



СОДЕРЖАНИЕ

Приветствие автора	6
--------------------------	---

НАЧИНАЕМ!

Кратко о вине	12
Экскурсия по виноградникам	24
Категории стиля	48
От бочки к бокалу	86
Краткий путеводитель в мире вина	96

ОТ ТЕОРИИ К ПРАКТИКЕ

О чем рассказывает этикетка	126
Старые и новые возможности	144
Бутылка, пробка, стакан: метаморфозы	162
Как правильно подавать вино?	168
Как хранить вино?	182

ШКОЛА ВИННОГО ЭНТУЗИАСТА

Дегустация	196
Как начать коллекционировать вино	220
Узнайте о вине больше	224
Краткое путешествие по знаменитым винным регионам	232

ПРИВЕТСТВИЕ АВТОРА

Меня зовут Оз Кларк. Добро пожаловать в мой мир — мир вина! В этом мире много радости и веселья, друзей и улыбок. Я расскажу вам о вине все, что знаю: о его стилях, вкусе и индивидуальности. И о стоимости, конечно. Вы выбрали хорошее время, чтобы прочитать эту книгу, — сегодня мир вина интересен и энергичен как никогда раньше.

Да, совсем недавно у потребителей не было такого широкого выбора вин, как сегодня. Теперь их внимание приковывают вина стран, о которых десять лет назад никто и слышать-то не слышал. Вина из сортов винограда, которые, как я считал, сначала переселятся на берега Леты, а затем канут в нее, остались на винной карте мира и стройными рядами стоят на полках магазинов. А стили вин, о которых я только мечтал или — иногда... — тосковал, теперь, что называется, к моим (и вашим!) услугам.

Я готов поделиться с вами своими знаниями, мыслями и впечатлениями. В моей жизни было немало рискованных дегустаций. Признаюсь, иногда после глотка некоторых напитков у меня перехватывало дыхание, причем отнюдь не от удовольствия, и жгло в горле. Тем не менее это только стимулировало меня к дальнейшим поискам. И между нами говоря, у плохих вин есть своя функция — благодаря им хорошие кажутся еще более вкусными и стоящими того, чтобы о них поговорить.

Замечательной новостью для преодолеваемых жаждой любителей вина является то, что сегодня действительно плохих вин очень мало. В супермаркетах, дорожащих своей репутацией, или у продавцов, пекущихся о ней еще больше, в ресторанах и барах можно смело выбрать даже дешевое вино и пить его с удовольствием.

Удовольствие... В вине меня интересует именно оно. Я не сноб — в моем бокале бывают не только престижные напитки или вино, получившее у винных критиков 100 баллов, не говоря уж о вине с такими маловероятными описательными характеристиками, что они взрывают мозг. Меня больше привлекают вина, способные вызвать блеск в глазах и радость в сердце.

Если вас интересуют мои советы, вы их получите. У меня не было цели написать статистический справочник с занудными

дегустационными комментариями и скучными примерами сочетания того, что в вашем бокале, и того, что на вашей тарелке. Я попытался рассказать о том, что, на мой взгляд, поможет вам получить от вина максимум радости. Наверное, какие-то аспекты, обязательные для других авторов, пишущих о вине, я упустил... Это потому, что не считаю их даже вспомогательными — удовольствие от вина вы получите и без них.

В моей книге приведено много деталей, немало фактов и масса разных мнений. Может быть, вы посчитаете это излишним, но дело в том, что мне нравится обсуждать вино со своими друзьями, я не хочу за него переплачивать и рассчитываю в полной мере насладиться его вкусом. Красным, белым, розовым и игристым! Тогда я буду счастлив. Вы, я полагаю, тоже?

Вы можете погружаться в мой мир и выходить из этого состояния, когда вам захочется, — эту книгу читать с первой страницы до последней вовсе не обязательно, хотя, если вы это сделаете, мне будет приятно. А теперь я расскажу вам о том, что вы в ней найдете.

Я попытался изложить базовые основы, но сделать это неумоительно, а затем стать вашим гидом в мире довольно причудливом и экзотическом, мире вина. Для этого я выбрал 12 слов. Всего дюжину! Мне показалось, что если вы поймете, о чем идет речь, то станете на этой особой планете своим человеком.

Конечно, вам посчастливится и потом узнавать что-то новое, а пока я познакомлю вас с сортами винограда — теми, которые считаю интересными и важными (с точки зрения некоторых винных экспертов, это не одно и то же!). Я расскажу вам о разных стилях вина — что-то вы о них уже слышали, а что-то станет для вас новостью, если не сказать откровением. Затем я изложу винную концепцию Нового Света, поскольку многие

напитки, которые мне лично нравятся, родом оттуда. А чтобы оживить эти лекции, я напомним вам о том, что такое терруар и как вино приобретает привкус дуба, и поведаю кое-что о биодинамических, натуральных, органических и оранжевых винах. Да-да, теперь есть и такие.

