

Содержание

<i>Предисловие</i>	7
1960-е	13
1970-е	33
1980-е	53
1990-е	127
2000-е	201
2010-е	329





*Это бочка – не сундук с золотом,
но в ней наше богатство.*

Песня виноделов

ПРЕДИСЛОВИЕ

«Все строчим и строчим, а, мистер Гиббон? — саркастически спрашивал брат короля, герцог Глостерский, автора книги “История упадка и разрушения Римской империи”, Эдварда Гиббона, в своем письме. — Еще одна толстенная книга?» Именно так он подытожил работу историка: «строчим и строчим» отлично описывает объем.

Конечно, это не всегда о книгах. Есть куча другой писанины: статьи, обзоры, предисловия... А время, чтобы остановиться, перечитать, поразмышлять и осознать, сколько следов на песке времени ты уже оставил, находится нечасто. Я имею в виду следы читабельные.

Подтверждение этому мною обнаружилось во время переезда — после четырех десятков лет оседлой жизни. В коробках из-под чая, набитых бумагой и старыми журналами. Воспоминания и ассоциации пробудились чуть ли не с первой минуты беспорядочного чтения. И тут я осознал, что вел летопись винного мира — через призму собственного мировосприятия — больше чем полвека. Некоторые записи показались мне и сегодня не вызывающими ни малейших сомнений, некоторые спорными, если не сказать чудными, но все они были (для меня) ностальгическими. Иногда я противоречу сам себе, нередко повторяюсь, увлеченный частями своих ежегодных резюме на первой странице моего «Карманного винного справочника» (в этом году* мы выпускаем 40-е издание), но по объему мои труды тянут на ту самую толстенную книгу — хроники винной истории, созданные одним человеком.

С тем, что вино больше эволюционировало за последние 50 лет, чем за предыдущие 500, согласны (и справедливо) все специалисты. А может, тут больше подойдет слово «совершенствовалось», чем «эволюционировало»? В нашей жизни появились хорошие вина из тех уголков мира и стран, даже с тех континентов, которые никогда не считались винодельческими. То, что, когда я только стал вести записи, было чем-то узкоспециальным, трансформировалось в предмет широкого (если не сказать общего) интереса.

* Эта книга вышла в 2016 году. *Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2019* стало 42-м изданием. — *Здесь и далее примеч. ред.*

Свою карьеру я начал с написания статей с сильным уклоном в путешествия. В каком-то смысле я все еще рассматриваю собственные винные труды как особое направление трэвел-журналистики, которая, в свою очередь, является крошечным подклассом географии. География тесно связана с историей (я, сказать по правде, удивляюсь тому, что их рассматривают как отдельные науки). Вскоре я понял: для того чтобы понимать что-то в вине, надо иметь хоть какое-то представление и о том и о другом, а также ценить его, обладать эстетическим чутьем, настроенным на то, что вино может предложить. Это приходит с усердной практикой.

Я не очень силен в науках. Когда я только начинал, это меня мало волновало, но со временем их значимость становилась все более и более очевидной. За последние несколько десятилетий XX века в виноделии, как и во многих других сферах жизни человека, технологии взяли верх над традициями. Я пытался не отстать, поучаствовав в написании книги самого известного винного критика Австралии, всезнающего Джеймса Холлидея «Вино: теория и практика» (*The Art and Science of Wine*) (спасибо, Джеймс!), но все равно дальше и дальше удалялся в прошлое. Изучение истории дало мне опыт съемки телесериала — процесс это пусть и веселый, но такой трудоемкий, что одного раза оказалось достаточно.

Значительная часть этой книги состоит из статей для разных журналов, и большинство из них рассчитано исключительно на посвященных. Любой писатель должен представлять себе своих читателей. Кто они? Что знают и что хотят узнать? Если и есть шанс до них достучаться, то он в оценке уровня их интереса. Если ты можешь поведать историю, от которой не оторваться, или превратить толкование Библии в чтение рассказов, тем лучше. Если тебе удастся заставить читателей смеяться или плакать, ты в игре. Но это случается реже, чем хотелось бы.

Тем не менее я частично включил в «Про вино» выдержки из своих книг. Весь смысл воспроизведения статей в том, что они сиюминутны: опубликовали и, как часто бывает, забыли. По большей части эта книга — попытка остановить то самое мгновение, но она точно не удастся без отрывков из около дюжины других, которым я отдал немалую часть своей жизни и которые вовсе не призрачны. По крайней мере,

они стоят на книжной полке! Как и у всякого автора, у меня есть любимые пассажи (иногда строгие редакторы черкали их красным карандашом). Некоторые раскиданы по этой книге, чтобы придать ощущение движения через все эти годы. Я пытался изложить события в правильном порядке, хоть у меня плохо и с датами. А некоторые из них, скажем так, вообще гипотетические.

