







## Посвящение

**МС АЙСУ И ВСЕМ СЛУШАТЕЛЯМ МИНИ-СЕРИАЛОВ (МОЕМУ ВИННОМУ ПЛЕМЕНИ),  
БЕЗ КОТОРЫХ «ВИНО ДЛЯ РЕАЛЬНЫХ ЛЮДЕЙ» ПРОСТО НЕ СУЩЕСТВОВАЛО БЫ.  
И МОИМ СИЯЮЩИМ ЗВЕЗДОЧКАМ, АРИАНЕ И ВИВИАН**



# СОДЕРЖАНИЕ

**ПРЕДИСЛОВИЕ:**

**Всё, что нужно  
знать о вине  
Коротко о главном • 10**

---

**1**

**Перейдем к делу:  
реальный подход  
к дегустации и диалогам  
о вине • 14**

---

- 17 ОБСУЖДЕНИЯ  
НА ДЕГУСТАЦИИ**
- 18 ТРИ ЭТАПА ДЕГУСТАЦИИ**

**2**

**Мини-экскурсия на тему  
«Как производится  
вино» • 42**

---

- 44 ВИНОГРАДНИКИ  
И ПОЯСНЕНИЯ К НИМ**
- 47 ЗЕМЛЕДЕЛИЕ**
- 48 ИЗ ВИНОГРАДНИКА  
НА ВИНОДЕЛЬНЮ**

**3**

**Как вино приобретает  
свой букет, и почему  
это важно • 60**

---

- 62 ШЕСТЬ ФАКТОРОВ,  
ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ ВКУС  
ВИНА**

**4**

**Винная география  
и два винных мира • 78**

---

- 80 ВИННЫЙ МИР РАЗРОЗНЕН...  
СТАРЫЙ СВЕТ И НОВЫЙ  
СВЕТ**



# СОДЕРЖАНИЕ

5

## Регионы Старого Света • 94

---

- 96 **ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА**  
96 Австрия  
101 Франция  
175 Германия  
187 Греция  
189 Италия  
212 Португалия  
220 Испания  
229 Соединенное Королевство
- 230 **ЦЕНТРАЛЬНАЯ  
И ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА**  
230 Хорватия  
231 Грузия  
231 Венгрия  
234 Словения
- 234 **БЛИЖНИЙ ВОСТОК**  
234 Ливан  
235 Израиль

6

## Регионы Нового Света • 236

---

- 239 **ЮЖНОЕ ПОЛУШАРИЕ**  
239 Аргентина  
242 Австралия  
247 Чили  
253 Новая Зеландия  
256 Южная Африка  
259 Уругвай
- 260 **СЕВЕРНОЕ ПОЛУШАРИЕ**  
260 Канада  
263 Соединенные Штаты

7

**Сочетание еды и вина  
для реальных людей • 298**

---

- 301** БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ  
СОЧЕТАНИЙ
- 304** МОЙ ТРЕХСТУПЕНЧАТЫЙ  
ПРОЦЕСС СОЗДАНИЯ  
СОЧЕТАНИЙ
- 311** ДВА ДРУГИХ ПРОВЕРЕННЫХ  
ПРАВИЛА ДЛЯ СОЧЕТАНИЯ  
ВИНА И ЕДЫ

8

**Выбор наилучшего  
вина в винном магазине  
или ресторане • 316**

---

- 319** ПОКУПКА ВИНА В МАГАЗИНЕ
- 322** ВЫБИРАЕМ НАИЛУЧШЕЕ  
ВИНО
- 325** ИЗМЕНЕНИЕ СЦЕНАРИЯ...  
НЕБОЛЬШОЕ
- 327** КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ  
УСЛУГАМИ СОМЕЛЬЕ  
И ВОЙТИ В ВИННЫЙ  
СПИСОК

*Советы для винных путешествий • 332*

*Словарь дегустационных терминов • 334*

*Классификация вин 1885 года  
Бордо • 336*

*Температуры подачи вин • 337*

*Бургундские вина Grand Cru • 338*

*Библиография • 339*

*С благодарностью • 341*

*Алфавитный указатель • 342*

Предисловие

**ВСЁ,  
НУЖНО  
О**

*Коротко*

ЧТО

ЗНАТЬ

ВИНЕ

*о главном*



**Я** начала работать на огромной винодельне сразу после окончания школы бизнеса.

В свою первую рабочую неделю в солнечной Калифорнии я разговорилась с коллегами об итальянских винах и упомянула Дольчетто как свое любимое. И тогда он нанес удар! Мой противный, напыщенный новый шеф, направляясь к принтеру и услышав мой диалог, остановился и спросил: «Раз уж Дольчетто – ваше любимое вино, скажите мне, это сорт или регион?» Это был удар под дых.

