

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие		3
Введение.	Слепая дегустация	7
ГЛАВА ПЕРВАЯ.	Крыса	23
ГЛАВА ВТОРАЯ.	Тайное общество	59
ГЛАВА ТРЕТЬЯ.	Поединок	97
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ.	Мозг	129
ГЛАВА ПЯТАЯ.	Волшебное королевство	169
ГЛАВА ШЕСТАЯ.	Оргия	205
ГЛАВА СЕДЬМАЯ.	Контроль качества	243
ГЛАВА ВОСЬМАЯ.	Десять заповедей	283
ГЛАВА ДЕВЯТАЯ.	Представление	315
ГЛАВА ДЕСЯТАЯ.	Испытание	347
ГЛАВА ОДИННАДЦАТАЯ.	Работа на полу	383
Эпилог.	Самая слепая дегустация	411
Выражение признательности		429

## ВВЕДЕНИЕ

# СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Первой на очереди была парфюмерия — чего и следовало ожидать. Вслед за ней отправились ароматизированные стиральные порошки и салфетки для сушильной машины. От сырого лука и острого соуса я отказалась без сожалений. С недосоленной едой поначалу жилось тяжело, потом пообвыкла. Но вот кошмар: стало невозможно поесть вне дома, потому что еда в ресторанах вдруг начала казаться жутко пересоленной, словно сутки вымачивалась в рассоле. Расставание с мятным ополаскивателем для рта тоже прошло безболезненно, чего не скажешь о знакомстве со сменившими его раствором лимонной кислоты и разбавленным виски! Настоящий мрак наступил, когда пришла пора прощаться с кофе. Впрочем, к тому моменту легкая утренняя заторможенность уже вошла в привычку. Канула в Лету трезвость в дневное время, а вместе с ней все горячие напитки, эмаль моих зубов и домашние запасы Адвила.

Таким был мой список табу, родившийся в процессе общения с двумя десятками сомелье. В течение полутора лет эти люди были моими наставниками, мучителями, инструкторами по строевой подготовке, начальниками и друзьями.

Зачем нужно было восемнадцать месяцев выслушивать советы и нравоучения горстки «алкодилеров» в щегольских костюмах, спросите вы. Разве сомелье — это не те же самые официанты, втюхивающие посетителям ресторанов дорогие бутылки?

Я тоже так думала. Пока не познакомилась с особым племенем сомелье, для которых подавать вино — это не столько работа, сколько образ жизни; жизни, прежде всего, ради вкуса. Они участвуют в важных для их карьеры соревнованиях (порой будучи на девятом месяце беременности), распоряжаются «жидким золотом» на миллионы долларов и считают своей миссией убедить мир в том, что красота винного букета обладает такой же эстетической ценностью, как красота живописного полотна или музыкального произведения. Они зорко следят за прогнозом погоды, ведь дождь притупляет обоняние; они лижут камни — обучают вкусовые рецепторы. Зубная паста — их враг № 1. Они жалуются на запах «нового стекла» и ради новых вкусовых ощущений приносят в жертву свои браки. Когда одного из них бросила жена, потому что он круглыми сутками, забыв обо всем, готовился к экзамену на мастера сомелье, он сказал: «Если бы мне пришлось выбирать между нашими отношениями и шансом сдать экзамен, я бы, не задумываясь, выбрал экзамен». Их работа состоит в том, чтобы выявлять, анализировать, описывать и учитывать все вариации вкуса в жидкости, по количеству компонентов являющейся самым сложным напитком на свете. «В нем сотни летучих веществ: полисахариды, протеины, аминокислоты, биогенные амины, органические кислоты, витамины, каротиноиды, — объяснял мне один энолог. — По сложности состава вино уступает лишь крови».

Я никак не могла понять, что же дает им эта одержимость сосредоточенностью на всех нюансах вкуса и аромата. По крайней мере, вначале. Я пришла к сомелье с

## ГЛАВА ПЕРВАЯ

# КРЫСА

Когда ты сообщаешь окружающим, что бросила стабильную работу журналиста, чтобы сидеть дома и дегустировать вино, начинают поступать звонки от обеспокоенных друзей и родственников. Ты говоришь: я собираюсь тренировать чувства и разбираться в причинах ажиотажа вокруг вина. Они слышат: я уйду с работы, чтобы пропить все сбережения и в один прекрасный день остаться без крыши над головой.

