

## ПРИЗНАНИЯ КРИТИКОВ

---

«Если вы никогда прежде не покупали книг о вине, начните с этой.

И если у вас целая комната книг о вине – тоже возьмите эту...

Она делает вино забавным и увлекательным и показывает свою эрудицию легко, так же как и автор... Одна из лучших книг для тех, кто начинает с нуля... Неиссякаемый энтузиазм Зрала буквально сквозит от каждой страницы... Его книга по-прежнему лучшая в своем роде».

### NEW YORK TIMES

«Когда дело касается винных гидов для начинающих,  
[этот] один из лучших и вечных».

### WALL STREET JOURNAL

«Полная энтузиазма... свежая и практичная».

### CHICAGO TRIBUNE

«Дружелюбный гид Зрала учит читателей размышлять о вине и понимать связи и различия между регионами и стилями».

### SAN FRANCISCO CHRONICLE

«Самый живой краткий курс вина».

### BOSTON GLOBE

«Кевин Зрала – лучший винный педагог, которого я знаю».

### РОБЕРТ М. ПАРКЕР-МЛАДШИЙ, WINE ADVOCATE

«Он – непревзойденный учитель. Необыкновенная квинтэссенция... живая, яркая, не пугающая сложностью, легко воспринимаемая. Легендарное остроумие Зрала и его неповторимая манера держать себя в учебном классе стали неотъемлемой частью нового подхода к обучению».

### WINE SPECTATOR



# КЕВИН ЗРАЛИ

.....

## МИРОВОЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО ВИНУ

WINDOWS ON THE WORLD

НОВОЕ ДОПОЛНЕННОЕ ИЗДАНИЕ

.....

*Перевод с английского Эльвиры Веселковой*

хлеб\*соль®

Москва  
2020

Я многим обязан виноградарям, виноделам и любителям вина по всему миру, которые вложили в этот проект свои знания, опыт и энтузиазм. Подписи на форзаце принадлежат людям, чья помощь оказалась для меня неоценимой.

Все права защищены. Никакая часть этой книги не может быть воспроизведена, сохранена в поисковой системе, перемещена в какой-либо форме или каким-либо способом (включая электронный, механический, фотокопирование, запись или какой-то другой) без предварительного письменного разрешения издателя.

Внутренний дизайн Эшли Прайн  
Иллюстрации см. на стр. 419

## ПОСВЯЩЕНИЕ

Эта книга не случайно называется «Windows on the World. Мировой путеводитель по вину». *Windows on the World* («Окна мира») назывался ресторан, располагавшийся на верхнем этаже Всемирного торгового центра в Нью-Йорке. Я работал там 25 лет с момента его открытия в 1976 году и до 11 сентября 2001-го. В память о нем и для сохранения наследия я продолжаю называть свои книги, как и курс по вину, именем ресторана.

Это издание я посвящаю всем тем, кто трудился в *Windows on the World*, праздновал здесь дни рождения и годовщины, приходил сюда ужинать или просто выпить бокал вина в баре.

Школа вина с тем же названием *The Windows on the World Wine School* существует вот уже 40 лет. Пережив первую атаку террористов на Всемирный торговый центр в 1993 году и полное его уничтожение в 2001-м, школа переехала в отель *Marriott Marquis Hotel* на Таймс-сквер. Осенью 2016 года школа завершила свою сорокалетнюю работу. Я горжусь тем фактом, что за все время существования школы не пропустил ни одной лекции, и даже террористические атаки не стали причиной для прекращения занятий. Посвящаю эту книгу и более чем 20 тысячам студентов, прошедшим обучение в школе и научившимся наслаждаться вкусом отличного вина!

Сегодня я продолжаю преподавать и давать мастер-классы в *Sherry-Lehmann Wines & Spirits* на Парк-авеню в Нью-Йорке.





# СОДЕРЖАНИЕ

**ПРЕДИСЛОВИЕ** 8  
**ИСТОРИЯ WINDOWS ON THE WORLD** 11  
**ВИННАЯ РЕВОЛЮЦИЯ** 20



**ПРЕЛЮДИЯ К ВИНУ**  
**СОРТА ВИНОГРАДА** 28  
**БУТЫЛКИ И БОКАЛЫ** 50  
**КАК ЧИТАТЬ ВИННУЮ ЭТИКЕТКУ** 54  
**ФИЗИОЛОГИЯ ЗАПАХА И ВКУСА** 55  
**ДЕГУСТАЦИЯ ВИН** 72  
**ДЕГУСТАЦИЯ «60 СЕКУНД»** 78

