КРАСНОЕ, БЕЛОЕ, РОЗОВОЕ

ПРОБКА или КРЫШКА

ИГРИСТОЕ, КРЕПЛЕНОЕ, ДЕСЕРТНОЕ

ЕВРОПА vs. ОСТАЛЬНОЙ МИР

ВИННЫЙ ЭКСПЕРТ ВИНО и ЕДА

БУТЫЛКА и ЭТИКЕТКА **ЗА 24 ЧАСА**

От одного из самых уважаемых винных

ДЖЕНСИС *авторов в мире*

СПРАВЕДЛИВАЯ ЦЕНА **РОБИНСОН**

ДЕКАНТИРОВАНИЕ и ДЕГУСТАЦИЯ

БЛАГОРОДНАЯ ПЛЕСЕНЬ и ФЛОР

Дженсис Робинсон

Винный эксперт за 24 часа

JANCIS ROBINSON

THE 24-HOUR WINE EXPERT

© Jancis Robinson, 2016

© Егорова Е., перевод на русский язык, 2016

© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2017

КоЛибри®

* * *

Роуз, которая вдохновила на создание этой книги и помогала в работе над ней

Добро пожаловать

Я пишу о вине уже на протяжении сорока лет, и каждый день сама узнаю что-то новое. Меня совсем не удивляет, что многим тема вина кажется пугающе сложной. Эта книга поможет вам стать уверенными знатоками вина за 24 часа, акцентируя внимание на самом важном и оставляя в стороне несущественное.

Лучшим способом освоения материала книги станет совместное времяпрепровождение с друзьями, возможно, в выходные или по вечерам. В книге есть полезные упражнения и тесты, которые вам, вероятно, захочется пройти. Пусть каждый участник принесет одну или две бутылки разного вина – чем больше вин вы сравниваете, тем больше узнаете. Не забывайте про закуску – не только ради удовольствия и изучения сочетаний еды и вина, но и ради снижения эффекта алкоголя. Вам не стать экспертом, если не сможете ничего вспомнить…

Стандартная бутылка содержит 750 мл вина – шесть полноценных бокалов, восемь вполне приличных или до двадцати дегустационных порций. Это означает, что компания единомышленников может быть довольно многочисленной. Если вдруг бутылка останется недопитой, советы по правильному хранению откупоренного вина вы найдете в разделе «Пей до дна».

Даже если вы не планируете заниматься организацией дегустаций, я постараюсь с помощью книги ответить на любые вопросы по мере их возникновения. Вы узнаете, из какого вида бокала вам приятнее всего пить, как выбрать бутылку на полке магазина или из карты вин, как правильно сочетать вино и еду, как расшифровать бутылочную этикетку и как распознать вино настолько быстро, насколько возможно.

На создание книги меня вдохновила блистательная идея моего знакомого Убрехта Дюйкера – самого успешного голландского винного автора. Одна из 117 его книг о вине называется «Винный эксперт за уик-энд», и она весьма популярна.

Текст и структура моей книги принципиально отличаются от книги Убрехта, хотя мы оба прекрасно понимаем, что благодаря невероятной популярности вина во всем мире огромное количество ценителей хотят разбираться в вине, не тратя чрезмерного времени и денег на погружение в профессиональные нюансы. Надеюсь, используя мои знания, вы сможете получить истинное удовольствие от каждого бокала и каждой бутылки.

Несколько основных понятий

Что такое вино?

Мое мнение: вино – самый восхитительный на вкус, возбуждающий, бесконечно разнообразный и невообразимо сложный напиток в мире. Он поднимает настроение, делает людей дружелюбными, а еду грандиозной.

Официальное определение ЕЭС: вино представляет собой алкогольный напиток, полученный в результате ферментации сока свежесобранного винограда. Производится в регионе происхождения в соответствии с местными традициями и правилами.

Как производится вино?

Ключевым процессом является брожение. Под воздействием дрожжей многие виды сахара могут трансформироваться в спирт и углекислый газ. Яблочный сок может превратиться в сидр. Из зернового солода получится пиво. Даже остатки варенья могут забродить.

Виноградный сок становится алкогольным напитком, когда сахар зрелого винограда превращается в спирт и углекислый газ под воздействием дрожжей – либо естественных природных, либо специально культивированных.

При созревании виноград набирает сахар и теряет кислотность (становится менее твердым и не таким зеленым). Чем спелее виноград, тем больше сахара может ферментироваться в спирт и тем крепче получится вино. Если процесс брожения не довести до завершения, остаточный сахар придаст вину более сладкий вкус.

В регионах с жарким климатом, как правило, выращивают виноград с более низким уровнем кислотности и более высоким содержанием сахара. Поэтому в результате ферментации вина получаются крепче, чем в прохладных регионах. К тому же чем жарче лето, тем лучше вызревает виноград и, как правило, крепче вино. Поэтому вина, производящиеся дальше от экватора, более слабые. К примеру, вина из Апулии, расположенной на каблуке Италии, обычно крепче, чем те, которые производятся на севере Италии, а неофиты (правда, быстро прогрессирующие) – виноделы из Англии – преимущественно производят вина с высоким уровнем кислотности.

После того как ферментация превратила сладкий виноградный сок в алкоголесодержащую жидкость, которую мы называем вином, оно, перед тем как разливаться по бутылкам, может подвергнуться выдержке, особенно если это сложное, достойное зрелости красное. Фруктовые, ароматные белые вина чаще всего разливаются по бутылкам спустя несколько месяцев после ферментации, что позволяет им сохранить букет ароматов. Более серьезные вина могут выдерживаться больше года или даже двух – таким образом различные компоненты напитка начинают «привыкать» друг к другу – в емкостях разных размеров и возрастов, сделанных из дуба, материала, обладающего взаимным влечением с вином. Чем новее и меньше бочка, тем больше дубовых ароматов передается вину. Сегодня в моде вина с неявными дубовыми нотками, поэтому для выдержки используются большие старые дубовые бочки или даже стальные емкости. Удобные в эксплуатации резервуары из нержавеющей стали чаще всего используются для выдержки и гармонизации молодых вин.

Красное, белое или розовое?

Красное. Мякоть практически всех сортов винограда зеленовато-серого оттенка. Цвет вина определяет кожица. Из винограда с желтой или зеленой кожицей нельзя сделать красное вино. Красное производят только из винограда с темной кожицей. Чем толще кожица и чем дольше сок или сусло находятся в контакте с ней, тем насыщеннее цвет вина.

Розовое. Большинство розовых вин приобретает свой цвет, если сок остается в контакте с темной кожицей на несколько часов. Иногда розовое производят из смеси сортов с бледной и темной кожицей и достаточно редко из смеси уже ферментированного белого вина с каким-либо красным.

Розовое вино – это отдельная категория. Сегодня розовое пьют на протяжении всего года, а не только летом.

Белое. Из винограда с бледной кожицей можно производить только белое вино, хотя при очень бережном обращении, избегая контакта с кожицей, можно сделать белое вино из темного винограда. Его иногда называют Блан де Нуар (Blanc de Noirs), в частности в Шампани. Некоторые белые вина обладают соломенным оттенком, так как виноградный сок контактировал с кожицей.

Тайна имени

Традиционно вино называлось по месту происхождения – аппелласьону (appellation): Шабли, Бургундия, Бордо. С середины XX века, когда начали появляться новые винные регионы за пределами Европы, все больше и больше вин маркируются не по географическому принципу, а по сорту винограда, из которого они были произведены. Таким образом, на этикетках стали доминировать такие названия, как Шардоне, главный виноград региона Шабли и всех других белых бургундских вин; каберне совиньон и мерло – основные сорта винограда для производства красного бордо. (Примечание автора: Я использую «бургундское» и «бордо» с маленькой буквы для обозначения скорее типов вин, нежели определенных регионов/аппелласьонов.) Здесь представлен справочник основных сортов винограда, а здесь – справочник по основным винодельческим регионам с наиболее характерными сортами винограда.

Как правильно выбрать бутылку

Выбираем вино в магазине

Обширный ассортимент вин на полках магазинов и в Интернете может дезориентировать кого угодно. Сложно советовать, не зная личных предпочтений человека и не находясь с ним рядом. Именно поэтому своей главной задачей я считаю предоставление ценителям вина той информации, которая позволит принять грамотное решение самостоятельно.

Самое удобное – прислушиваться к советам консультанта в магазине, предлагающем вино. Винные магазины сродни книжным. Вы рассказываете книготорговцу о своих предпочтениях и антипатиях, и он дает вам соответствующие рекомендации. Точно так же вы можете рассказать винному профессионалу о том, что вам нравится, и попросить порекомендовать нечто аналогичное, только интереснее и с хорошим соотношением цены и качества. Супермаркеты предлагают лучшие цены, но это распространяется только на самые дешевые вина. Качество не является для них приоритетом.

Ознакомьтесь с таблицей «Беспроигрышная лотерея». В ней представлены чуть более смелые предложения, основанные на критерии «если вам нравится X, то попробуйте Y».

Сделать собственный выбор вам поможет раздел «Как читать винную карту».

Беспроигрышная лотерея

Очевидный выбор
Разумная альтернатива
(Иногда дешевле, но чаще интереснее)

Prosecco (Просекко)
Crémant du Jura (Креман дю Юра),
Crémant de Limoux (Креман де Лиму)

Шампанское (Champagne)
Franciacorta (Франчакорта) из Ломбардии
или Английское игристое

Шампанское от великих домов
(с надписью NM маленькими буквами на этикетке)
Шампанское от небольших производителей
(с надписью RM маленькими буквами на этикетке)

Pinot Grigio (Пино Гриджо) из Италии
Grüner Veltliner (Грюнер Вельтлинер) из Австрии

Sauvignon Blanc (Совиньон Блан) из Новой Зеландии
Sauvignon Blanc (Совиньон Блан) из Чили

Puligny-Montrachet (Пюлиньи-Монраше)
Chablis Premier Cru (Шабли Премьер Крю)

Mâcon Blanc, Pouilly-Fuisse (Макон Блан, Пуйи-Фюиссе)
Белое из региона Jura (Юра)

Белое вино из Бургундии
Godello (Годелло) из Галисии

Meursault (Мёрсо)
Херес Fino или Manzanilla (Фино или Манзанилла)

Beaujolais (Божоле)
Красные вина «новой волны» из Maule (Мауле)
и Itata (Итата) на юге Чили

Аргентинское Malbec (Мальбек)
Красное Côtes-du-Rhône (Кот-дю-Рон)

Rioja (Риоха)
Garnacha (Гарнача), Calatayud (Калатюд),
Campo de Borja (Кампа де Борха) из Испании

Châteauneuf-du-Pape (Шатонёф-дю-Пап)
Местные вина из региона Languedoc-Roussilon
(Лангедок-Руссийон)

Элегантное красное бордо
Красное испанское из Рибера-дель-Дуэро

Как читать винную карту

Обычно выбор вин в ресторане или баре скромнее, чем в магазине, а наценки намного круче (как правило, от 100 до 300 % от оптовой цены), поэтому ошибки обходятся дороже. По сложившейся традиции подавляющее большинство ресторанов и баров пытаются получить основную прибыль на продаже алкогольных напитков, считая, что люди чувствительнее реагируют на стоимость стейка, нежели на цену бутылки вина. Тем не менее появление смартфонов, веб-сайта WineSearcher.com, в котором указаны объективные розничные цены, а также полезных приложений, подобных Raisinable, сканирующего ресторанные винные карты (к сожалению, пока доступное только в Лондоне и Нью-Йорке) для сравнения цен, означает, что рестораторам все сложнее пускать пыль в глаза посетителям.

Если вы хотите научиться делать правильный выбор, настоятельно рекомендую пользоваться многочисленными источниками информации, доступными сегодня. Многие рестораны размещают свои карты вин в Интернете, что позволяет вам изучить их заранее, ориентируясь на оценки известных критиков и/или на отзывы многочисленных посетителей сайтов, таких как CellarTracker.com.

Если у вас нет возможности подготовиться до похода в ресторан, вы всегда можете воспользоваться смартфоном и быстро найти некоторые из приглянувшихся вам вин. (Обратите внимание на мои рекомендации по сочетанию вина и еды)

Если вы затрудняетесь принять решение или ощущаете недостаток информации, выберите самый очевидный способ: обратитесь за советом к официанту или сомелье. Вопреки распространенному мнению это отнюдь не признание в слабости. Я бы скорее сказала, что это признак уверенности и опыта – посетители, не уверенные в своих знаниях, вероятнее всего, постесняются обратиться к сомелье с вопросом.

Любой настоящий сомелье любит говорить о вине. Изначально это были люди, не слишком разбирающиеся в вине и скрывающие недостаток знаний за маской высокомерия. Сегодняшние сомелье, почти всегда являются подлинными энтузиастами, готовыми помочь в выборе вина из самых разных ценовых категорий. Уместным вопросом после заказа блюд будет «Порекомендуйте мне что-либо, похожее на вино Y по цене в пределах X» или «Я хотел бы попробовать что-то интересное и из красного, и из белого. Что бы вы посоветовали?». Сомелье будет рад вам помочь.

Не стыдитесь заказывать недорогие вина, только олигархи и нефтяные магнаты, которые получают удовольствие от того, что выбрасывают деньги на ветер, отдают предпочтение самым дорогим винам из карты.

10 невинных хитростей

1. Не берите бутылку, на которую падал прямой свет (в т. ч. и с витрины) или хранившуюся поблизости от батареи. Пагубное воздействие прямого света или тепла лишают вино фруктовости и свежести.

2. Отдавайте предпочтение винам, разлитым по бутылкам как можно ближе к виноградникам. Опасайтесь вина из Новой Зеландии, разлитого в Великобритании. Большая часть виноматериалов транспортируется цистернами на грузовых судах. Производители, заботящиеся о качестве, бутилируют вино сами или доверяют это профессионалам. На французских винных этикетках обращайте внимание на надпись «Mis en bouteille au domaine/chateau» – «Разлито по бутылкам в хозяйстве/шато».

3. Если вино закупорено натуральной пробкой, выбирайте то, что хранилось в горизонтальном положении, – пробка остается влажной и кислород не попадает в бутылку.

4. Проверьте уровень вина в области горлышка. Если поставить бутылку вертикально, должно оставаться не более двух-трех сантиметров воздуха над поверхностью вина. В противном случае это признак слишком большого количества кислорода, находящегося в контакте с вином.

5. Говоря о хороших винах, крайне сложно помнить, какой год в каком регионе лучший. Полезной подсказкой может оказаться мое Правило Пяти: все винтажи начиная с 1985 года, делящиеся на пять (и заканчивающиеся на 5 или 0), довольно хорошие.

6. Остерегайтесь этикеток со слишком подробным описанием ароматов и рекомендаций по сочетанию с едой. Это признак агрессивного маркетинга. Лично я предпочитаю подробности, касающиеся особенностей производства вина.

7. Используйте смартфон, чтобы проверять рейтинги и мнения критиков.

8. Ориентируйтесь на добросовестных виноторговцев и не стесняйтесь обратиться за советом. Если вам не подошел совет одного, обратитесь к другому, пока не найдете понимания.

9. Из недорогих белых и особенно розовых выбирайте самые молодые вина.

10. Если на вино действует специальное предложение, спросите почему.

Бутылки и этикетки

Читаем по профилю бутылки

Бутылка классической формы из Бордо в основном используется для красных вин, изготовленных из сортов каберне и /или мерло.

Узнаваемая бутылка для вина из Бургундии и Роны характерна для красных на основе пино нуар, сира, гренаш и для белых из шардоне.

Бутылки для игристого изготавливаются из более толстого стекла, которое выдерживает давление, и напоминают традиционную бургундию, притом что дорогие шампанские вина разливаются в бутылки индивидуального дизайна.

Классическая бутылка бордо

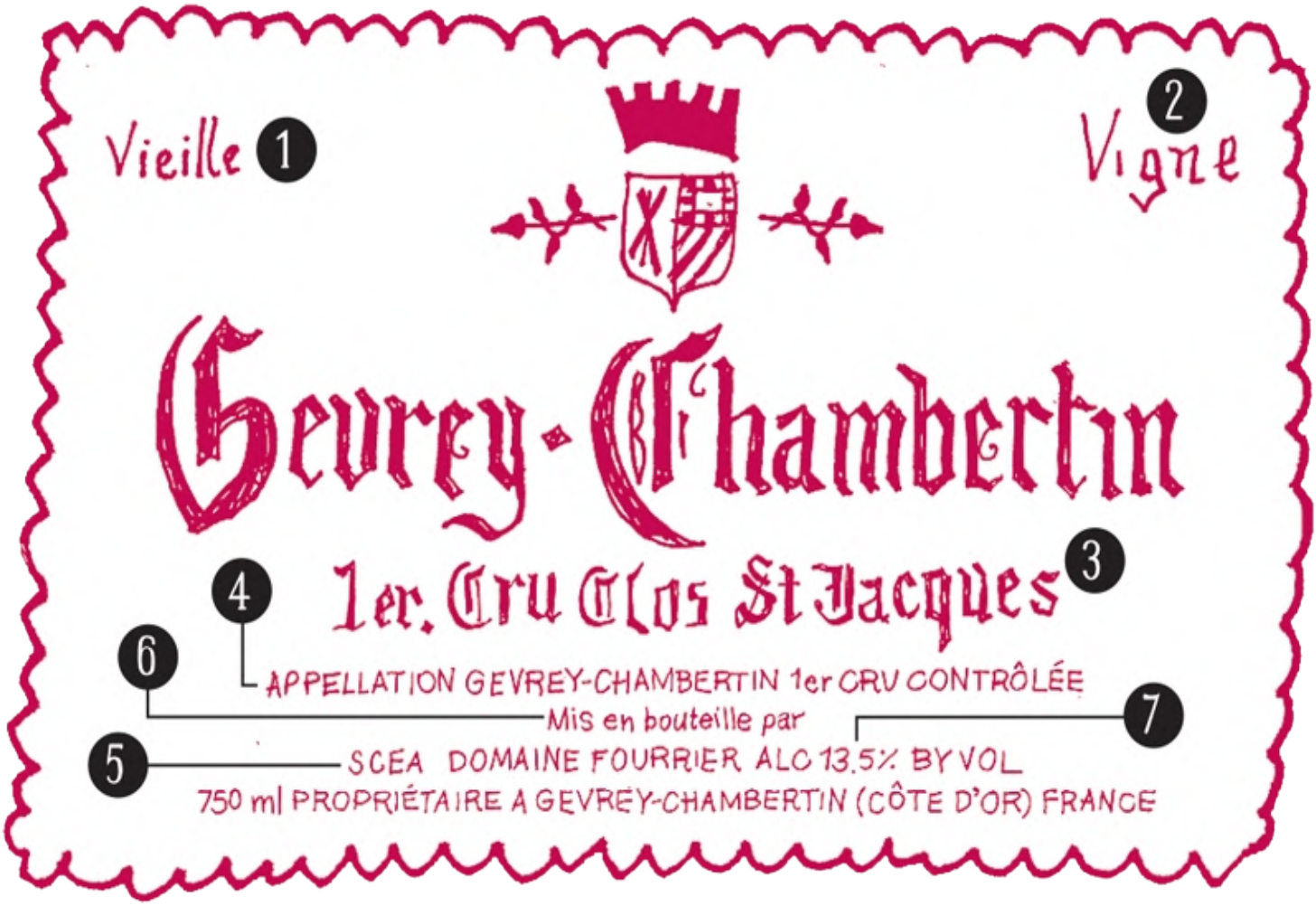
Классическая бутылка бургундского

Размеры бутылок

Стандартная бутылка содержит 750 мл. Половинки содержат 375 мл, но такой размер довольно сложно найти, поскольку производители: а) хотят продать как можно больше вина, б) боятся, что в бутылке пропорциональное содержание кислорода слишком высокое и вино не способно на долгосрочное хранение, и в) знают, что заполнить, закупорить и наклеить этикетку на маленькую бутылку будет стоить столько же, сколько на стандартную. Теория винной торговли говорит, что идеальным размером является Магнум (1500 мл), так как соотношение объема вина и кислорода предположительно является оптимальным. Бутылки еще больших размеров, как правило, используют в рекламных целях.

