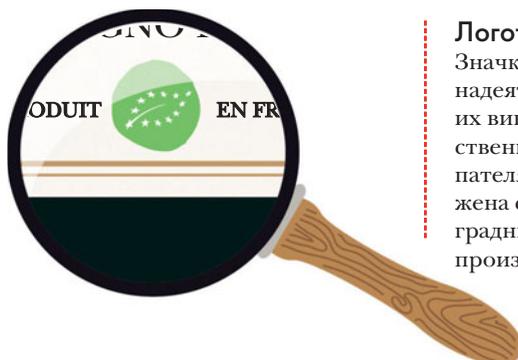


Шато

Использование названия «шато» (Château) подпадает под очень специфическое законодательство. Чтобы написать на этикетке это слово, вино должно относиться к апелласьону (АОС) и быть произведено в винодельческом хозяйстве, где находятся и виноградники, и винный погреб. Так что и кооперативный погреб, и частный винодел имеют право использовать термин «шато»...

Разлив в кооперативе

На этикетке вина, изготовленного кооперативом, может красоваться надпись «Разлито во владении». Это совсем не удивительно, если виноделы финансируют кооператив, значит, он является их собственностью.



Логотип по размеру больше названия

Значки АВ (биологическое земледелие), Ecocert и Déméter позволяют надеяться на то, что винодел, озабоченный сохранением почвы своих виноградников, приложил столько же усилий к производству качественного напитка. Разумеется, эти логотипы, столь уважаемые покупателями, стали рекламным ходом. Если одна из этих иконок изображена слишком большой, то, возможно, несмотря на то что за виноградниками ухаживали биологическим способом, само вино было произведено практически в промышленных условиях.

Название-обманка

Шато Лафит существует, так же как и Шато Лаффит. Вот только вина они производят совершенно разные! Первое – одно из самых выдающихся бордоских вин, премье гран крю классе за астрономическую цену, в то время как второе – гораздо более скромное вино из Сент-Эстефа и тезка еще одного вина из Мадирана.



Местное вино (vin de pays)

Достаточно редко встречаются, однако среди них есть и знаменитые, затмевающие собой большинство вин из апелласьонов. Надпись «vin de pays» часто указывает на позицию винодела, решившего добровольно выйти из состава апелласьона, чтобы делать такое вино, как ему захочется, не беспокоясь о требованиях апелласьона. Некоторые виноделы, уже известные среди почитателей напитка, выбирают сорт, не разрешенный апелласьоном, или не следуют требуемым пропорциям при ассамблировании, имеют право на вывод вина из апелласьона. Тем не менее цены на них кусаются, такие вина не отыскать в супермаркете.

ПОКУПКА ВИНА

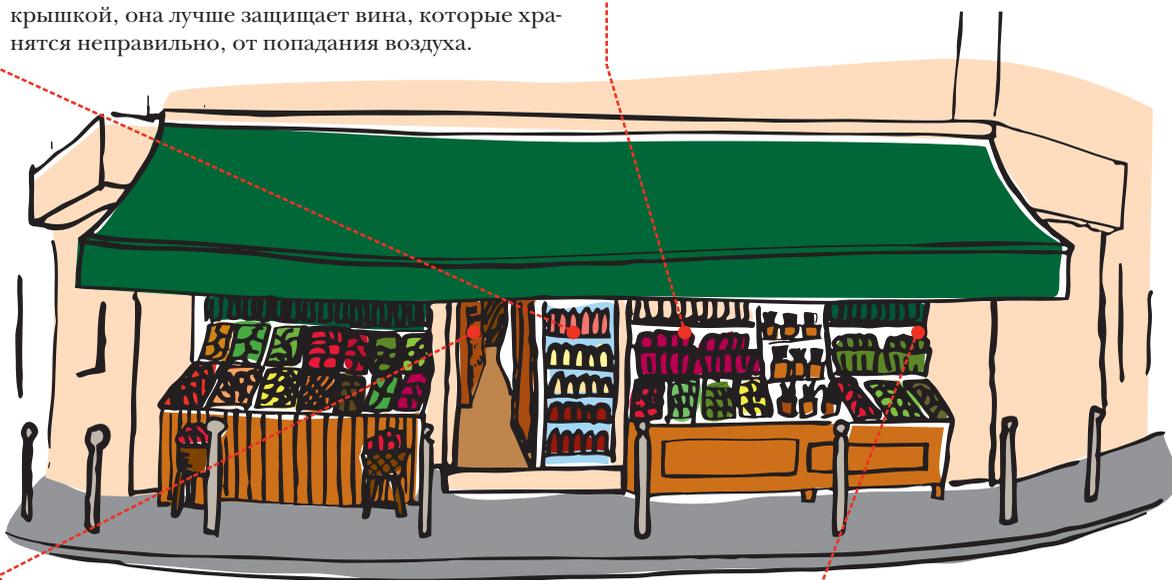
В маленьком продуктовом магазине

Пробка или закручивающаяся крышка

В маленьком продуктовом магазине вина расставлены на полке и хранятся при комнатной температуре. Это совсем не идеальные условия хранения: вино теплое, пробки подсыхают. Если есть возможность, выбирайте бутылку с закручивающейся крышкой, она лучше защищает вина, которые хранятся неправильно, от попадания воздуха.

Что выбрать?

Откажитесь от вин выдающихся апелласьонов, дорогих и требующих нескольких лет старения в погребе: в красных винах будут ярко выражены танины, а в белых – лесистые ароматы, появившиеся во время выдерживания.



Обратите внимание на фруктозные вина, которые пьют молодými

Красные: вина из долины Луары – шинон (Chinon), сомюр-шампиньи (Saumur-Champigny), бургей (Bourgueil); с Юга Кот-дю-Рон (согревающие вина с гибкими танинами); божоле – не божоле нуво (Beaujolais nouveau), но бруйи (Brouilly), сент-амур (Saint-Amour) или ширубль (Chiroubles). Хорошей альтернативой станут испанские и чилийские вина, даже среди недорогих можно найти гибкие и те, что хорошо пьются.

Белые: забудьте о сухих винах с выраженной кислотностью и предпочтите им округлые и фруктозные, которые можно найти среди вин Маконне, Прованса и Лангедока.

Игристые вина: купите шампанское известного Дома, в качестве которого будете точно уверены. Если не можете позволить себе такую покупку, то лучше выбрать дорогой креман, чем дешевое шампанское.



Если есть выбор, следует предпочесть торговые дома, которые производят качественные напитки даже за небольшую цену, например: бургундское вино от Жадо (Jadot) или Bouchard (Бушар), лангедок (Languedoc) от Жерара Бертрана (Gérard Bertrand), кот-дю-рон (Cotes du Rhone) Дома «М. Шапутье» (M. Chapoutier) или «Е. Гигаль» (E. Guigal).

В СУПЕРМАРКЕТЕ

В винном отделе можно найти, что выпить. Говоря иначе, там есть все и нет ничего. Множество бутылок: от дешевых до самых дорогих.



€

Преимущество покупки вина в супермаркете. Больше выбора (две трети вин, как правило, не представляют ни малейшего интереса) и привлекательная стоимость: большие супермаркеты торгуются с поставщиками и продают вино по доступным ценам, чтобы обойти конкурентов.

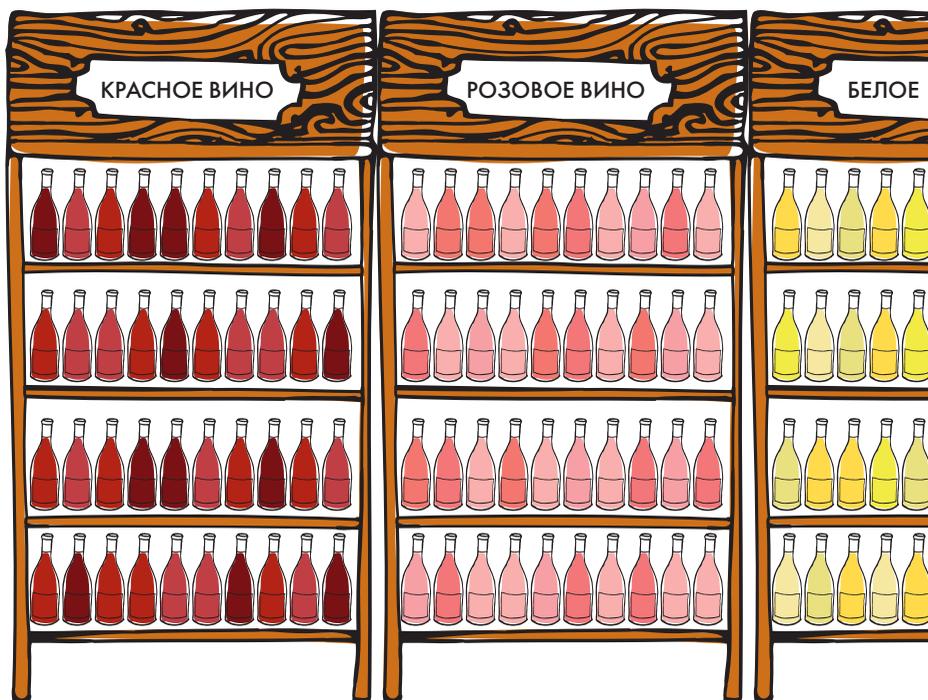


Отрицательная сторона. В большинстве случаев консультант в винном отделе отсутствует.



Кольретка

Картонный воротничок на горлышке подскажет, что вино было одобрено одним из гидов: «Гид Ашет» (Nachette), «Гомилло» (GaultMillau), «Беттан ан Дессов» (Bettane & Desseauve) или же Обзором вин Франции. Такая пометка, конечно, не говорит о том, что вино восхитительно, но служит гарантом качества – по крайней мере, вы не разочаруетесь.



