

Как отдельные вина замечательно подходят к определённой еде и закускам! Какими душевными получаются сочетания простых терруарных продуктов с винами, которые происходят с той же земли. Как могут выиграть, раскрыться новыми красками и вино, и блюдо, если они подобраны друг к другу правильно. Как сложное вино требует лаконичного сопровождения. И как, наоборот, не терпят создания высокой кухни соседства вин, которые сильнее, агрессивнее и норовят перекричать утонченное сочетание вкусов и текстур самого гастрономического произведения.

Сочетание вина и еды — это не точная наука, а некое стихийное коллективное знание гурманов, сомелье, виноделов, добытое годами чувственных экспериментов, опыта, которым они постоянно делятся в своём кругу. Если бы мы задались целью скроить монументальное, академическое, «от и до» руководство по этому миру вкуса, поверьте, получилось бы скучно, натянуто, ведь всё это не перепробуешь, да оно и не нужно. Поэтому, опираясь на почти 10-летний опыт редакции ведущего российского издания о вине *Simple Wine News* (далее *SWN*), мы выбрали темы, продукты и вина, составляющие необходимую базу знаний, без которых не обойдёшься.

Вся теория гастрономических марьяжей делится на два параллельных направления. Во-первых, принцип терруара. Местное вино к местной еде — эта мантра почти никогда не обманывает, но, очевидно, относится лишь к тем регионам, где богаты традиции и винные, и кулинарные. И, конечно, в каждом из таких регионов есть свой кодекс о том, какое вино к какому блюду подходит. Во-вторых, современные гастрономия и виноделие давно интернационализировались, во многом оторвались от земли, их теперь даже зачастую причисляют к видам искусства. И всё-таки подбирать вина к креативным блюдам, далёким от какого бы то ни было регионального бэкграунда, пусть даже приготовленным по вашему собственному рецепту, несложно, если овладеть некоторыми знаниями об использованных продуктах.

Новая «простая винная энциклопедия» в серии книг, выпускаемых *SWN* вместе с издательским домом «Эксмо», вновь не претендует на всеохватность и библиографическую введливость: мы по традиции выбираем те предметы, о которых действительно много говорят между собой знатоки, чтобы вы почувствовали себя одним из них. И, как нам кажется, в таком изложении это и вправду просто.

Редакция Simple Wine News



ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА I

Основы сочетаний.....	6
Общие принципы.....	8
Вина по стилям, основные сорта и категории	
белые.....	12
красные.....	16
порт и херес.....	20
игристые.....	22

ГЛАВА II

Национальные особенности.....	23
Средиземноморская диета и принцип терруара в сочетаниях вина и еды... 24	
ФРАНЦИЯ	
вина и кухня регионов	
Парижская кухня.....	27
Бордо.....	28
Бургундия.....	30
Шампань и Эльзас....	32
Долина Луары.....	34
Долина Роны.....	36
Прованс.....	38

ИТАЛИЯ

винные мекки и галопом по другим регионам	
Тоскана: гастрономическая история и меню нашего времени.....	42
Пьемонт: богатства сельской местности... 46	
Калейдоскоп провинций.....	50
Пицца: вечный хит.....	56
Паста: базовый элемент.....	60

ИСПАНИЯ

иберийский вклад в гастрономическую действительность.....	64
--	-----------

ГЛАВА III

Русский сувенир Вино к русской кухне: исторический экскурс .	72
Щи да каша: большая дегустация, практические советы.....	78
Оливье наш.....	84

ГЛАВА IV

Немного экзотики: дегустации-эксперименты	
Японская кухня.....	88
Китайская кухня.....	92

ГЛАВА V

Белое к рыбе, красное к мясу, и многое другое	
Основополагающие продукты, главные деликатесы и ещё разные блюда, к которым интересно выбирать вино	
ГОВЯДИНА	
идеальные стейки, японская мраморная и тосканская белая.....	98

БАРАШКИ

французские АОР для баранины и апелласьонные вина.....	112
---	-----

СВИНИНА

эксперимент с вином.....	116
--------------------------	-----

ДИЧЬ

рогатая или пернатая, для виномана — один из самых желанных продуктов.....	120
---	-----