Из этой книги вы узнаете обо всех винодельческих странах мира. Ну почти обо всех...

И о многих практических вещах вы тоже узнаете. Надо же понимать, например, о чем говорит винная этикетка! И советы по покупке вина лишними тоже не будут. Я постараюсь объяснить, что такое выгодное приобретение, научу, о чем спрашивать, если вам необходимо выдержанное вино или, наоборот, молодое. Мы поговорим и о многих других вещах: форме винных бутылок и бокалов, штопорах, сочетании тех или иных продуктов питания и вина, как и о температуре его подачи.

А еще у вас появится шанс стать винным знатоком, на определенном уровне конечно. Я расскажу о терминах, дегустации вина — слепой и обычной, сплевывании (это очень важно!), коллекционировании, поиске дополнительной информации о винах в интернете, винных сообществах и винных турах, а также о многом другом.

Если вы осилите все это, то, надеюсь, станете чувствовать себя в мире вина более уверенно и будете обоснованно принимать решения. Итак, я приглашаю вас в свой мир. Входите!





НАЧИНАЕМ!



КРАТКО О ВИНЕ

Я пришел к интересному выводу: сегодня любителям вина, чтобы лучше разобраться в нем, нужно знать только 12 слов. О представителях предшествующих поколений этого не скажешь... Да-да, всего дюжину слов, а также шесть сортов винограда. Еще надо вспомнить немного из географии — шесть стран. Это базовые знания, и их достаточно для того, чтобы дальше до конца жизни — обязательно долгой и счастливой — наслаждаться вином. Вышло немного обобщенно, но мы все детализируем.

12 СЛОВ, ВАЖНЫХ ДЛЯ ОПИСАНИЯ ВИНА

Честно говоря, лучшей оценкой вина, если мы решили говорить лишь о главном, является такая: «Отлично! Можно еще бокал?» Причем я бы акцент сделал не столько на первом слове, сколько на трех следующих. Это было бы замечательной записью в дегустационных заметках о любом напитке. Но на дегустации чаще можно услышать совсем другие слова — те самые 12 терминов, которые вам предстоит выучить. И сначала нужно понять, что именно они обозначают в винном контексте.

1. Сухое. Элементарное понятие. Сухими являются очень многие красные, розовые и белые вина. Что именно характеризует этот термин? Это указание на то, что в вине минимально количество остаточного сахара — он полностью (досуха) сброжен. Как только вы проникнитесь этой мыслью, такие — практически без сахара, то есть лишённые сладости, — вина будут восприниматься вами по сравнению с напитками другого стиля как менее жидкие. Такое вот ощущение во рту. Я объясняю слишком замысловато? Или, наоборот, чересчур примитивно?

2. Сладкое. Этот термин тоже особых разъяснений не требует. Сладкие вина обладают сахаристым, сладким вкусом. Все понимают, что имеется в виду, когда люди говорят, что вино сладкое. В высококачественных напитках сладость полностью коррелирует с фактической сладостью виноградного сока (более подробную информацию о том, как делают сладкое вино, см. на с. 93). Нужно знать, что для получения необходимой (или заявленной) сладости сахар как таковой добавляют только при производстве дешевых вин.

3. Фруктовое. Некоторые любители вина с презрением фыркают, когда чувствуют в напитке фруктовый привкус. При этом некоторые из некоторых даже могут выйти из себя.

А между тем излишняя фруктозность не означает, что на вкус такое вино напоминает ананасный или какой-либо иной сок. И тем не менее виноград — это фрукт. Ну ладно, ягода, и, хотя вы вряд ли когда-либо найдете вино, напоминающее на вкус сам виноград, в результате ферментации его разных сортов получаются вина, во вкусе которых ясно различимы ноты свежих фруктов. Ну ладно, ягод... Основные определяются легко: зеленое яблоко, лайм, черная смородина, но многие любители вина часто находят и что-то свое, поскольку вино наличие таких нот только *предполагает*. Вкус свежих фруктов (фруктозность) — фантастическая характеристика. Наслаждайтесь ею.

4. Кислотность. Может вам это покажется не очень приятным, но кислотность специалисты считают фундаментальной частью вкуса каждого фрукта. Без кислоты вкус ананаса, яблока, да и персика, был бы просто-напросто пресным. Вы наверняка недавно ели яблоко. Вспоминайте!