После выхода моей первой книги «Вино» в 1966 году я убедился, что у меня в этой сфере удовольствий есть будущее. Затем я снова ненадолго вернулся к работе в периодических изданиях, попав в журнал *Queen*, который пишет о моде и обществе, и узнавал кое-что о редакции и дизайне. После чего был удостоен возможности, которая выпадает раз в жизни, — мне предложили составить карту винного мира (чего еще вообще никто никогда не делал) для книги «Атлас мира. Вино».



Что-то в этой смеси графики и текстов (достаточно журнальных), с особым уклоном на эффектные фразы (или подписей, как мы еще их называем), определенно сработало. «Атлас» был продан таким большим тиражом, что этому примеру последовали другие издатели, составляя атласы по многим темам.

Как следствие, полагаю, я согласился написать текст, который бы сопровождал карты, в исчерпывающей и изнурительной энциклопедии, моем «Винном компаньоне» (*Wine Companion*) и маленьком приложении к нему – «Карманном винном справочнике» (*Pocket Wine Book*). Тем временем мне пришлось обратиться к истории. (Странно, что этого так долго удавалось избегать. У меня же папа был историком.) Сухие факты о вине требовали фоновой информации: как мы к этому пришли? Все это вылилось в «Историю вина» (*The Story of Wine*) – пожалуй, самую любимую из всех моих книг, а также телесериал «Миллезим» (*Vintage*), который я снимал параллельно. Сейчас-то понимаю, что я писал в тот период, когда древняя история стала просто древностью, ведь появились совершенно новые дисциплины, меньше обращенные к прошлому, которое, несмотря ни на что, остается пленительным и назидательным, и практически целиком направленные на будущее. Другим аспектом, к которому пришлось обратиться и который не оставлял меня в покое, был мой интерес к растениям (не только к лозе!), в особенности к деревьям. Пришлось написать энциклопедию о деревьях, а затем и книгу с претенциозным названием «Принципы садоводства» (*The Principles of Gardening*). Садоводством я худо-бедно занимаюсь по сей день. Два или три раза в неделю я добавляю вступления к «Дневнику Джона Традесканта» (*Trad's Diary*), который начал писать больше 40 лет назад. Вина, растения... Все это удовольствия, к которым ты можешь «прикладываться» где угодно. Все пишешь, пишешь, пишешь...

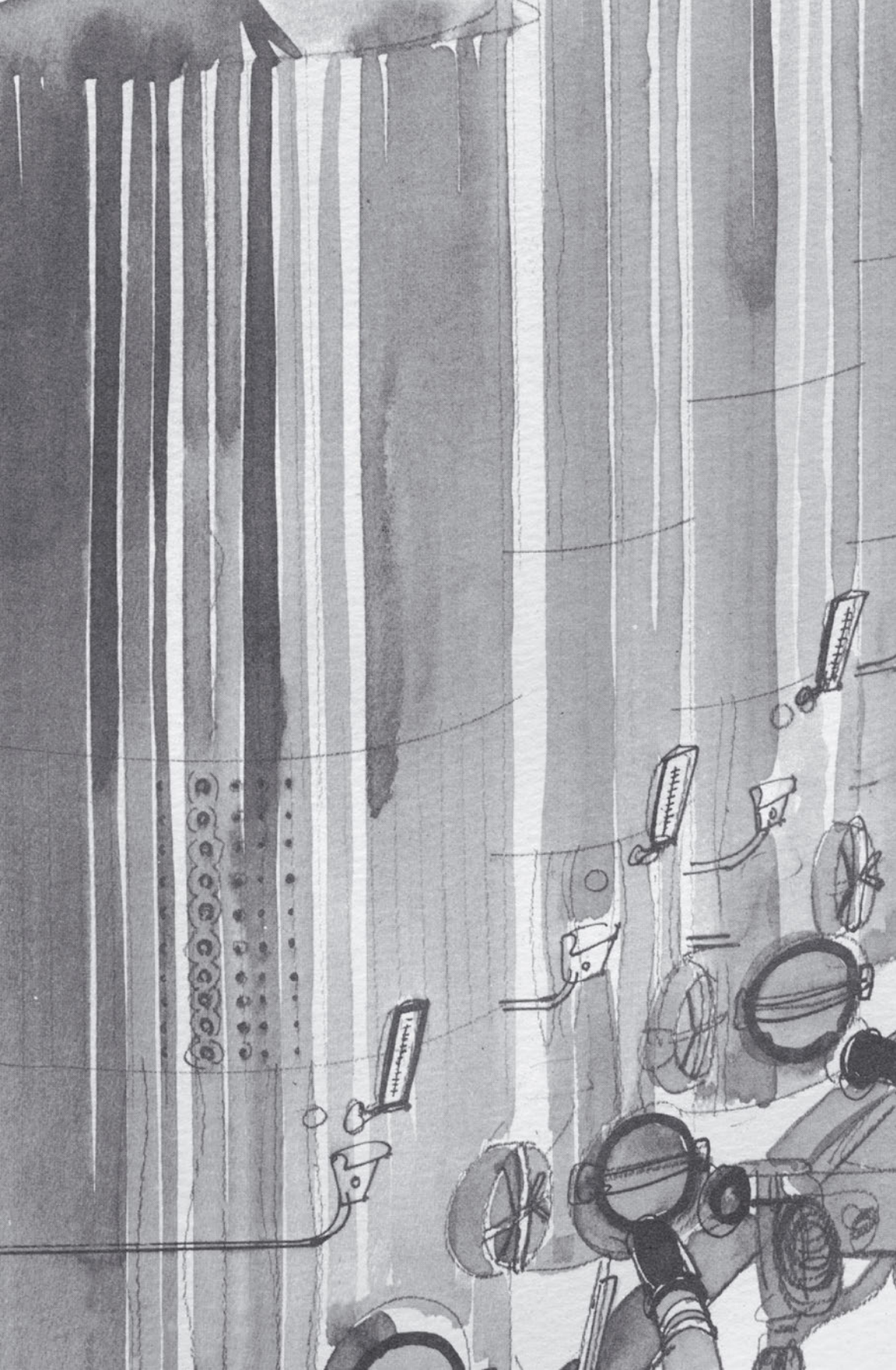
Моими первыми источниками вдохновения и информации были владельцы виноградников (виноградари, как они друг друга гордо называют). Однажды я примерил их труд на себя и сразу понял, насколько он тяжел и неблагодарен... Они должны быть очень преданными своему делу и мотивированными, если не сказать больше – подверженными самообману. Винные знатоки и профессионалы разного рода (об их профессионализме можно судить по знаниям, которые они вы-