**УРОК 1**  
**АМЕРИКАНСКОЕ ВИНО И КРАСНЫЕ ВИНА**  
**КАЛИФОРНИИ** 81

**УРОК 2**  
**БЕЛЫЕ ВИНА КАЛИФОРНИИ И ДРУГИЕ**  
**АМЕРИКАНСКИЕ ВИНА** 117

**УРОК 3**  
**ФРАНЦУЗСКОЕ ВИНО И КРАСНЫЕ ВИНА**  
**БОРДО** 141

**УРОК 4**  
**КРАСНЫЕ ВИНА БУРГУНДИИ И ДОЛИНЫ**  
**РОНЫ** 165

**УРОК 5**  
**БЕЛЫЕ ВИНА ФРАНЦИИ** 191

**УРОК 6**  
**ВИНА ИСПАНИИ** 221

**УРОК 7**  
**ВИНА ИТАЛИИ** 235

**УРОК 8**  
**ВИНА АВСТРАЛИИ И НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ** 259

**УРОК 9**  
**ВИНА ЮЖНОЙ АМЕРИКИ** 273

**УРОК 10**  
**ВИНА ГЕРМАНИИ** 289

**УРОК 11**  
**ИГРИСТЫЕ ВИНА** 303

**УРОК 12**  
**КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА** 321

**ВИНА МИРА**  
**КАНАДА, ЮЖНАЯ АФРИКА, АВСТРИЯ,**  
**ВЕНГРИЯ, ГРЕЦИЯ** 333

**БОЛЬШОЙ МИР ВИН**  
**СОЧЕТАНИЕ ВИНА И ЕДЫ** 356  
**ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ О ВИНЕ** 363  
**ЛУЧШИЕ ИЗ ЛУЧШИХ** 368  
**ЛУЧШИЕ ВИНА В МИРЕ СТОИМОСТЬЮ ДО 30 \$** 378  
**МИР ВИН: ПОЛНОЕ ПОГРУЖЕНИЕ** 392  
**ОГЛЯДЫВАЯСЬ НАЗАД С БЛАГОДАРНОСТЬЮ** 395  
**ТЕСТЫ** 397



**ИЛЛЮСТРАЦИИ** 419  
**АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ** 420  
**ОБ АВТОРЕ** 431

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ, ВКЛЮЧАЯ ССЫЛКИ НА ВИДЕО,  
ПРОИЗНОШЕНИЕ И ОНЛАЙН-МАГАЗИН, ПОСЕТИТЕ [KEVINZRALY.COM](http://KEVINZRALY.COM).



## ПРЕДИСЛОВИЕ

**П**осле 45 лет преподавания в винных классах (школах) я захотел оглянуться назад и описать свое путешествие в мир вина. Так родилась эта книга. Могу честно признаться, что это удивительное приключение до сих пор приносит мне удовольствие.

Мне было 25 лет, когда я принял приглашение стать дегустатором вин в *Windows on the World*, ресторане, открывшемся на верхнем этаже Всемирного торгового центра. В мои обязанности входили выбор, заказ и продажа всего винного ассортимента, и я чувствовал себя словно ребенок в магазине сладостей. Мне выдали карт-бланш с одним-единственным условием: создать лучшую и самую большую карту вин, которую когда-либо видел Нью-Йорк. И я это сделал. Через 5 лет с момента открытия *Windows on the World* занял лидирующее положение в мире по объему продаж вина.

Вино стало моей страстью еще во время учебы в колледже. Тогда я устроился подрабатывать официантом в ресторан, а вскоре стал и барменом – судьбе было угодно, чтобы заведение получило 4 звезды от известного критика Крейга Клейборна,

и владельцу понадобился специальный человек, занимающийся напитками (к счастью, в то время употребление алкоголя в Нью-Йорке разрешалось с 18 лет). Я начал изучать пиво, крепкие спиртные напитки и вино, стараясь получить как можно больше информации в максимально сжатые сроки. Тогда-то я и попробовал свой первый бокал превосходного вина и... Пазл сложился! С того момента вино стало моей страстью, и я быстро переключился с пива на бургундское!

Изучение вина – это не только изучение собственно напитка. Это еще и проникновение в историю, язык, культуру и традиции людей и стран, где вино производится. Вино – объект сложный и многогранный, который словно рождается заново с каждым новым сбором винограда. Вот это постоянное обновление и делает его изучение увлекательным путешествием длиной в жизнь.