Честная этикетка

Я твердо убеждена, что винная этикетка честнее этикетки любого другого продукта. Как однажды сказал ушедший на покой рекламный агент Джон Данкли, сидя у себя в тосканском поместье Riecine: «Производство вина является единственным видом деятельности, где один человек может быть ответственным за все – от почвы до ярлыка».



1–2. Означает «Старый» «Виноградник». 3. Название виноградника. 4. Аппелласьон. 5. Производитель. 6. Большинство вин должны говорить правду о том, кто их бутилировал и где. 7. Крепость

Этикетки европейских вин, например Gevrey-Chambertin (Жевре-Шамбертен), как правило, акцентируют внимание преимущественно на географическом происхождении, а не на сорте винограда в надежде на то, что потребитель сам разберется, что его ждет в бутылке.

1. Производитель. 2. Аппелласьон. 3. Сорт винограда

Этикетка вина Domaine Drouhin (Домэн Друэн) рассказывает, где выращивали виноград и к какому сорту он относится, но все характеристики вина и регламентируемая законом информация расположены на дополнительной задней этикетке. Это обычная практика за пределами Старого Света.

Здесь вы познакомитесь с наиболее распространенными сортами винограда, а здесь совершите путешествие по главным винным регионам мира.

Крепкие традиции

На всех винных этикетках непременно указывается процент содержания алкоголя (при этом дизайнеры винных этикеток для американского рынка старательно используют самый мелкий шрифт). Я настоятельно призываю вас не игнорировать данную информацию, так как это может оказать существенное влияние на ваше утреннее самочувствие. Вино с содержанием алкоголя 15 % на 1/7 крепче, чем вино с содержанием алкоголя 13 %. Это не шутки. При этом разница в 0,5 % между заявленным и фактическим содержанием алкоголя в вине не является редкостью. Производители завышали уровень алкоголя, когда в моде были крепкие («заряженные») вина, а сегодня они скорее склонны округлять уровни алкоголя в меньшую сторону.

Иногда виноделы, особенно в прохладных винодельческих регионах Германии, сохраняют немного остаточного сахара в вине вместо его ферментации в алкоголь, поэтому их полусладкие вина имеют крепость от 7 до 9 %. Крепость большинства вин от 13 до 14,5 %, хотя в теплых винодельческих регионах, таких как Châteauneuf-du-Pape (Шатонёф-дю-Пап) на юге Роны, где местный виноград Grenache (Гренаш) успевает полностью созреть, вина могут содержать 15,5 или даже 16 % алкоголя.

Модной тенденцией является производство вин средней крепости с упором на вкус (аромат) и характер вина, поэтому мы все чаще встречаем вина с содержанием алкоголя от 11 до 13 %. Поскольку уровень кислотности играет ключевую роль для качественного игристого вина, сбор винограда для шампанских и других игристых, как правило, происходит немного раньше полного созревания ягод, и крепость такого вина составляет около 12 %. При этом молодое игристое Moscato (Москато) – уже не сок, но еще не вино – имеет крепость от 5 до 7 %.

Итак, чем дальше экватор, тем ниже градус. В регионах с прохладным климатом допускается добавлять сахар в ферментируемый виноградный сок для извлечения дополнительных 1–2 %. Процесс назвали «шаптализацией» в честь Жан-Антуана Шапталя, министра Наполеона, который живо интересовался, что и как пьют граждане Первой Французской Республики.

Ключи к крепости

5–7 % – Moscato (Москато), Asti (Асти)

7–9 % – полусладкие вина из долины реки Mosel

9–12 % – сухие немецкие вина, произведенные из винограда раннего сбора

12–13 % – шампанское и игристые вина

15–20 % – крепленые и десертные вина, такие как херес, портвейн и мадера (см. «Особые категории вин»)

Обряд дегустации

К этому действу регулярно прибегают профессионалы, но хотя бы раз в жизни его должен пройти каждый взыскательный любитель, чтобы стать истинным адептом винной культуры.

Первая ступень – верный глаз (визуальные качества вина)

Наклоните бокал так, чтобы его чаша оказалась на белом или светлом фоне. Сравните цвет вина в центральной части и по краям. В зрелых красных винах вы заметите разницу в оттенках.

Насыщенный красный в центре бокала указывает, что виноград, использованный для производства этого вина, был толстокожим или что в год урожая лето было жарким и сухим. Бледно-оранжевый по краям свидетельствует о зрелости красного. Яркий пурпурный оттенок ближе к кромке – признак молодого вина.

Обретение зрелости у красных и белых вин сопровождается появлением благородного янтарного оттенка: белые вина становятся смуглее, а красные утонченно бледнеют. Выдержка белого в дубовой бочке сделает цвет вина более насыщенным. Цвет вина варьируется в широком диапазоне в зависимости от сорта винограда. Подробная информация о сортах винограда см. здесь.

Практикум: Попробуйте раздобыть два различных винтажа одного и того же красного вина – желательно с разницей более двух лет – и убедиться, насколько меньше пурпура в вине, которое старше. Лучшим объектом для подобных экспериментов являются вина бордо, не обязательно дорогие.

Вторая ступень – острый нюх (запахи и ароматы)

Аромат – важнейшая составляющая вкуса, который наши органы чувств распознают в первую очередь. Хотите вы того или нет, ваш нос вовсю задействован в восприятии вкуса вина.

Правильно подобранное определение поможет вам научиться различать и запоминать ароматы. В раздел «Глоссарий основных дегустационных терминов» я включила некоторые слова, обычно ассоциируемые с определенными сортами винограда. Они не являются догмой, но, возможно, вам пригодятся. Не стесняйтесь предлагать собственные определения для вкусовых ассоциаций. Вполне возможно, они будут точнее, чем общепринятые.

Практикум: Позаимствуйте зажим для носа у чемпионки по синхронному плаванию или просто зажмите нос. Попробуйте вино. Как ощущения? Теперь закройте глаза и попытайтесь с прищепкой на носу отличить тертое яблоко от тертой моркови или от нашинкованного лука. То-то же… Теперь вы знаете, почему еда кажется безвкусной, когда у вас заложен нос.

Третья ступень – тонкий вкус (основные вкусовые характеристики)

Вкусовые рецепторы, расположенные во рту, помогут вам определить основные характеристики вина.

Кислотность. Лимоны и уксус имеют ярко выраженный кислый вкус, который способен вызывать ощущение покалывания на кончике языка, хотя я уверена, что все мы воспринимаем кислотность абсолютно по-разному.

Словесный портрет (по нарастанию): пресное, гармоничное, освежающее, бодрящее, упругое, жесткое, резкое, горькое, уксусное.

*Сладость.*Количество сахара в вине может варьироваться от неуловимого 1 грамма на литр (г/л) и 10 г/л в полусухом до более чем 100 г/л в приторных ликерных винах.

Словесный портрет (по нарастанию): «вырви глаз», сухое, полусухое, полусладкое, сладкое, маслянистое, приторное, липкое.

Содержание танинов (танинность): танины – натуральный консервант, содержащийся в основном в виноградной кожице. Его можно ощутить в красном вине (а также в холодном чае) – вы почувствуете сухость и терпкость во рту.

Словесный портрет (по нарастанию): мягкое, бархатистое, упорное, вяжущее, тяжелое, утомительное.

*Крепость.*Создает обжигающее ощущение в нижней части рта и горле.

Словесный портрет (по нарастанию): легкое, сбалансированное, крепкое, обжигающее.

В хорошо выдержанном вине все эти характеристики находятся в гармонии и ни одна не довлеет чересчур.

Практикум: Попробуйте лимонный сок, а вслед за ним холодный чай (без сахара), чтобы почувствовать, как танины уживаются с кислотностью. Постарайтесь запомнить вкусовые ощущения.

Четвертая ступень – послевкусие, или крепкая память

Так называемое «послевкусие», а именно его продолжительность, является важным признаком качества вина. В хорошем вине аромат приятно длится после того, как вы сделали глоток. Производители массовых столовых вин прикладывают много усилий, чтобы придать приятный, легко и быстро ощущаемый аромат, который воспринимается рецепторами. Этот аромат побуждает вас сделать еще глоток, просто чтобы распробовать вкус. Послевкусие хорошего вина отличается продолжительностью. Разве это не повод, чтобы заплатить за вино несколько дороже?

Практикум: Сравните послевкусие зрелого красного бордо, предложенного в практикуме к ступени 1, и самого дешевого красного бордо, которое вы сможете найти. Послевкусие от первого будет намного приятнее и длиться гораздо дольше.

Глоссарий основных дегустационных терминов

Ниже представлен толковый словарь терминов, в основном используемых профессионалами, для описания характеристик и структурности вина.

Если говорить о конкретных ароматах, то незыблемых терминологических правил не существует. Мы почти наверняка воспринимаем вещи по-разному, независимо от того, что у нас могут быть схожие предпочтения. Некоторые термины для описания вкуса стали нарицательными по отношению к конкретным сортам винограда или изготовленных из них вин – например «перечный» для Syrah (Сирá), «травянистый» для некоторых Sauvignon Blanc (Совиньон Блан) и «пряный» для Gewürztraminer (Гевюрцтраминер) – став очевидными для любого профессионала. Когда мы произносим: «Это вино пахнет как Syrah / Sauvignon Blanc / Gewürztraminer», то имеем в виду одно и то же.

В главе «Имя мне виноград» я привожу некоторые из наиболее устойчивых определений для описания вкуса основных сортов винограда, но, как уже говорилось ранее, новички зачастую гораздо точнее подбирают описания вкусов и ароматов вин, нежели закаленные в баталиях профессионалы, которые безжалостно использовали свой винный вокабуляр много лет и затерли до бессмысленности некоторые понятия. Вы можете чувствовать себя абсолютно раскрепощенными в поиске точных ассоциаций. Обратите внимание, какие ароматы вина напоминают вам что-либо. Покопайтесь в памяти, чтобы найти аналоги. Постарайтесь быть максимально требовательными в определении сходства с другими ароматами и сформируйте свой собственный ряд понятий и определений. Это будет гораздо полезнее, чем слепое следование чужому вокабуляру.

• аромат – то, что вы чувствуете носом. На практике вкус и аромат неразделимы, потому что вы можете познать вкус только, когда вдыхаете запах.

• ароматное – вино, обладающее запахом в хорошем смысле этого слова.

• баланс – интегральная оценка качества вина. Вино хорошо сбалансировано, если его основные характеристики – кислотность, сладость, танинность и крепость – гармонично сочетаются.

• бархатистое – термин для описания вина с гармоничной кислотностью и танинностью.

• благородная плесень – *см.* ботритис.

• богатое – вино со сложным, но гармоничным букетом ароматов. Чем дольше выдержка, тем интереснее вино.

• бодрое – вино с выраженной, но не избыточной кислотностью.

• ботритис – грибок, используемый в виноделии, образующий на ягодах «благородную плесень», которая делает сок спелого винограда более концентрированным и благодаря которой появляются на свет десертные вина. Пораженные ботритисом ягоды пахнут одновременно медом и капустой. Не пугайтесь, все будет чинно-благородно: вино, сделанное из такого винограда, имеет ароматы меда, инжира и мармелада.

• бретт – сокращенное название для бреттаномицетов – дрожжей, которые вызывают дефекты вина и могут придать красному вину запахи конского пота или седла или, что еще хуже, чесночную отдушку.

• букет – этот термин иногда используется для описания сложного сочетания ароматов, которое характеризует зрелое вино.

• ваниль – запах, характерный для вин, выдерживавшихся в бочках из американского дуба.

• вес – мера полнотельности, так же, как у человека.

• виноградное – некоторые вина напоминают ароматом виноградный сок. Большинство из них произведены из винограда сорта Muscat (мускат).

• вкус – *см.* аромат.

• вяжущее – скорее танинное, нежели терпкое.

• вязкое (тягучее) – липкое. Качество, характерное для крепленых, десертных (сладких) вин.

• горьковатое (с горчинкой) – слегка танинное: немного вяжет полость рта, но не агрессивно. Присуще белым винам.

• длительность послевкусия – говорят, что вино обладает долгоиграющим послевкусием, если вкус вина долго ощущается на нёбе.

• долгое – *см.* послевкусие.

• древесное – неприятный запах, свидетельствующий о нарушении технологии выдержки в деревянной бочке.

• дубовое – вино, которое выдерживалось в дубовой бочке, называется выдержанным, в то время как вино, в котором дубовые нотки чересчур навязчивы, называется дубовым.

• душевное – подходящее на любой вкус.

• зеленый юнец – вино, у которого всё впереди.

• зрелое – вино в расцвете сил. Время пить!

• копченое – запах наводит на мысль, что вино долго находилось в избыточном тепле.

• короткое – *см.* послевкусие.

• легкое – противоположность полнотельному.

• легкоигристое – слегка игристое вино.

• мадеризованное – этим термином можно охарактеризовать выдержанное слегка копченое вино, напоминающее мадеру.

• меркаптан (сероводород) – неприятный запах, напоминающий тухлые яйца. Ситуацию может исправить декантирование.

• минеральное – часто используемый и часто обсуждаемый обобщающий термин для ароматов, которые не относятся к фруктовым, растительным или ароматическим ассоциациям животного происхождения, а скорее напоминают камни, металл или искусственные ароматы.

• мышиный запах – очевидно свидетельствует о дефекте вина.

• насыщенное – комплиментарная оценка вина, обладающего ярким, приятным вкусом. Это совсем не значит, что вино должно быть сладким.

• нераскрывшееся – не слишком ароматное вино, но дающее надежду на богатый потенциал.

• нервное – для вина характерно «нервничать» и «выпускать пары», которые мы с удовольствием ловим своим дегустационным аппаратом. При описании вина данное определение означает появление резковатого уксусного запаха.

• нёбо – обобщающий термин, описывающий дегустационный аппарат человека (как, например, «у нее действительно хорошее нёбо»). Сначала вино воздействует на твердое нёбо, затем на центр и наконец

на мягкое нёбо. То, что вы ощущаете нёбом, играет решающую роль во вкусовых впечатлениях о вине.

• ножки – они же слёзки. Объект фольклора и повод для застольных шуток.

• нос – важнейший элемент нашего дегустационного аппарата. Опытные дегустаторы распознают аромат вина «на кончике носа».

• обжигающее – ярко выраженные спиртовые нотки во вкусе.

• окисленное – вино, которое подверглось воздействию слишком большого количества кислорода, тем самым потеряло фруктовость и свежесть и постепенно превращается в уксус. Чтобы не допустить этого, следует позаботиться о вине, пока не поздно, – откачать воздух из бутылки.

• округлое – сбалансированное, с умеренным содержанием танинов.

• остаточный сахар – термин, обозначающий количество сахара, оставшегося в вине. Как правило, измеряется в граммах на литр (г/л). При содержании меньше 2 г/л неощутим; свыше 10 г/л уже чувствуется. Чем выше кислотность вина, тем менее ощутим остаточный сахар.

• перезрелое – потеряв свою юную фруктовость, вино стало неинтересным и безвкусным.

• перечное – черный перец обычно ассоциируется с умеренно спелым виноградом Syrah (сира), белый перец время от времени с виноградом сорта Grüner Veltliner (грюнер вельтлинер), а зеленый перец со слегка недоспевшим Cabernet Sauvignon (каберне совиньон).

• плоское – без особого аромата или ощутимой свежести.

• полнотельное – *см.* полнотельность.

• полнотельность – комплексная оценка вина, зависящая от баланса всех его характеристик. Чаще всего находится в унисоне с крепостью. Крепкие вина, как правило, полнотельные, в то время как вина с низкой крепостью – легкотельные.

• полое – создающее ощущение недостатка фруктовости.

• послевкусие – вкус или аромат, который задерживается во рту после того, как вино попробовали, проглотили или сплюнули (во время профессиональной дегустации). Характеризуется различной длительностью, которая является важным критерием качества вина.

• правильное – соответствующее ожиданиям и не имеющее явных недостатков.

• пресное – убогие вкусовые характеристики.

• привкус – изначально американский термин, обозначающий текстуру вина. Теперь этот термин применяют для обозначения доминирующих характеристик и аромата.

• пробковое – вино с неприятным запахом пробки, чаще всего из-за воздействия трихлоранизола – TCA (см. здесь).

• прямое – практически полное отсутствие фруктовых ароматов.

• пряное – термин часто используется для описания аромата (запаха), напоминающего личи, свойственного винограду гевюрцтраминер. По-немецки Gewürz означает «специя» («пряный»). Некоторые вина обладают ароматами различных специй, но это общий термин, встречающийся так же часто, как и термин «минеральное».

• раннее – неожиданно зрелое для своего возраста и раскрывшееся вино.

• резкое – это слово уместно для вин с бодрящей кислотностью, активно воздействующей на рецепторы нёба.

• свежее – очень напоминает бодрое, но с чуть меньшим уровнем кислотности и ярким ароматом молодых фруктов.

• сера – наиболее распространенный антиоксидант, используемый при производстве вина (а также соков и сухофруктов) на протяжении тысячелетий. Некоторое количество оказывается в вине естественным образом в процессе его изготовления и безвредно для большинства людей, но у астматиков сера может вызвать негативную реакцию, поэтому на большинстве этикеток есть предупреждение «Содержит сульфиты». Большая концентрация может вызвать раздражение задней стенки горла. Производители вина стараются использовать все меньше серы, хотя многим сладким винам она необходима для остановки процесса ферментации.

• середина нёба – *см.* нёбо.

• скудное – вину не хватает фруктовости и полнотельности.

• сладкое – говорит само за себя.

• слёзки – струйки, стекающие по внутренним стенкам бокала, которые особенно часто можно заметить в винах с высоким уровнем алкоголя. Вопреки распространенному мнению наличие «слёзок» не определяется ни вязкостью, ни глицерином. Они образуются потому, что вино – это жидкость, состоящая из множества различных компонентов с разными коэффициентами поверхностного натяжения. Присутствие или, напротив, отсутствие слёзок (или ножек) не является критерием качества вина.

• стальное – белое вино со стойким привкусом танинов и металлической кислинкой.

• танинное – термин для описания вина с избыточным на вкус уровнем танинов (см. «Обряд дегустации»).

• твердое – вино, обладающее заметными, но не раздражающими танинами.

• терпкое – с ощутимой кислотностью, придающей вину шероховатость.

• травянистое – аромат зеленых листьев, часто встречающийся в сортах винограда Cabernet Sauvignon (каберне совиньон), Sauvignon Blanc (совиньон блан) и Semillon (семильон).

• травяное – пахнет свежей травой. Типичный аромат винограда Sauvignon Blanc.

• уксусное – то, что вы менее всего хотите обнаружить в бокале. Вино, подвергшееся воздействию воздуха и высокой температуры, постепенно становится нервным, затем окисленным и неуклонно превращается в уксус.

• умирающее – вино, которое миновало стадию зрелости.

• упёртое – вино, в котором танины пытаются доминировать над остальными вкусами.

• фруктовое – как правило, обладающее ароматами различных фруктов – совсем не обязательно винограда.

• чернильное – применяется к описанию вина с ароматом черных ягод, высоким уровнем кислотности и танинов.

• шипучее – слегка игристое; некоторые производители намеренно оставляют немного углекислого газа, выделяющегося в процессе ферментации и растворяющегося в вине. Немного крошечных пузырьков не являются недостатком белого, но в полнотельных красных пузырьки могут быть признаком идущего в вине процесса брожения.

• экстракт – плотность (сущность) вина; экстрактивное вино обладает высоким содержанием сахара, кислот, минералов и белков. Экстрактивность не является синонимом полнотельности. Например, Riesling

(Рислинг) из долины реки Мозель отличается легкотельностью, но высокой экстрактивностью.

- энергичное – слегка бодрящее вино с несколько вызывающей кислотностью.

Супердегустаторы

Все мы обладаем разной концентрацией вкусовых рецепторов. В 1990-е годы профессор Линда Бартошак из Йельского университета разработала тест под названием PROP (на базе 6-н-пропилтиоурацила, как правило, применяемого при лечении щитовидной железы) с содержащимся в нем компонентом, который по вкусу может казаться очень горьким, горьковатым или безвкусным. Этот тест делит всех людей на супердегустаторов, средних дегустаторов и недегустаторов, в соответствии с концентрацией и чувствительностью вкусовых рецепторов. Около четверти населения попадает в первую и третью группы, примерно половина относится ко второй. Впоследствии термины были заменены более точными: супердегустатор стал гипердегустатором, а недегустатор превратился в гиподегустатора.