Кислота подчеркивает все ароматы в любом вкусе. Вино тут не исключение. Его вкусу кислота придает свежесть и яркость. Другими словами, она во многом определяет характер вина. Без кислоты у любого напитка вкус будет невыраженным. Кислота хорошо заметна в таких белых винах, как совиньон блан или рислинг, но также играет большую роль и в красных, хотя там это роль скорее второго плана. А уж при созревании (выдержке) вина кислота точно прима.

5. Танины. Термин требует пояснения. Танины — это группа фенольных соединений растительного происхождения, обладающих дубильными свойствами и характерным вяжущим вкусом. У винограда данные химические соединения содержатся в кожице, косточках и гребнях. Если в вине танины не слишком доминируют, то есть у вас не сводит скулы, когда вы его пьете, они способны придать напитку некую пикантную характеристику. Любители (и специалисты) о таком вине го-

ворят, что оно жёвкое. Кроме того, танины препятствуют увяданию вина, поэтому при их определенном содержании оно хорошо созревает. Впрочем, избыток танинов может сделать вино неприятным на вкус, поэтому на стол гостям лучше подавать более сбалансированные напитки.

6. Баланс. Что человек чувствует, если пьет вино сбалансированное? Как ни странно, обычно он затрудняется с ответом. Такое вино приятно подержать во рту, и оно оставляет приятное послевкусие после того, как его проглотят. В сбалансированном вине должен быть баланс между кислотой (см. выше), танинами (см. выше), фруктовыми, алкоголем и, если оно выдерживалось в бочках, дубовостью, о которой речь впереди. Если вино слишком крепкое, его чаще пьют маленькими глотками, и по горлу начинает разливаться жар. Избыток «дуба» придаст вино сливочными, пряными нотами. Танины в больших количествах придадут напитку горечь. Если не сбалансирована кислотность, сложится грустное впечатление — вино не завершено... А если навязчива фруктово-сть?.. Ну... Вина *могут* иметь фруктово-сть, которая для хорошего вина чрезмерна, но в целом она обеспечивает довольно привлекательный вкус. А вот если эти пять компонентов гармонично сливаются в вине в одно целое, значит, оно сбалансировано. Кстати, при выдержке вина баланс сослужит отличную службу.

7. Букет. Термин специальный, но широко ра-стиражи-рован в своем не самом правильном понимании. Строго говоря, букет характеризует способность вина вызывать обоня-тельные ощущения при испарении с его поверхности определенных летучих компонентов. Вы хотите использовать этот термин, особенно если вино пахнет, с вашей точки зрения, как букет цветов? Ни в чем себе не отказывайте. Букет так букет! Можно было бы сказать «аромат», но если у вас приподнятое

настроение и запах у вина ну просто очень-преочень, отчего же не назвать его букетом?

8. Финиш. Часто можно услышать, как винные эксперты говорят о финише. Это они просто обсуждают послевкусие вина. Хорошие вина всегда имеют фантастический затяжной вкус — он же послевкусие. Вам это тоже знакомо — после того как вино выпито, во рту в течение определенного времени остаются приятные ощущения? Некоторые продвинутые любители вина называют это «хвост павлина» — очень образно, а один американский винный критик оценивает напиток в соответствии с тем, сколько секунд длится послевкусие. Или таких критиков двое?.. Так или иначе, на финише вино должно полностью завладеть вниманием собеседников, то есть дегустаторов. Может, стоит просто подумать о том, что после глотка хорошего вина наступает момент «ура» — послевкусие, финиш, длительность. Не пропустите это мгновение.

9. Окисленное. Время от времени все произносят это слово — с сожалением. Обычно сие означает, что вино стало слишком старым, выдохлось и его вкус теперь скучный, безжизненный. А еще белое окисленное вино может приобрести довольно темный золотистый оттенок. Красное вино подчас становится коричневатым, а пурпурный цвет начинает ослабевать. Впрочем, иногда окисленным кажется даже молодое вино. Так что же означает этот термин? То, что в вино попало слишком много кислорода. В небольших количествах он способствует развитию аромата и появлению интригующих нот. Это можно проверить, налив в бокал вино, продегустировав его и затем на полчаса оставив. Вкус любого напитка, кроме самого дешевого, под воздействием воздуха изменится. У молодого вина он станет лучше, а вот вкус старого может, что называется, увянуть. Дело здесь в следующем. Мягкое воздействие кислорода дает вину возможность развиваться, но это

процесс не бесконечный — в конечном счете развитие остановится, а затем качество напитка может ухудшиться. Кислород этот процесс ускоряет. Слишком длительное его воздействие, даже когда вино еще находится в бочке или чане, убивает свежесть, делает его уставшим с самого начала, и это уже навсегда.

