

L'ÉCOLE
HACHETTE
DU VIN

~~~ **ВИНО** ~~~  
для начинающих

**ПРАВИЛЬНАЯ  
ДЕГУСТАЦИЯ**

Пьер Казамайор  
Иллюстрации: boqué



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 |
| Выдержаные белые вина ..... | 112 |
| Красные вина .....          | 116 |
| Молодые красные вина .....  | 124 |

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Выдержаные красные вина.....                                                        | 129 |
| Розовые вина .....                                                                  | 132 |
| Десертные вина.....                                                                 | 138 |
| Желтые вина.....                                                                    | 142 |
| Крепленые сладкие вина<br>с натуральным остаточным сахаром<br>и ликерные вина ..... | 146 |
| Игристые вина.....                                                                  | 152 |

#### **ПРАКТИКА**

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Красные вина: танинная структура .....                          | 158 |
| Сухие белые вина: кислотность<br>и температура дегустации ..... | 162 |
| Десертные вина: особенности<br>винограда.....                   | 166 |
| Розовые вина: влияние климата .....                             | 170 |
| Игристые вина: вторичная алкогольная<br>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 вину 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 ощущение наслаждения 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, изготавляемым 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 эннологии 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.



### 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. Высококлассное 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.



## Дегустация

### 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 фруктовость, 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 апелльсона, 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 на ряду 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, склаивающуюся в основе своей из остаточного сахара, спирта и глицерина.