Гипердегустаторы обладают высокой концентрацией вкусовых рецепторов и чувствительны к восприятию ароматов и текстур. У гиподегустаторов концентрация вкусовых рецепторов низкая, и они различают только самые насыщенные и яркие вкусы. Женщины вдвое чаще мужчин оказываются гипердегустаторами.

Сочетание вина и еды

Вокруг попыток найти идеальное сочетание вина и еды слишком много суеты. Выбор вина уже достаточно сложная задача сама по себе.

Полнотельность вина и его воздействие на нёбо гораздо важнее, чем цвет. Если вы едите что-то относительно изысканное – буррату, моцареллу, козий сыр, омлет с белой рыбой или курицей, имеет смысл выбрать довольно свежее, легкое вино: Vermentino (Верментино), Chablis (Шабли), Sauvignon Blanc (Совиньон Блан), возможно, розовое или легкое красное, например, Pinot Noir (Пино Нуар), Cinsault (Сенсо) или Beaujolais (Божоле).

Если же вы едите свинину, гамбургер, мясной тартар или оленину, вы, вероятнее всего, захотите полнотельное твердое вино, которое не потеряется на их фоне, например насыщенные красные Grenache (Гренаш)/ Garnacha (Гарнача), Syrah (Сира)/ Shiraz (Шираз) или Mourvèdre (Мурведр)/ Mataro (Матаро).

Основные принципы подбора

Существует пара трюков для правильного подбора еды к определенному стилю вина:

– Если вы задумали выпить молодое энергичное красное с высоким содержанием танинов, т. е. несколько вяжущее, оптимальной парой для него станут блюда из красного мяса.

– Ароматные, полнотельные белые вина, такие как Riesling (Рислинг) и Gewürztraminer (Гевюрцтраминер), особенно с выраженной фруктовостью, прекрасно сочетаются с острой пищей, например в азиатском стиле.

– Если вы хотите продолжать пить вино с чем-то сладким, убедитесь, что вино слаще, чем еда, – в противном случае вкус вина будет очень терпким и скудным. К десерту лучше подбирать херес Pedro Ximenez (PX) (Педро Хименес), насыщенный Sauternes (Сотерн), Rutherglen Muscat (Рутерглен Мускат) из Австралии или портвейн Ruby (Рýби).

– Опасайтесь артишоков; они сыграют шутку с вашим нёбом и придадут любому вину металлический привкус, поэтому дорогие вина в данном случае неуместны.

Союзы, проверенные временем

Хотя я скептически отношусь к «идеальным альянсам», не могу не предложить несколько проверенных комбинаций, которые, скорее всего, придутся по вкусу. Хочу отметить, что подобрать пару к белому вину намного проще.

Первые блюда

спаржа – попробуйте с белым сухим немецким или эльзасским.

севиче – пикантное Sauvignon Blanc (Совиньон Блан).

холодная мясная нарезка – лучшие Beaujolais (Божоле), Chianti Classico (Кьянти классико), Valpolicella Classico (Вальполичелла классико), сухое Lambrusco (Ламбруско) – красные вина с характером.

паштет из куриной печени – белые вина со сладкими нотками, такие как эльзасские белые, Pinot Gris (Пино Гри), Condrieu (Кондриё), Vouvray (Вувре).

консоме – традиционно сопровождается сухим хересом или мадерой. Безупречно!

краб – полнотельные белые из Бургундии, Бордо или долины Роны.

артишоки – белые попроще.

устрицы – шампанское, Chablis (Шабли), Muscadet (Мюскаде).

салаты – любое белое с низкой кислотностью.

морепродукты (см. также краб) – белые вина из долины Роны и насыщенное Chardonnay (Шардоне).

копченый лосось – Riesling (Рислинг), Gewürztraminer (Гевюрцтраминер), Pinot Gris (Пино Гри).

супы – подбирайте вино под основной компонент вашего блюда.

суши и сашими – сакэ (японское рисовое вино) абсолютно уместно. Как это ни странно – шампанское.

террины – легкие красные вина, такие как фруктовое Cabernet Franc (Каберне Фран) и Merlot (Мерло), Chinon (Шинон) и Bourgeuil (Бургей), Pinot Noir (Пино Нуар).

Основные блюда

айоли – сухое розовое из Прованса.

мясо на гриле – красные вина с дымными нотками, такие как полнотельное Barossa Shiraz (Баросса Шираз) и южноафриканское Pinotage (Пинотаж).

гамбургер – что-то простое, красное и фруктовое – например молодое Merlot (Мерло).

курица – легкие красные или полнотельные белые.

блюда в горшочке – красные вина из Южной Роны, зрелые красные из Rioja (Риоха).

блюда из яиц, такие как фриттата, омлет и киш – сочетаются с мягкими, легкими красными винами, такими как молодое Merlot (Мерло) и Pinot Noir (Пино Нуар). Имейте в виду – жидкий желток обволакивает нёбо и скрадывает ароматы вина.

рыба с мясом красно-розового оттенка, например лосось или тунец – Pinot Noir (Пино Нуар) из Нового Света отлично подойдет.

белая рыба – поджаренная на гриле или припущенная настолько нежна, что в пару к ней лучше всего подойдет легкий немецкий Riesling (Рислинг). Если рыбу приготовили под соусом, она будет хорошо сочетаться с более насыщенными, полусухими белыми, такими как Loire Chenin Blanc (Шенен Блан из долины Луары).

дичь – красное из Бургундии или эльзасское белое наивысшего качества являются классическим выбором.

паста – классические итальянские красные, такие как Chianti (Кьянти) и Valpolicella (Вальполичелла).

пицца – томаты дружат с вином, но упрощают его вкус. Поэтому подойдут самые простые красные и белые.

ризотто – зависит от добавочного ингредиента, но, скорее всего, подойдут полнотельные белые вина.

стейки и отбивные – блюда из красного мяса смягчат танинность в молодых насыщенных красных, например молодых красных винах из Бордо, амбициозных молодых итальянских красных и испанских из Ribera del Duero (Рибера-дель-Дуэро).

блюда с трюфелями – вина Пьемонта, сделанные из сортов винограда Dolcetto (Дольчетто), Barbera (Барбера) или Nebbiolo (Неббиоло).

телятина – солидные красные из Тосканы.

Сыры

голубые сыры – сладкие полнотельные белые, такие как Sauternes (Сотерн), являются классическим и безупречным выбором.

твердые сыры наподобие чеддера – идеально сочетаются со зрелым бордо и хорошим Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон), а также с марочным портвейном.

мягкие сыры типа бри – пикантные, фруктовые белые, такие как Jurançon (Жюрансон), Vouvray (Вувре) и Chenin Blanc (Шенен Блан) с медовыми нотками.

Десерты

шоколад – способен убить большинство вин, но может сосуществовать с портвейнами, хересом Pedro Ximenez (PX) (Педро Хименес), сладкой мадерой.

фруктовые десерты – подойдут сладковатые белые из долины Луары на основе винограда шенен блан, такие как Vouvray (Вувре), большинство французских вин со словом «moelleux» (что означает дословно «мозговая косточка», а в нашем случае – «полусладкое») на этикетке и свежие итальянские сладкие белые, такие как Recioto di Soave (Речото ди Соаве) и Picolit (Пиколит).

мороженое – охлаждающий эффект лишает нёбо чувствительности, так что не стоит останавливать выбор на чем-то очень серьезном; Moscato (Москато) вполне подойдет.

кондитерские изделия (выпечка) – любое белое сладкое вино, которое будет слаще, чем блюдо (любое менее сладкое безнадежно проиграет!).

Ресторанный этикет

Одним из наиболее романтичных и традиционных элементов ресторанного этикета является предложение попробовать вино из заказанной бутылки тому из гостей, кто делал выбор. Держу пари, что подавляющее большинство участников процесса не понимает практической ценности этого действа. Что касается меня, то я прошу принести ведерко со льдом, когда красное кажется слишком теплым, или же прошу вынуть из ведерка со льдом бутылку белого, если его чересчур охладили.

Основанием для отказа от выбранного вина является запах плесени, возникающий из-за испорченной пробки. Эти вина называют «пробковыми». Как это ни прискорбно, «пробковая» болезнь поражает хорошие выдержанные вина. Если вы заказали такое вино в приличном месте, у вас не возникнет проблемы от него отказаться и выбрать другую бутылку.

Бывает, что официант излишне усердствует, подливая вино в бокал слишком часто и чересчур обильно. Во имя торжества истины, не стесняйтесь сделать ему замечание.

Вино в соответствии с ситуацией

Что мне нравится в вине – так это нескончаемая вариативность: цвета, крепости, сладости, игристости, сортов винограда и мест, где его выращивают. Больше всего меня вдохновляет то обстоятельство, что существуют вина на все случаи жизни: по поводу, без повода и вина, которые помогают запомнить особые моменты. Я знаю людей, которые не пьют ничего, кроме первоклассных бордо и бургундских Grand Cru (Гранд Крю), но я не хочу быть одной из них и лишать себя простых человеческих радостей в виде бокала молодого вина.

Гораздо интереснее подбирать правильное вино в соответствии с ситуацией, чем ориентироваться на самое дорогое, даже если вы можете себе это позволить. К барбекю, например, не имеет никакого смысла предлагать что-то эксклюзивное. Грубоватое пряное красное, такое как Mendoza Malbec (Мендоса Мальбек), Южная Рона, испанское Garnacha (Гарнача) или австралийское Shiraz (Шираз) будут уместны. К ужину я бы предпочла что-то совсем простое – Beaujolais (Божоле), Muscadet (Мускаде) или молодое Chianti (Кьянти) от самого обычного производителя. Но если мне предстоит иметь дело с продвинутыми любителями вина, я конечно же постараюсь удивить их чем-то действительно необыкновенным.

На радость всем

Существуют вина, которые не обладают выдающимися характеристиками и при этом способны удовлетворить практически любой вкус.

Универсальные белые

Mâcon Blanc (Макон Блан)

Pinot Blanc (Пино Блан) (по-немецки Waissburgunder (Вайсбургундер)

Chablis (Шабли)

Albariño (Альбариньо) с северо-запада Испании (оно же Alvarinho (Альвариньо) на севере Португалии)

Alto Adige (Альто-Адидже) и вина из Friuli (Фриули)

Vermentino (Верментино)

Falanghina (Фалангина) из региона Неаполя

Verdicchio (Вердиккио) с адриатического побережья Италии

Sauvignon Blanc (Совиньон Блан) и Chardonnay (Шардоне) из Новой Зеландии

Универсальное розовое

Dry Provençal rosé (сухое розовое из Прованса)

Универсальные красные

Pinot Noir (Пино Нуар) из Новой Зеландии

Pinot Noir из Австралии

Côtes du Rhône (Кот дю Рон)

Испанское Garnacha (Гарнача)

Красные вина из долины Douro (Дору) из Португалии

Chianti Classico (Кьянти Классико)

Carignano del Sulcis (Кариньяно дель Сульчис) с Сардинии

Fleurie (Флёри), St-Amour (Сент-Амур), Moulin-à-Vent (Мулен-а-Ван) – лучшие Beaujolais (Божоле) с самыми привлекательными названиями

Пыль в глаза

Есть названия, которые говорят сами за себя:

• Bollenger (Боллинджер), Cristal (Кристал), Dom Perignon (Дом Периньон), Krug (Крюг) (шампанские)

• Chassagne-Montrachet (Шассань-Монраше), Mersault (Мерсо), Puligny-Montrachet (Пулиньи-Монраше) (белые бургундские)

• Trimbach Riesling Clos St Hune (Тримбах Рислинг Кло Сент-Ун) (белое сухое из Эльзаса)

• Equipo Navazos (Экипо Навазос) (херес)

• Niepoort (Нипорт) (портвейн)

• Barbeito (Барбейто) (мадера)

• Châteaux Grand Puy Lacoste (Шато Гран Пуи Лакост), Léoville Barton (Леовиль Бартон), Pichon Lalande (Пишон Лаланд), Pichon Baron (Пишон Барон), Vieux Château Certan (Вье Шато Сертан) (красные бордо)

• Domaines Dujac (Домен Дэжак), JF Mugnier (Жак Фредерик Мюнье), Roumier (Румье), Rousseau (Руссо) (красные бургундские)

• Château Rayas (Шато Райяс), Clos des Papes (Кло де Пап), Château Beaucastel (Шато Бокастель), Châteauneuf-du-Pape (Шатонёф-дю-Пап)

• Massolino Vigna Rionda Riserva (Barolo) (Массолино Винья Рионда Ризерва (Бароло)

• Vallana (Boca, Piemonte) (Валлана) (Бока, Пьемонт)

• Castell'in Villa (Кастель'ин Вилла), Poggio delle Rose Riserva (Поджо делле Роза Ризерва) (Chianti Classico)

• Gianni Brunelli (Джанни Брунелли), Le Chiuse di Sotto (Ле Киузе ди Сотто) (Brunello, Toscana) (Брунелло, Тоскана)

• Passopisciaro Contrada (Пассопишаро Контрада) (Сицилия)

• Allende (Альенде), CVNE, López de Heredia (Лопес де Эредиа) (Риоха)

• Arnot Roberts (Арно Робертс), Au Bon Climat (О Бон Клима), Corison (Корисон), DuMol (ДюМоль), Frog's Leap (Фрогз Лип), Littorai (Литорей), Rhys (Риз), Ridge (Ридж), Spottswoode (Спотсвуд) (Калифорния)

• Brick House (Брик Хауз), Cristom (Кристом), Eyrie (Йери) (Орегон)

• Leonetti (Леонетти), Quilceda Creek, Andrew Will (Эндрю Вилл), Woodward Canyon (Вудварт Каньон) (штат Вашингтон)

• Cullen (Каллен), Curly Flat (Керли Флэт), Grosset (Гроссет), Henschke (Хеншке), Moss Wood (Мосс Вуд), S. C. Pannell (С. Си. Пэннелл), Penfolds Grange (Пенфолдс Гранж), Tolpuddle (Толпадл), Vasse Felix (Вассе Феликс) (Австралия)

• Ata Rangi (Ата Ранги), Kumeu River (Кумеу Ривер) (Новая Зеландия)

Бутылка в подарок

Не стоит сразу хвататься за самое дорогое вино в магазине, даже если тот, кому вы хотите его подарить, слывет знатоком и является владельцем собственного винного погреба. Ему тем более подходит хорошее молодое вино с потенциалом многолетней выдержки.

Даже профессионалы винной отрасли любят получать в подарок дорогое шампанское – например Krug или Dom Perignon, или вино от лучших производителей, не нуждающихся в рекламе (см. список из раздела «Пыль в глаза»).

Пускай не особо известное, но неординарное вино, например произведенное из редкого сорта винограда или созданное новым подающим надежды виноделом (желательна рекомендация профессионала), может стать отличным подарком для любителя вина.

Бальзамический уксус высшего сорта или марочное оливковое масло, выпускаемое ограниченными партиями, также в ходу среди винных профессионалов в качестве подарков.

Мои тайные фавориты

Это сравнительно небольшие производители шампанского, которые делают его из собственноручно выращенного винограда прямо в той же местности, где и выращивают.

- Raphäel et Vincent Bérèche, Ludes (Люд)
- Chartogne-Taillet, Merfy (Мерфи)
- Ulysse Collin, Congy (Коньи)
- J. Dumangin, Chigny-lès-Roses (Шини-ле-Розе)
- Egly-Ouriet, Ambonnay (Амбонэ)
- Fleury, Courteron (Куртерон)
- Pierre Gimonnet, Cuis (Кюи)
- Laherte Frères, Chavot-Courcourt (Шаво-Куркур)
- Larmandier-Bernier, Vertus (Верту)
- Marguet Père et Fils, Ambonnay (Амбонэ)
- Pierre Moncuit, Le Mesnil-sur-Oger (Ле Мейниль сюр Ожер)
- Pierre Peters, Le Mesnil-sur-Oger (Ле Мейниль сюр Ожер)
- Jérôme Prévost, Gueux (Жуо)
- Eric Rodez, Ambonnay (Амбонэ)
- Suenen, Cramant (Краман)
- Vilmart, Rilly-la-Montagne (Рийи ла Монтань)

Двадцать имен, от которых поет сердце и плачет кошелек

К своему удивлению я обнаружила на собственном сайте, что количество вин, которым я поставила 20 баллов из 20, превышает 100 наименований. Ниже представлены «крем де ла крем» этого рейтинга и именно в том порядке, в котором я сама бы их предпочла пить, если бы оказалась гостьей на фантастической винной феерии.

• Equipo Navazos, № 15 Macharnudo Alto, La Bota de Fino NV Sherry (Экипо Навазос № 15 Мачарнудо Альтоб Ла Бота де Фино, невинтажный херес) (Испания)

• Bollinger, RD1959 (Боллинджер), шампанское (Франция)

• Trimbach, Clos Ste Hune Riesling (Тримбах Кло Сент Ун Рислинг),1990, Alsace (Франция)

• Egon Muller (Эгон Мюллер), Scharzhofberger № 10 Riesling Auslese (Шарцхофбергер, № 10 Рислинг Ауслезе), 1949, Saar (Германия)

• Domaine de la Romanee-Conti (Домен де ла Романэ-Конти), Grand Cru 1978, Montrachet (Франция)

• Domaine Leroy, Grand Cru 2012, Chambertin (Домэн Леруа, Гран Крю 2012, Шамбертэн) (Франция)

• Domaine Armand Rousseau, Clos St Jacques Premier Cru 1999, Gevrey-Chambertin (Домен Арманд Руссо, Кло Сен-Жак Премьер Крю 1999, Жевре-Шамбертэн) (Франция)

• San Guido, Sassicaia 1985 Bolgheri (Сан Гуидо, Сассикайя 1985 Болгери) (Италия)

• Petrus 1971 Pomerol (Петрюс 1971, Помероль) (Франция)

• Château Cheval Blanc 1947 St-Emillion (Шато Шеваль Блан, 1947 Сент-Эмильон) (Франция)

• Château Palmer 1961, Margaux (Шато Пальмер 1961, Марго) (Франция)

• Château Latour 1961, Pauillac (Шато Латур 1961, Пойяк) (Франция)

• Château Haut-Brion 1959, Graves (Шато О-Брион 1959, Грав) (Франция)

• Château Mouton Rothschild 1945, Pauillac (Шато Мутон Ротшильд 1945, Пойяк) (Франция)

• Paul Jaboulet Aine, La Chapelle 1961, Hermitage (Поль Жабуле Эне, Ля Шапель 1961, Эрмитаж) (Франция)

• Penfolds, Grange 1953, South Australia (Пенфолдс, Гранж 1953 (Южная Австралия)

• Marqués de Riscal 1990, Rioja (Маркиз де Рискаль 1990, Риоха) (Испания)

• Château d'Yquem 1990, Sauternes (Шато д'Икем 1990, Сотерн) (Франция)

• Quinta do Noval, Nacional 1963, Port (Куинта до Новаль, Насьональ 1963, портвейн) (Португалия)

• Taylor's 1945, Port (Портвейн Тейлорс 1945) (Португалия)

Как характеризует вас ваш выбор

Просекко: веселый, непритязательный, компанейский

Шампанское: сибарит

Альбариньо, Руэда, Верментино, Саваньен: склонный к авантюризму и нестандартным решениям

Вино, идеальное по параметру «Цена – качество»: бережливый, спокойный

Вино в тяжелых бутылках: жертва маркетинга

Английские / Канадские вина: пламенный патриот своей страны (соответственно Англии и Канады)

Красное из Бордо: консерватор, традиционалист

Тяжелый австралийский Шираз: держу пари, что кто-то помешан на барбекю

Биодинамические вина, херес: хипстер

Бургундия: мазохист (цена ошибки может быть болезненно высокой)

Вино в крошечной бутылке размером с пробник для мини-бара: балбес

Справедливая цена

Как это ни странно, прямой корреляции между ценой и качеством вина не существует. На некоторые вина цена завышена из-за раздутого рыночного спроса, амбиций, жадности или просто потому, что маркетолог несколько поспешил. Разница в качестве вин не столь значительна, как разница в цене. Грамотные покупатели, прочитавшие мою книгу, всегда сделают оптимальный выбор.

