

КАК ВЫБРАТЬ И КУПИТЬ
ВИНО ЗА



СОДЕРЖАНИЕ



ВВЕДЕНИЕ

Научитесь выбирать вино!.....	6
Для чего эта книга?.....	8
Инструкции по применению.....	9
Где покупать?.....	10
Емкости и содержимое.....	14
О чем говорит этикетка?.....	16
Стоимость вин.....	20
Дегустация вина.....	24
Упрощаем выбор: 10 профилей вин.....	28
Когда пить вино?.....	31
Подача вина.....	32
Блюда и вина: сочетания.....	35
Как выбрать подходящее вино.....	39



ЛЕГКИЕ ФРУКТОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА.....43



ПЛОТНЫЕ ФРУКТОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА55



НАСЫЩЕННЫЕ И СТРУКТУРИРОВАННЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА87



ПРЯНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА111



СЛАДКИЕ КРАСНЫЕ ВИНА.....127



РОЗОВЫЕ ВИНА131



БОДРЫЕ ФРУКТОВЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА.....147



СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЕ ОКРУГЛЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА165



СЛАДКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА191



ИГРИСТЫЕ ВИНА207

ПРИЛОЖЕНИЯ216

Условные обозначения.....	216
---------------------------	-----

Алфавитный указатель вин.....	218
-------------------------------	-----

НАУЧИТЕСЬ ВЫБИРАТЬ ВИНО!

Вы можете за минуту выбрать нужный сорт сыра или полезные овощи, но минут шесть стоите в растерянности в винном отделе магазина, а порой так и уходите с пустыми руками? Тогда обязательно прочтите нашу книгу, и вы сможете легко ориентироваться в отделе напитков!

Как известно, большинство из нас покупает вино в супермаркете. В небольших магазинчиках напит-

ки расставляют, как правило, в соответствии с основными типами: красные, белые, розовые, игристые,



десертные. В более крупных заведениях считают, что помогают в выборе, увеличивая число характеристик и добавляя названия регионов к надписям на полках: Бордо, Божоле, Юго-Запад и т.д. Но если вы новичок, то эти названия вам ни о чем не скажут. Какой вкус у бордоских вин? А у юго-западных? Винные полки напоминают стеллажи книжного магазина: чем больше на-

именований, тем лучше. Книголюбы со стажем знают, где найти нужное издание и чувствуют себя уверенно и комфортно. А те, кто нечасто заходит в книжный, обращаются за советом к опытному книготорговцу. В винном отделе роль знающего специалиста отведена кависту или сомелье. Но таких экспертов можно встретить не во всех супермаркетах.



ДЛЯ ЧЕГО ЭТА КНИГА?

У вина очень простое определение: «алкогольный напиток, получаемый в результате полного или частичного брожения винограда или виноградного сока». Однако покупателям часто сложно выбрать вино. Почему же все-таки это так непросто?

ЧТО ОБОЗНАЧАЮТ НАЗВАНИЯ?

Появление вина связано с различными экономическими структурами:

- винодельческие хозяйства: старинные и престижные замки, которыми владеют богатые люди, или малые хозяйства, которыми управляют виноградари, скромные виноделы;
- кооперативы;
- торговцы и т.д.

Кроме того, лидеры винного рынка — транснациональные производители — имеют производственные мощности по переработке винограда и по розливу вина в разных странах.

Наконец, ценность вина зависит не только от его марки, но также (довольно часто) от географического места происхождения: обширного региона или небольшой винодельческой области, коммуны. «Бордо», «шампанское», «марго», «шабли», «шатонёф-дю-пап» — все эти наименования обозначают названия регионов или поселений. Наряду с этими прославленными названиями существуют и сотни других: во Франции насчитывается около четырехсот апелласьонов (не считая местных вин), из которых не менее ста относятся к Бургундии. Профессионалы легко и просто ориентируются в сложной географии вин, чего нельзя сказать о многих покупателях и начинающих.

КАТЕГОРИИ И КЛАССИФИКАЦИИ

Несколько десятилетий назад в Новом Свете на этикетках стали указывать сорта винограда. Шардоне или совиньон? Мерло или каберне? Все категории, иерархические уровни в системе классификаций, о которых многие имеют весьма туманное представление: AOC (Appellation d'origine contrôlée, вина контролируемых наименований по происхождению, которые согласно терминологии Европейского Союза также называют AOP — Appellation d'origine protégée, вина защищенных наименований по происхождению), местные вина или региональные вина (IGP — Indication géographique protégée, вино с защищенным географическим указанием), Vin de France (столовые французские вина). Так что же все это означает?