несли из Института мастеров вина, *Institute of Masters of Wine, IMW*) – бесконечный источник важных сведений. Ежедневное общение с родными и друзьями, другими авторами, виноторговцами и теми, с кем я пробовал их продукцию, дает много пищи для размышлений и для написания чего бы то ни было.

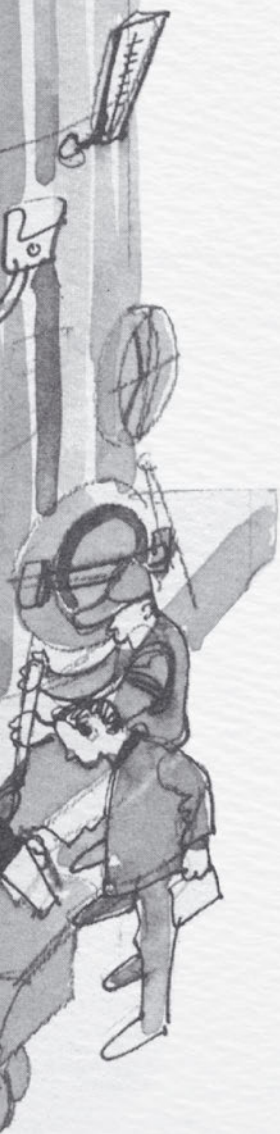
Мои связанные с вином работы, которые торжественно названы архивом, хранятся в Библиотеке Шилдс Калифорнийского университета в Дейвисе, на факультете сельского хозяйства и в самой лучшей винной библиотеке в мире. Многие из моих садоводческих трудов находятся в архивах Садового музея в Лондоне. Статьи, из которых в основном состоит эта книга, появлялись в журналах и газетах *Vogue, House & Garden, The Sunday Times, Man About Town, Gourmet, The New York Times, Cuisine, Wine Times* (приложение *The Sunday Times Wine Club*), *Decanter* и *The World of Fine Wine*. Если я не смог отследить какой-то источник или упустил что-то из виду, приму на себя всю ответственность и сделаю необходимые правки.

Именно коллеги, компаньоны и соратники делают жизнь писателя стоящей. Необходимы стимул и обратная связь, критика и ободрение. Мне как мало кому повезло: меня окружают дружелюбные люди – издатель, редакторы, дизайнеры, корректоры, публицисты... Вся наша братия. Эта книга увидела свет благодаря моему идеальному редактору Дайен Пенгелли, которая работала над пятью предыдущими книгами, третировала меня и уговаривала начать работу, а затем проделала большую ее часть сама. Спасибо тебе, Дайен! И всем остальным тоже!





1960-e



НА СТАРЫЕ ДЕНЬГИ

Это была моя самая первая статья о вине, написал я ее в декабре 1960 года. Моими наставниками стали гурман Андре Симон и магнат Нубар Гюльбенкян. Как вы понимаете, карта вин была роскошной.

Недавно я обсуждал индейку с людьми, имеющими определенные винные предпочтения, и был поражен, в какое замешательство вводит всех сия вездесущая в гастрономическом смысле слова птица. Нравится вам это или нет, шансы встретить ее снова на рождественском столе крайне высоки. А уж будете вы ею наслаждаться или нет, во многом зависит от того, что вы с ней пьете.