КУРИЦЫ

гид по породам и развенчание мифов....	128
---	-----

УТКА

к вину великолепно!.....	134
--------------------------	-----

РЫБЫ

всё о рыбах, которые могут оказаться на вашем столе.....	136
--	-----

ТУНЕЦ

не рыба, не мясо.....	146
-----------------------	-----

КРАСНОЕ К РЫБЕ

можно и так.....	148
------------------	-----

МОРСКИЕ ГАДЫ

лучшие — с клешнями..	152
-----------------------	-----

ГРЕБЕШКИ

любите ли вы сен-жаков?.....	160
---------------------------------	-----

УСТРИЦЫ

отдельный бокал белону и жилардо.....	162
--	-----

ИКРА

шампанское, водка и другие гурманские сочетания.....	168
--	-----

ФУА-ГРА

запретный плод.....	176
---------------------	-----

ТРЮФЕЛИ

самый винный из сезонных аттракционов.....	182
---	-----

ГРИБЫ

могут заменить мясо.....	188
--------------------------	-----

ОВОЩИ

еда и вино для вегетарианцев.....	194
--------------------------------------	-----

ЯГОДЫ

летнее развлечение.....	204
-------------------------	-----

СЛАДОСТИ

к сладкому — ещё более сладкое.....	206
--	-----

ШОКОЛАД

эффектные марьяжи.....	210
------------------------	-----

СЫРЫ

винная классика.....	214
----------------------	-----


ВИНО В ГОТОВКЕ

как выбирать вино, если вы собираетесь вылить его в кастрюлю?..	224
---	-----

УКАЗАТЕЛЬ

сорта и категории вин.....	229
----------------------------	-----





ГЛАВА I

ОСНОВЫ СОЧЕТАНИЙ

Всю теорию про выбор вина к еде можно, как оказалось, изложить на 15 страницах. Это базовые знания, которые дадут вам уверенность в себе в начале большого гастрономического путешествия и увлекательных гурманских опытов.

Продуманный марьяж

Сочетание вина и еды, как любое высокое ремесло (и как создание и того и другого) — всегда соединение воображения, опыта и чётких правил. Опыт приходит со временем, воображение есть у всех, а правила выучить не так сложно.

До конца XIX века, когда железные дороги добрались до всех уголков Европы, сочетание еды и вина было делом несложным: люди, жившие в какой-то местности, ели и пили то, что выращивали сами или их соседи. Исключений было немного, и все они родом из Англии — в Великобритании после Средних веков перестали делать вино, но пить его не перестали, потому Испания и Португалия исправно поставляли на остров хересы и портвейны (только они могли пережить долгое путешествие на корабле, тем более в жару). Отсюда — классические английские пары вроде портвейна и стилтона или хереса и черепахового супа. В XVIII веке снабжать Англию вином стал и Бордо, и тут сложился нерушимый альянс ростбифа и сильных кларетов, особенно с Левого берега. Тогда же появилась ходовая поговорка английских виноторговцев «покупай с яблоком, продавай с сыром». Она означала, что вино, которое удачно себя показывает при дегустации с кусочком сырого яблока, точно хорошее, а вот с кусочком сыра не слишком опытным покупателям можно продать и не особенно удачную бутылку, поскольку сыр заберёт вкус. Суть в том, что яблочная кислота многие слабые и плохо сложенные вина делает на вкус «железными», а сыр, наоборот, округляет и смягчает танины даже в грубоватых и жёстких красных.

В начале XX века благодаря пароходам и железным дорогам мировая торговля начала стремительно развиваться, благодаря чему обеспеченные потребители в таких странах, как США или Куба, смогли попробовать немецкие, итальянские и французские вина. Но до 1970-х годов всё это изобилие по-прежнему вписывали в правило «местное к местному», просто копируя известные шаблоны на новом месте: итальянские вина продавались исключительно в итальянских ресторанах по всему миру, а французские — там, где готовили высокую французскую кухню. Только относительно недавно, около 40 лет назад, распространение изобретательной «новой кухни» по миру заставило сомелье придумывать новые винные пары для блюд, которых раньше просто не существовало. Эта необходимость породила два следствия: подробно разработанную схему для любых продуктов и вин, а также убежденный вывод сомелье о том, что любой вкус найдёт как поклонников, так и противников, поэтому в любом случае ориентироваться надо в первую очередь на собственные предпочтения. Действительно незыблемы в этой области всего два правила.

