

L'ÉCOLE
HACHETTE
DU VIN

РАСПОЗНАЁМ
АРОМАТЫ



УЧИМСЯ
ДЕГУСТИРОВАТЬ



ПРАКТИКУЕМСЯ



18+

ВІНО
для начинающих

ПРАВИЛЬНАЯ
ДЕГУСТАЦИЯ



ПРАВИЛЬНАЯ
ТЕМПЕРАТУРА

ГЛАЗ, НОС, РОТ

ЛЕГКОЕ
или ПЛОТНОЕ

Пьер Казамайор

❧ **ВИНО** ❧

для начинающих

**ПРАВИЛЬНАЯ
ДЕГУСТАЦИЯ**

L'ÉCOLE
HACHETTE
DU VIN

❧ **ВИНО** ❧
для начинающих

**ПРАВИЛЬНАЯ
ДЕГУСТАЦИЯ**

Пьер Казамайор
Иллюстрации: bouqué



Хлеб*соль®
Москва 2019

Вино

для начинающих

СОДЕРЖАНИЕ

ЗНАКОМСТВО

Дегустация.....	6
Состав вина	14

ОРГАНИЗАЦИЯ

Условия дегустации	18
Подача вина к столу	26
Регулирование температуры подачи	36
Декантация.....	40

РАСПОЗНАВАНИЕ

Глаз	46
Нос	54
Ароматы	60
Цветочные ароматы в белых винах	70
Фруктовые ароматы в красных винах ...	76
Ароматы эволюции красных вин	80
Рот	84
Ароматическая продолжительность.....	92
Дефекты вина	96

ДЕГУСТАЦИЯ

Белые вина	100
Молодые белые вина.....	108
Выдержанные белые вина	112
Красные вина	116
Молодые красные вина	124

Выдержанные красные вина.....	129
Розовые вина	132
Десертные вина.....	138
Желтые вина.....	142
Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина	146
Игристые вина.....	152

ПРАКТИКА

Красные вина: танинная структура	158
Сухие белые вина: кислотность и температура дегустации	162
Десертные вина: особенности винограда.....	166
Розовые вина: влияние климата	170
Игристые вина: вторичная алкогольная ферментация.....	174

ГОВОРИТЬ

Язык вина	178
-----------------	-----

ЗНАТЬ

Когда пить вино?	188
------------------------	-----

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ	208
---------------------------	-----

ЗНАКОМСТВО

Дегустация

Задействовав все наши чувства: слух, зрение, обоняние, вкус и осязание, дегустация открывает нам двери в мир гедонизма. Но не стоит путать ее с обычным потреблением вина. Она отлична от него, в первую очередь, своей мерой: для дегустации важнее качество, а не количество.



Дегустация

Дегустировать — не пить

Дегустация в отличие от питья — дело удовольствия. Это удовольствие животной природы возникает вследствие ощущений, связывающих физическое возбуждение с удовлетворением естественных потребностей в еде и воде. Потребовалось очень много времени для того, чтобы вино перестало быть просто повседневным напитком, а также религиозным атрибутом и получило статус особого гастрономического продукта. Хотя вино и приписывают, справедливо или ошибочно, терапевтические свойства, это вовсе не значит, что оно жизненно важно для человечества. Но все же стоит отметить тот факт, что вино приносит человеку ощутимое наслаждение и приводит его в состояние некой эйфории, чем активно пользуются те, кто хочет увидеть свою жизнь в более радужном свете. С другой стороны, те, кто злоупотребляет этим напитком, получают совершенно противоположный эффект, рискуя своим здоровьем и обманываясь в своих чувствах. Алкоголик становится зависимым скорее именно от возможности удовлетворения своих потребностей, нежели от удовольствия, которое он получает, выпивая вино.

*“Удовольствие
распознавать особые
вкусы и улавливать
тончайшие
ароматы”*



Дегустация

Дегустировать — значит анализировать

Это удовольствие могло бы оставаться исключительно на уровне чувственного восприятия, если бы мы не обладали столь активной памятью и высоким уровнем культурного развития. Ведь дегустация, помимо прочего, подразумевает еще и **стремление к анализу**: удовольствие распознавать особые вкусы и улавливать тончайшие ароматы, удовольствие от сопоставления различных органолептических свойств, **удовольствие от распознавания** стиля вина, удовольствие от определения миллезима и, наконец, наивысшее удовольствие, передающееся от чувственного восприятия к духовному. Таким образом, дегустируя, мы имеем возможность постоянно **сравнивать**, опираясь на виртуальную библиотеку нашей памяти, обогащенную опытом прошлых дегустаций и многочисленными познаниями о винах со всего мира. Дегустация — это путешествие во времени и пространстве, цена которого — всего лишь несколько капель вина.

“Удовольствие, испытываемое во время дегустации, связано с анализом вина: его цветом, ароматами, вкусами”

Дегустировать — значит говорить

Новичок может в какой-то момент задаться вопросами: «Не достаточно ли будет просто получать вкусовое удовольствие и не испортит ли его попытка проанализировать и описать свои ощущения? Какова польза от всех этих научных замечаний, когда вполне можно было бы просто сказать, что это вино — хорошее, что оно мне нравится или же, наоборот, у него противный вкус?»

Описывать

Дегустация похожа на попытку проанализировать стихотворение или на критику картины. Конечно, на первое время может быть достаточно и общего впечатления, но кто из нас хотя бы раз, находясь в музее, не открывал для себя неизведанный мир той или иной картины именно благодаря развернутому пояснению экскурсовода? Или же кто из нас хотя бы раз не был очарован комментарием к какому-либо литературному произведению, позволяющему проникнуть в тайны прочитанного?

Дегустация

Знать

Благодаря знаниям удовольствие увеличивается в десять раз.

Прокомментированная дегустация — это **расширение понятия вина**, в истоках своих — самого обыденного сельскохозяйственного продукта. Бокал вина рассказывает историю, раскрывает технику и обнаруживает человеческий гений. Бокал вина может напомнить об ушедшем времени, вызвать в памяти забытые пейзажи. Возникновение подобных ощущений — это **кульминация удовольствия**, получаемого от дегустации, в некотором роде литературного удовольствия, превращающего каждую порцию вина в чувственный праздник.

Качественное вино

Какие **факторы влияют на качество вина**?

В чем разница между хорошим вином и высококлассным? Последний вопрос может показаться излишним, ведь качество и ранг престижных винодельческих поместий кажутся очевидными и неоспоримыми. Однако всем известно, что вино не является продуктом исключительно промышленного характера, изготавливаемым согласно какой-то одной методике. Оно также зависит и от **климатических условий**, влияющих на виноградную лозу в течение всего процесса ее созревания. Если вдуматься, вино — это единственный продукт агротехники, который поддается всем дискурсам и будоражит воображение, поскольку каждый раз речь идет о чем-то «уникальном». Вино породило настолько большое количество

~ ПАМЯТКА ~

Как выявить различия между двумя винами?

• Парная дегустация

Сравниваются два различных образца вина, поданные в случайном порядке. В первую очередь определяется, насколько сильна разница между ними. Во вторую очередь в чем же именно заключена эта разница.



• Треугольная дегустация

На дегустацию предлагаются три бокала с вином: два из них содержат один и тот же образец, третий — отличный от них. Бокалы расставляются в случайном порядке. Задача — определить, какой из бокалов содержит другое вино.



классификаций, что в итоге потеряло свой продовольственный характер и получило **статус культурно значимого объекта**. Вино высшего качества, признанное как таковое, является результатом векового прогресса, постоянного накопления традиций Старого Света, а также расцвета современных технологий, применяемых на территории виноградников Нового Света. Но всегда ли оно бывает изготовлено по одному единственно верному рецепту, используемому энологами по всему миру? Нынешний прогресс в энологии позволяет производить **качественные вина из ягод винограда, выращенных на любых почвах, лишь бы эти почвы были способны дать жизнь виноградной лозе**. Хорошее коммерческое вино, без дефектов, изготовленное из виноградных сортов, отвечающих международным вкусам, является результатом довольно простого уравнения, состоящего из двух элементов: качественной технологии и поддержки наступательной маркетинговой политики. Подобрать нужные **слова, способные выразить элегантность и передать особый вкус** высококлассного вина, получается только с приобретением хотя бы небольшого опыта.

Из всего написанного выше становится ясно, что высококлассные вина являются таковыми только тогда, когда они отражают всю уникальность того места, откуда они родом. Почва, в какой-то степени, становится определяющим фактором по отношению к виноградарству.



Что отличает высококлассное вино?

Виноград

Подлинная сущность вина заключается прежде всего в виноградной лозе. Виноград должен быть оптимального качества. В это понятие также входит и отражение вкуса терруара. Необходимо отметить, что методы возделывания виноградной лозы не должны наносить вред окружающей среде: вспашка, разумная обработка, умеренные урожаи. Отбор лучшего материала из урожая, собранного с одного участка, ассамбляж различных виноматериалов, да так, чтобы ансамбль превосходил каждое вино, взятое

Дегустация

в отдельности, — все это, несомненно, является секретом, отвечающим за развитие Гранд Кюве. Порой производителю приходится выбрасывать значительную часть своей продукции, что является абсолютной финансовой жертвой.

Ассамбляж

Чтобы добиться оптимального качества, на всех стадиях изготовления вина необходимо добавлять сложные ферменты. Сложность сырья возникает в результате **ассамбляжа сортов винограда**, выращиваемых на различных участках. Использование **диких дрожжей** — также источник образования различных свойств напитка. Даже **выдержка** вина может внести свою лепту в общее дело благодаря использованию бочек из различных пород дерева. **Сбалансированность вина** заключается в его утонченной фруктово-шелковистости танинов. Гранд Кюве славится тем, что оно чудесным образом объединяет в себе концентрированность с элегантностью до возникновения вкусового и тактильного ощущения, которое можно описать как таяние. Наконец, **долгота вина (ароматическая**

продолжительность) определяет окончательную разницу между миром хороших вин и высоkokлассных. Высоkokлассное вино — это всегда долгое вино. Также ценность кюве зависит от потенциала выдержки. Не существует такого вина, ни красного, ни белого, которое, считаясь высоkokлассным, было бы не способно пополнить коллекцию легендарных миллезимов.

Хрупкий баланс

Все перечисленные выше многочисленные параметры и характеристики основываются на хрупком балансе, который порой может быть нарушен вследствие человеческой ошибки. Так, например, вина, зародившиеся в условиях исключительных терруаров, гибнут в ожидании, пока талантливый винодел не возродит их пламя.



Вина для конкурса — можно ли их пить?

На сегодняшний день не сосчитать количество слепых дегустаций, стран и апелласьонов вместе взятых, вин высочайшего качества, а также претендентов на титул, разодетых в роскошные наряды. Но когда известно, что самые знаменитые дегустаторы склонны давать премии за наиболее сильную концентрацию, интенсивную фруктовость, высокое содержание спирта, ярко выраженную танинную структуру — одним словом, за все кроме сбалансированности, становится ясно, что высококлассные вина в большинстве случаев будут разгромлены в СМИ и рекламных акциях подобного рода. Такое-то вино выиграло у Мутон, другое превзошло Петрюс, третье заставило всех позабыть об Икем. Тем не менее поставьте все эти вина на стол перед тем же жюри, которое со всей ответственностью вынесло свой разгромный вердикт, и понаблюдайте, какие из них будут выпиты. Один глоток вина-победителя — и больше не хочется, в то время как по-настоящему великая классика будет с неподдельным удовольствием выпита до последней капли. А разве не в этом и заключается призвание лучших вин?

~ ПАМЯТКА ~**Как классифицировать серию вин?**

Цель состоит в том, чтобы установить иерархию. Желательно сравнивать только схожие между собой вина, в пределах одного и того же апелласьона, в строгом соответствии региону. Таким образом дегустаторы будут иметь в своем сознании точный список идеальных параметров вина.



*“Дегустация —
это путешествие
во времени”*

Профессиональные дегустации



Профессионалы приписывают каждой своей дегустации конкретное назначение, которому соответствуют различные параметры оценок. Любитель может вдохновляться этим подходом для организации своих собственных дегустаций. Различают два типа профессиональных дегустаций:

- **Техническая дегустация**, в ходе которой оценивается влияние на вкус вина примененных методов виноделия и выдержки. В этом случае органолептический анализ может либо быть сосредоточен на нескольких элементах, либо потребовать полного изучения напитка. Энологи, мастера-виноделы, виноградари проводят технические дегустации на протяжении всего года. Особый вид технической дегустации представляет собой дегустация кюве (ассамбляжей).

- **Классификационная или конкурсная дегустация** классифицирует вина согласно их качеству с целью установления связей с коммерческой и журналисткой средой. Подобные мероприятия проводятся на многочисленных официальных конкурсах, а также устраиваются винными гидами и специализированными журналами. Все это является отличной социальной игрой.

ЗНАКОМСТВО

Состав вина

Вино состоит из множества элементов, отвечающих за его вкус. Дегустация же заключается в распознавании этих элементов при помощи различных чувств, включая описание цвета, ароматов и сбалансированности вина. Хотя сами по себе ягоды винограда далеки от раскрытия всех этих секретов, современные методы химического и биохимического анализа позволяют постоянно обнаруживать в вине все новые и новые соединения. Среди них можно выделить 8 основных составляющих.



8 основных составляющих вина

Вода

Согласно показателям вино состоит на 80–90 % из воды растительного происхождения, то есть воды, содержащейся в винограде.

Спирт

Этиловый спирт, в который под влиянием дрожжей превращаются сахара, составляет от 8 до 20 % готового продукта, в зависимости от его типа. Помимо этого в составе вина можно обнаружить очень малые дозы метилового спирта, образующиеся из пектина, содержащегося в ягодах винограда. Глицерин, трехатомный спирт, также присутствует в вине в том или ином количестве. Спирты отвечают за ощущение **теплоты**, а также наряду с сахарами — за **moelleux***, **жирность** и **вязкость** (стр. 51) вина.

Кислоты

Они содержатся либо в винограде (винная кислота, яблочная, лимонная и глюконовая), либо образуются в результате ферментации (молочная кислота, янтарная и уксусная). Общий показатель кислотности (выраженный серной кислотой) в среднем колеблется от 2 до 7 г/л. Некоторые кислоты обладают специфическими ароматами. Именно они являются источниками **кислого** привкуса вина (стр. 89), который вызывает слюноотделение и в целом является одним из основных вкусов.



* Французский термин «moelleux» обозначает сладкий и жирный компоненты вина или по-другому «плоть» вина, складывающаяся в основе своей из остаточного сахара, спирта и глицерина.

Полифенолы и фенольные соединения

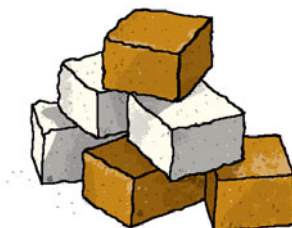
Эту группу можно разделить на две значимые подгруппы:

Красящие вещества: флавоноиды, окрашивающие в желтый цвет, и антоцианы (от 200 до 500 г/л), окрашивающие в красный (стр. 48).

Танины (от 1 до 3 г/л), поступающие из кожицы винограда, косточек или из древесины, из которой была изготовлена бочка. Они отвечают за тактильные ощущения: терпкость, воспринимаемую слизистой оболочкой. Они также сгущают слюну и могут вызвать ощущение сухости во рту. При высокой концентрации танинов возникает ощущение горечи (стр. 89–90). В процессе старения танины соединяются с антоцианами (стабилизируется цвет) и уплотняются (снижается терпкость).

Сахара

Готовое вино всегда содержит определенное количество неферментированных сахаров, так называемых **неперебродивших** или **остаточных сахаров**. Это глюкоза, фруктоза, арабиноза и ксилоза. Содержание этих сахаров, присутствующих во всех типах вина, не должно превышать 2 г/л в сухих винах, но может достигать 300 г/л в десертных. Они отвечают за вязкость вина (стр. 51), образование слез, и сладкий вкус (стр. 89–90). Жирность и moelleux вина — это результат суммы сахар+спирт.



Соленые вещества

Некоторые ионы могут провоцировать появление у вина солоноватого вкуса, если спирт и сахар не перекрывают их собой. В вине можно обнаружить калий, натрий, хлориды, сульфаты и тартраты.

Состав вина

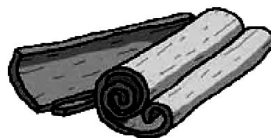
Углекислый газ

Количество углекислого газа, растворенного в вине, может варьироваться. Становиться ощутимым он начинает при дозах 500–600 мг/л. При содержании выше 1000 мг/л углекислый газ провоцирует возникновение заметных глазу пузырьков. Он отвечает за свежесть вина за счет того, что углекислота усиливает ощущение кислотности. Также наличие углекислого газа стимулирует восприятие ароматов (Игристые вина, стр. 152).

“Дегустация заключается в распознавании компонентов вина посредством различных чувств, начиная с описания цвета, ароматов и баланса вина”

Ароматические вещества

Именно они лежат в основе богатства и сложности вина. Существуют различные химические соединения, чья способность улетучиваться относит их к категории ароматических веществ. Спирты, альдегиды, сложные эфиры, жирные кислоты, терпены, присутствующие в вине даже в невероятно малом количестве, оказываются ответственными за аромат, который помимо вина можно встретить только в природе. Слова, используемые для их описания, происходят из аналогий. Например, изоамилацетат, который содержится в винах, полученных в результате углекислотной мацерации, привносит ноты **фруктовых леденцов**, фенилэтиловый спирт — ноты **розы**, глицирризин — корня солодки, коричный альдегид — **корицы**. Список можно продолжать до бесконечности. Эти вещества отвечают за ароматы вин, которые мы улавливаем назально (через нос), а также ретроназально (через рот) (стр. 56). Комбинирование нескольких подобных ароматов, наложение их друг на друга влияют на ароматическую палитру. Что-то уничтожает ее, а что-то, наоборот, укрепляет.



ОРГАНИЗАЦИЯ

Условия дегустации

Подготовка к дегустации — это как подготовка к празднику. Те же ощущения, то же удовольствие и настроение. Но это праздничное занятие не может существовать без определенных строгих и четких правил, и возглавлять эту вкусовую церемонию должно не что иное, как здравый смысл.



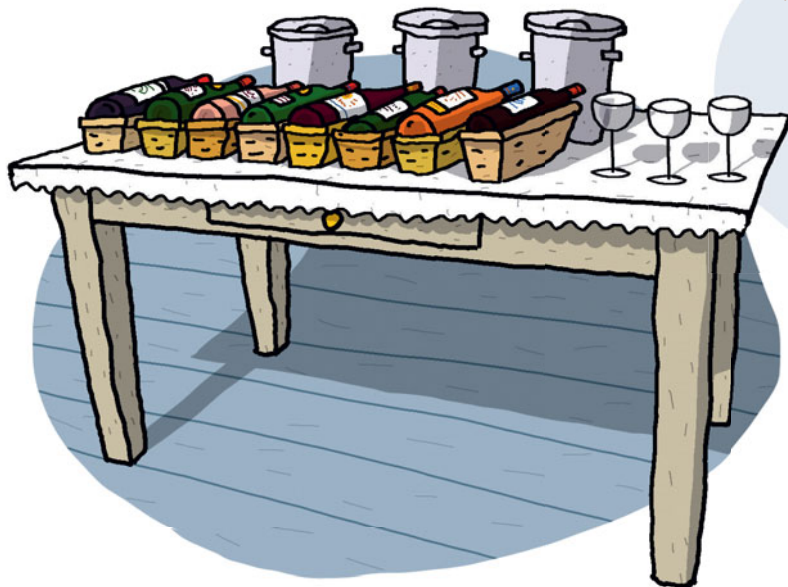
Условия дегустации

Создание условий

Выбирайте утро

Профессиональные дегустации проводятся в помещениях, где температура, гигрометрия и степень освещенности тщательно контролируются. Места дегустаторов индивидуальны и изолированы друг от друга, и каждое из них оснащено собственным источником света и плевательницей. На любительских дегустациях условия не всегда бывают идеальными. Но все же у себя дома или в дегустационном клубе любитель может создать для себя подходящие условия.

Выбор времени дегустации является одним из основных критериев. Наши чувства активизируются ближе ко времени принятия пищи, и притупляются, когда мы едим или, что еще хуже, перевариваем пищу. Таким образом, наиболее подходящим временем для дегустации является промежуток между десятью и двенадцатью часами утра или же между шестью и восемью вечера.



“Подготовка к дегустации — это как подготовка к празднику, те же ощущения, то же удовольствие и настроение „

Условия дегустации

~ ПАМЯТКА ~

Значимость выбора бокала

Налейте одно и то же вино, желательно весьма ароматное, например Совиньон Блан, в емкости или бокалы различных форм: дегустационную чашку, пивную кружку, стеклянный стакан, бокал для шампанского, рюмку, тюльпанообразный бокал. Восприятие ароматов в каждом случае будет различным. Проведите этот сравнительный эксперимент, сначала держа бокал (или иную емкость) неподвижно, а затем взболтав вино.

Дозволенные перекусы

Во время дегустации разрешается перекусывать, для того чтобы смягчить ощущение танинности или кислотности во рту, которое может накапливаться, когда несколько вин дегустируются друг за другом. Для этого вполне будет достаточно небольшого кусочка хлеба. Но не стоит употреблять разнообразные закуски, такие как оливки или сыр, так как они зачастую скрывают недостатки вина. Также дегустаторам предоставляется графин с водой.

Хорошее самочувствие

И, наконец, дегустатор непременно должен быть здоровым: насморк, грипп, проблемы с желудком и даже любые признаки усталости влияют на восприятие. Количество образцов, которые можно продегустировать за раз, также ограничено, иначе опять же возникает риск потери остроты восприятия.

Дегустация на дому

- Выберите **светлую комнату**, по возможности с естественным освещением. Если дегустация проводится в вечернее время, используйте осветительные приборы дневного света.
- Накройте стол **белой скатертью**. Или же поместите перед каждым дегустатором по белому листу бумаги.
- Температура подачи вина варьируется вокруг комнатной температуры, присущей помещениям XIX века (не современным!), то есть приблизительно **18–20 °C**.
- Избегайте любых **посторонних запахов** (сигаретный дым, букет цветов, корзина с фруктами) и обязательно закрывайте дверь, ведущую на кухню. Не используйте парфюм, чтобы не мешать коллегам. Женщинам-дегустаторам к тому же не стоит использовать губную помаду.
- Не пытайтесь добиться абсолютной тишины, все же убедитесь, что никакие посторонние шумы не будут мешать **концентрации** во время дегустации.

Подготовка бокалов

Подберите бокалы подходящей формы. Бокал обязательно должен быть на ножке, чтобы рука, держащая его, находилась как можно дальше от носа, и запах кожи не препятствовал восприятию ароматов вина. Не следует держать бокал за его основание. Подходящий для дегустации бокал отвечает нескольким критериям:

- тонкий и прозрачный, позволяющий различить все цветовые оттенки напитка;
- обладающий тюльпанообразной или яйцевидной формой, так он лучше сохраняет ароматы; при этом обратите внимание на то, что диаметр образующейся поверхности вина, контактирующей с воздухом, должен быть достаточно большим;
- стенки бокала должны быть достаточной высоты, чтобы вино можно было легко взболтать.



Наиболее часто используется бокал AFNOR, именуемый также бокалом INAO (бокал тюльпанообразной формы). Прочие бокалы, каждый из которых обладает особой формой, могут использоваться для дегустации белого вина, красного молодого или выдержанного вина, игристого вина или крепкого спиртного напитка. Стоит упомянуть бокалы серий «Cœnologies», «Impitoyables» и серию бокалов марки «Riedel». Некоторые модели бокалов до такой степени концентрируют ароматы, что они действуют в качестве аламбика и выявляют столько же дефектов, сколько и достоинств ароматической палитры вина. Уберите их пока, сохранив для технических дегустаций. Предоставьте по несколько бокалов каждому дегустатору. Бокал должен быть наполнен вином только на одну треть, так все ароматы смогут полностью раскрыться. Следует избегать использования дегустационных чашек, которые не позволяют оценить ни цвет вина, ни его аромат.

Мойте бокалы в слегка мыльной воде. Затем тщательно промывайте их под струей проточной воды и подвешивайте вверх дном в хорошо проветриваемом помещении. Перед началом любой дегустации обязательно понюхайте свой бокал и ополосните его первым вином из тех, что будете дегустировать.

*“Каждая форма
бокала подчеркивает
качества
определенных
типов вина”*

Условия дегустации

Подготовка бутылок

- Накануне дегустации поставьте бутылки в помещение, где она будет проводиться. Откупоривайте бутылки с белым вином за час до начала дегустации. Бутылки с выдержанным вином доставайте из погреба в той же позиции, в какой они хранились, не переворачивая их и не встряхивая. Затем аккуратно откупоривайте, держа в специальной корзинке. Если в бутылке слишком много осадка, значит, необходимо провести декантацию.
- Подготовьте достаточное количество плевательниц: пластиковые горшки или контейнеры подойдут в той же степени, что и ведра для шампанского.

*“Откупоривайте
бутылки за
час до начала
дегустации”*



Как откупорить бутылку

Выбор штопора

Для успешного и деликатного откупоривания бутылки необходимы сноровка и подходящий инвентарь. На сегодняшний день существует невероятное количество разнообразных видов штопора, на любой вкус. Винтовой штопор с рычагами по бокам является наиболее распространенным. Существует несколько его разновидностей: от простонародного и неудобного в использовании Т-образного штопора до профессионального ножа сомелье с «зазубриной», опирающейся о горлышко бутылки. Некоторые штопоры являются двухступенчатыми (с двумя «зазубринами»), что очень удобно при извлечении длинных пробок. Винт таких штопоров в некоторых случаях обладает тефлоновым покрытием, это помогает избежать повреждения пробки. Штопоры с двумя боковыми рычагами не рекомендуются к применению, так как порой они входят в пробку под углом.

Многие модели штопоров были задуманы для облегчения процесса откупоривания бутылки. Но избегайте всяческих гаджетов.



1. Нож сомелье
2. Цыганский (шпеньковый) штопор
3. Рычажный штопор (штопор-бабочка)
4. Штопор Screwpull

Условия дегустации

Использование принципа Архимедова винта для изготовления штопоров, начиная еще с модели старого простого винтового штопора, без конца порождает все новые и новые вариации. Screwpull — инструмент, который подходит всем, включая новичков, несмотря на то, что его внешний вид, возможно, и не самый изящный и его не всегда удобно вонзать в пробку. Двухступенчатый штопор, который вытягивает пробку, опираясь «зазубринами» на горлышко бутылки, также весьма эффективен, но требует определенной ловкости. Он незаменим в случае очень старых пробок, которые под действием стандартного штопора могут оказаться поврежденными. И, конечно же, забудьте о всевозможных гаджетах, подобных газовому штопору.

Несколько правил откупоривания бутылки

Каков бы ни был ваш выбор касательно штопора, все равно неизбежно придется соблюдать несколько основных правил.

- **Надрежьте капсулу** при помощи лезвия или небольшого резца, который иногда встроен в штопор. Надрез можно производить выше или ниже пояса горлышка бутылки. Хороший сомелье должен уметь надрезать капсулу посередине пояса, но это уже скорее вопрос практики и техники. Бутылки, опечатанные воском, выглядят наиболее красиво, но их откупорка может превратиться в настоящую катастрофу с разбросанными кусками воска по всей скатерти. Лучше предварительно в отдельном помещении удалить воск с бутылки, постукивая по нему рукояткой ножа.

- **Протрите верхнюю часть пробки** тканевой салфеткой, чтобы удалить возможную плесень.



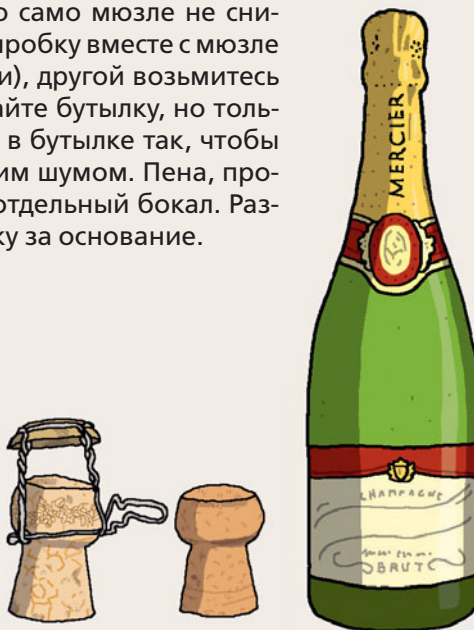
Условия дегустации

- **Ввинтите штопор в центр пробки.** Винт штопора должен быть довольно длинным, но не намного длиннее пробки.
- **Медленно вытягивайте пробку,** а затем аккуратным и плавным движением извлеките ее так, чтобы не было хлопка.
- **Снова протрите горлышко бутылки салфеткой** и понюхайте пробку, чтобы удостовериться в отсутствии затхлых запахов.

Бутылка шампанского

Бутылка шампанского представляет собой особый случай. Для ее откупоривания штопор не используется, все делается вручную. Начните с удаления капсулы, покрывающей мюзле. Раскрутите петлю, но само мюзле не снимайте. Одной рукой возьмитесь за пробку вместе с мюзле (оно предотвратит скольжение руки), другой возьмитесь за основание бутылки. Поворачивайте бутылку, но только не пробку. Удерживайте пробку в бутылке так, чтобы газ медленно высвобождался с тихим шумом. Пена, очищающая горлышко, сливается в отдельный бокал. Разливайте шампанское, держа бутылку за основание.

“Если пробка шампанского оказалась тугой, воспользуйтесь специальными щипцами. Если пробка оказалась повреждена, удалите ее при помощи штопора”



ОРГАНИЗАЦИЯ

Подача вина к столу

Изучение процесса дегустации не будет полным, если не уделить внимания особенностям сочетания вина с различными блюдами. Одним словом, умение грамотно подать вино к столу — это отдельное искусство.



Подача вина к столу

Как дегустировать за столом?

Как правило, послевкусие продуктов длится дольше, нежели послевкусие вина. Первый глоток может затеряться, если вкус блюда слишком насыщенный. Даже довольно пресная еда может повлиять на вкус вина, усиливая тот или иной вкусовой элемент.

С другой стороны, изысканные блюда оттеняют ощущение крепости вина: жирные блюда смягчают танины, пряные блюда оставляют вину лишь освежающую роль, лишая его всех прочих особенностей.

У дегустатора есть два решения на выбор: либо дегустировать вино, либо сочетать его с блюдом.

Если дегустатор пробует вино в личных целях — например, желая выявить его характерные качества и особенности, для собственного удовольствия или в связи с профессиональными задачами (для составления описания или комментария), тогда он дегустирует вино перед едой. Разумеется, до начала дегустации он прополаскивает рот водой, чтобы избавиться от вкусов предыдущего блюда,



*“ Умение грамотно
подать вино к столу –
это одно из условий
искусства подачи вин
и их сочетания
с блюдами ”*

Подача вина к столу

и съедает мякиш хлеба. Если же он жаждет гедонистской дегустации и пробует не столько само вино, сколько сочетание вино—блюдо, стремясь как можно лучше прочувствовать возникающий между ними диалог, тогда он может чередовать еду с глотком вина, изучая их сочетаемость, контрасты и взаимодействия между различными ощущениями. После того как блюдо закончилось, всегда интересно попробовать вино снова, позволяя полученным вкусовым ощущениям мягко раствориться во рту. Таким образом вино берет на себя роль кинозвезды, а блюдо становится его ассистентом.

Прогрессия вин

Школы сомелье предлагают две стратегии, когда речь идет об изысканных сочетаниях. Можно комбинировать блюдо с вином без оглядки на еду. В этом случае объединяют соответствующие сильные стороны, тонкости и ароматические палитры — например, танинное красное вино с мясом, жаренным на гриле. Можно также принять во внимание прогрессию блюд и вин. Поскольку постепенно во время приема пищи острота восприятия вкусов понемногу притупляется, лучшим решением будет подавать вина в порядке возрастания их силы: сначала белые вина, затем красные; сначала легкие, затем более танинные; сначала простые, затем более сложные; сначала молодые, затем более старые; сначала сухие и только потом десертные. Такой подход также предполагает соответствующий порядок подачи блюд, что иногда создает неразрешимые проблемы! Пара фуа-гра — десертное вино, поданная в начале приема пищи,



Подача вина к столу

затмевает все остальные вкусы, и появляющееся позднее на столе красное вино становится неуместным... Так что, следуя примеру римлян во времена Луция Луциния, подавайте фуа-гра в конце застолья, а бутылку Сотерн вполне можно употребить в сочетании с сыром рокфор!

Подобные сложности все чаще и чаще побуждают выстраивать меню вокруг одного-единственного вина. Такое решение является довольно простым в случае подачи еды в ресторане и становится настоящим испытанием, когда хочется подумать о гастрономических союзах «в обратном направлении», отталкиваясь от качеств вина и выбирая блюда и рецепты, которые смогут подчеркнуть его достоинства, от закусок до десертов. Практика так называемых «дыр» может стать решением в случае, когда хочется уйти от классической прогрессии: стакан питьевой воды, шербет помогут стереть ощущения от предшествующего вина и блюда.

Действия при подаче вина на стол

Подача вина в ресторане

Подача вина — это целое искусство, которое подчиняется весьма доступным правилам, но требует при этом определенной сноровки. Подача в ресторане — занятие для профессионалов: это отдельный предмет, которому обучают в школах гостиничного бизнеса, а конкурсы сомелье придают еще большую ценность навыку откупоривания и подачи вина. После того как сомелье показал клиенту этикетку, откупорил у него на глазах бутылку, он дает продегустировать вино владельцу заведения, обладающему привилегией решать, подходит вино или нет, и способному за несколько секунд распознать наличие дефектов в вине, например запах и привкус пробковой плесени. Его решение всегда чревато последствиями, такими как возврат дорогой бутылки и испорченный вечер сомелье. Но, в конце концов, ни одно вино, даже самое престижное, не застраховано от несчастного случая, а удовлетворенность клиента — превыше всего. Решающее слово остается за дегустатором, который должен постоянно совершенствовать свои знания, умения и навыки.