Вспоминая свои познания, состоявшие по большей части из основных правил винного этикета и некоторых распространенных сортов вин, я постаралась сообразить, что ответить. Но в теме, откровенно говоря, плавала. Мои рассуждения складывались из того, что это итальянское вино, а большая их часть носит названия регионов, из чего я заключила, что это регион.

И каким же был его торжествующий возглас, уничтожающий нового сотрудника на месте? «Это сорт. Кажется, не так уж много вы знаете, как я думал, „Мисс Любительница Вина“. Сядьте-ка за книги».

Отработав там примерно четыре года и потом еще десять в этой же сфере, с уверенностью могу утверждать, что такие демонстративные акты идиотизма – норма общения. Единственное, что вы можете сделать, – не обращать внимания на этих павлинов и сохранить чувство собственного достоинства, поняв, что вы НЕ идиот, вы просто реальный человек, с нормальным уровнем знаний и обучаемостью. Вино – одна из немногих известных мне сфер деятельности, в которой

специалисты уничтожают вашу мотивацию к обучению, но при этом осуждают за незнание.

Лучшая аналогия нашего путешествия в мир вина – это изучение иностранного языка: вы не научитесь бегло говорить за один день, зато всегда сможете узнать что-то новое. К тому же погружение – единственный способ действительно разобраться в изучаемом предмете. В случае с вином на пути к беглости речи и правильному произношению вам помогут такие основы, как география, терминология и порядок обозначений. В этой книге я хочу рассказать об этих постулатах и дать к ним дополнительные сведения на случай, если вы захотите расширить свои познания. Используйте эту книгу как вам удобно и будьте уверены, что моя цель – сделать разделы понятными, увлекательными, немного необычными и забавными, поскольку совершенно не хочется писать скучно и уныло о том, что создано для наслаждения.

Для совершенствования знаний по терминологии, правильности написаний названий регионов и о традициях виноделия на страницах книги вы найдете

тематические подразделы в соответствующих главах, обозначаются «Вопрос – Ответ». Это вопросы, полученные мной от обычных людей, которые слушали мои подкасты «Вино для Реальных Людей», посещали лекции и мероприятия, а также вопросы от моего мужа, МС Айса, обычного человека и моего напарника по подкасту, чье имя вы еще не раз встретите в этой книге. Я поместила ответы на вопросы в тексте, где они напрашивались сами собой, чтобы с их помощью не дать вам запутаться в определенных тонкостях. Разумеется, в книгу не поместились все ответы, заданные слушателями, но если у вас они возникнут, вы всегда можете найти меня в интернете. Я отвечаю на интересующие темы, которые не были затронуты в книге, а также использую их в следующей, поэтому заранее благодарю!

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в главах, посвященных винам мира, для понимания стоимости цены даны в долларах США.

## **Вино – это игра географии и терминологии**

Для завершения предисловия я собираюсь взмахнуть своей волшебной палочкой, чтобы раскрыть главный секрет в изучении вина. Когда вы узнаете его, вам может, больше и не понадобится читать

остальные сотни страниц, над которыми я горбатилась, но я рискну.

Если вы считаете, что знаете о вине все и вам не нужна никакая дальнейшая информация, отложите книгу и идите смотреть телевизор. Если вы все же заинтересованы, тогда давайте начнем с основных понятий. Добро пожаловать в мир вина для реальных людей!

*Итак, в чем истинный секрет к пониманию вина? Весь секрет в терминологии и географии. Разберетесь в них – и вы заговорите на языке мира ферментированных ягод винограда. И вот наш первый термин.*

**РЕАЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК** – это человек, который любит вино, наслаждается им, с удовольствием узнает что-то новое о вине, но не любит, когда кто-то относится к нему или к ней свысока, и не хочет ни с кем соперничать в знаниях об уникальных фактах или винах, произведенных по счастливой случайности. С другой стороны, это человек, который не хочет лишать этот божественный напиток его загадочности. Кому может быть интересна тема, не скрывающая никаких тайн? Если вы подходите под это описание, вы реальный человек – по крайней мере, в том, что касается вина, вне зависимости от ваших пристрастий в других сферах жизни.



1

Перейдем

РЕАЛЬНЫЙ

К ДЕГУ

И ДИА

О

*к делу:*

**ПОДХОД  
СТАЦИИ  
ЛОГАМ  
ВИНЕ**



**Я** могу назвать чудом то, что продолжила пить вино после моего знакомства с виноделием. Когда мне было немного за двадцать, я понятия не имела о том, что существует какой-то специальный лексикон о ферментированном винограде в разговорах увлеченных людей. Это абсурдно, но я считала, что можно просто выпить бокал вина и рассуждать о нем по информации на этикетке. Но если бы все было так просто...