Медали

Они уже больше рассказывают о вине, однако будьте внимательны: не все дегустационные конкурсы высоко ценятся. Бронзовая медаль какого-то неизвестного салона не является залогом хорошего вина. Только репутация салона и проводимого им конкурса делает медаль ценной. Самые известные медали

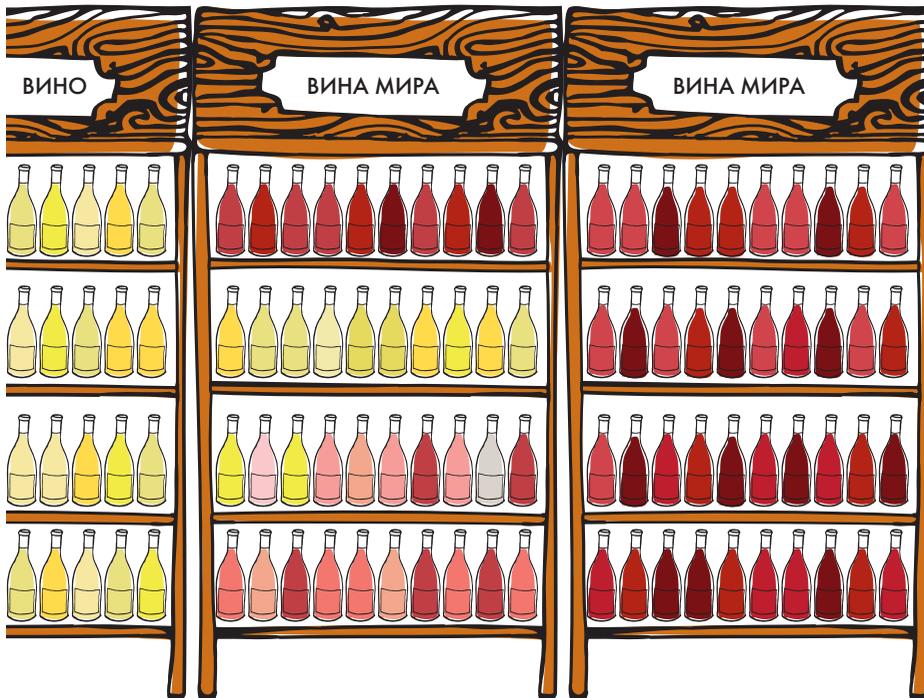
вручают: Салон независимых виноделов, Салон сельского хозяйства, Главный сельскохозяйственный конкурс Парижа и Всемирный конкурс вин в Брюсселе, в их наградах можно не сомневаться. Тем не менее не забывайте, что вино с медалью – не лучшее в своей категории за все времена, просто-напросто оно понравилось в какой-то момент определенному жюри. Кроме того, участие в конкурсах платное.



Брендовые вина

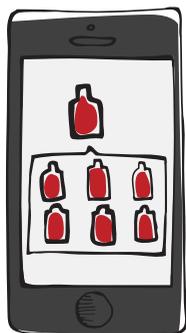
Вина больших торговых домов, кооперативов или определенных брендов проще всего отыскать. Всегда хороший выбор, залог постоянного качества. Отметим, что существует множество вин, продаваемых под маркой распространителя: «Клуб де Сомелье» (Club des Sommeliers) – бренд, созданный в сети супермаркетов CASINO, «Пьер Шано»

(Pierre Chanau) придумали маркетологи из «Ашана», «Юн Кав ан Вилль» (Une Cave en ville) – детище сети супермаркетов Monoprix, «Шанте Блане» (Chantet Blanet) – изобретение сети гипермаркетов Леклерка (T. Leclerc), «Л'ам де терруар» (L'ame de terroire) – сети Cora, а «Рефле де Франс» (Reflets de France) – сети Carrefour. Они не обладают глубоким характером, но, как говорят энологи, хорошо сделаны и не имеют недостатков.



Вина от виноделов

Иногда гипермаркеты и супермаркеты перепродают напитки, сделанные виноделами, однако в большинстве своем крупные торговые площадки тяготеют к крупным торговым маркам, способным снабжать магазин товарами в течение всего года. Чаще всего это вина с гладким, ровным характером. Найти на полках атипичное произведение дерзкого винодела или хозяйства, выпускающего вино в небольших количествах, – непосильная задача.



Сканируйте этикетки

Вооружитесь смартфоном с приложением для поиска информации о винах, способным дать вам ясное представление о бутылке (Vins et Millésimes от Guide Hachette, Drync Wine Free или Cor.kz Wine с их ценными сведениями, ConseilVin, позволяющим сканировать штрихкод бутылки). Ищите также QR-коды, все чаще и чаще встречающиеся на этикетках, благодаря им вы лучше познакомитесь с доменом.



У ВИНОДЕЛА ИЛИ НА ВИННОМ САЛОНЕ

Это лучшие места для совершения покупок, так как, прежде чем оплатить вино, вы сможете его попробовать! В этом, собственно, и есть весь смысл салонов, куда съезжаются виноделы, чтобы продавать свое вино, и даже в небольшом винодельческом хозяйстве всегда найдется столик с несколькими бокалами для проведения дегустаций.

Цена

Вино, купленное напрямую у производителя, всегда дешевле. Между ним и вами нет посредника и, соответственно, нет наценки.



Линейка продукции

В домене не делают один-единственный крю. Винодельческое хозяйство всегда предлагает как базовые вина линейки, так и более сложные. Винодел может также отдельно винифицировать урожай с разных участков и продавать несколько кюве в зависимости от терруара. Покупая вино на месте, можно попробовать всю гамму напитков. Разумеется, никто не заставляет вас любить дорогие вина. Напротив, вы имеете абсолютное право предпочесть им более простой напиток. Хороший винодел должен так же трепетно ухаживать за виноградом для простых вин, как и за участками гран крю. Ничто не мешает вам поддаться желанию и купить простое вино, а на следующий год вернуться и соблазниться более многогранным. Это правильный подход к эволюции вкуса.





Разговор

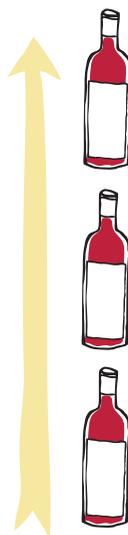
На салоне винодела часто окружает множество клиентов, поэтому ему некогда поговорить. Однако если вы наведаетесь в его хозяйство, шансы, что он тепло встретит вас и будет рад перекинуться словечком, возрастают.

Посещение винодела

Только этот человек знает точно возраст своих виноградников, состав и расположение земель, лишь он сможет рассказать вам о засухе или чрезмерных проливных дождях этого года, о своей работе в погребе. Вы сможете также разобраться с его помощью, почему одно вино такое вкусное, а другое – более элегантное. Только не злоупотребляйте его временем и гостеприимством: неприлично потратить два часа его времени, чтобы потом уехать с полбутылкой вина. Не можете позволить себе сразу несколько вин – скажите об этом. Так же следует поступить, если вы приехали в престижное шато, а денег не хватит и на одну бутылку. Многие из них, кстати, заставляют платить за дегустации, если гость отказывается что-либо покупать.

Горизонтально или вертикально

Горизонтальная дегустация подразумевает, что пробуются разные вина одного миллезима и винодела. Поупражняться в такой дегустации вы можете, если приехали в домен или шато. Такой метод позволит вам познакомиться со всей гаммой вин одного производителя.



Вертикальные дегустации более редкие. Это значит, что предстоит попробовать несколько миллезимов одного вина. Виноделы, у которых сохранился небольшой запас вин прошлых лет, продают вина нескольких миллезимов за раз. Такая дегустация продемонстрирует, как погодные условия влияют на вино и как напиток эволюционирует.



Элементарные правила при посещении винодельческих хозяйств и погребов

Предупреждайте о своем визите. Чтобы посетить торговый дом или кооперативный погреб, не обязательно назначать встречу, но вы рискуете застать винодела врасплох. Время сбора урожая – не очень благоприятный период для посещений.

У КАВИСТА

Хороший специалист по элитному алкоголю, занимающийся продажей в специализированных магазинах, или кавист, всегда увлечен. И часто много болтает. Для каждого любителя вина контакт с кавистом очень ценен: он направляет его от одной бутылки к другой, убеждает попробовать вино, которое тому и в голову бы не пришло купить, преподносит множество прекрасных сюрпризов и позволяет сделать открытия.



Кавист, работающий по франшизе

Кавист, работающий под вывесками или на филиалы таких марок, как Nicolas или Le Repaire de Bacchus, выбирает вина из каталога, предоставленного материнской фирмой. В зависимости от своей клиентуры он выводит на первое место ряд вин. Хотя у кависта, работающего по франшизе, ассортимент всегда более классический, чем у его независимого коллеги, всегда найдется вино, способное удовлетворить ваши пожелания, и кавист всегда сможет направить вас в нужную сторону.



Хороший кавист:

- ▶ не толкает вас на покупку самого дорогого вина, если вы говорите ему, какую сумму готовы потратить. Он должен суметь предложить вам вино по средствам;
- ▶ не читает этикетку, если попросили больше информации о вине. Он должен без шаргалок назвать вам имя производителя и даже дать некоторые сведения о винодельческом хозяйстве;
- ▶ может показать вам своего «любимчика». Он пьет те же вина, что и продает, у него есть свои предпочтения;
- ▶ в ассортименте всегда найдется несколько хороших божоле, мюсаде, рислингов и заграничных вин. Он не станет избегать этих вин по причине того, что репутация у них не очень хорошая: в каждом апелласьоне отыщется восхитительное вино.



Независимый кавист

Он лично посещает виноградники, чтобы пробовать различные вина, иногда принимает производителей в своем погребе, выбирает одно или несколько кюве, торгуется и т. д. В зависимости от его желаний и особенностей личности он может собрать коллекцию спокойных вин из «вечных», местных сортов, давно вышедших из применения, вин малоизвестных апелласьонов, очаровательных деревенских вин, биовин... У хорошего специалиста всегда должны найтись не только классические вина, но и те, что способны удивить.