Взглянув на винную этикетку, скорее всего вы увидите непонятные надписи, терминологию, в которой может разобраться только посвященный. За различными надписями скрываются определенные ароматы и вкусы, а также варианты употребления.

В книге упоминаются апелласьоны трехсот наиболее известных наименований. И эти триста наименований сводятся к четырем типам и десяти профилям. А для каждого из вин найдутся подобные.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Из всего многообразия вин, представленных на рынке, мы выбрали триста наименований. Вы найдете краткие описания:

Наименование вина: в большинстве случаев речь идет о АОС, см. с. 18

Профиль вина: большое семейство вин, к которому оно принадлежит

Краткое описание, из которого вы узнаете об отличительных особенностях

ЛЕГКИЕ ФРУКТОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

Эльзасское пино нуар свежее и ароматное

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: ФРАНЦИЯ

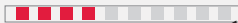
Эльзас

СОРТА пино нуар **ТЕЛО**

АРОМАТЫ вишня, черная смородина, малина

ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ

Танины ощущение насыщенности



Этиловый спирт ощущение теплоты



Кислотность ощущение свежести



ПОДАЧА 14-16 °C **ЦЕНА** € €

КОГДА ПИТЬ? 1 год 5 лет 10 лет



С ЧЕМ ПИТЬ?

- белое мясо
- домашняя птица
- красное мясо, жареное на гриле
- жареное красное мясо
- пернатая дичь
- мягкие сыры с плесневой коркой

ВАМ ТАКЖЕ ПОНРАВИТСЯ

сансер, савиньи-ле-бон, бургундское

бывает также:

- розовое

Анжу мягкое и экспрессивное

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: ФРАНЦИЯ

Долина Луары (Анжу-Сомюр)

СОРТА каберне-фран **ТЕЛО**

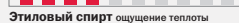
АРОМАТЫ малина, красная смородина, черная смородина, шелловидца, подлесок

ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ

Танины ощущение насыщенности



Этиловый спирт ощущение теплоты



Кислотность ощущение свежести



ПОДАЧА 14-16 °C **ЦЕНА** € €

КОГДА ПИТЬ? 1 год 5 лет 10 лет



С ЧЕМ ПИТЬ?

- белое мясо
- домашняя птица
- красное мясо
- красное мясо в соусе

ВАМ ТАКЖЕ ПОНРАВИТСЯ

анжу-виллаж, сомор, сомор-шампинь, сен-николя-де-бургей, о-пуату, кото-дюкерси

бывает также:

- белое

Ароматы в пиктограммах: ягоды, пряности... (см. с. 218)

Ощущения во рту: плотность, теплота, кислотность

Температура подачи

Хранение

Ценовая категория:

€ : - 8 €

€€ : 8-15 €

€€€ : 15-30 €

€€€€ : 30-50 €

€€€€€ : + 50 €

Рекомендации по гастрономическим сочетаниям

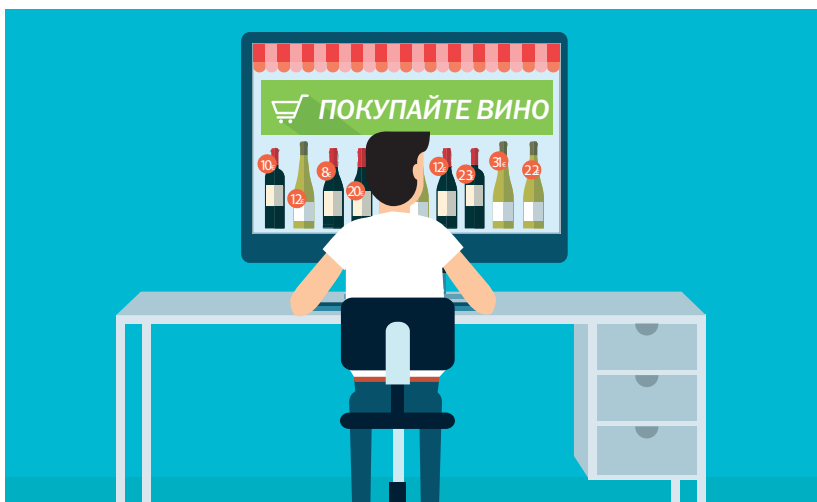
Вина того же стиля: похожие вина (из одинакового сорта винограда, того же региона или из другого региона, другого сорта винограда), которые могут вам понравиться.