Я быстро осознала свое заблуждение, когда мы с сестрой стали посещать дегустации или винные магазины, находящиеся в Бостоне, где я пыталась пообщаться с персоналом. Разговор с ценителями был похож на экзекуцию. Каждый раз, выходя из винного магазина с потными ладонями, покрасневшими щеками и бог знает какой жидкостью в бутылке, я оставляла свою самооценку на дне этой самой бутылки. Мое невежество в отношении Каберне (Сорт? Регион? Купаж?) было обречено вечно оставаться там, рядом с темными бутылками с округлыми плечами.

Я не шучу, когда говорю, что слышала монологи, в которых понимала каждое отдельное слово, но не имела понятия о том, что они означают, собранные воедино. Вроде такого:

*Вино Шардоне виртуозно сбалансировано. У него возбуждающая кислотность и минеральные нотки, которые уравновешивают дубовую, слегка вяжущую, но плотную текстуру. Ему еще нужно вызреть – вина Старого Света хороши в выдержке.*

О ужас!

Прошли годы, прежде чем я начала улавливать суть подобных высказываний. Возможно, вы сейчас, как и я раньше, находитесь в таком же положении, и именно поэтому читаете книгу – вы задаетесь вопросом «зачем нужен этот необъяснимый диалект?» и одновременно пытаетесь понять смысл этих слов.

Вся правда в том, что вокруг вина сложился определенный лексикон. Это раздражает. Это выводит из равновесия. Ценители вин используют слова из нашей

повседневной жизни в совершенно других контекстах. Попытки понять этот мир посвященных похожи на вхождение в кинозал в середине сеанса – вам надо понять, что же творится на экране, чтобы продолжать смотреть вместе со всеми, но довольно неловко просить кого-то в тишине кинотеатра быстренько ввести вас в курс дела. Никто не хочет тратить время, объясняя вам сюжет. Поверьте, я была на вашем месте: я мечтала, чтобы этого лексикона никогда не было, поскольку знатоки, разбиравшиеся в вине куда лучше меня, просто игнорировали мои попытки поучаствовать в обсуждении.

Я до сих пор хочу, чтобы люди, описывая вино, изъяснялись проще. Будучи бренд-маркетологом, я хотела слышать от коллег простую речь вместо разговоров о «ключевой компетенции», «эффективном сообщении» и «пропускной способности». Но я разобралась с этой терминологией, подтянув свои знания. Возможно, у меня получится провести параллель и помочь разобраться вам.

Я поняла, что в узкой терминологии для каждой сферы есть свой смысл, и хотя на первый взгляд это довольно нелепо, некоторые характерные слова действительно выразительны и полезны для описания вина.

Но это не решает главного вопроса – винная терминология плохо определена и используется слишком часто. Итак, эту главу я начну с утверждения, что стоит все-таки разобраться в значениях терминов и понять, что все эти слова означают на обычном языке, и мы обязательно справимся с любыми трудностями в мире вина. Я уверена, что вы уже знакомы

## ПОДГОТОВКА К ДЕГУСТАЦИИ

Если вы собираетесь продегустировать божественный напиток, а не просто выпить бокал вина, вам потребуется:

**СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА** – убедитесь, что ваш бокал совершенно чист и что вы его держите за ножку. Тепло вашей руки нагревает вино, изменяя вкус в бокале. Вам, возможно, не понравится то, что я сейчас скажу, но бокалы без ножек не подходят для дегустации.

**БЕЛАЯ ПОВЕРХНОСТЬ И ХОРОШЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ.** Лист бумаги, салфетка, скатерть – что угодно белое – и помещение с достаточно ярким освещением, вот что нам необходимо. Белая поверхность нужна, чтобы рассмотреть вино. На моих занятиях и дегустациях я всегда говорю, что, если вы заплатили за дегустацию приличные деньги, а организаторы допустили на мероприятии темные скатерти и салфетки, требуйте возврата денег. Это непрофессионально. Не хотите возмещения – хотя бы попросите принести вам белую салфетку. Немного терпения, и я объясню, почему это так важно, но поверьте мне, она нужна.

**НЕ НАПОЛНЯЙТЕ БОКАЛ ЦЕЛИКОМ И ИЗБЕГАЙТЕ ПОСТОРОННИХ ЗАПАХОВ.** Вам необходимо пространство для вращения вина в стенках бокала. Вино наливайте не более чем на треть бокала на дегустациях и не более чем наполовину на светских мероприятиях, это позволит оценить все преимущества напитка, не разлив его на себя или скатерть. И держитесь подальше от аппетитных кухонных амбре, ароматических свечей или парфюма – в помещении для дегустации воздух должен быть чистым.

со стандартной терминологией и, возможно, даже обучались правильной дегустации вина, но мы сделаем шаг вперед и копнем глубже. В моем понимании терминология вина считается принципиально важной для его осмысления, и ей должна быть посвящена отдельная глава, с которой мы и начнем. Терминологию нельзя поместить в конец книги и описать довольно кратко. «Перейдем к делу: реальный подход к дегустации и диалогам о вине» – первая глава книги, потому что это фундамент для следующих глав.

