

Предисловие

Исторически так сложилось, что мир вина, а точнее мир великих вин, долгое время оставался своего рода закрытым клубом для избранных. Эти избранные отличались важным видом, слегка пренебрежительным взглядом, красными щеками (реже носом) и говорили между собой на малопонятном языке. Собирались время от времени на закрытые клубные заседания, открывали невзрачные пыльные бутылки, разливали по бокалам вино, долго его болтали, нюхали, вдыхали, закатывали глаза и с придыханием рассказывали о неведомых простым смертным тонах и нюансах.

Теперь этот таинственный и загадочный мир значительно расширился, и желающих влиться в него тоже прибавилось. С одной стороны, винная наука демократизировалась. Многие винные авторы поработали над тем, чтобы терминология стала понятной и системной. С другой стороны, хороших вин в наше время в тысячи раз больше, чем всего полвека назад. И чтобы разобраться во всём их многообразии, нужно много времени. Если по-серьёзному, то вино — это целый университетский курс. Например, совокупный объём написанного о винах и обо всём, что с ними связано, в журнале Simple Wine News, который издаётся на русском языке с 2005 года, уже перевалил за 14 000 страниц. И мы знаем, что освоили далеко не всё, тем у нас предостаточно на много лет вперёд. Мы сами хорошо изучили этот курс, сотрудничая со всеми авторами, которые пишут о вине на русском, и со многими иностранными экспертами. Мы знаем, насколько это увлекательная наука, и очень хотим поделиться этим знанием со всеми. А особенно с теми, кто не готов читать толстенные фолианты заграничных винных академиков. Поэтому мы собрали эту книгу из материалов нашего журнала за семь лет его существования, выделив те аспекты, которые, по нашему мнению, наиболее важны для понимания вина. «Новая энциклопедия» Simple Wine News не претендует на всеохватность. Мы лишь старались рассказать о лучших винах просто, чтобы вы смогли воспользоваться нашими советами прямо сейчас.

Редакция Simple Wine News



Оглавление

Глава 1 / История вина	7	
Винные веки	8	
Что такое «аппелласьон» и «гран крю»	22	
Глава 2 / Рождение вина	25	
Кое-что о виноградунике	26	
Урожайность и концентрация, или «Лоза должна страдать»	34	
Органика, биодинамика и целесообразность	38	
Сила гравитации	44	
Истина в бочке	50	
Основы производства	54	
Глава 3 / Цена вина	63	
Формула цены	64	
Цена и качество	68	
Что такое «великое вино»?	72	
Короли бокалов и баллов	76	
Глава 4 / Картина мира	79	
Старый Свет	80	
Новый Свет	82	
Франция	84	
Италия	86	
Испания, Португалия	88	
Германия, Австрия, Венгрия	90	
Чили, Аргентина	92	
Австралия, Новая Зеландия	94	
США	96	
ЮАР	97	
Глава 5 / Сорты	98	
бордо, каберне, мерло Вместе и по отдельности	100	
пино нуар Терруарный медиум	108	
сира / шираз Дву(ве)ликий	116	
гренаш Не ширазом единым	120	
		санджовезе Испить Юпитера
		122
		неббиоло Сокровище Пьемонта
		128
		барбера Санта-Барбера
		132
		темпранильо Гордость и предубеждение Испании
		136
		мальбек Игра в классики по-аргентински
		140
		зинфандель Американская мечта
		144
		Все красные сорта
		148
		шардоне Век шардоне
		150
		совиньон блан Хруст + трава + фрукты
		156
		рислинг Ваше Высочество
		162
		гевюрцтраминер Вино с агрессивным шармом
		166
		Все белые сорта
		168
		Глава 6 / Особые категории
		169
		Игристая классика
		170
		Перляж dolce vita
		177
		В розовом свете
		180
		Не просто сладкие
		184
		Джентльменское оглашение
		192
		Андалузский бес
		200
		Глава 7 / Хорошие манеры
		207
		Бокалы для дома
		208
		Раскрыть истину
		214
		Правила дегустации
		218
		У вас будет коллекция
		222
		Вино и еда: базовые принципы сочетания
		224

Глава 1

История вина

Галопом по винной истории:
все ключевые события винной
цивилизации, которые убедят вас в том,
насколько вино всегда было важным.
После увлекательного исторического
экскурса, вы также узнаете о базовых
понятиях европейского виноделия —
аппелласьонах и классификациях.

**ПРОСТО
О ЛУЧШИХ
ВИНАХ**

НОВАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ



Винные вехи

Большинство винолюбов вполне начитаны в плане истории мирового виноделия, но мы всё же решили ещё раз перелистать её страницы, выхватив взглядом некоторые яркие моменты. Хотя и между этими веками вино в европейской цивилизации всегда лилось рекой.