“Подача вина – это целое искусство, которое подчиняется весьма доступным правилам, но требует при этом определенной сноровки”

Подача вина к столу

Бокал держат за ножку, зажав ее между двумя пальцами (как «щипцами»). Бутылку или декантер, так же как и бокал, слегка приподнимают и, аккуратно наклонив, наливают вино. Затем бокал ставится возле тарелки. Разливая вино, стоя справа от гостя, держите бутылку с вином в правой руке, а в левой — белое полотенце или тканевую салфетку, чтобы в случае чего подхватить каплю вина, готовую упасть на белую скатерть. Наполняйте бокалы вином наполовину. Нынешняя мода требует, чтобы бутылку держали за основание, этим молодые сомелье отличаются от своих старших коллег. Бутылка чаще всего ставится на сервировочный столик или в ведро со льдом, правда иногда слишком далеко от клиента, так далеко, что он может умереть от жажды, дожидаясь, пока сомелье вновь заинтересуется его персоной...



Подача вина к столу

Подача вина у себя дома

Дома про подобные церемонии можно забыть, но соблюдение этикета все же необходимо. Позаботьтесь о том, чтобы продегустировать вино заранее, до того, как подавать его на стол. Согласно традиции, именно хозяин должен разливать вино. Но не часто случается, чтобы он постоянно вставал со своего места и отправлялся на другой конец стола разливать напитки. Так что он всегда может передать эстафету своему близкому другу. Конечно же, женщинам вино наливают в первую очередь. Начинают с тех, кто находится по правую руку от хозяина, и заканчивают теми, кто находится слева. Мужчина, сидящий справа от хозяйки, имеет честь быть первым, кому наливают вино, затем движение следует продолжать по часовой стрелке. Все это — то, о чем говорят лучшие учебные пособия, но все же в повседневной жизни должны править дружеские отношения и здравый смысл. Неприятных случаев падения капель вина на белую скатерть можно избежать при помощи небольших металлических кругов, которые вставляются в горлышко бутылки (они называются каплеуловителями или дроп-стопами), подобные аксессуары продаются в специализированных винных магазинах.



“Дома можно забыть о различных церемониях, но соблюдение этикета все же необходимо”

Подача вина к столу

Помощники вина

Предметы, сопровождающие вино при его подаче, перешли от простой утилитарной функции к более завидной, превратившись в декоративные элементы, способствующие получению гастрономического удовольствия, а в некоторых случаях — даже в предметы коллекционирования, которые скорее должны занимать свое место в витринах, чем на столах во время трапезы. Но все же, когда вино за столом играет главную роль, появляется необходимость в этих второстепенных героях, пусть и не столь дорогостоящих, для привлечения внимания зрителя к основному сюжету.

Каплеуловители

Для облегчения процесса подачи вина можно воспользоваться каплеуловителями. Обе их разновидности являются одинаково эффективными: тонкая металлическая пластина, которая либо сворачивается и вставляется внутрь горлышка бутылки, либо одевается кольцом поверх горлышка.

Подставки для бутылок

Чтобы защитить скатерть от появления пятен, вы можете воспользоваться подставками для бутылок. Чаще всего они бывают изготовлены из серебра, реже из олова или пробкового материала.



Подача вина к столу

Чистка бокалов и деканторов (графинов)

Нет ничего более неприятного, чем бокал, обладающий посторонними запахами, такими как запах моющего средства или затхлого полотенца, если только речь не идет о запахе шкафа с посудой или же картона. Ополосните бокалы и графины кипятком без добавления моющих средств. Затем тщательно промойте их под холодной проточной водой и дайте им высохнуть, оставив в сушилке в перевернутом виде (вверх дном). Вы можете сполоснуть их снова перед самым использованием. Никогда не храните бокалы в перевернутом виде на полке, они впитают в себя затхлый запах. То же самое касается и графинов, храните их только в открытом виде, без крышки. Иногда графины необходимо очищать от осадка, используйте для этого соляную кислоту, уксус или крупную соль, а затем промывайте графин под проточной водой. Перед декантацией графин всегда нужно ополоснуть небольшим количеством вина.



Корзинка-подставка для вина

Она позволяет держать бутылку в почти горизонтальном положении, а значит, оставлять выдержанное вино в том же положении, какое оно имело в винном погребе. Если вам близок такой подход, учтите, что очень трудно откупорить лежащую бутылку. С другой стороны, обслуживание становится гораздо проще благодаря ручке корзинки, которая может быть выполнена из ивовых побегов или из серебра.



Ведерко со льдом

Оно незаменимо для регулирования температуры вина, как белого, так и красного. Выполненное из посеребренного металла или хрусталя, оно становится подлинным произведением искусства, которое размещают на сервировочном столике неподалеку от основного стола. Но не забывайте об основном предназначении этого предмета. Выбирайте модели с высокими стенками, чтобы горлышко бутылки не торчало из ведерка. Существуют также большие ведра, способные вмещать одновременно несколько бутылок, они очень полезны в случае проведения трапезы-дегустации.

Подача вина к столу

Термометр для вина

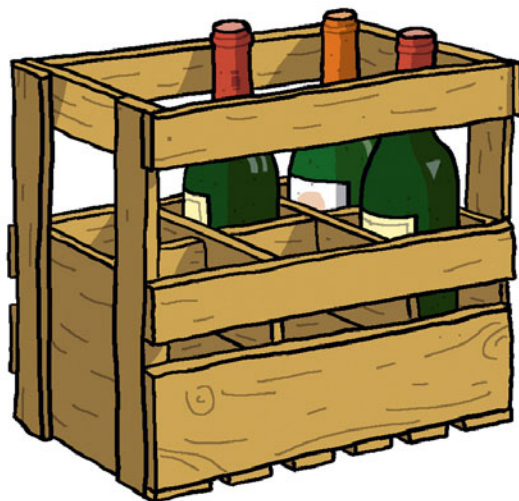
Это устройство можно назвать слегка вычурным, но оно незаменимо для всех дегустаторов-любителей. Существует множество разновидностей термометров, с пробковой головкой или металлической, упакованных в красивые коробки. Избегайте жидкокристаллических термометров, так как они прилипают к бутылке, некрасивы и к тому же неэффективны.



“ Вино нуждается в определенной температуре, идеальной именно для него. Элитные красные вина могут раскрыться при температуре 18 °С и полностью разочаровать дегустатора при температуре 22 °С „

Корзинка для транспортировки бутылок

Такая корзинка рассчитана на шесть бутылок при условии, что она не пластиковая, а выполнена из дерева, ивовых побегов или металла. Она станет прекрасным аксессуаром, который вы можете расположить рядом со столом.



Подача вина к столу

Хранение откупоренной бутылки

Что делать?

Очень часто, благодаря умеренности appetитов, бутылка вина остается наполовину полной. Выбросить ее было бы настоящим преступлением, ведь на следующий день после застолья, еще может появиться возможность раскрыть новые качества напитка, содержащегося в ней, те качества, которые остались не замеченными во время еды. Для сохранения початой бутылки достаточно будет уберечь вино от сильного окисления, вернув на место пробку, разумеется, если она осталась в хорошем состоянии, и убрав саму бутылку в холодильник.

Вы продлите жизнь бутылке с вином, прибегнув к гениальной системе, заключающейся в использовании специальной пробки и создании своего рода вакуума поверх вина при помощи небольшого насоса. Подобные аксессуары легко найти в специализированных магазинах.

Реакция вина

Именно самые ароматные вина, молодые белые, а также ранние красные, подвержены наибольшей модификации. Они теряют свою насыщенность и сложность. Вкус откупоренных белых вин с хорошим потенциалом выдержки, а также старых красных вин меркнет, а сами напитки теряют свой былой внешний вид. Но все же чаще всего они могут пережить одну ночь в таком состоянии. С другой стороны, некоторые суровые или закрытые вина (молодые белые вина из сорта шенен или молодые красные танинные вина) со временем только еще больше раскрываются, обнаруживая в себе все новые достоинства и сложность, которую они утаивали ото всех в течение прошедшего вечера. Каждый случай уникален, и сюрпризы, приятные или не очень, поджидают нас тут и там...

А шампанское?

Хранение шампанского — более деликатный процесс. Углекислый газ имеет весьма досадную привычку всеми силами высвобождаться из бутылки. Забудьте народные уловки, такие как чайная ложка в бутылке. Только специализированная пробка, опирающаяся о горлышко бутылки на уровне кольеретки, может удержать пузырьки и продлить жизнь шампанскому на некоторое время. Но не ждите слишком долго, поскорее найдите возможность прикончить бутылку.



ОРГАНИЗАЦИЯ

Регулирование температуры подачи

Очень важна температура вина в бокале.
Любое вино раскрывается только при определенной температуре, идеальной именно для него. Но достигать ее нужно постепенно, избегая резких перепадов: без использования морозильных камер для охлаждения или микроволновых печей для разогрева!



Регулирование температуры подачи

Повышение температуры вина в бокале

Обычно белые вина подают чересчур охлажденными, что полностью убивает все их ароматы и делает сам напиток более грубым. Красные вина подают доведенными до комнатной температуры, а значит, слишком теплыми, многие просто забывают, что температура в домах повысилась в силу современных бытовых привычек. Это приводит к образованию сухих, незрелых танинов и диссоциации спирта. Проблема заключается не столько в температуре самого вина в бутылке, сколько в температуре бокала. Действительно, на небольшой объем жидкости очень сильно влияет окружающий воздух, и температура вина, разлитого по бокалам, может очень быстро возрасти. Поэтому лучше подавать вино в чуть более охлажденном состоянии (температура в комнате чаще выше температуры вина) и следить за изменениями при помощи специального термометра, погруженного в бокал, даже если со стороны это выглядит смешно! Элитные красные вина могут быть божественными при температуре 18 °С и оказаться совершенно несбалансированными при температуре 22 °С. К сожалению, вину достаточно всего лишь нескольких минут, проведенных в жаркой комнате, чтобы променять величие на декаданс!

“Белые вина часто подаются чересчур охлажденными, а красные – наоборот, слишком теплыми... Используйте термометр для вина — это незаменимый аксессуар для измерения перепадов температуры в бокале!”



Ведерко со льдом или охлажденный декантер

Бесприкрытым оружием во избежание катастроф является ведро для охлаждения вина, подходящее как для белых вин, так и для красных. Всегда имейте под рукой ведро, наполненное водой с кусочками льда, и не ленитесь по многу раз ходить от стола к этому «винному холодильнику» и обратно. Немного сложнее дела обстоят с декантором. Декантировать вина также следует в более охлажденном виде, учитывая их последующее нагревание в графине. Или же вы можете заранее декантировать вино и убрать графин в прохладное место. Что касается изотермических емкостей, часто выполненных из обожженной глины, они просто замедляют нагрев бутылки, но не предоставляют возможности регулировать температуру.

Регулирование температуры подачи

~ ПАМЯТКА ~

Некоторые региональные особенности

- Температура подачи испанских красных вин колеблется от 16 до 18 °С, что помогает сбалансировать содержание спирта. Белые вина подают при температуре 8–10 °С, чтобы подчеркнуть их свежесть. Точно так же поступайте и с итальянскими винами: будьте особенно осторожны при подаче красных вин, не переохладите их, иначе они покажутся чрезмерно живыми.
- Чилийские красные вина, а также аргентинские, наоборот, можно употреблять в более охлажденном виде, при температуре 15–16 °С.
- Что касается немецких и австрийских сухих белых вин, то их температура должна равняться 12–14 °С, а температура белых десертных вин 10–12 °С. Швейцарские вина будут хороши при температуре 8–10 °С.
- Для калифорнийских и австралийских вин работают те же принципы подачи, что и для французских. Однако самые щедрые вина могут быть поданы в более охлажденном виде.

Запомните наиболее оптимальные температуры

БЕЛЫЕ ВИНА	ПРИМЕРЫ	ТЕМПЕРАТУРА
Сухие вина с хорошим потенциалом выдержки 	Кортон, Монраше, Мерсо; Пессак-Леоньян, Грав; калифорнийское Шардоне; австралийское Шардоне; Совиньон из Новой Зеландии	от 10 до 12 °С
Легкие сухие вина 	Эльзас-Сильванер, белое Бордо, Антр-де-Мер, Пти Шабلي; Мюскаде; Виньо Верде; итальянские Соаве и Треббьяно д'Абруццо; немецкое Сильванер; австрийское Грюнер Вельтлинер; калифорнийское Совиньон	от 8 до 10 °С
Игристые вина 	Шампанское, Креман, Бланкет-де-Лиму; испанское Кава; немецкое Зект; итальянское Асти	от 8 до 10 °С
Игристые вина Гранд Кюве 	Шампанское; Кава	от 10 до 12 °С

Регулирование температуры подачи

Десертные вина 	Сотерн, Барсак, Луийяк, Сент-Крю-дю-Мон, Монбазийяк, Кото-дю-Лайон, Кар-де-Шом; Токай; Айсвайн (ледяное вино); немецкие и австрийские Бееренауслезе и Трокенберенауслезе, румынское Котнари, Констанция	от 8 до 10 °С
Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина 	Мюска-де-Ривзальт, Мюска-де-Люнель, Мюска-де-Сен-Жан-де-Минервуа, Ривзальт; Мюска-дю-Кап-Корс; греческие Мускат де Лемнос и Самос, испанское Москатель	8 °С
Красные вина		
Танинные вина 	Пойяк, Марго, Сент-Эмильон, Помроль, Сент-Эстеф, Поммар, Море-Сен-Дени, Нью-Сен-Жорж, Вольне, Меркюре; Шатонеф-дю-Пап; Эрмитаж; Каор, Мадيران; Бандоль; Кото-дю-Лангедок, Корбьер, Фиту, Минервуа; калифорнийское Каберне-Совиньон; австралийское Сира (Шираз); Бароло, Кьянти Классико, Брунелло ди Монтальчино, Нобиле ди Монтепульчано, Турази (Италия); Приорат, Риоха, Рибера-дель-Дуэро (Испания)	от 16 до 18 °С
Легкие вина 	Божоле; Эльзас-Пино Нуар; Анжу; Шинон; Бургёй и Сен-Никола-де-Бургёй; Сомюр-Шампиньи; швейцарское Доль; немецкое Шпетбургундер; итальянские Бардолино и Вальполичелла; Хумилья, Риоха Ховен (Испания)	от 14 до 16 °С
Ранние вина без предварительной выдержки 	Божоле Нуво; Турен	от 10 до 12 °С
Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина 	Баньюлис, Мори; Портвейн, Мадера	от 14 до 15 °С
Розовые вина		
Легкие вина 	Розе-де-Луар	от 8 до 10 °С
Более крепкие вина 	Кот-де-Прованс, Тавель	от 11 до 12 °С

ОРГАНИЗАЦИЯ

Декантация

Для чего нужна декантация вина?
Декантация выполняет две функции:
очищение вина от образовавшегося
осадка (декантация «Sensu stricto»*)
и насыщение вина кислородом, то
есть аэрация. Заблаговременное
откупоривание бутылки не слишком
сильно влияет на состояние вина из-за
небольшой площади контакта воздуха
и вина в горлышке бутылки, разве что
неприятные запахи могут быть смягчены
(например, запах пробки, серы).



Искусство декантации

Если в бутылке с вином виднеется осадок, это сигнал о том, что необходима декантация. Этот процесс требует определенной ловкости: аккуратно достаньте бутылку из винного погреба, для этого воспользуйтесь специальной корзинкой или же несите бутылку в руках, предварительно сделав на ее верхней стороне пометку мелом (было бы обидно перевернуть бутылку и взболтать осадок). Аккуратно наклоняйте бутылку, держа ее перед источником света, это может быть как пламя свечи, так и простая электрическая лампочка, и медленно переливайте вино в графин. Существуют также специальные устройства для декантации, обеспечивающие плавное и регулируемое движение. Обычно они слишком громоздкие для того, чтобы поставить их прямо на стол; храните их в углу винного погреба. Прекращайте переливать вино, как только первая взвешенная частица показалась в горлышке бутылки.



Декантация выдержанных вин

Когда вино очень старое, «хрупкое» и чувствительное к воздействию кислорода, декантировать его довольно проблематично. Довольно грубая аэрация может оказаться фатальной для такого старика, всю жизнь проводившего взаперти в своей стеклянной темнице. Однако очень часто случается, что именно в этих винах во время дегустации встречается столь нежелательный осадок. Ситуация, достойная пьес Корнеля! Неужели декантация — дело литературы?

“ Декантацию молодых красных вин проводите за два часа до их подачи, зрелых вин – за час, а группу особого риска декантируйте за несколько минут до того, как они окажутся на столе ”

* Senu stricto — в пер. с лат. «в узком смысле».

Наилучшим решением в подобной ситуации является использование корзинки-подставки, она позволит декантировать вино, избежав при этом окисления. Что касается насыщения кислородом, еще одной функции декантации, здесь мнения расходятся. Некоторые не видят никакой разницы между декантированным вином и вином в бутылке. Ключевым фактором в этом случае является сам процесс декантации. Если в ресторане декантацию проводят в самый последний момент перед подачей, ведь бутылку не откупоривают прежде, чем клиент ее купит (хотя некоторые клиенты могут потребовать открыть бутылку заранее), то у себя дома ничто не мешает нам полностью регулировать время аэрации. Опыт в данном случае решает все.

“Если в бутылке с вином виднеется осадок, это сигнал о том, что необходима декантация”



Аэрация молодых красных вин

Зачем?

Молодым красным винам аэрация пойдет только на пользу. Во-первых, из-за ее дегазационного свойства, ведь молодые вина часто бывают весьма насыщены CO_2 . Во-вторых, из-за ее воздействия на ароматы вина, напоминаящие запахи животных, которые, в свою очередь, могут затмить фруктовые ароматы. Сколько комментариев к дегустируемому вину, рождающихся во время проведения конкурсов, когда выводы делают, едва пригубив вино, могло бы быть изменено вследствие декантации! Вино не успевает даже подышать, как уже оказывается во рту, сплевывается и оценивается. Еще одним достоинством декантации является воздействие кислорода на танины. Благодаря ему танины молодых вин смягчаются и становятся менее агрессивными. Это правило, к сожалению, не всегда работает, и вследствие аэрации некоторые очень ароматные вина могут показаться на вкус проще, чем они есть на самом деле. Такая «встряска» оказывается полезной в одном случае и может навредить в другом.

Декантація



Декантация

Выбор декантера

Графины для декантации образуют отдельный собственный мир, ведь их формы, размеры, виды и цены очень сильно варьируются. От простого декантера с шарообразным основанием до декантера, выполненного из стекла или хрусталя в форме утки, порой украшенного ручкой и носиком из серебра или олова. Декантеры всегда побуждали к творчеству производителей изделий из хрусталя и ювелиров. На самом деле каждый вид декантера служит определенной цели. Выбирайте декантеры с широкой чашей для лучшей аэрации вин, с высоким горлышком — для сохранения ароматов напитка, а маленькие декантеры для того, чтобы можно было убрать их в холодильник. Если декантер, выполненный в форме утки, является отличным решением и, конечно же, прекрасным украшением стола, то его металлические части представляют собой настоящую проблему во время чистки. К тому же старайтесь не использовать посуду из серебра, иначе вина приобретут неприятный инородный запах. Незаменимым дополнением к декантеру станет блюдечко, на которое кладется оловянная или серебряная воронка, иначе пятен на скатерти не избежать.

Как и когда проводить декантацию?

Во избежание сомнений, связанных с декантацией, обязательно проведите предварительную дегустацию. Заранее откупорьте бутылку с вином и отлейте из нее совсем немного напитка в широкий бокал, чтобы получить достаточно большую поверхность соприкосновения вина с кислородом. Затем снова закупорьте бутылку. Проведите ольфактивный (обонятельный) анализ вина, налитого в бокал, в два этапа. Вдохните аромат. Первое впечатление позволяет судить о вине, поданном прямо из бутылки. Затем уберите бокал в прохладное и хорошо проветриваемое место на четверть часа. После снова вдохните аромат: если вино изменилось в лучшую сторону, то ему необходима декантация. Если качества вина ухудшились, то о декантации не может быть и речи. Такое упражнение можно проводить в кругу друзей перед началом застолья. Если вы уже хорошо знакомы с вином, которое собираетесь подать, то винный каталог, в котором был записан ваш предыдущий опыт, станет отличным союзником в принятии верного решения. В целом намного легче декантировать танинное вино (Бордо, например), чем ароматное (Бургундское). Неслучайно в Жиронде используют декантеры, а в Дижоне — корзинки. Чем больше времени проходит между декантацией и подачей вина, тем более оно изменяется. Поэтому регулируйте время декантации в зависимости от

Декантация

своих ожиданий. Двух часов будет достаточно для молодых вин, одного часа — для зрелых и всего лишь нескольких минут для группы вин особого риска.

Декантация белых вин

Традиция не предполагает декантацию белых вин, но опыт подсказывает, что она лишней не будет. Если легкие, живые и яркие вина могут растерять все свои достоинства после ее проведения, то выдержанные белые вина, особенно те, которые хранились в бочках, благодаря декантации только выиграют в своей выразительности и гармоничности. Декантация необходима таким белым винам, как Грав и Пессак-Леоньян, а также некоторым немым (неароматным) винам, изготовленным на основе сорта шенен. Декантация заставит их избавиться от врожденной застенчивости, и в итоге они окажутся весьма разговорчивыми. Даже такое высококлассное вино, как бургундское Шардоне, только укрепится в своей сложности. Помимо прочего вы можете попробовать декантировать шампанское, используя для этого хрустальный резной графин, который заметно украсит собой стол. Вследствие декантации шампанское слегка потеряет свою игристость, но зато в еще большей

степени раскроет фруктовые ароматы. Однако не стоит декантировать Гранд Кюве, оставляйте их нетронутыми в бутылках, а для декантации выбирайте менее престижные шампанские вина. Десертным винам аэрация просто необходима, и лучше, если она будет проведена заблаговременно (храните вино после ее проведения в прохладном месте). Аэрация поможет снизить уровень содержания сернистого ангидрида в вине, который может вызывать приступ мигрени...

*“ Намного легче
декантировать
танинные вина,
чем ароматные ”*



РАСПОЗНАВАНИЕ

Глаз

Взгляд — это первый контакт дегустатора с вином. Первый этап дегустации, визуальный анализ, позволяет судить не только о процессах изготовления и хранения вина, но также о его возрасте и крепости. Цвет, блеск и интенсивность образуют собой платье вина.



Глаз

Первое впечатление

С завязанными глазами порой бывает трудно отличить легкое красное вино от розового или даже от белого жирного и обильного вина. Такое упражнение может стать замечательной «настойной» игрой, в которой проиграть намного легче, чем выиграть... Но при оценке вина очень важно также видеть и его цвет. Красивый ясный и вместе с тем яркий цвет белого вина достоин похвалы. Если платье вина глубокого темного красного цвета сигнализирует дегустатору о насыщенном вкусе вина, то слабо выраженный цвет предупреждает о его строгости, которая неизбежно повлияет на обонятельный и вкусовой анализ.

“Пока вино переливается из бутылки в бокал, дегустатор может судить о вязкости вина. В свете свечи он оценивает его прозрачность. А на белом фоне анализирует блеск и цвет”

Белые вина

Хоть в белых винах и преобладает в основном желтый цвет, но можно все же различить еще и два других оттенка, простирающихся со временем: зеленый и коричневый. Первый проявляется в молодых винах, второй — в старых. Эти два оттенка объединены целой цветовой палитрой: бледно-желтый, золотисто-желтый, лютиковый, ярко-желтый, тускло-золотой (у старых или десертных вин), медовый, ярко-рыжий, слегка рыжеватый, медный, янтарный.

Глаз

Розовые вина

Оттенок розового вина зависит от сорта винограда, местных винодельческих традиций и возраста напитка. В случае вина Кот-де-Прованс оранжево-розовый цвет обозначает, что перед вами довольно молодой напиток. Для вина Бержерак этот же цвет будет служить признаком его развития. Вино, полученное методом винификации красного винограда по-белому, обладает бледно-розовым цветом, полученное путем мацерации — более насыщенным. Последовательно изменяясь, цвет вина будет варьироваться между желтым и красным. Кроме того, в молодых винах и винах, изготовленных из сортов сира или таннат, проявляется синий подтон, а в более зрелых винах и винах на основе сорта гренаш — коричневый.

Красные вина

Присутствие преимущественно красных оттенков в винах обусловлено эволюцией антоцианов, то есть красящих пигментов. В молодом вине эти пигменты находятся в свободном состоянии и предстают в виде весьма насыщенного синего подтона, который, соединяясь с красным, образует пурпурные оттенки. Со временем антоцианы объединяются с танинами для получения желтого подтона, который выражен в бокале оранжевыми отблесками. Затем все окрашивается в оттенки коричневого. Таким же образом по краю поверхности вина проявляется еще один оттенок: вино может быть рубиновым с краем оранжевого цвета. В зависимости от использованных сортов винограда цвет вина может быть более или менее насыщенным. Вино, изготовленное из сорта гаме, всегда будет обладать светлым платьем вишневого цвета. А вино из сорта каберне-совиньон того же возраста будет темно-рубиновым, и только фиолетовые оттенки по краю его поверхности будут свидетельствовать о его молодости.

Глаз



Почти
бесцветный



Липовый



Светло-
соломенный



Соломенно-
золотистый



Золотисто-
желтый



Соломенный



Желтое
золото



Медовый



Янтарный



Цвет чая



Цветки
шиповника



Лососевый



Цветки
апельсинового
дерева



Персиковый



Старая
роза



Кирпичный



Рыжий



Карминовый



Ярко-
красный



Ярко-
фиолетовый

~ ПАМЯТКА ~

- Чтобы судить об интенсивности цвета, возьмите ярко окрашенное красное вино. Разлейте его по нескольким бокалам и разведите водой на 20, 40, 50 и 80 % соответственно. Расставьте бокалы в порядке увеличения интенсивности цвета. Чтобы еще лучше оценить интенсивность окраски красного вина, проведите кончиком карандаша по задней стенке бокала сверху вниз, наблюдая за ним сквозь поверхность напитка. Обратите внимание на постепенное ослабевание четкости изображения карандаша.
- С бокалом, карандашом и прибавившимся опытом у вас всегда будет под рукой легко воспроизводимый ориентир для оценки интенсивности цвета вина. Так же во время сравнительной дегустации вы можете составить свою собственную систему баллов для оценки нарастающей интенсивности, обратившись для этого к каждому из образцов.
- Чтобы оценить оттенок, возьмите белое вино. Разлейте его по нескольким бокалам и добавьте в них при помощи пипетки по 1, 2, 5, 10 и 20 капель красного вина соответственно. Расставьте бокалы в порядке изменения оттенка, от наименее синего до наиболее синего.
- Чтобы оценить вязкость, подготовьте два бокала: в один налейте питьевую воду, а в другой — воду с добавлением спирта (20 %) и глицерина (10 г/л). Понаблюдайте за образующимися слезами на стенках бокала, а также оцените текучесть в тот момент, когда вы переливаете жидкость в другой бокал.

Этапы анализа**1. Прозрачность**

Оцените прозрачность вина, наблюдая за ним сквозь стенки бокала при естественном освещении. Если же вы используете искусственное освещение, то фон позади бокала должен быть черным. Мутное вино не бывает хорошим на вкус: оно кажется неотесанным и грубым, без какой-либо утонченности.

2. Блеск

Блеск вина — это его способность отражать свет, сиять, как драгоценный камень. Понаблюдайте за этим качеством, глядя на поверхность вина сверху при естественном освещении на белом фоне.

3. Цвет

Оцените цвет вина, обращая внимание на два различных фактора: интенсивность и оттенок. Интенсивность цвета вина обусловлена его богатством красящими пигментами (антоцианами и флавонами). Она зависит от плотности напитка, сквозь который проходит свет. Понаблюдайте за

Глаз

интенсивностью цвета вина сверху, наклоняя бокал и тем самым регулируя уровень жидкости в нем. Выполняйте это упражнение при дневном свете, который падает на стенки бокала спереди. При оценке учитывайте тип вина. Не стоит ожидать одной и той же интенсивности цвета от таких вин, как Божоле и Эрмитаж. Что же касается оттенка, необходимо определить основную его тональность, вы можете выявить ее, либо когда вино льется из бутылки, либо изучив цвет края поверхности вина в бокале.

4. Цвет края поверхности вина

Пограничная зона, где вино по кругу соприкасается со стенками бокала, является отличным показателем процесса развития вина. Именно в этом месте становятся наиболее заметными подтоны: синие у молодых вин, коричневые у старых.

5. Вязкость

Долгое время считалось, что жирность вина, отвечающая за образование слез и ног, стекающих по стенкам бокала, объясняется богатством напитка глицерином. Однако именно присутствующий в вине спирт отвечает за изменение поверхностного натяжения жидкости и тем самым способствует образованию капель на стенках бокала. Вязкость оценивается путем тщательного наблюдения за вином, льющимся из бутылки.



“ Для лучшей оценки интенсивности цвета вина проведите карандашом по задней стенке бокала ”

Глаз

Проанализируйте оттенки

От желтого до коричневого

Цвет	Оттенок платья	Вывод
<i>Белые вина</i>		
	Почти бесцветный	Очень молодое, хорошо защищенное от окисления. Современный метод винификации в чане
	Светло-желтый с зелеными отблесками	От молодого до очень молодого, винифицированное и выдержанное в чане
	Соломенно-желтый, желтое золото	Зрелое. Возможно, выдерживалось в бочке
	Медно-золотой, бронзово-золотой	Уже старое
	Янтарный с черным	Окисленное, слишком старое
<i>Розовые вина</i>		
	Розовато-серый, оранжево-розовый, розовые отблески	Розовое вино, полученное методом винификации красного винограда по-белому, и молодое серое вино
	От лососево-розового до очень светлого ярко-красного	Фруктовое розовое вино, предназначенное быть выпитым молодым
	Розовый с оттенками желтого с примесью луковой шелухи	Становится старым для своего типа
<i>Красные вина</i>		
	Фиолетовый	Очень молодое. Достойный оттенок раннего Гаме и Божоле Нуво (6–18 месяцев)
	Чисто-красный (вишневый)	Ни молодое, ни выдержанное. Апогей для вин, которые не являются ни ранними, ни обладающими хорошим потенциалом выдержки (2–3 года)

Глаз

ЦВЕТ	ОТТЕНОК ПЛАТЬЯ	Вывод
	Красный с оранжевым краем поверхности вина	Зрелое состояние вина недлительной выдержки
<i>Начало старения (от 3 до 7 лет)</i>		
	От красно-коричневого до коричневого	Только элитные вина достигают своего апогея, будучи «одетыми» в это платье (для прочих — слишком поздно)



От СВЕТЛОГО к ТЕМНОМУ

ЦВЕТ	Причины	Вывод
<i>Очень светлое платье</i>	Отсутствие экстрагирования, дождливый год, чрезмерный урожай, молодые виноградные лозы, недостаточно зрелый виноград, гнилой виноград, слишком кратковременная мацерация, ферментация при низких температурах	Легкие вина без потенциала длительной выдержки, вина «скромных» миллезимов
<i>Темное платье</i>	Хорошее экстрагирование, низкий урожай, старые лозы, успешная винификация	Хорошие или высококлассные вина, большое будущее

РАСПОЗНАВАНИЕ

Нос

Ольфактивная (обонятельная) оценка является суммой ощущений, именуемой носом вина.

Несмотря на многочисленную технику, разработанную на базе анализа ароматов, на сегодняшний день еще не существует измерительного прибора, способного конкурировать с человеческим обонянием. Исследователи насчитывают более пятисот различных ароматов в вине.



Запоминайте ароматы

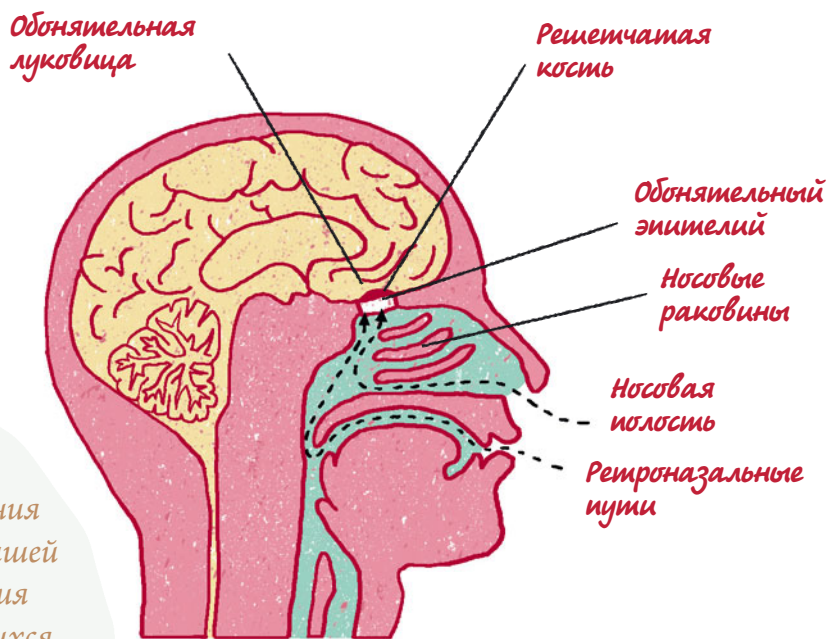
С детства мы учимся видеть, слышать, прикасаться, пробовать, но никто не занимается развитием нашего обоняния. Это чувство уже с самого рождения максимально развито в нас. Но со временем, в силу отсутствия упражнений, стимулирующих и дисциплинирующих его, оно притупляется. И таким образом, находясь в прямой зависимости от чувствительности и степени внимания, обоняние у каждого из нас оказывается развитым в различной степени. Любителю вина придется пробудить в себе это **спящее чувство** путем тренировок и «мнемонических упражнений», чтобы иметь возможность описывать свои обонятельные ощущения, полученные от вина, ориентируясь на палитру ароматов, встречающихся в природе. Таблица ароматов (стр. 68) позволит распознать обширные ароматические группы: растительную, цветочную, фруктовую, древесную, пряную, эмпирическую.



Нос

Как функционирует запах?

Во время дегустации оцениваются глаз, нос и рот вина, но запах в этом трио, несомненно, играет главную роль. Наш нос обладает исключительно мощным и чутким инструментом: обонятельной луковицей. Она расположена на нижней поверхности лобной доли головного мозга. Клетки, отвечающие за восприятие запахов, располагаются в самой верхней назальной полости и соединены с луковицей обонятельным нервом, который проходит через решетчатую кость, как показано на схеме ниже.