На протяжении следующих пяти лет я прочел великое множество книг о вине, посещал винные дегустации и путешествовал по винодельням Нью-Йорка, Калифорнии и Европы. Свою первую лекцию я прочитал, когда мне было двадцать, а чуть позже, будучи еще студентом колледжа, начал разрабатывать собственный курс по вину.



Накопленные знания и опыт помогли мне пройти собеседование в *Windows on the World*. Школа вина с тем же названием начала работу осенью 1976 года. Необходимо было решить, по какому учебнику преподавать. К несчастью, большинство доступных в то время книг о вине больше напоминали энциклопедические справочники и были слишком сложными для моих студентов. Вот почему я решил начать с использования собственных раздаточных материалов и попросил подругу записывать мои лекции. После каждого занятия она выдавала мне стенограмму вместе с вопросами студентов. Эти раздаточные материалы и стенограммы в итоге легли в основу этой книги, которой я пользуюсь в Школе вина со времен первой ее публикации в 1985 году. И тот факт, что с тех пор она разошлась тиражом в 3 млн экземпляров, просто ошеломляет!

В студенческие годы одним из моих любимых авторов был Джордж Оруэлл. В своем эссе *Rules of Communication* он пишет: «Используйте простой язык, простые выражения и простой стиль». Уильям Странк-младший и Элвин Брукс Уайт продолжили эту линию в *The Elements of Style*:

«Предложение не должно содержать ненужных слов, абзац – ненужных предложений».

Как мастерски сказал Шекспир: «Краткость – это душа ума». Совершенствуя и дополняя книгу, я следовал этому совету. И в итоге она продолжает быть актуальной для студентов и читателей, при этом вот уже более 30 лет ее формат остается практически неизменным. Чтобы акцентировать внимание на специфических моментах и дополнить информацию, размещенную в основном тексте, я добавил врезки. Включил в текст факты и цифры (потому что люблю статистику), а также забавные истории, личные комментарии и цитаты на полях, чтобы подчеркнуть идею, заключенную в основном тексте. Все эти инструменты позволяют знакомиться с вином в легкой и непринужденной форме.

Пользуясь благоприятной возможностью постоянно совершенствовать материал, я стараюсь добавлять в переиздания исключительно актуальную и полезную информацию.

Работая над главой «Огромный мир вина» в прошлом году, я перепробовал тысячи вин. Некоторые были хороши, другие – не особенно, а третьи были выдающимися, особенно в диапазоне 20–30 долларов. Постоянно дегустируя вино, я узнаю что-то новое каждый день. Путешествие продолжается!





## ИСТОРИЯ

# WINDOWS ON THE WORLD

**W**indows on the World распахнул свои двери 12 октября 1976 года. Поначалу это был частный обеденный клуб. На протяжении нескольких месяцев журналисты гадали: удастся ли ресторану и комплексу Всемирного торгового центра в целом добиться успеха. Никогда ранее никто не создавал ничего столь гигантского. Комплекс должен был стать самым высоким небоскребом в мире и одним из крупнейших городских центров, ежедневно обслуживая более 50 000 офисных работников и более 150 000 посетителей.

Все взоры тогда были обращены к Джо Бауму, человеку, отвечавшему за организацию общественного питания в комплексе, которому и пришла в голову идея создать ресторан *Windows on the World*. Каждый хотел увидеть, почувствовать и прикоснуться к тому, над чем работал Джо последние шесть лет. Ведь именно он стоял за созданием таких знаковых нью-йоркских ресторанов, как *The Four Seasons*, *La Fonda del Sol* и *The Forum of the Twelve Caesar*.

Семья Баумов владела курортом в Саратога-Спрингс, штат Нью-Йорк, так что Джо с детства знал о гостиничном бизнесе. Вскоре после окончания Школы гостиничного бизнеса в университете Корнелл он получил место в *Restaurant Associates* (R. A.), крупном ресторанном операторе. Работая там, Джо сделал себе имя и стал известен в индустрии как вольнодумец, гений, человек с независимым мнением и железной хваткой. Обычно его характеризовали всеми эпитетами сразу. Новаторский подход часто доставлял ему неприятности, и в конце 60-х Джо покинул R. A., чтобы создать собственную консалтинговую компанию. В 1970 году он подписал контракт с Портовым управлением Нью-Йорка и Нью-Джерси на проектирование и управление всеми ресторанами и зонами общественного питания Всемирного торгового центра.