5 МЛН ЛЕТ ДО Н.Э.

Сезаннский виноград

Самый древний из найденных по сей день виноград — сезаннский. В Сезанне, на юге Шампани был обнаружен окаменелый лист, названный *vitis sezapnensis*. Многие были склонны считать его чуть ли не прямым предком *vinifera* (да еще и найден в Шампани — сенсация!) однако учёные доказали, что вид вымер 100 тыс. лет назад.

7 ТЫС. ЛЕТ ДО Н.Э.

Первые следы виноделия

Самый древний кувери (глиняный сосуд) с виноградными косточками найден в 1966 году в Шулавери возле Тбилиси. Вино в кувери делают в Грузии и сегодня.

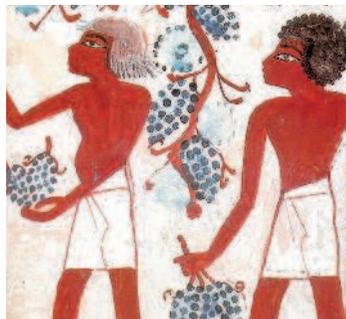


XV ВЕК ДО Н.Э.

Первая иллюстрация винодельни

Одними из первых зарисовок процесса виноделия считаются росписи египетских гробниц, в частности гробницы Нахта,

придворного Тутмоса IV. На них видно, что лозы возделывались системой, напоминающей перголу, виноград тут же давили, сок проходил строгий контроль жрецов — энологов того времени, потом сусло заливали в амфоры для брожения и наконец отправляли по Нилу на продажу. С тех пор изменились только детали.



XII ВЕК ДО Н.Э.

Domaine Ullyse et Père

Описывая подвиги отца Одиссея, Лаэрта, Гомер приписывает ему высаживание 50 сортов винограда на острове Итака. Разнообразие весьма примечательно. Сорта альянико, грекетто и треббиано действительно восходят к древнегреческой эпохе, у греков имелось множество типов вина, например, рецина с добавлением смолы (известное и ныне) или сладкое протрон с острова Лесбос, получаемое самотёком. Была высоко развита культура философских бесед за чашей вина — симпозиумов. На современных симпозиумах без чаши тоже не обходится.

121 ГОД ДО Н.Э.

Первый учённый миллезим

В год консульства Луция Оппимия в Фалерне (Кампания) был получен урожай, о котором говорили ещё долго. Полвека спустя выходец из Вероны Гай Валерий Катулл воспевал в стихах «пьяную горечь Фалерна». Современники описывали достоин-

0 Рождество Христово

ства вина: виноградник на склоне между Лациумом и Кампанией, три вина — сухое, сладкое, крепкое, густой янтарный цвет с выдержкой. Старый горький и крепкий фалерн, вероятно, напоминал херес.

65 ГОД Н.Э.

Первый учебник энологии

Луций Колумелла написал труд *De re rustica* с описанием подпорки лозы, устройства дренажа и типов выдержки. Через 12 лет, в 77 году н.э. Плиний Старший закончил глобальный труд *Naturalis Historia* с сотнями страниц, посвящённых виноделию: классификацией крью, сортов и методов виноградарства, винодельческих регионов (Кампанией, Галлии, Испании).

III ВЕК Н.Э.

Рождение бочки

Ещё в доримскую эпоху в Южной Галлии возделывали виноград, затем его культура распространилась так широко, что император Диоклетиан приказал вырубать виноградники: они угрожали производству в Италии. Но вскоре римские колонии стали снабжать вином Италию, тогда же кельтская бочка стала вытеснять античную амфору при транспортировке вина. Новая ёмкость была прочнее и надёжнее, зато вино окислялось в ней и уже не хранилось десятилетиями, как в амфоре. Тогда же бочки стали применять для выдержки.

498 ГОД

Вино против пива

В Реймсе, будущей столице Шампани, святой Ремигий окрестил франкского короля Хлодвиг I с дружиной. Св. Ремигий был особенно упорен в водворении римских обычаев в среде варваро-германцев: он убедил Хлодвига праздновать коронацию и крещение не традиционными

753 г. до н.э. — Основан Рим

395 Распалась Римская империя



а вином. И впоследствии тщательно следил за придворным этикетом.

VII ВЕК

В Эльзасе монахи начали делать сыр мюнстер («монастырский»).

800 ГОД

Ордонанс Карла Великого, первые сомелье

Обеспокоенный качеством вин восстановленной им Западной Римской Империи, Карл Великий учредил придворную службу, занимавшуюся поставками продуктов ко двору. Особые предписания касались транспортировки и хранения вин «в особых сосудах и в особых помещениях, где оно не только не испортится, но и улучшится с выдержкой». Возникли профессии: придворный кавист и сомелье.