“ Процесс распознавания ароматов вызывает к нашей памяти: воспоминания о запахах, встречающихся в природе, воспоминания о фруктовых и цветочных ароматах ”

Нос

Обонятельные ощущения можно получить двумя путями:

- **назальный путь (прямой)**, задействованный, когда мы делаем вдох (вдыхаем, чтобы ощутить аромат);
- **ретроназальный путь**, использующий проход, соединяющий ротовую полость с носовой. Иногда слово «запах» используют для обозначения ощущений, полученных прямым путем, а слово «аромат» для ощущений, полученных ретроназально*. Ретроназальное восприятие подразумевает поступление обонятельных ощущений одновременно с вкусовыми, то есть когда вино находится во рту. Ароматические составляющие букета проявляются согласно их летучести, в свою очередь зависящей от температуры. В бокале температура вина составляет от 10 до 20 °C: нос различает запахи. Во рту температура достигает 30 °C и более: ароматы распознаются ретроназальным путем. Специалисты, изучающие обоняние, полагают, что рецепторно-мозговой тандем способен распознавать до 400 000 различных запахов в бесконечно малых дозах.

* Такое разграничение понятий характерно для французского языка.

~ ПАМЯТКА ~

Испробуйте ретроназальное восприятие

Сильно простуженный человек перестает различать вкус продуктов. Этот факт подчеркивает значимость ретроназального восприятия ароматов. Простой эксперимент подтвердит вышесказанное. Попросите своего друга крепко зажать свой нос, а затем набрать в рот немного ананасового сока, заранее налитого в чашку, для того чтобы у него не было возможности определить по внешнему виду, что это за напиток. Ему будет очень сложно распознать вкус ананаса. Но как только ваш друг разожмет нос и вдохнет, он немедленно все поймет.



Этапы анализа

Обонятельный анализ вина основан на сумме ощущений, которые эксперты называют «нос вина». Он проводится в три этапа.

1. Понюхайте вино, которое только что было налито в бокал (заполнив его на одну треть), сам бокал держите за ножку. Это первый нос вина, он позволяет прочувствовать порой весьма тонкие, но мимолетные ароматы.



2. Повращайте вино в бокале. Снова вдохните. Второй нос позволяет уловить ароматы, раскрывшиеся благодаря аэрации и окислению.



3. Взболтайте вино в бокале так, чтобы его поверхность всколыхнулась. Таким образом высвобождаются наименее летучие ароматы. Дайте вину в бокале отдохнуть перед тем, как продолжить изучение развития ароматических компонентов. Ароматы в бокале постоянно видоизменяются. Переходя от восстановительной среды бутылки к окислительной среде бокала, вино более или менее быстро развивает свои ароматические составляющие. Таким образом копченые ноты, или мясные, присущие вину, исчезают во время первой аэрации.



На дне бокала

«Последние капли», скрывающиеся на дне бокала, все еще имеют право голоса. В них безжалостно проявляются чрезмерно растительные, слишком древесные ноты. Сопротивление вина окислению, то есть его способность к выдержке, проявляется постепенно. Вы можете попытаться разгадать эволюцию вина в процессе его старения, нагревая бокал одной рукой и накрыв его другой, так, как это делают с выдержанным коньяком или старым арманьяком.

**~ ПАМЯТКА ~****Распознавание запахов**

Налейте различные фруктовые соки (яблочный, абрикосовый, апельсиновый, банановый) в непрозрачные стаканы. Задача состоит в том, чтобы распознать каждый сок исключительно по аромату, не видя, какого он цвета. Такое упражнение, повторенное несколько раз, доказывает, что необходимо дать своему носу отдохнуть в течение нескольких секунд, прежде чем переходить к следующему стакану.



РАСПОЗНАВАНИЕ

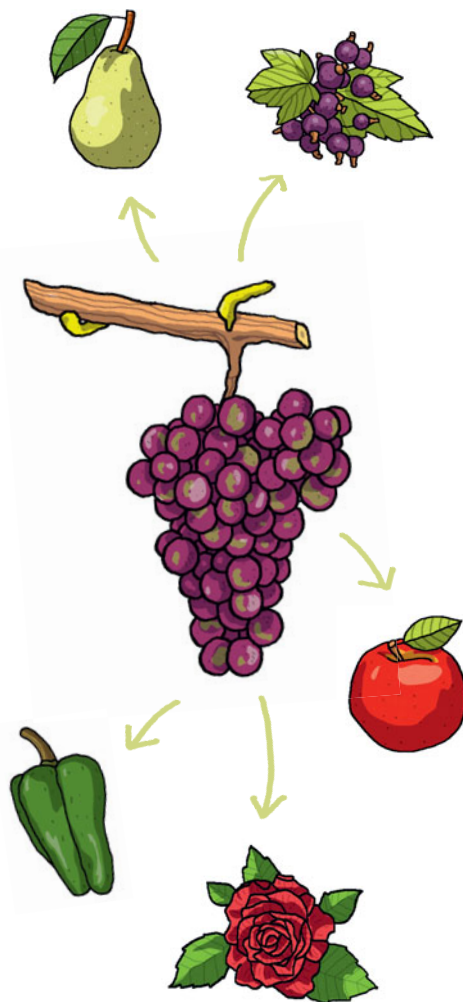
Ароматы

Что может быть более увлекательным, чем слушать дегустатора, пытающегося описать ароматы, которые он почувствовал в бокале с вином? Чтобы подобрать слова, способные отразить каждое обонятельное ощущение, нужно проникнуться магией изготовления вина, от сбора здорового, зрелого винограда до процесса ферментации и выдержки вина в бутылке.



Первичные ароматы: виноград

Каждый сорт винограда обладает своим особым ароматом, более или менее насыщенным, в зависимости от его вида. Различают так называемые ароматические сорта винограда и более сдержанные. В первой категории особо выделяются мускатные сорта. Однако гевюрцтраминер (ароматы розы и пряностей) или совиньон (невероятный аромат самшита и белых фруктов), лежащие в основе белых вин, так же как каберне-совиньон (ноты перца и красных ягод) или сира (черные ягоды и перец), используемые для изготовления красных вин, включают в себя легко идентифицируемые ароматические гены. Кроме того ароматический характер каберне-совиньон меняется в зависимости от того, где он был выращен, в Медоке или Лангедоке. В первом случае в нем будут развиты ароматы перца, копченостей, листьев черной смородины или спелых ягод, в зависимости от зрелости винограда. Во втором случае ароматы заспиртованных фруктов и корня солодки будут проглядывать на фоне аромата черных ягод. Рислинг является наиболее ярким примером диалога между сортом винограда и терруаром. Он обладает весьма разнообразными качествами в зависимости от почвы, на которой произрастал: от наиболее утонченных цветочных ароматов до тяжеловесных запахов нефти и трюфеля. Что касается влияния степени зрелости винограда, то, чтобы разобраться с этим, достаточно попробовать вино на основе сорта совиньон раннего урожая. Его ароматы самшита и кошачьей мочи окажутся менее приятными, нежели ароматы вина, изготовленного из достаточно зрелого винограда, чьи плоды с белой мякотью и ароматом мускуса обладают достаточным благородством.



Вторичные ароматы: ферментация

Чистый виноградный сок как таковой не обладает ярко выраженными ароматами. Заметны только намеки на их присутствие, а сами ароматы притаились в кожице ягод винограда. Превращение сахаров в спирт высвобождает их и выводит на первый план: фруктовость проявляется только на этапе ферментации. Главное действующее лицо такого превращения — дрожжи, они не только производят спирт и углекислый газ, но также благодаря ферментам, участвующим в химической реакции, способствуют образованию бесчисленного множества побочных продуктов. Эти различные вещества дополняют первичные фруктовые ароматы вторичными, характер которых зависит от природы дрожжей, их состава и температуры ферментации. Использование искусственно выведенных (культивированных) дрожжей, безусловно, позволяет корректировать получаемые ароматы, но лишает вино



Ферментация

- **Ферментация** — превращение виноградного сахара в спирт под воздействием дрожжей, сопровождающееся выработкой углекислого газа. Наряду с этой трансформацией образуются и другие составляющие, формирующие характер вина. Чтобы ферментация развивалась в верном направлении, дрожжи должны иметь доступ к воздуху и обладать ни низкой и ни высокой температурой: между 26 и 30 °C для красных вин и между 18 и 20 °C для белых и розовых вин.

- **Малолактическая ферментация**

Это вторичная ферментация, вызванная молочнокислыми бактериями, которые трансформируют яблочную кислоту, снижая ее окислительную функцию. Таким образом, вино теряет свою первоначальную кислотность, а значит, и его ароматы так или иначе меняются. Эта ферментация должна происходить в тот момент, когда сахара винограда полностью исчерпаны, из-за чего появляется риск образования летучей кислотности. На этом этапе ферментация может происходить в чане или бочке.

сложности, которую оно могло бы приобрести в процессе брожения диких дрожжей, являющихся неотъемлемой частью виноградника и винного погреба. Яблочно-молочная (малолактическая) ферментация смягчает вина, превращая яблочную кислоту (грубую и жесткую) в молочную. Такая ферментация помимо всего дарит вину свою собственную палитру ароматов. Изначальная фруктовость оказывается модифицированной: сливочные и молочные ноты объединяются с первичными ароматами.

Выдержка

Этот период следует за процессом ферментации и позволяет улучшить вкус и аромат вина до его розлива по бутылкам. В случае, когда выдержка плохо контролируется, вино может обзавестись многочисленными дефектами: сушащий вкус древесины, окисление, летучая кислотность, атака дрожжами *Brettanomyces*.

Третичные ароматы: выдержка

Как только все сахара были превращены в спирт, вино вступает в более или менее долгий период выдержки. Различают выдержку, которая происходит в чане или бочке, и старение вина, осуществляемое в бутылке.

В течение выдержки вино находится в щадящей окислительной среде; оно защищено умеренным внесением сернистого ангидрида (серы). На этом этапе первичные и вторичные ароматы смягчаются, вино постепенно расстается с характером, присущим его молодости. Если чан в большей степени позволяет вину сохранять фруктовость и в меньшей степени предохраняет его от сильного окисления, то бочка не только способствует довольно медленному окислению, но и дарит вину особый аромат обожженного дуба, из которого она была изготовлена.

После розлива по бутылкам вино начинает вести свою жизнь в восстановительной среде. Так в нем развиваются ароматы кожи, мяса, дичи, порой со сложными нотами грибов, дыма, жареного кофе.



Ароматы

Все эти элементы проявляются постепенно. Таким образом, вино, будучи живым существом, познает различные фазы своей жизни: оно рождается, взрослеет, развивается, достигает своей зрелости и наконец умирает. Со временем ароматы вина переходят от первичных и вторичных составляющих к букету, но промежуточные состояния также остаются проявленными. Вино, сумевшее сохранить свою первоначальную фруктовость в процессе своего развития во время выдержки и старения, имеет большие шансы получить звание «бутылки отменного вина».

“Первичные ароматы берут свое начало в самом сорте винограда. Вторичные возникают благодаря ферментации, дрожжам и спирту. А третичные являются результатом выдержки”

Букет, или третичные ароматы

Эти ароматы формируются в процессе выдержки вина в чане или в бочке и сохраняются после розлива по бутылкам. Можно обнаружить букеты окислительного и редукционного характера. Также говорят о приятном запахе печеного или жареного мяса в хорошо выдержанном вине.



В бокале... синтез

Когда вы дегустируете вино, в частности старое вино, ароматы не остаются раз и навсегда зафиксированными в бокале. Покидая восстановительную среду бутылки и оказываясь в окислительной среде бокала, вино совершает более или менее быстрое развитие своих ароматических составляющих. Сразу после розлива вина по бокалам могут проявиться некоторые ароматы редукции (например, ароматы копченостей, мяса), но при первой же аэрации они испарятся. Точно так же различные ароматические группы не раскрываются одновременно. Оставьте вино «пожить своей жизнью»; вернитесь к его носу и вслушайтесь в его речь. Употребление вина за столом подобным образом будет иметь потрясающий результат: за время вашего принятия пищи вино успеет полностью раскрыться во всей своей сложности и выразить все свои грани. Эксперты часто настаивают на определенной температуре подачи вина, поскольку она способна изменить восприятие букета. Будучи поданным слишком теплым (выше 18 °C), вино быстро теряет все присущие ему летучие ароматические вещества и рискует обзавестись новыми тяжелыми, не свойственными ему запахами.

~ ПАМЯТКА ~**Распознайте ароматы**

Распознавание ароматов — это самое сложное упражнение. Оно вызывает к памяти дегустатора, к его обонятельной «образованности и культуре», если можно так выразиться. Эта культура может быть обогащена простой тренировкой, то есть несколькими ежедневными упражнениями, требующими от новичка обратить внимание на все окружающие его запахи: улицы, сада, кухни, рынка и т.д. Этому занятию будет способствовать использование синтетических ароматов.

- Классифицируйте ароматы по различным группам: цветочной, фруктовой, бальзамической, эмпирической и т.д., чтобы лучше понять общие характеристики для каждой из них.
- После вдыхайте ароматы вслепую и пытайтесь идентифицировать их. Снова работайте с целыми группами. Понюхайте, например, сначала всю фруктовую группу, а затем попытайтесь назвать каждый фрукт в отдельности.
- Наконец, идентифицируйте наугад выбранный аромат: сначала назовите его группу, а затем конкретно сам аромат.

Честность и верность самому себе

Ароматы и вкусы должны действительно ощущаться, а не предполагаться в теории (например, в Мерсо должна ощущаться липа, так как это вино пахнет липой) или благодаря заверениям соседа в том, что вино должно пахнуть так-то и так-то. Сила внушения, порой присущая дегустаторам с сильным характером или с хорошей репутацией, не должна лишать вас свободы воли. Вполне уместно сказать в присутствии других дегустаторов: «Нет, я не слышу аромата **корня солодки**, о котором вы мне говорите».



Щадящее окисление

Компоненты вина подвергаются окислению при контакте с воздухом. Красные вина могут быть выдержаны в бочках, что позволяет медленно обогащать их кислородом. Этот процесс улучшает танины и помогает образованию танинно-антоциановых комплексов, способствующих стабилизации цвета. А вот при выдержке белых вин часто стараются уберечь напиток от контакта с воздухом. В целом вина разливают по бутылкам, предварительно добавив в них определенную дозу сернистого ангидрида для сохранения их первоначальной свежести и ароматов. Чрезмерное окисление приводит к ухудшению качества вина: оно приобретает непривлекательный каштановый оттенок, запахи вареного, чего-то прогорклого, напоминающего Мадеру, запахи растворителей и лаков.



~ ПАМЯТКА ~

Чтобы продвинуться еще дальше:
добавьте ароматический
компонент

Возьмите два бокала с вином. Добавьте в один из бокалов небольшое количество ароматизатора, так чтобы группа ваших друзей-дегустаторов не видела этого. Попросите их распознать аромат. Затем добавьте ароматизаторы еще в несколько бокалов. Тот, кто будет наиболее точен в своих догадках, где какой аромат, сможет выпить вино из бокала №1 (без каких-либо добавок).

Содержимое остальных бокалов придется вылить.

“Время, пока вы трапезничаете, позволит вину полностью раскрыться во всей своей сложности и выразить все свои грани”

Редукция

Редукция — это процесс, представляющий собой развитие компонентов вина в среде, лишенной воздуха, например в бутылке, закупоренной корковой пробкой. Редукция характеризуется возникновением животных запахов, нот кожи, грибов, копченостей. Чрезмерная редукция приводит к образованию дефектов: затхлые запахи у красных вин, металлические запахи у белых, а также запахи гнили, такие как запах тухлого яйца, лука, лука-порея и кукурузы.



Ароматы

Ароматические группы и их ароматы

Первичные, или сортовые ароматы

БЕЛЫЕ ВИНА	
Цветочная группа 	Акация, боярышник, гвоздика, жимолость, гиацинт, жасмин, ирис, цветки апельсинового дерева, роза, лилия, дрок, липа
Растительная группа 	Сено, трава, папоротник, самшит, кошачья моча, настой из трав, плющ, чай. Растительные ароматические ноты: анис, мята, фенхель и т.д.
Фруктовая группа 	Яблоко, белый или желтый персик, груша, цитрусовые, лимон, абрикос, грейпфрут, айва, ананас, манго, экзотические фрукты, банан, свежий миндаль
Минеральная группа 	Точильный брусок, мел, йод, кремний, нефть или бензин
КРАСНЫЕ ВИНА	
Цветочная группа 	Фиалка, роза, пион, сухие цветы, увядшая роза
Растительная группа 	Зеленый перец, перегной (подлесок), почки черной смородины
Фруктовая группа 	Красные и черные ягоды (вишня, ежевика и т.д.)
Пряная группа 	Перец, тимьян, лавр, гаррига
ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ АРОМАТЫ	
БЕЛЫЕ И КРАСНЫЕ ВИНА	
Ферментативная группа 	Дрожжи, хлебный мякиш, сдоба, бисквитное печенье

Ароматы

Молочная группа		Молоко, свежее сливочное масло, растопленное сливочное масло, лесной орех, сдоба, йогурт
Амילовая группа		Банан, фруктовые леденцы, лак для ногтей

АРОМАТЫ, ПРИОБРЕТЕННЫЕ В ХОДЕ ВЫДЕРЖКИ

БЕЛЫЕ ВИНА		
Цветочная группа		Сухие цветы, ромашка, вереск
Фруктовая группа		Сухофрукты и орехи: фундук, грецкий орех, миндаль, курага
Кондитерская группа		Мед, пралине, миндальная паста, кекс и т.д.
Древесная и бальзамическая группа		Дуб, свежая древесина, бальса, сосна, кедр, ваниль и т.д.
КРАСНЫЕ ВИНА		
Фруктовая группа		Пюрированные красные ягоды, чернослив, черные ягоды, слива, черешня
Эмпириматическая группа		Какао, поджаренный хлеб, пряный хлеб, кофе, табак, карамель
Древесная и бальзамическая группа		Свежая древесина, дуб, сосна, эвкалипт, дымящаяся древесина, горелое дерево и т.д.
Пряная группа		Ваниль, корица, перец, гвоздика, корень солодки, лакричные конфеты «Зап», асфальт (продукты нефтеперегонки)
Животная группа		Мясной сок, кожа, мех/шерсть животных, дичь, мясо диких животных или мускус, заячья шерсть
Растительная группа		Подлесок, грибы, трюфель
Химическая группа		Растворитель, лак для ногтей

РАСПОЗНАВАНИЕ

Цветочные ароматы в белых винах

Самый первый цветочный аромат, распознаваемый в вине, — это аромат цветов виноградной лозы.

Сдержанный, утонченный, он ненавязчиво проявляется в напитке. Ароматическая палитра сухого белого вина часто бывает схожа с ароматической палитрой цветочного букета.

Таким образом получается, что дегустатор в своей речи использует те же определения, что и садовод.

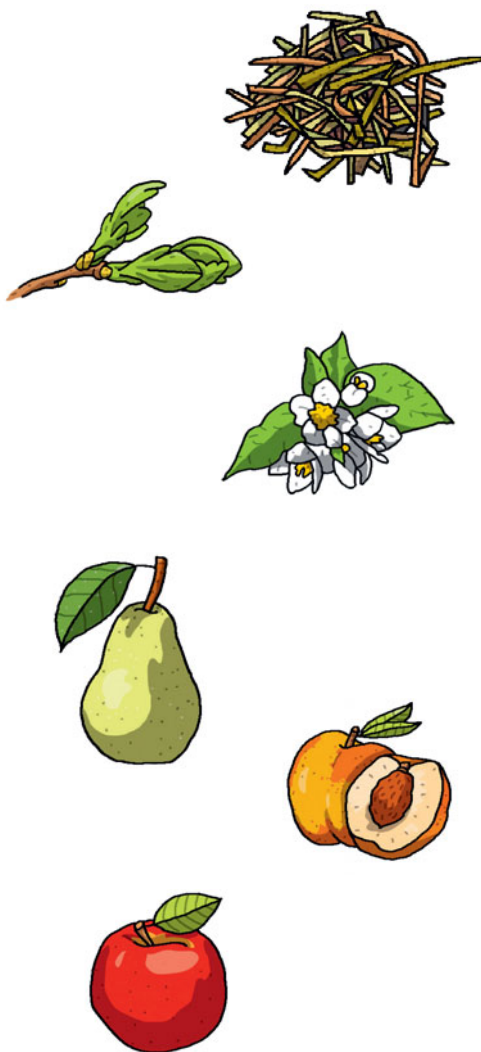


Цветочные ароматы в белых винах

Признак зрелости винограда

Можно провести параллель между богатством ароматической палитры винограда и его зрелостью. Зеленый виноград обладает растительными ароматами с нотами листьев или **свежескошенной травы**. Если дать винограду еще немного созреть, у него появятся первые признаки цветочных ароматов.

С течением времени вино приобретает более сложную ароматическую палитру и выигрывает в своей утонченности. Несколько месяцев дополнительной выдержки, и фруктовая группа (в данном случае **ароматы белых фруктов**) завершит картину. Наибольшая сложность развивается, когда виноград достигает своей ароматической зрелости, что хорошо иллюстрирует сорт совиньон. Собранный неспелым, виноград не будет обладать никакими другими ароматами, кроме как растительными: самшит, **листья черной смородины**, бузина, шалфей. Собранный же на пике своей зрелости, виноград подарит превосходную сложность вину, в которой ароматы **цветов**, таких как жимолость и акация, смешаются с ароматами белых фруктов (**персика, груши** или спелого **яблока**). Белое вино способно говорить на языке цветов. В зависимости от его характера оно будет обладать теми или иными ароматическими нотами.



Цветочные ароматы в белых винах

“Тонкие ароматы полевых цветов и фруктовых деревьев способствуют элегантности сухих белых вин”



Полевые цветы

Гамма полевых цветов, можно сказать, бесконечна: маргаритки, лютики, выюнок, шафран и т.д. Все эти ароматы придают вину легкость и вносят природные ноты, делающие напиток по-настоящему свежим. Хорошими иллюстрациями такого напитка являются вина из сортов макабео, роль, клерет, гренаш блан, вионье, алиготе и сильванер. Тяжелые и мощные ароматы растений песчаных равнин, таких как дрок или **вереск**, встречаются в винах, изготовленных из сортов шардоне и марсан. И наконец, ароматы диких кустарников гаррига часто присутствуют в южных белых винах.

Белые цветы

Это наиболее утонченные цветы, чьи интенсивные ароматы всегда элегантны: акация, жимолость, боярышник, цветы фруктовых деревьев (персикового дерева, яблони, вишни), гвоздика. Эта обширная гамма характерна для белых утонченных, породистых вин. Подобные ароматы можно встретить в винах, изготовленных из сортов шардоне, русан, совиньон, семильон, вионье и рислинг.



Цветы цитрусовых

Цветочные ароматы в белых винах



Ароматы **цветков апельсинового или лимонного дерева** не бывают доминирующими, кроме как в сорте мускат, но они служат катализаторами для других ароматов, подчеркивая какой-либо из них. Цитрусовые ноты усиливают живость белого вина и придают ему носу еще большую легкость. А ноты цветков апельсинового дерева придают ему объем.

Роза, лилия и бузина

Некоторые цветы дарят пьянящие ароматы, которые доминируют в ароматической палитре. Лучшим примером является **роза**, столь заметная в винах, изготовленных из сортов мускат и гевюрцтраминер. Она придает ощущение полноты, можно даже сказать, тяжести. Ноты лилии и бузины также присутствуют в ароматных сортах винограда, особенно в таких сортах, как рислинг, пино гри, гевюрцтраминер и мускат.



Герань: ароматический дефект

Избыток сорбиновой кислоты, вещества, используемого для укрепления белых вин, вызывает изменения в характере их ароматов, привнося ноты, напоминающие герань. Этот неприятный запах, выявленный в ходе дегустации, свидетельствует о дефекте вина.

Цветочные ароматы в белых винах

Фиалка, жасмин и ирис

Ароматы некоторых цветов встречаются одновременно как в белых, так и в красных винах. **Фиалка** — лучший тому пример. Сорт мозак из виноградников Гайяка может бесконечно источать этот аромат, напоминающий спелое яблоко. Для вин из сорта вионье это также является обычным делом, впрочем, как и для некоторых савойских белых вин. Красные вина, изготовленные на основе сортов сира и каберне фран, так же как и вина из сорта негрет, а особенно из оксеруа, или даже из пино нуар, знают, как наиболее выгодно представить скромную фиалку в своей ароматической палитре.



Сухие цветы

В природе цветы «живут» только в течение определенного сезона. Также и вино, обладающее цветочными ароматами, заканчивает свою жизнь постепенным увяданием, теряя очарование своей юности. С другой стороны, если у вина есть все необходимое, чтобы противостоять годам выдержки (спиртовая сила, кислотность, концентрация), то цветочная гамма будет преобразаться только в лучшую сторону. Она обогатится группой ароматов **сухих цветов, настоя из трав**, чей диапазон может быть весьма обширным.



Цветочные ароматы в белых винах



РАСПОЗНАВАНИЕ

Фруктовые ароматы в красных винах

По мере того как виноград созревает, фруктовые ароматы дают о себе знать все с большей силой, союз сладости–кислотности становится все более и более гармоничным, а ароматическая сложность постепенно нарастает. Но если виноградарь упустит стадию зрелости, то ягоды покажутся тяжелыми и будут склонны к нотам «переспелости». Вино существует по тем же законам.



Фруктовые ароматы в красных винах

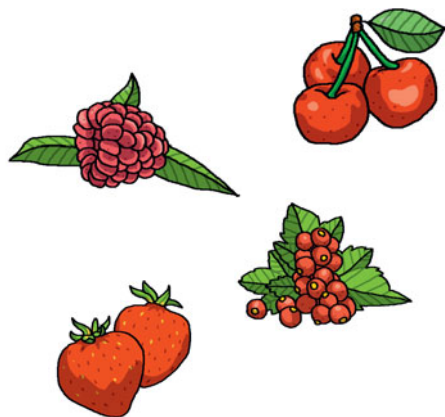
Красные ягоды

Малина

Речь идет о наиболее распространенном аромате в красных винах. Он встречается у таких сортов винограда, как пино нуар, каберне фран, когда они достигли своей зрелости; сира, сенсо и особенно гаме, винифицируемого методом углекислотной мацерации.

Клубника

Встречается реже, чем малина, и часто свидетельствует о более высокой степени зрелости. Некоторые старые вина, достигнув своего апогея, могут обладать этой характеристикой.



Красная смородина

Ее присутствие не является признаком высокой степени зрелости винограда, и порой она встречается в красных винах, которым не хватило солнца.

Вишня

Она встречается в красных винах во всем своем разнообразии. От черешни бигарро, сочной и яркой на вкус, до мелкой черной вишни, которую можно отнести к категории «черные ягоды». В этот список можно также включить вишневые сорта бурлат, гинь, гриот — различия между ними принципиально важны. Аромат вишни часто ассоциируется с ароматом вишневой косточки. Так что его также можно отнести к категории «фрукты и ягоды с косточкой». Если красная вишня лучше всего выражена в винах апелласьона Моргон, то вишня сорта гриот — в винах апелласьонов Шамбертен и Вольне.

Углекислотная мацерация

Мягкие фруктовые вина, немного кислотные, рождаются благодаря углекислотной мацерации. Цельные ягоды красного винограда настаиваются в чане, насыщенном углекислым газом. В этой атмосфере, лишенной кислорода, не происходит традиционной ферментации, но внутри клеток каждой ягоды происходит энзимная ферментация, способствующая выработке спирта и генерирующая специфические ароматы и цвет. Затем виноград подвергают прессованию и обычной ферментации.

Фруктовые ароматы в красных винах

Черные ягоды

Появление в вине аромата черных ягод связано обычно либо с определенным характером используемого сорта винограда, либо с высокой степенью его зрелости. Любопытно, что ноты этих ягод также присутствуют в винах, произведенных из танинных сортов.

Черная смородина

Именно она среди прочих черных ягод наиболее часто распознается дегустаторами. Вина, произведенные из столь отличных друг от друга сортов винограда, таких как пино, каберне-совиньон, сира, а также фер серваду, выращенный в Марсийяке, все, как один, обладают ароматами черной смородины.



Ежевика

Хоть этот аромат и встречается гораздо реже, он типичен для вин Мадирана, изготовленных из сорта таннат, достигшего своей зрелости и собранного небольшим урожаем, а также для вин Савойи из сорта мондез.



Мелкие дикие ягоды

Например, черника и голубика своим присутствием характеризуют вина как неотесанные или незрелые.

Вареные фрукты

По мере того как вино развивается, фрукты, чей аромат присутствует в напитке, переходят от стадии «свежих» к стадии «конфитюра». О них также говорят как о компотированных, пюрированных и вареных или же напрямую называют джемом или конфитюром. Подобные ароматы проявляются в выдержанном в течение нескольких лет вине. Но южные регионы имеют возможность производить и молодые вина, обладающие этими же ароматами. В случае, когда доминирующим сортом винограда в производстве вина является чувствительный к быстрому развитию гренаш, впечатление от подобного аромата только усиливается.



Фруктовые ароматы в красных винах

Засахаренные фрукты

Засахаренные фрукты — это целый шаг в развитии вина, часто совершаемый между стадиями свежих фруктов и вареных. Хотя эти ароматические ноты могут также указывать на исключительно хороший солнечный миллезим. К понятию засахаренных фруктов также можно отнести сушеный виноград, увяленный или коринфский, аромат которого довольно редко встречается в красных винах и намного чаще в белых десертных.

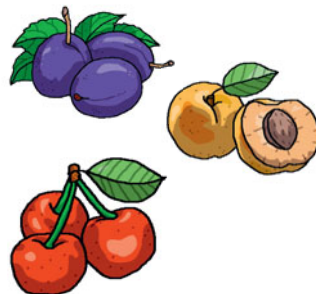
Орехи и сухофрукты



Орехи и сухофрукты обычно знаменуют собой последний этап в развитии вина. Существуют среди них, однако, и такие, которые проявляются в тот момент, когда высококлассные вина с хорошим потенциалом выдержки достигают апогея в развитии своего качества. К ним относятся сушеный инжир и фундук или же менее благородные ноты чернослива и **грецких орехов**, свидетельствующие об окислении.

Фрукты и ягоды с косточкой

К этой категории относят **вишню, сливу**, терн, мирабель, персик и **абрикос**. Только первые два аромата из вышеперечисленных присущи красным винам, все остальные проявляются в белых винах. Аромат сливы встречается довольно редко, но некоторые вина, произведенные на юге Франции (крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром), все же обладают им.



Экзотические фрукты



Аромат банана присущ очень молодым винам, в основном изготовленным из сорта гаме и винифицированным методом углекислотной мацерации с добавлением ароматических дрожжей. Будучи долгое время популярным, а на сегодняшний день — обесцененным, этот аромат присутствует в винах Божоле Нуво, Гайяк и в очень молодом Турен. Речь идет о ферментативном аромате, не свойственном самим ягодам винограда.

РАСПОЗНАВАНИЕ

Ароматы эволюции красных вин

После того как вино было разлито по бутылкам, в качестве доминирующих в нем ароматических оттенков проявляются животные и пряные запахи, а также запахи жареного. Если они оказываются весьма устойчивыми и сопротивляются аэрации и декантации, значит, они стали частью ароматической составляющей вина.



Ароматы эволюции красных вин

Животные запахи

Животные запахи развиваются в вине с течением времени в случайном порядке. Лучший пример подобных вариаций можно найти в Шатонеф-дю-Пап. Судьба сорта гренаш, заключенного в одну бутылку вместе с сортами сира и мурведр, оказывается довольно «ломаной». Это фруктовое вино со временем приобретает все больше животных запахов, иногда даже в чрезмерном количестве. Но немного терпения, и вино снова вернется к своему фруктовому характеру, правда теперь уже дополненному тающими мясными и пряными нотами. Как и все прочие ароматические группы, группа животных запахов может по-разному воздействовать на восприятие вина. В своем переизбытке она может вызвать отвращение к напитку. В небольших же дозах, сочетающихся со всей ароматической палитрой, где остальные группы слышат друг друга, животные запахи будут только способствовать сложности вина.

Запах кожи

Его появление знаменует собой начало формирования букета. Поначалу сдержанный, он может с заметной силой проявиться в **старых красных винах**, что будет свидетельствовать об их качестве. Выдержанные Сент-Эстеф или Шамбертен, несмотря на то что являются антиподами друг друга, обладают порой одним и тем же запахом кожи.



Мясные запахи

Запахи свежего мяса, а особенно запах мясного сока, являются по большей части вкусовой составляющей вина, так как раскрываются они именно во рту. Затем проявляются более сильные ароматические оттенки. Запах пота присущ старым красным винам и приемлем только в малых количествах. А вот аромат **дичи**, наоборот, всегда приветствуется. Некоторые любители подобных запахов склонны к употреблению

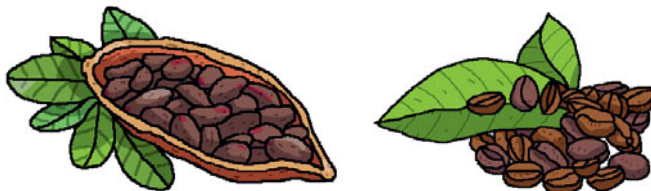


Ароматы эволюции красных вин

вин, относящихся к категории «с запахом диких животных». Примеров уйма: Гран Шатонеф-дю-Пап, Бандоль, Эрмитаж, Помроль, Пойяк, Мадиран, Фиту все они обладают ароматической силой, способной оттолкнуть одних и привлечь других. Мурведр — вероятно, тот сорт винограда, который быстрее всех развивает в вине подобные ароматы. Правда, избыток этих ароматов весьма предосудителен и свидетельствует о наличии в вине бактериальных заболеваний.

Ароматы жареного

Ноты жареного могут проявляться в вине по разным причинам: например, свою роль может сыграть степень зрелости урожая. Но в особенности за развитие подобных ароматов ответственны танины (как танины, содержащиеся в винограде, так и танины, содержащиеся в бочке). Первые признаки этой группы появляются в виде ароматов копченостей, например копченого мяса или табачного дыма. Затем появляются ноты жареного и печеного. Все эти ароматы характерны для элитных красных вин, выдержанных в бочке, танинных, с большим потенциалом к длительному хранению. Сами по себе они не привлекательны, но совместно с ароматами черных ягод и дичи они становятся частью характеристики таких напитков. Наконец, ноты жареного **кофе** и **какао** придают большую выразительность старым винам. Эти ароматы, в большом количестве присутствующие в крепленых сладких винах с натуральным остаточным сахаром, таких как Баньюльс и Мори, также встречаются и в сухих винах, изготовленных из зрелого винограда сортов гренаш или сира. А Мерло из региона Помроль обладает порой даже шоколадными нотами.