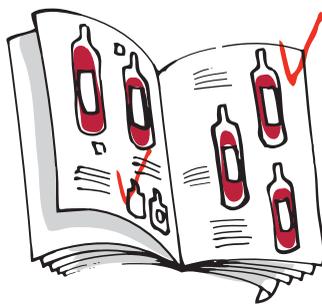
НА ВИННОЙ ЯРМАРКЕ

Почувствовали в себе дух исследователя? Вам стоит отправиться на винный базар. Они возникли еще тридцать лет назад по инициативе крупных французских производителей. Больше половины продукции виноделы продают именно на таких рынках.

Как они работают

Феноменальное явление, которое не существует больше нигде в мире, кроме как во Франции, происходит дважды в год – весной и осенью – и длится около двух недель. Сентябрьский рынок гораздо интереснее: новые вина только что разлили по бутылкам, для боль-

ших магазинов это идеальный момент опустошить полки и заставить их новыми винами. Совершенно точно: на винных базарах можно сделать много выгодных покупок. Конкуренция между продавцами в этот период настолько беспощадна, что наценки снижаются до минимума.

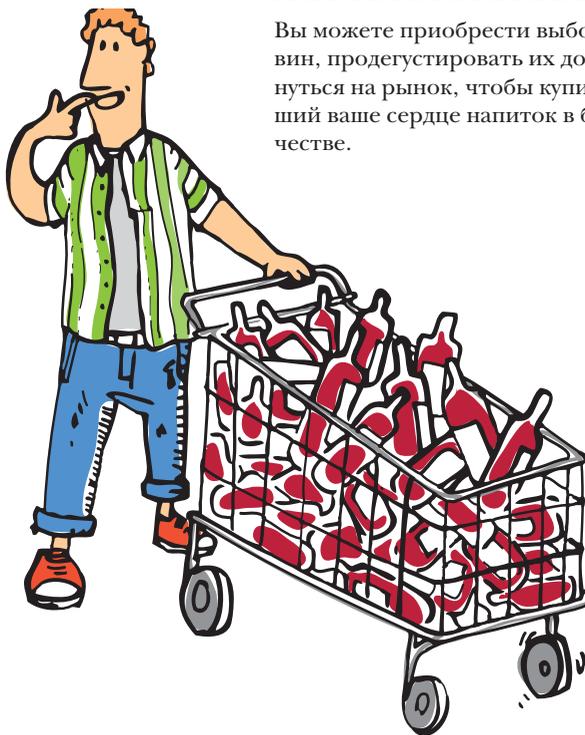


Подготовьтесь

Не отправляйтесь на встречу приключениям без набора нужных инструментов! Пресса (специализированная или нет) выпускает тематические номера, посвященные винным ярмаркам. В них вы найдете очень полные сравнения вин. Эти сведения помогут выработать правильную стратегию. На самом деле, если и есть ряд вин, поступающих в продажу только на рынки, то основная масса продукции – нераспроданные за зимний период бутылки. Вот почему так важно тщательно подготовиться перед выходом на охоту.

Хочется прогуляться?

Вы можете приобрести выборку пробных вин, продегустировать их дома, а затем вернуться на рынок, чтобы купить покоривший ваше сердце напиток в большом количестве.



Выгодные покупки

Они часто заключаются в первый же день работы... или даже накануне открытия ярмарки: для этого нужно быть приглашенным на вечеринку по случаю открытия. Попасть туда не так сложно, достаточно заявить о вашем желании одному из ответственных за ее проведение лиц, и вы попадете в число гостей. Действовать придется быстро: тележки наполняются, а прилавки редуют молниеносно в этот счастливый час.

В ИНТЕРНЕТЕ

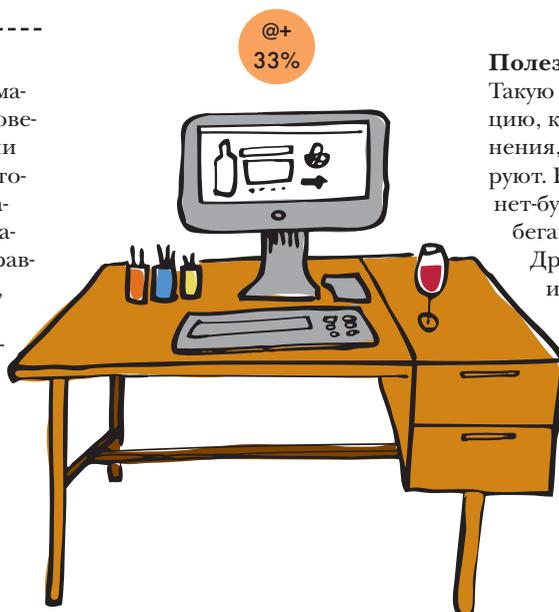
Количество онлайн-продаж растет. С 2007 года ежегодно продажи в Интернете увеличиваются в среднем на 33%. Результат – закрываются одни сайты, но мгновенно появляются новые: во Франции насчитывается 325 винных интернет-магазинов, из них 7% онлайн-лавочек исчезают каждый год, но их место тут же занимают новые интернет-бутики.

На что обратить внимание

Описание вин

Главный недостаток интернет-магазинов в том, что не хватает советов и информации о винах. Если вы наткнулись на ссылку, по которой можно найти точное описание вина, его характера и ароматов, да еще и с технической справкой, описывающей апелласьон, один или несколько сортов, пропорции содержания алкоголя – это хороший знак. И наоборот, подозрительно, если на сайте практически отсутствует описание вина.

МЕГА-АКЦИИ



Полезная информация

Такую первостепенную информацию, как сведения об условиях хранения, на сайтах часто не афишируют. Если на этот счет в интернет-бутике ничего не сказано, избегайте покупок на этом сайте. Другие сведения: цена, срок и способ доставки. Все эти данные должны быть четко обозначены, а не просто прописаны мелким шрифтом в условиях продаж.

Фальшивые акции

Классический маркетинговый трюк с перечеркнутой ценой или логотипом с надписью крупными буквами «суперакция». На самом ли деле такая покупка выгодна? Не стесняйтесь сравнивать цены в интернет-магазинах при помощи таких сайтов, как WineDecider или Wine-Searcher. Есть еще одна хитрость, правда, ею не удастся воспользоваться тем, для кого важна эстетика: цена на бутылку снижается, если ее этикетка повреждена или запачкана.

Предлагаемые вина

Удостоверьтесь в том, что вино, которое выставлено на сайте... поступило в продажу! Были случаи, когда сайты публиковали анонсы молодых вин, которые еще даже не были закуплены. В итоге приобрести их владельцам магазина так и не удалось. К большому сожалению покупателей, уже оплативших заказ.



Несколько проверенных сайтов:

Выбор покупателей: Vinatis, Nicolas, Château Online, Vin-Malin, Millésima.

Частные продажи: Cave Privée, 1Jour1Vin, Vente A La Propriété.

Интернет-аукцион: IDDealWine.

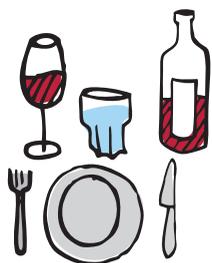
Абонемент на корзину: Trois Fois Vin, Amicalement vin, Le Petit Ballon.

Сайты кавистов: Savour Club, Lavinia, Caves Legrand, La Contre-Étiquette.

СОЗДАНИЕ СОБСТВЕННОГО ВИННОГО ПОГРЕБА

Какое место, какой бюджет?

Достаточно одной-единственной бутылки, чтобы зажечься страстью к коллекционированию. Дальше все зависит от свободного пространства, которым вы располагаете, и вашего бюджета. В идеале нужно заполнить батарею вин на все случаи жизни.



От 2 до 5 бутылок

Покупайте белые и красные вина «на каждый день» – такие, которые можно будет открыть в качестве аперитива или во время незапланированных обедов с друзьями. Выбирайте фруктово-кислые и приятные вина, красные из долины Луары и Лангедока, Шабли и белые из Прованса. Приобретите также шампанское или игристое вино, сделанное по той же технологии за пределами Шампани, чтобы открыть, как только у вас появится повод что-то отпраздновать.

Бюджет: от 5 до 12 евро за бутылку.

От 5 до 10 бутылок

Обогатите вашу сокровищницу ликерным вином, которое прекрасно подойдет к десерту или будет распито во второй половине воскресного дня, когда вы позовете друзей на пирог. Предусмотрите натуральное сладкое вино для завершения вечеринок или в качестве сладкого аперитива (портвейн, ривальтский мускат), одну-две бутылки розового вина к лету. В конце концов, не забудьте о бутылке хорошего красного вина (и, в случае необходимости, белого) из какого-нибудь уважаемого апелласьона. Для красных вин это может быть помроль (Pomerol) или сент-эмильон (Saint-Emilion), а для белых, например, мерсо (Meursault). Это вина, которые годами способны ждать своего звездного часа, поэтому вы сможете откупорить их по торжественному случаю: в день рождения, для признания в любви или ужина после долгой разлуки.

Бюджет: от 5 до 20 евро за бутылку.



Не разоряйтесь!

Сколько бы ни было денег на вашем счету в банке, никогда не покупайте вино не по средствам, в припадке «маленького безумства». Тогда вы никогда не осмелитесь откупорить его. А в день, когда все-таки решитесь, ваши ожидания окажутся настолько завышенными, что вы, скорее всего, будете разочарованы. Кроме того, очень дорогие вина в основном требуют длительного хранения, и если вы не располагаете оптимальными условиями, то просто выбросите деньги на ветер.



От 10 до 30 бутылок

Настало время пополнить вашу коллекцию: остановите выбор на винах из разных регионов или даже стран, дабы разнообразить удовольствие. Важно, чтобы вкусовые и ароматические профили этих вин не повторялись: живые и легкие, тонкие и сложные, интенсивные и пряные, мягкие и мощные... Так у вас всегда будет под рукой бутылка, подходящая к любому блюду и настроению. Не забудьте о нескольких эксцентричных винах, полученных из редких сортов винограда или оригинального апелласьона. Еще лучше, если у каждого из этих вин будет интересная история или они были созданы биодинамическим способом.