ГДЕ ПОКУПАТЬ?

Супермаркеты, винные магазины, обычные или онлайн, выставки, аукционы и т.д. В настоящее время существует много мест и способов покупки. Конечно же, интернет лидирует и задает тон, многократно увеличивая ассортимент и возможности. У каждого способа приобретения есть свои достоинства и недостатки. Главное — определиться с приоритетами.

ОНЛАЙН-ПОКУПКА

Покупки через интернет очень популярны. Всемирная паутина в какой-то мере является крупнейшим в мире винным погребом. Примерно один француз из трех уже покупал вино онлайн.



Преимущества

Практичность: покупку делают непосредственно из дома и заказывают доставку. Каждый раз можно покупать самые разнообразные вина.

Другие предложения: вина приобретают не только в интернет-магазинах, но также в виртуальных бутиках, у виноделов, оптовых торговцев, на кооперативных предприятиях, складах крупных компаний и в обычных винных магазинах, при помощи каталогов и консультантов.

Недостатки

Необходимая документация нередко бывает запутанной, а то и просто отсутствует.

Стоимость и сроки доставки могут преподнести неприятный сюрприз. Узнавайте все заранее, прежде чем делать заказ.

Добросовестность продавца можно проверить. Посмотрите соответствующие форумы, найдите отзывы, прежде чем совершить покупку.

ВИННЫЙ МАГАЗИН

Розничный винный магазин часто расположен в центральной части города. Независимый магазин поддерживает связи непосредственно с винодельнями, чтобы выставить на полки их продукцию. Магазин, который является филиалом торговой сети, обеспечивается товаром путем централизованных закупок.



Преимущества

Консультация: здесь обычно работают профессионалы своего дела.

Дегустация: винные магазины часто считают необходимым проводить различные тематические мероприятия.

Оригинальные винные магазины: в них можно приобрести вина, произведенные небольшими хозяйствами, биологические и даже интересные природные.

Дегустационные клубы

Их часто организуют торговые представители или винные магазины.

Преимущества

Можно ознакомиться с качественными оригинальными винами и не тратить лишнее время на поиски.

Недостатки

Ассортимент при этом довольно ограничен.

Филиал торговой сети

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Консультация, как и в других винных магазинах.

НЕДОСТАТКИ

- Меньше оригинальной продукции, так как эти компании устроены аналогично супермаркетам.

Недостатки

Цены нередко выше, чем в супермаркете, поскольку розничный магазин закупает товар в ограниченном количестве. Небольшие винодельческие хозяйства также поставляют небольшие объемы продукции.

Отбор: некоторые винные магазины отдают предпочтение тем или иным виноградским регионам в ущерб всем остальным.

Продажи на аукционах

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Наличие старых миллезимных и редких марочных вин.
- Торги в настоящее время проводятся через интернет.

НЕДОСТАТКИ

- Сохранность бутылок: соберите сведения об их состоянии (уровне вина в бутылке), условиях хранения, истории. Обратитесь к эксперту.
- Существенное финансовое вложение: покупки делаются лотами, и ценные вина часто бывают недоступны.

ПОКУПКА В ВИНОДЕЛЬЧЕСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Такая покупка занимает довольно много времени, но доставит удовольствие настоящему ценителю.



Достоинства

Дегустация позволяет насладиться вином перед покупкой. Вино нужно правильно попробовать (затем выплюнуть в специальную емкость).

ВЫСТАВКИ

Виноделы периодически выбираются в город для встреч с клиентами.



Преимущества

Дегустация позволяет насладиться вином перед покупкой.

Изучение мира вина: винодел расскажет о своей профессии и собственных винах.

Знакомство с регионом, его пейзажами: вы с интересом изучите географию.

Возможность отследить вина, миллезим за миллезимом.

Недостатки

Цены при прямой продаже часто ничуть не ниже: производитель заботится, чтобы клиенты не стали его конкурентами (торговцами).

Удаленность и поиск предприятия в сельской местности.

Наличие у винодела свободного времени и график визитов: часто приходится записываться заранее.

Недостатки

Сложно ориентироваться на выставке: заранее продумайте свой маршрут.