Джо и его партнеры придумали и создали 22 ресторана, в том числе *Eat & Drink*, *The Big Kitchen* и *The Market Bar and Dining Room*. В их концепцию входили как незамысловатые бистро вроде *Coffee Express*, где посетители могли взять чашку кофе и пончик, так и респектабельный *Windows on the World*. Учитывая, что ежедневная пропускная способность ВТЦ составляла почти 200 000 человек, он сам по себе был настоящим городом.

Грандиозные идеи Джо по созданию ресторана на вершине Всемирного торгового центра оказались весьма затратны. В начале 70-х годов Нью-Йорк находился в центре серьезного финансового кризиса.

*Для меня Windows on the World всегда будет связан с Джо Баумом, который прекрасно понимал значение создания городского оазиса на самых высоких башнях Нью-Йорка. Благодаря захватывающей архитектуре и доступным для всех кулинарным и винным программам Windows был способен удовлетворить запросы и тела, и души.*

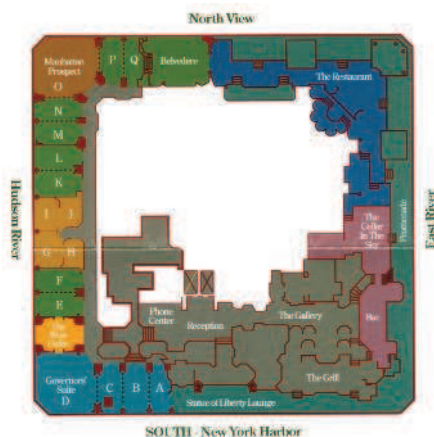
ТОНИ ЗАУЛА,  
владелец *Commerce Restaurant*,  
Нью-Йорк



Джо Баум

В *Windows* Джо Баум привел нас на землю обетованную, к воплощенной в жизнь фантазии, неожиданной и поражающей огромными масштабами. Ничего подобного не было ни до, ни после.

МИЛТОН ГЛЕЙЗЕР,  
графический дизайнер



Немало горожан выступили против строительства Центра, и создание чего-то столь экстравагантного находилось под пристальным вниманием.

При поддержке Портового управления на *Windows on the World* было потрачено более 17 млн долларов. Основное внимание было уделено 107-му этажу, разделенному на пять частей: ресторан (вмещающий около 300 гостей), бар *The City Lights Bar*, закусочная *Hors d'Oeuvrierie*, где подавали все, за исключением основного блюда, застекленный винный погреб *The Cellar in the Sky*, вмещавший всего 36 гостей и предлагавший ужин на 1 персону из семи блюд и пяти вин, 6 частных банкетных залов вместимостью свыше 300 человек. В целом *Windows on the World* занимал 0,4 гектара на 107-м ярусе в небе.

Джо Баум был мастером переговоров, поэтому сумел привлечь отличные кадры. Над разработкой меню колдовали автор кулинарных книг Джеймс Бирд и знаменитый шеф-повар Жак Пепин, дизайн интерьера разработал Уоррен Платнер, а графическое оформление – Милтон Глейзер. Каждый из них был лучшим из лучших в своем деле.

Я был приглашен на должность дегустатора вин. Друзья настороженно отнеслись к моей затее присоединиться к команде *Windows*, указывая на три причины, по которым не стоило браться за эту работу:

1. В 1976 никто не отправлялся в деловой центр города после шести вечера.
2. Рестораны на крышах не считались высококлассными.
3. Джо Баум обладал репутацией человека, с которым сложно работать.

Во всех трех случаях все оказалось не так. Я чувствовал, что и рестораны, и моя работа будут просто великолепны, когда получил ответ на вопрос о принципах формирования винной карты. Джо сказал мне: «Все очень просто. Я хочу, чтобы ты создал самую большую и самую лучшую винную карту из когда-либо виданных Нью-Йорком. А насчет затрат не волнуйся!» И вот так я, 25-летний парнишка, оказался в магазине сладостей – только там торговали вином!

В мае 1976 года журнал *New York* вышел с обложкой, надпись на которой гласила: «Самый зрелищный ресторан в мире: как блистательный ресторатор создал шедевр на 107-м этаже Всемирного торгового центра». Вот лишь часть восторженных эпитетов из материала знаменитой Гаэль Грин: «чудо», «шедевр», «мечта» и «почти нереально». Далее говорилось: «*Windows on the World* – это триумф!», «Ни в одном другом высотном ресторане вы не чувствуете себя настолько близко к линии горизонта... он словно роскошный лайнер, плывущий по синему небу», «Все, что ты ненавидишь и чего боишься, становится здесь невидимым».