Ароматы эволюции красных вин

Пряные ароматы

Группа пряных ароматов дополняет и оживляет мясные ноты и ноты жареного. **Ваниль**, проявляющаяся в молодых винах, со временем становится все более и более сдержанной. Ароматы **корицы**, муската, **гвоздики** подхватывают эстафетную палочку. Некоторые южные вина обладают ярко выраженными ароматами таких растений, как **тимьян**, **лавр**, **орегано**, **садовый чабер**, **розмарин**.

Перец и **корень солодки** присутствуют в винах Гран Терруар, изготовленных из сорта сира. **Трюфель**, занимающий свое место на границе между растительным миром и миром пряностей, проявляется в очень старых винах таких апелласьонов, как, например, Помроль, Каор и Бандоль.

*“ Животные запахи
знаменуют собой начало
формирования букета
и усиливают сложность
вина. Они объединяются
с нотами жареного,
возникающими
в процессе выдержки
вина в бочке ”*



РАСПОЗНАВАНИЕ

Рот

Набрать вино в рот — это прежде всего означает оценить синтез его вкусов. А помимо этого еще и отметить сбалансированную структуру, обратить внимание на атаку, второй и третий рот, почувствовать все основные вкусы, танины и спиртовой жар. Это сердце искусства дегустации.



*Рот***Вкус**

Существует четыре основных вкуса: сладкий, соленый, кислый и горький. Эта теория считается слишком упрощенной, но она остается весьма практичной для обучения. До конца XX века принято было различать конкретные области языка, отвечающие за обнаружение этих основополагающих вкусов: сладкий вкус — кончик языка, соленый — боковые края передней части языка, кислый — боковые края задней части, горький — корень языка. Последние научные исследования доказывают, что вкусовые сосочки расположены на самом деле по всему языку. С другой стороны, горечь часто ощущается только при проглатывании вина, когда жидкость соприкасается с корнем языка.

Обонятельные ощущения

Эти ощущения поступают **ретроназальным путем**. Оказавшись в полости рта, вино согревается, и его ароматы раскрываются с еще большей интенсивностью, чем при их прямом восприятии. А это значит, что высвобождаются наименее летучие вещества. Эти «ароматы рта» гораздо более важны, чем базовые ароматы, воспринимаемые назально, так как они являются «подписью» вкуса.



~ ПАМЯТКА ~

Базовые вкусы

Определите базовые вкусы, попробовав различные растворы. Проводите упражнение, разбив его на два этапа. Обязательно заготовьте стакан с питьевой водой, чтобы ополаскивать ею рот каждый раз перед тем, как попробовать новый раствор.

Растворы необходимо дегустировать вслепую. Можно повторять это упражнение, меняя порядок стаканов.

1. Определите. Подготовьте для каждого вкуса растворы умеренной концентрации.

Соленый вкус: подготовьте раствор поваренной соли, исходя из пропорции 2 г/л.

Кислый вкус: приготовьте раствор винной кислоты, исходя из пропорции 1 г/л, или используйте сок половины лимона.

Сладкий вкус: подготовьте раствор сахара, исходя из пропорции 5 г/л.

Горький вкус: подготовьте раствор хинина сульфата, исходя из пропорции 2 мг/л (хинина сульфат можно приобрести в аптеке).

2. Ощутите пороги восприятия: для каждого вкуса приготовьте растворы с возрастающей концентрацией, например для соленого вкуса: 0,2 – 0,4 – 0,7 – 1,5 – 3 г/л. Не зная, где какой вкус, и где какая концентрация, берите стаканы по порядку. Отметьте стакан, от раствора в котором вы получаете какое-то ощущение (порог восприятия), а затем стакан, в котором вы идентифицируете это ощущение (порог узнавания). Такое упражнение, проводимое в кругу друзей, выявляет большую разницу в чувствительности к одному и тому же вкусу у разных людей. Некоторые любители не сластят свой кофе, и причина не только в том, что они следят за фигурой!

Кислый вкус: 0,006 – 0,12 – 0,25 – 0,5 – 1 г/л винной кислоты.

Сладкий вкус: 1 – 2 – 4 – 6 – 8 г/л тростникового сахара.

Горький вкус: 0,6 – 1,2 – 2 – 2,5 – 4 – 5 – 6 мг/л хинина сульфата.

Тактильное ощущение

Во время дегустации красного вина ощущение танинов (а точнее, их терпкости) помогает распознать структуру и текстуру вина. Оно напрямую связано с текучестью и вязкостью слюны: избыток танинов способствует возникновению сухости во рту.

Тепловое воздействие

Это воздействие, напрямую связанное с температурой подачи вина, может быть также вызвано высоким содержанием спирта, в своем переизбытке делающим вино спиртуозным.

Сбалансированность

Сбалансированность вина зависит от взаимосвязи между его различными химическими составляющими.

Сбалансированность вкусов

Вино содержит в себе сладкие и кислые вещества, танины и различные соли. Во рту все эти разрозненные элементы не только соединяются в единое целое, но и поддерживают, усиливают друг друга. Или же, наоборот, они могут соперничать между собой и даже нейтрализовать друг друга. Гармония вина — это прежде всего результат баланса между сладостью, кислотностью и горечью. Это утверждение касается всех вин, включая сухие, так как спирт обладает достаточной сладостью. Сахар уравнивается не только кислотой, но и горечью. В свою очередь, он оказывает воздействие на танины, на несколько секунд задерживая восприятие терпкости и горечи в тот момент, когда вино попадает в ротовую полость.

Вкусовой альянс

Очень легко ощутить, как два вкуса либо сливаются друг с другом, либо противостоят друг другу.

Сахар и кислота. Сравните раствор кислоты в пропорции 1 г/л с тем же раствором, но с добавлением 6 г сахара. Во втором случае ощущение кислотности смягчится.

Горечь и кислота. Сравните раствор кислоты с тем же раствором, но с добавлением 4 мг хинина сульфата. Ощущение кислотности усилится.

Баланс между вкусами и ароматами

Этот баланс наиболее важен для дегустатора. Мозг анализирует вкусы, ощущаемые во рту, и ароматы, воспринимаемые носом, а затем синтезирует их. Вкусно-ароматическое свойство вина участвует в балансе и способствует получению удовольствия. Дегустатор всегда должен проверять баланс между двумя наиважнейшими ароматическими составляющими: фруктовыми и... всем остальным. Фруктовый аромат входит в состав первичных ароматов, присущих сорту винограда и модифицированных в ходе ферментации. Другие ароматические группы, в зависимости от их силы и происхождения, будут либо противостоять этому фруктовому ощущению (слишком танинное вино губит свою фруктовость), либо присоединятся к нему. Некоторым высококлассным винам удастся сохранять свою фруктовость на протяжении всей жизни и даже развивать эту гамму: обычно они эволюционируют от ароматов белых фруктов и красных ягод до ароматов вареных фруктов, фруктов с косточкой или чернослива.

~ ПАМЯТКА ~**Спиртовой жар**

Его очень легко изучить: смешайте воду и чистый винный спирт из аптеки, приготовив таким образом растворы различных концентраций: например от 8 до 20 %. Обратите внимание на ощущение теплоты и *moelleux*, то есть сладости, вызванной спиртом.

Moelleux

Этот термин обозначает сумму ощущений, получаемых за счет сахара, спирта и глицерина. Сравните сначала питьевую воду и раствор глицерина в пропорции 10 г/л. Обратите внимание на разницу в ощущениях жирности и

вязкости во рту, а также на сладость, вызванную глицерином. Затем добавьте 15 % спирта: ощущение *moelleux* возрастет. Наконец, добавьте 10 г сахара: это ощущение достигнет своего максимума.

Терпкость

Терпкость присуща многим продуктам: листьям артишоков, баклажанам, некоторым сортам груши и сливы, сырым каштанам, которые «вяжут». Приготовьте раствор энологических танинов в пропорции 0,5 г/л. Обратите внимание на ощущение сухости во рту и структуру раствора. При концентрации 1 г/л вы будете ощущать горечь, привносимую танинами.

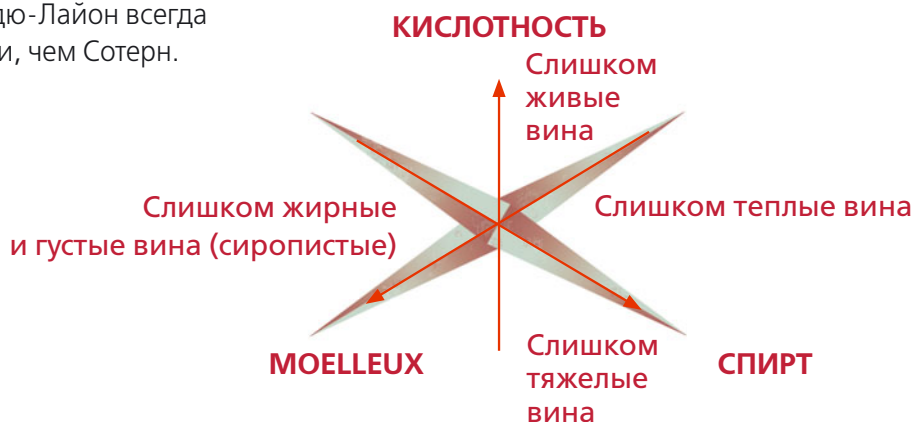
Сбалансированность белых вин

Сухие белые вина

Сбалансированность сухого белого вина довольно легко оценить, поскольку она зависит только от двух параметров: кислотности и спирта. Эти ощущения можно изобразить на двух перпендикулярных осях. Вино представлено на графике в виде точки. Если точка располагается на пересечении двух осей, значит, вино хорошо сбалансировано. Но его всегда нужно оценивать в сравнении со стандартами.

Полусладкие белые вина

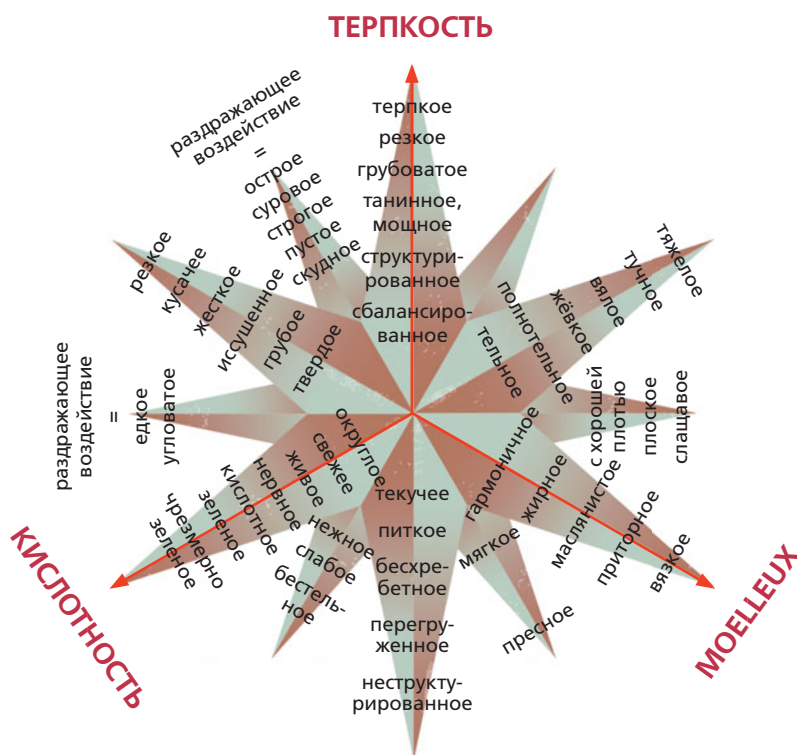
Наличие остаточных сахаров в вине изменяет его баланс. Без труда можно заметить, что чем выше уровень содержания сахара в вине, тем выше должен быть и уровень содержания спирта, чтобы вино оставалось сбалансированным и не казалось вяжущим и приторным. Тем не менее некоторые немецкие десертные вина содержат совсем немного спирта при высоком содержании сахара. Такие вина получаются легкими, почти воздушными, за счет высокой кислотности. Таким же образом Жюрансон или Кото-дю-Лайон всегда будут более нервными, чем Сотерн.



Рот

Сбалансированность красных вин

В балансе красного вина участвуют три составляющих: те же **кислотность** и **moelleux**, что и у белого вина, плюс **танинность** (**терпкость, вызываемая танинами**). Moelleux красного вина, появляющаяся главным образом за счет содержания в нем спирта, уравнивает сумму кислотности и танинности. Чрезмерная кислотность вина обязательно должна быть сбалансирована высоким содержанием спирта. Чрезмерная танинность — относительно низкой кислотностью и опять же высоким содержанием спирта. И наоборот, чтобы сбалансировать вино с низкой кислотностью и низким содержанием танинов, не потребуется много спирта.



Этапы анализа

1. Наберите в рот небольшое количество вина. Вдохните немного воздуха, чтобы позволить вину, находящемуся в ротовой полости и оттого нагревшемуся, высвободить свои ароматы. В течение первых двух-трех секунд, соответствующих **атаке** вина, вы ощутите сладкий вкус, что всегда приятно.



2. Взболтайте вино во рту. 10–15 секунд будет вполне достаточно для его развития. За это время вы прочувствуете температуру жидкости, ее вязкость, терпкость и возможное наличие углекислого газа. Постепенно ощущения будут становиться все более сложными и вместе с тем позволят оценить гармоничность и объемность вина. Это **второй рот**.

3. **Третий рот, или финал вкуса**, всегда находящийся при дегустации красного вина во власти танинов, полностью выявляет структуру напитка, которая, в свою очередь, не должна быть ни агрессивной, ни слишком грубой. Если вы дегустируете высококлассное вино, ощущения от него надолго сохранятся во рту после того, как вы выплюнете его или проглотите: про такое вино говорят, что оно обладает выраженной стойкостью или же что оно «долгое». Эта долгота, измеряемая в каудальях (то есть в секундах), служит для установления иерархии вин.



РАСПОЗНАВАНИЕ

Ароматическая продолжительность

Определение долготы вина (ароматической продолжительности) — это самая сложная часть дегустации, лежащая в основе построения всей винной иерархии. Только постоянная практика позволит без труда справиться с этой задачей.



Ароматическая продолжительность

Ароматическая «подпись»

На всех этапах дегустации (глаз, нос и рот) вино физически присутствует перед нами. Перед глазами, около носа, во рту. И только долгота вина, наоборот, оценивается, когда вино было проглочено или просто выплюнуто, то есть когда его больше нет. Особое внимание, проявленное к этой последней характеристике, позволяет оценить то, что отличает вино от всех прочих продуктов питания: его силу мимолетного ощущения, его «подпись».

Сумма ощущений

«Однажды поздней ночью душа вина пустилась в пляс в бутылке», — писал Бодлер. Может быть, это как раз душа вина является нам под опускающийся занавес, словно художник, в последний раз вышедший на поклон? Долгота, которую также можно назвать продолжительностью, стойкостью, концом рта или финалом вкуса, представляет собой сумму нескольких ощущений. Для простоты мы поговорим о яркой ароматической продолжительности (PAI — «*persistance aromatique intense*») и структурной продолжительности, так называемом послевкусии.

Продолжительность

Яркая ароматическая продолжительность — это длительность ароматических ощущений, получаемых во время третьей фазы дегустации. Речь идет о наиболее тяжелых и наименее летучих ароматах вина, которые одерживают верх над теми, что исчезают в первую очередь. Чем большим количеством ароматов, раскрывающихся во рту, обладает вино, тем плотнее и насыщеннее оно оказывается, а значит, оно будет гораздо сильнее обволакивать слизистые оболочки нёба, тем самым продлевая получаемые нами ощущения.

“Чтобы определить ароматическую продолжительность, необходимо сравнить вина различных стилей. Самые элитные среди них будут обладать наибольшей долготой”

Ароматическая продолжительность

Вот почему это понятие так важно: оно позволяет нам связать напрямую чувственные показатели с качеством вина. Прежде чем проглотить вино и оценить его баланс, сохраните в своей памяти его ароматическую палитру и сфокусируйте свое внимание на наиболее ярком аромате. После того как вы проглотите вино или же выплюнете его, вы должны сосредоточиться на этом самом аромате, не заботясь о других ощущениях. Необходимо зафиксировать момент, когда аромат полностью исчезнет: время, прошедшее между физическим исчезновением вина и исчезновением его аромата, соответствует яркой ароматической продолжительности, измеряемой в каудальях (от слова «caudal», что означает «хвост»), то есть в секундах. Вино, отличающееся особой продолжительностью, расцветает во рту — или же «распускает павлиний хвост», по выражению дегустаторов.

Структурная продолжительность

Все это было бы слишком просто, если бы не нужно было учитывать ароматическое восприятие других ощущений. Для лучшего понимания достаточно попробовать столовый уксус. Всего лишь нескольких капель будет достаточно. Его ярко выраженная агрессивная кислотность остается во рту надолго после сплевывания самой жидкости. Речь идет о продолжительности, касающейся исключительно кислотности,

~ ПАМЯТКА ~

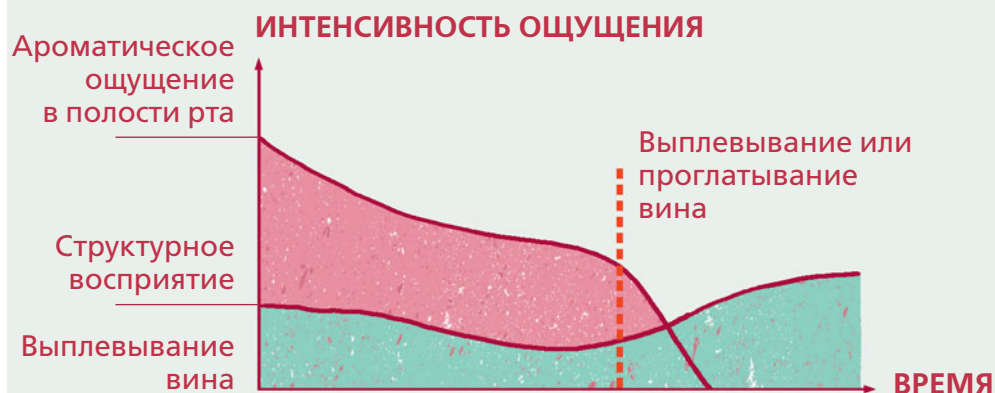
Сравните простое белое вино (столовое вино) и вино категории *appellation d'origine contrôlée* (выбрав вино из очень ароматного сорта винограда, такое как Сансер из сорта совиньон). Разница между ними очевидна. Продолжительность столового вина близка к нулю, в то время как продолжительность вина Сансер может равняться 5–8 каудальям в зависимости от его качества. Что касается красного вина, столовое вино будет иметь продолжительность не более 2 каудалей. Крю Буржуа (*cru bourgeois*) из Бордо будет обладать ароматической продолжительностью, сосредоточенной на красных ягодах и пряностях. Следующий этап состоит в том, чтобы продегустировать то же самое Крю Буржуа одновременно с Премье Крю (*premier cru*) или Крю Классе (*cru classé*). Если их финальный аромат окажется одного и того же характера, то его продолжительность в каудальях будет выше у Крю Классе. Эта иерархия будет сохраняться всегда, за исключением случаев с невероятно качественным Крю Буржуа (некоторые вина превосходят Крю Классе) или испорченным Крю Классе (что, к сожалению, порой случается).

Ароматическая продолжительность

без восприятия каких-либо ароматов. Ее называют структурной продолжительностью или послевкусием. Она заканчивается, когда слюноотделение возвращается в норму. У вин ощущения, вызванные кислотностью, спиртовым жаром, вяжущей силой танинов, горечью и даже богатством сахара, могут надолго сохраняться во рту и при этом не учитываться при определении качества напитка. Эти ощущения длятся столько же, сколько и яркая ароматическая продолжительность. Не стоит считать вина с чрезмерным содержанием алкоголя или слишком танинные вина, чьи излишества «захватывают» ротовую полость, «долгими». Они достигают этого качества благодаря своему единственному ароматическому свойству. Для красных вин качество танинов является определяющим фактором. Зрелые танины придают вину приятный стойкий вкус, который может повысить ароматическую продолжительность. Незрелые танины, горькие, растительные или чрезмерно древесные только навредят ей. Несбалансированное вино никогда не получит звания «долгого» вина.

“ Это, вероятно, наиболее тяжелые и наименее летучие ароматы вина, которые одерживают верх над теми, что исчезают в первую очередь ”

Яркая ароматическая продолжительность (РАІ)



РАСПОЗНАВАНИЕ

Дефекты вина

На протяжении трех этапов дегустации (глаз, нос, рот) вино делится историей своего производства и жизни в бутылке. И порой оказывается, что оно изрядно намучилось и хранит в себе следы этих невзгод...



Дефекты вина

Глаз

Изучение платья вина заставляет вынести беспощадный вердикт. Кассовые помутнения — это взвеси, портящие вино. Они носят названия элементов, выпадающих в осадок (белковый касс, железный касс, медный). Визуальные дефекты (прозрачность, яркость, блеск) встречаются не часто. На сегодняшний день в винах скорее преобладает недостаток интенсивности окраски, связанный с чрезмерной урожайностью, сбором незрелых ягод и ускоренной винификацией, случающейся из-за нехватки чанов для выдержки вина во время обильного урожая.

Таким образом, определенный оттенок платья вина может свидетельствовать о его преждевременном развитии (старении). Причинами такого старения могут стать структура вина и условия его хранения в бутылке: слишком теплый погреб и подверженность значительным температурным перепадам ускоряют этот процесс, вследствие чего вино становится черепичного цвета.

Осадок

Обычно клиент хмурится, когда сомелье подает ему бутылку вина, на дне которой заметен осадок. Однако это вовсе не сахар. Это всего-навсего кристаллы винного камня у молодых вин и красящее вещество и танины в случае старых вин. Эти осадки совершенно естественны и никак не влияют на дегустацию, если вовремя позаботиться об их устранении при помощи декантации. Скорее отсутствие осадка в бутылке должно вызывать беспокойство, потому что оно сигнализирует о том, что вино было подвержено дополнительной обработке.

Нос

Наиболее часто встречаются ольфактивные изъяны. Они могут быть связаны с сырьем, которому не хватило зрелости, или с порчей урожая серой гнилью, но чаще всего такие изъяны связаны с методами винификации и выдержкой вина. Летучие кислоты, которые когда-то портили даже элитные вина, больше не встречаются нигде, кроме как в плохих воспоминаниях и скисших напитках. Основные недостатки вина на сегодняшний день связаны с его аэрацией. При слишком слабой аэрации вино приобретает ароматы, напоминающие запахи животных. При слишком сильной аэрации

Дефекты вина

развиваются навязчивые ароматы, вызванные окислением. Плохие условия во время выдержки вина чаще всего придают напитку затхлые запахи плесени, подвала, стоячей воды, но не следует путать их с запахом пробки.

За последнее время появился новый дефект: некоторые продукты обработки деревянных каркасов и поддонов для хранения и в особенности этилфенолы способны заражать винные погреба и загрязнять вина в бутылках. Единственное спасение — выбросить поддоны и перестроить погреба. Некоторые из перечисленных ольфактивных изъянов могут быть смягчены путем декантации. Другие же, к сожалению, оказываются непоправимыми.

Рот

Дефекты, влияющие на вкус вина, уводят его в крайности. Избыточное содержания спирта в вине является следствием либо использования перезрелого винограда, либо, что встречается намного чаще, «преступной» шапталлизации. Процесс шапталлизации, название которого образовано от фамилии Шаптал, принадлежащей французскому химику, представляет собой добавление сахара в виноградное сусло с целью получения более высокого градуса у напитка после процесса брожения. Такое добавление сахара регламентируется странами и регионами и не должно превышать установленные лимиты. Несмотря на эти правила, чрезмерная шапталлизация ответственна за многие дисбалансы вина.

Ноль недостатков...

Отсутствие дефектов у вина делает его не качественным, а скорее, наоборот, как бы парадоксально это ни звучало, скучным. Потому что, желая «запереть» вино в жестких технологических рамках, мы рискуем

получить не более чем заурядный продукт без души. Устранение нежелательных вкусов, аномальных запахов и отсутствия баланса, конечно же, необходимо, но не стоит вместе с этим разрушать характер вина.

Дефекты вина

Избыток кислотности обычно связан с использованием совершенно незрелого урожая. Избыток танинности также обусловлен использованием незрелого винограда и, помимо этого, слишком агрессивной винификацией и настаиванием вина на дубовой стружке. А бывает так, что вину, наоборот, не хватает жара, нервности и структуры, то есть гармоничности и сбалансированности.

“ Когда корковая пробка поражена плесенью, она придает вину неприятные затхлые запахи: запах и привкус пробки „

Запах и привкус пробки

Запах и привкус пробки производит значительные изменения в вине, которые невозможно обнаружить, не откупорив бутылку. Из-за корковой плесени и продуктов обработки пробки в вине зарождаются запахи и привкусы затхлости и старой бочки. Можно

потренироваться отличать «здоровые» запахи и привкусы пробки, древесины и растений от испорченных, нюхая соответственно то «здоровую» пробку, то плесневелую. Ни одно вино, даже самое престижное, не застраховано от такого дефекта.



ДЕГУСТАЦИЯ

Белые вина

Дегустация белых вин относительно проста. Их баланс зависит только от двух факторов: кислотности и составляющей спирт — *moelleux*. Белые вина могут быть произведены для потребления их в молодом виде, с их первичными сортовыми или ферментационными ароматами, или же для длительного старения в бутылке. Таким образом, методы винификации оказываются различными в зависимости от предназначения вина.



*Белые вина***Глаз**

- Белое вино должно быть ясным, прозрачным и сияющим. Будучи таковым, оно безжалостно обнажает любую примесь, содержащуюся в нем. Иногда небольшое выделение углекислого газа выражается образованием мелких пузырьков.
- На поверхности вина не должно быть никаких плавающих частиц, и прежде всего поверхность должна быть блестящей.
- Интенсивность цвета белых вин сильно варьируется. Она зависит от сорта винограда и, что еще более важно, от методов прессования и винификации. Вследствие технологической винификации сухое белое вино часто получается очень бледным, почти бесцветным. Платье вина более интенсивного оттенка может быть результатом выдержки в бочке. На самых ранних этапах жизни белого вина синеватый подтон придает его платью зеленые отблески. Вы можете различить такие цвета, как лимонно-желтый, желто-зеленый и соломенно-желтый.



Белые вина

По мере старения вина постепенно проявляющийся коричневый подтон придает ему все больше золотистых оттенков: лютиковый, прозрачный ярко-желтый, оттенок старого золота или тускло-золотой. К концу жизни вина коричневый подтон полностью одерживает верх и напиток приобретает рыжеватые, янтарные, коричневые оттенки, а также оттенки красного дерева — все они являются признаком значительной мадеризации вина.

Нос

Белое вино должно быть прежде всего ароматным, выражающим всю интенсивность носа: от слабого до яркого и «проникающего», от сдержанного до развитого, от умеренного до целого букета. Выразительный нос вина отображает одновременно великолепную интенсивность и сложную ароматическую палитру. Изучите сначала общую утонченность, гармонию и сложность ароматов, а затем приступайте, собственно говоря, к ольфактивному анализу, который позволит распознать отдельные запахи или же группы ароматов.

“Уньи блан — довольно нейтральный сорт винограда по сравнению с сортом гевюрцтраминер, обладающим сильным ароматическим потенциалом”



*Белые вина***Рот**

При дегустации белого вина оцениваются два параметра: кислотность и ощущение moelleux.

Кислотность

Она придает вину **свежесть** и наделяет его свойством утолять жажду. Углекислый газ, присутствующий в небольших количествах в винах, формально даже не относящихся к игристым, усиливает это впечатление, от чего иногда во рту ощущается легкое пощипывание. Про такое вино говорят, что оно живое, нервное и свежее. Но кислотность не должна быть слишком ярко выраженной, в противном случае вино рискует оказаться зеленым, жестким, кусачим, резким и терпким. Отсутствие же кислотности, наоборот, делает вино плоским, дряблым, вялым, лишая его объема. Белые вина, подвергающиеся яблочно-молочной ферментации, теряют свою кислотность и резкость, присущую яблочной кислоте, а их ароматическая палитра меняется. К таким винам относятся белые бургундские, швейцарские и некоторые шампанские.

Moelleux

У сухого вина moelleux представлена спиртом, глицерином и очень редкими остаточными сахарами. Такое вино описывается как приятное, мягкое, **нежное**, тающее во рту, **жирное** и **округлое**. Все дело в сбалансированности двух противоположностей: кислотности и moelleux. Этот баланс нужно оценивать во время атаки, затем развития и, наконец, финала вкуса вина. Но ничего бы не было без ароматического богатства, воспринимаемого ретроназально и раскрывающегося за счет температуры вина, возрастающей во рту. И снова тип дегустируемого вина диктует модель баланса: не стоит ожидать одной и той же кислотности от белых вин апелласьонов Кот-дю-Рон и Жюрансон. Само понятие сухого вина варьируется от страны к стране. Если во Франции количество остаточного сахара очень низкое, менее 2 г/л, то в Германии вино, именуемое сухим, содержит его гораздо больше. Такое **высокое содержание сахара** маскирует значительную кислотность: вино будет казаться кислым. Долготу белого вина гораздо легче определить, чем долготу красного, так как она не перекрыта ощущением танинности. После сплевывания или проглатывания вина достаточно закрыть глаза и позволить ему «пожить» во рту еще какое-то время. Получается в каком-то смысле виртуальная дегустация.

Производство

• Сорт винограда

Некоторые сорта, такие как мускат, совиньон, рислинг и гевюрцтраминер, представляют собой виноград с сильным ароматическим потенциалом. В этих случаях простой классической винификации будет достаточно, чтобы выразить все разнообразие сортовых ароматов. Другие сорта, такие как шардоне и марсан, менее богаты ими, но их кожица обеспечивает множество потенциальных ароматов, которые проявятся позднее, в ходе ферментации и выдержки. Стоит отметить, что вина с хорошим потенциалом выдержки чаще всего производят именно из таких сортов. И, наконец, еще один вид винограда — нейтральный. С ним нельзя полагаться исключительно на технологические методы, иначе в итоге получатся вина, единственное достоинство которых заключается в их ферментационном характере. Таков сорт уньи блан.

• Винификация

Каким бы ни было предназначение белого вина, быть употребленным молодым или выдержанным, виноград необходимо собирать очень аккуратно. После сбора ягоды, стараясь не помять, доставляют в помещение, где установлен пресс. Затем их давят прессом и отделяют твердые части прессованного винограда от сусла. Процессы винификации могут слегка меняться в зависимости от того, какое вино будет производиться: обычно белые вина, которые должны быть употреблены молодыми, помещают в чаны, а вина с хорошим потенциалом выдержки — в бочки.

• Внесение дрожжей

Редкие белые вина изготавливаются исключительно с использованием их природных дрожжей. Различают так называемые «ароматические дрожжи»,

которые усиливают характеристики вина, и более нейтральные дрожжи, «с уважением относящиеся к сырью».

• Температура винификации

Винификация, производимая при очень низкой температуре, способствует развитию ароматов дрожжей, что создает особую ароматическую палитру, доминирующую над ферментативной и амиловой группами. Виноград, винифицируемый при более высоких температурах, в большей степени передает качества, присущие его сорту, и в результате вино оказывается более «настоящим», хотя, возможно, и менее «коммерческим».

• Яблочно-молочная ферментация

Ее стараются избегать в случаях, когда необходимо сохранить «юношеские» качества вина.

*Белые вина***• Выдержка на осадке**

Под «осадком» подразумевают вязкое вещество, остающееся на дне чана или бочки после винификации. Осадки, состоящие из наиболее крупных частиц, именуемые «грубыми», отделяются от вина. Такая процедура называется «снятие с дрожжевого осадка». В противном случае они грозят изменением готового вина. С другой стороны, осадки, состоящие из очень мелких частиц, могут

сохраняться во время выдержки, как, например, в Мюскаде-Севр-е-Мен на осадке или как у Гро План дю Пеи Нанте. Винодел может производить регулярный батоннаж, то есть перемешивать содержимое бочки, тем самым взмучивая осадок. Эта техника, традиционная для Бургундии, повышает жирность и сложность изготавливаемых вин.

Выдержка

Выдерживая белое вино на осадке, производители тем самым пытаются сохранить его первичные фруктовые ароматы (стр. 61, 68) и присущую ему свежесть, за счет удержания в вине определенного количества углекислого газа (стр. 17), придающего напитку определенную нервность.

Степень зрелости винограда

Виноград, собранный до наступления его зрелости, обладает ярко выраженными сортовыми характеристиками с неприятными травянистыми нотами. Из него можно производить вина, предназначенные исключительно для того, чтобы быть выпитыми молодыми, в то время, пока они еще сохраняют свою

свежесть. Тот же виноград, собранный полностью созревшим, подарит насыщенные фруктовые ароматы, а после винификации разовьет еще более сложные ноты. В случае перезрелого винограда ароматы «сгорают» и исчезают, уступая место характеристикам заизюмливания.

~ ПАМЯТКА ~**Пелликулярная мацерация**

Потенциальные ароматы скрываются в кожице винограда. Более или менее продолжительный контакт виноградного сока с кожицей до начала ферментации высвобождает эти ароматы, усиливая ароматический потенциал винограда. Речь идет о том, чтобы слегка раздавливать ягоды и проводить холодную мацерацию в течение нескольких часов.