10. Дубовое. Что вино дубовое, можно услышать часто. Это означает, что на его основной вкус, обусловленный, собственно, характеристиками винограда и ферментацией, повлияла выдержка в деревянных бочках, как правило дубовых. В древесине дуба в микроскопических количествах содержится — не удивляйтесь! — ванилин, отсюда и сливочные, пряные, ореховые ноты в вине. При изготовлении бочки отдельные ее элементы нагревают, чтобы согнуть их. Такое нагревание называется обжигом, и при нем из древесины, содержащей ванилин, высвобождается больше ароматов — ноты шоколада, карамели, ореха, поджаренной хлебной корочки. Когда в таких бочках проводят ферментацию или выдержку вина, оно аккумулирует все эти «аккорды». Если винодел не хочет, чтобы они присутствовали в напитке, он берет старые бочки, поскольку большинство ароматов обожженной древесины дуба уже было поглощено при первом использовании, либо делает свой продукт в емкостях из нержавеющей стали — они вообще не добавляют никаких ароматов и вкусов. Именно поэтому сегодня многие освежающие белые вина делают в чанах из нержавеющей стали.

11. Пряный. Есть немецкий сорт винограда Гевюрцтраминер — еще его называют пряный Траминер. Из него, безусловно, можно производить, что называется, пышные вина — такие, с «будуарными» нотами. Но пряности?.. Пряности — корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика, etc — это к гастрономам, а не к виноделам. И тем не менее вам, может быть, встреча-

лись вина с запахом кухонного шкафа для специй, но данный термин скорее применим к напиткам с богатыми фруктовыми или цветочными ароматами и вкусами. Пряными можно назвать и красные вина, которые довольно насыщены, а также невзыскательны по сравнению с сухими и терпкими, как и некоторые другие, обладающие экзотическим ароматом, этаким ближневосточным.

12. Травянистое (растительное). Термин, который может описывать очень привлекательные вкусы, часто используется винными критиками как отрицательный. Такая жалость! Как травянистые, обычно описывают любые «зеленые» вкусы, то есть недостаточно мягкие. «Зеленый» вкус, особенно у красного вина, может говорить о том, что виноград убирала недостаточно созревшим, но выдержка вин «зеленой» свежести служит отличительной чертой многих величайших красных Франции. В белых винах хрустящий (с ярко выраженной, но не избыточной кислотностью), освежающий аромат весенней живой изгороди или фруктового сада и интенсивность цитрусовых нот часто прекрасно освежают их травянистый оттенок, а попытки сделать вкус вина более зрелым портят весь эффект. Зеленый ведь цвет природы в его самом свежем и соблазнительном варианте. К ароматам и вкусам вина это относится в полной мере. Определение «растительные», скорее всего, применимо к нотам слегка грязных моркови или картофеля, оставленных в земле, что не так хорошо. Но в зрелых красных винах часто развиваются удивительные ноты влажных осенних листьев либо характерные ноты подлеска, которые и уместны, и приятны. Я думаю, в данном случае не самые лестные эпитеты — это признак того, что очень немногие из нас пьют зрелые красные вина и поэтому такие вкусы легко можно воспринять неправильно.

ШЕСТЬ СОРТОВ ВИНОГРАДА

Для нашего ликбеза я выбрал три красных и три белых сорта винограда. Красные: Каберне Совиньон, Шираз и Пино Нуар. В этот список можно было бы включить также Мерло как более мягкую версию Каберне (его часто смешивают с Каберне для этой цели), но слово есть слово: три. Белые сорта: Шардоне, Совиньон Блан и Рислинг. Хотя последний не так популярен, как Пино Гриджо... Но слово есть слово.

ТРИ КРАСНЫХ СОРТА

Каберне Совиньон. Виноград этого сорта выращивают во всех странах мира, где для его вызревания хватает солнца. Вино из него обычно довольно темное, терпкое — с выраженными танинами, но с хорошими фруктовыми нотами, а более дорогие экземпляры отличаются богатыми пряными и дубовыми нотами.

Шираз/Сира. Виноделы всего мира используют два названия этого сорта, чтобы подчеркнуть очевидные различия двух основных стилей вина из него. Те, что из Шираза, как правило, богатые по вкусу, переполненные фруктовыми нотами, в частности ежевики, а также шоколада и специй, тогда как вина из Сира обычно более сухие и менее насыщенные.

Пино Нуар. Самый бледный из всех основных сортов красного винограда, но из него получают отличные вина. Если вам нравятся терпкие красные, попробуйте пино нуар — вино со своей индивидуальностью, горьковатое (это хорошо), но с мягкой текстурой. Хотя пино нуар вино легкое, оно замечательно сочетается с острыми блюдами. Знаменитые пино нуар делают в Бургундии, хотя на этикетке французы название сорта винограда не указывают, но и в США (в Калифорнии), ЮАР, Чили, Австралии и Новой Зеландии они получаются отменными.