

# СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие к русскому изданию .....	6
Предисловие. Мир почв .....	9
Введение .....	14
Основные типы горных пород в различных винодельческих районах .....	20
Основные сведения о почвах .....	22
Как дегустировать вино .....	40
<b>Глава 1. Магматические породы</b> .....	46
Базальт .....	47
Этна .....	48
Канарские острова .....	55
Долина Уилламетт .....	57
Вулканический туф .....	61
Альто-Пьемонте (Высокий Пьемонт) .....	61
Гранит .....	65
Северная Рона .....	67
Долина Луары. Мюскаде .....	82
Божоле .....	88
Риас Байшас .....	96
Магматические почвы: дегустационная карта вин .....	99
Шпаргалка по магматическим почвам .....	101
<b>Глава 2. Осадочные породы</b> .....	103
Известняк .....	105
Бургундия .....	107
Окраины Бургундии .....	120
Юра .....	124
Шампань .....	133
Долина Луары. Турень .....	142
Вувре и Монлуи-сюр-Луар .....	145



Шинон, Бургей и Сен-Никола-де-Бургей .....	148
Белое Анжу .....	151
Пьемонт .....	153
Барбареско и бароло .....	159
Риоха .....	165
Кремень (кремнистый сланец) .....	169
Сланцевая глина (аргиллит) .....	170
Тяжелая глина .....	172
Галечник .....	172
Бордо .....	172
Диатомит .....	177
Осадочные породы: дегустационная карта .....	178
Шпаргалка по осадочным почвам .....	181
<b>Глава 3. Метаморфические породы</b> .....	183
Сланцы .....	184
Долина Луары и Черное Анжу .....	185
Савеньер .....	194
Лангедок-Руссильон .....	196
Фожер .....	197
Баньюльс и Кольюр .....	199
Сланцевая зона Галисии .....	200
Рибейра Сакра .....	200
Долина Мозеля .....	209
Гнейс .....	212
Австрия и Кампталъ .....	212
Амфиболит .....	215
Метаморфические почвы: дегустационная карта .....	215
Шпаргалка по метаморфическим породам .....	217
<b>Постскрипtum: Эльзас стоит особняком</b> .....	219
<b>Заключительное слово</b> .....	228
<b>Слова благодарности</b> .....	229



## ПРЕДИСЛОВИЕ К РУССКОМУ ИЗДАНИЮ

«Почва и вино: путешествие по вкусам и ароматам» — это книга-гид, уникальный проводник по землям, которые дают жизнь виноградной лозе.

В словаре профессиональных дегустаторов есть много терминов, требующих разъяснения, но слово «минеральность», пожалуй, самое непонятное и загадочное из них. Неужели и правда вино передает вкус минералов, которые содержатся в почве? Да и как почувствовать, например, оттенки известняка, если ты никогда не ел эту породу в чистом виде?

У ученых нет единого мнения по поводу того, попадает ли вкус почвы в вино и если все-таки попадает, то как. Элис Фейринг, пишущая для десятка популярных американских изданий, уверена, что попадает. Но проявляется это не во вкусах собственно гнейса, гранита, мела или сланца (хотя среди сомелье и встречаются энтузиасты, готовые набить рот камнями), а в огромной разнице между винами, полученными из винограда, который вырос на разных почвах. «Мерло», выращенный на глине и гальке в Бордо, сильно отличается от «грюнер вельтлинера», выросшего на прибрежном дунайском лёссе, хотя бы потому, что это разные сорта винограда с разным цветом кожицы. Вино, сделанное из «мерло», выросшего в Бордо, имеет иные оттенки вкуса, чем вино, изготовленное из такого же сорта винограда, который произрастает в Тренто, а рислинг, сделанный на берегах Рейна, будет совсем не похож на рислинг из Мальборо.



Если вы интересуетесь вином, то, возможно, уже знакомы с термином «терруар». Так французы, а вслед за ними и все причастные к виноделию называют ту самую совокупность почвенно-климатических факторов и характеристик местности, которая обеспечивает вину его уникальность. Но это лишь понятие, а не объяснение для людей, которые действительно хотят разобраться, почему одни и те же сорта вин отличаются по вкусу в зависимости от региона. А что обнаружится, если мы начнем анализировать терруар и сравнивать вина? Разница почвенного состава виноградников — вот что бросится нам в глаза в первую очередь.