867 ГОД

Первое упоминание региона Шабли: король Карл Лысый «подарил деревню Шабли со всеми землями» монахам города Тур.

988 Крещение Руси

1000 ГОД

Страна вина

Исландские викинги Лейфа Эрикссона впервые открыли Америку. Высадившись в районе острова Ньюфаундленд, суровые скандинавы поразились количеству дикого винограда, росшего там: такое они видели только в дальних походах во Францию и Испанию! Новую землю не задумываясь окрестили «Винланд». О плавании забыли на столетия.

1098 ГОД

В Бургундии основано аббатство Сито, в 1100 году оно получает виноградники Мерсо и разбивает виноградник Кло-де-Вужо.

1152 ГОД

Свадьба века

Элеонора Аквитанская вышла замуж за короля Англии Генриха II Плантагенета. Казалось бы, обычная свадьба, однако с ней к Англии ушли огромные территории французского юго-запада, а вино из Бордо вышло на

900–1300 средневековое потепление, виноград возделывается на побережье Балтийского моря и в Англии

английский рынок. На свадьбе рекой лился кларет, ставший главным вином для Британии.

1180 ГОД

Год, с которого в Эльзасе и по сей день аккуратно ведется книга с описанием всех урожаев

1224 ГОД

Рыцарский Эрмитаж

Крестоносец Гаспар де Стеримберг построил небольшую церквушку Святого Христофора на вершине холма в долине Роны, в которой и жил. Виноградник Эрмитаж, лежащий на этом холме, получил свое нынешнее имя (hermitage — «скит», «жилище отшельника»).

1300 ГОД

Маркизы Фрескобальди, старейшая винная династия современной Тосканы, начинают поставлять вина английским королям.



Берто ди Рениери Фрескобальди



1395

Эпоха пино нуар

Филипп II Смелый, герцог Бургундии, особым декретом запретил высаживать в своем государстве плодovitый гаме в угоду напризному пино нуар. Едва ли не впервые в средневековой Европе качественное вино получило поддержку на государственном уровне.

XIV ВЕК

Первые упоминания о вине под названием «кьянти» в Тоскане

1452

Рислинг на Рейне

Граф Иоганн IV приказывает высадить первые лозы рислинга на Рейне, в Катценельнбогене. Рейн становится еще одной «винной рекой» Европы, вслед за Луарой и Роной.



1453

Окончание Столетней войны. Последние сражения на территории Бордо почти уничтожили виноградники Правого берега.

1520

Фернандо Кортес привозит в Мексику первый в Новом Свете виноград

1540

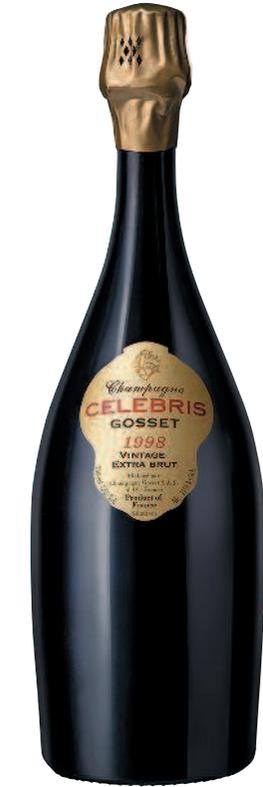
В тот год Рейн летом почти высох, и его можно было перейти пешком. А германский рислинг 1540 — самое старое вино из сохранившихся до наших дней (еще осталось четыре бутылки). 1540 год считался самым жарким годом в зафиксированной истории Германии вплоть до 2003-го, когда рекорд температур был превышен на 2°.

1554

Конкистадор Франсиско де Агуирре привез виноград в Чили.

1571

Первый зафиксированный урожай в Токае сладкого вина по методу Aszu



1584

В Аи (Шампань) основан винный дом Gosset. Это эпоха до появления шампанского. Дом Gosset считается старейшим из существующих по сей день производителей Шампани.

1599

Король Генрих IV выдал голландцу Хамфри Брэдли концессию на осушение болот, которые занимали большую часть территории Медока — самого классического региона современного Бордо.

1613

В Астрахани высажены первые «казённые» виноградники.

1631

Аббатство Сен-Виван продает виноградники Вон-Романе. Церковное землевладение в Бургундии начинает сменяться светским.

1635

Мэр Логроньо (Риоха) издал закон, запрещающий проезд конных экипажей по тем улицам, где располагаются винные погреба, чтобы не тревожить спящее в них вино.