Я постаралась сделать главу познавательной и подобрать интересные термины, которые ценители вина используют регулярно, но, возможно, не до конца понимают суть. Я надеюсь, что вы поймете многие описанные мной названия, запомните их и начнете употреблять правильно, чтобы они обрели смысл. *In vino veritas – истина в вине*, не так ли? Познакомьтесь с лексикой дегустации и другими важными винными терминами.

## ОБСУЖДЕНИЯ НА ДЕГУСТАЦИИ

Давайте начнем с того, что вам довольно знакомо, – с дегустации.

Этот процесс состоит из множества ритуалов, но как только вы в него вникнете, то поймете, что в нем почти нет творческих элементов. И тем не менее существует множество понятий, через которые мы будем продираться. Весь винный мир придерживается в большей или меньшей степени следующей последовательности.

**ЦВЕТ.** Посмотрите на вино. Обратите внимание на его прозрачность, оттенок, особенности и общие характеристики.

**АЭРАЦИЯ.** Вращайте вино в бокале, тем самым насыщая его кислородом.

**АРОМАТ.** Поднесите бокал к носу и вдохните прекрасный (надеюсь) аромат того, что вам предстоит попробовать.



**ВКУС.** Сделайте глоток и посмакуйте его на языке. Обратите внимание на вкус и текстуру вина.

**ПОСЛЕВКУСИЕ.** Насладитесь результатом трудоемкого процесса. Решите, нравятся ли вам содержимое бокала.

*Просто, не так ли? Думаю, здесь мы закончили. Я могу с чистой совестью открыть бутылку Сира и считать, что день удался.*

Ладно-ладно, я не собираюсь бросать вас. Все-таки моя цель – быть более полезной, чем остальные знакомые вам винные эксперты. Но я оставлю технику дегустации им, а вместо этого расскажу вам о трех главных постулатах оценивания вина и связанных с ними понятиях – цвете, аромате и вкусе. С этими познаниями вы не будете стесняться высказывать свое мнение о качестве выпитого напитка. Поэтому, если вы пойдете на дегустацию или устройте ее во вторник вечером дома с котом, вы сможете определить, что вам понравилось в вине, и объяснить это человеку, который сможет помочь вам с выбором, – например, продавцу в винном магазине или официанту.

## ТРИ ЭТАПА ДЕГУСТАЦИИ

### Шаг первый: описание внешнего вида

Внимательно рассмотрите вино, потому что всегда стоит вначале посмотреть на то, что собираетесь выпить.

Я поражаюсь, сколько людей берут в руки бокал вина в ресторане или в гостях и выпивают, даже не взглянув на содержимое бокала. Отведаете ли вы еду, не удостоив ее взглядом? Я бы не стала. Вино – продукт природы и химических реакций. Что-то может пойти не так в процессе изготовления вина, не говоря о транспортировке и хранении. Итак,

сначала рассмотрите вино на признаки его пороков, чтобы позаботиться о предотвращении неприятных вкусовых ощущений, прежде чем вы включите фантазию и только тогда начнете оценивать цвет – рубиново-гранатовое оно или платиновое в золотистой оправе.

*Прозрачность вина,  
взвешенные частицы и осадок*

Вы всматриваетесь в вино и замечаете – что-то не так. Как вы это опишете? Вот несколько намеков на то, что ваше вино испорчено.

**МУТНОСТЬ.** В некоторых случаях это не означает, что вино испорчено, если к примеру, оно не фильтровано. На всякий случай будьте осторожны и внимательно принимайтесь к содержимому бокала, прежде чем сделать глоток. Если вас что-то смущает, не пейте!

**НЕРАВНОМЕРНАЯ ОКРАШЕННОСТЬ.** Если красное вино имеет неравномерный цвет в бутылке, в нижней части оно более темное, чем в верхней, или что-то в этом роде. Такое расслоение, скорее всего, связано с неправильным температурным режимом во время хранения или при транспортировке. Вино, скорее всего, непригодно.

**ПЕНИСТОСТЬ.** Пузырьки в напитке – признаки брожения (если, конечно, это не игристое вино) и означают наличие бактерий – вино испорчено.

**КОРИЧНЕВЫЕ ОТТЕНКИ ВИНА.** Если вино имеет насыщенный коричневый цвет, скорее всего, на него оказали влияние бактерии или повышенные температуры. Вылейте его немедленно!

**КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ОСАДОК НА ДНЕ БУТЫЛКИ.** У белого вина это не дефект, но вам потребуется фильтрация. Это винный камень, связанные между собой частицы винной кислоты при большой ее