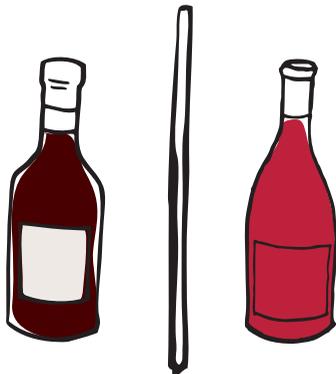
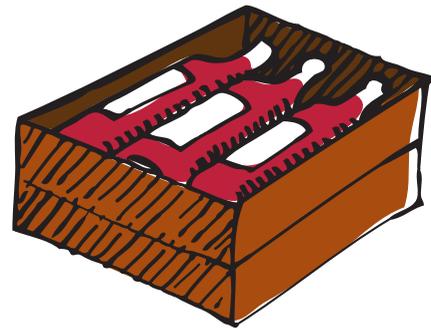
Бюджет: от 5 до 25 евро за бутылку.

Более 30 бутылок

Купите ваши любимые вина в ящиках по три или шесть бутылок в каждом. Наблюдение за развитием вина доставит вам удовольствие, вы увидите, как меняется характер вина через шесть месяцев, год, два года после покупки.

Пришло время заинтересоваться миллезимами

На этом этапе у вас, скорее всего, уже появятся любимые виноделы, к которым вы будете наведываться с завидной регулярностью. Ежегодно покупайте вина в этих хозяйствах и отмечайте, как на них влияет миллезим.



Отложите в сторону вина, которым предстоит стариться

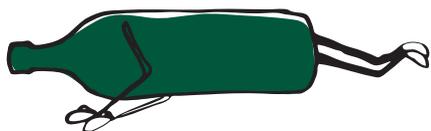
Отделите вина, которые нужно пить молодыми, от тех, что могут быть откупорены только в зрелом возрасте. Первые составят фонд, который нужно будет обновлять по мере распития. Перед тем как открыть вина из второй группы, придется подождать несколько лет (а порой и десятилетий). Тем не менее продолжайте покупать их регулярно. Таким образом, у вас всегда найдутся молодые, зрелые и старые вина.

Бюджет: нет ограничений в цене.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

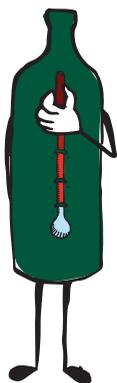
В зависимости от условий хранения вино развивается быстрее или медленнее. В помещении с температурой 18 °С оно состарится быстрее, чем в погребе при 12 °С. Здесь все – как у людей: вино стареет хорошо, если делает это не торопясь.

Чтобы обеспечить вину правильные условия хранения, погреб должен соответствовать нескольким параметрам.



Бутылки в горизонтальном положении:

вино, ожидающее своего часа, всегда должно лежать, особенно если закупорено пробкой из пробкового дерева. Таким образом, пробка всегда будет находиться в контакте с жидкостью и плотно прилегать к горлышку.



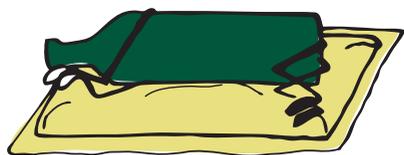
Температура: чтобы вино «взросло» медленно, десятилетиями, температура в помещении должна составлять 11–14 °С. Однако большинство бутылок прекрасно сохраняются и при температуре от 6 до 18 °С. Тепло ускоряет развитие, а холод – замедляет. Медленный, естественный ритм, похожий на естественную смену времен года, позволит вину развиваться гармонично. Избегайте скачков температуры, которые только портят вино, не держите вино рядом с батареей, печью или любым другим источником тепла, иначе вы рискуете «убить» его раньше времени.



Влажность:

очень важна. Если в погребе слишком сухой воздух, то пробка высыхает и начинает пропускать кислород. Лучше пусть воздух в помещении будет очень влажным: от 75 до 90%. Единственное, в случае переизбытка влаги (что происходит очень редко) пробка может заплесневеть.

Свет: крайне пагубно действует на вино. Он одинаково вредит цвету и аромату напитка. Всегда держите вина в темноте. Шкаф, чулан под лестницей или просто покрывало сослужат добрую службу.



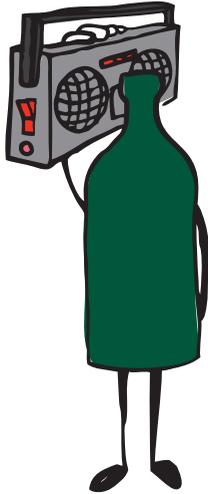
Покой: как и людям во время сна, вину необходим покой. Потряхивание и вибрация разрушают молекулы и сглаживают ароматы. Не складывайте вино там, где под помещением проходит линия метро, или на стиральную машину.



Плохие запахи: любопытно, но факт: они могут пробраться сквозь пробку. Зубчики чеснока, ведро с хлоркой для мытья полов или канистра топлива – не очень хорошие соседи для бутылки вина. Даже влажная коробка для хранения бутылок может повлиять на винный букет.

КАК СОСТАРИТЬ ВИНО

Задайтесь вопросом: а нужно ли этому вину стареть? На самом деле, для того чтобы понять, дать вину стариться или нет, следует сначала разобраться, в каком возрасте его лучше пить. Не все вина рождены для старения. Смысл заключается в том, чтобы насладиться вином на пике его созревания. Миф вин покажется вам богаче, если бутылка будет откупорена в зените своих качеств, а сколько ей лет – два года или двадцать – неважно.

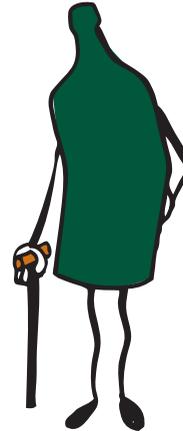


Вина, которые можно пить молодыми

Большинство недорогих вин: игристые, белые, розовые, легкие и малотанинные красные. В общем, большинство вин среди тех, что мы обычно покупаем. Их высоко ценят в пылу юности, в расцвете юных сил, с годами они не становятся лучше.

Какие вина?

Существуют исключения, однако обычно вина из сортов Пино Блан, Вионье, Совиньон, Гамэ... гораздо приятнее в молодом возрасте. Несмотря на это, если вино достаточно сильное, вы можете подождать несколько лет. Возможно, такое вино станет для вас хорошим сюрпризом.



Вина, которые можно пить старыми

Как правило, это более престижные и дорогие вина. Они слишком сильны в молодом возрасте, поэтому им нужно время на то, чтобы расцвести, смягчить запахи, развить гармоничный, но в то же время многогранный букет ароматов.

Какие вина?

Среди прочих красных мы отнесем к этой группе знаменитые бордоские и бургундские вина, эрмитажи (Hermitage), шатонеф-дю-пап (Chateauneuf-du-Pape), испанские мадираны (Madiran), приораты (Priorat) и рибера-дель-дуэро (Ribera del Duero), а также итальянские бароло (Barolo) и барбареско (Barbaresco), портвейны, великие аргентинские, калифорнийские и австралийские вина. Среди белых вин рекомендуем некоторые сухие и сладкие вина из сорта Шенен из долины Луары, Южной Африки, бургундские вина, немецкие сухие и сладкие рислинги, ликерные сотерны, венгерские токаи и итальянский мускат.

Как определить, состаривать вино или нет?

Посоветуйтесь с виноделом или кавистом, продавшим вам бутылку, прочитайте контр-этикетку и статьи в Интернете...

Как вино старится в бутылке?

Причина старения вина – кислород. И так, в бутылке всегда остается небольшое количество воздуха. Этого пузырька достаточно, чтобы вино созревало вплоть до своего «звездного часа», а затем и до «последнего вздоха». Если бутылка хранится горизонтально, то воздушная пробка лучше контактирует с вином и больше способствует его развитию. Еще одна причина, почему бутылки нужно укладывать, а не ставить.



Воздух в бутылке

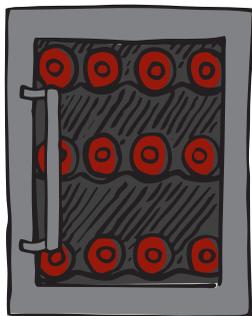
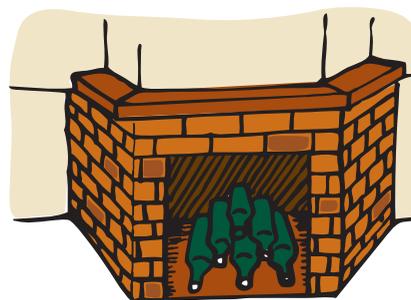
Пузырек воздуха должен быть одного размера как для обычных бутылок, так и для магнумов, хоть последние в два раза больше. Вот почему вино в магнумах стареет медленнее, чем в обычных бутылках, лучше хранится и... стоит в несколько раз дороже.

Пробуйте вино: если у вас есть как минимум две бутылки одинакового вина, откройте одну из них. Напиток кажется вам закрытым, незрелым, недостаточно ароматным? Тут и гадать нечего, не нужно было открывать его так рано. Вино очень мощное, с четко выраженной кислоткой и танинами (для красных)? Придется потерпеть еще несколько лет.

Место для хранения

В маленькой квартире

Пусть это будет не погреб – шкаф, кладовка, ящик для обуви или пространство под лестницей, но отведите для вина место. Если у вас есть неработающий камин, поместите туда бутылки, там, как правило, свежее, чем в остальных помещениях. Неважно, какое место вы выберете, главное, чтобы бутылки хранились в горизонтальном положении, в темноте и подальше от отопительных приборов. Если у вас есть специальный стеллаж для бутылок, проследите, чтобы на него не падали солнечные лучи.

