

L'ÉCOLE
HACHETTE
DU VIN

❧ **ВИНО** ❧
для начинающих

**ПРАВИЛЬНАЯ
ДЕГУСТАЦИЯ**

Тьер Казамайор
Иллюстрации: boucé



ХЛЕБ*СОЛЬ®
Москва 2019

Вино

для начинающих

СОДЕРЖАНИЕ

ЗНАКОМСТВО

Дегустация.....	6
Состав вина	14

ОРГАНИЗАЦИЯ

Условия дегустации.....	18
Подача вина к столу	26
Регулирование температуры подачи	36
Декантация.....	40

РАСПОЗНАВАНИЕ

Глаз	46
Нос	54
Ароматы	60
Цветочные ароматы в белых винах	70
Фруктовые ароматы в красных винах	76
Ароматы эволюции красных вин	80
Рот	84
Ароматическая продолжительность.....	92
Дефекты вина	96

ДЕГУСТАЦИЯ

Белые вина	100
Молодые белые вина	108
Выдержанные белые вина	112
Красные вина	116
Молодые красные вина	124

Выдержанные красные вина.....	129
Розовые вина	132
Десертные вина.....	138
Желтые вина.....	142
Крепленые сладкие вина с натуральным остаточным сахаром и ликерные вина	146
Игристые вина.....	152

ПРАКТИКА

Красные вина: танинная структура	158
Сухие белые вина: кислотность и температура дегустации.....	162
Десертные вина: особенности винограда.....	166
Розовые вина: влияние климата	170
Игристые вина: вторичная алкогольная ферментация.....	174

ГОВОРИТЬ

Язык вина	178
-----------------	-----

ЗНАТЬ

Когда пить вино?	188
------------------------	-----

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ.....	208
--------------------------	-----

ЗНАКОМСТВО

Дегустация

Задействовав все наши чувства: слух, зрение, обоняние, вкус и осязание, дегустация открывает нам двери в мир гедонизма. Но не стоит путать ее с обычным потреблением вина. Она отлична от него, в первую очередь, своей мерой: для дегустации важнее качество, а не количество.



Дегустация

Дегустировать — не пить

Дегустация в отличие от питья — дело удовольствия. Это удовольствие животной природы возникает вследствие ощущений, связывающих физическое возбуждение с удовлетворением естественных потребностей в еде и воде. Потребовалось очень много времени для того, чтобы вино перестало быть просто повседневным напитком, а также религиозным атрибутом и получило статус особого гастрономического продукта. Хотя вино и приписывают, справедливо или ошибочно, терапевтические свойства, это вовсе не значит, что оно жизненно важно для человечества. Но все же стоит отметить тот факт, что вино приносит человеку ощутимое наслаждение и приводит его в состояние некой эйфории, чем активно пользуются те, кто хочет увидеть свою жизнь в более радужном свете. С другой стороны, те, кто злоупотребляет этим напитком, получают совершенно противоположный эффект, рискуя своим здоровьем и обманываясь в своих чувствах. Алкоголик становится зависимым скорее именно от возможности удовлетворения своих потребностей, нежели от удовольствия, которое он получает, выпивая вино.

*“Удовольствие
распознавать особые
вкусы и улавливать
тончайшие
ароматы”*



Дегустация

Дегустировать — значит анализировать

Это удовольствие могло бы оставаться исключительно на уровне чувственного восприятия, если бы мы не обладали столь активной памятью и высоким уровнем культурного развития. Ведь дегустация, помимо прочего, подразумевает еще и **стремление к анализу**: удовольствие распознавать особые вкусы и улавливать тончайшие ароматы, удовольствие от сопоставления различных органолептических свойств, **удовольствие от распознавания** стиля вина, удовольствие от определения миллезима и, наконец, наивысшее удовольствие, передающееся от чувственного восприятия к духовному. Таким образом, дегустируя, мы имеем возможность постоянно **сравнивать**, опираясь на виртуальную библиотеку нашей памяти, обогащенную опытом прошлых дегустаций и многочисленными познаниями о винах со всего мира. Дегустация — это путешествие во времени и пространстве, цена которого — всего лишь несколько капель вина.

“Удовольствие, получаемое во время дегустации, связано с анализом вина: его цветом, ароматами, вкусами”

Дегустировать — значит говорить

Новичок может в какой-то момент задаться вопросами: «Не достаточно ли будет просто получать вкусовое удовольствие и не испортит ли его попытка проанализировать и описать свои ощущения? Какова польза от всех этих научных замечаний, когда вполне можно было бы просто сказать, что это вино — хорошее, что оно мне нравится или же, наоборот, у него противный вкус?»