Белые вина

Ароматические группы вин

Группа	Ароматы	Вина
Растительная 	• Свежая трава, сено, зеленые листья • Настой, травяной чай, опавшие листья • Самшит, плющ, папоротник • Чай, табак • Подлесок, грибы	• Молодые вина, ранние урожаи, Шенен • Шардоне • Совиньон • Вина, выдержанные в бочке • Старые вина
Душистые и пряные травы и растения 	• Мята, тимьян, анис, трюфель	• Роль, Клерет, ароматные вина с юга Франции
Цветочная 	• Акация, шиповник, жимолость, вереск, дрок • Фиалка, ирис, боярышник, роза	• Шардоне • Ароматные сорта винограда, рислинг, гевюрцтраминер, вионье
Фруктовая — фрукты с белой кожисцей 	• Яблоко, персик, груша • Дыня, абрикос	• Мозак, Марсан, семильон • Десертные вина, Мускат
Фруктовая — цитрусовые 	• Грейпфрут, лимон, апельсин, цедра цитрусовых, цитрон	• Совиньон, десертные вина
Фруктовая — экзотические фрукты 	• Личи, ананас, манго • Айва	• Мансен, Совиньон • Шенен, десертные вина
Фруктовая — сухофрукты 	• Грецкий орех, фундук, миндаль	• Старое Шардоне, Марсан, вина региона Жюра
Пряная 	• Корица, ваниль, гвоздика	• Вина, выдержанные в бочке

Белые вина

Группа	Ароматы	Вина
Древесная и бальзамическая 	• Дуб, бальса, кедр, сосна, смола, эвкалипт	• Вина, выдержанные в бочке
Эмиримати-ческая	• Копченое, жареное, табак, карамель	• Вина, выдержанные в бочке, десертные вина
Минеральная	• Точильный брусок, сырая нефть, грифель	• Совиньон, Рислинг
Ферментативная 	• Дрожжи, хлебный мякиш, сдоба, сливочное масло, йогурт, фруктовые леденцы, лак для ногтей	• Вина, выдержанные на осадке, шампанское, недавняя яблочно-молочная ферментация, технологические вина
Химическая	• Сера • Спирт, тухлое яйцо • Йод	• Избыток SO₂ • Редукция • Мансания (херес)
Мед — кондитерские изделия 	• Мед, пралине, миндальная паста • Пчелиный воск, мастика	• Полусладкие и десертные вина, старые вина

ДЕГУСТАЦИЯ

Молодые белые вина

Молодые белые вина щедро одаривают дегустатора своей фруктовыми и свежестью, а также сбалансированностью ощущений тоеллеух и кислотности. Легко распознаваемые, они позволяют новичку найти для себя точки опоры.



*Молодые белые вина***Глаз**

Обычно белое вино обладает довольно бледным цветом. Тем не менее мода оказывает свое влияние на виноделов. И в какой-то момент можно было заметить появление вин, таких же бесцветных, как вода. Но на сегодняшний день мы являемся свидетелями возвращения к здоровому смыслу, к винным платьям соломенного цвета с более-менее выраженными зелеными отблесками, что является «подписью» молодых белых вин.

Нос

Ароматическая палитра молодых белых вин представлена многочисленными группами.

Растительная группа

Свежая трава, **свежескошенное сено**, папоротник, **почки черной смородины**, самшит. Некоторые вина могут обладать ароматами травяных настоев, например настоя из липы или вербены, или же душистых растений: аниса, лаванды, фенхеля.

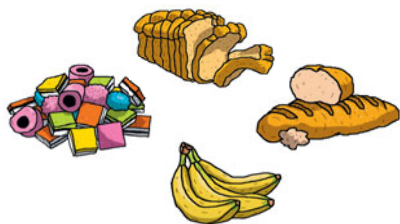
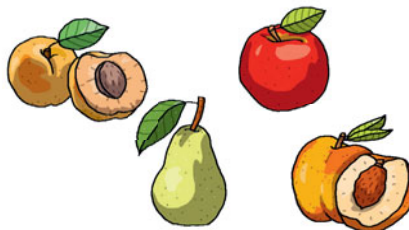
**Цветочная группа**

Акация, жимолость, **роза**, гвоздика, полевые цветы, дрок, цветы липы, мелисса, **жасмин**.

Молодые Белые вина

Фруктовая группа

Преобладают белые фрукты
(яблоко, груша, белый
персик, абрикос, айва).



Ферментативная группа

Банан, дрожжи, фруктовые
леденцы, хлебный мякиш,
сдоба.

Пряная группа

Бадьян, гвоздика, перец
(в меньшей степени).



Белые вина, которые следует пить молодыми

Франция: Гайяк, вина Прованса, вина Лангедока, Кот-дю-Рон, Кондриё, Эльзас-Сильванер, Эльзас-Пино Блан.

Южная Африка: Шардоне.

Германия и Австрия: Сильванер, Рислинг Кабинет, Пино блан.

Калифорния: Шардоне.

Чили: Шардоне.

Испания: Риоха, Риас-Байшас, Пенедедес.

Италия: Орвието, Соаве, Венето, Фриули, Фраскати, EST! EST!! EST!!!

Люксембург: Рислинг.

Новая Зеландия: Совиньон.

Португалия: Виньо Верде.

Швейцария: Фандан-дю-Вале.

Словения: Шардоне.

Украина: Алиготе, Совиньон.

Молодые белые вина

Рот

Белые вина можно разделить на два вида в зависимости от их баланса. У некоторых вин более ярко выражена кислотность, чаще всего это вина из северных регионов. Их естественная свежесть подчеркивает фруктовость. В результате они прекрасно утоляют жажду. Виноделы порой восстанавливают гармонию этих вин, сохраняя некоторые остаточные сахара, как это делают в Эльзасе, или же проводя яблочно-молочную ферментацию (стр. 62, 104), как, например, в Бургундии. Винам южных регионов, наоборот, порой не хватает кислотности. Более мягкотелые и менее освежающие, эти вина, однако, славятся своей жирностью и объемом. Они созданы для того, чтобы быть поданными с пряными блюдами своего региона, а не для того, чтобы утолять жажду. Благодаря выдержке на осадке, за счет пузырьков углекислого газа, они могут оказаться весьма привлекательными.



ДЕГУСТАЦИЯ

Выдержанные белые вина

Белые вина, способные противостоять времени, совсем немногочисленны. Однако вино, обладающее достаточной силой и сбалансированностью, старея, только приобретает оригинальные ароматы и объединяет разрозненные элементы в единый сложный комплекс.



Выдержанные белые вина

Глаз

Платье белого вина с возрастом развивается довольно быстро. Зеленые отблески его молодости постепенно исчезают, уступая место золотистым оттенкам. Но со временем и эти оттенки ослабевают: от бледного золота к старому золоту, порой с медными отблесками.

Нос

Первичные ароматы белого вина постепенно уступают место букету. Сортные ароматы вместе с ароматами, приобретенными во время ферментации, исчезают, а вместо них появляются постферментационные. Также стоит отметить, что ароматы развиваются внутри своих групп согласно своему характеру. Например, аромат розы в Гевюрцтраминере сначала превращается в аромат увядшей розы, а затем сухих цветов. Аромат абрикоса проходит путь от молодых свежих фруктов до спелого абрикоса, а затем превращается в аромат кураги. Растительная группа обычно представлена нотами сухой травы, табака, травяных настоев и опавших листьев. Во фруктовой группе преобладают сухофрукты, сушеные бананы, **грецкие орехи, фундук** и жареный миндаль. Пряная группа ярко выражена ароматами **корицы, ванили**, мускатного ореха, янтаря и мускуса. Иногда она может также дополняться тонкими нотами трюфеля, что является высшей наградой для дегустатора. Но объединяющим для всех выдержанных белых вин является аромат воска, проявляющийся вне зависимости от того, какими были первичные ароматы.



Рот

С самого начала хорошо сформированные, мощные, концентрированные, обладающие достаточной живостью вина развивают свой характер с течением времени. Как правило, белые вина, обладающие наибольшей кислотностью в молодости, с годами снижают свою нервность. Но в некоторых случаях вино оголяется (утрачивает свою плотность) и становится еще более кислотным — это означает,



Выдержанные белые вина

что оно достигло пределов долголетия. Точно так же ароматы, возникшие вследствие окисдации, должны оставаться сдержанными, объединяясь с другими ароматическими элементами вина. Выдержанное белое вино, словно канатоходец на большой высоте: при малейшей возможности его баланс может смещаться то в одну, то в другую сторону.

Сухие белые вина с хорошим потенциалом выдержки: сорта винограда

Марсан и Русан

Белые вина из апелласьона Эрмитаж входят в число французских вин, известных своей способностью со временем набирать мощь. Эти вина хорошо поддаются старению не из-за их кислотности, которая, к слову сказать, довольно низкая, а благодаря своей силе и концентрированности. Вина, изготовленные из сорта марсан, поначалу пряные и медовые, постепенно приобретают удивительную сложность, основанную на ароматической палитре сухофруктов.



Роль бочки



Белое вино, лишенное танинов, оказывается безоружным перед лицом угрозы окисления и различных неприятностей, которые обязательно возникают с течением времени. Безбоязненно «вступая» на путь выдержки, такое вино может полагаться только на свою силу, плотность и в особенности на свою кислотность, единственную характеристику, способную блокировать любую бактериальную атаку. Танины, переходящие в вино из бочки, компенсируют собой первоначальное отсутствие танинов в напитке. В течение выдержки белое вино подвергается незначительному окислению. А затем, оказавшись в восстановительной среде, то есть в бутылке, начинает полноценную жизнь выдержанного вина.

Выдержанные белые вина

Рислинг

Одновременно живые и мягкие вина, изготовленные из сорта рислинг, способны переживать процесс старения с исключительной элегантностью.

Ароматы, изначально цветочные и пряные, со временем сводятся к знаменитым минеральным нотам сырой нефти, которые не должны восприниматься как дефект.

Шенен

Вина на основе сорта шенен, особенно Савенньер из Долины Луары, возможно, наиболее пригодны для очень долгой выдержки. Опираясь на свою кислотность (эти вина бывают довольно несбалансированными в молодости), они проходят сквозь века без единой «морщины». Изначально не слишком ароматные, со временем эти вина развивают в себе деликатные ноты сухих цветов, травяного чая, сухофруктов и меда.

Шардоне

Высококласные белые вина Бургундии также стареют с большим изяществом. Винифицированные и выдержанные в бочках, обогащенные осадком и древесными ароматами, они обладают достаточной силой и мощностью, чтобы противостоять времени. Постепенно эти вина обнаруживают в себе неповторимые ароматы сухофруктов, миндаля, фундука, увядших цветов

и различных настоев (липы, вербены). Затем проявляются медовые ноты, которые немного смягчают яркую ароматическую палитру.

Вионье

Поначалу не слишком живое, со слабой структурой, вино на основе сорта вионье, лучшим примером которого является Кондриё, упорно развивается, раскрывая хорошо сбалансированную ароматическую палитру сухофруктов и воска, пряностей и табака. Рот вина надолго сохраняет свою округлость и мясистость.

Совиньон и семильон

Для изготовления сухих белых вин региона Грав прекрасно подходит пара совиньон — семильон. Если совиньон хорош своей юношеской яркостью и щедростью, то семильон берет верх, когда пылкость его компаньона слегка угасает. Постепенно в винах раскрываются неповторимые медовые, пряные ноты, появляющиеся опять же благодаря сорту совиньон.

*“ По мере старения
вина растительные
ароматы переходят от
свежих нот к оттенкам
табака и подлеска ”*

ДЕГУСТАЦИЯ

Красные вина

Дегустация красных вин — испытание непростое, но в награду вы получите: цвет, ароматы, структуру и бархатистые танины. Следуя основным этапам дегустации шаг за шагом, вы познакомитесь поближе с характерами этих вин и получите истинное удовольствие от их анализа.



*Красные вина***Глаз**

Приглядитесь к цвету вина, и вы многое узнаете о молодости, концентрированности и жирности напитка. Затем оцените его блеск и прозрачность. Глядя на бокал сверху, изучите поверхность вина. Она должна быть сверкающей, без каких-либо плавающих частиц. По краям вы можете заметить оттенки, которые накладываются на основной цвет, тем самым сигнализируя о развитии вина. Интенсивность цвета может варьироваться от слабой до развитой, включая следующие стадии: слегка окрашенное вино, светлое, вино насыщенного цвета, темного и, наконец, глубокого. Например, абсолютно не интенсивный цвет молодого вина, изготовленного из сортов сира или каберне-совиньон, свидетельствует о том, что сбор винограда был спровоцирован дождями и высокой урожайностью, а также о том, что мацерация суслу была слишком кратковременной. Это очень грубый дефект. При этом такая же слабая интенсивность цвета считается совершенно нормальной для сортов пино нуар и гаме. Молодые красные вина обладают фиолетовыми оттенками с ясным синим подтоном. Со временем он бледнеет, а затем и вовсе исчезает, уступая место проявляющемуся желтому подтону. Вино постепенно становится фиолетового цвета, затем кирпичного и, наконец, коричневого (стр. 52). Этот коричневый оттенок выражает преклонный возраст вина или же указывает на то, что напиток хранился в неподходящих условиях. В самом конце визуального анализа, чтобы иметь возможность судить о насыщенности вина спиртом, глицерином и остаточными сахарами, изучите слезы вина, стекающие по стенкам бокала.



Красные вина

Нос

После того как вы прочувствовали наиболее очевидные ароматы, вращающим движением взболтайте вино в бокале, чтобы насытить его кислородом и высвободить скрытые ароматы. Ароматическая интенсивность — это первое впечатление при изучении напитка. Вино является закрытым, если его ароматы отличаются большой сдержанностью. Высококласным красным винам приходится проходить через этот неблагоприятный, но, к счастью, мимолетный этап. После небольшой аэрации переходите к анализу различных ароматических составляющих. Под конец всей дегустации обратите внимание на развитие носа вина с течением времени.



Красные вина

Рот

Оценивать красные вина следует согласно трем параметрам: кислотность, *moelleux* и танинность. Сначала оцените атаку вина, то есть первое впечатление во рту, атака может быть мимолетной и оттого неясной или же, наоборот, откровенно выраженной и яркой; затем оцените развитие и финал вкуса. На этих трех этапах красное вино можно сравнить с более или менее выстроенным каркасом. Все это — скелет вина, на основе которого формируются его плоть и консистенция. Это суть вина. Она развивает ароматы во рту, воспринимаемые ретроназально. Эти ароматы могут отличаться от тех, что воспринимаются прямым путем, потому что температура вина во рту достигает 30 °C, тем самым высвобождая его наименее летучие вещества. На каждом этапе анализируйте баланс между **кислотностью**, **moelleux** и особенно **танинностью**.

Последняя воспринимается нами тактильно, то есть языком и деснами. Недостаток, а также избыток танинов являются дефектами вина, но высокое качество этих вяжущих компонентов является признаком величия красного вина. Вы можете обнаружить довольно низкую танинность с сухими танинами, либо, наоборот, внушительную танинность с мягкой текстурой. Достаточная зрелость винограда, хорошие условия экстракции во время винификации, длительная, но не чрезмерная выдержка в бочке из качественной древесины — все это способствует ощущению бархатистости напитка. *Moelleux* в красном вине представляет собой сумму полученных ощущений от спирта и глицерина, которые всегда воспринимаются положительно.

(продолжение на стр. 122)

*“Оценивать красные вина следует согласно трем параметрам: кислотность, *moelleux* и танинность”*



Красные вина

Методы винификации

Различные характеристики красных вин сильно варьируются в зависимости от методов винификации, особенно в случае молодых вин.

- **Гребнеотделение**

Эта процедура заключается в полном или частичном отделении ягод от гребней. Танины, содержащиеся в гребнях винограда, как правило, более травянистые, чем танины самих ягод. Поэтому отделение гребней делает вино мягче. Хотя менее танинные сорта винограда, такие как пино нуар, могут даже выигрывать от сохранения некоторой части гребней.

- **Дробление**

Речь идет о том, чтобы раздробить ягоды винограда, выпустить сок и оставить его в контакте с кожей. Частичное или полное дробление должно проводиться с особой осторожностью, чтобы не повредить кожу и косточки. В случае углекислотной мацерации виноград не дробят.

- **Спиртовое брожение**

Существует два фактора, определяющих стиль вина.

— Температура.

Если она держится на довольно низком уровне, то это фруктовое вино, относящееся к привилегированным. При более высокой температуре антоцианы (стр. 10) и танины экстрагируются в определенном количестве. И, таким образом, винодел получает вина с хорошим потенциалом выдержки.

— Интенсивность и продолжительность экстракции.

Экстракция заключается в соединении сока и твердых частиц. В Бордо производят полив мезги бродящим суслом, взятым со дна чана

Красные вина

(ремонтаж). В Бургундии — погружение мезги в сусло (пижаж). От частоты проведения ремонтажа или пижажа зависит концентрация танинов в вине. И, наконец, от продолжительности мацерации зависит интенсивность извлечения танинов.

• Вино-самотек и прессовое вино

Когда вино сливают из бродильного чана, образуется вино-самотек. После этого шапку из чана отжимают, поместив ее под пресс, получая таким образом прессовое вино, обладающее более насыщенным цветом, большим количеством танинов, и в итоге оказывающееся более агрессивным. В зависимости от качества прессового вина и желания винодела спиртовать свой напиток в той или иной степени, в вино-самотек добавляется определенная порция прессового вина.



Красные вина

В ходе сравнительной дегустации крепость зачастую является определяющим фактором для вынесения оценки, в ущерб ощущениям кислотности и танинности, которые могут порой раздражать «неопытное» нёбо или же нёбо, уставшее от бесконечной череды дегустируемых образцов. Не позволяйте себе впасть в эту крайность: да, иногда крепость может быть весьма приятной, но она ни при каких условиях не является элементом утонченности и сбалансированности. С другой стороны, так называемая ткань, основа вина — тактильное ощущение, соответствующее зрелости танинов, представляет собой элемент, который должен выявлять разницу между красными винами и позволять составлять иерархию их качества, дополненную понятием долготы.

Долгота — ароматическое ощущение, которое сохраняется во рту после того, как вино было проглочено или выплюнуто, является кульминацией всей дегустации. Обратите внимание на продолжительность этого ощущения.



Красные вина

Ароматические группы красных вин

Группа	Ароматы	Вина
Растительная 	• Почки черной смородины • Перец • Табак • Грибы • Трюфель	• Сира, Фер-Серваду • Каберне • Вина, выдержанные в бочке • Более старые вина • Помроль, Каор
Цветочная 	• Роза, фиалка, пион	• Молодые вина, Пино, Гаме, Ко (Мальбек)
Фруктовая 	• Красные ягоды • Черные ягоды • Фрукты с косточкой • Сухофрукты	• Молодые вина • Вина, изготовленные из очень зрелого винограда, вина южных регионов, Сира, Таннат, Мурведр • Более развитые вина, пино • Свидетельствует о начале окисдации
Пряная * 	• Корица, ваниль	• Вина, выдержанные в бочке
Древесная * 	• Дуб, бальса, эвкалипт	• Вина, выдержанные в бочке
Эмпириматическая * 	• Какао, поджаренный хлеб	• Таннат, Гренаш, Мурведр
Животная ** 	• Мясной сок, кожа, дичь	• Развитые вина, Гренаш, Мурведр

* Эти три группы встречаются в винах, выдержанных в бочке или изготовленных из очень зрелых ягод сортов сира, каберне или мерло, а также из сортов мурведр и таннат.

** Эта ароматическая группа может исчезнуть при аэрации. Слишком ярко выраженные запахи мяса диких животных в вине свидетельствуют о его дефекте.

ДЕГУСТАЦИЯ

Молодые красные вина

Молодое красное вино отличается своей юношеской фруктовостью и несдержанностью танинов.

В зависимости от того, создано ли вино, чтобы быть выпитым молодым, или же предназначено для выдержки, оно либо приносит незамедлительное удовольствие, либо подает большие надежды на будущее.



Молодые красные вина

Глаз

Молодое вино должно быть прозрачным и сияющим. А вот интенсивность его цвета сильно варьируется от одного апелласьона к другому. От светло-красного у Божоле Нуво до темно-красного у молодого Кот-Роти — вариации бесконечны. В молодом красном вине доминирует синий подтон, можно сказать даже фиолетовый, который наиболее заметен по краю поверхности. В зависимости от сортов винограда, входящих в ассамбляж, оттенки напитка могут напоминать вишню, красную смородину, малину и развиваться до пурпурного цвета, цвета черной смородины, граната, фиалки и чернил. Поверхность вина обычно не подает никаких признаков развития напитка, за исключением случаев преждевременного старения.



Нос

- В молодом вине все еще преобладают сортовые ароматы, смешанные с ферментативными. В зависимости от типа вина наиболее ярко проявляется либо цветочная группа, либо фруктовая. Ароматы **пиона**, **фиалки**, **розы** смешиваются с ароматами красных ягод, таких как **красная смородина**, вишня, **клубника**, малина, кислая вишня, черная смородина, ежевика

Молодые красные вина



и **черника**. Углекислотная мацерация (стр. 77) придает вину амиловые ноты, например ароматы фруктовых леденцов или **банана**.

- Молодое красное вино, предназначенное для длительной выдержки, обладает весьма различными ароматами. Их интенсивность может быть весьма низкой, замаскированной. И это не дефект, эта фаза является частью жизни вина. Ароматическая палитра порой бывает обогащена пряными нотами, бальзамическими, нотами лакричника и **перца**. Красные вина, длительное время выдерживаемые в бочке, обладают ароматами древесины, ванили, **кедра**, поджаренного хлеба, накладывающимися друг на друга.

Красные вина, которые следует пить молодыми

Франция: Божоле, вина Луары, очень молодые вина Кот-д'Ор, вина Лангедока, Эльзас-Пино Нуар, бургундские вина региональных апелласьонов.

Испания: Риоха Ховен, Хумилья, Ла Манча.

Италия: Бардолино, Вальполичелла, Кьянти, Мерло из Альто-Адидже.

США: Зинфандель, Гаме.

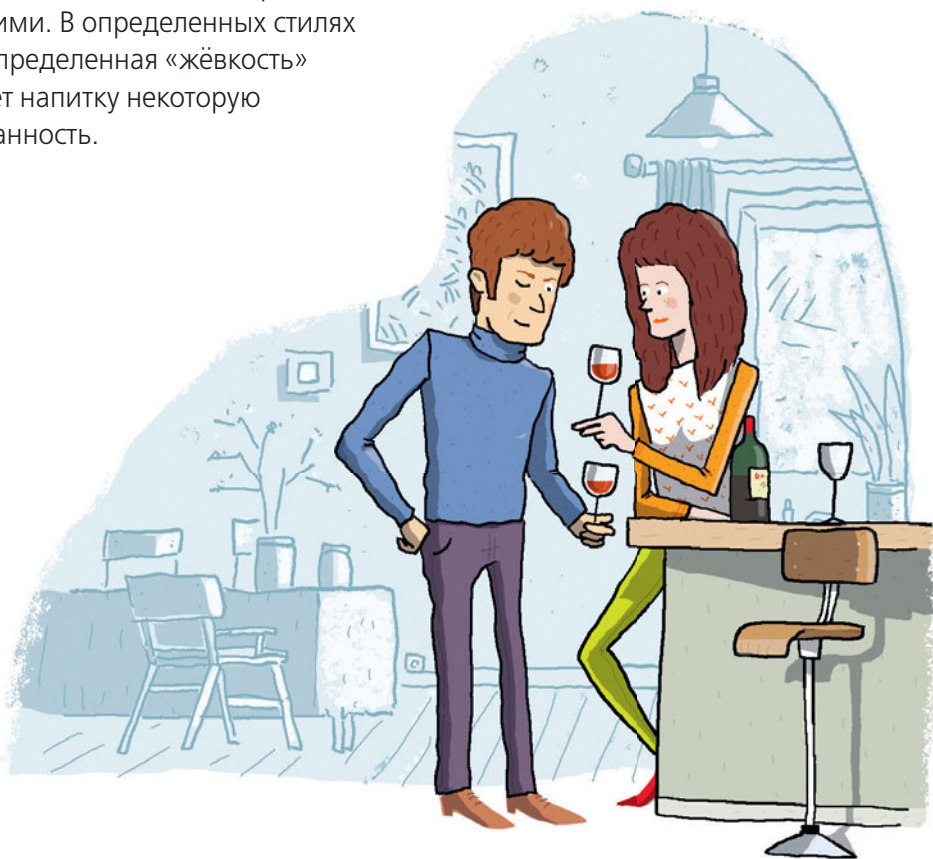
Чили и Аргентина: Мерло.

Молодые красные вина

Рот

• Легкие вина отличаются фруктовыми и мягкими. Но легкое вино вовсе не значит жидкое. Атака такого вина должна быть прямой, а фруктовый характер преобладать с самого начала. Баланс должен основываться на свежести и зрелости всех компонентов, а крепость оставаться весьма сдержанной, что не всегда бывает в случае ранних вин. Танины должны быть зрелыми и мягкими. В определенных стилях вина определенная «жёвкость» придает напитку некоторую неотесанность.

• Молодые вина с хорошим потенциалом выдержки позволяют говорить об их плотной танинной структуре, фруктовыми и крепко сложенном теле. Но требуется время для их совершенствования.



ДЕГУСТАЦИЯ

Выдержанные красные вина

На потенциал долгой выдержки вина могут указывать его определенные качества: танинность, кислотность и структура. Но все же, чтобы располагать полной информацией о потенциале выдержки, необходимо прежде всего быть хорошо знакомым с апелласьоном, откуда вино родом: *cru* (небольшой винодельческий район с уникальным микроклиматом) или *propriété* (собственное владение, винодельческое хозяйство).



Выдержанные красные вина

Глаз

Цвет вина, изначально обладающий ярко выраженными оттенками синего (фиолетовый, пурпурный), постепенно теряет этот тон и все больше приближается к оранжевой гамме. С одной стороны, интенсивность цвета уменьшается, с другой — оттенок меняется от рубинового (глубокого красного) до цвета киновари (ярко-красного), а затем становится вишневым, черепичным, кирпичным, напоминающим луковую шелуху и, наконец, достигает цвета красного дерева, характерного для старых вин и являющегося выражением кульминации их развития.

Нос

Ароматы старого вина отличаются своей сложностью. На этом этапе развивается букет. Ароматы постепенно оказываются под влиянием восстановительной фазы, которую вино претерпевает, как только оказывается бутилированным. Сначала проявляется эмпирикатическая группа, затем животная, характеризующая развитие вина в бутылке. Все начинается с запаха кожи, мясных нот, затем возникают запахи дичи, и наконец о себе дают знать порой слишком прямолинейные ноты оленины. Бывает так, что эти запахи диких животных со временем ослабевают, и вино снова возвращается к своим фруктовым нотам. А иногда вино развивается в сторону грибных ароматов, запахов подлеска и гумуса, которые, несмотря ни на что, должны оставаться весьма сдержанными. Тем не менее насыщенный аромат трюфеля в вине очень приятен.

~ ПАМЯТКА ~

Путь развития красного вина с хорошим потенциалом выдержки

Красное вино, предназначенное для выдержки, претерпевает в своем развитии различные этапы. Столь открытое в ранней молодости, только-только побывавшее в бочке или чане, красное вино, оказавшись разлитым по бутылкам, заболевает. Его ароматы притупляются, плоть ослабевает, а сам напиток становится усталым. О достоинствах прошлых лет напоминает только лишь сохранившаяся структура. Через год или два, раз на раз не приходится, вино закрывается, замыкается в себе на длительный период. Дегустация вина на этом этапе может привести в отчаяние: вам будет казаться, что вы оказались перед запертой дверью, а ключ от нее потерян. В этом случае остается только ждать, пока вино снова не раскроется.



Выдержанные красные вина

Рот

Структура красного вина в то время, пока оно еще очень молодое, может казаться довольно агрессивной. Вяжущие танины, массивность, грубая кислотность — все это с годами должно смягчиться, правда, так происходит не всегда. С самого начала качество танинов имеет большое значение. Мощная танинная структура с гладкими танинами является верным признаком того, что вино обладает потенциалом достичь наивысшей гармонии. Такие танины постепенно уплотняются и перестают вызывать ощущение сухости. Так появляются мягкость, бархатистость и утонченность. Наступает лучший этап в жизни вина, пусть и не всегда на длительный срок. Затем эта структура постепенно

истощается, позволяя все более интенсивно ощущать кислотность, спирт и сухость. Элементы, которые когда-то объединились в одно целое, распадаются. Жизнь вина подходит к концу.



Красные элитные вина с хорошим потенциалом выдержки

Бордо: Медок, Грав, Сент-Эмильон Гран Крю, Помроль.
Бургундия: Поммар, Вон-Романе, Жевре-Шамбертен, Кортон, Вольне, Кло-Вужо.
Австралия: Шираз, Пенфолдс Гранж.

Испания: Риоха, Приорат, Рибера-дель-Дуэро.
США: Калифорнийское Каберне-Совиньон.
Италия: Бароло, Барбареско, Брунелло-ди-Монтальчино, Речото, супертосканские вина.

ДЕГУСТАЦИЯ

Розовые вина

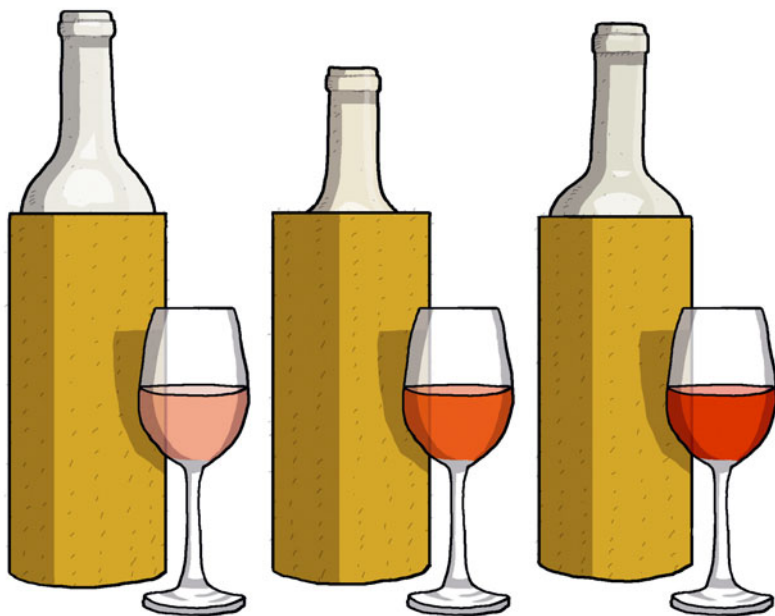
Розовое вино — стоит ли дегустировать? Чаще употребляемое ради чистого удовольствия вместе с ассорти из колбас, это вино, ни красное и ни белое, способно порой очень сильно удивить. В различных апелласьонах (appellations d'origine) встречаются розовые вина, обладающие особым стилем и подлинной уникальностью.



Розовые вина

Глаз

Платье розового вина способствует пробуждению вкусовых рецепторов дегустатора точно так же, как ароматы и вкус. Сначала оцените интенсивность цвета, которая должна соответствовать типу вина. Будучи слишком низкой, она может свидетельствовать о наличии дефекта в случае одного апелласьона и оказаться признаком хорошего качества в случае другого. Повышенная интенсивность, такая же, как у легкого красного вина, может ввести вас в заблуждение. Помимо блеска и ясности, которые упоминались в отношении белого вина, обязательно обратите внимание и на оттенок напитка. Перед вами окажется вся гамма розового цвета с более или менее ярко выраженным синим подтоном в одном случае и коричневым в другом. Вы также можете найти вина, платье которых окрашено в цвета от бледно-серого до бледно-розового или же в ярко-красный цвет, вишневый, малиновый, клубничный, оранжево-розовый, абрикосовый, лососевый, кирпичный, рыжий, в цвет пиона, старой розы или луковой шелухи. Розовое вино, изготовленное на основе сорта гаме, будет обладать скорее платьем вишневого цвета, розовое вино из каберне — малиновым, а вино из сорта кариньян — платьем оранжевых оттенков.



Розовые вина

Нос

Розовое вино должно быть очень ароматным. Обычно встречаются следующие группы: цветочная, фруктовая, растительная, ферментативная, а также амиловая. Реже проявляются группы древесных, бальзамических и животных запахов. Однако обратите внимание на то, что пряные ароматы, особенно ноты **перца**, могут проявляться в розовых винах, изготовленных на основе сорта сира, таких как Кот-дю-Рон. В более развитых винах (например, Тавель) ароматы приближаются к букету красных вин с эмпириратическими нотами. Позднее раскрываются сладковатые ноты вареного, а также конфитюра, проявляются ароматы подлеска и мяса, сигнализирующие о том, что вино достигло конца своей жизни.



Розовые вина

Рот

Розовое вино должно освежать. Оцените его баланс в соответствии с его живым кислотным характером, его moelleux, жирность, а также уровень содержания спирта. Обратите внимание на качество атаки, она должна быть прямой и ароматной: оказавшись во рту, вино должно сразу же заговорить. А кислотность должна быть хоть и заметной, но сбалансированной. Розовое вино, которому не хватает кислотности, кажется плоским и тяжелым, а его спиртовая составляющая оказывается чрезмерно «вульгарной». С другой стороны, розовое вино с повышенной кислотностью кажется зеленым и резким. Сбалансированная же кислотность подчеркивает фруктовый характер вина и придает ему аппетитности. Наличие углекислого газа порой усиливает нервность вина (приятную свежую кислотность), но она все равно не должна быть слишком ярко выраженной. Проследите за интенсивностью и стойкостью ароматического восприятия во рту. Умеренная танинная мощь образует тело вина, которое не должно быть слишком тяжелым. Легкое и основывающееся на своих ароматических качествах розовое вино чаще всего используется в качестве аперитива или подается во время холодного буфета. Розовое вино наиболее богатое танинами, с хорошей структурой, может быть подано к обеду или ужину.

*“ Оцените
качество атаки
розового вина, она
должна быть прямой
и ароматной „*



Винификация розового вина

Существует два способа винификации розового вина, каждый из которых дает разные показатели при дегустации.

- Розовое вино может быть получено методом **прессования** винограда с красной или розовой кожицей. Сок, выделяющийся в ходе прессования, очень светлый. После получения сусла, так же как и в случае с белым вином, винодел сливает так называемое серое вино. В результате вкусовые характеристики розового вина, полученного методом прессования, очень близки к характеристикам белого вина, изготовленного таким же образом.

- Можно также использовать метод **кровопускания** (кратковременной мацерации). Виноград винифицируется точно так же, как если бы это делали для производства красного вина. Когда винодел понимает, что цвет сока достиг необходимой интенсивности, он «кровопускает» его в чан, то есть отделяет жидкую составляющую от твердых частиц (кожицы, косточек и т.д.). Далее сок, полученный таким образом, продолжает бродить так же, как и в случае с белым вином. Розовое вино, произведенное методом кровопускания, отличается богатством танинов и кажется более насыщенным спиртом, чем вино, полученное методом прессования, и к тому же его цвет обладает более высокой интенсивностью.

В обоих случаях винификацию производят при низких температурах, при этом ароматические дрожжи раскрывают фруктовый потенциал конечного продукта. Входящие в эту категорию розовые вина называются «винами одной ночи».



Розовое вино и сернистый ангидрид

Розовое вино порой славится дурной репутацией: его обвиняют в том, что оно является причиной головных болей, заставляющих жалеть о его употреблении. Этот недостаток обычно возникает из-за избытка сернистого ангидрида (SO_2), добавляемого в вино для его предохранения от окисления в случаях, когда напиток имеет слишком слабую структуру, либо произведен из чрезмерных урожаев, либо является результатом неточной винификации. Чтобы замаскировать избыток SO_2 , вино часто подают при низкой температуре. Носом сернистый ангидрид распознается за счет его характерного запаха (запаха серы), а во рту — легким пощипыванием задней стенки горла. Опытные виноделы умеют производить вино с минимальным содержанием серы и, как следствие, не вызывающее никаких неприятных ощущений.