Это была лучшая статья из когда-либо написанных о *Windows on the World*, причем она появилась еще до того, как ресторан был открыт



Обучение в Школе вина в начале 1980-х

для публики! Нам казалось, что ничего лучше уже не может быть, но мы ошибались. Лучшее было впереди.

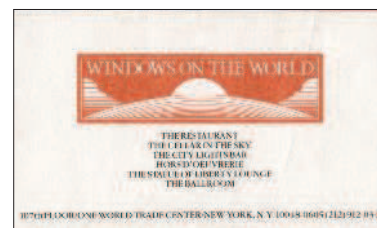
Всемирный торговый центр и *Windows on the World* стали символами финансового возрождения Нью-Йорка, завершение их строительства сыграло ключевую роль в оживлении Нижнего Манхэттена. Год открытия *Windows on the World*, 1976-й, являлся также и годом двухсотлетия Америки. Только представьте себе потрясающий вид на панораму нью-йоркской бухты с флотилией кораблей и величественной статуей Свободы! А просмотр праздничного фейерверка с площадки *Windows* стал гвоздем сезона.

В тот памятный вечер 4 июля я в одиночестве поднялся на башню ВТЦ (тогда на ней еще не было антенн и заграждений) и наблюдал все фейерверки в радиусе 60 миль. Помнится, я подумал тогда, что ничего лучше в жизни быть не может.

Я подавал вино королям, королевам, президентам, звездам спорта и кино. В течение следующих пяти лет мне довелось встретиться со всеми знаменитостями, о которых я когда-либо слышал или читал.

*Windows on the World* в одночасье стал успешным рестораном, бронь разлетелась на месяцы вперед. Что же делало его столь привлекательным? Шестидесятисекундная поездка на лифте? Концепция меню? Молодой, энергичный персонал? Обширная и невероятно дешевая карта вин? Самый захватывающий в мире вид? Для меня – все вышеперечисленное.

Первые пять лет существования *Windows on the World* я работал в режиме нон-стоп. Ресторан стал главной точкой притяжения буквально для всех и постоянно был заполнен. По сравнению со всеми остальными ресторанами ВТЦ он оказался настолько успешным (в одном лишь



Визитная карточка *Windows on the World* с памятным дизайном Милтона Глейзера

*4 июля 1976 года Windows on the World был заполнен знаменитостями, пришедшими полюбоваться фейерверком по случаю двухсотлетнего юбилея. Мне выпала честь сопровождать принцессу Монако Грэйс. Грандиозный фейерверк заставил принцессу немного нервничать, и, пока мы наблюдали феерию над статуей Свободы, она крепко сжимала мою руку. Я спросил, не напомнил ли ей этот момент знаменитую страстную сцену с Кэри Грантом в фильме «Поймать вора», которая тоже разворачивалась на фоне фейерверка? Принцесса была поражена и тем, что я видел фильм, и тем, что запомнил сцену. Тогда я сказал, что если она хочет пересмотреть картину, то может сделать это тем же вечером, поскольку фильм покажут в 11:30 на «Втором Канале».*

МЕЛВИН ФРИМЭН,  
*Windows on the World*,  
1976–1993 и 1996–2001

*Образование, которое я получил в «университете» Windows on the World дало мне даже больше, чем школа и колледж. Благодаря ему справиться с вызовами окружающего мира стало гораздо проще.*

МАЙКЛ СКАРНИК,  
ассистент сомелье,  
*Windows on the World*, 1977–1978;  
президент компании  
*Michael Skurnik Wines Ltd*

В Нью-Йорк я переехал в июне 1990 года, а в департаменте вина *Windows on the World* работал в 1991–1992-м. Будучи новичком в этом бизнесе, я не мог не воспользоваться уникальной возможностью попробовать великолепные вина, представленные в обширной винной карте заведения. Такой шанс выпадает лишь раз в жизни. Однако больше всего мне запомнились вечера, когда из окон открывался потрясающий вид на северную часть города, и можно было в полной мере почувствовать пульсирующую энергию Нью-Йорка.

БРЮС САНДЕРСОН, ассистент сомелье,  
*Windows on the World*, 1991–1992;  
винный обозреватель журнала *Wine Spectator*

*Windows on the World* был блестящей и по-настоящему уникальной задумкой. Быть голландским иммигрантом и иметь возможность управлять комплексом ресторанов и частных обеденных залов высоко над Манхэттеном, который обслуживали 440 профессионалов в области кулинарии и индустрии гостеприимства – поистине незабываемо. Для меня было большой честью служить, пусть и временно, хранителем этого потрясающего нью-йоркского заведения.