Многие настаивают на шампанском, потому что какая же пирушка без игристого. (Сама идея о том, что без пузырьков вам весело не будет, была удачно пущена в массы еще в 1890-х годах — этакая первая крупномасштабная пиар-кампания.) Если вы того же мнения — флаг вам в руки. Но есть мнение иное, полагающее, что шампанское и индейка не созданы друг для друга. Вы, возможно, согласитесь, если только не предпочитаете со всеми блюдами исключительно белое (и нет причины, по которой вы не можете так делать), что к насыщенному мясу индейки больше подойдет красное. Так или иначе, такого мнения придерживается священный синод экспертов в сфере искусства сочетания вина и еды.

Правильный выбор вина всегда зависит от настроения и ситуации. Секрет наслаждения им состоит в том, чтобы знать, что вам нравится, и выбирать то, что вам нравится, особенно на Рождество.

«Нюи-Сен-Жорж» (*Nuits-Saint-Georges*) 1945 года сейчас раздобыть тяжело, но урожай 1949-го превосходен, и образцы 1955-го раскрываются во всей своей полноте.

В магазине *Hatch, Mansfield & Co* на Пэлл-Мэлл-Ист, 5 можно найти оба (1949 года — 21 шиллинг, 1955 года — 16 шиллингов).

«Шато Шеваль Блан» (*Château Cheval Blanc*) 1955 года: продается в *The Victoria Wine Company* примерно за 28 шиллингов.

«Шато Корбэн» (*Château Corbin*) 1955 года: *Justerini & Brooks*, Бонд-стрит, 12 шиллингов и 6 пенсов.

«Шато Марго» (*Château Margaux*) 1950 года: *Dolamore & Co*, 24 шиллинга.

«Шато Лафит» (*Château Lafite*) 1949 года: *Dolamore & Co*, 39 шиллингов.

Цены были указаны в старых деньгах: пенсах и шиллингах. Таким образом, на наши деньги бутылка «Марго» стоила бы 1,2 фунта.

«Кло де Вужо» (*Clos de Vougeot*) 1928 года в наше время практически не достать. Вместо него можно взять «Поммар» (*Pommard*) 1929 года в *Hatch, Mansfield* за 27 шиллингов и 6 пенсов.

Vogue, 1960

В ГОРЯЧЕЙ КОМПАНИИ

Все любители ритуалов втайне влюблены в пунш, если не без ума от него. Это целая церемония – чаша, ковш, бокал, круг людей, пение, брызги, тосты, эйфория. Все это поднимает пунш на несколько ступеней выше таких коктейлей, как джин с вермутом (без обид, пожалуйста!), мартини, коблеров, коллинсов, свизлов, слингов или чего угодно еще непонятно намешанного в бокале либо в кувшине. Вся суть пунша – в чаше. Она становится центром вечеринки, пунктом сбора выпивающих, местом бесед. Чашу найти несложно. В ход пойдет всё: ведро, салатница, жестяной шлем, полый чурбачок, даже ваза в стиле ар-нуво. Одна немолодая эскимоска по имени Паркинсон прорубала дырочку в льдине, а в ресторане *Trader Vic* → рассказывают байку про вечеринку на Гаити, где в качестве чаши использовали каноэ. Лодку вытащили на пляж, наполнили ромом и ананасовым соком, размешали все это веслом и украсили вишенкой. Продолжалась вечеринка три дня... Но о рецептах позже. Как видите, с чашей проблем нет.

Санскритское слово *panj* означает пять. Пять ингредиентов. Алкоголь, вода, лимон, сахар и специи. Алкоголь – для крепости, вода – для слабости, лимон – для кислоты, сахар – для сладости. Специи (для пикантности, наверное) уравнивают ледом (прохладой).

Санскрит в этой истории появился не случайно: напиток был изобретен томимыми жаждой купцами «Джон компани» →, так как все их вина во время путешествия в любом случае приказывали долго жить. Кларет если и переживал дорогу, то в тропическом климате выдыхался, а мадера расходилась по такой фантастической цене, что, если только у человека не было силы духа вернуться с ней обратно из похода, ею можно было расплачиваться за местную выпивку.

Полинезийский ресторан, располагавшийся в подвале лондонского отеля Hilton, пользовался бешеной популярностью.

Разговорное название Ост-Индской компани.

Некоторые из наилучших рецептов пунша хранятся в фамильных склепах, унесенные в могилу последними представителями рода. И тем не менее тщательные исследования и эксперименты, проведенные мною лично, выявили следующие формулы.

Прежде чем мы начнем, напоминаю правила игры.

1. Лучший пунш получается из лучших ингредиентов: не ждите, что отдающий спиртом дешевый бренди в кастрюле превратится в медовую согревающую субстанцию.
2. Когда говорим о льде, подразумеваем небольшой кусочек, а не шквал кубиков.
3. Для холодного пунша ингредиенты заранее охладите, а для горячего, наоборот, разогрейте. Все, что подают в тепловатом виде, ужасно, но пунш — это просто катастрофа.
4. Поставьте чашу у всех на виду. С этого-то и начинается ритуал. Есть ли что-то более тонизирующее, чем вид литров пунша в емкости без крышки?
5. Сколько литров? Лейте побольше, а уж думать о том, что делать с невыпитым, будете тогда, когда увидите, сколько осталось...