1638

Пропаганда за здоровье

Один из первых трактатов о пользе вина для здоровья: «Кровь винограда: доказательство возможности поддержания человеческой жизни и достижения чрезвычайно пожилого возраста при помощи вина», Тобиас Уитакер (Лондон).

1659

Выход Нового Света

Премьерный урожай в южноафриканской Констанции, в хозяйстве Klein Constantia, создавшем первое новосветское вино (мускат), ставшее культовым в Европе.

1678

Первое упоминание о производстве крепленого вина в монастыре Ламега в долине Дору (рождение портвейна).

1705

Первый аукцион Christie's, посвященный винам Бордо. В числе прочего проданы 230 бочек «Margose» (Марго).

1706

Любитель вина Петр I, как свидетельствуют хроники, «собственноручно высадил на участке казака Персиянова пять кустов винограда». Петр мечтал сделать Дон, подобно Рейну, «винной рекой».

1711

Леон де Соваж д'Икем высаживает в Château d'Yquem виноградник.



Глава 1 / История вина: хроника

1718

Реймский каноник Годино систематизировал и описал опыты Дома Периньона по созданию шампанского.

1721

При дворе Петра I уже пьют «очень хорошее шампанское». Сам Петр его, правда, не любил, он предпочитал токайское. Он отменил все таможенные барьеры на пути иностранных вин и выдал инструкции русским купцам во Франции: «Что не продается за деньги, выменивать на вино».

1725

Открыт старейший из существующих до сих пор ресторанов — Sobrino в Мадриде

1739 Неурожай и голод во Франции



1760

Принц Конти

Великий бургундский виноградник Романе в очередной раз выставлен на продажу. За него «сцепились» мадам де Помпадур и Луи Франсуа I де Бурбон принц Конти. Последний заплатил за него нереальную сумму, а потом прибавил к его имени своё. Всё вино он выпивал сам или с друзьями — Жан-Жаком Руссо и Бомарше



1728

Бутылка вместо бочки

18-летний король Людовик XV издал указ, по которому вино стало возможно перевозить не только в бочках, но и в ящиках по 50 и 100 бутылок. Вино стало доступнее, его стало сложнее подделывать: горлышки запечатывались сургучом с «акцизами» того времени.

1769

Под Сан-Диего (Калифорния) испанские монахи-францисканцы высадили первые лозы.

1771

Миллезим Château Margaux этого года стал первым кларетом, появившимся в каталоге Christie's.

1780

По легенде, первый бокал, предназначенный именно для шампанского, был отлит в городе Севр по слепку груди Марии Антуанетты, последней французской королевы. Креманки были в ходу почти три столетия. Теперь они считаются крайне неподходящими для шампанского.

1787

Будущий 3-й президент США Томас Джефферсон, большой любитель французских вин, составил одну из первых классификаций бордоских шато. Будучи послом США во Франции, Джефферсон ящиками скупал Margaux, Haut-Brion, Yquem и другие лучшие вина того времени. Винная коллекция Джефферсона, «всплывшая» в конце XX века, до сих пор остаётся предметом подделок и спекуляций.

1789

Революционный передел

Французская революция начинает процесс национализации монастырских и дворянских виноделен. За этим следует цепочка аукционов, на которых буржуа и крестьяне скупают доли крупных винодельческих доменов. В Бургундии начинается нынешняя чересполосица на виноградниках гран крю.

1811

«Вино кометы»

Накануне прихода Наполеона в Россию и начала краха его империи, в течение 290 дней в небе была видна комета. По яркости она соответствовала комете Хейла-Боппа, которую мы наблюдали в 1997 году. Впоследствии, возможно опасаясь разорения в связи с вторжением иностранных армий во Францию, шампанцы использовали этот факт для продажи запасов действительно обильного урожая 1811 года. Комету рисовали на пробках,

этикетках, писали о ее чудотворном воздействии на вкусовые качества винограда. «Вино кометы», воспетое Пушкиным, шло на ура по любой цене вплоть до середины XIX века, особенно в России.

1833

Джеймс Басби привозит из Монпелье в Сидней саженцы 570 сортов винограда. Среди них окажется и шираз, который в конце XX века станет знаковым сортом для Австралии.

1847

Лучший винтажный портвейн XIX века

1850

Отец-основатель

Начало современного калифорнийского виноделия. Агостон Хараста, венгерский офицер-эмигрант, становится шерифом Сан-Диего в Калифорнии, основывает Vinea Vista Vinicultural Society, завозит из Европы 100 тысяч саженцев 350 сортов, в том числе, вероятно, и примитиво, переименованный в зинфандель.