Розовые вина

Ароматические группы розовых вин

Группа	Ароматы	Вина
Растительная 	• Листья черной смородины, перец	• Розовые вина из сорта каберне
Цветочная 	• Цветки апельсинового дерева, боярышник, цветки персикового дерева, цветки винограда, пион, роза, липа, ирис, фиалка, гвоздика, вереск, дрок, сухие цветы	• Розовые вина из сортов негрет, пино нуар
Фруктовая 	• Вишня, красная смородина, черная смородина • Клубника, малина • Абрикос, персик, груша, яблоко, свежий инжир • Цитрусовые, экзотические фрукты, свежий миндаль	• Розовые вина из сорта пино нуар • Розовые вина из сортов каберне, таннат, сенсо, гролло • Розовые вина из сорта гренаш • Розовые технологические вина
Ферментативная 	• Дрожжи, фруктовые леденцы	• Розовые технологические вина
Пряная 	• Перец	• Розовые вина из сортов сира, мурведр

~ ПАМЯТКА ~

При какой температуре дегустировать розовые вина?

Дегустируйте розовые вина охлажденными (от 10 до 13 °С). Нужно быть весьма обходительным с этим напитком, чтобы не уничтожить его ароматы.

Розовое вино, выпитое ледяным, полностью теряет свою фруктовость и сбалансированность. Было бы жаль, если бы не удалось во всей полноте оценить такие вина, как Тавель, Розе-де-Рисе и розовое Марсанне.

ДЕГУСТАЦИЯ

Десертные вина

Дегустируя десертные вина, вы поймете смысл выражения «золото вина». Это настоящие нектары, «одетые» в сияющие платья, обладающие цветочными и фруктовыми ароматами, а также ароматами экзотических фруктов и дарящие ощущение бархатистости.

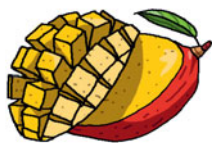


Десертные вина

Глаз

Платье десертного вина обладает более глубоким и насыщенным цветом, чем платье сухого вина, а также довольно высокой вязкостью. На стенках бокала такое вино образует обильные слезы (**стр. 51**). Доминирующий золотой подтон выражается целой палитрой оттенков, от *бледного золота до старого*, включая *золотисто-желтый* и *лютиково-желтый*. По мере старения десертные вина приобретают сначала *медный* оттенок, затем *янтарный*, *красный*, *рыжеватый*, *коричневый* и даже *оттенок красного дерева* в бутылках прошлого века.

Нос



Вино, полученное из винограда, который был поражен плесневым грибом *Botrytis cinerea* (благородной плесенью), славится своими ароматами абрикоса, сладких пряностей, хлеба и пралине. Если *Botrytis cinerea* развивался неверно, вы можете заметить некоторые ароматические «искажения» в напитке, такие как запах йода и грибов или ноты гумуса. А если же плесень так и не появилась на ягодах, например в слишком засушливый год, то вино хоть и теряет свою потенциальную сложность, зато приобретает яркие ноты конфитюра и **меда**. Доминирующей группой в сложной ароматической палитре десертных вин оказывается фруктовая группа. В молодых десертных винах нередко встречаются цветочные ноты, например **цветков апельсинового дерева**. Но еще чаще можно обнаружить доминирующие ароматы засахаренных цитрусовых. Затем проявляется группа экзотических фруктов (личи, **манго**, **ананас**), фруктов с косточкой (абрикос, желтый персик) и группа засахаренных фруктов (повидло из айвы, засахаренный дягиль). Некоторые

Десертные вина

эльзасские сорта винограда с ботритизированными ягодами, такие как пино гри и гевюрцтраминер, придают вину пряные ноты. Наконец, развиваются эмпирическая группа (ароматы жареного, карамели) и пряная (**ваниль**, корица и иногда **анис**), дополненная оттенками ароматов кондитерских изделий (мед, пралине, миндальная паста). А старые десертные вина вдобавок к весьма развитым ароматам пряностей и элегантным оттенкам рансьо (ароматы перезревших фруктов, орехов, грибов и карри) приобретают еще и ноты пчелиного воска.



Рот

Баланс десертного вина часто вычисляется в спиртовом эквиваленте. Например, десертное вино с балансом 14–4 обладает крепостью 14 %, а содержание остаточных сахаров эквивалентно 4 градусам алкоголя, то есть 70 г сахара. Слишком много спирта, и вино покажется обжигающим, слишком много остаточных сахаров — тяжелым и вязким. К счастью, кислотность все уравнивает. Чем более кислотным является десертное вино, тем более легким и гармоничным оно будет на вкус. Высокое содержание сахара в немецких десертных винах не мешает им казаться воздушными благодаря обладанию прекрасной кислотностью и умеренной крепостью. Барсак часто отличается от Сотерн большей живостью. Жюрансон и Кар-де-Шом кажутся менее сладкими и более питкими благодаря повышенной кислотности сортов пти мансен и шенен. Вкус десертного вина оценивается также в соответствии с его ароматической сложностью и маслянистостью, то есть тактильным ощущением, напоминающим бархат, обволакивающим вкусовые сосочки.

“ Слишком много спирта, и вино покажется обжигающим, слишком много остаточных сахаров — тяжелым и вязким ,”

Сложные, концентрированные и мощные десертные вина обладают всем необходимым, чтобы полностью обволакивать ротовую полость. Это наиболее долгие вина. Их яркие ароматы осаждают ротовую полость, как настоящие захватчики. Они занимают собой все пространство и единолично господствуют в нем.

Если суло, предназначенное для изготовления сухого вина, содержит около 200 г сахара, то полусладкие и десертные вина должны получить еще более богатое сырье за счет чрезмерного созревания винограда. Одна часть сахаров, содержащихся в ягодах винограда, превращается в спирт, тогда как другая часть остается в вине в виде остаточных сахаров. Существуют различные способы достижения таких концентраций, при которых количество содержащегося сахара будет не менее 350–400 г.

• Botrytis

При благоприятных условиях местного микроклимата виноделы порой позволяют образовываться на винограде плесневому грибу *Botrytis cinerea*. На сортах винограда с толстой кожей, таких как семильон или шенен, этот микроорганизм развивает свой мицелий, пронзая кожу ягод и позволяя воде испаряться. Ягоды иссушаются, увядают, теряют присущую им кислотность, но при этом обогащаются сахаром и особыми ароматами. Сбор винограда осуществляется путем последовательной сортировки (несколько проходов по каждому ряду), по мере того как эта благородная плесень распространяется по всему винограднику. Виноградники, где развита активность *Botrytis cinerea*, располагаются к югу от Бордо, в винодельческой области Сотерн, и продолжают в Монбазийяке, Долине Луары и Эльзасе, а также в Рейнской области. А после захватывают Центральную Европу, Австрию, Болгарию и Венгрию.

• Заизюмливание

Речь идет об увяливании (подсушивании) ягод прямо на лозе в регионах, где осенью преобладает сухой климат, как, например, в винодельческой области Жюрансон, или же увяливании, производимом после сбора наиболее зрелых и здоровых гроздей винограда, как это делают в Жюра. Раньше грозди выкладывали на соломенные маты, сегодня же их подвешивают на нити. Сушат виноград в хорошо проветриваемом помещении.



ДЕГУСТАЦИЯ

Желтые вина

Желтое вино — это разновидность белого вина региона Жюра, получаемого из одного единственного сорта винограда, саваньен, и выдерживаемого под дрожжевой пленкой. Дегустация этого вина, безусловно, требует хорошего понимания методов его винификации, но при этом начинающий дегустатор сможет сразу же оценить его исключительную долготу.



Желтые вина

Глаз

Желтые вина обретают платье, характерное для старых вин, благодаря окислительной выдержке. Будучи золотистыми в начале своей жизни, они постепенно меняют свой цвет, приобретая все больше янтарных оттенков, а также оттенков старого золота, почти что медных. Однако выражение «желтое вино» имеет все же отношение не к цвету напитка, а его вкусу.

Нос

Желтые вина региона Жюра довольно экспансивны. Их ароматы очень насыщенные и интенсивны. Первый нос напоминает аромат зеленых грецких орехов. Вся гамма, вращающаяся вокруг этой «оси», только усиливает ароматическую сложность: **сухие грецкие орехи**, жареный миндаль, **фундук**, ореховая скорлупа и сухофрукты. Затем следует гамма, отличающаяся нотами жареного и эмпирически ароматами: копчености, поджаренный хлеб, сильно обжаренный **кофе**, иногда **какао** с оттенками **корня солодки** или же **лакричных конфет «Zap»**. Наконец, целый набор пряностей: **перец**, **корица**, сушеная апельсиновая цедра, **гвоздика**.



Желтые вина

Рот

Мощь и объем проявляются сразу же, как только вино оказывается во рту. Обильные, жирные, обладающие одновременно и силой, и структурой, и выдающейся ароматической экспрессивностью, желтые вина никого не оставят равнодушным. Ароматическое богатство раскрывается и длится в течение невероятного количества каудалей (стр. 94), настолько сильно оказывается насыщена напитком ротовая полость. Желтые вина — самые долгие в мире. Во время выдержки под пленкой вино привыкает мирно сожительствовать с кислородом. Насыщенное спиртом, богатое этаналем, оно безмятежно проводит свою жизнь в бутылке клавлен. Желтое вино отличается способностью к очень долгой выдержке: некоторые бутылки хранятся более века, ничуть не портясь, а только лишь приобретая невероятную сложность. Желтое вино даже в початой бутылке сохраняет все свои качества. Благодаря этому вы можете долгое время наслаждаться напитком, достигшим своего рода «биологического нейтралитета».



*“ Обильные, жирные,
обладающие одновременно
и силой, и структурой,
и выдающейся ароматической
экспрессивностью, желтые
вина никого не оставят
равнодушным „*

Желтые вина

• Выдержка под дрожжевой пленкой

В регионе Жюра белое вино с минимальной крепостью 13 % изготавливают классическим методом винификации сорта саваньен. Медленная ферментация позволяет получать сухое вино, которое затем подвергается яблочно-молочной ферментации (стр. 62, 104). После этого вино перемещают в бочки по типу бургундских, наполняя их только до половины. Если дрожжевая пленка не будет отделять жидкость от воздуха, вино начнет слишком быстро окисляться. Эта пленка формируется дрожжами типа *Saccharomyces oviformis* или *bayanus*. Далее вино проводит в бочке не меньше шести лет, и только после этого разливается по приземистым тарам или же специализированным бутылкам клавлен (620 мл).

Дрожжевая пленка играет двойную роль: она защищает вино от прямого контакта с воздухом и позволяет проводить очень медленное, щадящее окисление, которое порождает ароматические вещества, этаналь и сотолон, ответственные за знаменитый «вкус желтого» («*goût de jaune*» — надпись, которую указывают на этикетках бутылок этого престижного вина. Изменение летних и зимних температур в течение шести лет выдержки способствует качественному развитию пленки. Основной защитой такого напитка является его крепость. Виноделы предпочитают погреба с довольно низкой влажностью, чтобы испарение происходило за счет воды, а не алкоголя и таким образом крепость желтого вина с возрастом только усиливалась.

• Вина, выдержанные под дрожжевой пленкой

Желтые вина региона Жюра распределяются между четырьмя апелласьонами: Кот-дю-Жюра, апелласьон, охватывающий всю территорию; Арбуа, родина Пастера; Этуаль, апелласьон с небольшим производством, но весьма значимый благодаря своей репутации; Шато-Шалон, производящий наиболее знаменитое желтое вино.

В Венгрии легендарное Токай выдерживают в маленьких дубовых бочках. В ботритизированных винах, изготовленных на основе сортов фурминт и харшлевелю, дрожжевая пленка может как образоваться, так и не образоваться. Но в случае, если она все же появилась, вина получают одновременно и сладкими, и со значительной кислотностью. И все-таки именно на юге Андалусии, в Испании, производят наиболее знаменитое вино, выдержанное под дрожжевой пленкой: херес типа Фино, Мансанилья и Амонтильядо, получаемый из сорта винограда паломино, который, произрастая на меловых почвах, позволяет изготавливать вино очень сухое, мутированное, выдержанное под пленкой флор, аналогичной пленке региона Жюра.

ДЕГУСТАЦИЯ

Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина

В XIII веке Арнольд из Виллановы, ректор Университета Монпелье, открыл принцип мутирования, то есть прерывания ферментации путем добавления алкоголя. Этот процесс должен был породить вина, богатые сахарами: таковы крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром во Франции и ликерные вина, например портвейны, производимые в южной части Европы.



Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина

Баланс между спиртом и сахаром

Во время дегустации молодого крепленого сладкого вина вас сразу же поразит, а может быть, даже и озадачит союз между спиртом и остаточными сахарами. Если ароматическая палитра напитка достаточно богата, значит, алкогольная нота, всегда присутствующая в той или иной степени, не выбивается из общей гармонии, а только укрепляет ее. С другой стороны, если эта нота доминирует, то нос вина будет очень тяжелым. То же самое касается и рта (вкуса): хорошее крепленое сладкое вино должно объединять свою спиртуозность с компонентом, способным сбалансировать ее. Таким образом, количество сахара имеет большое значение.

Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и белые ликерные вина

• Белое или янтарное Ривзальт

Доминирует сорт винограда макабео, связанный с белым гренаш и мальвуази. Будучи бутилированными очень рано, эти вина обладают бледным платьем. Их тонкие и деликатные ароматы отличаются цветочными нотами: акация, дрок, фенхель, бадьян с медовыми оттенками, а также оттенками пчелиного воска. Будучи выдержанными в бутах, вина приобретают более яркие цветовые оттенки: золотистый и медный, более развитые ароматические ноты, такие как фундук, миндаль, цукаты из цитрусовых и иногда ароматы жареного кофе.

• Мускаты

Будучи изготовленным на основе двух сортов, александрийского муската и мелкозернистого муската, Мюска-де-Ривзальт обладает бледным золотистым оттенком, ароматами экзотических фруктов, цитрусовой цедры, дыни, мяты и лимона. Это вино сбалансировано, изысканно и раскрывается во всей своей ароматической мощи.

Мюска-де-Сен-Жан-де-Минервуа, возможно, самое утонченное из всех мускатов. Цветочное, с нотами акации, лилии, жимолости, оно дополняет свою ароматическую палитру нежными оттенками цитрусовых. Его вкусовой баланс всегда отличается большой деликатностью.

Мюска-де-Фронтиньян, изготовленное с использованием мелкозернистого муската, представляет собой богатое маслянистое вино с ароматами цитрусовых, спелой дыни и меда. Оно хорошо сбалансировано, а его финал — очень сладкий. Мускаты регионов Самос и Патрос в Античности считались образцовыми винами; такая репутация сохранялась за ними вплоть до Средних веков. Обычно это не мутированные вина, изготовленные на основе природного богатства

Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина

мелкозернистого мускатного винограда. В Патрасе можно также встретить использование сорта мавродафни. Эти обильные вина с ароматами конфитюра, производятся из очень сладкого винограда, насквозь пропитанного солнцем.

• Малага

Изготовленное на основе сортов педро хименес, видюэньо, айрен или москатель, Малага зарекомендовало себя уже очень давно. Это мощное ликерное вино, выдерживаемое в бочке в течение двух лет, обладает интенсивными ароматами карамели, пряностей, вареных фруктов и экзотических пород деревьев.

• Мадера

Вина Мадейры, изготовленные на основе знаменитых сортов вердельо, серсиаль, буаль, мальвуази или же из сорта тинта негра моле, в случае более простых вин производятся весьма оригинальным методом. Мутированные вина нагревают и, можно сказать, почти варят при температуре 40 °C в течение трех месяцев в «estufas» (мадерных камерах), прежде чем начать процесс выдержки, занимающий долгие годы. Во всем мире мадера — наиболее долго выдерживаемое вино, этот процесс может занимать около двухсот лет! Не соглашайтесь использовать мадеру в кулинарных целях, лучше откройте для себя всю ее невероятную сложность.

Ликерное вино или крепленое сладкое вино с натуральным остаточным сахаром?

Ликерное вино и крепленое сладкое вино с натуральным остаточным сахаром — это две категории, используемые Европейским союзом. Они отличаются друг от друга только процессом спиртования (мутирования), который представляет собой прерывание ферментации и повышение содержания спирта в готовом вине.

- Если мутирование производится путем добавления в бродящее сусло винного спирта (местного или импортного бренди), получается ликерное вино. Портвейн, Херес, Мадера — все это ликерные вина.
- Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром получают путем добавления в бродящее сусло чистого винного спирта крепостью 96 %, а производятся эти вина исключительно из сортов мускат, макабео, мальвуази и гренаш.
- Во Франции ликерное вино также называют «мистель»: мутирование сусла из свежего винограда производится до начала какой-либо ферментации с использованием винного спирта или спирта из виноградных выжимок. Пино-де-Шарант, Флок-де-Гасконь, Маквен-дю-Жюра представляют собой три апелласьона, производящие ликерные вина.

Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина

Красные крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина

• Ривзальт

Это крепленое сладкое вино, выдержанное традиционным методом, «одето» в платье черепичного цвета и обладает ароматами **кофе**, **какао**, чернослива, айвы и засахаренных фруктов. В нем хорошо сбалансированы танинность, сладость и крепость.

• Мори

Изготавливаемое в одноименном апелласьоне из сорта гренаш, произрастающего на сланцевых почвах, Мори относится к крепленным сладким винам с натуральным остаточным сахаром, богатым танинами. Обладающее насыщенным цветом, ароматами **кофе**, шоколада, кожи, пряностей и **корня солодки**, это вино хорошо сбалансировано благодаря своей высокой концентрации и структурированности. Можно встретить Мори как традиционного стиля, так и винтажного с восхитительными ароматами красных ягод.

• Расто

В департаменте Воклюз апелласьон Расто производит крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром из сорта гренаш, обладающие ароматами сухофруктов, **грецких орехов**, засахаренных фруктов, **чернослива** и нотами жареного. Обильные и теплые, полнотелые и гармоничные, эти вина могут обладать довольно интенсивной танинной структурой.

• Баньюльс

Будучи произведенным на границе с Испанией, Баньюльс является самым знаменитым крепленным вином с натуральным остаточным сахаром. Это вино на основе сорта гренаш, произрастающего в условиях терруаров со сланцевыми почвами, производится либо окислительным методом, либо винтажным. В первом случае напиток приобретает оттенки красного дерева, а также янтарные оттенки, развивает в себе ароматы сухофруктов, жареного, вареного, какао и пряностей. Хорошо структурированные, такие крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром могут бесконечно подвергаться выдержке, приобретая редкую сложность. При винтажном методе Баньюльс развивает ароматы заспиртованной вишни, черной смородины и корня солодки. Его танинная сила совершенствуется с течением времени.



Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина

“Портвейн является одним из самых первых вин, производство которых было строго систематизировано уже с 1750-х годов,”



• Портвейн

Берущий свое начало в террасных виноградниках, расположенных по берегу реки Дору в Португалии, портвейн представлен множеством различных стилей, которые зависят как от ассамбляжа местных сортов винограда (торига насионал, барока, рориз, франческа као, бастардо и т.д.), так и методов выдержки. Портвейн **Тони (Tawny)** выдерживается в течение долгого времени в бутах или в **бочках объемом 550 л**, где он подвергается окислению. За этот период портвейн приобретает янтарный цвет, ароматы какао, корня солодки, апельсиновой цедры и развивает танинность и крепость. Затем вина подвергаются ассамбляжу, чтобы соответствовать устоявшемуся стилю дома-производителя. Старые вина могут смешиваться с молодыми, свежие с фруктовыми. Тони может быть употреблен в качестве аперитива, но особенно хорошо он сочетается с сырами и шоколадными десертами. Портвейн **Колейта** — это редкий Тони, изготовленный из одного единственного миллезима, который считается слишком благородным для ассамбляжа. **Винтажный** портвейн изготавливается из исключительного урожая. Он выдерживается в бочках всего лишь в течение двух лет, а затем бутилируется на манер бордосских и бургундских вин с хорошим потенциалом выдержки. Таким образом сохраняется первоначальная фруктовость, а также молодость танинов. Такое вино продолжает медленно развиваться в восстановительной среде, сохраняя свою силу и глубокий цвет. Будучи заключенным в стекло,

Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина

портвейн может выдерживаться в течение долгих лет, приобретая довольно редкую сложность. Часто бутылку покрывает толстый слой осадка, поэтому необходимо подавать вино с большой осторожностью. Это касается портвейна, сопровождающего еду, подаваемого к дичи или сырам с плесенью. Портвейн **LBV** (позднего розлива) представляет собой портвейн, выдержанный в бочке в течение 4–6 лет, а затем разлитый по бутылкам. Он начинает свою жизнь в окислительной среде, где приобретает ароматы развитого вина. Это развитие прерывается на этапе бутилирования. Таким образом, подобное вино представляет собой стиль портвейна, оказавшийся на полпути между Тони и Винтажным стилем: он раньше готов к употреблению, чем Винтажный портвейн, и является хорошим началом для дегустации миллезимных портвейнов.

Выдержка крепленых сладких вин с натуральным остаточным сахаром

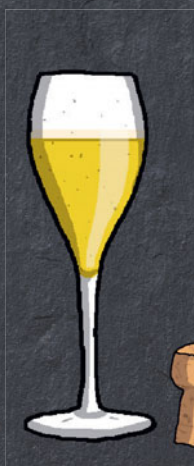
Существует два метода выдержки, каждый из которых влияет на характер вина.

- Наиболее распространенный метод заключается в выдержке крепленых сладких вин с натуральным остаточным сахаром, особенно красных вин, в контакте с воздухом, то есть в бочках, наполненных вином только наполовину. Иногда такие бочки располагают за пределами погреба. При таких условиях вина быстрее приобретают ноты, подобные рансьо, характерные для развитых напитков. Цвет вина изменяется в сторону янтарных оттенков, теряя свою интенсивность. Развиваются ароматы сухофруктов, жареного (кофе, какао) и пряностей. Рот вина приобретает большую сложность, а баланс совершенствуется. Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром, таким образом, оказываются отличными компаньонами для сыров с плесенью и шоколадных десертов.
- Другой метод аналогичен тому, что используется для производства Винтажного портвейна: вино, так же как и сухое, выдерживается в бочке, наполненной жидкостью до краев, в изоляции от воздуха. После бутилирования вино созревает в восстановительной среде. Эта техника позволяет получать вина, насыщенные цветом, с ароматами спелых фруктов, черной смородины, пряностей и продуктов нефтеперегонки.

ДЕГУСТАЦИЯ

Игристые вина

Игристые вина взывают ко всем нашим чувствам, даже к слуху. Стоит поднести игристое вино поближе к уху, и будет хорошо слышно, как высвобождается газ. Порой этот напиток будет сдержанным и робким, а порой красноречивым и поэтичным.



Игристые вина

Глаз

Наподобие тихого вина, игристое оценивается по следующим параметрам: интенсивность цвета, оттенок, отблески, сияние и прозрачность. Однако к этому списку добавляются еще пена и пузырьки. На высвобождение газа оказывают влияние два фактора.

• Давление газа в вине.

Оно зависит как от методов производства игристого вина, так и от температуры его подачи. Чем сильнее охлаждено вино, тем больше углекислого газа оно может высвободить и тем меньше, соответственно, становится давление газа над жидкостью. Так что не подавайте игристое вино ледяным.

• Структура вина.

Богатство вина поверхностно-активными веществами (например, белками) способствует обилию пены. Эти вещества снижают поверхностное натяжение раствора и позволяют стабилизировать пену и эмульсии (как, например, соус винегрет может быть стабилизирован белками, содержащимися в горчице). Пена может быть незначительной, достаточной, слишком обильной, мимолетной и устойчивой. Оценивайте изменения ее состояния с течением времени. Когда первичная пена исчезает, по краю поверхности вина, вдоль стенок бокала, остается тонкий венчик из пузырьков. Изучите свойства этого венчика, поверхность, занимаемую им, его устойчивость. Обратите внимание на пузырьки, поднимающиеся со дна бокала, учитывая их количество и размер.



Игристые вина

“ Ароматы
игристых вин
«выталкиваются»
из бокала углекислым
газом ”



Какие сорта винограда используются для производства игристых вин?

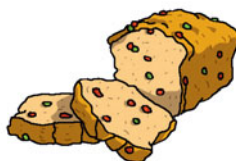
Шардоне возглавляет производство игристых вин шампанским методом, наряду с сортами пино нуар и пино менье. Тем не менее, помимо вышеперечисленных сортов, для изготовления игристых вин могут быть использованы и такие сорта, как рислинг, шенен, мускат и мозак. В Испании кава (игристое вино) может представлять собой ассамбляж на основе сортов макабео, парельяда, шарелло и шардоне.

Игристые вина

Нос

Ароматы игристых вин «выталкиваются» из бокала углекислым газом. Они могут быть классифицированы как первичные, вторичные и третичные даже более четко, нежели в случае с тихими винами.

Сорта винограда, которые отвечают за развитие ароматов, наделяют их своими собственными характеристиками. Шардоне придает напитку ноты липы, белых фруктов и цитрусовых. Мозак дарит ароматы **яблока** и пряностей, шенен — **свежесрезанного сена**. Пино нуар заставляет игристое вино насытиться ароматами **вишни, фиалки** и **пиона**. Вина, произведенные традиционным методом, отличаются автолизом дрожжей, наступающим во время вторичной ферментации, что обогащает ароматическую палитру: от дрожжей до поджаренного хлеба, включая ароматы **хлебного мякиша, сдобы, кекса** и **свежего сливочного масла**. Наконец, процесс старения вина придает его ароматам ноты меда, воска, фруктов с косточкой (**персик**), сопровождаемые пряными акцентами и даже древесными, в тех редких случаях, когда вино все еще выдерживается в бочке.



Игристые вина

~ ПАМЯТКА ~

Выбор бокала

Бокал, выбранный для дегустации, влияет на качество высвобождения газа, что еще более усложняет процесс изучения пены. Форма бокала (тюльпанообразная), состояние его поверхности (гладкая или поцарапанная), а также его чистота могут затруднить или даже нарушить ход дегустации. Чтобы убедиться в этом, достаточно взглянуть на несколько бокалов, стоящих на одном и том же столе и наполненных одним и тем же вином. У всех у них будет разная сила высвобождения газа. Во избежание подобных вариаций используйте для дегустации всегда один и тот же бокал, предпочтительно фужер (высокий узкий бокал-флейта).



Рот

Не взбалтывайте игристое вино во рту, так как углекислый газ делает невосприимчивыми вкусовые сосочки. Вино может быть *навязчивым* или *сдержанным*, *утонченным* или *грубым*. Проанализируйте вкус игристого вина точно так же, как вы анализируете вкус тихого вина, оценивая сбалансированность между кислотностью, *moelleux* и танинностью (танины в белом или розовом вине появляются из черного винограда). Кислотность должна быть освежающей, но не слишком резкой. Вино может быть *вялым*, *зеленым* или же *мягким*, *свежим* и *нервным*. Затем оцените структуру вина и его спиртуозность. Ощущение *moelleux* является наиболее затруднительным для оценки, так как оно зависит от типа игристого вина. Перед бутилированием винодел добавляет в вино сладкий раствор: экспедиционный ликер. В зависимости от добавленной дозы получается недозированный брют (без ликера), брют, полусухое игристое вино или сладкое. В случае с брютотом сахар должен участвовать в балансе вина. В частности, он должен смягчать кислотность, которая может оказаться довольно агрессивной. Вино может быть *хорошо дозированным*, *сбалансированным*, *гармоничным* или же, напротив, *слишком дозированным* и *напомаженным* (с *неестественно сильным запахом ванили*).

Производство игристых вин

Традиционный метод, дедовский или резервуарный? **Традиционный метод**, именуемый ранее шампанским методом, требует двойной ферментации. Первичная ферментация позволяет получить сухое базовое вино, которое разливается по бутылкам. Затем в каждую бутылку добавляется сахар и дрожжи, и она герметично закупоривается. Путем превращения дополнительного сахара в спирт высвобождается углекислый газ, который, в свою очередь, делает вино игристым. В бутылках образуется осадок из отработанных дрожжей, который будет удален в процессе ремюажа и дегоржажа.

Этот метод можно противопоставить более старому, все еще использующемуся в Гайяке, Лиму и Ди: **дедовскому методу**. Он заключается в том, что вино бутилируется на этапе, когда естественный сахар винограда еще не полностью ферментировался. Это превращение продолжается в бутылке до тех пор, пока не будет достигнуто требуемое давление углекислого газа. Этот метод позволяет получать исключительно натуральные вина, но на менее постоянной основе, чем при традиционном методе.

Согласно **резервуарному методу**, используемому, например, при производстве итальянского Асти (Asti Spumante), ферментация осуществляется в закрытых чанах, а бутилирование — под давлением.



ПРАКТИКА

Красные вина: танинная структура

Сравнение максимальных и минимальных показателей танинной структуры позволяет ощутить и запомнить две противоположности. Дегустация совершенно непохожих друг на друга вин действительно очень полезна для новичков.



Красные вина: танинная структура

Вина для тренировки

1. Божоле-Виллаж

Подайте бутылку вина при температуре 14–15 °С и откупорьте ее в самый последний момент.

Вина на замену: Гаме из регионов Турен или Савойя или же Гайяк Примёр.

2. Сент-Эстеф

Выберите вино недавнего миллезима. Подайте бутылку при температуре 17–18 °С. Откупорьте ее за один час до начала дегустации. Половину содержимого бутылки перелейте в декантер. Декантация имеет важное значение (стр. 41–42): она дает толчок вину, которое несколько лет провело заключенным в стеклянную темницу. В случае молодого вина кислород ускоряет развитие и раскрытие ароматов. В случае вина, достигшего своей зрелости, аэрация удаляет ароматы, напоминающие запахи животных, которые в противном случае могли бы проявиться в начале дегустации.

Вина на замену: Премьер-Кот-де-Бордо или Грав.



Влияние сорта винограда

Гаме

Этот скороспелый сорт винограда может выращиваться в северных виноградниках или горных. Ему очень подходят гранитные почвы, такие как на севере Божоле. Этот сорт позволяет производить очень ароматные слабоокрашенные вина, часто произведенные путем полуголеислотной мацерации (стр. 77).

Красные вина: танинная структура

Каберне-Совиньон

Этот поздний сорт выращивается по всему миру. Однако лучшие урожаи получают в северной части области его произрастания, особенно в Медоке. Из этого сорта получают вина насыщенного цвета с ароматами черных ягод (ежевика, черная смородина) и отменной танинной структурой, немного вяжущей в период молодости вина.



Поэкспериментируем...

После того как вы поупражнялись в дегустации вин Божоле-Виллаж и Сент-Эстеф, вы можете сравнить следующие вина от мировых производителей.

- Италия — Бардолино и Бароло. Бардолино производят в Венеции на юго-восточном берегу озера Гарда. Это мягкое вино из сортов корвина, рондинелла и молинару. Бароло — это вино Пьемонта, изготавливаемое из сорта неббиоло. Неббиоло позволяет получать вина цвета средней интенсивности, очень ароматные, богатые, танинные, обладающие неповторимой живостью.
- Испания — Хумилья и Приорат. Хумилья — это вино, изготовленное из сорта мурведр, произрастающего в засушливой области региона Левант. Приорат — это вино, родившееся в Каталонии, изготавливаемое из сортов гренаш и кариньян, прекрасно структурированное.
- Швейцария — Пино Нуар кантона Во и Мерло кантона Тичино.
- Калифорния — Блаш Зинфандель и Каберне-Совиньон. Blush wine (серое вино) — это вино очень бледного цвета, произведенное из красного сорта винограда зинфандель и винифицированное как розовое вино.
- Австралия — Гаме и Сира (Шiraz).

Красные вина: танинная структура

Божоле

СЕНТ-ЭСТЕФ

Глаз

Интенсивность	Слабая.	Высокая, практически темная.
Оттенок	Оттенок свежей вишни с пурпурными, практически фиолетовыми отблесками, окаймляющими поверхность вина.	Доминирует рубиновый, край поверхности вина пурпурный, признаки молодости.

Нос

Первый нос	Очень интенсивный, живые ароматы красных ягод, таких как малина в сочетании с вишней, клубника, вишня гриот, красная смородина. Винификация при низкой температуре с использованием дрожжей может добавить аромат банана.	Сдержанный, даже закрытый.
Второй нос	Цветочные ноты (ирис и фиалка).	Красные и черные ягоды (вишня, черная смородина) в сочетании с ароматами, образовавшимися вследствие выдержки в бочке (кедр, ваниль, пряности). В случае использования менее спелых ягод винограда проявляются ноты перца. Декантация подчеркивает фруктовость вина и повышает ароматическую интенсивность.

Рот

Атака	Мягкая.	Структурированная.
Второй рот (середина)	Структура легкая, текучая, теплое вино.	Богат веществом, внушительная танинная структура. Вязкость важна, но прежде всего необходимо ощутить мелкозернистые танины. Попробуйте различить в вине танины, унаследованные от винограда, и танины, привнесенные выдержкой в бочке. Декантированное вино обладает большей гармонией: больше мягких танинов и более ярко выраженная фруктовость.
Третий рот (финал вкуса)	Живой и свежий. Слабое ощущение танинности. Ароматы сохраняются в течение нескольких секунд, напоминая составляющие носа вина.	Ароматическая устойчивость, интенсивность, привилегия отдана фруктам и пряностям.

ПРАКТИКА

Сухие белые вина: кислотность и температура дегустации

Настройтесь на оценку кислотности вина. Вы сможете также прочертить ось кислотности, определив ее крайние показатели, благодаря очень живому вину с одной стороны, и горячему и жирному вину — с другой.



Сухие белые вина: кислотность и температура дегустации

Вина для тренировки

1. Жюрансон сек

2. Кот-де-Прованс

Приобретите две бутылки вина недавнего миллезима, чтобы насладиться свежестью и первичной фруктовыми этими вина. Попросите кависта помочь вам выбрать вино, выдержанное в чане, а не в бочке. Возьмите по несколько бутылок каждого вина, чтобы иметь возможность разбить упражнение на два этапа.