Чтобы показать эту закономерность, раскрыть связь между вкусами вин и типами почв, Элис Фейринг при поддержке сомелье Паскалин Лепелтье проделала титаническую работу. Конкретные вина они соотнесли с конкретными почвами в еще более конкретных винодельческих апелласьонах и результаты исследований положили в основу книги. Их описание сопровождается рассказами о виноделах, как правило очень обаятельных людях, обширными экскурсами в историю винных регионов и экспрессивными дегустационными заметками.

Авторы много внимания уделяют такому важному понятию в мире вина, как разнообразие. По мнению Элис Фейринг, оно выражается в существовании органических, биодинамических и натуральных вин. Собственно, ни о каких иных стилях вина в книге и не упомянуто. Разумеется, другие вина зависят от почвы и терруара точно так же, как биодинамические и натуральные, но, возможно, на их примере показать эту зависимость было бы сложнее. В книге экскурс по почвам виноградников превращается в оду альтернативному виноделию, периферийным с точки зрения мейнстрима регионам, таким как Юра или Турень, забытым сортам винограда, усилиями энтузиастов возвращающимся в первый ряд, прежде всего опороченному божоле нуво «гаме». Бордо и Риоха, конечно, тоже присутствуют в книге, но и они представлены персонажами из клана биодинамистов или сторонниками «натуральных» вин, одним из маркеров для которых является стремление к минимальному использованию при производстве диоксида серы. Кроме того, Элис побывала в Грузии и много пишет об архаичных способах виноделия: оранжевых винах и ка-



хетинском методе, в котором все сводится к сбраживанию и выдержке вина вместе с гребнями и жмыхом, чаще всего в амфоре-квеври.

Все это — выражение гражданской позиции авторов. Первая винная книга Элис Фейринг называлась *The Battle for Wine and Love, or how I saved the world from Parkerization* и была направлена против устоев традиционного винного мира и винной критики классического периода, начавшегося в 70-е годы прошлого века и закончившегося в нулевые. Тогда 100-балльные рейтинги Роберта Паркера, гуру мировой винной критики, сформировали слишком уж упрощенное представление о том, каким должно быть вино. Органика, биодинамика и *natural wine* — логичное продолжение позиции Элис.

Итог таков: эта книга ни в коем случае не справочник по почвам в виноделии, она — авторский гид. В идеале стоило бы попробовать все упомянутые вина, однако, к сожалению, многих из них нет на российском рынке. Но ищите что-то похожее по стилю, пробуйте вина из тех же мест. Это не так сложно, как кажется, просто больше разговаривайте с кавистами в правильных винотеках и сомелье в дружественных ресторанах.

*Антон Обрезчиков,  
журналист, винный эксперт*



## ПРЕДИСЛОВИЕ. МИР ПОЧВ

*Клянусь богами, Сократ, я теряюсь в догадках, когда думаю обо всех этих вещах. Порой от них голова идет кругом.*

Платон, «Теэтет»

**М**ы, как обычно, опаздывали и мчались на всех парах к следующему месту назначения, за окнами проплывал унылый зимний пейзаж Анжу. Элис сидела рядом со мной, остальные женщины, участвовавшие в дегустации вин, разместились сзади, им пришлось потесниться. Наша предыдущая остановка была в поместье, построенном из желтого известкового туфа, материала, придающего своеобразие местным винам. Мы пробовали там вино из винограда сорта «шенен блан», выращенного на этой желтовато-белой земле. Это было живое, стойкое, солоноватое вино с долгим послевкусием. Мы проехали несколько миль, и пейзаж стал иным. Изменилась сама земля. Известняк уступил место кристаллическим сланцам. Я сказала сидевшим на заднем сиденье спутницам: «Мы переезжаем на темную сторону, начинается Черное Анжу».