Описывать

Дегустация похожа на попытку проанализировать стихотворение или на критику картины. Конечно, на первое время может быть достаточно и общего впечатления, но кто из нас хотя бы раз, находясь в музее, не открывал для себя неизведанный мир той или иной картины именно благодаря развернутому пояснению экскурсовода? Или же кто из нас хотя бы раз не был очарован комментарием к какому-либо литературному произведению, позволяющему проникнуть в тайны прочитанного?

Дегустация

Знать

Благодаря знаниям удовольствие увеличивается в десять раз. Прокомментированная дегустация — это **расширение понятия вина**, в истоках своих — самого обыденного сельскохозяйственного продукта. Бокал вина рассказывает историю, раскрывает технику и обнаруживает человеческий гений. Бокал вина может напомнить об ушедшем времени, вызвать в памяти забытые пейзажи. Возникновение подобных ощущений — это **кульминация удовольствия**, получаемого от дегустации, в некотором роде литературного удовольствия, превращающего каждую порцию вина в чувственный праздник.

Качественное вино

Какие **факторы влияют на качество вина**? В чем разница между хорошим вином и высококлассным? Последний вопрос может показаться излишним, ведь качество и ранг престижных винодельческих поместий кажутся очевидными и неоспоримыми. Однако всем известно, что вино не является продуктом исключительно промышленного характера, изготавливаемым согласно какой-то одной методике. Оно также зависит и от **климатических условий**, влияющих на виноградную лозу в течение всего процесса ее созревания. Если вдуматься, вино — это единственный продукт агротехники, который поддается всем дискурсам и будоражит воображение, поскольку каждый раз речь идет о чем-то «уникальном». Вино породило настолько большое количество

~ ПАМЯТКА ~

Как выявить различия между двумя винами?

- **Парная дегустация**

Сравниваются два различных образца вина, поданные в случайном порядке. В первую очередь определяется, насколько сильна разница между ними. Во вторую очередь в чем же именно заключена эта разница.



- **Треугольная дегустация**

На дегустацию предлагаются три бокала с вином: два из них содержат один и тот же образец, третий — отличный от них. Бокалы расставляются в случайном порядке. Задача — определить, какой из бокалов содержит другое вино.



Дегустация

классификаций, что в итоге потеряло свой продовольственный характер и получило **статус культурно значимого объекта**. Вино высшего качества, признанное как таковое, является результатом векового прогресса, постоянного накопления традиций Старого Света, а также расцвета современных технологий, применяемых на территории виноградников Нового Света. Но всегда ли оно бывает изготовлено по одному единственно верному рецепту, используемому энологами по всему миру? Нынешний прогресс в энологии позволяет производить **качественные вина из ягод винограда, выращенных на любых почвах, лишь бы эти почвы были способны дать жизнь виноградной лозе**. Хорошее коммерческое вино, без дефектов, изготовленное из виноградных сортов, отвечающих международным вкусам, является результатом довольно простого уравнения, состоящего из двух элементов: качественной технологии и поддержки наступательной маркетинговой политики.

Подобрать нужные **слова, способные выразить элегантность и передать особый вкус** высококлассного вина, получается только с приобретением хотя бы небольшого опыта.

Из всего написанного выше становится ясно, что высококлассные вина являются таковыми только тогда, когда они отражают всю уникальность того места, откуда они родом. Почва, в какой-то степени, становится определяющим фактором по отношению к виноградарству.



*“Качество вина
зависит от
заботы, подаренной
винограду”*

Что отличает высококлассное вино?

Виноград

Подлинная сущность вина заключается прежде всего в виноградной лозе. Виноград должен быть оптимального качества. В это понятие также входит и отражение вкуса терруара. Необходимо отметить, что методы возделывания виноградной лозы не должны наносить вред окружающей среде: вспашка, разумная обработка, умеренные урожаи. Отбор лучшего материала из урожая, собранного с одного участка, ассамбляж различных виноматериалов, да так, чтобы ансамбль превосходил каждое вино, взятое

Дегустация

в отдельности, — все это, несомненно, является секретом, отвечающим за развитие Гранд Кюве. Порой производителю приходится выбрасывать значительную часть своей продукции, что является абсолютной финансовой жертвой.

Ассамбляж

Чтобы добиться оптимального качества, на всех стадиях изготовления вина необходимо добавлять сложные ферменты. Сложность сырья возникает в результате **ассамбляжа сортов винограда**, выращиваемых на различных участках. Использование **диких дрожжей** — также источник образования различных свойств напитка. Даже **выдержка** вина может внести свою лепту в общее дело благодаря использованию бочек из различных пород дерева. **Сбалансированность вина** заключается в его утонченной фруктовости и шелковистости танинов. Гранд Кюве славится тем, что оно чудесным образом объединяет в себе концентрированность с элегантностью до возникновения вкусового и тактильного ощущения, которое можно описать как таяние. Наконец, **долгота вина (ароматическая**

продолжительность) определяет окончательную разницу между миром хороших вин и высококлассных. Высококласное вино — это всегда долгое вино. Также ценность кюве зависит от потенциала выдержки. Не существует такого вина, ни красного, ни белого, которое, считаясь высококлассным, было бы не способно пополнить коллекцию легендарных миллезимов.