Влияние сорта винограда

Белые вина юга Франции по климатическому признаку могут быть разделены на две большие группы. Вина, «обращенные» к западу: сухое Бордо Блан, Грав, Дюрас, Гайяк, Ирулеги и сухое Жюрансон — это те вина, которые происходят из Лангедока, Прованса и южной долины Роны. С атлантической стороны климат характеризуется умеренными температурами с небольшими перепадами и большим количеством осадков, что дает белым сортам винограда возможность выразить всю свою мощь и ароматическую сложность, с одной стороны, а с другой — способствует возрастанию кислотности. Со стороны средиземноморья климат жаркий и сухой, что, конечно же, не благоволит изысканности вин, но зато дарит им богатство и жирность при низком уровне кислотности. Некоторые склоны, расположенные с севера, например Палет, позволяют компенсировать это чрезмерное тепло прохладой. Таким образом, эти два климата порождают два радикально противоположных стиля, которые как нельзя лучше подходят для изучения.



- Участок апелласьона Жюрансон Сек расположен в предгорье Пиреней, к югу от По: крутые склоны, по которым поднимаются виноградные лозы, чтобы избежать морозов. Сорта, предназначенные для изготовления сухих вин, — это гро мансен, очень ароматный с подчеркнутой кислотностью, и курбю, более нейтральный, с умеренной кислотностью.

Сухие белые вина: кислотность и температура дегустации

- Обширная зона апелласьона Кот-де-Прованс, более известного своими сухими розовыми винами, производит также и сухие белые вина. Сорта винограда входят в средиземноморский полумесяц: уньи блан, довольно нейтральный, с умеренной кислотностью; клерет, который позволяет получать утонченные ароматы при низкой кислотности; бурбуленк, яркий и щедрый; и, конечно же, роль, экспрессивный и деликатный, а главное, благородный.

Этап 1

Продегустируйте вина при температуре 12–13 °C. Откупоривайте вина в самый последний момент.

Этап 2

- Возьмите Жюрансон комнатной температуры (18–20 °C), а Кот-де-Прованс держите при температуре 14 °C. Жюрансон будет обладать менее утонченным носом, в нем выделятся травяные ноты. Если у вина есть хоть малейший недостаток, он непременно проявится при высокой температуре. Кислотность будет восприниматься более интенсивно и окажется несбалансированной.
- Проведите противоположный эксперимент, подав Кот-де-Прованс при температуре 18 °C и Жюрансон при 14 °C. В этом случае у Кот-де-Прованс проявится дисбаланс в сторону спиртуозности, усиленный жирностью и ощущением moelleux. Тем не менее его ароматы покажутся более мощными.

Поэкспериментируем...

После того как вы поупражнялись в дегустации вин Жюрансон и Кот-де-Прованс, вы можете сравнить следующие вина от мировых производителей.

- **Франция** — замените Жюрансон винами Савенньер, Совиньон-де-Турен или эльзасским вином Рислинг без остаточных сахаров. Замените Кот-де-Прованс винами Гайяк из сорта мозак, Клерет-де-Лангедок, Вен-де-Корс.

- **Германия** — возьмите сухое Рислинг из Мозель и Пино Блан из региона Наэ.

- **Италия** — Рислинг из Альто-Адидже и сицилийское белое вино.

- **Испания** — Риас Бахас и Пенедес.

Риас Бахас — это выдающееся белое вино Галисии, изготовляемое из местного сорта винограда альбариньо. Это очень фруктовое вино. Пенедес, производящееся в Каталонии, представляет собой ассамбляж шарелло, макабео и парельяда.

- **Швейцария** — вино кантона Вале на основе сорта арвин и вино на основе сорта шасла.

- **Австралия** — Совиньон Блан и Семильон.

- **Калифорния** — Совиньон Блан и Шардоне.

Сухие белые вина: кислотность и температура дегустации

Сведите температуру обеих бутылок к 6–8 °С. Оба вина окажутся «под наркозом». Ароматы покажутся заблокированными, рот вина «сожмется» и не будет поддаваться анализу. Таким образом, возникнут сложности в определении достоинств и недостатков дегустируемого вина. Традиция, которая требует, чтобы белые вина употреблялись в охлажденном, но только не ледяном виде, весьма обоснована (стр. 33–39, 137).

ЖЮРАНСОН СЕК		КОТ-ДЕ-ПРОВАНС
Глаз		
<i>Интенсивность</i>	Высокая.	Средняя.
<i>Оттенок</i>	Соломенный или золотистый с зелеными отблесками, окаймляющими край поверхности вина.	Ярко выраженный соломенный с золотистыми отблесками.
Нос		
<i>Первый нос</i>	Экзотические фрукты (признак сорта гро мансен): более или менее спелый ананас, личи, манго, грейпфрут.	Цветы, усиленные ароматами фенхеля (характерно для южных белых вин).
<i>Второй нос</i>	Очень интенсивный. Фрукты с белой кожицей (персик, груша). Если сильно взболтать вино в бокале, станут ощутимы пряные ноты.	Менее интенсивный, более вялый, чем у Жюрансон. Спелые фрукты, мед, незначительные ноты пряностей, порой весьма теплые и щедрые. Если всколыхнуть поверхность вина, проступят ароматы абрикоса и свежего миндаля, придающие напитку еще больше изящества.
Рот		
<i>Атака</i>	Живая, очень нервная.	Округлая.
<i>Второй рот (середина)</i>	Отличная свежесть, сбалансированная ароматической силой (фруктовая гамма).	Округлость поддерживается крепостью, жирностью и объемом, который смягчает, «скругляет углы». Ароматы фенхеля и миндаля прекрасно ощущаются за счет повышения температуры вина в ротовой полости.
<i>Третий рот (финал вкуса)</i>	Фруктовое послевкусие.	Продолжительные ароматы фенхеля и миндаля.

ПРАКТИКА

Десертные вина: особенности винограда

Десертные вина изготавливают из винограда, богатого сахаром. Упражнение состоит в том, чтобы выявить различия между ботритизированным вином, вином из заизюмленного на лозе винограда и вином из винограда, подсушенного на решетках.



Десертные вина: особенности винограда

Вина для тренировки

1. Сотерн

2. Жюрансон

3. Арбуа-Вен-де-Пай (соломенное вино)

Кавист может дать вам отличный совет по выбору наиболее подходящих бутылок. Это упражнение требует некоторых вложений, но ничто не мешает реализовать его, собравшись целой группой дегустаторов. Охладите бутылки с вином до 12–13 °С и откупорьте их в самый последний момент.

Ботритизирование или увяливание (заизюмливание)

Сотерн. На холмах с четко выраженным рельефом, глинисто-известняковые почвы и гравий, близость Гаронны и присутствие Сирона создают особый микроклимат, который благоприятствует развитию плесневого гриба *Botrytis cinerea* на таких сортах винограда, как семильон, совиньон и мюскадель.

В случае Жюрансона предпочтение отдается увяливанию ягод под солнцем. Ветровые режимы юго-запада, устанавливающиеся осенью, создают «эффект фена», ускоряющего испарение и тем самым способствующего концентрации вкуса винограда. Сорт пти мансен с мелкими ягодами, обладающими толстой кожицей, отлично переносит такой тип заизюмливания.

Соломенное вино, в отличие от желтого вина, которое производится исключительно из сорта саваньен, изготавливается из нескольких сортов: саваньен, пульсар, труссо, выращиваемых в виноградниках региона Жюра. Предгорный климат тех мест не позволяет ни развиваться благородной плесени, ни производить увяливание ягод на лозе. Поэтому самые лучшие грозди винограда собираются на пике их зрелости и высушиваются на решетках в хорошо проветриваемых специальных помещениях. Затем такой «сушеный» виноград подвергается очень сильному прессованию, для того чтобы выжать из него сок, которого в действительности образуется совсем немного. Далее сок проходит процесс ферментации, и в итоге виноделы получают соломенное вино.



Десертные вина: особенности винограда

Поэкспериментируем...

После того как вы поупражнялись в дегустации вин Сотерн, Жюрансон и Арбуа-Вен-де-Пай, вы можете сравнить следующие вина от мировых производителей.

- **Франция** — вы можете заменить Жюрансон винами Кот-дю-Лайон или Вувре моаллё, Сотерн — винами Монбазийяк или Гайяк моаллё (концентрированное кюве), соломенное вино региона Жюра — соломенным вином из Долины Роны (апелласьон Эрмитаж).
- **Италия** — сравните тосканское Вин Санто, Пиколит региона Фриули и Речото-делла-Вальполичелла (последнее вино — красное, что должно пробуждать любопытство!).
- **США** — весьма поучительно будет сравнить ледяные вина региона Фингер-Лейкс или канадские ледяные вина со сладкими калифорнийскими винами (dessert wines).
- **Германия или Австрия** — вы сможете сравнить различное содержание сахара в винах Ауслезе, Бееренауслезе и Трокенберенауслезе, изготовленных из одного и того же сорта винограда, завершив дегустацию ледяным вином. Три последние категории объединяют ботритизированные вина, тогда как первая касается вин, изготовленных из позднего урожая.
- **Венгрия** — необходимо провести сравнение между различной крепостью токайских вин, с уровнем сахара от 3 до 6 *puttonyos*. Ботритизированный виноград (aszú — по-венгерски) собирается ягода за ягодой после его увяливания на лозе. Из этого винограда, помещенного в небольшие чаны, сочится очень сладкий сок, который образует, можно сказать, мифическое вино под названием «Эссенция». Остатки превращают в пасту, добавляемую в сухое вино во время вторичной ферментации. Количество добавляемой пасты определяется числом *puttonyos* (1 *puttonyo* = 1 ведро из 25 кг винограда асу, добавленного в бочку с 136 л сухого вина), таким образом получают очень высокую концентрацию финального продукта.

Десертные вина: особенности винограда

	СОТЕРН	ЖЮРАНСОН	АРБУА-ВЕН-ДЕ-ПАЙ
ГЛАЗ			
Интенсивность	Высокая.	Высокая.	Высокая.
Оттенок	Золотисто-соломенный.	Соломенный с ярко выраженным золотистым оттенком.	Тускло-золотой с янтарными переливами. Жирность более выражена, чем у вин Сотерн и Жюрансон.
Нос			
Первый нос	Ощущение переспелости, вареные и засахаренные фрукты.	Невероятная ароматическая мощь, даже в неподвижном бокале вино источает ноты лежалых фруктов. Персик, манго, ананас и оригинальный аромат мушмулы гармонично сочетаются между собой.	Засахаренные фрукты, ананас, персик, изюм.
Второй нос	Botrytis характеризуется ароматами перспелого абрикоса, пряностей и перца. Цветочные ноты (цветки апельсинового дерева, акация), ароматы цитрусовой цедры, а также сухофруктов дополняют палитру. Затем раскрываются ароматы меда и засахаренных фруктов.	Мед, пчелиный воск, пряный хлеб, фундук, пралине, пряные ноты.	Оттенки засахаренных фруктов, повидло из айвы, чернослив, цукаты из цитрусовой цедры, пчелиный воск, сладкие пряности.
Рот			
Атака	Обильная и мягкая.	Живая.	Обильная.
Второй рот (середина)	Впечатляющая сладость и очень плотное тело. Высокая концентрация.	Отличный баланс между сладостью и живостью. Сахар ничуть не приглушает цветочных и пряных нот, а также нот экзотических фруктов.	Высокая крепость, вся гамма засахаренных фруктов, фруктовых повидл, редких пряностей, поддерживаемых нотами воска. Также проявляются оттенки меда и коринфского винограда.
Третий рот (финал вкуса)	Обильный, сложный и продолжительный.	Элегантная живость. Иногда такой же долгий, как у Сотерн. Финал высококлассного Жюрансон — сладкий, медовый с обширной палитрой вареных фруктов и пряностей.	Очень устойчивый, соломенное вино может «распутить павлиний хвост».

ПРАКТИКА

Розовые вина: влияние климата

Несмотря на то что Франция известна своим умеренным климатом, все равно явные климатические изменения оказывают влияние на виноградники, а следовательно, и на вина различных регионов. В этой главе мы сравним влияние атлантического и средиземноморского климата на розовые вина.



Розовые вина: влияние климата

Вина для тренировки

1. Ирулеги

2. Тавель

Выберите бутылки вина недавнего миллезима, чтобы насладиться свежестью и естественной фруктовыми. Держите их при температуре около 14 °C и откупорьте в самый последний момент. Возьмите по несколько бутылок каждого вина, чтобы иметь возможность разбить упражнение на два этапа.

Влияние климата

Розовые вина часто производят в туристических регионах. Так как эта винодельческая адаптация порой порождает более коммерческую, нежели оригинальную продукцию, теперь в Стране Басков, с одной стороны, и недалеко от Кот-Гардуаэ — с другой можно встретить вина, которые изначально вовсе не должны были быть розовыми.

- На французском склоне крайнего запада Пиренеев на крутых террасах располагается живописный виноградник Ирулеги. Красный цвет его почв соединяется с зеленым цветом виноградных лоз. Здесь царит крайне атлантический климат с мягкими зимами и не слишком жаркими, но щедрыми на осадки летними периодами. Из сортов каберне фран, таннат и каберне-совиньон в этих краях производят розовые и красные вина.



Розовые вина: влияние климата

Поэкспериментируем...

После того как вы поупражнялись в дегустации вин Ирулеги и Тавель, вы можете сравнить следующие вина от мировых производителей.

- **Франция** — вы можете заменить Ирулеги винами Беарн, Турсан, Кот-дю-Фронтонне, Бордо розе или розовым вином на основе сорта каберне из Долины Луары. Замените Тавель винами Кот-де-Прованс, Вен-де-Корс, Кото-дю-Лангедок или Кот-дю-Руссийон.

- **Испания** — сравните розовое вино из провинции Наварра и розовое вино из Аликанте.

- **Калифорния** — изучите розовое вино на основе сорта зинфандель и розовое вино на основе сорта гренаш.



- Тавель считается первым розовым вином во Франции: одноименный апелласьон не производит ничего другого, кроме этого типа вина. Апелласьон Тавель расположен на юге Долины Роны, на правом берегу реки, напротив Шатонеф-дю-Пап. Произрастающий на почвах из гальки, песка и глинистых аллювиальных отложений, этот южный виноградник, наслаждающийся средиземноморским климатом, отличается лозами, внешне напоминающими форму кубка. Мягкие зимы, жаркое лето, периодические засухи — в наличии все необходимые условия для производства солнечных вин. Используемые сорта винограда в этой местности весьма многочисленны, но в основном это гренаш и сенсо, а также сира и мурведр.



Розовые вина: влияние климата

ИРУЛЕГИ

ТАВЕЛЬ

Глаз

Интенсивность	Высокая.	Средняя.
Оттенок	Вишневые тона. Синий подтон, присущий винограду сорта таннат, придает вину пурпурные оттенки, создающие впечатление молодости и свежести.	Оранжевые тона. Сорту гренаш присущи подобные оттенки, являющиеся признаками развития вина, которые порой могут достигать цвета луковой шелухи. Однако существует эволюция стилей в сторону более современных ярко-красных цветов.

Нос

Первый нос	Очень интенсивный, живой и резвый: утонченные цветочные ароматы, ноты боярышника, фиалки и жасмина.	Точильный брусок и пряности. Взболтав вино, можно почувствовать более теплые ноты вареного и сахара-сырца.
Второй нос	Пряный характер сорта таннат, ароматы черных ягод (ежевика). Заключительное взбалтывание вина в бокале высвобождает перченые ноты.	Менее интенсивный, более вялый, чем у Жюрансон. Спелые фрукты, мед, некоторые пряности, проявляющиеся порой теплые и обильные ароматы. Если всколыхнуть поверхность вина, проявятся ноты абрикоса и свежего миндаля, добавляющие вину изящества.

Рот

Атака	Свежая.	Округлая.
Второй рот (середина)	Сбалансированность, объединяющая развитую живость, интенсивную фруктовость и танинность, структурирующую весь ансамбль. Ирулеги — розовое вино, чувствительное к степени зрелости урожая. Холодный и дождливый миллезим выражается наличием растительных нот, унаследованных от каберне фран (ноты зеленого перца при весьма повышенной кислотности). Если виноград наслаждался жарким летом и сухой осенью, вино приобретает округлость, мягкость и насыщенность спелых фруктов.	Мягкий, обильный, очень сочный. Невероятная щедрость может иногда разбалансировать его в сторону излишней теплоты, но интенсивная фруктовость и пряность смягчают средиземноморский жар этого вина из южной Долины Роны. Это чувственное розовое вино «без углов и шероховатостей».
Третий рот (финал вкуса)	Свежие фрукты и живость.	Спелые фрукты и щедрость.

ПРАКТИКА

Игристые вина: вторичная алкогольная ферментация

Чтобы стать игристыми, вина подвергаются вторичной алкогольной ферментации, что приводит к высвобождению углекислого газа в бутылке. Существуют различные методы: давайте сравним пузырьки!



Игристые вина: вторичная алкогольная ферментация

Вина для тренировки

1. Шампанское брют блан де блан не миллезимное (базовое)
2. Ассамбляжное шампанское брют не миллезимное (базовое)
3. Гайяк, изготовленное гайякским методом

Кавист окажет вам ценную помощь при покупке бутылок шампанского, потому что если надпись «блан де блан» («blanc de blancs») всегда указана на этикетках, то для выбора ассамбляжного шампанского необходимо знание «привычек» той или иной марки вина. Гайяк муссе нелегко найти за пределами его производственной зоны. Однако «Guide Hachette des Vins» предложит вам свою подборку производителей, которые занимаются изготовлением этого изысканного напитка. Не подавайте игристые вина чрезмерно охлажденными, так как это может подавить их ароматические качества.

Методы производства

• **Шампанское.** Сорты винограда, используемые для изготовления шампанского, бывают как красными, так и белыми. Красные сорта пино менье и пино нуар чаще всего выращиваются в Долине Марны и на Рейнских горах. Белый сорт шардоне — производится в месте с подходящим названием Кот-де-Блан*. Ягоды этих сортов подвергаются щадящему прессованию с целью извлечения из них более или менее белого сока. Соки обоих сортов пино обладают определенным количеством танинов, тогда как в соке, получаемом из сорта шардоне, они полностью отсутствуют. В первом случае базовые вина получаются более крепкими и мощными; во втором — более деликатными, легкими и насыщенными ароматом только одного сорта винограда. Если в ассамбляж входят вина как из светлокожего винограда (blancs), так и из темнокожего (noirs), все искусство шампанского дома будет заключаться в поиске баланса между этими двумя качествами. Тем не менее можно производить шампанское из одного шардоне, в этом случае на этикетке будет стоять пометка «блан де блан».



* Кот-де-Блан (фр. Côte des Blancs) — «Белый берег».

Игристые вина: вторичная алкогольная ферментация

Поэкспериментируем...

После того как вы поупражнялись в дегустации шампанских вин и вина Гайяк, вы можете сравнить следующие вина от мировых производителей.

- **Испания** — сравните несколько кюве из каталонского кава с различной степенью дозажа.

- **Италия** — обязательно сравните Асти Спуманте или Москато д'Асти (Пьемонт), отличающееся своим мускатным ароматом, и игристое вино Франчакорта (произведенное в Ломбардии, в провинции Брешиа), обладающее более классическим стилем с нотами шардоне.

- **Германия** — сравните различные типы вина Зект.

- **Калифорния** — проведите то же самое упражнение, выбрав игристые вина, произведенные французскими домами, но расположенными на территории Калифорнии (ни одно гайякское вино еще не пересекло Атлантический океан).



- **Гайяк муссе.** Задолго до того, как Дом Периньон систематизировал шампанский метод, пузырьки уже были оценены в некоторых регионах Франции. Будь то Ди с его знаменитым сортом клерет в Средние века, или Лиму с древним бланкет, или же Гайяк — не важно, игристые вина сверкали в бокалах. Гайяк муссе обычно изготавливается из сорта мозак согласно дедовскому методу (называемому также гайякским): углекислый газ,

присутствующий в бутылке, является результатом единственной ферментации. Этот способ родился из наблюдений за старыми виноделами. Когда вино ферментировалось в конце сезона, первые холода могли замедлить этот процесс и даже остановить его. И если в это время вино было разлито по бутылкам, то потепление в начале весны могло пробудить дрожжи, и вино возобновляло процесс ферментации. Заключенный в бутылке, углекислый газ образовывал пену, но при этом всегда оставалось небольшое количество неферментированного натурального виноградного сахара. Будучи весьма ненадежным, этот метод порой приводил к получению вина не столь игристого, сколь взрывоопасного. К счастью, Дом Периньон создавал и создает по сегодняшний день маленькие чудеса. В настоящее время прекращение ферментации достигается путем удаления дрожжей из вина последовательной фильтрацией. Таким методом редко получают абсолютно сухие вина.

Игристые вина: вторичная алкогольная ферментация

ШАМПАНСКОЕ БЛАН ДЕ БЛАН

АССАМБЛЯЖНОЕ ШАМПАНСКОЕ

Гайяк, изготовленное ГАЙЯКСКИМ МЕТОДОМ

Глаз

Пена	Обильная.	Обильная.	Крупные и устойчивые пузырьки.
Оттенок	Светло-соломенный с желтым подтоном.	Глубокий золотисто-соломенный.	Золотистый.

Нос

Первый нос	Легкий, преобладают цветочные ароматы.	Красные ягоды и сдоба.	Основывается на натуральных фруктовых ароматах.
Второй нос	Цветы, фрукты с белой кожицей (персик), цитрусовые (грейпфрут), липа, вербена, иногда чайные листья, ирис, свежая трава. К этой палитре прибавляется еще одна ароматическая группа, присущая вторичной ферментации: хлебный мякиш, сдоба, свежее сливочное масло, кекс и поджаренный хлеб.	Красные ягоды, фундук, фиалка, пион, корень солодки, пряности, фрукты с косточкой. К этой палитре прибавляется еще одна ароматическая группа, присущая вторичной ферментации: хлебный мякиш, сдоба, свежее сливочное масло, кекс и поджаренный хлеб.	Спелое яблоко (признак сорта мозак), груша «Вильямс», сдоба, кекс с цукатами. Ароматическая палитра полностью ориентирована на ароматы выпечки и натуральных спелых фруктов.

Рот

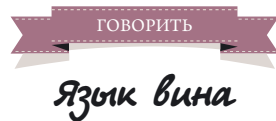
Атака	Легкая.	Мощная.	Мягкая.
Второй рот (середина)	Очень ароматный, с легкой структурой, блан де блан со всей своей утонченностью, изяществом и нежностью. Баланс между кислотностью и moelleux всегда оставляет после себя ощущение свежести, которое придает вину нервность.	Крепкий, со спиртовыми акцентами. Ассамбляжное шампанское более чувственное, нежели очаровывающее. Его баланс обогащен танинами. Усиливается ощущение полноты и объема.	Естественная мягкость мозака, слегка кислого сорта, его вкусы, которые еще больше усиливают ощущение фруктовости, натуральный остаточный сахар, который образовывается только из винограда, – все это превращает дегустацию Гайяк муссе в истинное наслаждение, конечно же, без каких-либо претензий на величие, но с искренним желанием доставить удовольствие.
Третий рот (финал вкуса)	Элегантный и невероятно утонченный.	Более мощный и более долгий.	В его основе – натуральные фрукты; умеренная долгота.

ГОВОРИТЬ

Язык вина

Очень важно, чтобы винная терминология отражала реальность, знакомую всем, и была бы вполне понятна и доступна: ощущение должно быть передано одним точным определением, принятым в сообществе дегустаторов. Тем не менее каждый дегустатор может обогащать свой словарь и придавать своим трудам индивидуальный стиль.





Аналогия

Дегустатор сообщает о том, что он чувствует, ища модели для сравнения в знакомой ему среде. Он использует аналогии, то есть ассоциации с материальной реальностью, понятной его собеседнику.

Например, когда говорят, что вино округлое, слово «округлое» не входит в семантическое поле «вкуса». Оно заимствовано из геометрических терминов. Отсылки к форме, конструкции, архитектуре или человеческому организму являются распространенными для лучшего понимания сущности вина. Даже описание ароматической составляющей требует обращения к аналогиям. Когда дегустатор говорит, что вино раскрывает аромат розы, он сравнивает один из компонентов носа вина со своими воспоминаниями о запахе розы.

Выбор лексики в зависимости от дегустируемого вина

Правило простое: неприятное вино — короткий комментарий без излишеств; сложное вино — детализированный комментарий, включая полное описание и определение стиля. Одним словом, комментарий должен соответствовать уровню вина, но бывает так, что самые высококлассные вина абсолютно не поддаются семантическому анализу. В этом случае комментарий оказывается лаконичным и сводится всего лишь к нескольким словам: лучшее, совершенное, неопишное!

Можно ли обойтись без слов?

Техническая дегустация может быть сведена к одному только позиционированию каждого ощущения согласно измерительной шкале. Если вы хотите оценить, например, кислотность вина, достаточно будет обратиться к измерительной шкале кислотности со значениями от 1 до 10. Вино будет отмечено, например, как К6. То же самое для шкалы танинности — Т4 или шкалы moelleux — М2. Этот метод может применяться ко всем составляющим вина и подводить итог дегустации серией оценок. Однако используемая подобным образом лексика, сократившись всего лишь до нескольких кодифицированных терминов, напоминающих результаты химического анализа, не позволяет отличить хорошее вино от Гран Крю. Только слова во всем их разнообразии способны на это.

Язык вина

Глаз

Блеск

Вино может быть матовым, тусклым, ясным, светящимся, сверкающим, блестящим, искрящимся, переливающимся.

Край поверхности вина

Заметный оттенок цвета вина вдоль стенок бокала, в большей или меньшей степени отличающийся от основного тона. Цвет края поверхности вина позволяет определить фазу развития напитка. Интенсивный золотой оттенок у белого вина или оттенок красного дерева — у красного вина свидетельствуют о начале процесса созревания.

Интенсивность цвета

Вино может быть бесцветным, бледным, светлым, темным, с ярко выраженным цветом, глубоким, густым, интенсивным.

Прозрачность

Прозрачность вина выражают различными эпитетами: загрязненное (по отношению к вину, которое только недавно было слито), непрозрачное, мутное, со взвесью, тусклое, белесое, прозрачное, ясное, кристально-прозрачное. Мутное вино никогда не бывает хорошим; оно кажется неотесанным и грубым, без какого-либо намека на утонченность.



Язык вина

Оттенок

Оттенок цвета вина в основном определяется по аналогии с цветами (роза, пион), фруктами (красная смородина, вишня, черная смородина), драгоценными камнями (гранат, рубин) и т.д. Но эти аналогии могут быть только обобщенными:

существует бесконечное множество разновидностей вишни, а ювелир может предложить гранат самых различных оттенков.

Цветовая палитра белых вин варьируется от бледно-желтого до цвета каштанового отвара (нежелательный оттенок!), включая желто-зеленый, лимонно-желтый (молодые вина), соломенно-желтый, золотисто-желтый, лютиково-желтый, прозрачный ярко-желтый, тускло-золотой (старые или десертные вина), медовый, ярко-рыжий, слегка рыжеватый, медный, янтарный, коричневый, цвет красного дерева (очень старые вина, пораженные кассом или окисленные).

Цвет розовых вин варьируется от бледно-серого до коричневого, включая розово-фиолетовый, цвет пиона, вишневый, клубничный, цвет старой розы, малиновый, оранжево-розовый, абрикосовый, оранжевый, лососевый, кирпичный, цвет луковой шелухи.

Цвет красных вин варьируется от синеватого до коричневого, включая

фиолетовый, гранатовый, пурпурный, рубиновый (молодые вина), цвет киновари (ярко-красный), вишневый (зрелые вина), оранжевый, слегка рыжеватый, черепичный, цвет красного дерева (старые вина), кирпичный, ярко-рыжий (очень старые вина). Вино может быть рубинового цвета с оранжевым краем.

Вязкость

Вязкость становится заметна, когда вино переливают в бокал: оно может быть жидким, текучим, густым, жирным и маслянистым, богатым глицерином и вязким. Вино может обладать более или менее обильными слезами.

Нос

Ароматы

Различают три типа ароматов: первичные ароматы, или сортовые (свойственные сорту винограда), вторичные, или ферментативные, и третичные ароматы, или букет, приобретаемые напитком в ходе выдержки (стр. 63). Распознавание ароматических оттенков — это наиболее захватывающее упражнение. Ароматы необходимо определять по аналогии с цветочной палитрой, фруктовой, пряной и другими ароматическими веществами, встречающимися в природе, теми, которые наша память хранит

Язык вина

с самого детства: например, ароматы малины, розы или ванили. Но если никакой конкретный аромат не всплывает в сознании, тогда мы просто оцениваем свои впечатления, группируя их в ароматические группы или серии: растительная группа, цветочная, фруктовая, пряная, древесная, бальзамическая, эмпирикатическая, животная, кондитерская, молочная, химическая. См. таблицу ароматов (стр. 68–69). Аномальные запахи могут возникать в случаях, когда винификация, выдержка или хранение вина плохо контролировались: земля, йод, хлор, каучук, лисий мех, этилацетат (летучая кислота), прогорклое сливочное масло, стоячая вода, этанол, плесень, герань, сера, тухлые яйца, пластик, стирол, целлулоид, осадок, пробковая плесень, дрожжи, турн, ацетамид, мышиный запах, йогурт, пиво, сыр, овощи, половая тряпка, бумага, джутовая ткань и т.д. См. дефекты вина (стр. 96).

Откровенность

Также стоит упомянуть откровенность носа вина, то есть его ясность, отсутствие каких бы то ни было дефектов. Нос может быть недостаточно ясным, испорченным, открытым, прямым, здоровым, откровенным и т.д.

Гармония ощущений

Довольно субъективное понятие, понимание которого требует постоянной практики, состоящей в оценке этой самой гармонии: вино может быть как неприятно сложным, так и заурядным, простым; изящным, сочным, элегантным, утонченным, гармоничным и благородным.

Ароматическая интенсивность

В зависимости от силы ароматов, которые поднимаются из бокала, интенсивность определяют как слабую, достаточную, среднюю и развитую. Вино может быть нейтральным, безвкусным, сдержанным, закрытым, ароматным, открытым, экспрессивным, выразительным и ярким.

Окисление

Когда кислый характер вина является дефектом и не соответствует стилю напитка, вино оказывается утомленным, усталым, плоским, жёвким, выдохшимся, окисленным, вареным, жженым, прогорклым, резким, с аномальным вкусом и запахом. С другой стороны, рансьо (вкус и ароматы перезревших фруктов, орехов, грибов и карри) типичен для желтых вин (стр. 140).

Язык вина

Редукция (восстановление, раскисление)

Ароматы редукции всегда неприятны: запах затхлости, грибов, лука, несвежего сырого мяса, осадка, меркаптана, стоячей воды, гнили, разложения, сероводорода, чеснока, тухлых яиц, воды Барежа.

Ароматическая продолжительность (долгота)

Это продолжительность, с которой из бокала высвобождаются ароматы вина, легко узнаваемые дегустатором. (См. также третий рот или финал вкуса). На химическом уровне ароматы вина представляют собой более или менее летучие молекулы. Степень летучести бывает различной и зависит от компонентов сложного аромата. Она повышается вместе с возрастанием температуры и увеличением поверхности испарения. Она также разнится в зависимости от веса и структуры молекул. Самыми первыми испаряются наиболее легкие молекулы. Именно они отвечают за такое понятие, как свежесть в ароматической палитре вина.

Рот

Кислотность

Существует огромное количество слов, которыми описывают вино с большей или меньшей кислотностью. Плоское, мягкотелое, вялое — такими эпитетами описывают вино, которому не достаёт кислотности. Затем идет категория таких терминов, как мягкое, свежее, нервное, освежающее, живое, мощное. Для описания вин с высокой кислотностью употребляются прилагательные: зеленое, сырое, резкое, скудное, тощее, едкое, кислое, жесткое, терпкое, режущее, агрессивное, угловатое, кусачее, дерущее, жалящее, грубое, твердое, сухое, суровое.

Летучая кислотность

Летучая кислотность, являющаяся вопиющим недостатком, обозначается при помощи следующих эпитетов, характеризующих вино: уксусное, прогорклое, в начальной стадии уксусного скисания, кисловатое, кислое, скисшее, раздражающее, едкое, испорченное, обжигающее, жалящее, колющее; штих.

Возраст

С момента рождения и до конца своих дней вино можно характеризовать как молодое, раннее, юное, зрелое, готовое к потреблению, на пике зрелости, достигшее апогея,

Язык вина

выдохшееся, усталое (жёванное), изможденное, дряхлое, умирающее, старческое, на спаде, давно прошедшее свой пик, оголенное, иссушенное, мадеризированное (окисленное). (См. также термины «будущее» и «эволюция»).

Спирт/алкоголь

Словарный запас позволяет провести градацию между слабоалкогольным и самым крепким вином: холодное, водянистое, плоское, размытое, разбавленное, заурядное, бедное, легкое, слабое, сбалансированное, винное (очень крепкое), горячее, мощное, щедрое, полнотелое, хмельное, крепкое. Несбалансированное вино обозначается терминами спиртуозное, обжигающее, огненное.

Горечь

В этом случае словарный запас весьма ограничен. Прилагательное горький — это очень конкретная характеристика, но дегустатор может провести аналогии с растениями: шалфей, горечавка, миндаль, цикорий и салатный цикорий (эндивий). Терпкий пивной вкус также указывает на ярко выраженную горечь вина.

Атака

Только вступив в игру, вино тут же производит первое впечатление

на дегустатора. Будет уместно характеризовать атаку: от неясной, эфемерной, мимолетной до прямой, внятной, определенной, яркой, четко выраженной и интенсивной. Термины, относящиеся к структуре вина, могут также применяться для характеристики атаки.

Тело

Это то самое вещество вина, ощущаемое во рту, структурированное вокруг главной оси: кислотности или танинности. В зависимости от сбалансированности, оно придает вину особый стиль. Для его описания также удобно проводить аналогии. Вино можно отчасти сравнить с геометрическими фигурами или, что еще лучше, с человеком.

• **Аналогии с геометрическими характеристиками.** Вино описывают как плоское, пустое (полое), угловатое, заостренное или же прямое, прямолинейное, округлое.

• **Аналогии со скелетом:** речь идет об анализе структуры вина. Вино можно охарактеризовать как неструктурированное, слабое, хилое, худое, чахлое, невыразительное. Если в нем немного больше структуры, то оно будет воздушное, легкое, изящное, открытое, объемное, структурированное, солидное, добротное, коренастое, сильное. Слишком много структуры, и вино

Язык вина

покажется массивным и грубым. На этом скелете образуется плоть вина, то есть сама его суть: вино может быть пустым, скудным, тощим, иссушенным или же мягким, нежным, обильным, полным, округлым, тельным. Оно может обладать глубиной, стержнем, жизненной силой, быть плотным, полнотелым, обволакивающим, жирным, объемным, компактным. Вино может также быть водянистым, текучим, питким, ожиревшим, тающим, а затем становиться клейким, тучным, тяжелым, маслянистым, тягучим, вязким.