ЙОХАННЕС ТРОМП, управляющий  
*Windows on the World*, 1989–1993;  
владелец отеля *Kilburnie, The Inn at Craig Farm*, Ланкастер, Южная Каролина

Помню первый теракт в 1993 году. Мы с гостями спустились тогда по лестнице. К работе с Кевином я вернулась в 1996 году, когда заведение открылось вновь. Никогда не забуду, как радовалась тому, что снова могу видеть эти вина, прикасаться к ним, что могу вновь приветствовать наших учеников и просто быть «дома», где всё было блестящим, и прежде всего люди.

АНДРЕА РОБИНСОН, сомелье, *Windows on the World*, 1992–1993, руководитель департамента напитков, 1996–1999, автор книги *Great Wines Made Simple*



1980 году его доход составил около 50 млн долларов), что в 1981 году было решено расширить площади и занять бальный зал на 106-м этаже. Спрос на такое большое пространство был огромным. До строительства комплекса в центре Манхэттена работало совсем немного доступных для публики банкетных залов. Так что и в этом смысле комплекс Всемирного торгового центра играл жизненно важную роль как для местных жителей, так и для экономического преобразования Нижнего Манхэттена.

В 1985 году вышла в свет моя книга *Windows on the World Complete Wine Course*, впервые представившая в печати Школу вина.

Первая террористическая атака на Всемирный Торговый Центр произошла 26 февраля 1993 года в 12:18. Шесть человек были убиты, в том числе один из наших сотрудников, который работал в департаменте приема в цокольном этаже. Андреа Робинсон, в то время наш сомелье, отвела всех гостей в безопасное место – им пришлось преодолеть 107 лестничных пролетов.

После бомбежки *Windows on the World* закрылся, без работы остались 400 человек. Ресторан бездействовал с 26 февраля 1993 года до июня 1996 года. Я был одним из немногих, кому разрешили прийти туда после взрыва. Печальное было зрелище.

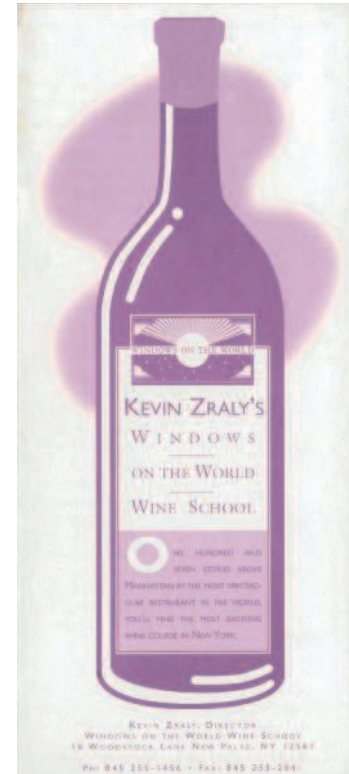
В Портовом управлении понимали, что ресторан будет закрыт, однако считали необходимым продолжить деятельность Школы вина, и она



В заведении Cellar in the Sky

продолжала работать – непрерывно, с момента основания в 1976 году. Вначале это была маленькая группа из десяти членов ланч-клуба, которые затем пригласили своих друзей, а те – своих друзей. Вскоре количество друзей членов клуба превысило количество самих членов, и список продолжал расти. В 1980 году мы открыли школу для всех желающих, и с того момента в ней прошли обучение свыше 20 000 человек.

Поскольку с 1993 по 1996 год ресторан был закрыт, я продолжал читать лекции в трех других локациях комплекса ВТЦ. Горжусь тем, что и в то сложное время Школа не прекращала работать. Это помогло



Одна из ранних брошюр Школы вина Windows on the World

*Когда я руководила Школой вина, Windows безмолвствовал. Однако в этом безмолвии была какая-то особая прелесть. Я бродила по этажам, осматривала комнаты, словно впитывая то, что застыло во времени. Как персонаж Джека Николсона в фильме «Сияние», я чувствовала энергию, которая когда-то пульсировала здесь, слышала гул толпы, представляла посетителей, будто во сне. Но в отличие от видений Джека мои были воплощением тепла и покоя. Пространство жило и дышало даже будучи безлюдным и продолжит жить в наших сердцах.*

РЕБЕККА ЧАППА,  
координатор Школы вина,  
1994–1995; владелица Wine by the  
Class and Tannin Management