Хрупкий баланс

Все перечисленные выше многочисленные параметры и характеристики основываются на хрупком балансе, который порой может быть нарушен вследствие человеческой ошибки. Так, например, вина, зародившиеся в условиях исключительных терруаров, гибнут в ожидании, пока талантливый винодел не возродит их пламя.



Вина для конкурса — можно ли их пить?

На сегодняшний день не сосчитать количество слепых дегустаций, стран и апелласьонов вместе взятых, вин высочайшего качества, а также претендентов на титул, разодетых в роскошные наряды. Но когда известно, что самые знаменитые дегустаторы склонны давать премии за наиболее сильную концентрацию, интенсивную фруктово-вкусовую структуру, высокое содержание спирта, ярко выраженную танинную структуру — одним словом, за все кроме сбалансированности, становится ясно, что высококлассные вина в большинстве случаев будут разгромлены в СМИ и рекламных акциях подобного рода. Такое-то вино выиграло у Мутон, другое превзошло Петрюс, третье заставило всех позабыть об Икем. Тем не менее поставьте все эти вина на стол перед тем же жюри, которое со всей ответственностью вынесло свой разгромный вердикт, и понаблюдайте, какие из них будут выпиты. Один глоток вина-победителя — и больше не хочется, в то время как по-настоящему великая классика будет с неподдельным удовольствием выпита до последней капли. А разве не в этом и заключается призвание лучших вин?

~ ПАМЯТКА ~**Как классифицировать серию вин?**

Цель состоит в том, чтобы установить иерархию. Желательно сравнивать только схожие между собой вина, в пределах одного и того же апелласьона, в строгом соответствии региону. Таким образом дегустаторы будут иметь в своем сознании точный список идеальных параметров вина.



*“ Дегустация —
это путешествие
во времени ”*

Профессиональные дегустации



Профессионалы приписывают каждой своей дегустации конкретное назначение, которому соответствуют различные параметры оценок. Любитель может вдохновляться этим подходом для организации своих собственных дегустаций. Различают два типа профессиональных дегустаций:

- **Техническая дегустация**, в ходе которой оценивается влияние на вкус вина примененных методов виноделия и выдержки. В этом случае органолептический анализ может либо быть сосредоточен на нескольких элементах, либо потребовать полного изучения напитка. Энологи, мастера-виноделы, виноградари проводят технические дегустации на протяжении всего года. Особый вид технической дегустации представляет собой дегустация кюве (ассамбляжей).

- **Классификационная или конкурсная дегустация** классифицирует вина согласно их качеству с целью установления связей с коммерческой и журналистской средой. Подобные мероприятия проводятся на многочисленных официальных конкурсах, а также устраиваются винными гидами и специализированными журналами. Все это является отличной социальной игрой.

ЗНАКОМСТВО

Состав вина

Вино состоит из множества элементов, отвечающих за его вкус. Дегустация же заключается в распознавании этих элементов при помощи различных чувств, включая описание цвета, ароматов и сбалансированности вина. Хотя сами по себе ягоды винограда далеки от раскрытия всех этих секретов, современные методы химического и биохимического анализа позволяют постоянно обнаруживать в вине все новые и новые соединения. Среди них можно выделить 8 основных составляющих.



Состав вина

8 ОСНОВНЫХ СОСТАВЛЯЮЩИХ ВИНА

Вода

Согласно показателям вино состоит на 80–90 % из воды растительного происхождения, то есть воды, содержащейся в винограде.

Спирт

Этиловый спирт, в который под влиянием дрожжей превращаются сахара, составляет от 8 до 20 % готового продукта, в зависимости от его типа. Помимо этого в составе вина можно обнаружить очень малые дозы метилового спирта, образующиеся из пектина, содержащегося в ягодах винограда. Глицерин, трехатомный спирт, также присутствует в вине в том или ином количестве. Спирты отвечают за ощущение **теплоты**, а также наряду с сахарами — за **moelleux***, **жирность** и **вязкость** (стр. 51) вина.

Кислоты

Они содержатся либо в винограде (винная кислота, яблочная, лимонная и глюконовая), либо образуются в результате ферментации (молочная кислота, янтарная и уксусная). Общий показатель кислотности (выраженный серной кислотой) в среднем колеблется от 2 до 7 г/л. Некоторые кислоты обладают специфическими ароматами. Именно они являются источниками **кислого** привкуса вина (стр. 89), который вызывает слюноотделение и в целом является одним из основных вкусов.



* Французский термин «moelleux» обозначает сладкий и жирный компоненты вина или по-другому «плоть» вина, складывающуюся в основе своей из остаточного сахара, спирта и глицерина.