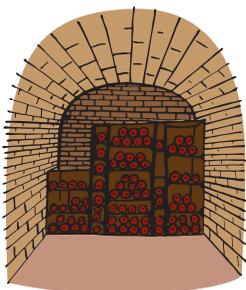
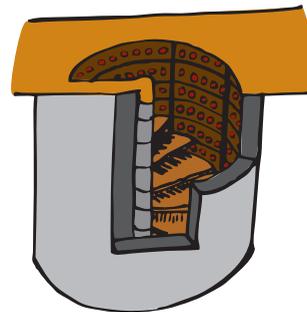


В большой квартире или в частном доме

У вас есть небольшой подвал, но нет погреба? Инвестируйте в электрический винный шкаф. Этот более или менее большой холодильник для вина (в зависимости от модели может вместить от 12 до 300 бутылок) окажет хорошую услугу: поддержит температурный и влажностный режимы, защитит от света. Существуют три вида шкафов: для сервировки – в них вино может храниться по несколько месяцев; для состаривания вин – по несколько лет, более дорогие, однако температура в них не переходит черты в 12 °С; совмещенный вариант – многофункциональный шкаф, в котором можно устанавливать разные температурные режимы. Виноделы советуют каждые три месяца повышать или понижать температуру на 2–3 °С, чтобы приблизить обстановку к естественной среде, смене времен года.

В частном доме

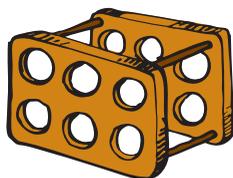
У вас хватает денег и амбиций, а погреба еще нет? Так постройте же его! Пара рабочих рук – и вот у ваших вин уже есть отдельное помещение: с хорошей изоляцией, законопаченными окнами или вовсе без них, кондиционером и в качестве увлажнителя – ведром с водой. И в конце концов, с крепкой дверью и хорошим засовом. Существуют фирмы, которые специализируются на экскаваторных работах, а затем устанавливают в глубь земли готовую комнату цилиндрической формы, в которой уже есть все нужное оборудование. Спуститься туда можно по пожарной или винтовой лестнице. В такой «пещере» поместятся от 500 до 5000 бутылок.



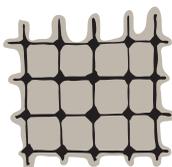
У вас есть погреб

Как вам повезло... ну или вы очень предусмотрительны. Идеально, если он полностью находится под землей, стены в нем толстые и каменные, а пол – земляной. Современный достаточно теплый погреб с бетонными стенами? Узнайте, получится ли сделать в нем изоляцию и поставить кондиционер. В этом случае, чтобы не занимать много места, можно разместить на одном кубометре до 150 бутылок. Если вы правильно организуете пространство, установив стеллаж от пола до самого потолка и оставив проход, то в погребе площадью четыре квадратных метра удастся уместить 1200 бутылок.

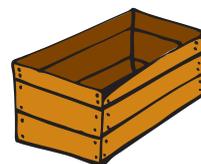
Куда складывать бутылки?



Решетчатые полки: пластиковые или металлические, покупаются поштучно и могут вместить 6 или 12 бутылок каждая, устанавливаются одна на другую. Такой импровизированный стеллаж можно моделировать и подстраивать под любое пространство. Недостаток: верхние полки могут упасть.



Стеллаж: такой зафиксированный на стене шкаф достаточно прочен и прекрасно защищает бутылки. Вы можете сделать подобный стеллаж самостоятельно, на заказ или купить в специализированном магазине.



Ящики: почему бы и нет, если дерево хорошо выглядит, а хранить их вы собираетесь в не очень влажном месте. Будьте внимательны, в случае сильной влажности в картонной коробке или деревянном ящике может завестись плесень, которая впоследствии рискует перейти на винные пробки.

Как расставить бутылки?



По регионам: классический способ расстановки, который позволит вам быстро найти вино, подходящее к еде.



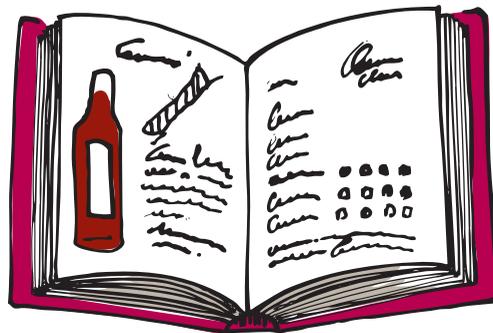
По миллезиму: хороший способ отделить вина, которые должны быть выпиты в следующие два года, от тех, что должны провести в погребе еще несколько лет.



По очереди: расставьте бутылки по очереди так, чтобы те вина, которые должны быть выпиты первыми, можно было без проблем найти. Те же вина, что проведут в заточении долгие годы, следует поставить подале, в глубь погреба, или повыше, под потолок.

Винный журнал

Этот каталог незаменим для всех любителей вина, которые его коллекционируют. В нем вы должны записать: регион происхождения, миллезим, название домена (шато) или имя производителя, место, цену и дату покупки, количество купленных бутылок (исправлять каждый раз, когда открываете одну) и, главное, – в каком именно ящике оно хранится! Каталог нужен для того, чтобы без труда отыскать желаемое вино. Для этого вооружитесь фломастером и разбейте ваши стеллажи на секторы, как в библиотеке. Например, бургундские вина – В4, лангедокские – В5, бордоские, что пьются молодыми, – С1...



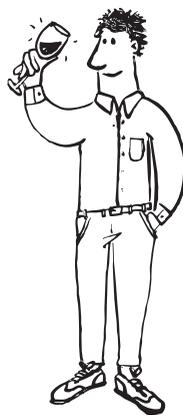
ШПАРГАЛКИ

ЧТОБЫ ВСЕ ЗАПОМНИТЬ
В МГНОВЕНИЕ ОКА

ШПАРГАЛКА «Жаклин
готовится к вечеринке»



ШПАРГАЛКА «Жюль
учится дегустировать вина»



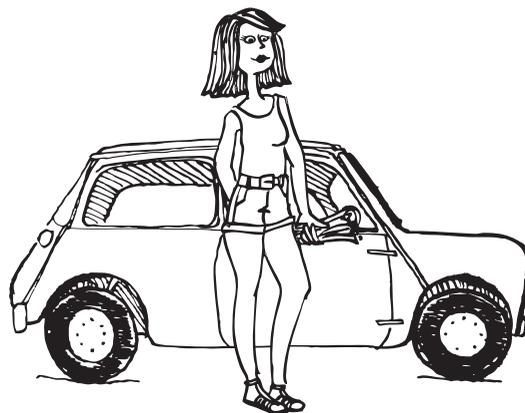
ШПАРГАЛКА «Жак уча-
ствует в сборе винограда»



ШПАРГАЛКА «Пьер
покупает вино»



ШПАРГАЛКА «Николь
едет на виноградники»



В правильно подобранном бокале вино источает больше ароматов и кажется лучше на вкус.

Бутылку с мощным вином нужно откупоривать за три часа до распития.

Чтобы открыть бутылку шампанского, никогда не тяните пробку, а вращайте бутылку!

Молодое вино переливают в графин/декантер, чтобы дать ему «подышать», а старое вино отстаивают и переливают в графин, чтобы удалить осадок.

Выбирая вино для романтического ужина, избегайте красных вин, которые окрашивают зубы.

Экспресс-метод охлаждения вина: ведро с водой, льдом и горстью соли.

Белое вино подают при температуре 8–13 °С, а красное – при 13–18 °С.

Салатная заправка превращает вино в зомби.

Порядок подачи вин: от более легких к более сильным.

ШПАРГАЛКА «Жаклин готовится к вечеринке»

Сочетайте вина и блюда по цвету или по региону происхождения.

Контрастные сочетания удивляют и раскрывают новые ароматы.

Чтобы предотвратить похмелье, перед сном выпейте как можно больше воды.

В открытой слегка початой бутылке вино хранится дольше, нежели в полупустой.

Подавайте вина так: от свежих и легких к более сложным и мощным.

Не заполняйте бокал более чем на треть.

Белое вино эффективно для удаления пятен от красного.



Окраска вина указывает на его возраст и происхождение.

Розовое вино не получают методом смешивания красного и белого.

По «слезам» в бокале можно определить, насколько напиток богат алкоголем.

Первичные ароматы содержатся в ягодах винограда, в то время как третичные получают посредством выдерживания и состаривания вина.

Молодые вина благоухают весенними ароматами, а старые – осенним букетом.

Количество пузырьков в игристом вине зависит от чистоты бокала.

Неприятный запах связан с нехваткой кислорода в бутылке.

Вино покручивают, вдыхая воздух: так напиток лучше раскроется во рту.

ШПАРГАЛКА «Жюль учится дегустировать вина»

Кислотность имеет существенное значение для судьбы напитка, это его позвоночник.

Свежим и живым называют маложирное вино с высокой кислотностью.

Тяжелым и хмельным получается жирное вино с высоким содержанием алкоголя и незначительной кислотностью.

Ретрообоняние позволяет ощущать ароматы ртом.

Танины сушат язык и придают вину структуру. В зависимости от качества они могут быть шероховатыми, шелковыми или бархатными.

Этапы дегустации: нюхать, пробовать, делать выводы, сравнивать.



Натуральным сладким называют крепленое вино, в которое на стадии брожения добавляют спирт.

Во время созревания цвет винограда меняется: из зеленого он становится желтым или красным – в зависимости от сорта.

Сорт винограда – это его разновидность, существенная для производства вина.

Яблочно-молочное брожение характерно для красных вин и редко происходит в белых и розовых винах.

Биодинамическое земледелие основано на биологическом земледелии, доведенном до «крайности», и лунных циклах.

Кожица винограда придает вину цвет. Она покрыта налетом, в котором содержатся дрожжи для брожения.

Филлоксера – это американская тля, из-за которой для выращивания лозы пришлось применять подвой.

Биовино получают методом биологического земледелия, без применения химических веществ.

ШПАРГАЛКА «Жак участвует в сборе винограда»

Иеровоам – трехлитровая бутылка, равная четырем классическим винным бутылкам.

Дрожжи превращают сахар в спирт.

Пена шампанского образуется за счет брожения, происходящего непосредственно в бутылке.

Для создания белого вина виноград прессуют сразу же, в то время как для красного их еще мацерируют.

Обрезка в виде чаши – это короткая обрезка лозы, распространенная на виноградниках с очень жарким климатом.

Поздно собранный урожай идет на сладкие вина.

Качество миллезима зависит от среднегодовой температуры региона, где рос виноград.



Вино получается лучше, если лоза росла на бедной почве.