Баланс

Под конец дегустации обычно стараются выявить гармонию, баланс, общий стиль вина. В случае откровенно неприятных вин дегустатор оперирует терминами: от грубого до неотесанного, закрытого, немного, слабого, заурядного, простоватого, разбалансированного, жесткого. А по отношению к более достойным винам: пасторальное, молодое, свежее, раннее, приятное, без изъянов, прямое, но простоватое, открытое, развитое, завершенное, расцветшее, тонизирующее, мужественное, сильное, с крепкой структурой, созревшее, жирное, с хорошей плотью, обильное, глубокое, структурированное, концентрированное, с выраженным

индивидуальным характером, породистое, элегантно, элитное, высококлассное, экспрессивное, сбалансированное, гармоничное, сложное, богатое, хмельное и мощное. Терминология настолько же обширна, насколько разнообразны варианты дегустации.

Финал

После проглатывания вина (или же его выплевывания в случае строгой дегустации), вкусовые ощущения во рту длятся еще некоторое время. Различают мимолетный финал, короткий, эфемерный (нестойкий), обрывистый — или же развитый, длительный, развернутый. Такой финал обладает также яркой ароматической продолжительностью, послевкусием, и в итоге вино «оканчивается» знаменитым «павлиньим хвостом», который еще долгое время властвует во рту. Выражение «павлиний хвост» употребляется только в исключительных случаях, когда количество каудалей превышает двенадцать. Высококлассные вина Сотерн, желтое вино региона Жюра, белое Монраше, наиболее прекрасные Крю Классе региона Бордо, бургундские Гран Крю и красные Эрмитаж могут порой распусть во рту «хвост веером».

Язык вина

Углекислый газ

Любое вино содержит в себе некоторое количество углекислого газа. Это количество может быть настолько незначительным, что окажется во рту совершенно незамеченным: так бывает в случае тихих вин. Но как только в вине становятся заметны мелкие пузырьки, оно уже оказывается слегка игристым, пикантным. Еще больше пузырьков — и перед вами креман, полноценное игристое вино. В случаях, когда углекислый газ во рту ощущается вездесущим, вино характеризуют как слегка покалывающее, пощипывающее, колющее, жалящее и даже раздражающее.

Соленость

Соленый вкус довольно редко ощущается во время дегустации, но херес типа Фино или Мансанилья является исключением. Для описания этого ощущения используют прилагательные свежий, щелочной, соленый, морской, а также выражение «запах и привкус питьевой соды» для обозначения дефекта.

Сладость

Вино может быть от мягкого, текучего, гармоничного, нежного, бархатистого, смягчившегося в ходе выдержки, тающего во рту, питкого, сливочного, жирного, сладкого, созревшего,

медового, маслянистого — до приторного, слащавого, напомаженного, сиропистого, мягкотелого, вялого и тяжелого. Тип вина: сухое, брют, полусухое, сладкое, полусладкое, десертное — влияет на выбор эпитетов, как позитивных, так и негативных. В случаях особой винификации используют термины нектар, перезрелый, заизюмленный, ботритизированный, а также кисло-сладкий.

Танины

Различают, с одной стороны, танинную силу, а с другой — качество танинов.

• **Танинная сила:** в зависимости от нее вино бывает пустым, бесформенным, бесхребетным, аморфным или же, наоборот, с крепким каркасом, структурированным, гармоничным, солидным, смачным. Слишком много танинов — и вино будет сухим, жестким, терпким, грубым, агрессивным, неотесанным и перегруженным.

• **Характеристика танинов:** вино может обладать мелкозернистыми танинами, мягкими, плотными (тугими), крупнозернистыми, вялыми, а само оно может быть жёвким, дерущим, шершавым, грубым. Можно сравнить тактильные ощущения, полученные за счет танинов, с ощущениями, получаемыми от прикосновения к различным типам

Язык вина

тканей: шелк, органди, атлас, тафта, бархат, хлопчатобумажная ткань, лен, шерсть, саржа, джутовая ткань.

Ароматическое качество танинов:

вино может быть зрелым, смачным, с металлическим привкусом, растительным, древесным, ванильным, со вкусом виноградных выжимок, со вкусом гребней.

Общее впечатление

Будущее

Ориентируясь на текущие свойства вина, можно предсказать его будущие изменения во время выдержки. После нескольких лет старения качественная танинная структура, вероятнее всего, смягчится.

Эволюция (развитие)

Изменение общего состояния вина в зависимости от его возраста. Развитость вина определяется на первом этапе дегустации путем изучения оттенка вина и края его поверхности, затем на стадии ольфактивного анализа — за счет ароматической сложности. Относительно своего типа вино может эволюционировать (развиваться) нормально, слишком быстро или слишком медленно. Оно может быть квалифицировано как молодое, малоразвитое (застывшее в своем развитии), зрелое и развитое (эволюционировавшее).

В определенный момент вино достигает своего апогея. После этого оно начинает постепенно регрессировать и определяется как давно прошедшее свой пик.

Типичность

Целый набор характеристик сближает вино с другими винами его апелласьона. Типичность связана с терруаром апелласьона (минеральные ноты, например), сортом винограда (аромат розы — у сорта гевюрцтраминер, фиалки — у сорта сира), методом винификации (полууглекислотная мацерация в Божоле) и выдержкой (в дубовой бочке или в чане).



ЗНАТЬ

Когда пить вино?

В зависимости от типа вина и его миллезима, дегустация может проводиться в период расцвета вина, называемого апогеем. Ниже вы найдете таблицу, в которой вина распределены по странам, апелласьонам и цветам. Она поможет вам открыть нужную бутылку в нужное время.



ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
АВСТРАЛИЯ Chardonnay Cabernet-sauvignon Pinot noir (Victoria, Yarra Valley) Clare Valley Semillon Barossa Valley Shiraz Coonawarra Shiraz Grange Shiraz Hunter Valley Shiraz	белое красное красное красное красное красное красное красное	2–5 лет 1–8 лет 1–5 лет 1–5 лет 3–10 лет 3–10 лет 5–15 лет 3–10 лет
АВСТРИЯ Grüner veltiner Kremstal Müller-thurgau Auslese Burgenland Pinot Spätlese Neusiedlersee Welschriesling Wachau Pinot noir Wachau Riesling spätlese Riesling Auslese	белое белое белое белое белое красное белое белое десертное	1–3 лет 1–3 лет 1–3 лет 1–4 лет 1–5 лет 3–5 лет 5–15 лет
АЛЖИР Coteaux de Mascara	розовое/красное	1–5 лет

В таблице приведены оригинальные названия вин и винодельческих регионов, чтобы читателю было проще ориентироваться во время выбора и покупки импортного вина.

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
АРГЕНТИНА Chardonnay Malbec Merlot Syrah	белое красное/розовое красное розовое	3–5 лет 2–8 лет 2–8 лет 1 года
БОЛГАРИЯ Cabernet-sauvignon Merlot	красное красное	2–5 лет 2–5 лет
ВЕНГРИЯ Furmint Balatonboglari Merlot Tokaji 3, 5, 6 puttonyos	белое красное белое десертное	1–5 лет 1–5 лет 5–10 лет
ГЕРМАНИЯ ■BADEN Pinot gris Auslese Pinot noir Scheurebe Auslese ■FRANKEN Pinot gris Kabinett Ruländer Kabinett Silvaner Auslese Hessische Bergstrasse silvaner Kabinett ■MITTEL RheIN Kerner Auslese Silvaner Kabinett	белое красное/розовое белое белое белое белое десертное белое белое белое	1–5 лет 1–5 лет 1–5 лет 1–3 лет 1–3 лет 1–3 лет 1–2 лет 1–3 лет 1–3 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
■ MOSEL-SAAR-RUWER		
Kerner Kabinett	белое	1–5 лет
Müller-thurgau Kabinett	белое	1–5 лет
Riesling Auslese	белое десертное	5–15 лет
Riesling trocken Auslese	белое	5–10 лет
Riesling Kabinett	белое	1–8 лет
Riesling Spätlese	белое	1–8 лет
Riesling Beerenauslese	белое десертное	5–20 лет
■ NAHE		
Pinot blanc Spätlese	белое десертное	1–3 лет
Riesling Spätlese trocken	белое	1–5 лет
Riesling Beerenauslese	белое десертное	5–15 лет
Silvaner Kabinett	белое	1–3 лет
■ RHEINPFALZ		
Kerner Kabinett	белое	1–3 лет
Pinot noir	красное/розовое	1–5 лет
Pinot gris Beerenauslese	белое	5–10 лет
Riesling Spätlese	белое	1–8 лет
Riesling trocken Auslese	белое	5–10 лет
■ RHEINHESSEN		
Müller-thurgau Kabinett	белое	1–3 лет
Pinot gris Kabinett	белое	3–8 лет
Pinot gris trocken Auslese	белое	3–10 лет
Pinot gris Auslese	белое десертное	3–10 лет
Pinot noir	красное/розовое	1–5 лет
Riesling trocken Auslese	белое	5–10 лет
■ RHEINGAU		
Riesling Auslese	белое десертное	5–10 лет
Riesling trocken Auslese	белое	5–10 лет
Riesling Beerenauslese	белое десертное	3–20 лет
Riesling Eiswein	белое десертное	2–10 лет
Riesling Trockenbeerenauslese	белое десертное	3–20 лет

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
■ SAALE-UNSTRUT Gewürztraminer Beerenauslese ■ SACHSEN Müller-thurgau Kabinett ■ WÜRTTEMBERG Pinot blanc Kabinett Pinot gris Spätlese Pinot noir Portugieser Sekt	белое десертное белое белое белое красное/розовое красное/розовое белое игристое	2–10 лет 1–3 лет 1–3 лет 1–5 лет 1–5 лет 1–2 лет 1–5 лет
ГРЕЦИЯ Archanes Crete Slopes of Meliton Slopes of Meliton Gourmenissa Mantinia Metaxa Muscat of Lemnos Muscat of Mavrodafni Muscat of Samos Naoussa Nemea Patras Rapsani Robola of Cephalonia Соломенное вино с острова Санторини	красное белое красное красное белое белое белое десертное белое десертное белое десертное красное красное розовое красное белое белое десертное	5 лет 1–2 лет 2–8 лет 2–5 лет 1–2 лет 1–2 лет 1–8 лет 1–8 лет 1–8 лет 2–8 лет 2–8 лет 1 года 2–5 лет 1–3 лет 1–8 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
ИСПАНИЯ		
■ ANDALUCÍA		
Condado de Huelva pálido	белое мутированное, выдержанное по системе «Солера»	5–10 лет
Jerez amontillado	белое мутированное, выдержанное по системе «Солера»	1 года
Jerez fino	белое мутированное, выдержанное по системе «Солера»	1 года
Jerez manzanilla	белое мутированное, выдержанное по системе «Солера»	1 года
Jerez oloroso	белое мутированное, выдержанное по системе «Солера»	5–15 лет
Málaga lágrima	белое мутированное, выдержанное по системе «Солера»	5–15 лет
Málaga moscatel	белое мутированное, выдержанное по системе «Солера»	1 года
Málaga pedro ximénez	белое мутированное, выдержанное по системе «Солера»	1 года
Montilla-Moriles fino/raja	белое	5–10 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
■ ARAGÓN		
– RIOJA		
– PAÍS VASCO		
Calatayud	красное	1–5 лет
Campo de Borja joven	красное	1–3 лет
Cariñena crianza	красное	1–5 лет
Cariñena joven	красное	1–3 лет
Navarra	белое	1–3 лет
Navarra	розовое	1–2 лет
Navarra	красное	2–5 лет
Rioja	белое	1–3 лет
Rioja	розовое	1–2 лет
Rioja	красное	2–20 лет
Somontano	красное	2–8 лет
Txakolí	белое	1 года
■ CATALUNA		
Alella	белое	1–2 лет
Ampurdán-Costa Brava	белое/розовое	1–2 лет
Cava joven crianza	белое игристое	1 года
Cava reserva	белое игристое	2 лет
Conca de Barberà	белое	1–3 лет
Costers del Segre	белое	1–2 лет
Costers del Segre merlot	красное	2–8 лет
Penedés	белое	1–5 лет
Penedés	красное	3–10 лет
Priorato	красное	3–15 лет
Priorato generoso	красное	5 лет
Tarragona	красное/розовое	1–5 лет
Terra Alta	розовое	1–2 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
■ CASTILLA-LEÓN		
Cigales	красное	1–5 лет
El Bierzo	белое	1–2 лет
Ribera del Duero	красное	2–5 лет
Rueda	белое	1–2 лет
Toro	красное	2–8 лет
Toro joven	красное	1–2 лет
■ CASTILLA-LA MANCHA		
La Mancha	красное	1–4 лет
Méntrida	красное	1–5 лет
Valdepeñas	красное	1–4 лет
Vinos de Madrid	белое	1–2 лет
■ GALICIA		
Rías Baixas	белое	1–3 лет
Ribeiro	белое	1–3 лет
Valdeorras	белое	1–3 лет
■ BALÉARES		
– CANARIAS		
Binissalem	белое	1–2 лет
Lanzarote	белое	1–3 лет
La Palma	белое	1–3 лет
■ LEVANTE		
Alicante	белое десертное	1–5 лет
Bullas	красное	1–5 лет
Jumilla	красное	1–5 лет
Utiel-Requena reserva	красное	5–10 лет
Valencia	розовое/красное	1–5 лет
Yecla	белое	1–3 лет
Yecla/Almansa	красное	2–8 лет

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
ИТАЛИЯ		
■ ALTO ADIGE		
Chardonnay	белое	1–5 лет
Merlot	красное	1–5 лет
Pinot noir	красное	1–5 лет
Sylvaner	белое	1–2 лет
Traminer	белое	1–2 лет
■ ABRUZZO		
Montepulciano d'Abruzzo	красное	1–5 лет
Trebbiano d'Abruzzo	красное	1–3 лет
■ CAMPANIA		
Greco di Tufo	белое	1–2 лет
Taurasi	красное	5–10 лет
■ EMILIA ROMAGNA		
Albana di Romagna	белое	1–2 лет
Albana di Romagna passito	белое десертное	1–5 лет
Sangiovese di Romagna	красное	2–5 лет
■ FRIULI		
– VENEZIA		
– GIULIA		
Colli Orientali del Friuli		
sauvignon	белое	1–2 лет
Friuli pinot bianco	белое	1–2 лет
Grave del Friuli	белое	1–2 лет
Picolit Colli	белое	1–2 лет
Oriental del Friuli	белое десертное	1–5 лет
■ LAZIO		
Est! Est!! Est!!!	белое	1–2 лет
Frascati	белое	1–2 лет
Orvieto	белое	1–3 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
■ LIGURIA		
Cinqueterre	белое	1–2 лет
■ LOMBARDIA		
Franciacorta	красное/белое	1–5 лет
Lambrusco	красное	1 года
Oltrepo Pavese rosso	красное	1–3 лет
■ MARCHE		
Verdicchio di Castelledi di Jesi	красное	2–8 лет
■ MOLISE		
Biferno	розовое	1 года
■ PIEMONTE		
Barbaresco	красное	5–15 лет
Barbera d’Alba	красное	3–8 лет
Barolo	красное	5–15 лет
Dolcetto d’Alba	красное	1–2 лет
Moscato d’Asti	белое игристое	1 года
Nebbiolo d’Alba	красное	1–5 лет
Roero Arneis	белое	1–2 лет
■ PUGLIA		
Aleatico di Puglia licoroso	белое десертное	2–8 лет
Castel del Monte	розовое	1 года
■ SICILIA		
Alcamo di Sicilia	красное	1–5 лет
Etna secco	красное	1–2 лет
Malvasia di Lipari	белое десертное	1–10 лет
Marsala dolce	белое десертное	2–10 лет
■ TOSCANA		
Brunello di Montalcino	красное	5–15 лет
Carmignano rosso	красное	1–5 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
Chianti classico	красное	3–10 лет
Rosso di Montalcino	красное	2–5 лет
Vino nobile di Montepulciano	красное	2–10 лет
Vin santo (toscano, umbro)	белое десертное	1–8 лет
■ TRENTINO		
Caldaro	красное	1–2 лет
Trentino riesling	белое	1–5 лет
■ UMBRIA		
Torgiano rosso	красное	1–5 лет
■ VENETO		
Amarone della Valpolicella	красное	2–8 лет
Bardolino	красное	1–2 лет
Breganze secco	белое	1–2 лет
Recioto della Valpolicella,	красное	2–10 лет
Soave	белое	1–4 лет
Soave	красное	1–4 лет
Valpolicella		
■ VINO DA TAVOLA		
Cabernet-sauvignon	красное	2–8 лет
Chardonnay	белое	1–5 лет
Merlot	красное	1–5 лет
Umbria, Toscana	красное	2–8 лет
КАНАДА		
Онтарио		
Chardonnay	белое	1–5 лет
Британская Колумбия		
Pinot noir	красное	1–5 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
Онтарио Pinot noir	красное	1–5 лет
Онтарио Icewine	белое десертное	3–10 лет
Квебек Icewine	белое десертное	3–10 лет
КИПР Commandaria solera	белое десертное	5–15 лет
ЛИВАН Bekaa	красное	2–8 лет
Kefraya lacrima d'oro	белое десертное	1–8 лет
МАРОККО Beni M'Tir	красное	6 лет
Beni Snassen	красное	3 лет
Guerrouane	красное	2–4 лет
Guerrouane	розовое	1 года
Koudiat	розовое	1 года
Boulaouane	розовое	1 года
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ Cabernet-sauvignon	красное	5–10 лет
Chardonnay	белое	1–5 лет
Chenin blanc	белое	1–3 лет
Muscat dry	белое	1 года
Pinot noir	черное	1–5 лет
Sauvignon	белое	1–2 лет
Semillon	белое	2–8 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
ПОРТУГАЛИЯ		
Bairrada	белое	1 года
Dão	розовое	1 года
Dão	красное	1–5 лет
Douro	красное	2–8 лет
Madère boal, malmsey, malvasia, sercial, verdelho	ликерное вино	15–100 лет
Minho	белое	1 года
Porto LBV	ликерное вино	5–30 лет
Porto tawny	белое десертное	5–30 лет
Porto Vintage	белое десертное	5–30 лет
Vinho verde	белое	1 года
РУМУНИЯ		
Cotnari	белое десертное	5–15 лет
Feteasca alba	белое	1–2 лет
Pinot noir	красное	1–5 лет
СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ АМЕРИКИ		
Barbera (California)	белое	1–2 лет
Cabernet-sauvignon (California — Central Valley/ Napa Valley)	красное	2–15 лет
Cabernet-sauvignon (Santacruz/Stag Leaps)	красное	2–15 лет
Chardonnay (California — Carneros и Monterey)	белое	1–5 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
Chardonnay (Russian Valley, San Luis Obispo, Sonoma)	белое	1–5 лет
Chenin blanc (California)	белое	1–5 лет
Cream scherry (California)	белое десертное	1 года
Полусухое игристое (Finger Lakes)	игристое розовое	1 года
Полусухое игристое (Mendocino — California)	игристое белое	1–2 лет
French colombard (California)	белое	1–2 лет
Gamay (California)	красное	1–2 лет
Late harvest gewürztraminer (Finger Lakes)	белое десертное	1–8 лет
Grenache noir (California – Monterey)	красное	1–5 лет
Icewine (Lake Erie, Maryland)	белое десертное	1–8 лет
Johannisberg riesling (State of Washington)	белое	1–3 лет
Merlot (California)	красное	1–6 лет
Merlot (State of Washington)	красное	1–5 лет
Merlot (Long Island)	красное	1–5 лет
Mourvèdre (California – Monterey)	красное	2–8 лет
Petite syrah (California)	красное	1–3 лет
Pinot blanc (California)	белое	1–2 лет
Pinot noir (California – Carneros/Mendocino)	красное	1–5 лет
Pinot noir (Oregon), Pinot noir (State of Washington)	красное	1–5 лет
Pinot noir (Russian Valley)	красное	1–5 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
Late harvest riesling (California)	белое десертное	1–8 лет
Sangiovese (California)	красное	1–5 лет
Sauvignon blanc (California, Sonoma/Lake County)	белое	1–3 лет
Sweet muscat (California)	белое десертное	1 года
California sherry	белое десертное	1 года
Zinfandel (California — Sonoma, Lake County, Mendocino, Santa Cruz Mountains)	красное	1–8 лет
ТУНИС Coteaux de Carthage Coteaux de Tebourba Muscat sec de Kelibia Thibar	розовое/красное розовое белое розовое	1–4 лет 1 года 1 года 1 года
УРУГВАЙ Tannat	красное	2–10 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
ФРАНЦИЯ		
Champagne brut sans année	белое	1–2 лет
Champagne millésimé	белое	2–3 лет
Alsace	белое	1 года
Alsace grand cru	белое	1–4 лет
Alsace vendanges tardives	белое десертное	8–12 лет
Jura	белое	4 лет
Jura	красное	8 лет
Jura	розовое	6 лет
Jura vin jaune	белое	20 лет
Savoie	белое	1–2 лет
Savoie	красное	2–4 лет
Bourgogne	белое	5 лет
Bourgogne	красное	7 лет
Grands bourgognes	белое	8–10 лет
Grands bourgognes	красное	10–15 лет
Mâcon	белое	2–3 лет
Mâcon	красное	1–2 лет
Beaujolais	красное	1 года
Crus du Beaujolais	красное	1–4 лет
Vallée du Rhône Nord	белое	2–3 лет
Vallée du Rhône Nord	красное	4–5 лет
Condrieu, Hermitage и т.д.	белое	2–8 лет
Côte-rôtie, Hermitage и т.д.	красное	8–20 лет
Vallée du Rhône Sud	белое	2 лет
Vallée du Rhône Sud	красное	4–8 лет
Vallée de la Loire	белое	1–5 лет
Vallée de la Loire	красное	3–10 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
Vallée de la Loire	белое полусладкое или десертное	10–15 лет
Sud-Ouest	белое	2–3 лет
Sud-Ouest	красное	3–10 лет
Sud-Ouest	белое десертное	6–8 лет
Jurançon sec	белое	2–4 лет
Jurançon	белое полусладкое или десертное	6–10 лет
Madiran	красное	5–12 лет
Cahors	красное	3–10 лет
Gaillac	белое	1–3 лет
Gaillac	красное	2–4 лет
Bordeaux	белое	2–3 лет
Bordeaux	красное	6–8 лет
Grands bordeaux	белое	4–10 лет
Grands bordeaux	красное	10–25 лет
Bordeaux	белое десертное	10–30 лет
Languedoc	белое	1–2 лет
Languedoc	красное	2–8 лет
Provence	белое	1–2 лет
Provence	красное	2–8 лет
Corse	белое	1–2 лет
Corse	красное	2–4 лет
ЧИЛИ		
Cabernet-sauvignon	красное	2–8 лет
Chardonnay	белое	1–5 лет
Malbec	розовое	1–4 лет
Malbec	красное	3–5 лет
Merlot	красное	2–6 лет

ЗНАТЬ

Когда пить вино?

ВИНА	ЦВЕТА	АПОГЕЙ НАСТУПАЕТ В ВОЗРАСТЕ...
ШВЕЙЦАРИЯ		
Genève aligoté	белое	1 года
Genève chardonnay	белое	1–4 лет
Genève gamay	красное	1–2 лет
Genève pinot blanc	белое	1–2 лет
Neuchâtel Auvernier	белое	1–2 лет
Neuchâtel oeil-de-perdix	розовое	1–2 лет
Neuchâtel, Genève, Zurich pinot noir	красное	1–4 лет
Ticino merlot	красное	1–5 лет
Valais amigne de Vétroz	белое десертное	2–10 лет
Valais arvine	белое	1–4 лет
Valais dôle	красное	1–4 лет
Valais fendant de Sion	белое	1–2 лет
Valais humagne	красное	1–3 лет
Valais malvoisie	белое	1–2 лет
Valais muscat sec	белое	1–2 лет
Valais petite arvine	белое десертное	5–15 лет
Valais pinot blanc	белое	2 лет
Vaud Dézaley	белое	1–2 лет
Vaud Épesses chasselas	белое	1–2 лет
Vaud Féchy	белое	2–4 лет
Vaud pinot blanc	белое	1 года
Vaud Yvorne	белое	1–2 лет
ЮЖНАЯ АФРИКА		
Cabernet-sauvignon	красное	1–8 лет
Constantia	белое десертное	5–20 лет
Merlot	красное	1–5 лет
Semillon	белое	2–5 лет

УКАЗАТЕЛЬ

Botrytis 141
Moelleux 15,
16, 88, 89, 90, 100, 103, 108,
119, 135, 156, 164, 177, 179

А

Акация 68,
71, 72, 106, 109, 147, 169
Альдегид коричный 17
Анализ 8, 13, 50, 58, 91
Аналогия 179
Апогей 188
Аромат жареного 82
Ароматическая группа ... 106, 123, 137
Ароматическая интенсивность 118,
126, 161, 182
Ароматические вещества 17
Ассамбляж 11, 13, 125, 150, 154, 164
Атака вина 84,
91, 103, 119, 127, 135, 161, 165,
169, 173, 177, 184
Аэрация 40, 41, 42, 44, 45, 58,
65, 80, 97, 118, 159

Б

Баланс вина 11, 14, 87, 88,
89, 90, 94, 100, 103, 108, 111,
112, 115, 119, 127, 135, 140,
147, 156, 169, 175, 177, 185
Банан 69, 79, 110, 113, 126
Белые цветы 72
Блеск вина 50
Бокалы 20, 21, 30, 33, 37, 156
Ботритизирование
(заизюмливание) 167

В

Ваниль 69, 83, 106, 113, 123,
126, 140, 156, 161, 187
Вареные фрукты 78
Винификация 48,
52, 53, 97, 99, 100, 101, 104,
105, 119, 120, 136, 142, 145,
161, 182, 186, 187
Вино без недостатков 98
Вионье 115
Вишня 77

Вкусовой альянс..... 87
 Вода..... 15
 Вторичные ароматы 62,
 63, 64, 155, 181
 Выдержка 63, 105
 Вязкость вина 51

Г

Гвоздика 68, 83
 Герань 73
 Глицирризин 17

Д

Дегустационные шкалы..... 179
 Дегустация классификационная 13
 Дегустация парная 9
 Дегустация техническая 13, 179
 Дегустация треугольная 9
 Декантер..... 30, 37, 44, 159
 Долгота вина 11

Е

Ежевика 78

Ж

Животные запахи 81
 Жирность вина 15, 16, 51, 88,
 111, 117, 135, 163, 165, 169

З

Запах кожи 81
 Запах пробки..... 99
 Засахаренные фрукты 79

И

Изоамилацетат 17
 Интенсивность цвета 50,
 97, 101, 117, 125, 129, 133,
 136, 151, 153, 161, 165, 169,
 173, 180

К

Какао 69, 83, 123, 143, 149, 150
 Кислота винная 15
 Кислота глюконовая 15
 Кислота лимонная..... 15
 Кислота молочная..... 15
 Кислота уксусная..... 15
 Кислота яблочная..... 15
 Кислота янтарная 15
 Кислотность..... 103
 Кислоты 15
 Климат.... 90, 141, 163, 167, 170-173
 Клубника 77
 Корица..... 69, 83
 Край поверхности вина..... 48, 51, 180
 Красная смородина 77

Л

Лексика при дегустации..... 179
Летучая кислотность..... 183

М

Мадера..... 148
Малага..... 148
Малина..... 77
Мацерация..... 17,
48, 53, 77, 79
Мацерация пелликулярная..... 105
Мацерация углекислотная..... 17,
77, 79, 120, 126, 159, 187
Мясной запах..... 69, 81

Н

Назальный путь..... 57

О

Обонятельный анализ..... 58
Орехи..... 69,
79, 106, 113, 140, 143, 149, 182
Осадок..... 97, 105
Остаточный сахар..... 16,
39, 79, 82, 89, 103, 111, 117,
140, 141, 146–151, 164, 177
Откровенность носа вина..... 182
Откупоривание..... 24, 25

П

Первичные ароматы..... 61, 62, 63,
68, 88, 100, 105, 113, 155, 181
Перец..... 61,
68, 69, 83, 110, 123, 137, 143
Перец..... 83
Платье вина..... 46,
47, 48, 53, 101, 113, 133, 139,
143, 147, 149
Полевые цветы..... 72
Полифенолы..... 15, 16
Портвейн винтажный..... 150
Портвейн Колейта..... 150
Портвейн Тони..... 150
Последние капли..... 59
Потенциал выдержки..... 11, 35, 38,
79, 104, 114, 120, 127, 128, 129,
131, 150
Прогрессия вин..... 28
Прозрачность вина..... 50, 180
Пряный аромат..... 82

Р

Редукция..... 67, 183
Ретроназальное восприятие..... 57,
103, 119
Ретроназальный путь..... 57
Рислинг..... 115
Роза..... 73

С

Сахара	16
Сбалансированность.....	87, 89, 90
Сено.....	68, 106, 109
Сернистый ангидрид	136
Совиньон.....	115
Соленые вещества.....	16
Солодка.....	83
Спирт	15, 184
Спирт фенилэтиловый	17
Сухие цветы.....	74
Сухофрукты.....	69, 79, 106, 113, 115, 123, 143, 149, 169

Т

Танинность	119
Танины.....	186
Тело вина.....	184
Типичность	187
Трава.....	68, 71, 106, 109, 177
Третичные ароматы....	63, 64, 155, 181

У

Углекислый газ	17, 186
----------------------	---------

Ф

Ферментация	15, 53, 60, 62, 63, 64, 77, 88, 103, 104, 105, 107, 111, 113, 145, 146, 148, 155, 157, 167, 168, 174-177
-------------------	---

Ферментация малолактическая.....	62
----------------------------------	----

Фиалка	68, 74
--------------	--------

Финал.....	185
------------	-----

Х

Хранение вина	35
---------------------	----

Ц

Цвет вина	50
-----------------	----

Цветы цитрусовых.....	73
-----------------------	----

Ч

Черная смородина.....	78
-----------------------	----

Черные ягоды.....	78
-------------------	----

Ш

Шампанское.....	175
-----------------	-----

Шардоне	115
---------------	-----

Шенен	115
-------------	-----

Штопор.....	23, 25
-------------	--------

Э

Эволюция вина	187
---------------------	-----

Экзотические фрукты.....	79
--------------------------	----

Я

Яблоко.....	68, 71, 106, 110, 137, 155, 177
-------------	------------------------------------

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

Личные заметки/ Общее впечатление

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

Личные заметки/ Общее впечатление

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

Личные заметки/ Общее впечатление

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

Личные заметки/ Общее впечатление

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

Личные заметки/ Общее впечатление

Гастрономические

сочетания:

Дегустационный лист



Название вина

Апелласьон

Анализируемый миллезим



Тихое белое вино



Десертное белое вино



Тихое розовое вино



Тихое красное вино



Игристое белое вино



Игристое розовое вино



Игристое красное вино

ГЛАЗ:

Пена (игристое)

Платье (цвет, отблески, интенсивность, прозрачность)

.....

НОС:

(интенсивность, качество, ароматические ноты)

.....

.....

РОТ:

(первое ощущение, сбалансированность, доминирующие вкусы, ароматы, интенсивность и вкусовые оттенки, долгота, финал)

.....

.....

Личные заметки/ Общее впечатление

.....

.....

Гастрономические

сочетания:

Ma Premiere Degustation
Pierre Casamayor, illustrations: Bouque
© 2014 Hachette-Livre (Hachette Pratique)

Казамайор, Пьер.

К14 Вино для начинающих. Правильная дегустация / Пьер Казамайор ; [пер. с фр. Я. В. Юрышевой]. — Москва : Эксмо, 2019. — 224 с. : ил. — (Вина и напитки мира).

Задействовав все наши чувства: слух, зрение, обоняние, вкус и осязание, дегустация открывает нам двери в мир гедонизма. Но не стоит путать ее с обычным потреблением вина. Она отлична от него в первую очередь своей мерой: для дегустации важнее качество, а не количество. С помощью пошаговых уроков дегустации для начинающих, наглядно показанных в книге, вы научитесь оценивать вина во всех их аспектах и говорить о них правильными словами.

УДК 663.2
ББК 36.87

ISBN 978-5-04-093951-0

© Юрышева Я. В., перевод с французского, 2019
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

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.

Издание для досуга
ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Пьер Казамайор
ВИНО ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ
Правильная дегустация

Перевод с французского Я. Юрышевой

Ответственный редактор С. Ильичева
Художественный редактор А. Гусев
Компьютерная верстка С. Туркиной
Корректор М. Мазалова

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндірісуші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тайар берісші: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
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) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.01.2019. Формат 80х100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,74.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-093951-0



9 785040 939510 >



EKSMO.RU
новинки издательства



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:

<https://eksmo.ru/b2b/>

Звоните по телефону:

+7 495 411-68-59, доб. 2261



ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ВАШ ЛОГОТИП
НА ОБЛОЖКЕ

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ТЕКСТ,
КОТОРЫЙ ВЫ МОЖЕТЕ
РАСПОЛОЖИТЬ НА ОБЛОЖКЕ
И РАССКАЗАТЬ КЛИЕНТАМ
О ВАШЕЙ КОМПАНИИ

ОБРАЩЕНИЕ
К КЛИЕНТАМ
НА ОБЛОЖКЕ

Автор книги, известный французский энолог
Пьер Казамайор, сочетает в себе прекрасное
знание виноградников и техники виноделия
с глубокими практическими навыками оценки
вина.

С помощью его пошаговых уроков дегустации
вы научитесь:

- ОЦЕНИВАТЬ ВИНО ВО ВСЕХ АСПЕКТАХ
- ПОНИМАТЬ БАЛАНС ВИНА
- РАСПОЗНАВАТЬ АРОМАТЫ
- ЗАМЕЧАТЬ НЕДОСТАТКИ ВИНА
- ОПРЕДЕЛЯТЬ ЕГО ТИПЫ

а также:

- ПОЗНАКОМИТЕСЬ С ПРАВИЛЬНОЙ ТЕРМИНОЛОГИЕЙ
- СДЕЛАЕТЕ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

**Откройте для себя мир
дегустации!**



иллюстрации : boucé

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

@ breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-093951-0



9 785040 939510 >