Через несколько минут мы уже сидели в одном из погребов и пили вино из винограда «шенен», выращенного на том самом склоне, по которому мы только что ехали. Это вино разительно отличалось от предыдущего: резкое, терпкое, но в то же время такое же живое. Дело явно было в сланцах. В течение дня мы дважды пили прозрачное вино, изготовленное на частных винодельнях из винограда, выращенного на собственных микровиноградниках. Разница лишь в том, что одно хозяйство находилось в Белом Анжу, а второе — в Черном Анжу. К тому времени мы с Элис пере-



пробовали столько вин, что уже понимали друг друга без слов. Мы лишь переглянулись, как бы говоря: «Вот еще одно подтверждение замечательной роли почвы в характеристиках вина».

Собственно говоря, вопрос о влиянии почвы на качество вина, лежащий в основе этой книги, как раз и свел нас с Элис десять лет назад. Мы познакомились в Париже в 2007 году во время дегустации, организованной виноградарями Патриком Дебла, Жан-Марком Бриньо и Жюльеном Куртуа, пропагандирующими идеи натурального виноградарства с минимальным технологическим вмешательством человека. Я играла роль сомелье, а Элис приехала попробовать эти натуральные во всех смыслах вина.

Все собравшиеся на этой дегустации были единомышленниками, верившими в то, что настоящее вино можно получать с виноградников, за которыми тщательно ухаживают, но без систематического использования синтетических химикатов, так чтобы лозы могли давать натуральную и экологически чистую продукцию. Процесс изготовления вина из полученного таким образом винограда не предполагает никаких специальных ухищрений, необходимо лишь разумное участие винодела, чтобы получалось по-настоящему натуральное вино, из года в год меняющееся в своих свойствах так же, как меняются ежегодно климатические условия.

Первые вина, которые мне довелось дегустировать вместе с Элис, отвечали как раз таким характеристикам. И с тех пор я на все вина смотрю именно под таким углом: в каких условиях изготавливается вино, включая почвенные условия. Изучение почв помогло мне заново открыть для себя интереснейший мир вина.

Решив стать сомелье, я прошла основательную профессиональную подготовку. Научилась смотреть на вина аналитически. Изучала факты и всевозможную информацию, скрывающуюся за разными названиями вин и разными сортами винограда; применяла дедуктивный метод к дегустации вин, чтобы распознавать структуру и ароматические составляющие их вкуса и чтобы выявлять технические погрешности вин, использовала готовые шаблоны, чтобы не заблудиться в этом сложном мире. И скажу, что когда я узнала все это, научилась многому, то почувствовала себя значительно увереннее... до поры до времени.



Чувство уверенности улетучилось, когда я поняла (а произошло это довольно скоро), что все эти инструменты никак не помогли мне понять вина, которые мне нравились больше всего. Руководствуясь моими аналитическими критериями, я должна была отнести эти бутылки к категории брака, поскольку они выходили за рамки нормы. Согласно заветам французского философа Бергсона, традиционный анализ вин сводится к механическому факторному анализу: есть градус Брикса, минимальный процент спирта, рН и т. д. В совокупности эти факторы определяют качество вина. Однако для меня, сторонницы органического, натурального виноделия, вино как живое целое не равняется сумме составляющих его частей. Вина, которые мне нравятся, нужно оценивать в целом, а не по частям, здесь своя система отсчета. Таким образом, пройдя весь этот фундаментальный курс подготовки, я оказалась не готова «анализировать» эти «живые» вина, которые так глубоко меня изумили и потрясли. И вообще поняла, что в мире вина полно идей и концепций, которые разными людьми по-разному понимаются или вызывают одни лишь недоразумения, что может приводить к искусственным проблемам, раздуваемым на пустом месте. В их числе вызывающая жаркие споры концепция минеральности вина.

В обществе, придерживающемся философии редукционизма, мысль о том, что следы почвы, на которой растет виноград, могут оказаться в бокале с вином, подвергается резкому неприятию. Специалисты называют эту связь между почвой и вином минеральностью вина, и это на самом деле ложная проблема, недоразумение.

Никаких минералов в вине нет.

Невозможно ощутить в винах из Шабли привкус окаменелых ракушек *Exogyra virgula* или в винах со склонов Этны почувствовать вкус базальта.

Однако если ученые и специалисты-виноделы говорят нам, что всего этого нет, то это еще не значит, что в вине нельзя ощутить местность, где оно изготовлено, и что почва и горные породы, присущие этой местности, не играют в этом никакой роли. Даже если никто толком не понимает, как именно это передается. Наука не стоит на месте, она развивается.