1855

Бордоская классификация

Особая комиссия, учрежденная Наполеоном III, завершила классификацию шато Левого берега. Комиссия исходила из уже сложившихся на рынке цен на гран крю. Годом ранее Бордо и Париж соединила железная дорога: торговля пошла в два раза быстрее.

1855

Бургундская классификация

В Бургундии появляется первое подробное описание виноградников и вин, составленное доктором Лавалем. Многие из него взято потом специалистами INAO. Вводятся понятия гран и премье крю.

1837 Морзе патентует телеграф



1857

Ферментация и пастеризация

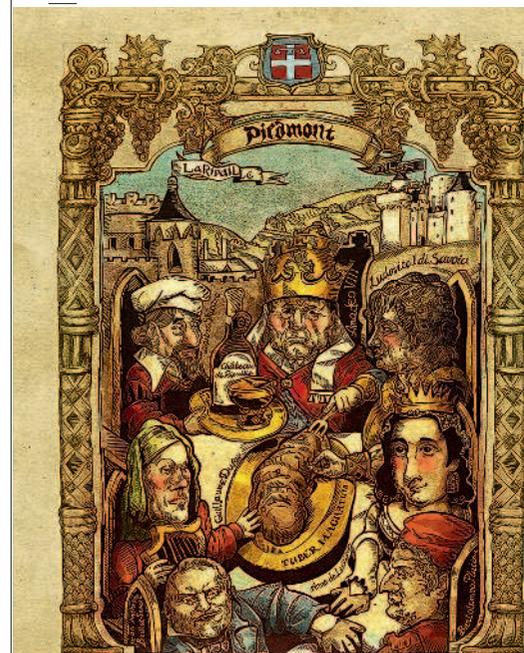
Луи Пастер начал работы по изучению и описанию процесса ферментации. В 1883 году они принесли ему первый во Франции Орден Сельскохозяйственных заслуг — своеобразный «Герой Труда». В то же время обеспокоенный проблемой болезней вина, учёный в 1864 году предложил процесс, известный ныне как пастеризация — обеззараживание жидкости нагреванием до 60 градусов. Только годы спустя было доказано отрицательное влияние пастеризации на вкус вина.

1860

Пейте итальянское!

Под лозунгом «вино королей, король вина» в Пьемонте началась кампания по продвижению бароло, которую можно считать едва ли не первой в мире. Королевский дом Пьемонта вложил в бароло немалые деньги, направив усилия по его продвижению в Италию и за границей.

1860 Объединение Италии





1862

Эпидемия филлоксеры

Ронский винодел Борти высадил на своем участке лозы, привезённые из Нью-Йорка. С этого, как считается, началась эпидемия филлоксеры. К 1868 году вредителем, убивавшим виноградники от корней, была охвачена вся Рона и Лангедок, к 1872-му — почти вся Франция, Испания, Португалия, Германия. Ну и так далее. В 1875-м филлоксеру завезли уже в Австралию.

1867

7 июня в Париже Наполеон III принимал кайзера Вильгельма I и русского царя на торжественном обеде, приуроченном к Всемирной выставке, вошедшем в историю как «обед трех императоров». Подавали Château d'Yquem 1847, Chambertin Clos de Napoléon 1846, Château Margaux 1847, Château Latour 1847, Château-Lafitte 1848 и шампанское Roederer на десерт.

Александр II навсегда запомнил вкус этого шампанского. В 1876 году Министерство императорского двора заказало Рёдереру особое юве в хрустальных бутылках с гладким дном — считается, что для того, чтобы под бутылку не подложили взрывчатку, ведь покушения на царя-реформатора множились. Недолго думая Рёдерер назвал шампанское Cristal, «Хрусталь» — так родилась последняя шампанская легенда царской России. Cristal по сей день остается одним из

самых почитаемых юве шампанского наряду с Salon и Krug.

1868

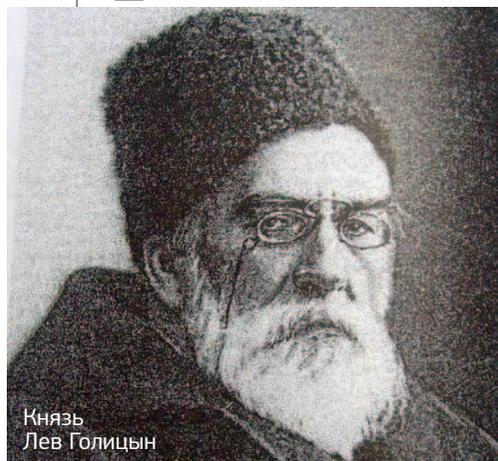
Барон Джеймс де Ротшильд покупает Château Lafite.