Упаковка, перевозка, маркетинг, налоги и сборы во многих странах составляют большую часть ценника недорогого вина. В более дорогих и качественных цена содержимого превосходит цену логистики. Приличные вина начинаются от $10 за бутылку. А после $30 это должно быть экстраординарное вино.

Недооцененные

Из сотен претендентов я выбрала тех, которых, как мне кажется, вы сможете легче всего разыскать на полках магазинов. Если у вас возникнут проблемы, жду вас на JancisRobinson.com

• так называемые малые Шато из Бордо (petits châteaux),

Châteaux Belle-Vue, Reynon (Шато Бель-Вю, Рейнон)

• вина Languedoc-Roussillon (Лангедок-Руссильон), например

Domaine de Cébène (Домэн де Себен), Domaine Jones (Домэн Жон)

• южноафриканские белые

A. A. Badenhorst, Chamonix (А. А. Баденхорст, Шамонис)

• чилийские красные и, возможно, белые

Clos de Fous, De Martino (Кло де Фу, Де Мартино)

• долина Луары в целом, и Мюскаде в частности

Bonnet-Huteau, Domaine De l'Eсu (Бонне-Уто, Домен де л'Экю)

• Божоле

Julien Sunier, Chateau Thivin (Жульен Суньер, Шато Тивен)

• Кот дю Рон

D&D Alary, Clos du Caillou (Д&Д Алари, Клод ю Кайю)

• испанское Garnacha

Capçanes (Капсанес), Jiménez Landi (Хименес Ланди)

• португальские

Quinta do Crasto, Esporão (Кинта ду Крашто, Эшпорао)

Переоцененные

- дорогие бордо, они же «первоклассные»
- бургундские Grand Cru (Гран Крю) (красные и белые)
- культовое калифорнийское Cabernet (Каберне)
- шампанское
- «прославленные» вина (см. раздел «Пыль в глаза»)

Безупречные

Лучшие вина, которые содержались в идеальных условиях (родословная – это всё!)

Раритеты – действительно уникальные вина, не от «прославленных» производителей

10 самых распространенных мифов

1. Чем дороже вино, тем оно лучше. Приличное вино начинается от $10. Больше $30 вы платите за эксклюзивность и маркетинг.

2. Чем тяжелее бутылка, тем лучше вино. Традиционно дорогие качественные вина разливаются в бутылки из тяжелого стекла. Современные технологии позволяют сохранять качество вина без увеличения веса и удорожания логистики.

3. Вина Старого Света всегда лучше вин Нового Света. Избегайте стереотипов. Не бойтесь экспериментов.

4. Красное нужно сочетать с мясом, белое – с рыбой. См. – «Сочетание вина и еды».

5. У по-настоящему хорошего вина бутылка имеет «впуклое» донышко. Углубления на донышке делают, преследуя технологические цели.

6. Красное вино крепче белого. Сегодня крепость многих красных всего 12 % или ниже.

7. С возрастом все вина становятся лучше. Смотрите «Сохранять выдержку».

8. В ресторане вам наливают вино на пробу, чтобы вы оценили нравится оно или нет. См. «Ресторанный этикет».

9. Розовые и сладкие вина предназначены для женщин. Ой да ладно!

10. Любое вино становится лучше при декантировании. См. главу «Воздушные ванны».

Насущные аксессуары

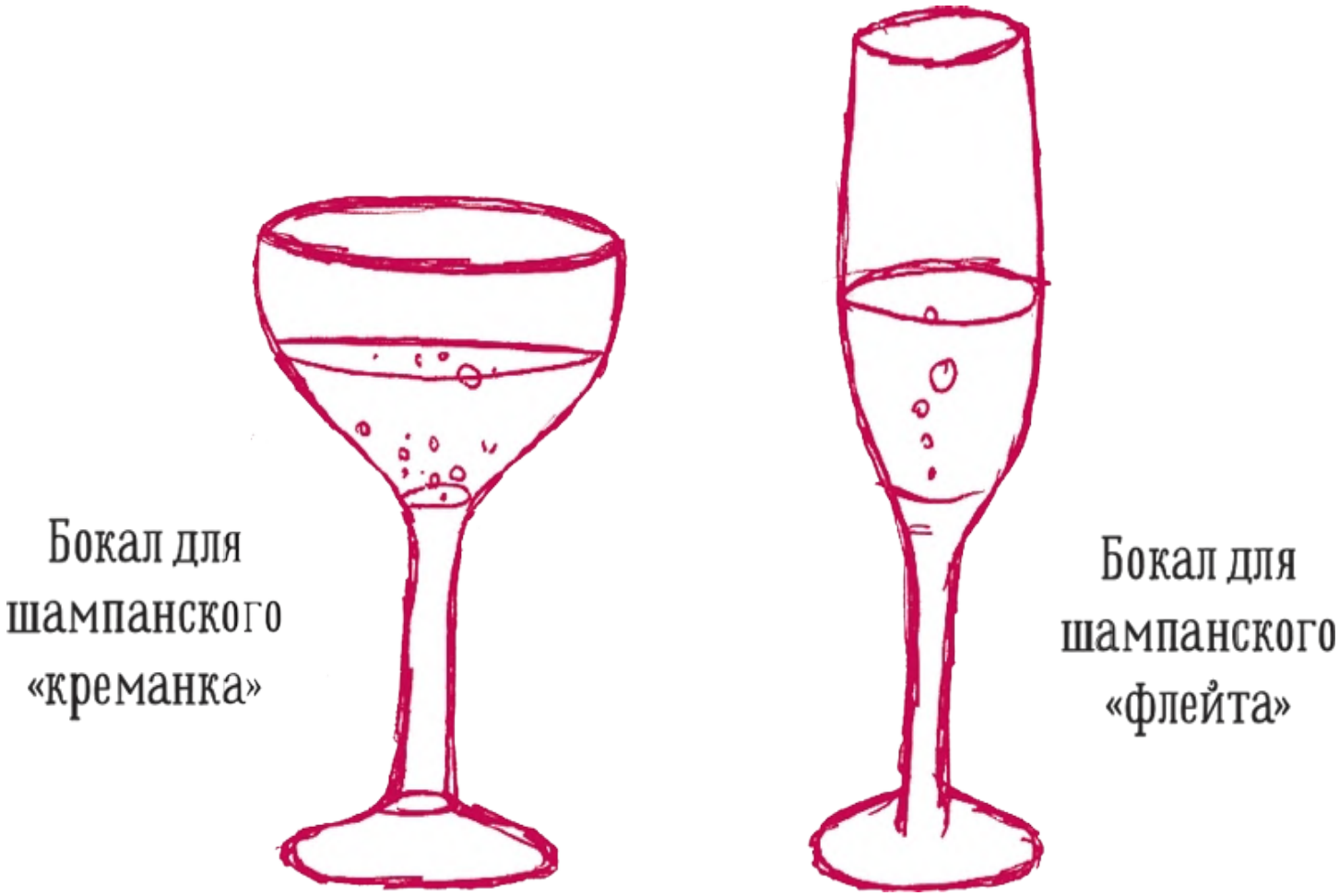
Бокалы

Бокал не должен быть экзотическим. Его расширяющаяся книзу чаша способствует соприкосновению максимальной поверхности вина с воздухом и наиболее полному проявлению вкусовых качеств. Для этих же целей бокал наполняют вином не более чем на половину, а лучше даже на треть. Так в стандартный бокал объемом 250–350 мл для извлечения максимальной гаммы вкусовых ощущений наливают не более чем 120 мл.

Держа бокал за ножку, удобно вращать вино, чтобы оно активнее «дышало». При этом, что немаловажно, вину не передается тепло руки. Бокалы без ножек уместны для пикника или для недорогих заведений общепита.

Стандартный Riedel (Ридель)

Универсальный бокал Zalto (Цальто)



Несмотря на богатство выбора, вы вполне можете обойтись бокалами одного вида. Нет никаких реальных оснований для распространенного заблуждения, что белое вино положено пить из бокала меньшего размера, чем красное. Профессионалы всё чаще сходятся во мнении, что даже такие харизматичные напитки, как шампанское, портвейн и херес, отлично пьются из обычных винных бокалов.

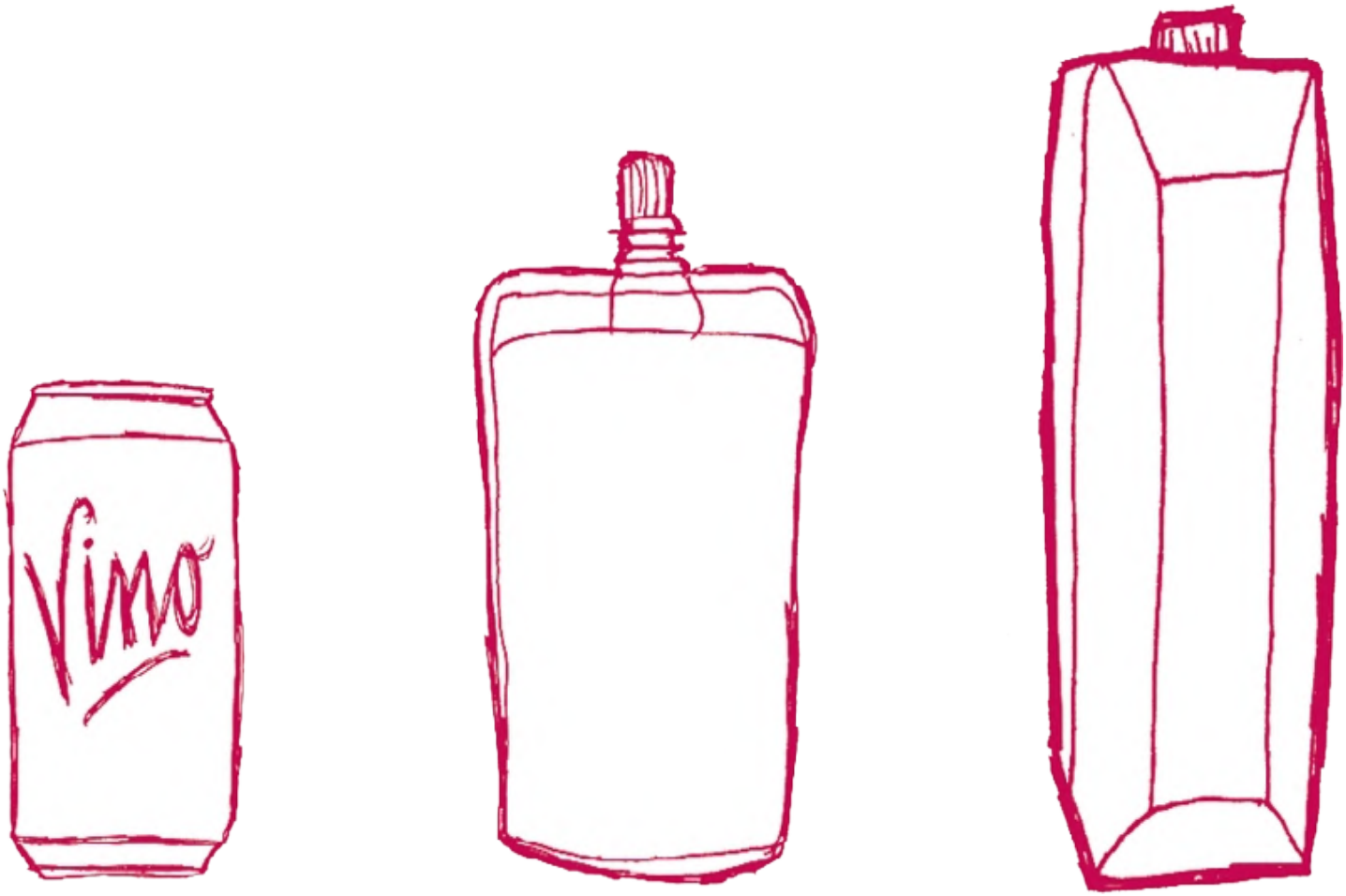
Раньше было модно разливать шампанское в бокалы-креманки. И эта мода возвращается, несмотря на то что чем выше бокал, тем дольше вино будет сохранять игристость из-за меньшей поверхности, с которой пузырьки улетучиваются.

В идеале стекло бокала должно быть бесцветным – даже ножка – и абсолютно гладким. Тяжелые, резные бокалы противопоказаны вину.

Что действительно влияет на восприятие вина – это толщина стекла. Чем тоньше бокал, чем он проще, тем крепче связь с вином. Именно по этой причине профессионалы сторонятся цветных, гравированных и резных бокалов. Для обычных случаев я предпочитаю самые простые бокалы от Riedel, а для специальных случаев и эксклюзивных вин, выбираю очень тонкий универсальный бокал от Zalto. И, слава богу, эти бокалы можно мыть в обычной посудомоечной машине.

Винная упаковка

Веками вино разливалось в стеклянную посуду, поскольку стекло – нейтральный и долговечный материал. Но стекло тяжелое и имеет обыкновение биться. Изготовление, транспортировка и даже утилизация стеклянной тары требуют значительных ресурсов. Есть мнение (которое наверняка придется многим из вас не по душе), что для вина, которому предстоит быть выпитым в течение нескольких месяцев после розлива, в качестве тары прекрасно подойдет картонная упаковка, пакеты, банки или пластиковые бутылки – всё, что легче и выгоднее стекла. Еще раз обращаю ваше внимание, что такая упаковка не предназначена для длительного хранения.



Последнее время все чаще практикуется продажа молодого местного вина в канистрах или кегах. Материал, из которого делается такая тара, достаточно нейтрален, чтобы сохранять свежесть и качество вина на протяжении нескольких недель, не вступая с ним в реакцию.

Пробка или крышка

Бутылку нужно закупоривать, и на протяжении многих веков цилиндрики из коры пробкового дерева, казалось, справляются с этой задачей – нейтральные, долговечные и способные пропускать микроскопические дозы кислорода, необходимые вину в процессе хранения. В конце прошлого столетия с появлением и развитием глобального винного рынка виноделов и виноторговцев перестало устраивать то обстоятельство, что они теряют часть прибыли из-за так называемой «пробковой болезни», которая придает вину неприятный резкий запах. А развитие маркетинга и клиентского сервиса заставило их задуматься о том, что испытывают покупатели, открывая бутылку испорченного вина в эпоху высоких технологий.

Результатом стало растущее разочарование производителей вина, особенно в Австралии и Новой Зеландии, качеством натуральной пробки. Они начали использовать альтернативные варианты пробки, например из мягкого термопластика и винтовые крышки. Производители пробок предприняли титанические усилия, чтобы победить «пробковую болезнь» и вернуть себе доверие негативно настроенного рынка. Разработка синтетических пробок, которые будут обладать лучшими качествами натуральной пробки и обеспечивать долгое хранение вина без риска «пробковой болезни», активно ведется во многих странах.

Пробку долой!

Поклонники натуральных пробок страдают от исчезновения духа романтики и всерьез озабочены состоянием экосистемы в пробковых лесах, в то время как мне всегда казалось нелепостью, что вино чаще всего продается в упаковке, которую можно открыть исключительно с помощью специального приспособления, не годящегося больше ни на что. Конечно, я говорю о штопоре.

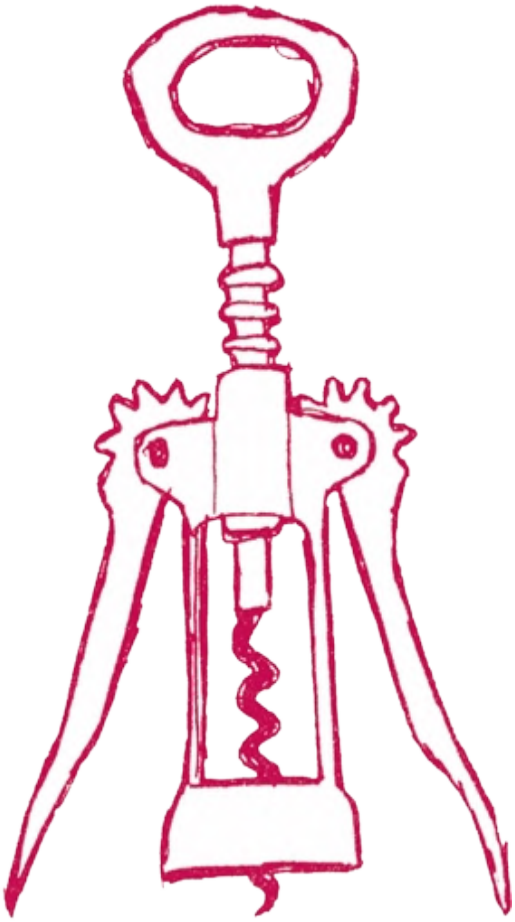
Безусловно, в этом вопросе мне трудно быть объективной, поскольку часто приходится открывать десятки бутылок одновременно, и поэтому винтовая крышка была бы для меня спасением. В реальности я предпочитаю штопор фирмы Screwpull и его аналоги, которые справляются с пробкой двумя простыми движениями, но при этом они сравнительно дороги. Острая спираль такого штопора с легкостью вгрызается в пробку, и та извлекается из бутылки без особых усилий. См. рисунки далее.

Осторожно: игристое

Давление в бутылке шампанского может быть таким же, как в автомобильных шинах, поэтому важно подойти к процессу открывания со всей ответственностью. Осторожно снимите мюзле, прижимая большим пальцем пробку в горлышке бутылки.

Медленно скручивайте бутылку с пробки, продолжая прижимать, пока она не выйдет плавно. Чем прохладнее вино и чем меньше его встряхивали, тем ниже вероятность того, что она стремительно вылетит из бутылки. При открывании шампанского не берите примера с пилотов «Формулы-1».

Штопор Screwpull



Штопор с двумя ручками

Подрезатель фольги

Острая спираль

10 бесценных советов

1. Вино лучше покупать в специализированном магазине.

2. Чтобы наслаждаться и белым, и красным, необязательно иметь бокалы разного размера и формы. Игристые и крепленые вина тоже прекрасно пьются из универсального бокала.

3. В процессе дегустации вина все равны. Я могу объяснить, как извлечь максимум от бокала, но именно вы, а не ваш предполагаемый друг «винный эксперт» должны решать, нравится вам вино или нет.

4. Не наполняйте бокал больше чем наполовину – так вы сможете вращать вино в бокале и насладитесь всеми его ароматами.

5. Вино поставляется в ящиках, а не в коробках. Штопор, а не открывалка.

6. Винтовые крышки придумали не для дешевых посредственных вин. Все дело в том, что производители (и любители) вина сыты по горло дефектами вина, вызванными болезнью пробки.

7. Среди сладких вин существуют поистине великие – помните об этом. Первоклассное сладкое белое бордо (Sauternes, Barsac) ценится в разы выше своих красных конкурентов.

8. Одними из лучших вин в мире являются качественные хересы и портвейны, несмотря на то что они сейчас не особо в моде.

9. Температура имеет значение. Если вино слишком холодное, вы ничего не почувствуете, если слишком теплое – ощущения будут сумбурными и хаотичными.

10. Полнотельность имеет большее значение, чем цвет вина для гармоничного сочетания с едой.

Особые категории вин

Игристые

Когда виноград проходит процесс ферментации, выделяется углекислый газ (см. здесь) – совершенно безвредный. Его можно обнаружить во всех газированных напитках – в том числе в игристом вине.

Пузырьки также могут попасть в вино путем карбонизации: углекислый газ просто закачивается в бутылку (таким образом поступают производители колы).

Более сложным и длительным процессом является метод вторичной ферментации («метод Шарма» или «резервуарный метод» по-французски), когда сахар и дрожжи добавляют в бак с вином, чтобы спровоцировать повторную ферментацию. Выделяющийся диоксид углерода оказывается в вине, которое бутилируется под давлением. Именно так производятся Prosecco (Просекко) из Северо-Восточной Италии и большинство менее дорогих игристых вин.