Жиль — моя литературная маска, которой я иногда пользовался, а журнал этот для энергичных мужчин. Сначала он назывался Map About Town, потом из названия пропало слово Map... С таким же успехом можно было отказаться и от слова Town.

Жиль Конгрив. *About Town*⁴, 1961

«ОГНЕННАЯ ВОДА»

Скажем так, бутылка вина на 90 процентов состоит из воды. Вода — субстанция объемная, тяжелая и ни в коей мере не способствующая поднятию духа. С учетом транспортных расходов ее перевозка в международных масштабах того не стоит. Но продистиллируйте вино, извлеките из него эфирные масла, доведя до кипения, и вода исчезнет. У вас останется субстанция, чей вкус, запах и крепость будут в десять раз сильнее, — этакая капля старого приворотного зелья.

Действуя по такому принципу, жаждущие, как ни печально, погрязнут в химических вопросах задолго до того, как к ним нагрянут представители налоговых служб. Назойливая ценность науки тут демонстрируется тем, что если вы наполните чайник вином «Шато О-Брион» (*Chateau Haut-Brion*) и поставите его кипятиться, бережно собирая пары по мере их появления, то в десятой части объема чайника вы получите далеко

не квинтэссенцию этого волшебного напитка, а нечто среднее между темно-красной краской и кровавыми плевками умирающего на поле боя солдата.

На практике процесс дистилляции не так прост, как в теории. Да, драгоценные капли с конденсатора употреблять пока нельзя. Прежде чем эту жидкость можно будет пить, потребуются время, терпение, хорошие дубовые бочки и, может, чуточку ванили. Да, таковы слагаемые бренди.

Бренди – лучший дистиллят, но дистиллировать можно не только его. Все, что содержит сахар или крахмал, можно ферментировать и дистиллировать для производства всех видов крепкого спиртного (если пробежаться по азиатским кабакам, которые никто не возьмется назвать фешенебельными, быстро обнаружится, что именно так и происходит). Рис, сок кактуса, цветы, бензин (дилетантам не рекомендовано!), крем для обуви (малоизучен и после серии ужасных образцов теряет популярность) – источники душевного спокойствия и болезней желудка населения и гостей разных стран.

Сейчас огромным спросом пользуются различные виды ароматизированной водки. Верите или нет, но за последние несколько недель посетители игорного дома Крокфорда → постоянно заказывали «польский напиток» (он же польская рябиновая водка двойной перегонки, или яржебьяк).

Казино в Лондоне. К сожалению, не мое.

На Балканах, в России, Польше и Скандинавии есть много крепких спиртных напитков различного происхождения. Производители дистиллируют зерновые культуры и картофель, не важно что, доводя до высокой степени ректификации. Они даже фильтруют дистиллят, пропуская его через уголь, чтобы избавиться от какого бы то ни было привкуса. Потом добавляют семена аниса или определенную траву и, подливая воду, снижают градус до уровня, который кажется им пригодным для употребления. Могу сказать, что тут мои взгляды с точкой зрения поляков расходятся: установленная крепость в 140 градусов (крепость их «чистого спирта» – абсолютного спирта – составляет 175 градусов)* кажется мне хвастовством.

* В Великобритании с XVIII века до января 1980 года крепость напитков измеряли по отношению к раствору спирта определенной крепости – *proof spirit*, который имел плотность 12/13 от плотности воды, или 57,15 градуса. Так, 40-градусный напиток помечался как 70-градусный *proof*, а чистый спирт – 175-градусный.

Дэнис Бладнок, майор в отставке, солдафон и водопроводчик-дилетант; вымышленный персонаж, герой комедии *The Goon Show*, транслируемой радиостанцией BBC 1. Его озвучивал Питер Селлерс.

На Востоке, в краях, где служил майор Бладнок [☛], араком, араки или арики называют любой напиток, который гастрономически ничем не примечателен. За то, что я пробовал, просили слишком высокую цену, обещая приятные ощущения, которые напиток мог вызывать — как до, так и после. Быть может, дело в дистилляте, дистиллере или заводе, а может, просто в моем избалованном нёбе, но если вы печетесь о своем здоровье, то мой вам совет — лучше уж выпейте денатурата.

Из такого обширного списка легкой вуали спирта трудно предположить, какая плоха, а какая хороша. Собственно, в поисках чемпиона в этом забеге нет смысла хлестать одну бутылку за другой. Его попросту нет. Однако я могу назвать три «огненных воды», которые стоит попробовать и которые лично мне запомнились.

Одна из них — очень старый киршвассер, который хранится в погребах винного магазина *O.W. Loeb and Co*, что на Роберт-стрит, в районе Адельфи. Выдержка подчеркнула аромат черешни и сгладила крепость.

Вторая «огненная вода» — это кальвадос, нормандский яблочный бренди, отнявший лавры фруктового дистиллята у сливовицы. Традиционно кальвадос пьют во время плотного приема пищи, чтобы проделать в желудке *un trou normand* [☛]. Действует как буравчик. Хотя такое описание делает его похожим на лекарство, его дижестивные, то есть способствующие пищеварению, качества упомянуты тут только как оправдание для очередной рюмашки.