1874

Первые виноградники высажены в Абрау-Дюрсо.

1878

Князь Лев Голицын, ставший первым серьезным русским виноделом, приехав из Франции покупает имение в Крыму — «Новый Свет» и основывает питомник, в котором первоначально были высажены 600 сортов винограда. В 1880-х участвовали в международных выставках. Но в отечестве у «Нового Света» наблюдался кризис сбыта, поскольку образованные слои общества предпочитали любым винам только французские. Князь на то заявлял: «Я хочу, чтобы каждый рабочий, мастеровой, мелкий служащий пил хорошее вино!». Вот как его вспоминает Гиляровский в «Москве и москвичах»: «...Держал на Тверской... рядом с генерал-губернаторским домом магазинчик виноградных вин из своих великолепных крымских виноградников «Новый Свет» и продавал в розницу чистое, натуральное вино по двадцать пять копеек за бутылку». В 1905 году из-за долгов князь прекратил розлив вина.



Князь Лев Голицын

1881

Решение найдено

На Международной конференции по филлоксере в Бордо ученые, наконец, договорились, что главным методом, рекомендуемым для борьбы с эпидемией, будет привитие европейских лоз на американский подвой (впервые эта идея была озвучена в 1969-м).

1893

В Париже открыт ресторан Maxim's

1898

Цезарь Ритц и Огюст Эскофье открывают отель Ritz в Париже.

1900

Отличный миллезим в Бордо: при этом лучшие крЮ по-прежнему делают вино с дофиллоксерных лоз. В Château Latour виноградник был пересажен на американские подвой только в 1920-х годах.

1900

Michelin и еда

Вышел первый выпуск «красного» гида Michelin. Правда, тогда он был синим и рассказывал французским водителям о том, где лучше заправить бак, поменять шины или недорого переночевать. В 1926 году в гиде появились рестораны, ещё через пять лет — знаменитая система оценки «звездами» и красная обложка.

1863 В Лондоне запустили метро

1903 Самолет братьев Райт

1911 Амундсен достигает Южного Полюса

1904

В Австралии впервые случился кризис перепроизводства вина (с тех пор они именно для этой страны характерны).

1911

Война виноградарей в Шампани

Недовольные тем, как ведут дела негодяи, виноградары Эпернэ и Реймса начали со стачки и закончили массовыми погромами. Правительственные войска подавили восстание, но тут же пошло навстречу, ужесточив контроль над производством шампанского. Положено начало созданию системы АОС.

1915

Абсент запрещён законом во Франции.

1919

Великая сушь

Восемнадцатая поправка к Конституции США запрещает производство, хранение и транспортировку алкоголя по всей стране. На этот момент сухой закон уже действовал в 26 штатах. Направленный в основном на борьбу с виски, он ударил по виноделию, отбросив отрасль страны на век назад. Пострадали экспортёры Европы, расцвела чикагская и нью-йоркская мафия.

1920

Тяжёлые годы

Начало затяжного кризиса для виноделов Бордо и Шампани, утративших такие ключевые рынки, как Россия (из-за революции), Германия (разорённая войной), США (сухой закон). Великая депрессия 1929 года увенчала трудное десятилетие.

1920

Pavillon Blanc du Château Margaux — первое сухое белое вино Медока

1924

Барон Филипп де Ротшильд

1917 Революция в России

1920 В США введен сухой закон

1922 В Италии приходят к власти фашисты



принимает революционное решение бутелировать Mouton-Rothschild прямо в шато: на тот момент это казалось безумием.



Рудольф Штайнер

1924

Go Green

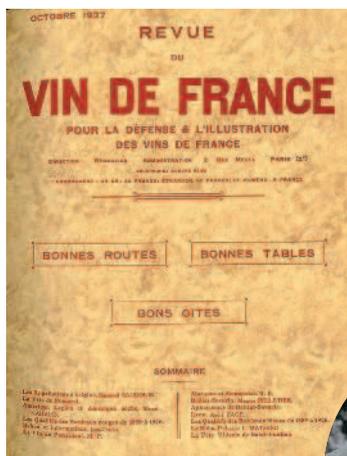
В Кобервице (Силезия) Рудольф Штайнер проводит ряд конференций, положивших основу учению биодинамики. Идеи Штайнера нашли немало последователей, хотя вред входивших в широкое употребление удобрений осознавали далеко не все.

1926

В Риохе (Испания) создан совет Consejo Regulador, призванный контролировать качество вина.

1927

Основан La Revue du vin de France — один из первых журналов о вине.