Испанская Cava (Кава) и вина из региона Шампань на северо-востоке Франции производятся при помощи более кропотливой технологии, известной как «классический метод». В данном случае повторная ферментация провоцируется не в баке, а в каждой бутылке, так что вино приобретает утонченность, находясь в контакте с мертвыми клетками дрожжей в течение многих месяцев, а иногда и лет. Образовавшийся осадок вымораживают в горлышке перевернутой бутылки и выталкивают «ледяную пробку» с небольшим количеством вина под давлением. Затем бутылку доливают до нормального уровня, закупоривают и надевают мюзле, чтобы зафиксировать пробку. Шампанское и его многочисленные клоны во всем мире производятся из винограда шардоне и с величайшей осторожностью отжатого пино нуар с темной кожицей.

Крепленые

Некоторые вина становятся более крепкими из-за добавляемого в них виноградного спирта (бренди). Самое известное из подобных вин – портвейн – производится в долине реки Дору на севере Португалии и обязан своей крепостью (18–20 %) бренди, которое добавляется в вино во время ферментации местных сортов винограда задолго до того, как весь сахар превратится в спирт.

Благодаря летней жаре в долине Дору большинство молодых портвейнов обладает густым фиолетовым оттенком. Еще одним знаменитым крепленым вином является херес, сделанный из бледнокожего винограда Паломино, выращиваемого в окрестностях города Херес на юге Испании. В зависимости от того, как и когда добавляется спирт и как долго вино особенным способом выдерживается в бочках, напиток приобретает свой неповторимый характер. На мой взгляд, лучшими разновидностями хереса (совершенно не соответствующими устаревшему вязкому стереотипу) являются бледное Fino (Фино) и еще более легкое Manzanilla (Мансанилья). Содержание алкоголя в них составляет всего 15 %, и их можно пить так же непринужденно, как и любое другое белое сухое вино. Вызывающая романтические ассоциации Madeira (Мадера) является визитной карточкой одноименного острова в Атлантическом океане. Одновременно насыщенная и пикантная Мадера долго не портится даже в открытой бутылке.

Сладкие (или десертные)

Сладкие вина производятся разными способами. Сладость может достигаться досрочной остановкой процесса брожения, прежде чем весь сахар преобразуется в алкоголь (см. здесь), добавлением сладкого виноградного концентрата (если речь идет о дешевом вине), подсушиванием винограда после сбора для повышения концентрации сахара, сбором винограда в период заморозков (Icewine), или тщательного отбора ягод, подвергшихся воздействию грибка «Botrytis», называемого «благородной плесенью». Сладкие вина нынче не в моде, но нет ничего плохого в небольшом количестве сахара в вине.

Стоит заметить, что среди лучших вин мира есть и сладкие. Это действительно вопрос вкуса и меры. Достаточный уровень кислотности сбалансирует сладость, и вино не покажется приторным.

Нерафинированные (с упором в экологию)

В последнее время возникла тенденция категоризировать вина по подходу к их изготовлению. Вино, сертифицированное как **органическое,** – продукт лозы, обработанной минимальным количеством агрохимикатов. **Биодинамическое** выращивание винограда является еще более хитроумным процессом и включает в себя введение гомеопатических доз природных удобрений и препаратов со странными названиями в соответствии с фазами Луны. И хотя это кажется форменным сумасшествием, подобные эксперименты приводят к довольно интересным винам – и в качестве побочного результата к подчеркнуто-здоровым виноградникам – благодаря необходимости индивидуального ухода за каждой лозой.

Одним из популярных трендов сегодня является **натуральное** вино. При выращивании винограда для него лоза подвергается минимальному воздействию, а при бутилировании не добавляют серу – повсеместно фруктовый антиоксидант и антисептик, использовавшийся еще во времена Древнего Рима. Поскольку не существует правил, регламентирующих натуральные вина, их качество разнится кардинально.

Если говорить об использовании химических веществ в процессе ухода за лозой и производстве вина, то сразу после Второй мировой войны активное применение химикатов сельхозпроизводителями было ограничено и взято под жесткий контроль. Было бы правильным перечислять на винных этикетках все добавки и ингредиенты, как это указывается на продуктах питания.

В целом я отношусь к производству органических, биодинамических или натуральных вин исключительно как к маркетинговому приему. Тем не менее попадаются хорошие образцы. Не думаю, что органические вина должны сильно отличаться по вкусу от обычных, но в то же время иногда мне кажется, что я ощущаю живительную силу и энергию биодинамических вин. Натуральные вина чаще всего очень легко считываются – ощущение продолжающегося брожения, нервные уксусные нотки или даже мышиный запах, – но с каждым годом производители вина относятся к этим недостаткам внимательнее и работают над качеством.

Холить и лелеять

Температура имеет значение

Самое главное в бокале вина конечно же само вино. Как я уже упоминала (см. здесь), стекло является важным элементом, но еще большую роль играет температура подачи вина. Меняя температуру, вы можете манипулировать вкусом.

Чем теплее вино, конечно, в разумных пределах, скажем до 20 °C / 68 °F, тем выше летучесть ароматических веществ и сильнее раскрывается аромат. Чем ниже температура, тем менее пахучим оно будет казаться. Во времена моего студенчества добрая половина всех недорогих вин изобиловала химическими отдушками и лучшим решением было безжалостно охладить эту дешевку, чтобы убить на корню все запахи. Но это дела давно минувших дней. Если вы слишком сильно охладите приличное белое вино, то лишите себя его важнейшего достоинства: аромата. Вина из некоторых сортов винограда, таких как совиньон блан и рислинг, ароматнее остальных, поэтому вы можете позволить себе охладить их чуть сильнее, чем, скажем, из шардоне, пино блан и пино гри, которые природа не наделила столь интенсивным ароматом.

Другим фактором, который необходимо учесть при «играх» с температурой, является полнотельность вина. Чем полнотельнее вино, тем большему количеству молекул ароматических веществ удается покинуть его поверхность в единицу времени. Полнотельные белые вина – мощное Chardonnay (Шардоне) и мускулистые белые из долины Роны раскроют свою выразительность, если подавать их чуть теплее, чем легкие Riesling (Рислинг), Muscadet (Мюскаде) и другие белые с крепостью менее 13 %. Подобная черта свойственна и красным винам. Легкотельные красные, такие как Beaujolais (Божоле), Lambrusco (Ламбруско) и подавляющее большинство красных с низкой крепостью со всех концов света, проявляют свои лучшие качества и отлично пьются при температуре около 12 °C / 54 °F.

Слишком низкая температура подачи полнотельного красного приводит к тому, что вяжущие танины, характерные для молодых красных (со временем они смягчаются), начинают чересчур доминировать во вкусе.

Если вы предпочитаете молодое красное с довольно высоким содержанием танинов, то можете ослабить их влияние, подав вино при температуре повыше. Не позволяйте вину нагреваться выше 20 °C / 68 °F – драгоценные ароматические соединения начнут нервничать, кипеть и испаряться.

Забавно, но идеальная температура для подачи белых бургундских вин, произведенных из сорта шардоне и чаще всего полнотельных, составляет около 15 °C / 60 °F – так же как и для красных бургундских вин из винограда пино нуар и которым присуща легкая субтильность.

Лед и пламень

Самый простой способ охладить бутылку вина – поставить ее в холодильник на несколько часов. Постарайтесь не оставлять вино в холодильнике больше чем на пару дней: длительное хранение в холодильнике может лишить вино частички жизни и толики аромата. С другой стороны, если мне срочно нужно охладить бутылку, то я, не ведая сомнений, кладу ее в морозильную камеру почти на час. Будьте очень внимательны, оставляя бутылку при минусовых температурах дольше чем на час, – вино замерзает при t° = x: 2, где x – это крепость вина, и образовавшийся лед может расшириться и вытолкнуть пробку или, даже хуже, расколоть бутылку. В качестве альтернативы используйте рубашку для охлаждения вина или, что еще быстрее, старое доброе ведерко со льдом. Многие, в том числе профессионалы, наполняют ведро кубиками льда, но намного эффективнее использовать смесь воды и льда – таким образом будет подвергаться охлаждению вся поверхность бутылки. Правда, в этом случае вам придется управляться с бутылкой при помощи полотенца. Если вы хотите быстро охладить бокал недорогого вина, просто добавьте кубик льда – это легко и приятно.

Если вам нужно согреть вино, то достаточно оставить бутылку при комнатной температуре приблизительно на час. Если времени совсем мало, прижмите на какое-то время бутылку к себе или перелейте ее содержимое в кувшин или графин, который только что ополоснули горячей водой, а затем слегка повращайте его. Еще лучше налить вино в бокал и согреть его в руках.

Чтобы открытая бутылка не нагревалась чрезмерно в условиях жаркой погоды или теплого помещения, температуру вина можно поддерживать с помощью специальных аксессуаров, например винного скипетра (между прочим, отличный подарок для любителей вина).

Воздушные ванны

Для многих откупоривание бутылки вина имеет сакральный смысл, мистические каноны которого регламентируют, как долго различные сорта вин должны «дышать», прежде чем быть выпитыми. Как винный материалист, я скептически отношусь к тому, что содержимое бутылки может ощутимо преобразиться с учетом ничтожной площади сечения горлышка, нисколько не подвергая сомнению тот факт, что воздействие воздуха имеет огромное влияние на вино. Слишком активный контакт с воздухом может нанести непоправимый вред тонкому выдержанному вину. При этом молодое вино, «подышав» в меру, может приобрести благородство выдержанного. Например, молодое терпкое красное с высоким содержанием танинов и даже юное нераскрывшееся белое (особенно белое из Бургундии) может обрести бóльшую привлекательность, если «подышит» часок-другой. Если же говорить о молодом красном Barolo (Бароло) и перспективных молодых бордо, в которых буйствуют танины и ароматы, то им будут полезны и более длительные воздушные ванны. Наиболее эффективным способом воздействия воздуха на вино является декантирование. Глагол «декантировать» может показаться напыщенным и обескураживающим, но означает всего лишь переливание содержимого бутылки в чистую емкость – в идеале из прозрачного стекла. Подойдет и обычный кувшин, но предпочтительнее использовать для этих целей декантеры, форма которых позволяет обеспечить содержимому бутылки вина емкостью 0,75 л максимальную площадь соприкосновения с воздухом.

При желании можно найти декантеры для магнума – бутылки объемом 1,5 л. Методичное переливание вина в декантер способствует его насыщению воздухом до нужных кондиций.

Декантирование также помогает аккуратно удалить осадок, чтобы он не испортил вид и впечатление от вина. Эта процедура не имеет никакого смысла применительно к дешевым винам, которые производятся и отфильтровываются в промышленных масштабах и не дают осадка.

Пей до дна

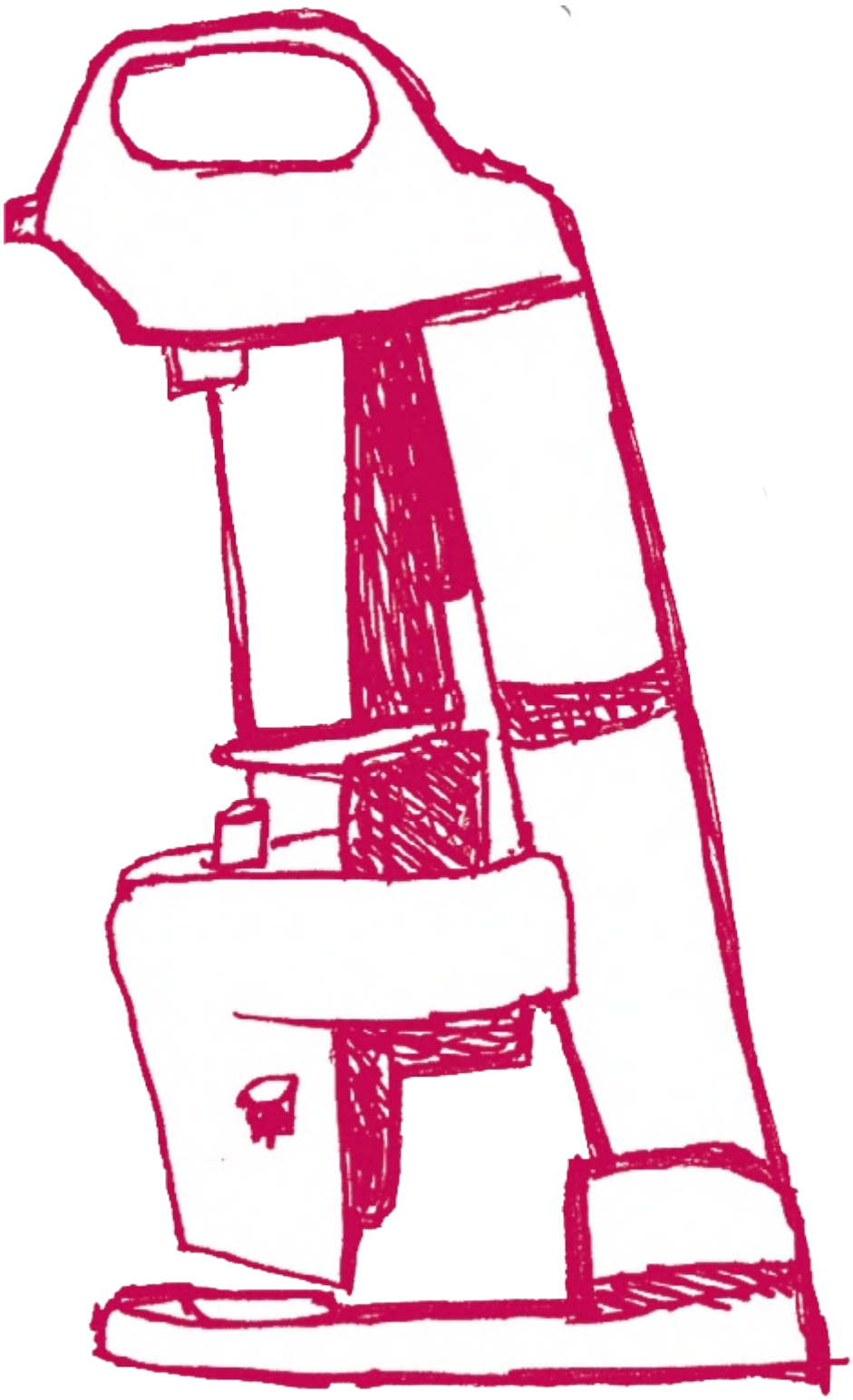
Поскольку длительное воздействие воздуха – около недели – может лишить даже молодые вина фруктовости, есть смысл держать остатки вина в контакте с минимальным количеством воздуха – либо путем закачивания нейтрального газа в пространство между вином и пробкой (вы можете купить необходимые канистры за умеренные деньги), либо при помощи декантации более стойких вин в бутылку меньшего объема.

Длительный контакт с воздухом способен загубить даже самое невзыскательное вино. Вот несколько советов для тех, кто имеет обыкновение оставлять бутылку недопитой.

Я не в восторге от приспособлений, которые помогают откачать воздух из початой бутылки и создать вакуум между поверхностью вина и специальной, плотно прилегающей (вакуумной) пробкой, и поэтому предпочитаю убрать недопитую бутылку в холодильник.

Не забудьте достать красное из холодильника примерно за час до того, как собираетесь снова его пить.

Для тех, кто регулярно недопивает и при этом маниакально озабочен тем, чтобы вино не потеряло свои лучшие качества, существует инновационное устройство, созданное американским ученым-медиком Грегом Ламбрехтом, фанатичным любителем вина, которому по иронии судьбы досталась убежденная трезвенница жена, наотрез отказывающаяся разделить с ним восторги винопития. Изобретение Ламбрехта называется Coravin и стоит около $300. Принцип его работы заключается в протыкании бутылочной пробки тончайшей полой иглой и извлечением нужного количества вина. Освободившееся от вина пространство бутылки заполняется через ту же иглу безопасным газом, нейтрализующим кислород, который травмирует вино.



Сохранять выдержку

Существует устойчивое мнение, что вина чем старше – тем лучше. На самом деле это относится не более чем к 10 % вин.

Основная масса вин – розовые, большинство белых и значительная часть красных, продающихся недорого на массовом рынке, – предназначены для употребления в течение года с момента розлива в бутылки. Только самые роскошные, самые дорогие вина – в первую очередь из Франции и Италии – предполагают хранение в течение многих лет или десятилетий после релиза. И даже с такими винами можно переборщить, если слишком долго дожидаться особого случая или достойного собутыльника. Я бы предпочла акцентировать внимание читателей на тех винах, которые обретают зрелость и свои лучшие качества после разумного срока пребывания в бутылке (см. раздел «Всему свое время»).

Вина, способные облагораживаться при хранении в бутылке, могут быть «обескуражены» процессом розлива, и, чтобы прийти в себя, им нужно от одного до трех месяцев. И даже после этого молодые белые могут казаться несколько терпкими, а молодые красные слишком горьковатыми и танинными.

Как правило, чем дороже вино, тем большим потенциалом выдержки оно обладает. Пить дорогое вино, которое еще не достигло зрелости, – моветон. Исключением из этого правила является Condrieu (Кондриё) – впечатляюще полнотельное белое из винограда Viognier (вионье), выросшего в Северной Роне. Оно совсем недешевое, притом что рекомендуемая выдержка всего два года.

К известным мне типичным ошибкам любителей вина относится хранение дорогого вина в неприспособленных для этого условиях или покупка дешевого вина с целью его выдержки.

Всему свое время

Ниже представлены оптимальные временные рекомендации для различных категорий вин.

Белые

- Столовые – чем моложе, тем лучше, и уж точно не дольше года.
- Pinot Grigio (Пино Гриджо) – до 2 лет
- Viognier, Condrieu (Вионье, Кондриё) – до 2 лет
- Sauvignon Blanc, Sancerre, Pouilly-Fume (Совиньон Блан, Пюи-Фюме) – 1–2 года
- Vinho Verde, Albariño (Вино Верде, Альбариньо) и другие вина из Галисии – 1–2 года
- Muscat (Мускат) – 1–3 года
- Белые из долины Роны – от 2 до 5 лет
- Gewürztraminer (Гевюрцтраминер) – от 2 до 6 лет
- Chenin Blanc (Шенен Блан) – от 2 до 10 лет
- Chardonnay (Шардоне), белые бургундские – от 2 до 10 лет
- Chablis (Шабли) – от 2 до 12 лет
- Semillon (Семильон) – от 3 до 10 лет
- Riesling (Рислинг) – от 3 до 15 лет
- Десертные из винограда позднего урожая – от 5 до 20 лет

Розовые

- Хороши в самом нежном возрасте. Два года для них предел.

Красные

• Столовые – до одного года

• Beaujolais (Божоле) – и другие вина из винограда сорта Gamay – от 1 года до 5 лет

• Zinfandel/Primitivo (Цинфандель/Примитиво) – от 2 до 12 лет

• Pinot Noir (Пино Нуар), красные бургундские – от 2 до 15 лет

• Sangiovese (Санджовезе), Chianti and Chianti Classico (Кьянти и Кьянти Классико), Brunello di Montalcino (Брунелло ди Монтальчино) – от 3 до 12 лет

• Вина из долины Дору и другие португальские – от 4 до 12 лет

• Grenache/Garnacha (Гренаш/Гарнача), вина Южной Роны – от 4 до 15 лет

• Cabernet Franc, Bourgeuil, Chinon (Каберне Фран, Бургей, Шинон) – от 4 до 16 лет

• Марочное Merlot (Мерло) из Бордо – от 4 до 18 лет

• Tempranillo, Rioja, Ribera del Duero (Темпранильо, Риоха, Рибера дель Дуеро) – от 4 до 20 лет

• Shiraz/Syrah (Шираз/Сира), вина Северной Роны – от 5 до 25 лет

• Марочный Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон) из Бордо – от 5 до 25 лет

• Nebbiolo, Barolo, Barbaresco (Неббиоло, Бароло, Барбареско) – от 10 до 30 лет

Игристые вина

- Prosecco (Просекко), Asti (Асти), Moscato (Москато), Spumante (Спуманте) – чем раньше, тем лучше.
- Cava (Кава) – 1–2 года
- crémants (креманы) – 1–2 года
- ординарное шампанское – от 1 года до 5 лет
- престижное шампанское – от 2 до 10 лет

Крепленые

Не нуждаются в соблюдении временных рамок. Их можно пить как совсем юными, так и изрядно выдержанными. Исключение из этого правила:

- Ординарный портвейн – от 2 до 20 лет
- Винтажный портвейн – от 15 до 40 лет

Климат-контроль

Несмотря на то что в некоторых кухонных гарнитурах предусмотрены специальные места для хранения бутылок, я не рекомендую держать вино на кухне из-за частых перепадов температуры. Вино – это хрупкий живой организм, нуждающийся в соответствующих условиях хранения.