СУПЕРМАРКЕТЫ

Приблизительно 80% вин приобретают в больших магазинах, ведь супер- или гипермаркет часто является единственным доступным местом торговли винами для покупателей, которые живут вдали от центра города и от виноградников.



Преимущества

Практичность: все к столу можно купить в одном месте.

Огромный ассортимент: в гипермаркете представлено около восьмисот наименований товаров.

Умеренные цены: компании покупают товары в больших объемах и делают торговые наценки.

Винные ярмарки: в сентябре-октябре магазины предлагают больше престижных марочных, чем обычных вин, особенно бордо; весной они выставляют на первые позиции «летние» вина (розовые, сухие белые и особенно фруктовые красные).

Иногда можно воспользоваться интерактивными системами и цифровыми приложениями.

Недостатки

Отсутствие консультации, за редким исключением во время винных ярмарок.

Слишком обобщенные сведения на полках (цвет и тип вина, иногда регион).

Предпочтение отдается крупным поставщикам с постоянным ассортиментом: недостаточно представлены регионы мелких производителей.

Торговые марки

Это широко распространенные марки, принятые главным образом у торговых посредников и на кооперативных предприятиях. Обычно речь идет о недорогих винах хорошего качества, но начальной ценовой категории, происхождение которых часто указано мелкими буквами на обороте этикетки (см. с. 17).

ЕМКОСТИ И СОДЕРЖИМОЕ

Нет, мы не будем забивать вам голову пятнадцатилитровой бутылкой Навуходоносор, которой соответствует двадцать обычных бутылок шампанского. Поговорим лучше о тех бутылках, которые мы ежедневно видим в магазине. Емкости могут кое-что рассказать об их содержимом.

Бордоская бутылка

Отличительные особенности: цилиндрическая, с крутыми плечиками, идеальна для того, чтобы задержать танинный осадок.

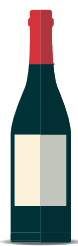
Регионы: Бордо, Юго-Запад, Прованс и винодельни Старого и Нового Света, производящие танинные вина.



Бургундская бутылка

Отличительные особенности: покатые плечики.

Регионы: Бургундия, Божоле, долина Роны, долина Луары (Сансер), пино нуар и шардоне Нового Света.



Бутылка для шампанского

Отличительные особенности: толстые стенки, способные выдержать давление углекислого газа. Чаще всего она из темного стекла, так как на свету этот тип вина быстро портится.

Регионы: все регионы, производящие игристые вина.



Бутылка мюскаде

Отличительные особенности: высокая, вытянутая бутылка.

Регионы: окрестности Нанта. Бутылки с анжуйскими винами немного иной формы, но тоже вытянутые.

Юрский клавелин

Отличительная особенность: приземистая форма. Эксклюзивный тип бутылок для желтого вина.

Регионы: Юра.



Эльзасская флейта

Отличительная особенность: официальный тип бутылок для эльзасских вин.



Провансальская бутылка

Отличительные особенности: по форме напоминает амфору. Один из типов бутылок для провансальских вин.

Регионы: Прованс.



Хотя многие бутылки указывают на те или иные регионы (Эльзас, Юра) или апелласьон, производители получают свободу выбора их содержимого. Сфера использования этих бутылок очень широка.

Пробки

Синтетические: малоэластичны, их трудно использовать повторно. Для невыдержанных столовых вин.



Сублимированные («Diam»):

их получают из гранул натуральной пробки, склеенных по особой технологии, которая избавляет пробку от молекул, придающих вину неприятный вкус.



Прессованные: невысокого качества, для молодых столовых вин.



Винтовые: иногда используются в Европе для белых и молодых столовых вин. Не дают пробкового привкуса... и не нуждаются в штопоре.



Натуральные цельные: для вин высокого качества; эластичны, но могут дать пробковый привкус.



Распространенные объемы



«Cubi», или картонная упаковка с краном

Принцип: упаковка состоит из эластичного пакета из многослойного пластика, картонной коробки с ручкой для переноски и крана. Он не позволяет воздуху попадать в емкость, а мягкий пакет сжимается после использования, и вино не окисляется.

Преимущества: срок хранения составляет шесть недель после вскрытия. Идеально для ежедневного употребления в небольших количествах, а также для организации буфетов в ресторанах самообслуживания. **Недостатки:** в такой упаковке доступны только аперитивы и вина среднего уровня (региональные, местные и т.д.).