Я успокаивала их: волноваться не о чем. Я найду работу в винной отрасли. Это настоящая профессия. Я смогу оплачивать жилье. Однако время шло, но за два месяца новая работа так и не появилась — даже не замаячила на горизонте. И я действительно стала больше пить. Ходила на мероприятия с дегустацией вин, встречалась со всеми, кто готов был со мной разговаривать, откупоривала по две-три бутылки пино-нуар за раз. Полотенца в ванной покрылись лиловыми разводами от впитавшегося в губы красного вина. Когда муж приходил куда-то без меня, друзья спрашивали его: «Где Бьянка?» — и потом чуть тише добавляли: *«Она снова пьет?»*

Энофилы любят говорить о вине, убеждала я себя. Достаточно познакомиться, проявить интерес, и даль-

ше все пойдет как по маслу. Нельзя сказать, что с прежней работы я уходила совсем в никуда. Я набросала примерный план действий — как раз в духе самоуверенной настойчивой журналистки. Он состоял из трех частей. Сначала я собиралась устроиться на новую работу. Я рассуждала так: единственный способ узнать, как и чем живут сомелье, — вступить в их ряды. Наглеть не будем; хватило бы и должности помощника сомелье в ресторане с двумя мишленовскими звездами (чтобы в перспективе подняться до уровня трех звезд). Затем я планировала найти наставника, эдакого мудрого Оби-Ван Кеноби, который почувствует во мне присутствие Силы и научит правильно пользоваться вкусовыми и обонятельными рецепторами. Третий пункт плана — получить сертификат сомелье, сдав экзамен Совета мастеров сомелье — испытание длиной в целый день. Сертификат позволит мне попасть в высшие эшелоны винной отрасли.

Позже выяснилось, что в кругу сомелье даже существует специальный термин для таких, как я. Для них я была «гражданской» — чужаком, клиентом, любителем, не имеющим ни малейшего представления о том, что значит добрую часть дня пересчитывать тысячи бутылок в холодном погребе или утихомиривать нервного приятеля владельца ресторана, который отправил обратно бутылку Гигаль Ла Ландон 1988 года за 2100 долларов, оказавшегося «слишком слабым» (это все равно что обвинять ракетную установку в том, что она «слишком тихо работает»). «Гражданские», даже опытные коллекционеры вина, на самом деле не знают, что значит жить — и менять всю свою жизнь — ради нескольких мимолетных химических реакций на языке и в носовой полости. «Гражданские» получают удовольствие от вина; сомелье отдают ему свою жизнь, ослепленные той пылающей страстью, которая толкает на иррациональные, даже губительные поступки.

«Гражданским» потакают потому, что у сомелье такая работа — обслуживать их, и потому, что по правилам системы в конце трапезы кто-то должен оплачивать счет. Но их держат на расстоянии вытянутой руки, и есть черта, которую они не должны переступить. Эти непосвященные дилетанты — к категории которых, бесспорно, относилась и я — недостойны допуска в святая святых ресторанных винохранилищ, дегустационных групп и профессии сомелье.

Короче говоря, моя исходная самоуверенность оказалась совершенно безосновательной. Единственным навыком, в совершенстве отточенным за те первые месяцы общения с многочисленными представителями винной отрасли, стало умение разбираться в том, каким вином лучше всего запивать обиду и унижение (правильный ответ: любим).

Примерно таким был расклад в моей жизни, когда я встретила Джо Кампанале.

В ресторанном бизнесе, где не принято хвалить конкурентов, все, с кем я общалась, считали Джо суперзвездой. К своим тридцати годам он уже открыл четыре процветающих ресторана в деловой части Манхэттена в качестве партнера и директора по напиткам. Его послужной список тем более заслуживает уважения, что Нью-Йорк так же богат провальными ресторанами, как Саудовская Аравия — нефтью. Рестораторы здесь шутят: как в ресторанном бизнесе сделать небольшое состояние? Сначала вложить в него большое.

Всюду, куда я правдами и неправдами пыталась устроиться на работу, требовалось то, чего у меня не было, — опыт. Единственный способ получить опыт — работать. Чтобы добиться встречи с потенциальными работодателями, я призывала на помощь журналистскую наглость и намеками давала понять, что хотела бы написать хвалебный репортаж об их ресторане. Потом как бы мимоходом упоминала о своем намерении

попытать счастья в профессии сомелье. План не срабатывал.

Я чувствовала себя рыбаком-неудачником, который, в последний раз забрасывая удочку, понимает, что снова вернется на берег с пустыми руками. И вдруг — неожиданная удача.

Джо заглотил наживку.

— Наша помощница по винному погребу получила травму и не потянет нагрузку... — Джо запнулся и перевел взгляд на мои бицепсы. — Работа в каком-то смысле физическая, — пояснил он. — Ящик поднять можете?

«Конечно нет», — подумала я, но вслух сказала другое. Мне захотелось узнать, что это за должность — помощница по винному погребу. Одно название чего стоит! Сразу повеяло стариной: трубочисты, глашатаи и все такое. Оказалось, что помощник по винному погребу — это политкорректное название. В кругу ресторанного персонала бытовало другое — «подвальная крыса». «Главный технический редактор» — официальное название моей прежней должности — звучало куда внушительнее. Ну и ладно. В моем положении выбирать не приходилось. Мне отчаянно хотелось проникнуть в отрасль и доказать своим близким, что конец моего пути — не реабилитационный центр для алкоголиков. Отчаяние заставило меня проигнорировать тревожные знаки.