Температура не должна быть высокой: подходящий диапазон от 10 °C до 20 °C. Идеальная t° – 13 °C. Чем выше температура хранения, тем быстрее стареет вино. Температура должна быть стабильной: вино предпочитает постоянство.

Свет вреден для вина, особенно для игристого.

Сильные запахи противопоказаны в помещении, где хранится вино.

Влажность в идеале должна быть около 75 %. Если в помещении слишком сухо, пробки могут начать высыхать, деформироваться и пропускать воздух. Если уровень влажности слишком высокий, с вином будет все в порядке, но этикетка может потерять товарный вид.

Если для вас проблематично соблюдать весь набор этих условий, рекомендую воздержаться от создания запасов.

Имя мне Виноград

Какого сорта?!

В конце XX века многие виноделы начали маркировать бутылки не по названию местности или региона производства (Chablis (Шабли), например), а по «сорту» – разновидности винограда, из которого сделано вино (таким образом, вместо Chablis (Шабли) на этикетке появилось Chardonnay (Шардоне).

Подобная маркировка помогла точнее сориентировать потребителя в отношении характеристик и вкуса вина, что сделало вина Нового Света более конкурентоспособными. С этого момента жизнь любителей вина стала гораздо проще. Вместо того чтобы запоминать весь винный атлас, им нужно было справиться с горсткой наименований сортов винограда.

Как это нередко бывает, ситуация начала доходить до абсурда, и к середине 1990-х возникло ощущение, что вся мировая винная индустрия свелась к попыткам выращивания и ферментации лишь нескольких сортов винограда. Этот унылый тренд слегка оживлялся модой на вина из коренных, исторических, т. н. автохтонных сортов.

Все свои знания о сортах винограда, используемых для производства вина, я собрала в книге «Wine Grapes: A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties Including Their Origin and Flavours».

Самые популярные сорта винограда для белых вин

Chardonnay (шардоне)

Шардоне является самым распространенным сортом белого винограда в мире, который выращивают практически везде, где производят вино. На своей родине – в Бургундии – он используется для изготовления почти всех белых вин этого региона. Он словно создан для того, чтобы превращаться в вино. Этот сорт является одним из самых универсальных в мире – неотъемлемый элемент купажа в регионе Шампань и в то же время основа для производства самых дорогих сухих белых в мире, таких как Le Montrachet (Ле Монтраше), а также целого спектра полнотельных белых вин в различных ценовых категориях.

Несмотря на то что некоторые недорогие Шардоне можно обвинить в навязчивости вкуса, вина из этого сорта очень хорошо гармонизируются дубом, в результате чего появляются вина со слегка копченым ароматом и в меру сладковатым вкусом.

Практикум: Сравните Шардоне из Южного полушария (которое выдержано в бочке или ускоренно «состарено» некоторым количеством дубовых щепок, имитирующих выдержку) с ординарным Шабли с севера Бургундии (как правило, не соприкасавшимся с дубом). Обратите внимание на легкую сладость и дубовые нотки, почувствуйте, насколько «выдержанное» вино плотнее Шабли с его явно ощутимой кислинкой (имейте в виду, что в регионах с более жарким климатом виноделы порой добавляют кислоту, чтобы придать баланс очень спелому винограду с низкой естественной кислотностью).

Sauvignon Blanc (совиньон блан)

Этот сорт винограда, являющийся основой для производства знаменитых белых вин долины Луары, таких как Sancerre и Pouilly-Fumé, а также базовым элементом виноделия Новой Зеландии, становится все более популярным, угрожая господству шардоне. В то время как вина из шардоне обладают большой вариативностью вкусов, совиньон блан отличается непременными терпкостью и пикантностью и навсегда врезается во вкусовую память. Типичный выходец из Новой Зеландии обладает активными ароматами зелени листьев, крапивы, травы, а с возрастом – консервированной спаржи. В классическом Совиньоне из верховьев Луары заметно превалируют ароматы минералов, нежели растительные: камни, мокрый мел, сгоревшие спички ощущаются явно. Французские вина из этого сорта винограда, как правило, гораздо более сухие, чем где бы то ни было. Чем дальше от Франции, тем слаще совиньон. Вина Новой Зеландии вообще ближе к полусухим. Пронзительный аромат является отличительной чертой совиньон блан, но, если виноград слишком спелый, вино может потерять характерную задиристость. Лучшие вина из совиньон блан производятся в регионах с прохладным климатом, в которых винограду приходится при созревании проявить характер.

Практикум: Сравните вино Marlborough (Марлборо, Новая Зеландия) Sauvignon Blanc (как можно более молодое) с Sancerre (Сансер, или белым Touraine (Турен) (которое производится из совиньон). Обратите внимание на различия в ароматах и ощущении сладости (вино из Новой Зеландии будет восприниматься слаще). Оба вина должны иметь довольно высокий уровень кислотности, так как производятся вдали от экватора, где лето не такое жаркое.

Riesling (рислинг)

Riesling произносится с длинным уважительным первым «и-и-и» и является одним из тех уникальных случаев, когда им искренне восхищаются многие профессионалы, но зачастую недооценивают потребители. Мы впечатлены Рислингом, потому что он гораздо устойчивее, чем Совиньон Блан, может продолжать развиваться и улучшаться в бутылке годами, иногда десятилетиями. Долголетие является признаком благородства вина. Мы ценим Рислинг за широкий спектр ароматов, и сравнительно низкую крепость. В отличие от Совиньон Блан и большинства Шардоне, вина из этого сорта винограда существенно отличаются друг от друга в зависимости от терруара. И хотя в аромате всегда присутствуют цветочные нотки, рислинг, выращенный на склонах из серого или голубого сланца в долине реки Мозель в Германии, приятно покалывает нёбо вибрирующей энергичностью, в то время как вина с низин из красного сланца отличаются насыщенностью и пряностью, но не теряют основных вкусовых характеристик этого благородного сорта. Сложность рислинга в том что в отличие от шардоне или пино гри/ гриджо, он обладает большим количеством ароматов, и их восприятие может оказаться слишком сложным для начинающих дегустаторов. К тому же значительная часть вин из этого винограда обладает легкой остаточной сладостью, а последняя винная мода безжалостна к малейшим проявлениям сладости.

Рислинг не так широко распространен, как шардоне и совиньон, – на данный момент он популярнее всего в Германии, а также Эльзасе, Австрии и Австралии (особенно в долинах рек Клер и Эден).

Практикум: Сравните Riesling из Мозеля с крепостью от 8 до 10 % с родственником из Австралии, крепость которого будет приближаться к 13 %. Австралийский рислинг почти наверняка будет абсолютно сухим, что отличает его от сладковатого и субтильного немецкого родственника. Чем ниже крепость, тем больше натурального неферментированного виноградного сахара осталось в вине.

Pinot Gris / Grigio (пино гри / гриджо)

Виноград пино гри/гриджо (по-немецки Grauburgunder (граубургундер), относится к белым сортам. «Серый» (gris на французском и grigio на итальянском) виноград, являющийся продуктом мутации сорта пино нуар, обладает нежно-розовой кожицей, которой явно недостает пигмента, чтобы быть причисленным к красным, хотя, если винодел оставляет сок в контакте с кожицей на некоторое время, это может придать вину бледно-розовый оттенок. Лучшие образцы, особенно из Эльзаса и области Фриули на северо-востоке Италии, обладают зазывным пьянящим ароматом и полнотельностью, выдающей родство с пино нуар. Ординарные вина едва ли могут похвастаться запоминающимся ароматом – вероятно потому, что сорт стал настолько популярным, что производители сделали ставку на урожайность и местные законы разрешили без изменения названия добавлять до 15 % недорогого безвкусного винограда сорта Trebbiano (треббиано). Еще один продукт мутации с бледно-зеленой кожицей скорее «белый», чем серый, называется Pinot Blanc/ Bianco (пино блан/бьянко) (по-немецки Weissburgunder (вайсбургундер). Из этой разновидности винограда производят вина, напоминающие добротное, но простенькое Шардоне и не такие ароматные, как Пино Гри. На выпуске таких вин специализируются в немецкоговорящих странах.

Практикум: Сравните хорошее Pino Gris из Эльзаса с недорогим Pinot Grigio, купленным в супермаркете. Очень хорошо, если вам удастся распознать общие характеристики. В любом случае эльзасское будет обладать более ярким ароматом и полнотельностью.

Самые популярные сорта винограда для красных вин

Cabernet Sauvignon (каберне совиньон)

Cabernet Sauvignon считается золотым стандартом для изготовления красных вин, предназначенных для выдержки. В первую очередь он ответствен за самые знаменитые красные бордо, такие как Chateau Lafite (Шато Лафит) и Chateau Latour (Шато Латур) из региона Медок, с так называемого левого берега реки Жиронды. Ягоды этого сорта мелкие, толстокожие, темно-синие, поэтому молодые вина, как правило, обладают высоким содержанием танинов и насыщенным цветом. Виноград каберне совиньон долго созревает, а попытка вырастить его в прохладном климате окажется пустой тратой времени. Даже кое-где в Бордо предпочитают выращивать более скороспелые сорта мерло (см. далее) и каберне фран с ягодами голубовато-синего оттенка. В долине Напа, где из этого сорта также производят превосходные вина, климат достаточно теплый для идеального созревания винограда, что сильно снижает необходимость купажирования. Являясь легендой виноделия и основой знаменитых классических вин, Каберне Совиньон выращивается везде, где теплится надежда на его созревание. Характерные для него нотки черной смородины и кедра можно распознать повсеместно. Они угадываются даже в некоторых итальянских винах, где содержание каберне свиньон минимально или даже не предполагается.

Практикум: Сравните красное бордо из Medoc или Graves (грав) с упоминанием шато на этикетке стоимостью не дороже $30 и чилийское Cabernet Sauvignon от хорошего производителя. Обратите внимание, насколько ярче и слаще ароматы у чилийского вина, благодаря теплому климату и обилию солнечных дней. Оба вина наверняка были выдержаны в дубовых бочках, но в соответствии с новомодными тенденциями дубовые нотки не должны выпячиваться.

Merlot (мерло)

Мерло относится к великим сортам с юго-запада Франции, также как каберне совиньон и каберне фран, но отличается от коллег мягкостью и фруктовостью. Лоза созревает раньше, поэтому ее можно выращивать в более прохладных местностях, например в Сен-Эмильоне и Помероле на правом берегу Жиронды. Благодаря большей неприхотливости, чем каберне совиньон, виноградники мерло расположены в Бордо почти повсюду. Для вин из мерло характерна сладость, насыщенность и способность к быстрому созреванию, что отличает их от вин с преобладанием сорта каберне. Одним из основных предназначений мерло является привнесение плотности в купажи с каберне, но и односортовые Merlot активно производятся во всем мире.

Практикум: Сравните красное бордо из Медока или Грава (объект предыдущего практикума), где основным виноградом является каберне совиньон, с бордо из другого аппелласьона приблизительно той же цены (которое почти наверняка произведено из мерло). Обратите внимание, насколько легче, мягче и округлее последнее.

Pinot Noir (пино нуар)

Этот красный виноград из Бордо справедливо носит звание любимца винного мира. В то время как каберне совиньон легко предсказуем, пино нуар дразняще переменчив. В своих лучших проявлениях он неотразим при всей кажущейся легкомысленности по сравнению с каберне.

Кожица намного тоньше, поэтому виноград более подвержен плесени и болезням. Вино из пино нуар бледнее и содержит меньше танинов. Для пино нуар характерны фруктовость и сладость с преобладанием ароматов малины, вишни, фиалки, грибов и осеннего подлеска. Вызывающе привередливый сорт привлек к себе внимание производителей и любителей вина во всем мире. Идеальным для пино нуар является прохладный климат, который способствует максимальной длительности созревания и формированию обширной ароматической гаммы. Бургундия – родина пино нуар, но он также является важнейшим красным сортом винограда в Шампани, Эльзасе, Германии, Новой Зеландии и Орегоне. Интересные вина из пино нуар производятся также в прохладных уголках Калифорнии, в Чили и Австралии.

Практикум: Красное бургундское производится в таких незначительных объемах, что не может быть дешевым. Сравнивая его с нефранцузским Pinot Noir из других регионов мира, вы убедитесь в их безусловном близком родстве, отметив интенсивную кислинку в бургундском. Возможно, более показательным будет сравнение ординарного бургундского с пристойным Beaujolais (Божоле) хорошего качества, произведенным из винограда гаме (см. список марочных Beaujolais). В вине из гаме, очевидно, выше уровень кислотности и ниже содержание танинов. Pinot Noir обладает свежими фруктовыми нотками. А все потому, что виноград гаме, как правило, созревает гораздо раньше, чем пино нуар.

Syrah/Shiraz (сирá/шираз)

Шираз является австралийским аналогом винограда сира из долины Роны. Северная Рона славится винами Hermitage (Эрмитаж) и Côte Rôtie (Кот-Роти) из винограда сира, но давно уступила Австралии пальму первенства по площади виноградников.

В жарком климате долин Баросса и МакЛарен австралийские виноделы производят из шираза темное, густое, сладковатое, с шоколадными нотками вино, напоминающее насыщенностью бальзам. Вина Северной Роны совсем другие: сдержанные до педантизма, поджарые, с благородными нотками кожи и черного перца. В настоящее время многие виноделы из Нового Света, в том числе и из Австралии, пытаются воспроизвести изящество Côte Rôtie, чтобы вернуться к названию Syrah, а не Shiraz по примеру американцев, которые умудрились угодить всем и при этом сохранить название Syrah.

Практикум: Сравните австралийский Shiraz с Syrah – тоже австралийским, либо южноафриканским. Обратите внимание, насколько утонченнее окажется последнее.

Tempranillo (темпранильо)

Сорт с ароматом душистого табачного листа считается самым выдающимся красным виноградом в Испании. Он является основным компонентом вин из Rioja (Риоха), Ribera del Duero (Рибера-дель-Дуэро) и множества других испанских красных. Поскольку в Испании мало дождей и до недавнего времени система орошения виноградников почти не использовалась, лоза посажена очень свободно (отчасти благодаря этому площади, занятые темпранильо и испанской рабочей лошадкой – белым виноградом Airén, больше, чем у большинства других сортов). Распространенность темпранильо, во многом связана с тем, что до недавнего времени испанские виноделы ценили этот сорт гораздо выше, чем основного конкурента гарнача – известного как гренаш во Франции (гарнача фруктовее и легче темпранильо и, видимо, поэтому воспринимался без должной серьезности).

В Португалии этот сорт известен как Tinta Roriz (тинта рориш) и Aragonez (арагонеш) и весьма популярен.

Практикум: Сравните относительно молодые вина из Риохи, такие как Artadi (Артади), Contador (Контадор), Finca Allende (Финка Альенде) или Roda (Рода), с выдержанными от лучших производителей, таких как CVNE (Compañía Vinícola del Norte de España), La Rioja Alta (Ла-Риоха Альта), López de Heredia (Лопес де Эредиа) или Muga (Муга). Они дадут вам представление не только о вкусе темпранильо, но и помогут почувствовать разницу между недолгой выдержкой вина в молодом французском дубе (первая группа) и длительной выдержкой в старом американском дубе, что соответствует традициям региона.

Nebbiolo (неббиоло)

Данный сорт винограда можно было бы назвать итальянским Pinot Noir – будучи оторван от привычных почв родного Пьемонта, на северо-западе Италии, он полностью теряет волю. Пьянящий аромат смолы, древесного дыма и роз, присущий этому сорту, гармонично сочетается с изысканной бледностью цвета и контрастными танинами. Его лучшие проявления – великолепные вина Barolo (Бароло) и Barbaresco (Барбареско) – являются долгожителями погребов. Этот сорт винограда созревает так поздно, что требует наиболее благоприятных участков виноградника. Остальные виноградники в Пьемонте отданы под жизнеспособный Barbera (барбера) с нотками кислой вишни и более мягкий, рано созревающий Dolcetto (дольчетто) – оба сорта характерны для данного региона.

Практикум: Приобретите приглянувшееся вам вино, произведенное из этого потрясающего сорта – возможно, Nebbiolo d'Alba или Langhe Nebbiolo, – и молитесь, чтобы не влюбиться в него безрассудно. Любовь к Barolo и его близким родственникам способна нанести серьезный ущерб вашему бюджету.

Sangiovese (санджовезе)

Этот сорт из Центральной Италии распространен гораздо шире, чем неббиоло, благодаря чему вина из него представлены во всех ценовых категориях. Лучшие вина из этого сорта – гордость Тосканы.

Brunello di Montalcino (Брунелло ди Монтальчино) с юга Тосканы – престижное вино из Санджовезе с феноменальным потенциалом выдержки. Chianti Classico (Кьянти Классико) с прохладных холмов Центральной Тосканы может достигать вершин благородства. Вина из этого сорта – плоть от плоти родной земли, они дружелюбны, но не фамильярны.

Практикум: Вооружитесь недорогим Sangiovese (Санджовезе) (на этикетке должно обязательно быть наименование винограда), например из Романьи, и Chianti Classico (Classico означает, что вино произведено в самом сердце региона Кьянти), которое наверняка сделано из винограда хорошего качества. Оба вина обладают заметным уровнем кислотности и танинов, но обратите внимание, насколько более энергичным является Chianti Classico и по цвету, и по интенсивности аромата. Санджовезе не кичится благородством. Он точно знает, что выращен правильными руками в правильном месте. Я имею в виду холмы Тосканы.

10 сортов, которые завоевали мир

Представленный рейтинг основан на площади виноградников, отведенных под определенный сорт, а не на объеме производства вина.

1. Cabernet Sauvignon (каберне совиньон)
2. Merlot (мерло)
3. Airen (айрен)
4. Tempranillo (темпранильо)
5. Chardonnay (шардоне)
6. Syrah/ Shiraz (сира/шираз)
7. Grenache/ Garnacha (гренаш/гарнача)
8. Sauvignon Blanc (совиньон блан)
9. Trebbiano Toscano (треббиано тоскано)
10. Pinot Noir (пино нуар)

Винная карта мира. Краткий обзор

Цель этой книги – познакомить вас с основами. Познав их, вам будет легче ориентироваться в мире вина. В вашем распоряжении книги о вине, онлайн-ресурсы и даже возможность посетить места, где производят вино и где вам гарантированы незабываемые впечатления. А сейчас краткий обзор главных винных регионов мира.

(Основные сорта винограда, красный (**К**) и белый (**Б**), перечислены в порядке убывания площадей выращивания).

Франция

Франция конкурирует с Италией за мировое первенство в объемах производства вина. Именно в ней родилась система маркировки вина в соответствии с географическим происхождением, элементами которой являются местности (appellation). Большинство французских вин содержат маркировку «Appellation dÓrigine Contrôlée» (контролируется по происхождению), или AOC. В связи с попытками ЕЭС ввести в обиход новую систему маркировки на некоторых бутылках можно увидеть надпись «AOP», в которой «P» обозначает «Protegée», и всё вместе это означает «защищается по происхождению». Так французская романтичность замещается маркетинговой прагматичностью. Среди производителей вина растет число маргиналов, отказывающихся от указания географического происхождения, более детального, чем к «Vin de France». Большинство из них делает т. н. «натуральное вино» (см. здесь).

Bordeaux (Бордо)

[**К:** *мерло, каберне совиньон, каберне фран;* **Б:** *совиньон блан, семильон*].

Претенциозные виноделы с юго-запада Франции используют гордое название «château» («замок» по-французски), даже если от замка остались одни воспоминания. В Бордо производят одни из самых дорогих вин в мире. Цены зависят от положения «château» в классификации, появившейся на свет в 1855 году и разделившей châteaux на пять дивизионов (почти как в футболе) в зависимости от качества вина.