И третья — недавно появившаяся в Европе мексиканская текила, кактусовый виски. Текила служит отличной базой для сауэра. Для этого легкого коктейля понадобятся: она, лайм, сахар и лед. Любителям покрепче пригодятся апельсиновый сок и перчик чили. Вещь!

Жиль Конгрив. *About Town*, 1962

ОТЛИЧНЫЙ ГОД ДЛЯ БОРДО

Хотя зачастую знатоки вина говорят, что глупо судить о миллезиме (винтаже), не выждав хотя бы полгода после сбора урожая, в этом году не поддаваться радостным настроениям в Бордо было очень трудно.

Дословно переводится как «нормандская дыра», а на деле означает обычай пропустить рюмочку между блюдами во время широкого застолья — для восстановления аппетита.

Сейчас я в *Château Loudenne*, фамильном имении семейства Жильбе →, что в регионе Медок. С момента постройки — во времена, когда вся провинция Бордо, а не только ее части принадлежали Англии, здешний замок, должно быть, пережил не одну вечеринку по случаю окончания сбора урожая. Мало кто из их участников мог задаваться вопросом, как мы сейчас, когда лучше всего пить это действительно великолепное вино: через 5, 10, 20 лет? Кто знает...

*Я женат на кузине
хозяина и даже
ухаживал тут
за своей будущей
супругой в тот год.*

Вина этого хозяйства не относятся к эксклюзивным. Лучшее из них — не особо характерное для вин региона Медок — белое сухое, как в районе Грав, расположенном южнее, по праву признанном первой винодельческой областью Бордо. *Château Loudenne* же славится своим гостеприимством, а еще больше красотой: замок и все постройки стоят среди виноградников и лугов, на покато холме у Жиронды. Из местного винограда не производят великолепных вин, но в длинной веренице амбаров хранятся клареты (тут они представляют собой нечто среднее между красным и розовым, но знакомый сомелье говорит, что здешнее вино скорее розовое), которые семейство Жильбе и компаньоны — участники их совместного бизнеса — закупают, чтобы потом продать в Англии. Пристань, в которой среди барж и грузовых судов были принадлежавшие Жильбе, давала семейству фору почти в 65 миль вверх по реке над фирмами, экспортирующими вина из Бордо. Однако сейчас, как сие ни прискорбно, дешевле перевозить вино грузовиками.

Чрезвычайно важно, чтобы 1964 год оказался для Франции хорошим. Из-за бесконечных дождей прошлым летом этот регион был неузнаваем. Вымокшие грозди винограда, гниющие на лозах, с которых стекали капли дождя, дали мало вина, которое бы соответствовало имени винодельни. В этом же году погода стояла такая чудесная, что некоторые виноградники, пропустившие момент созревания, компенсировали отрыв. Урожай вряд ли окажется обильным, но виноградари, с которыми я говорил, уверяют, что цвет и вкус вина будут великолепными.

*Под конец лета
лило вообще
без остановки.*

Низких цен, к сожалению, ждать не приходится. Ничего такого, что ослабило бы давление спроса на предложение, не произошло. И есть основания полагать, что со временем ситуация не изменится.

В конечном счете Жильбе вину как таковому изменили — примкнули к Международной ассоциации винокуров и виноторговцев. Винокурение, напомню, — это производство спирта и крепких напитков.

Тем не менее можно ожидать, что постепенно в регионах, удаленных от владений именитых производителей, виногядари освоят новые технологии, которых не так уж мало. Винодельни с менее популярной стороны Жиронды уже занимают лучшие места в британских списках и даже бутилируют некоторые из своих вин — для того, что продается как красное бордо, это является знаком отличия и серьезности намерений. Короче говоря, новости следующие: все вино будет хорошим, а лучшее будет очень дорогим.

Возможно, стоит следить и за менее выигрышными миллезимами Бордо (*Château Loudenne*, как вы могли подумать, не исключение), если их представляет известный поставщик.

Sunday Times, 1964

ВИНО ДЛЯ ПИКНИКА

Когда воспоминания о всех ресторанах со звездами *Michelin* смешиваются в одну большую и оч-ч-чень дорогую кашу, на ум приходят мысли о пикниках. Бывает, что на меня наплывают детские воспоминания о пирушках на шотландских холмах, о присыпанных песком сэндвичах на пляжах, кружках супа на кокпите яхты, вине и персиках на гальке обмелевшей сицилийской бухты, яблоках и сыре у реки Неканикум в штате Орегон и даже о банке консервов, которые я ел где-то в сумерках в Мексике на обочине, когда у машины спустило колесо.