Сортовое вино не дает представления о терруаре, в котором оно было получено.

Терруар – это совокупность почвенно-климатических и других характеристик местности, а также окружающей среды, которые наделяют вино типичными только для него качествами.

ШПАРГАЛКА
«Николь едет на виноградники»

Из выросшего на известковой почве винограда получают более тонкие и менее мощные вина, чем из ягод лоз, росших на глинистой почве.



Хоть сомелье и не виноват в том, что вкус вина отдает пробкой, он должен заменить вам его без промедлений.

Неисправный камин может послужить прекрасным местом для хранения бутылок.

Прежде чем состаривать вино, задайтесь вопросом, а нужно ли ему это?

Буквы «N» и «E» на закупорочном колпачке бутылки говорят о том, что вино было перепродано торговому дому, буква «R» значит, что винодел продает вина напрямую.

Ценность медалей на этикетке зависит от репутации конкурса, на котором они были присвоены.

В обычном супермаркете лучше выбрать молодое вино в бутылке с открывающейся крышкой.

Хороший сомелье всегда даст вам сначала попробовать вино.

Каталогизировать вина можно по региону или миллезиму.

На контрэтикетке помещают дополнительную информацию о вине и винодельческом хозяйстве.

ШПАРГАЛКА «Пьер покупает вино»

Чтобы состариться, вину необходимы темнота, прохлада, влажность и покой.

Именно наличие воздушной пробки в бутылке позволяет вину стариться.

На этикетке обязательно должно быть написано, где вино было разлито.

Винный журнал нужен для того, чтобы без труда отыскать желаемое вино.

Посещение винных салонов и винодельческих хозяйств – лучший способ попробовать вина, узнать о них побольше и не переплачивать.

На этикетке бургундского вина апеласьон будет написан крупнее названия домена. В точности наоборот – для бордоских вин.

Не храните вино в местах с неприятными запахами.

Надпись «Grand vin de Bordeaux» на этикетке не регламентирована и не имеет абсолютно никакой ценности.



АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Австралия 69, 76, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 89, 90, 91, 93, 94, 168–169, 198
Австрия 79, 85, 120
Азе-ле-Ридо 149
Алиготе 136, 137
Алокс-Кортон 137
Альтес 153
Амбуаз 149
Анжу 54, 148–149
Антр-де-Мер 139
Аперитив с друзьями 15
Аргентина 16, 76, 88, 92, 94, 95, 167
Ассамбляж 81, 82, 88, 93, 94, 95, 113, 115, 116, 140, 150,
Ардеш 92
Ауслезе 53, 154
Афганистан 172
Аэрация вина 16
Аяччо 145

Б

Балканы 162–163
Бандоль 14, 27, 93, 144, 145
Баньольтс 53, 89, 119, 121, 123, 142–143
Бароло 15, 157, 198
Барр 134
Баррик 66
Барсак 53, 138
Беарн 146
Белле 144, 145
Бержерак 15, 53, 147
Бержерон 153
Биологическое вино 70
Биодинамическое земледелие 104–105
Биологическое земледелие 103
Блан де блан 15, 27, 140
Бланьи 137
Божоле 14, 15, 25, 54, 92, 109, 135, 177, 187, 192
Божоле-Вилляж 135
Божоле нуво 135, 187
Бокал Орен Ур 9
Бокалы черного цвета 58–59
Большой праздник 14
Бом-де-Вениз 53, 123, 150
Бон 137

Боннезо 53, 148
Бордо 8, 9, 14, 15, 26, 37, 53, 54, 55, 77, 81, 87, 88, 91, 94, 100, 123, 138–139, 146, 147, 174, 181, 182, 183, 184, 186, 198, 201, 208
Бочка 16, 37, 49, 66–67, 118–119
Бруйи 135, 187
Бузерон 137
Бурбулен 142, 144, 150
Бургей 14, 26, 148, 149, 187
Бургундия 8, 14, 15, 16, 25, 26, 27, 37, 54, 55, 59, 76, 85, 86, 92, 98, 100, 103, 105, 110, 123, 133, 136–137, 152, 165, 169, 177, 182, 183, 187, 198, 201, 208
Бутылки 20–21, 122–123
Бюзе 146
Бюже 152–153

В

Важное событие 15
Вакарез 150
Вакерас 151
Валанс 149
Вен-де-Корс 144, 145
Вен-де-Корс-Кальви 145
Вен-де-Корс-Фигари 145
Вен-де-Корс-Порто-Векио 145
Вен-де-Корс-Сартен 145
Вен-де-Туарсе 149
Вансобр 151
Великобритания 172
Вид *Vitis vinifera* 75
Вина без сульфитов 70
Вина для знатоков 27
Вина для начинающих 26
Вина для профессионалов 27
Вина Европы 69
Вина молодые 68
Вина Нового Света 69, 185
Вина сладкие и ликерные 120
Винная карта 176–177
Винные ароматы 42–47, 49
Вино на розлив 177
Вино по случаю 71
Вино сортовое 68, 133
Вино соломенное 120
Вино специальное 70
Вино старое 68
Вино терруарное 68, 133
Виноградарь 190–191

Виноградная лоза 98
Виноградная ягода 74
Винификация 121
Вионье 80, 83, 150, 198
Вире-Клессе 137
Виссембург 134
Вкусы 53
Влияние внешнего вида 58
Возраст бочки 67
Вольне 136, 137
Вон-Романе 137
Вред алкоголя и полезные свойства вина 65
Вспашка 96
Вувре 53, 61, 149, 177
Вужо 137
Выбор дерева 67
Выгодная цена 178
Выдерживание 49, 50, 66, 72, 111, 112, 113, 115, 117, 118–119, 120, 121, 133, 152, 182, 184, 187, 190, 205
Высота над уровнем моря 131

Г

Газообразование 24, 31, 41
Гайяк 147
Гамэ 54, 92, 135, 137, 148, 149, 152, 153, 155, 177, 198
Гармоничное вино 62
Геввиллер 134
Гевюрцтраминер 79, 134, 156, 169
Географическое положение 130–131
Германия 53, 59, 79, 82, 107, 120, 154, 155
Глобальное потепление 101
Грав 132, 138, 139
Грав-де-Вэр 139
Гребень 74
Гренаш 26, 72, 83, 84, 89, 90, 106, 121, 142, 144, 150, 159, 165
Греция 85, 120, 161
Гриньян-лез-Адемар 151
Гро Мансен 146, 147
Группы ароматов 43–47

Д

Дамбак-ла-Виль 134
Дегоржаж 117

Дегустационный листок 61
Дегустация вслепую 60
Декантер 16–17, 50, 51
Декантирование 17
Деловой ужин 14
Дефекты 47, 50
Дозаж 117
Долина Луары 148–149, 177
Долина Марны 139
Долина Роны 80, 83, 143, 150–151, 177
Древесный привкус 66
Дюра 146

Е

Египет 172

Ж

Жареные, жженные и горелые ароматы 46
Жасньер 15, 148
Жевать вино 52
Жевре-Шамбертен 136, 137
Животные 47
Живри 137
Жигонда 150
Жизненные циклы вина 48
Жизненный цикл виноградной лозы 96–97
Жир или кислинка 54
Жюрансон 15, 53, 146
Жюльена 135

З

«Закрытое вино» 51
Злоключения одной дегустации 51

И

Израиль 172
Индия 173
Интенсивное земледелие 102
Интернет 194
Иранси 137
Ирулеги 146–147
Испания 15, 16, 69, 77, 85, 89, 93, 95, 98, 120, 121, 124, 158–159, 187
Италия 14, 15, 16, 69, 79, 85, 87, 88, 90, 91, 94, 98, 120, 156–157, 165, 177, 198

К

Кабарде 142
Каберне Совиньон 27, 87, 88, 91,

138, 144, 146, 147, 156, 159, 164, 165, 166, 167, 168, 170, 171
Каберне Фран 26, 88, 91, 138, 146, 148, 149, 157
Кава 14, 158
Кавист 192
Кадийяк 15, 139
Как говорить о вине 28
Как мыть бокалы 30
Как пробовать вино 52–53, 180
Как сделать белое вино 112–113
Как сделать красное вино 110–110
Как сделать розовое вино 114–115
Как сделать шампанское 116–117
Как состарить вино 198–201
Как сплевывать элегантно 64
Какие вина к каким блюдам 23–24
Калифорния 16, 27, 54, 76, 77, 78, 80, 83, 88, 90, 93, 94, 95, 164–165, 198
Канон-Фронсак 139
Канси 149, 177
Каор 24, 147
Капля 22
Кар-де-Шом 53, 148
Кариньян 55, 95, 106, 142, 143, 144, 150, 159
Кассис 145
Каталог вин 201
Керанн 26
Кир 8
Кишберг 27
Китай 76, 87, 173
Киттерле 27
Клерет 84, 142, 144, 150
Клерет-де-Дье 150, 151
Клерет-дю-Лангедок 143
Климат 130
Когда открывать бутылку 16
Кожица винограда 74
Коллиур 143
Кольмар 134
Кондрие 151
Кордон-де-Руайя 98
Корнас 151
Корсика 14, 15, 84, 85, 144–145
Косточки виноградные 74
Костьер-де-Ним 40, 143
Кот-Шалонне 136, 137
Кот-де-Бон 26, 37, 136, 137
Кот-де-Нюи 14, 136, 137
Кот-де-Прованс 145
Кот-де-Сезанн 141
Кот-де-Бар 141
Кот-де-Блан 104, 141
Кот-де-Бруйи 135
Кот-де-Бержерак 53
Кот-де-Бле 139