Вина лучших châteaux становятся объектами коллекционирования и инвестирования, и по этой причине цены на них всегда завышены. Подавляющее большинство производителей из этого гигантского региона едва сводят концы с концами. Себестоимость их продукции не сильно ниже, чем у участников из элитных дивизионов, а продавать ее они вынуждены гораздо дешевле. Вина, произведенные в аппелласьонах Медок и Грав на левом берегу Жиронды, где, собственно, и расположен город Бордо, в основном изготовлены из каберне совиньон и обладают нарочитой сухостью и длительным потенциалом хранения. Вина с правого берега из аппелласьонов Сен-Эмильон, Помероль и Антр-Дё-Мер (Entre-Deux-Mers находится в восточной части Бордо, в междуречье Дордони и Гаронны, хотя наименование его переводится как «между двух морей») в основном изготовлены из мерло, менее чопорны и не стесняются фруктовых ноток.

Другие аппелласьоны из региона Бордо, такие как Dordogne (Дордонь), Bergerac (Бержерак) и Cahors (Кагор), выращивают почти все сорта, характерные для региона.

Burgundy (Бургундия)

[**К:** *пино нуар;* **Б:** *шардоне*].

Некоторые хозяйства в этом регионе на востоке Франции известны как «domaines» (домэн) в отличие от «негоциантов», которые делают вино из винограда, купленного у других производителей. На известняковых, освещенных солнцем почвах «золотого» аппелласьона Côte d'Or (Кот д'Ор) расположены все самые известные бургундские виноградники. Более двух третей объема производства приходится на красные вина, изготовленные в крошечных хозяйствах, каждое из которых имеет собственное название, статус и тщательно очерченные границы со времен Средневековья. На вершине пирамиды около двадцати Grands Cru (Гран Крю), затем следуют Premiers Crus (Премьер Крю), за ними местные вина, некоторые из которых носят имена виноградников – «lieux-dits» («льо-ди»). В винах у основания пирамиды на этикетках присутствует слово «Bourgogne» («Бургундия» по-французски). Среди этой категории вин встречаются

прекрасные образцы по весьма умеренной цене.

Зачастую вместе с названием местности на этикетках присутствуют имена знаменитых виноградников. Например, гордостью коммуны Жевре является виноградник Chambertin (Шамбертен), а Шамболь славится несравненным Musigny (Мюзиньи). Северная часть Кот д'Ор, Côte de Nuits (Кот-де-Нюи) (по названию коммуны Нюи-Сен-Жорж), практически полностью отдана под красное вино.

Та же система наименований применяется к белому бургундскому. Самыми известными местностями являются Puligny-Montrachet (Пюлиньи-Монраше), Chassagne-Montrachet (Шассань-Монраше) и Meursault (Мерсо), которые расположены в самой южной части Кот д'Ор – Côte de Beaune (Кот-де-Бон). Здесь не бывает дешевых вин. Все они изготавливаются из традиционного шардоне и выдерживаются в дубовых бочках. В северной части Бургундии из шардоне производят стальное (см. Глоссарий) Chablis, которое почти не выдерживают в дубовых бочках. Некоторые вина Chablis обладают потенциалом выдержки.

Beaujolais (Божоле) / Mâconnais (Маконэ)

[**К:** *гаме;***Б:** *шардоне*].

Два соседних региона, расположенных к югу от бургундских Кот д'Ор и Кот Шалонез. Вина из шардоне, которыми славится Маконэ, намного дешевле, демократичнее, фруктовее и скороспелее, нежели белые бургундские, но тем не менее их родство ощутимо. Красные вина производят из гаме, винограда, не имеющего ничего общего с бургундскими соседями. Их отличает неназойливый, освежающий характер, улучшающийся при охлаждении (порой совсем не грешно подать красное вино охлажденным). Лучшие вина Beaujolais в порядке прогресса полнотельности и потенциала выдержки вы найдете в Regnié (Ренье), Chiroubles (Ширубль), Chénas (Шенас), St-Amour (Сент-Амур), Fleurie (Флери), Brouilly (Бруйи), Côte de Brouilly (Кот де Бруйи), Juliénas (Жюльена), Morgon (Маргон) и Moulin-à-Vent (Муля-а-ван) – на их этикетках надпись «Beaujolais» не особенно выпячивается.

Champagne (Шампань)

[**К:** *пино менье, пино нуар;***Б:** *шардоне*].

Только шипучий напиток, сделанный из винограда, выращенного в регионе рядом с Диснейлендом к востоку от Парижа, может называться шампанским; все остальное – игристое вино.

Почти все шампанское – белое, хотя и изготовлено из винограда обоих цветов, прессованных так нежно, что никакие пигменты не попадают в конечный продукт. Все чаще встречается розовое шампанское, полученное путем добавления красного вина. Большинство шампанских представляют собой смесь из купажей вин нескольких урожаев (как правило, с одним доминирующим) и продаются с маркировкой «не винтажные» (или «NV»). Лишь небольшая доля вин производится из урожая одного года и называется «марочным шампанским». И конечно же знаменитые престижные шампанские de luxe, такие как Cristal (Кристал) и Dom Perignon (Дом Периньон), цены на которые соответствуют их высокому статусу. На с. 67 вы уже читали о технологии производства игристых вин.

Northern Rhône (Северная Рона)

[**К:** *сира;***Б:** *вионье, марсан, руссан*].

Яркое прозрачное красное с крутых склонов Кот Роти контрастирует с плотным, основательным соседом из виноградников, компактно расположенных на холме Эрмитаж, в часе езды к югу. Вина из St-Joseph (Сен-Жозеф), Crozes-Hermitage (Кроз-Эрмитаж) и Cornas (Корна) наиболее доступны по цене. Первые

два аппелласьона, уже упоминавшиеся, и Hermitage также известны своими белыми винами, в то время как самое знаменитое белое Северной Роны, Condrieu (Кондриё), производится из богатого ароматами винограда вионье, растущего на склонах к югу от Кот Роти. Регион производит не так много вин, но каждое имеет богатую историю и местный колорит.

Southern Rhône (Южная Рона)

[**К:** *гренаш, сира;***Б:** *гренаш блан, верментино*].

Этот важнейший регион производит почти столько же контролируемого по происхождению вина, сколько и Бордо. Кот-дю-Рон и Кот-дю-Рон Виллаж являются наиболее значимыми аппелласьонами по объему производства, в то время как самым пафосным является Шатонеф-дю-Пап, в котором процветают все местные сорта винограда. Входящий в знаменитые ронские купажи сорт мурведр является скрытым фаворитом и становится все более популярным. В то время как Рона славится красными винами, Тавель знаменит безупречно розовыми. Отменные белые вина изготавливаются в большинстве аппелласьонов. Исключением являются вина Gigondas (Жигондас), которые всегда красные и почти столь же пряные и мощные, как из раскрученного Châteauneuf-du-Pape.

Loire (Луара)

[**К:** *каберне фран, гаме;***Б:** *мелон де бургонь, шенен блан, совиньон блан*].

Протяженная Луара соединяет своим течением четыре внушительных винных региона, а также множество куда более скромных – все они специализируются на свежих и легких винах. К востоку от Парижа расположены жемчужины так называемой Центральной Луары – Сансер и Пуйи-Фюме, в которых изготавливают однотипные вина, являющиеся эталоном французского Совиньон Блан (см. здесь). Неплохие легкие розовые и красные из пино нуар также производятся в этих местностях. Вниз по течению в окрестностях города Тур расположены знаменитые турренские виноградники, где в Вувре и Монтлу появляется на свет огромное разнообразие белых сухих и сладковатых вин из шенен блан, а по соседству в Шиноне и Бургее производят свежие, иногда терпковатые, красные вина в основном из каберне фран. Еще ниже по реке находятся Сомюр и Анжу, где доминируют вина из каберне фран и шенен блан, весьма недурные. В средней части долины Луары в основном производятся легкие красные из сорта гаме и местных локальных сортов винограда, не добившиеся глобального успеха.

В устье реки раскинулся обширный, но оказавшийся на задворках винной моды и успеха регион Мускаде. Основной сорт винограда мелон де бургонь, а лучшие экземпляры вин обладают легкой соленостью. Вина Muscadet и устрицы идеально подходят друг к другу, что неудивительно – ведь чуть севернее устья Луары расположены главные области разведения устриц.

Alsace (Эльзас)

[**К:** *пино нуар;***Б:** *рислинг, гевюрцтраминер, пино блан, пино гри*].

В свое время эта область на северо-востоке Франции принадлежала Германии, и вина, как и в Германии, долгое время маркировались по сорту винограда – вызывающе не по-французски. В настоящее время вина – в основном белые, сухие, не соприкасавшиеся с бочкой, прозрачные, с насыщенными ароматами – маркируют в соответствии с наименованием виноградника, в частности названиями пятидесяти с лишним Гран Крю. Некоторые виноделы совсем не указывают на этикетке сорт винограда, делая ставку исключительно на место выращивания и производства. Большинство белых эльзасских вин обладает, на мой взгляд, легким дымчатым ароматом. Красные эльзасские, сделанные из сорта пино нуар,

становятся достойными того, чтобы обратить на них внимание.

Languedoc-Roussillon (Лангедок-Руссильон)

[**К:** *сира, гренаш, кариньян, мерло, каберне совиньон, сенсо;***Б:** *шардоне, совиньон блан, мускат, гренаш блан*].

Этот огромный винный регион, раскинувшийся от испанской границы до Южной Роны, сосредоточен в основном на выращивании темнокожих сортов винограда. Раньше здесь не могли похвастаться ничем, кроме больших объемов производства дешевого, относительно крепкого вина, сладкого Muscats и зрелого Grenaches из окрестностей Перпиньяна в Руссильоне. Но с конца XX века в менталитете виноделов произошли революционные изменения. В то время как крупные производители штамповали легко продаваемые недорогие сорта вин (в основном из винограда мерло и шардоне), которые распространялись по всем закоулкам ЕС под наименованием Pays d'Oc, все больше оригинальных качественных вин изготавливалось сотнями мелких производителей, в основном в горных областях под наименованиями (с запада на восток) Fitou (Фиту), Corbières (Корбьер), Minervois (Минервуа), Faugères (Фожер) и St Chinian (Сен Шиньян), наряду с общепринятым наименованием Languedoc (Лангедок). Большинство этих вин купажированы из первых трех красных сортов, характерных для региона, с добавлением сенсо или мурведр, что еще ярче подчеркивает местные особенности. Белые вина были, как правило, слегка тяжеловесны, с заметными дубовыми нотками. Сейчас регион известен действительно потрясающими белыми винами, особенно со старых лоз с виноградников, расположенных в предгорьях Пиренеев. Запомните название местности Côtes Catalanes (Кот Каталань). В пиренейских предгорьях Лиму делают неплохие игристые вина. В Баньюлс, на средиземноморском побережье, на границе с Испанией, производят крепленое вино – французская реплика на портвейн; сухое вино из этой местности называется Collioure (Коллиур).

Jura (Жюра)

[**К:** *пульсар, пино нуар, труссо;***Б:** *шардоне, саваньен*].

Этот миниатюрный регион между Бургундией и Альпами славится курами породы бресс, сыром конте и желтым вином (vin jaune) – ответ Франции на испанский сухой херес. Вина из этого региона невероятно хара́ктерные и в настоящее время вошли в моду. Они освежающие, слегка вызывающие и не слишком крепкие.

Италия

Италия обладает рекордным количеством специфических сортов винограда. Даже в объемах производства она конкурирует с Францией, пусть и с переменным успехом. Не имея возможности похвастать столь давними традициями в производстве благородных вин, как Франция, она впечатляет многообразием вкусов и стилей. Каждый регион кичится своей индивидуальностью и собственным сортом винограда. Система имен и названий вин вызывающе кричаща: анархия – мать порядка! Итальянским ответом французской классификации вин AOC является DOC (Denominazione di Origine Controllata). Но с пафосным добавлением еще одного контрольного уровня – DOCG, который свидетельствует не только о соблюдении качества, но и о некой гарантии («G» означает «Garantita»)! Вдруг откуда ни возьмись возник тренд на супердорогие вина с весьма скромным обозначением – Vino da Tavola (столовое вино). Абсолютный хаос! Сегодня многие итальянские вина маркируются как IGT (Indicazione Geografica Tipica) с указанием названия региона происхождения или даже конкретной местности.

Piemonte (Пьемонт)

[**К:** *барбера, дольчетто, неббиоло;***Б:** *мускат/москато, кортезе*].

Из винограда неббиоло (см. здесь), произрастающего на холмах Ланге к югу от Турина, на свет рождаются такие суперзвезды, как Barolo (Бароло) и Barbaresco (Барбареско) – самые почитаемые вина Италии. Лучшие из них, по примеру лучших вин Бургундии, гордо носят в названии имя своего исходного виноградника. Вина из Barbera (Барбера), чаще всего выдерживаемые в дубовых бочках и обладающие горьковато-вишневым ароматом, лидируют по объемам производства. Dolcetto (Дольчетто) («слегка сладковатое») символизирует демократичные вкусы молодого Пьемонта. Регион также является родиной задорного игристого Асти, который до выхода на международный рынок скромно назывался Москато. На севере Пьемонта в предгорьях долины Аоста сформировался альтернативный кластер достойных внимания бледно-красных вин из неббиоло, носящих имена Gattinara (Гаттинара), Ghemme (Гемме), Lessona Boca (Лессона Бока) и Bramaterra (Браматерра). Не могу не упомянуть еще одну любопытную местность, достойно конкурирующую с пьемонтскими Неббиоло, – это Вальтеллине в Ломбардии, к югу от швейцарской границы, где грозди созревают на выжженных солнцем, смотрящих на юг альпийских предгорьях.

Trentino-Alto Adige (Трентино-Альто-Адидже)

[**К:** *терольдего, лагрейн, пино нуар;***Б:** *шардоне, пино гриджо, пино бьянко, совиньон блан*].

Трентино является южной солнечной частью узкой долины и одновременно главной транспортной артерии между Италией и Австрией. Многие виноградники выращивают сырье для игристых вин, лучшее из которых называется Trento DOC. Teroldego (Терольдего) является бодрым местным красным. Направляясь на север, вы окажетесь в Альто-Адидже, известном по-немецки как Южный Тироль (немецкий в этом краю клецок и широких юбок в сборку услышишь, пожалуй, чаще, чем итальянский). Кажется, будто свежий горный воздух присутствует в чистых фруктовых ароматах витиевато названных вин, преимущественно белых. Он же, не иначе, способствует процветанию в этой местности такого феномена винной индустрии, как винные кооперативы.

Friuli (Фриули)

[**К:** *каберне фран, рефоско;***Б:** *фриулано, пино гриджио, совиньон блан, пино бьянко, риболла джалла*].

Фриули был первым итальянским винным регионом, начавшим современное производство белых вин с очень свежими ароматами. Он до сих производит кристальной прозрачности сорта и специализируется на интересных купажах белых. Collio и Colli Orientali являются наиболее распространенными винами категории DOCs. Фриули также считается законодателем моды на «хрустящие» белые вина рыжего оттенка, ферментированные в контакте с виноградной кожицей и выдержанные не в бочках, а в амфорах – тенденция, которая пересекла очень условную границу со Словенией и просочилась в ее самый западный винный регион Брда.

Veneto (Венето)

[**К:** *корвина;***Б:** *гарганега*].

Этот регион на задворках Венеции традиционно известен винами Valpolicella (Вальполичелла) и Soave (Соаве), но в настоящее время самым знаменитым его вином является чрезвычайно популярное Prosecco (Просекко), созревающее в нержавеющих емкостях, производимое из винограда, когда-то носившего имя Просекко, но вовремя переименованного в Глера таким образом, чтобы зарегистрировать Просекко как отдельный географический регион, и никто больше не мог использовать это название.

Вина Soave по-прежнему остаются важным объектом производства, несмотря на неравномерность их качества. И все больше красного винограда Valpolicella стремятся снять с лозы как можно позже, после достижения полной зрелости, чтобы затем, подсушив особым образом до ферментации, сделать из него превосходное Amarone della Valpolicella (Амароне делла Вальполичелла), вино, обладающее одновременно потенциалом выдержки и высокого спроса.

Toscana (Тоскана)

[**К:** *санджовезе, каберне совиньон;***Б:** *треббиано тоскано*].

На пару с Пьемонтом Тоскана образует двойное сердце Италии в производстве красного вина. Океаны вяжущего Кьянти (Chianti) берут свое начало из винограда сорта санджовезе, основную часть которого выращивают на продуваемых всеми ветрами кипарисовых холмах южнее Флоренции. Лучшие производители Chianti сосредоточены в центральной части этой области, носящей название Chianti Classico. (В итальянской винной табели о рангах термином Classico принято называть местности, где расположены лучшие наиболее традиционные виноградники, которые определяют облик сорта и задают критерии качества). Более насыщенным, подлежащим солидной выдержке и не менее знаменитым тосканским является Брунелло ди Монтальчино. Брунелло – это локальное имя санджовезе из местности, которая расположена несколько южнее и обладает более теплым климатом. Vino Nobile di Montepulciano (Нобиле ди Монтепульчано) напоминает по характеристикам Brunello, но не такое дорогое. На Тирренском побережье возле местечка Болгери ставят громкие эксперименты амбициозные и инновационные виноделы, вдохновленные триумфом Сассикайя (Sassicaia), начавшим в 70-е годы прошлого века на равных конкурировать с лучшими шато Бордо в искусстве бордосских купажей. Большинство тосканских белых довольно ординарные, как правило, изготовлены из нейтрального треббиано тоскано (во Франции известного как уни блан и в основном использующегося для производства бренди). Самым знаменитым тосканским белым является десертное янтарное пряное Vin Santo из подвяленных гроздей винограда мальвазия.

Umbria (Умбрия)

Регион, расположенный непосредственно к югу от Тосканы, хотя и не имеет выхода к морю, зато может похвастаться интересными сухими белыми Orvieto (Орвьето) и жарким решительным красным из местного сорта сагрантино, процветающего в окрестностях города Монтефалько. Тем не менее благодаря соседству Тосканы именно санджовезе является наиболее распространенным сортом винограда в Умбрии.

Marche (Марке)

[**К:** *санджовезе, монтепульчано;***Б:** *вердиккио*].

Самое известное вино с Адриатического побережья – это белое из винограда вердиккио. Лучшие экземпляры обретают благородство при выдержке, но навсегда сохраняют задорную лимонность. Rosso Conero (россо конеро) и Rosso Piceno (россо пичено) – местные красные сорта.

Campania (Кампанья)

[**К:** *альянико;***Б:** *фиано, фалангина, греко*].

Виноделие вокруг Неаполя берет начало со времен Римской империи, и вина (особенно полнотельные) в моем представлении обладают неизбежным классическим благородством. Белым присущи свежие лиственные ароматы, в то время как красные, лучшим из которых считается Taurasi (Таурази), отличаются стойкостью, содержательностью и насыщенностью минералами. И красные, и белые обладают потенциалом выдержки.

Puglia (Апулия)

[**К:** *негроамаро, примитиво (зинфандель), неро ди троя, мальвазия нера;***Б:** *бомбино бьянко, минутоло*].

На протяжении десятилетий весьма покатый и изрядно пыльный каблук Италии выдавал плотные, темно-красные вина, которые рутинно отправлялись на север для включения их в состав гораздо более востребованных купажей. Этот процесс исправно продолжается и сегодня, но, после того как целевые субсидии ЕС поддержали развитие виноделия в регионе, он сумел доказать право на самобытность своих лучших вин. Большинство из них красные, грубоватые и тяжеловесные, с не всегда уместной сладостью. Белые вина также грузноваты, и им не помешала бы добавочная кислинка для придания изящества и свежести. Розовые вполне себе удачные.

Sardinia (Сардиния)

[**К:** *каннонау (гренаш), кариньяно (кариньян);***Б:** *верментино*].

Этот уникальный остров обладает впечатляющим винодельческим потенциалом, который постепенно реализуется. Ароматному сухому белому Верментино теперь подражают далеко за пределами этого региона. Мощное, насыщенное, дымное Carignano del Sulcis (Кариньяно дель Сульчис) с южной оконечности Сардинии является для меня идеальным воплощением сорта кариньян.

Sicily (Сицилия)

[**К:** *неро д'Авола, нерелло;***Б:** *катарратто*].