Все эти перекусы — спланированные наспех или вообще незапланированные, как бывало в некоторых случаях, — происходили на свежем воздухе, что является важным элементом пикника, и они незабываемы. Радость такой трапезы не имеет ничего общего с удовольствием от изысканности и утонченности богатых блюд и отборных вин, тем не менее это тоже наслаждение едой. Хлеб, сыр и пиво отлично подойдут для обеда около стога сена во время сбора урожая, если хлеб теплый, хрустящий, сыр нежный и в то же время острый, а пиво холодное. Вина для пикника следует выбирать не из тех, которые надо рассматривать на свет, нюхать и далее смаковать. То, что пьют на природе, едва ли должно стоить три доллара за бутылку, если сие, конечно, не шампанское.

Преимущества шампанского очевидны, так что о них нечего и говорить. Однако есть и недостатки! Обращаться с бутылкой надо аккуратно, потому что если ее встряхнуть, то, открывая, можно получить фонтан, и, кроме того, следить за тем, чтобы оно было прохладным. Теплое шампанское ужасно... А вот для пикника в солнечный день или ужина при свете луны, на террасе, заднем дворе, кормовой палубе либо вообще на коралловом рифе холодное игристое — суть праздника на свежем воздухе.

Для пляжных пикников в жару, когда руки и ноги все в песке, и для барбекю или обеда из корзинки с бутербродами, холодным мясом, помидорами, сыром и фруктами идеально подойдет розовое вино. Напитки этого типа лучше, чем любые другие, переносят тряску при транспортировке. Они даже неплохи, если в бокал добавить льда (в присутствии экспертов я говорю это шепотом, им лучше о таком кощунстве не слышать). Слегка разбавить бьющее под палящим солнцем в голову вино (розовые могут быть обманчиво крепкими) — в общем-то не самая плохая идея. Французы, иногда позволяющие себе жесты полного неуважения к вину — кто бы мог подумать? — на пикнике часто добавляют в розовое или красное охлажденный лимонад. Чем младше участник пикника, тем больше в кружке или стакане лимонада, но капля красного вина есть даже у самых маленьких.

Игристые розовые вина тоже хороши. Бургундское «Ей де Пердри» (*Oeil de Perdrix*), что переводится как «Глаз куропатки», отлично подчеркивает радости лета и еды на свежем воздухе, но каждый раз задумываешься: разве у куропаток розовые глаза? Напоминаю, что трясоти не следует не только шампанское: в португальском «Матеуш Розе» (*Mateus Rosé*) →, скажем, пузырьков хватает лишь для того, чтобы покалывать язык. Где уж тут до пены?

Лучшие пикники я проводил далеко от дома, причем еда частично была куплена по дороге и съедалась на обочине. Во время такого импровизированного обеда (подчас в странных местах и странных компаниях) лучше всего пить местное вино — это аксиома.

House & Garden (американское издание), 1964

Спустя десять лет «Матеуш» стало самым популярным в мире вином, однако после подъема произошел спад. Когда придет время второй волны?

БУРГУНДСКОЕ — ЗИМОЙ И ЛЕТОМ

«Бургундское уместно пить в трескучий мороз, вдыхая запах горящих поленьев», — пророчески заметил виконт Чандос в прошлом году[✦]. Бургундское отлично подходит к зимним блюдам — дичи и большим кускам жареного мяса. Это вино так долго было «уместным» в нынешнем году, что удивительно узнавать: оно еще осталось.

*Позже — председа-
тель Совета нацио-
нального театра.*

Настоящего бургундского всегда не хватает. У него сомнительная слава самого подделываемого в мире[✦], как и шабли, производимое на севере региона, и божоле, которое делают на юге. По большей части это объясняется, выражаясь технически, «растянутостью» Бургундии. Если принять во внимание, что виноградники занимают 12 процентов площади региона, а производство вина составляет примерно 15 процентов от общего объема (бургундский сорт винограда Пино — отнюдь не самый высокоурожайный), напрашивается вопрос: где же производится все бургундское[✦]?

*Но сейчас его
фальсифицируют
меньше всего.*

Несомненно, значительная часть вин юга Франции, где вынет все, кроме винограда, добирается на север, до Бургундии. Там они могут послужить полезной цели — укрепить вина пустых, слабых годов (или урожаяев), превращая их в нечто такое, чего мы обычно ждем от бургундского. К примеру, «Корбьер» (*Corbières*), производимое в Лангедоке, — полнотелое, сбалансированное вино великолепного цвета, которое оказывается очень кстати в неурожайные годы. И никто не стремится обсуждать, что по большей части послужило причиной для такой гипотезы.

*Давайте сравним
наши наивные
познания о бургунд-
ском в те дни с глу-
бокими нынешними.*

Во Франции в большинстве винных карт бургундское подписывают названием коммуны, в которой оно было произведено, и вино имеет в той или иной мере определенные черты. Таким образом, «Жевре-Шамбертен» (*Gevrey-Chambertin*), согласно ожиданиям людей сведущих, должно быть крепким[✦]. Полнотелым — да, даже для бургундского. С другой стороны, «Вольнэ» (*Volnay*) или «Боне» (*Beaune*) по природе одарены более тонкой структурой и изысканной сладостью — они должны соответствовать (как минимум) этим характеристикам.