1. Вино неправильной температуры испортит всю картину. Любое вино (в том числе красное) лучше переохладить, чем дать ему перегреться, но в идеале подавать вина надо при соответствующей их типу температуре.

2. Великое, да ещё и взрослое вино и сложная инновативная еда практически несовместимы. Даже очень опытные сомелье редко так рискуют: многослойные ароматы старого бордо или бароло и без того требуют повышенного внимания, а если добавить к ним многокомпонентное и много-текстурное блюдо, спасует даже профессиональное нёбо. Поэтому великие вина пьют или сами по себе, или с минимальным сопровождением.

ВЕС

Ключевой момент для подбора вина: блюдо и напиток должны быть примерно равны по этому показателю. Для вина «вес» — это в первую очередь телльность, которую можно определить по указанному на этикетке уровню алкоголя: почти всегда более крепкие вина ощущаются как более телльные

и тяжёлые. Кроме того, поскольку в ощущение телльности вносят свой вклад и танины, то красные вина воспринимаются на вкус плотнее белых, даже при равном уровне алкоголя. Единственное, что может изменить это правило, — большое количество дуба в соединении с тёплым климатом: выдержанное в дубе калифорнийское шардоне будет определённно тяжелее каберне фран из долины Луары. Для еды точных количественных показателей не существует, но большинство людей интуитивно понимают, что омлет — блюдо лёгкое, жареная курица — не очень, а тушёная говядина — тяжёлое. В идеальной паре блюдо и вино должны иметь примерно одинаковый вес, в противном случае более тяжёлый партнёр перевесит.

Ещё один аспект, который стоит иметь в виду: алкоголь и острые специи взаимно усиливают друг друга, поэтому во избежание пожара во рту не стоит подавать очень полнотелые крепкие вина к острым блюдам.

КАК ВЫБИРАТЬ ВИНО В РЕСТОРАНЕ

Если в ресторане есть сомелье, лучше довериться его опыту — он лучше знает и свою винную карту, и меню ресторана. Квалифицированный сомелье обязательно спросит, на какие ценовые рамки вы рассчитываете, и предложит вам вино в указанной категории, так что не стоит бояться, что вам будут продавать самую дорогую позицию.

Если сомелье нет, то следует соблюдать следующие правила.

- Никогда не выбирайте самое дешёвое вино в карте, если не пробовали его раньше. Оно не обязательно окажется плохим, но шанс нарваться на плоский скучный напиток велик.
- В ресторане высокой кухни, где еда явно доминирует, выбирайте какое-нибудь простое (не обязательно дешёвое) вино: гран крью не любят соперничества со сложной едой.
- Если трёх выбранных по очереди позиций вина нет в наличии, переключайтесь на пиво и коктейли: здесь винной карте не уделяют должного внимания и можно получить бутылку, пострадавшую от неправильного хранения.
- Правило «красное к мясу, белое к рыбе» создано как раз для случаев полной неуверенности в себе.
- Из красных наиболее универсальные сорта — пино нуар и зинфандель, из белых — шардоне, рислинг и шенен блан. Из всех вин наиболее универсальны игристые розовые.

КИСЛОТНОСТЬ

Важнейшее свойство для вина как с точки зрения вкуса и потенциала выдержки, так и с точки зрения сочетаемости с едой. Из любого правила бывают исключения, но в целом низкокислотные вина с едой сочетаются хуже, чем их более «острые» во вкусе собратья. Кислотность нужна вину, во-первых, чтобы достойно поддержать блюда с кислыми вкусами. Самый простой пример — салаты с заправками на базе уксуса и лимонного сока, а также блюда с томатным соусом. Все они требуют ощутимо кислотных вин, причём если салаты скорее белых, то томатный соус чаще предполагает красное.

К жирной еде, к блюдам со сливочными соусами и большим количеством оливкового масла подают кислотные вина, чтобы очистить нёбо и уменьшить ощущение жирности. Очень солёные блюда также требуют кислотных вин — кислый вкус уменьшает ощущение солёного (идеальный пример — шампанское и копчёный лосось).