1927 «Певец Джаза», первый звуковой фильм

1928 Первый телевизор продан в США

1933 Приход Гитлера к власти в Германии

1931

Рождение легендарного портвейна Quinta do Noval Nacional. Этот первый урожай непривитых лоз туриги насьональ будет назван лучшим портвейном XX века (WS).

1933

Отмена «сухого закона» в США.

1935

Аппелласьоны

Во Франции создан INAO — институт наименований, контролируемых по происхождению. Отныне в мире вина всё учтено и регламентировано, вскоре примеру Франции последовали Италия, Испания, другие страны.



1936

В Калифорнийском университете в Дэвисе с целью эксперимента винная бутылка впервые укупорена винтовой пробкой.

1937

Жан Муэкс, будущий создатель культового статуса Pétrus, покупает свои первые виноградники на Правом берегу Бордо.





1937
Советское шампанское

Талантливый химик, винодел, ученик Д.И. Менделеева, А.М. Фролов-Багреев вводит в массы изобретённый им резервуарный метод производства игристых. В Ростове с конвейера сходит первая бутылка «Советского», вскоре массовое производство начинается по всей стране, а Фролов-Багреев получил в 1942 году Сталинскую премию.

1938
Русский эмигрант Андрэ Челищев (1901–1994) начинает работать в Beaulieu Vineyard в Калифорнии. Челищев оказался самым важным энологом в Калифорнии в XX веке, консультировавшим многих лучших виноделов штата.

1945
Винтаж Победы
Великолепный миллезим совпал с окончанием войны. Урожай-1945, который помог многим французским виноделам восстановить позиции на рынках США и Англии, стал едва ли не самым желанным и дорогим в истории.

1945
В Château Mouton-Rothschild завели традицию авторских этикеток для каждого миллезима. В 2006 году 12 бутылок 1945 года были проданы за \$290 000 на Christie's.



1938 В Германии выпущен первый «Фольксваген-Жук»
1945 Бомбардировка Хиросимы

1949 В Страсбурге создана Парламентская ассамблея Совета Европы

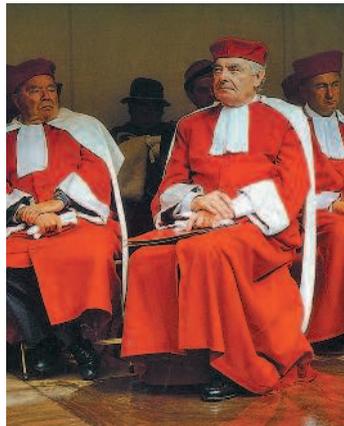
1946
Отец энологии

Основатель современной энологии Эмиль Пейно (1912–2004) защищает докторскую диссертацию и открывает лабораторию в университете Бордо. В 1980-х во многом благодаря его усилиям в Бордо начался тот самый Золотой век, плоды которого мы наблюдаем и сейчас (качество вин, а главное — его стабильность от урожая к урожаю, наконец оказались во главе угла).



1951
Дата праздника молодого вина Божоле-Нуво официально признана Институтом контролируемых наименований. Тогда это было 15 ноября, с 1980 года — третий четверг ноября.

1954
Первая классификация в Сент-Эмильоне, которая, по первоначальной идее, в отличие от легендарной медокской 1855 года, должна регулярно пересматриваться. «Ревизии» проводились в 1969, 1986, 1996, 2006 и 2012 годах.



1954
В Бургундии на виноградниках впервые появились тракторы.

1955
MW

В Англии учрежден Институт магистров вина (Intstitute of Masters of Wine). По сей день MW — самая престижная «академическая» степеня на винном рынке для экспертов, торговцев, журналистов и т. д. То есть не тех, кто вино создает, а тех, кто его оценивает, продвигает, продает. Экзамены невероятно сложные. На сегодня около 300 человек во всем мире носят титул MW.

1957
Макс Шуберт втайне от владельца винодельни Penfolds сделал первый винтаж Grange, позднее ставшего главным культовым вином Австралии.

1958
Клаус Ридель представил первый специализированный бокал, «заточенный» под вино конкретного типа — Bourgogne Grand Cru.



1961
Ноу-хау века
В 1959-м в октябре в Бордо была страшная жара. Чтобы бродящее сушло не закипело, виноделы бросали в бочки мешки со льдом. К 1961 году, снова жаркому, по совету Эмиля Пейно, компания Gasque сделала портативные установки для охлаждения сушла, а парой лет позже в Бордо появились чаны с термоконтролем. Год стал одним из лучших винтажей столетия.

1962
Крупные сделки

Знаковая дата для Бордо и всего винного мира: Château Latour куплен Pearson Group, собственником Financial Times, у семьи Бомон, владевшей шато более 200 лет. В те же годы крупные покупки шато производят канадская Seagram Whisky Corporation, британская IDV. Большой интернациональный бизнес пришел в винную сферу.