*Крепким?
Не в наше время...*

Если говорить проще, самые хорошие из красных бургундских — северные. Как считают сами бургундцы, главное все

равно — виноградники. Таким образом, вино, сделанное из винограда определенного апелласьона — контролируемого наименования по происхождению, того же Боне, — само вам все скажет. Вдруг это будет одно из лучших, таких известных, как «Ле Грав» (*Les Grèves*), или что-то из очень хороших, скажем «Ле Терон» (*Les Theurons*)?

Запомнить эти названия нетрудно, а вот найти сами вина сложнее. Бургундских, произведенных на одном винограднике, немного, стоят они дорого, и обычные винные магазины их попросту не запасают.

Что еще нужно знать о бургундском? Поставщика. Некоторые из них имеют отличную репутацию и дорожат ею. Многие сами владеют виноградниками, вина с которых продают: их имена появляются на этикетках. Досадно, что такие напитки не появляются в винных картах чаще. Заказывать бургундское в ресторанах, не зная, кто несет за него ответственность так, как должен это делать, средни покупке кота в мешке.

Джон Конгрив →, *Sunday Times*, 1964

ХЕРЕС-ФЕЕРИЯ

Фестиваль фестивалю рознь. Одни похожи на пир Бахуса со всеми этими плясками нимф в венках, которых так прекрасно писал Тициан, а другие — на деревенские гулянки, на которых можно увидеть стайки школьников, прямо как на картинах Лоуренса Стивена Лаури, любившего рисовать людей на улицах.

Это первая и, безусловно, лучшая в нынешнем году херес-феерия (попробуйте произнести эти два слова как одно после того, как ополовините бутылку) — праздник в честь нового миллезима хереса. Она начинается во вторник, постепенно набирает обороты до выходных, а потом идет на спад, окончательно выдыхаясь в понедельник.

Дневная программа, или то, что я из нее помню, состоит в следующем. Подъем (пианиссимо) в 11:30. Кофе, сладкие булочки и мед на завтрак в патио у фонтана (или же быстро окунуться в море на безлюдном пляже, на который выходят окна твоего номера), прогулка до городского парка — там проходит выездка лошадей военной конюшни, а по набережной фланируют кабальеро и их спутницы.

Издательскому дому Conde Nast, моему работодателю с 1960 по 1964 год, не нравилось, когда его сотрудники писали для изданий, которые к ним не относятся. Сначала они платили мне 12 фунтов в неделю, которых едва хватало на аренду жилья. Мои богемные расходы эти деньги не покрывали... Для внештатных статей я прятался за именем Жиль Конгрив, а для Sunday Times, уже не помню почему, писал под именем его брата Джона.

Магазин в районе Челси, в котором продавалась простецкая испанская керамика.

Далее визит в роскошный винный погребок, где продают херес, чтобы увидеть бочки: на какой-то мне разрешили расписаться, шлепнуть ее по боку и помочь слегка опустошить. Приглашение на ранний обед (половина четвертого пополудни) в белый домик, подобный керамической фигурке из магазина *Casa Ruro* ←, на зеленом холме, полном виноградников, сгибающихся под тяжестью янтарных гроздей. Это все перед боем быков.

Затем коррида, где почти падаешь в обморок от жары, гнева, страха, шума и запаха, — никогда больше не пойду! В семь вечера я был приглашен в сад при винном погребе — херес, чай и благословенная прохлада. Обратю в отель, принять душ и вздремнуть.

В 21:30 нужно одеваться к ужину. Я сильно голоден... Покидаю отель, захожу в маленький бар напротив, знаменитый своими тапас; заглываю четыре или пять гигантских креветок под аккомпанемент громкого антиправительственного разговора между более или менее постоянными посетителями. Приглашен я к десяти часам. Опаздываю, бегу. 22:30 — пришел первым из гостей. Херес и закуски почти до 23:30, затем длительный холодный ужин в летнюю ночь.

Час ночи. Перемещаемся в сады. Нас зовут на частную виллу. Маленький вытянутый павильон посреди пары десятков элегантных строений, принадлежащих хересовым династиям, под сенью деревьев. По пути к нему пробираемся через ярмарку (шесть выстрелов из пневматического ружья в тире: цели, должно быть, прибиты гвоздями). Изумительно изящная картина: длинные платья, свечи, шары и, наконец, шампанское. Целый час перегибаюсь через перила, чтобы смотреть на внезапные вспышки фламенко в толпе под залитыми светом фонарей деревьями и слушать обрывки музыки, кляцанье кастаньет и стук каблуков.

Картезианский монастырь, красивое готическое сооружение, под полной луной великолепен.

Одни уходят в четыре утра, чтобы посмотреть на *Monasterio de la Cartuja* ← при лунном свете, я отправляюсь с компанией купаться. К пяти часам возвращаюсь в отель и прошу у ночного портье бутылку минеральной воды с собой в номер. Полтора литра, пожалуйста.

The Sunday Times, 1960-e