Правило лимонной дольки

Если блюдо может улучшить сок из ломтика лимона, то оно будет идеально сочетаться с высококислотными белыми винами вроде совиньона блан или рислинга.

Вина с высокой кислотностью: рислинг, совиньон блан, барбера, кьянти

ТАНИНЫ

Танины содержатся в красных винах и в целом отвечают за то их свойство, которое в быту называют терпкостью. С точки зрения еды главное свойство танинов — стремление соединиться с белком, желателен животным. Именно поэтому высокотанинные вина сушат рот — в отсутствие мяса танины связываются с белками слюны, от чего появляется ощущение сухости. Поэтому единственное правило — чем больше в вине танинов, тем более белковой должна быть еда. Лёгкие красные можно подавать к овощам, а вот высокотанинные, например каберне совиньон, — только к мясу или в крайнем случае к блюдам, где есть хотя бы растительные белки (грибы или бобовые). Рыба и красное вино вовсе не антиподы, но надо помнить, что жирная рыба и танинные вина вместе дают металлический привкус.

Танинные сорта: каберне совиньон, мальбек, таннат



ВЕДУЩИЙ ВКУС

Ещё один важный момент — определить основной вкус блюда. Самые простые шпаргалки по сочетанию вина и еды обычно оперируют базовыми ингредиентами: курица, тыква, треска. Но курица в томатном соусе и курица с лимоном — два совершенно разных блюда, требующие разных вин, поскольку вкус, который ощущается сильнее, дают соусы, а не относительно нейтральная курица. То же самое происходит с любым продуктом: нежный морской язык предполагает лёгкое белое вино, но если подать его со сливочным соусом, то и выбор вин сместится в сторону более основательных образцов.

ДИКТАТОРЫ ВКУСА

ПРЯНОСТИ (МНОГО)

СЛИВОЧНЫЕ И МАСЛЯНЫЕ СОУСЫ

ГОТОВКА НА ГРИЛЕ

ВИНО

Гевюрцтраминер, грюнер вельтлингер, пино гри

Белые, ферментированные и выдержанные в дубе, обязательно после малолактации

Вина, выдержанные в дубе, можно среднего обжига



СЛАДОСТЬ

Сладость в винах определяется количеством остаточного сахара, который не превратился в алкоголь во время ферментации. Сопровождать такие вина могут далеко не только десерты. На их примере лучше всего проверяется принцип «сочетания на контрасте», когда вино и еда имеют противоположные вкусы. Классический пример: сладкий сотерн и солёный рокфор. Сладкие вина, особенно эльзасские, также хорошо умиряют яркость острых блюд Юго-Восточной Азии.

Что касается десертов, то главное — чтобы вино было слаще блюда, иначе его вкус «провалится». Если вычесть шоколад, то самым универсальным вином для десертов будет сладкий мускат, он не всегда даёт интересные сочетания, но почти никогда не портит пару.

БАЗОВЫЕ СОЧЕТАНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И ВИН

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Портвейн тони, сладкий оlorосо, мадера, мальвазия

ТЁМНЫЙ ШОКОЛАД

Портвейн тони, амароне делла Вальполителла, херес педро хименес

ПРОФИТРОЛИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Сладкие мускаты с юга Франции

КРЕМ-БРЮЛЕ ИЛИ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

Сотерн, барсак, вина из ботритизированного семильона

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Сотерн, ното-дю-лаيون, сладкие рислинги

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

Айсвайн и другие сладкие рислинги

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

москато д'Асти, эльзасские SGN*

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ ИЛИ КЕКС

москато пассито, токай асу

ПРОДУКТЫ-ПОСРЕДНИКИ

Некоторые продукты и пряности помогают выправить сочетания. Ими удобно пользоваться, если надо «подтянуть» блюдо к имеющемуся вину.