Кот-де-Бур 139
Кот-де-Кастийон 139
Кот-де-Мальпер 142
Кот-де-Фран 139
Кот-дю-Ванту 151
Кот-дю-Виваре 150
Кот-дю-Люберон 151
Кот-дю-Рон 14, 53, 123, 142, 150, 187
Кот-дю-Рон-Вилляж 151
Кот-дю-Руссийон 142
Кот-дю-Руссийон-Вилляж 142
Кот-дю-Фронтоне 147
Кот-Роти 15, 90, 151
Кото-Варуа 145
Кото-Вандомуа 149
Кото-д'Ансени 148, 149
Кото-д'Экс-ан-Прованс 145
Кото-де-л'Обанс 148
Кото-де-Пьервер 151
Кото-дю-Жиннуа 149
Кото-дю-Кап-Корс 145
Кото-дю-Лангедок 143
Кото-дю-Луар 148
Кото-дю-Лионне 135
Кото-дю-Лэйон 55, 148
Креман 14, 24, 27, 101, 116, 187, 195
Креман из Бургундии 136
Креман из Эльзаса 134
Крепление натуральных сладких вин 121
Кроз-Эрмитаж 151
Крышка 126
Кубок для шампанского 8
Кунауз 150
Кур-Шеврени 149
Курбю 146

Л

Ладуа-Серриньи 137
Лаланд-де-Помроль 139
Лангедок 14, 27, 54, 55, 72, 76, 80, 83, 95, 103, 106, 128, 187, 195, 201
Лангедок-Руссийон 84, 88, 93, 142–143
Ле-Бо-де-Прованс 145
Лесистое вино 45
Ливан 172
Ликер 121
Лиму 27, 142
Лирак 150
Листрак-Медок 138
Лотарингия 152–153
Луара 14, 15, 25, 26, 37, 53, 54, 61, 77, 78, 85, 91, 92, 103, 105, 106–107, 153, 170, 177, 187, 195, 198
Луна 105

Лушийак 138
Люссак Сент-Эмильон 139

М

Магриб 95
Мадера 8, 50, 119, 121, 123, 160
Мадиран 146–147, 186, 198
Макабео 142
Маконне 136, 137, 187
Мальбек 37, 94, 146, 147, 166, 167
Маранж 137
Марго 15, 138, 139
Марленайм 134
Марманде 146–147
Марокко 89, 124
Марсанне-ла-Кот 137, 177
Марсан 53, 80, 83, 84, 142, 150
Марсийак 147
Мацерация 92, 110, 112, 114, 140
Медок 27, 138, 139
Мелон-де-Бургонь 148, 149
Менету-Салон 149
Меркюре 137
Мерло 75, 87, 88, 91, 138, 142, 147, 155, 156, 157, 164, 165, 166, 167, 168, 170, 171
Меслан 149
Мерсо 14, 27, 137, 195
Микронасыщение кислородом 119
Миллезим 101
Минералы 47
Минервуа 142, 143
Мозак 15, 142, 146
Молсайм 134
Момент сбора урожая 106–107
Мондез 152, 153
Монтань Сент-Эмильон 139
Монтаньи 137
Монбазияк 146
Монтравель 146
Монтели 136, 137
Монлуи 53, 149
Мори 53, 89, 121, 142, 143
Моргон 14, 135
Море-Сен-Дени 137, 182
Москато 85
Мулан-а-Ван 135
Мули 138
Мурведр 72, 93, 106, 142, 144, 150, 159
Мюскадель 26, 81, 146, 168
Мюскаде 15, 24, 40, 53, 54, 85, 148, 149, 192
Мюскаде-Кото-де-ла-Луар 149
Мюскаде-Кот-де-Гран-Лье 149
Мюскаде-де-Севр-э-Мен 149
Мускат 53, 85, 134, 142, 143, 150,

156, 161, 168, 171, 198
Мускат александрийский 85
Мюска-де-Бом-де-Вениз 53, 85, 121, 123, 150
Мюска-де-Фронтиньян 85, 121, 123, 143
Мускат из Люнеля 142
Мускат из Миреваля 142
Мускат из Ривзальта 85, 121, 123, 142, 143, 195
Мюска-дю-кап-корс 121, 144
Мускат Оттонель 85
Мякоть 74

Н

Нагревание дерева 67
Налет 74
Нанта окрестности 148–149
Начало созревания винограда 97
Негрет 146, 147
Новая Зеландия 77, 82, 86, 90, 168–169
Ноги вина 40
Ножки 55
Ньелуччо 15
Нюи-Сен-Жорж 137

О

О-Медок 138
О-Пуату 149
Оберне 134
Образование завязи 96
Обрезание верхушек 97
Обрезка 96
Обрезка в виде чаши 98
Обрезка методом Гюйо (одноплечая и двуплечая) 98
Обустройство погреба 195–196
Овернь 153
Окраска вина 36–38
Опадание листьев 97
Орегон 27, 86, 164–165
Орошение мезги 110
Остерберг 134
Отделение гребней 110, 112, 114, 116
Открыть бутылку без штопора 12
Открыть бутылку шампанского 13
Отстаивание 17
Очистка сусла 112, 115
Охлаждение вина 19

П

Палетт 144, 145
Патримонио 144, 145

Пашранк-дю-Вик-Биль 146
Пена 116, 117
Переливание вина в графин/декантер 17
Перемешивание 113
Период покоя 69
Пернан-Вержелес 137
Пессак-Леоньян 138
Пти Мансен 146
Пешарман 15, 146
Пижаж 110
Пикпуль 142, 150
Пино Блан 24, 54, 134, 156, 198
Пино Гри 134, 154, 156
Пино Менье 116, 140
Пино Нуар 27, 55, 75, 86, 87, 116, 134, 136, 137, 140, 148, 149, 152, 153, 154, 155, 156, 165, 166, 168, 169, 171
Погода 100
Подвой 99
Подвяливание винограда 120
Подлесок 47
Поздний сбор урожая 107, 120
Пойак 15, 24, 138, 139
Покручивать вино 52
Покупка бутылки вина 187
Поммар 15, 136, 137
Помроль 26, 138, 139, 195
Порядок подачи вин 21
Портвейн 8, 119, 121, 123, 143, 160, 195, 198
Португалия 16, 85, 98, 121, 124, 160
Постройка погреба 200
Почва 132
Прессование 110, 112, 114, 116
Пробка 11, 124–125, 126
Прованс 14, 15, 76, 84, 93, 95, 103, 123, 144–145, 187, 195
Проглотить или сплюнуть 63
Продукты-убийцы вина 25
Происхождение дерева для бочек 67
Пьиссеган-Сант-Эмильон 139
Пюйи-Вензель 137
Пюйи-Лоше 137
Пюйи-Фюиссе 137
Пюйи-Фюме 149
Пюльньи-Монраше 15, 137
Пятна 29

Р

Ранген 134
Расстановка вин 201
Расто 121, 151
Рациональное земледелие 102

Редукция вина 50
Рейи 149
Реймские горы 140
Ремюаж 117
Ренье 135
Ресторан 176–178
Ретрообоняние 57
Рецепты с остатками вина 32
Рона 15, 16, 26, 89, 90, 93, 95, 103, 150, 151
Рибовилле 27, 134
Рикевир 134
Рислинг 24, 27, 82, 134, 154, 165, 168, 169, 171, 192, 198
Риоха 15, 130, 158, 159
Рог с навозом 105
Розе-де-Рисе 141
Разлив вина в бочки 110
Разлив по бутылкам 111, 113, 115, 117, 183, 186
Роль (Верментино) 53, 83, 84, 144
Руссан 80, 83, 142, 150, 153
Рюлли 137

С

Саваньен 152
Саваньер 53, 149
Савиньи-ле-Бон 137
Савойя 54, 152–153
Салон винный 190–191
Сансер 77, 148–149
Сантене 137
Сардиния 84, 156–157
Сбор урожая 97
Сбор урожая вручную 108
Сбор урожая при помощи техники 109
Сбор зеленого винограда 97
Сбор урожая во время заморозков 107, 120
Свежие и сушеные растения 46
Селексьон-де-грен-нобль (бееренауслезе) 120
Семильон 26, 77, 81, 146, 147, 165, 166, 168, 171
Сен-Бри 27, 136, 137
Сен-Веран 27, 136, 137
Сен-Жорж-Сент-Эмильон 139
Сен-Жозеф 90, 151
Сен-Жюльен 15, 138
Сен-Магер 139
Сен-Николя-де-Бургей 149
Сен-Пере 151
Сен-Роман 137
Сен-Шиньян 142, 143
Сенсо 106, 142, 144, 150
Сент-Амур 135, 187

Сент-Круа-дю-Мон 139
Сент-Обан 136, 137
Сент-Фуа-Бордо 139
Сент-Эмильон 14, 27, 138, 139, 195
Сент-Эстеф 138, 186
Сера 127
Сервировка вина 22
Сертификат Biodyvin 104
Сертификат D m ter 104
Сертификат Ecosert 70, 104, 182, 186
Сильванер 134, 154
Сира 26, 68, 74, 80, 89, 90, 106, 142, 144, 150, 165, 166, 167, 168, 170, 171
Складирование бутылок 201
Оклейка 111, 113, 115
Склон 131
Сладости 44
Слезы вина 40
Совиньон 26, 27, 37, 68, 77, 81, 84, 87, 88, 91, 136, 146, 148, 149, 156, 159, 165, 166, 168, 169, 171, 198
Соединенные Штаты Америки 76, 77, 78, 80, 81, 87, 89, 91, 99, 164–165, 176
Созревание 97
Сомелье 179–180
Соммерберг 27
Сомюр 149, 187
Сомюр-Шампиньи 149, 187
Сорта белого винограда 76–85
Сорта красного винограда 86–95
Сотерн 24, 37, 53, 81, 138, 139, 198
Специи и ароматы 187
Спиртовое брожение 41, 49, 74, 110, 112, 115, 116, 118, 120, 121
Стекло 8–9
Столовый виноград 74
Сульфитация 111, 113, 115
Супермаркет 188–189
Сцеживание 111

Т

Тавель 150
Танины 56
Танн 134
Таннат 146, 147
Температура 18
Терруар 130–133
Токай из Венгрии 53, 162
Тоскана 14, 84, 128, 156, 157, 177
Трокенбееренауслезе 53, 154
Труд человека 133
Труссо 150
Турень 15, 148–149

У

Ужин при свечах 14
Уни блан 84, 144, 150
Условия хранения 197
Уход за виноградником 102