Предложение я приняла прямо на месте. Я буду работать в L'Arcisio — самом новом и большом ресторане растущей империи Джо. Собеседование оказалось подозрительно коротким, и я весьма смутно представляла себе свои будущие обязанности. Джо обещал платить 10 долларов в час, но куда ценнее для меня был доступ к его знаниям и опыту, а также к его вину.

На протяжении месяцев вынужденной безработицы я собирала профессиональные советы от сомелье и ста-

## ГЛАВА ВТОРАЯ

# ТАЙНОЕ ОБЩЕСТВО

Начало знакомства с Морганом, должна признать, было странным.

Впервые мы столкнулись с ним на винном фестивале Wine Bar War, где Морган, опустив традиционный обмен любезностями, сразу принялся петь оды достоинствам своего винного холодильника. В душном помещении бывшего склада в Бруклине только на его столе красное вино подавалось охлажденным до температуры погреба, и он откровенно гордился своей предусмотрительностью. Меня всегда восхищали в людях такой маниакальный гедонизм, и, кроме того, до меня дошли некоторые интригующие слухи о Моргане, так что я написала ему по электронной почте и спросила, не найдет ли он минутку поболтать со мной о том, как и почему он стал сомелье.

«Я много думал и писал об этом для себя, пытаюсь разобраться, почему моя работа представляет культурную и социальную важность, а не просто является звеном в цепочке товарооборота», — в такой витиеватой форме он ответил «да» на мой вопрос. Морган предложил встретиться в Terroir — укромном винном баре в Ист-Виллидж, где звучит музыка Iggy Pop и The Who, а винные карты приносят в разрисованных граффити

папках. Он назвал это место одним из своих «храмов вина».

Морган приехал на встречу на мотоцикле и выглядел как хипстер: джинсы, винтажная футболка, серая шапочка и потрепанные кроссовки, откопанные в отцовском шкафу. Он предпочитал пропивать деньги, а не тратить их на одежду, пояснил он, пристраивая свои длинные ноги под узкую барную стойку. Он сорвал с головы шапочку, и из его шевелюры выбился один локон, спружинив на лоб, словно кучерявый восклицательный знак. Ниже шеи Морган был похож на мотокурьера, а выше подбородка — на Хью Гранта: с неторопливой ленцой, отчаянно красив — голубоглаз, с четко очерченными скулами и роскошной копной вьющихся волос.

Прежде чем я успела озвучить свои предпочтения, Морган заказал нам по бокалу хереса.

— Херес — один из самых сложных напитков, — начал он и с ходу принялся читать лекцию, причем с такой скоростью, с какой в рекламе лекарственных средств обычно перечисляют побочные эффекты: о биологическом и окислительном старении хереса Амонтильядо; о нюансах хереса Фино, Мансанилья, Амонтильядо и Олоросо; об убийственном сочетании Олоросо с оливками и полуторалетним хамоном; о «характерном для такого окисления привкусе умами»; о том, что люди часто путают «сухость» и «терпкость»; о тенденциях в виноделии XIX века.

Ноги Моргана уже почему-то упирались в ножки моего стула, а для пущей выразительности он постукивал ладонью по столешнице, едва не задевая мой подбородок, и локон на лбу взволнованно подпрыгивал в такт. Известно ли мне о любви Томаса Джефферсона к мадере? О том, что до 1870 года Бароло не было сухим вином? Об изобильности трапез XIX века?

— Смотришь на исторические меню 1880-х годов в местах вроде Delmonico — и охреневаешь! — Морган запрокинул голову и потряс в воздухе обеими руками, не в силах сдержать эмоции. — Этих людей заботило лишь одно: как бы не умереть от обжорства.

Он поспешил уведомить меня, что самыми дорогими винами на «Титанике» были немецкие рислинги. Дегустационные заметки Морган объявил «вселенским злом». Он признался, что мечтал о бутылке шампанского за 1400 долларов («выгодная цена!»), которая была бы сродни «встрече с Всевышним». Морган перечислял сильные и слабые стороны собственных вкусовых рецепторов с той же легкостью, с какой звезда баскетбола вспоминает статистику своих матчей: он не чувствует вкуса ротундона, путает вкус вин неббиоло и санджовезе, но все-таки склонен считать свои вкусовые рецепторы сверхчувствительными. Он писал монументальный труд («скорее манифест или религиозный трактат, чем справочник о вине»), который должен был «произвести полную трансформацию в самосознании американцев относительно своей взаимосвязи с вином».

— Самая большая ложь, которую продают американцам, — что они не контролируют собственные вкусы, — заявил он, и завиток на лбу подпрыгнул вверх и вниз, словно соглашаясь.

Теперь передо мной сидел типичный Морган: профессорский запал, чуточку преувеличений, эрудированность на грани занудства.

— Из-за уверенности в себе и от того, что в некоторых вещах я разбираюсь лучше всех, я склонен никого не слышать, кроме себя, — однажды признался он, хотя к тому времени я давно успела это заметить.

Морган заказал еще по бокалу вина и поведал мне историю своей жизни. Ему было двадцать девять лет, он изучал актерское мастерство в колледже Эмерсона