БЕКОН

Сдвигает в сторону красных вин все блюда, включая рыбные

РОЗМАРИН

Помогает сочетать еду с винами, в которых есть аромат розмарина: мальбек, некоторые образцы сира и мурведра

КИНЗА, КАПЕРСЫ

Позволяют подавать совиньон блан почти к любой рыбе и овощным блюдам

ЛУК КОНФИ

Дружит со сливочными полнотельными белыми винами

ЧЕСНОК

Встречает поддержку ронских красных сортов, особенно если чеснок добавили к птице

ПИТЬ ИЛИ НЕ ПИТЬ

Сегодня даже в Европе принципы средиземноморской диеты рушатся, хотя правительства стараются сохранить традиционный уклад. В частности, на уровне Евросоюза для защиты вина создана программа Wine in Moderation. Пять её заповедей гласят следующее.

- 1. Понимай, что пьёшь:** зная уникальный характер вина, ты получишь от процесса больше удовольствия.
- 2. Пей медленно:** так ты насладишься особым вкусом вина.
- 3. Сочетай вино с едой.**
- 4. Пить вино постоянно, но по чуть-чуть, полезнее, чем редко, но помногу.**
- 5. Вино в малых количествах полезно для здоровья.** Малое количество подразумевает до двух стандартных единиц (дринков) в день для женщин, трёх — для мужчин. Под «дринком» в разных странах имеют в виду разный объём. У французов в дринке целых 20 мл чистого алкоголя (180 мл вина), у англичан — 8 (меньше 100 мл вина).

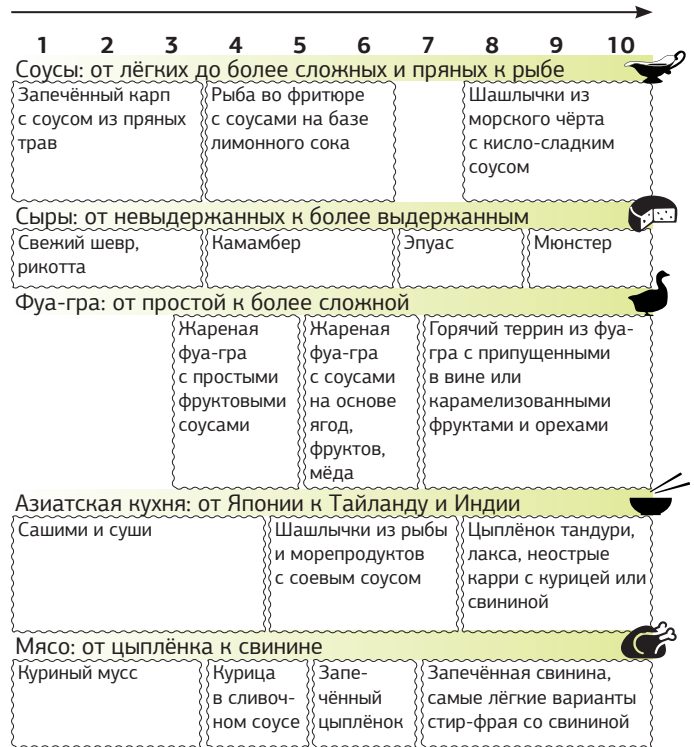
Кое-что о весе

Определённые сорта винограда, в зависимости от их сортовых особенностей, рекомендуются к разным категориям продуктов. Но всё не так просто, ведь и вина из одного и того же сорта все очень разные. Тельность, насыщенность, алкогольность вина — базовые параметры в сочетании с едой. Их и рассмотрим для начала на примере сухих (и иногда полусладких) вин.