Ф

Фер Серваду 146
Филлоксера 99
Фильтрация 111, 113, 115
Фиту 142
Флюте (бокал для шампанского) 8
Флери 135
Фожер 142, 143
Французский парадокс 65
Фронсак 139
Фрукты 43–33
Фьеф-Вандеен 148

Х

Херес 121, 158, 159
Хранение вина после открытия 31
Хрусталь 9

Ц

Цветение 96
Цвет и его интенсивность 37
Цвет и его оттенки 36
Цвет розового вина 38
Цветы 45
Центр долины Луары 77, 148–149
Цинкепфле 134

Ч

Черная смородина 145
Чили 14, 16, 76, 77, 87, 88, 90, 91, 92, 94, 95, 166, 167, 187

Ш

Шаблы 14, 24, 26, 27, 54, 76, 136, 137, 177, 195
Шамболь-Мюзиньи 15, 136, 137
Шампань 8, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 24, 29, 31, 32, 38, 53, 76, 86, 101, 109, 116, 117, 123, 136, 140–141, 157, 158, 187, 195, 204, 206
Шардоне 14, 26, 27, 75, 76, 82, 84, 116, 135, 136, 137, 140, 142, 143, 148, 152, 156, 159, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171
Шасла 153, 155

Шассань-Монраше 136
Шато Анжелюс 138
Шато Озон 138
Шато Шеваль Блан 138
Шато-Грийе 150, 151
Шато О-Брион 138
Шато Лафит-Ротшильд 138
Шато Латур 138
Шато Марго 138
Шато Мугон-Ротшильд 138
Шато Пави 138
Шато Икем 62, 138
Шатоннеф-дю-Пап 89, 150, 198
Швейцария 92, 120, 126, 155
Шенас 135

Шенен 14, 61, 78, 148, 149, 168,
170, 171, 182, 184, 198
Шеверни 149
Шинон 14, 149, 187
Шираз 90, 168
Ширубль 15, 135, 187
Шлоссберг 134
Шоре-ле-Бон 137
Штопор 10–11
Шьякорелло 144

Э

Эльзас 14, 24, 27, 53, 54, 79, 82, 85,
103, 123, 130, 134, 183
Эрмитаж 90, 150, 151, 198
Этикетка 59, 181–186

Ю

Юг Франции 54, 69, 83, 85, 87, 90,
98
Юго-Запад Франции 15, 27, 37, 53,
54, 65, 77, 81, 88, 91, 94, 120, 131,
146–147, 168
Южная Африка 27, 76, 77, 78, 81,
85, 86, 88, 90, 94, 170, 171, 176, 198
Жюра 24, 27, 54, 76, 103, 119, 120,
121, 123, 152, 153

Я

Яблочно-молочное брожение 119
Япония 173
Яркость и прозрачность 39
Ярмарка винная 193

СОДЕРЖАНИЕ



ЖАКЛИН ГОТОВИТСЯ К ВЕЧЕРИНКЕ

Перед праздником	8
Штопоры	10
Как открыть бутылку без помощи штопора	12
Как открыть бутылку шампанского	13
Какое вино для какого вечера	14
Когда откупоривать бутылку	16
Отстаивание или декантирование?	17
При какой температуре подавать	18
Во время праздника	20
Как подавать вино	22
Какие вина с какими блюдами	23
Несколько идей для дегустации	26
После праздника	29
Хранение открытой бутылки вина	31
Как вылечить похмелье	33

ЖАК УЧАСТВУЕТ В СБОРЕ ВИНОГРАДА

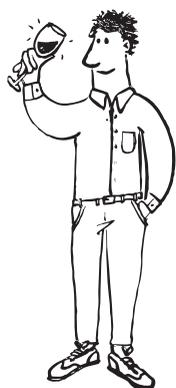
Виноград: от ягод до сортов	74
Сорта белого винограда	76
Сорта красного винограда	86
Жизненный цикл виноградного куста	96
Различные формы виноградного куста	98
История подвоя	99
Погода и миллезим	100
Уход за виноградом	102
Процесс сбора урожая	106
Сбор урожая вручную	108
Механический сбор урожая	109
Как делают красное вино?	110
Как делают белое вино?	112
Как делают розовое вино?	114
Как делают шампанское?	116



Технология производства вина	118
Сладкие и ликерные вина	120
Крепление натуральных сладких вин	121
Виды бутылок	122
Секреты пробки из коры пробкового дуба	124
Роль серы в вине	127

НИКОЛЬ ЕДЕТ НА ВИНОГРАДНИКИ

Терруар	130
Вина Франции	134
Вина Эльзаса	134
Вина Божоле	135
Бургундские вина	136
Вина Бордо	138
Шампанские вина	140
Вина Лангедок-Руссийона	142
Вина Прованса и Корсики	144
Вина Юго-Запада Франции	146
Вина долины Луары	148
Вина долины Роны	150
Вина остальных регионов Франции	152
Вина Европы	154
Немецкие вина	154



ЖЮЛЬ УЧИТСЯ ДЕГУСТИРОВАТЬ ВИНА

Цвет вина	36
Блеск и прозрачность	39
Слезы, ноги вина	40
Газообразование	41
Винные ароматы	42
Группы ароматов	43
Жизненные циклы	48
Первичные, вторичные и третичные ароматы	49
Оно плохо пахнет!	50
Вкус вина	52
А где же ножки?	55
Винные танины	56
А теперь – ретро!	57
Зачем пить из черных бокалов	58
Этапы дегустации вслепую	60
Поговорим о гармонии	62
Проглотить или сплунуть?	63
От начинающего дегустатора до пьяницы	65
Найти вино своей мечты	66



Вина Швейцарии	155
Итальянские вина	156
Испанские вина	158
Португальские вина.....	160
Греческие вина	161
Вина стран Балканского полуострова	162

Вина мира

Вина Соединенных Штатов Америки	164
Чилийские вина	166
Аргентинские вина.....	167
Австралийские и новозеландские вина.....	168
Вина Южной Африки	170
Другие вина мира.....	172

ПЬЕР ПОКУПАЕТ ВИНО

В ресторане	176
Задача сомелье	179
Как «расшифровать» этикетку	181
На что еще нужно обратить внимание.....	183
Рекламные трюки	184

Покупка вина	187
В супермаркете	188
У винодела или на винном салоне	190
У кависта	192
На винной ярмарке	193
В Интернете	194

Создание собственного винного погреба	195
Условия хранения	197
Как состарить вино	198

ШПАРГАЛКИ

Шпаргалка «Жаклин готовится к вечеринке»	204
Шпаргалка «Жюль учится дегустировать вина»	205
Шпаргалка «Жак участвует в сборе винограда»	206
Шпаргалка «Николь едет на виноградники»	207
Шпаргалка «Пьер покупает вино»	208
Алфавитный указатель.....	209

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Ophelie Neiman
Illustrations: Yannis Varoutsikos
Le vin c'est pas sorcier

© Hachette Livre (Marabout), Paris, 2013

Перевод с французского *И. Бородиной*
Редакторы: *О. Ивенская, Е. Кручина, Е. Сатарова*

Нэман, Офели.
Н95 **Вино: иллюстрированный курс / Офели Нэман ; [пер. с фр. И. И. Бородиной]. – Москва : Эксмо, 2015. – 216 с.: ил. – (Вина и напитки мира).**

ISBN 978-5-699-76334-4

Удачно подобранное вино – залог успешных обедов и ужинов. В своей книге Офели Нэман познакомит вас с особенностями винного производства, научит разбираться в винной продукции и правильно сочетать вино с различными блюдами, а также расскажет о многих других тонкостях и хитростях, связанных с этим чарующим напитком. Книга наполнена яркими иллюстрациями, которые непременно поднимут вам настроение и помогут с легкостью освоить новую тему.

УДК 663.2/.3
ББК 36.87

ISBN 978-5-699-76334-4

© **Бородин И., перевод, 2014**
© **Оформление.**
© **ООО «Издательство «Эксмо», 2015**

Издание для досуга

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

ВИНО. ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ КУРС

Ответственный редактор *А. Сидорова*
Художественный редактор *П. Петров*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *О. Розанова*
Корректор *Д. Горобец*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1. Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел *зарубежных продаж ТД «Эксмо»*
E-mail: international@eksmo-sale.ru
International Sales: *International wholesale customers should contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться по тел. +7 (495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.*
E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru

Подписано в печать 28.08.2015. Формат 84x108^{1/16}.
Гарнитура «NewBaskervilleC». Печать офсетная. Усл. печ. л. 22,68.
Тираж экз. Заказ



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



ВИНО

Как часто вы застываете перед прилавком с вином в раздумьях, какую бутылку выбрать к ужину? Или смотрите неуверенно в меню, пугаясь бесчисленным строчкам в винной карте? Смущенно бормочите что-то под нос, когда вас спрашивают: как вам вино? Книга Офели Нэман поможет вам избежать подобных неловкостей. Совершив незабываемое путешествие в утонченный мир вина и виноделия, вы научитесь:

ВЫБИРАТЬ ВИНО, ПОДХОДЯЩЕЕ СЛУЧАЮ ★ *удачно сочетать еду и вино* ★ **РАСПОЗНАВАТЬ АРОМАТЫ ВИНА** ★ *разбираться в сортах винограда и регионах, где его выращивают*

А яркие подробные иллюстрации помогут вам разобраться во всех нюансах этого удивительного напитка!

«Вы держите в руках хорошо сбалансированный купаж из забавного и полезного, увлекательную книгу о вине в формате «веселые картинки». Жизнерадостные рисованные персонажи путешествуют по диковинному миру виноградарства, виноделия и винопития, постепенно разбираясь в тонкостях выращивания винограда, приготовления, хранения и подачи вин. Путь от винограда на ветке до вина на языке прослежен с типично французским юмором и вниманием к подробностям, составляющими основу знаменитого галльского «искусства жить».

- Евгений Кручина, автор книг
«Водка. Путеводитель»,
«Коньяк. Арманьяк. Кальвадос»

ISBN 978-5-699-76334-4



9 785699 763344 >