1957 Первый искусственный спутник Земли запущен в СССР
1961 Полет Юрия Гагарина в космос

1962

Эльзас получает статус АОС — последним из ведущих винных регионов Франции.

1963

Италия принимает систему DOC — Denominazione di Origine Controllata (наименований, контролируемых по происхождению).



1970

В Австралии началось широкое производство винтовых пробок под брендом Stelvin.

1973

Начало мирового финансового кризиса. Продажи вин Бордо снизились до критической отметки.

1973

В Канаде сделано первое Icewine.

1973

Мишель Роллан (1947 г.р.) покупает лабораторию в Либурне. Он станет самым известным энологом-консультантом века.



1973

Мутон становится первым

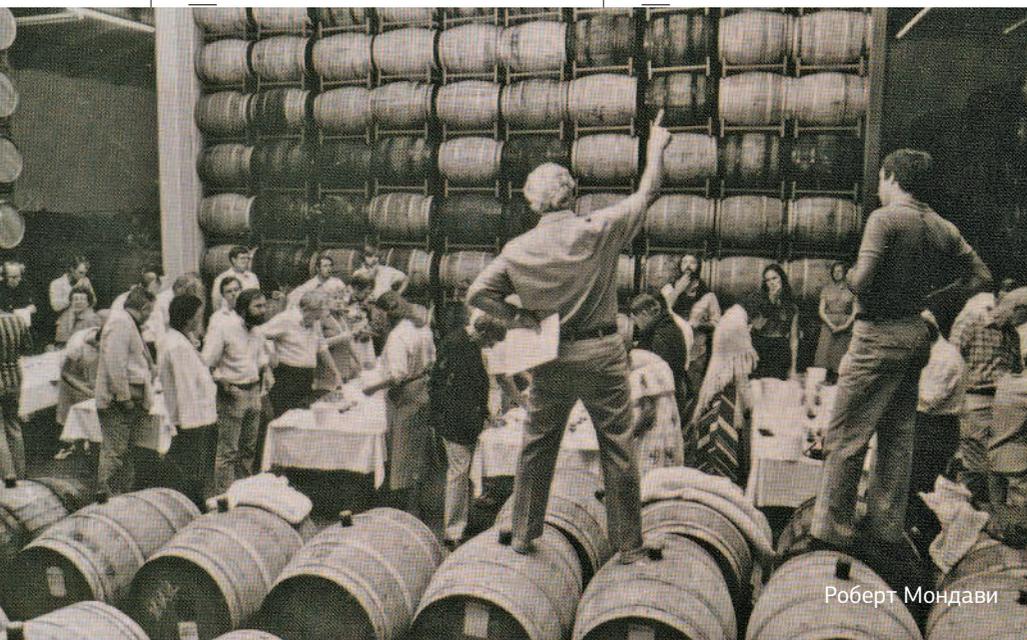
Барон Филипп де Ротшильд, первый из банкирской династии сам занявшийся виноделием, в 1920-х провозгласил для своего шато девиз: «Я не могу быть первым. Вторым я быть не соизволяю. Я — Мутон». Этот человек стал светочем Бордо, своим упорным трудом и энтузиазмом он добился-таки единственного случившегося за всю историю изменения в классификации 1855 года: в 1973 году шато официально повысили до Premier Grand Cru Classe. Девиз изменился на «Я — первый. Вторым я был. Мутон не меняется».

1973

Введение категории Vin de Pays («местные вина») во Франции.

1976

1 апреля журналист Боб Моррис основывает Wine Spectator, 12-страничную газету, выходящую тиражом 3000 экземпляров. Через три года один из самых внимательных читателей таблоида, Марвин Шенкен, выкупил его, сделав ежемесячным журналом. На сегодня это главный в мире специализированный журнал о вине, выходящий тиражом более 2 млн экземпляров.



Роберт Мондави

1966

Роберт Мондави, ставший патриархом калифорнийского виноделия, основывает винодельню в долине Напа.

1967

Первая VinItaly в Вероне — на сегодня одна из трех главных винных выставок в мире

1968

Супертоскана
Azienda Agricola San Felice выпускает Vigorello: мировая премьера супертосканы. Этот же год — первый коммерческий релиз Sassicaia.



1970

В Италии потребление вина на душу населения составляет 120 л в год (на 2008-й год — 47 л)

1972

Бутирование в шато становится обязательным для бордоских гран крю.

1972

Во Флоренции открыта Enoteca Pinchiorri. Это первый итальянский ресторан, получивший три звезды Michelin.