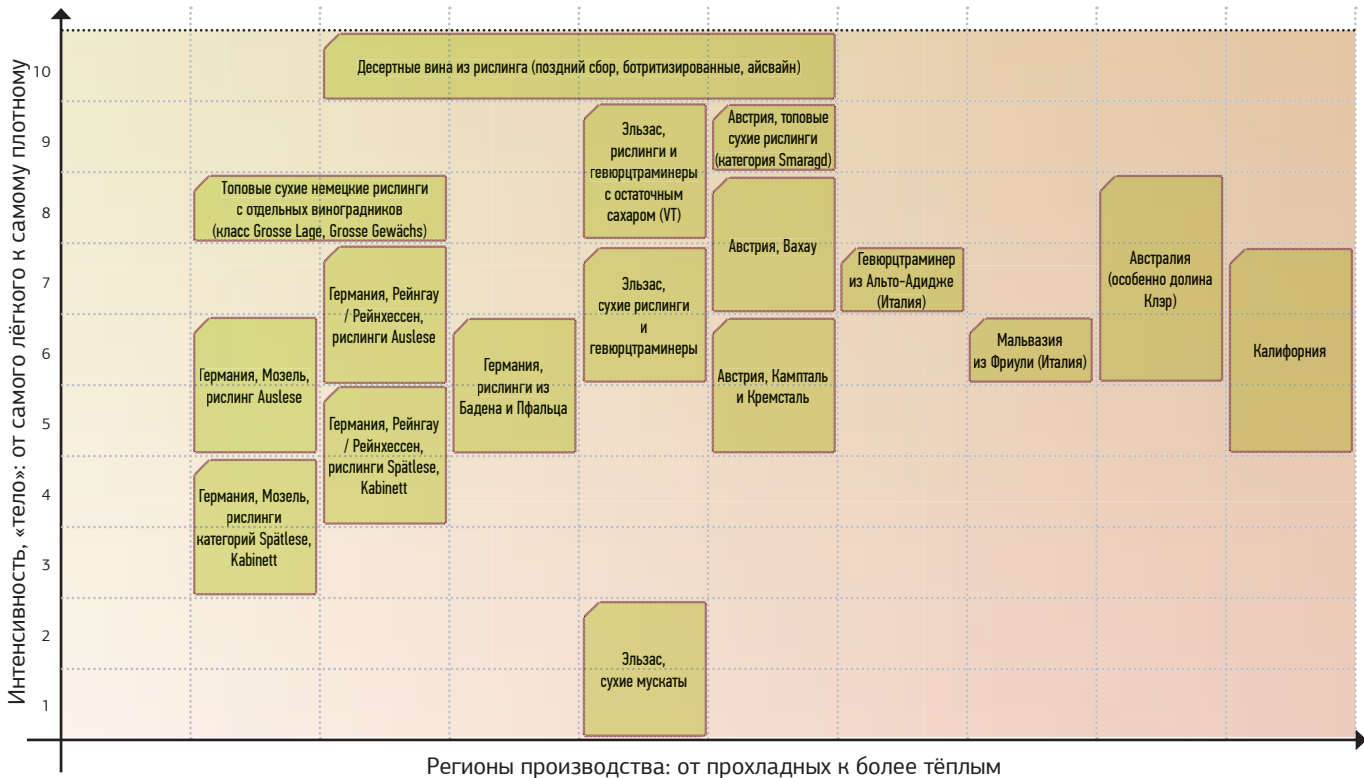
АРОМАТИЧЕСКИЕ БЕЛЫЕ СОРТА

К группе ароматических белых сортов относятся рислинг, гевюрцтраминер, мускаты (около 10 типологий, цветов и бесчисленное количество клонов), мальвазии и траминер с его кроссами. Из них делают и популярные десертные, и совершенно сухие вина. Рислинг — один из самых благородных и роскошных сортов винограда, особенно ценятся рислинги немецкие, эльзасские и австрийские. Гурманы особенно выделяют благоухающий розами гевюрцтраминер.

Как меняется выбор блюд к ароматическим сортам от самых лёгких до самым «тельным» по условной шкале от 1 до 10



Какой стиль характерен для вин из ароматических сортов из разных регионов



Как меняется выбор блюд к совиньонам блан от самых лёгких вин к самым «тёплым» по условной шкале от 1 до 10.

СОВИНЬОН БЛАН

Самый изученный с точки зрения ароматики сорт. Обладает характерным ароматом (крыжовник, помидорный лист, «пипи дё ша»). Происходит из Бордо, где до сих пор является одним из двух главных белых (там его традиционно ассамблируют с семильоном), распространён также в долине Луары, а на пик популярности вышел благодаря новозеландским винам (особенно знаменит совиньонами регион Мальборо). Есть три основных стиля совиньона — классический (из Бордо или Луары), «тропический» (с тонами экзотических фруктов — маракуйи, личи) и новозеландский (с характерными нотами помидорного листочка и крыжовника).



Какой стиль характерен для совиньона блан из разных регионов, которые на нём специализируются