Книга эта не научная, но и не антинаучная. Это и не справочник по геологии или географии. Она не содержит доказательств того, что в бока-





ле вина можно ощутить привкус минералов. Эта книга базируется скорее на эмоциях, потому что только те вина и стоит пить, которые возбуждают эмоции.

Она приглашает вас другими глазами взглянуть на мир вина, попробовать установить прямую связь между винами и местами, где они производятся, используя в качестве связующего звена почвы, на которых растет виноград, и горные породы, которые лежат в основе этих почв. Кстати, имейте в виду, что понятия «почва» и «горные породы» ради простоты и краткости используются здесь как взаимозаменяемые синонимы. Задача этой книги состоит в том, чтобы вызвать у вас целую череду новых вопросов и помочь вам открыть вкусовые рецепторы для новых ощущений. Чем дальше мы углублялись в работу над этой книгой, тем отчетливее понимали, сколь многого не знаем и не понимаем. На большинство вопросов у нас нет ответов, как и у тех виноградарей и виноделов, с которыми мы встречались и общались: таинственная связь между почвой виноградников и качествами вина приводит их в недоумение точно так же, как и нас. Непостижимость этой тайны — при всем их колоссальном опыте — вызывает благоговейный трепет. Запечатленная в бутылке удивительная и переменчивая синергия между виноградом, местом, где он растет, годом с его неповторимыми климатическими условиями и человеком, который тоже вносит свой вклад в производство вина.

Однажды летом — по наводке Элис — я оказалась в Тбилиси, столице Грузии. Эта поездка в значительной степени изменила мой взгляд на вино и на его дегустацию: я увидела в этом часть повседневной жизни, а не предмет роскоши. Это был совершенно необычный, заставляющий задуматься опыт. Пригласивший меня Джон Вердеман, художник, винодел, кулинар и певец в одном лице, пытался реализовать подспудную идею, которую он пестовал в своих путешествиях по разным регионам Грузии, ставшей для него второй родиной: он хотел пережить сам и помочь пережить нам опыт синестезии. Почувствовать ритм, тональность и внутреннюю связь между местной кухней, винами и песнями каждого из шести регионов Грузии. А мы играли при нем роль морских свинок, которым он на протяжении пяти с лишним часов воздействовал на уши, язык и мозг. Нам подавали два типичных блюда местной кухни, наливали два или три



сорта местного вина, изготовленного в керамических сосудах *квеври*, при этом двое мужчин распевали полифонические песни, мелодия и словарь которых были характерны для данной местности. Поскольку я слишком мало знала о Грузии и ее культуре, все это было очень тяжело для восприятия и понимания, но связь между этими элементами культуры я все-таки почувствовала, так что не могу отрицать, что в песнях, вине и еде действительно можно ощутить если не синестезию, то родство, присущее данному терруару. В тот день я поняла, в какой мере интуиция и изумление способны расширить горизонты моего мышления... и спектр удовольствий. Этот опыт послужил мощным катализатором для создания данной книги: даже если следы влияния почвы на виноград и вино нельзя увидеть и даже если степень этого влияния не представляется возможным строго оценить и формализовать, это еще не значит, что связи нет. И даже если подоплека этой связи остается пока неясной, это не мешает нам ощутить ее на своем опыте.

Я не могу найти нужных слов, чтобы отблагодарить Элис за то, что взяла меня с собой в это удивительное путешествие в мир почв и вина, которое изменило мое мышление и мои вкусы. В наше время быть свободомыслящим, плывущим против течения человеком — великий дар и одновременно настоящее проклятие, однако Элис продолжает свою борьбу. Я благодарна ей за все наши беседы и открытия, сделанные нами на страницах этой книги, признательна всем виноделам, которые открывали для нас свои бутылки и свои мысли, благодаря чему стал возможен этот чрезвычайно ценный и стимулирующий обмен идеями, позволивший мне не только повысить свою квалификацию дегустатора и сомелье, но и стать человеком, с большей ответственностью относящимся ко всему, что происходит в окружающем нас мире.

*Паскалин Лепелтье*