Сицилия в винном аспекте – такая же рабочая лошадка, как и Апулия, не спешащая выпячивать свои

истинные возможности. Тем не менее этот много раз переходивший из рук в руки остров в настоящее время является одним из самых перспективных винных регионов Италии. На западе острова доминирует незамысловатый белый катарратто, высаженный во время пика спроса на десертное вино Marsala, сегодня используемое в основном в кулинарных целях. Его уверенно теснит красный неро д'Авола, богатый спелыми вишневыми ароматами и небезосновательными ожиданиями виноделов. Виноградники восточной гористой части острова чрезвычайно многообразны. Область вокруг Этны изобилует предложением вин, экзотическая природа которых связана с непосредственным влиянием вулкана. Они чаще всего изготавливаются из винограда нерелло маскалезе, а иногда из нерелло каппуччо. Уникальные и разнообразные климатические зоны острова позволяют успешно культивировать самые разные сорта винограда и создавать из них впечатляющие вина, которым уготовано блестящее будущее.

Испания

В Испании площадь, отданная под виноградники, больше, чем в любой другой стране, притом что, например, Франция или Италия производят гораздо больше вина. Причиной этому является низкое количество осадков и несовершенство систем орошения. Помимо виноградников с сортами бобаль, гарнача и темпранильо, опаленные солнцем равнины Ла-Манча к югу от Мадрида представляют собой бескрайние моря плантаций айрена, нейтрального сорта белого винограда, используемого для производства испанского бренди и редко появляющегося лично на винных этикетках. По аналогии с французским AOC Испания маркирует бутылки аббревиатурой DO (Denominación de Origen). В то время как винная география Европы мало изменилась за последние несколько десятилетий, Испания постоянно штампует новые DO не по причине появления новых виноградников, а за счет присвоения официального статуса уже существующим. Много винных регионов DO не вошли в приведенное ниже описание – от Txakolina с ее знаменитыми слегка игристыми винами из Страны Басков на Бискайском заливе до Navarra и Somontano в пиренейских предгорьях, заканчивая обширными и многочисленными местностями, расположенными в центральной части Средиземноморского побережья Испании, которые постепенно перестают лишь выращивать виноматериалы для купажирования красных вин. Даже Канарские острова, к юго-западу от материковой части Испании, в наши дни производят весьма интересные вина.

Galicia and Bierzo (Галисия и Бьерсо)

[**К:** *гарнача, менсиа;***Б:** *альбариньо, годелло*].

Зеленый, омываемый Атлантическим океаном северо-запад Испании стал модным благодаря производству одних из самых освежающих вин. В Риас Бахас, изрезанном фьордами западном побережье, из виноградной лозы, поддерживаемой перголами, зачастую стоящими на гранитных основаниях, производят сухие белые вина с ароматом морского бриза. Обычно они называются Albariño, которое заметно отличается от Vinho Verde из винограда того же сорта с противоположного португальского берега реки Миньо. Рибейро и вальдеоррас (разновидности винограда годелло, похожие на французский пулиньи) также производят хорошие сухие белые вина, в то время как крутые берега долины Рибейра Сакра известны необычайно свежими красными.

Бьерсо, хотя формально и расположен уже в Леоне, по всем признакам относится к этому региону, отличающемуся необычной (сланцевой) почвой и местными сортами винограда, прекрасно себя чувствующего под прохладным влиянием Атлантики. Суперфруктовое и свежее Mencía – дар Бьерсо миру вина.

Rioja (Риоха)

[**К:** *темпранильо, гарнача (гренаш);***Б:** *виура (макабео)*].

Риоха исторически славится производством добротных вин. Этот регион Испании получил мощный импульс для развития в конце XIX века, когда виноторговцы и виноделы Бордо, чьи виноградники были уничтожены филлоксерой – тлёй, занесенной из Северной Америки через Атлантический океан, – обратили свои взоры за Пиренеи в поисках альтернативного источника виноматериалов. Традиционно виноград здесь выращивали небольшие хозяйства, которые чаще всего самостоятельно ферментировали его в вино, а затем крупные виноделы (или bodegas) покупали его, создавали нужный купаж и в течение длительного времени выдерживали в маленьких бочках из американского дуба, или barricas. Именно с тех пор вина Rioja с их бледно-красным оттенком и сладковатым ароматом с ванильными нотками американского дуба

знамениты своей крайне долгой выдержкой, и традиция запускать вино в продажу только после многих лет нахождения в дубовой бочке сохранилась. Наиболее почитаемыми винами являются самые зрелые – с выдержкой в бочке от пяти лет, называемые Gran Reservas, вслед за ними – чуть менее заслуженные Reservas, затем демократичные Crianza с короткой выдержкой в дубе. Замыкают список юные Joven с фруктовыми ароматами. В последнее время в Риохе стали появляться и вина других, нетрадиционных для региона стилей, которые изготавливаются непосредственно в самих bodegas. Насыщенные, темные молодые красные вина появляются в результате короткой выдержки во французском дубе. Все большее число производителей пытаются передать в своих винах особенности климата и местности, часто даже акцентировать внимание на конкретном винограднике. Сорт темпранильо (см. здесь) доминирует в западной гористой части региона, климат которой подвержен влиянию Атлантики, – в Риоха Альта и Риоха Алавеса в провинции Алава. Сочный сладковатый виноград гарнача прекрасно чувствует себя на пологих холмах, находящихся под влиянием Средиземноморья – в Риоха Баха. Примерно седьмая часть виноградников засажена белыми сортами, из них делают белые вина – от сводящих скулы до выдержанных маслянистых полнотельных.

Ribera del Duero, Rueda and Toro (Рибера-дель-Дуэро, Руэда и Торо)

[**К:** *темпранильо;***Б:** *вердехо*].

Река Дуэро связывает между собой эти три региона, расположенные на гористом плато, и затем по мере движения на запад превращается в равнинную португальскую Дору. С 1980-х и особенно в 1990-е годы в виноделие долины Дуэро потоком потекли инвестиции, вдохновленные ростом цен на испанскую суперзвезду XX века – вино Pingus. В результате появилось более двухсот bodegas, многие из которых впечатляют изысканной архитектурой строений, но не обладают при этом солидными площадями виноградников. Несмотря на схожесть главной рецептуры с Риохой – в основе производства сорт темпранильо плюс выдержка в маленьких дубовых бочках, – по вкусу вина Рибера-дель-Дуэро сильно отличаются от Риохи. Цвет напитка насыщеннее, палитра вкусов более распознаваемая – возможно, благодаря влиянию высот, на которых расположены виноградники, и прохладных ночных температур, наделяющих вино особой свежестью. На ее фоне прямолинейные дубовые нотки могут показаться чересчур агрессивными.

Темпранильо, называемый здесь Тинта де Торо, является основным виноградом и региона Торо. Виноградники Торо расположены чуть ниже, и климат здесь мягче, что позволяет производить зрелые, полнотельные вина более высокой крепости. Посреди двух этих оплотов красного находится Руэда, чьи дразнящие, сухие белые из местного сорта вердехо, а иногда из совиньон блан, неизменно пользуются спросом в Испании. И вновь особенности горного климата помогают вину сохранять свежесть и быть всегда на высоте.

Catalunya (Каталония)

[**К:** *гарнача (гренаш), каберне совиньон, мерло, темпранильо, кариньена (кариньян);***Б:** *макабео, ксарелло (Xarello), пареллада*].

Гастрономически продвинутый северо-восток Испании производит в обширных окрестностях Барселоны богатый спектр разнообразных вин. Наиболее известно игристое Cava (Кава). Бóльшая его часть изготавливается по той же кропотливой технологии, что и шампанское (см. здесь), в местности Пенедес в Сан-Садурни д'Анойя. Традиционно Cava делается из трех белых сортов винограда, указанных выше, но их постепенно теснят классические сорта, характерные для шампанских вин, – шардоне и пино нуар.

Качество продукции очень разнится, но самым амбициозным виноделам удается оказывать серьезную конкуренцию шампанскому, производя великолепные игристые под маркировкой Cava DO. Никому не известная до 1980-х местность Приорат превратилась в мировую суперзвезду по производству монументальных красных (также здесь изготавливают несколько мощных белых). Вина из ягод, созревающих на очень древних низкоурожайных лозах гарнача и кариньена, выращенных на темной скалистой licorella (Ликорейя – редкий вид почвы, богатой черным сланцем, гранитом и кварцем. – *Прим. перев.*), отличаются концентрированностью и стойким вкусом, словно позаимствованным у скалы вопреки ее воле. Расположенный по соседству Монтсант производит похожие вина, но не такие скульптурные. Некоторые из наиболее интересных вин региона рождаются на отдаленных от моря возвышенностях, например в Conca de Barbera. Чем дальше от моря, тем еще более интригующие экземпляры можно найти – особенно выделяется костерс дель сегре. Вина из Эмпурда на Средиземноморском побережье Коста-Брава состоят в очевидно близком родстве с соседями из граничащего с ней Руссильона.

Andalucia (Андалусия)

[**Б:** *паломино фино, педро хименес*].

Несмотря на увеличение в последние годы объема инвестиций в производство некрепленых вин и возрождение интереса к десертным из сорта мускат из горных местностей над Коста-дель-Соль, особенно из окрестностей Ронды, Андалусия остается царством хереса (шерри). Столицей этого царства является одноименный город Херес-де-ла-Фронтера (Jerez), и, когда я делала первые шаги в винной журналистике в середине 1970-х, он вообще казался мне центром винной вселенной. С тех пор прошло много времени – и индустрия хереса находится в глубоком кризисе из-за ошибок в маркетинге, потери интереса со стороны публики и, как следствие, переизбытке предложения и снижении цен. Это весьма досадно, так как, с моей точки зрения, именно херес является наиболее характерным вином Испании. Его изготавливают из сорта паломино фино, выращенного на меловых почвах в окрестностях Хереса и небольшого, но гордого порта Санлукар-де-Баррамеда. (Третьим углом так называемого «хересного треугольника», расположенного в провинции Кадис, является тоже порт Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария. – *Прим. ред.*). Традиционно вино выдерживается в специальным образом сложенных в несколько ярусов старых бочках, или бочонках, в просторных ангарах, продуваемых прохладным атлантическим бризом. Сегодня это все чаще происходит на стандартных, лишенных романтики складах с автоматизированным контролем температуры и влажности. Виноградный спирт добавляют в молодое вино, чтобы придать ему крепость и продлить его молодость при выдержке под особой дрожжевой пленкой, которая смахивает на тесто и называется «флор».

Самые тонкие и деликатные вина из семейства хересов отличаются благородной бледностью и называются Manzanilla (Мансанилья) и Fino (Фино). Фино является особой гордостью Санлукар-де-Баррамеда и по распространенному мнению обладает слегка соленым вкусом из-за непосредственной близости к морю. В них всего 15 % алкоголя – едва ли больше, чем в большинстве некрепленых вин из жарких регионов. Amontillado (Амонтильядо) – это дольше выдержанный Fino с чуть большим содержанием сахара. Темные хересы, такие как Oloroso (Олоросо), выдерживаются без «флора» и заметно крепче и слаще. Десертный херес Cream (Крим) щедро подслащен концентрированным виноградным соком, но истинные поклонники очень ценят его изредка встречающиеся в меру сухие разновидности, в том числе и потому, что с учетом уникальности и качества напитка их цена до смешного низка. Способность разбираться в достоинствах хереса для меня лично на сегодняшний день является визитной карточкой подлинного знатока вин. Северо-восточнее хересного треугольника расположен более теплый регион Монтилья-Морилес, где в основном производят похожие на херес вина помягче и, зажмурьте покрепче глаза, ночной кошмар стоматолога – сладкое, ликерное приторное вино из местного сорта педро хименес

(PX) (которое, впрочем, вполне уместно для кондитерских изделий и соусов. – *Прим. ред.*). В прошлом Монтилья-Морилес довольствовался поставками виноматериалов для производства хереса.

США

США занимают четвертое место в мире по объему производства вина, и так как Калифорния составляет 90 % от этого объема, ее вполне можно рассматривать как винную сверхдержаву. Наследием сухого закона остается усложненная процедура получения разрешения на продажу вина, перегруженная потерявшими смысл ограничениями. Американцы гораздо медленнее оценили достоинства вина, чем можно было ожидать от жителей страны, значительная часть которых как раз представляет собой иммигрантов из тех стран, где существуют давние традиции производства и потребления вина. Тем не менее винный энтузиазм, который возник в США одновременно с наступлением третьего тысячелетия, позволил обойти Францию на позиции крупнейшего в мире рынка для вина. В США нет классификации, аналогичной АОС во Франции, но есть Американские Винодельческие регионы (AVAs – American Vitcultural Areas) – официально очерченные географические районы. Некоторые из них, такие как долина Колумбия в штате Вашингтон на северо-западе страны, просто колоссальны (11 миллионов акров, или 4,5 млн гектаров) и чрезвычайно многообразны. Другие, например район Stag's Leap District (Стегс Лип) в долине Напа, куда как меньше и однороднее.

California (Калифорния)

[**К:** *каберне совиньон, зинфандель, мерло, пино нуар;***Б:** *шардоне, (французский) коломбар, совиньон блан, пино гри*].

Калифорния является мощным игроком в мире вина. Огромное количество винограда выращивается в нагретой солнцем Центральной долине, продается под единой маркировкой «Калифорния» и часто с названием известного бренда и/или производителя. Компания E & J Gallo является крупнейшим в мире массовым производителем вина (Gallo также имеет доли во многих производствах элитных вин). Ниже представлены наиболее интересные регионы в Калифорнии, если двигаться по маршруту с севера на юг.

Mendocino (Мендосино)

В округе фольклорных песен и незамысловатых вин применяются органические технологии, которые утвердились здесь намного раньше, чем в других местностях. В сосновых лесах долины Андерсон виноградники находятся в достаточно прохладных условиях, что позволяет изготавливать утонченные игристые вина и ароматные Riesling и Gewurztraminer.

Sonoma (Сонома)

Округ Сонома к северо-западу от долины Напа гордится тем, что он «не Напа» – менее пафосный и более дружелюбный. Ему принадлежат одни из самых лучших виноградников в штате благодаря прохладному влиянию Тихого океана на вытянувшееся в струнку побережье Sonoma Coast AVA. Здесь преобладают пино нуар и шардоне, как и внутри куда более теплой долины Рашен Ривер (Russian River Valley), где вина заметно насыщеннее. К северу (также под теплым прикрытием от влияния океана) находится долина Драй Крик (Dry Creek Valley), известная старыми лозами сорта зинфандель, посаженными давними итальянскими иммигрантами, и обширная долина Александр (Alexander Valley), где выращивают прекрасный каберне совиньон.

Napa (Напа)

Долина Напа, которая еще в начале 1970-х была рядовой сельскохозяйственной территорией, стала самым гламурным в мире винным регионом. Уникальное сочетание красивой природы, обилие солнечных дней, естественное благотворное влияние океанического воздуха со стороны близлежащего залива Сан-Франциско и неограниченный поток инвестиций как из Силиконовой долины на юге, так и от великого множества добившихся всего американских бизнесменов, мечтающих еще попытать счастья и вложить свои кровные в престижное производство вина, сделал регион Меккой для туристов. В выходные дни поток машин может двигаться с черепашьей скоростью, но виды, обилие дегустационных предложений и рестораны стоят того. Чем ближе виноградники к заливу и чем южнее расположены, тем прохладнее климат. Самым прохладным местечком считается Карнерос (Carneros), находящийся на границе округов Напа – Сонома, который сосредоточен на производстве игристого вина, а также спокойных вин из Pinot Noir и Chardonnay. Продвигаясь на север, мы попадаем в знаменитые виноградники Стагс Лип (Stags Leap), Оквиль (Oakville), Резерфорд (Rutherford) и Святая Елена (St Helena). Магия названия долины Напа так сильна, а смешение вин из лучших виноградников носит настолько частый характер, что наименования этих субрегионов появляются на этикетках довольно редко. В регионе в основном произрастает сорт каберне совиньон, чаще всего вызревающий до идеальных кондиций с низким содержанием кислот и танинов, так что у виноделов не возникает ни малейшего желания купажировать его с более мягким мерло, как это принято в Бордо.

Sierra Foothills (Предгорье Сьерры)

Старый шахтерский округ на пути в Сьерра-Неваду не особо усердствует в выращивании больших урожаев и, обладая несколькими очень старыми виноградниками сорта зинфандель, производит незамысловатые молодые вина. Здесь не видно ни малейшего намека на соседство Напы с ее стрижеными лужайками и подчеркнутой торжественностью.

South of the Bay (Юг Залива)

Некоторые старейшие виноградники Калифорнии, знаменитые одними из лучших вин, находятся в изолированных высотных анклавах в горах Санта-Круз, между Силиконовой долиной и Тихим океаном. Направленная на юго-восток аэродинамическая труба, несущая прохладные океанические воздушные массы, роль которой выполняет долина Салинас в округе Монтерей (Monterrey), способствует успешному вызреванию винограда в промышленном масштабе. В этой области выращивается огромное разнообразие сортов, но самые интересные вина делают из пино нуар, растущего на возвышенностях, таких как нагорье Санта-Лючия (Santa Lucia Highlands), Шалон (Chalone) (более широкое обозначение, чем винный регион Chalone AVA) и в передовом винном хозяйстве Калера (Calera) на горе Харлан AVA (Harlan AVA).

San Luis Obispo (Сан-Луис-Обиспо) и Santa Barbara (Санта-Барбара)

Центральное побережье является самым крупным AVA в Калифорнии. Он растянулся на 250 миль от залива Сан-Франциско до Санта-Барбары, и область, описанная выше как South of the Bay, фактически является его частью. На практике название «Центральное побережье» чаще всего используется для обозначения огромных площадей виноградников к югу от Монтерей в Сан-Луис-Обиспо и Санта-Барбаре. В период Испанской Миссии на заре калифорнийской истории считалось, что в Сан-Луис-Обиспо производятся лучшие вина штата, но в современную эпоху виноградарство возродилось здесь лишь в 1980-е годы. К северу от Сан-Луис-Обиспо расположена Paso Robles (Пасо-Роблес) – относительно теплая, несколько засушливая замкнутая область, в настоящее время специализирующаяся на сортах, характерных для долины Роны. К югу находятся более прохладная долина Эдна AVA (Edna Valley AVA), в которой

выращивание винограда является одним из элементов развития сельскохозяйственной инфраструктуры, и ориентированная на качественное виноделие местность Арройо Гранде (Arroyo Grande), чьей гордостью являются виноградники Тэлли (Talley Vineyards).

Округ Санта-Барбара появился на винных картах в 2004 году благодаря фильму «На обочине». Несмотря на то что округ расположен на юге региона, его топография такова, что прохладное воздействие Тихого океана распространяется на всю территорию сильнее, чем где бы то ни было. Пожалуй, за исключением 2001 AVA Сэйнт Рита-Хиллз (Sta. Rita Hills) (доминирующий в регионе чилийский производитель вин Санта-Рита настаивает на особенностях написания), местности в нескольких милях от побережья, открытой пронизывающим ветрам и морским туманам даже в середине лета. Чем дальше от побережья через долину Санта-Инес, средние температуры повышаются, благодаря чему Хэппи Каньон (Happy Canyon) специализируется на насыщенных купажах красного, по типу вин бордо. Существует постоянная конкуренция между долиной Санта-Инес и расположенной севернее Санта-Мария. Долина Санта-Мария чуть более плоская и прохладная, с обширными территориями, занятыми под лозу, в том числе виноградником Бьен Насидо (Bien Nacido) – 2000 акров (800 гектар), окруженных фруктовыми деревьями и посадками овощных культур.

Между долинами Санта-Мария и Санта-Инес вокруг маленького городка Лос-Аламос раскинулось множество виноградников. Большая часть произведенного здесь вина держит путь севернее, чтобы заполнить бутылки, носящие имена крупных производителей Калифорнии.

Oregon (Орегон)

[**К:** *пино нуар;* **Б:** *пино гри, шардоне*].

Подобно тому, как Сонома – это «не Напа», Орегон – «не Калифорния». Пино нуар уже долгое время является здесь основным сортом винограда. Климат в этом облачном штате гораздо холоднее и влажнее, а производителей вина гораздо меньше, и они не такие раскрученные. Традиционные европейские методы выращивания и производства сохраняются, несмотря на болезни винограда, неизбежные в столь влажном климате. Сердцем Орегона является долина Уилла́метт (Willamette), где виноград созревает в окружении еловых рощ. «Белое меньшинство» представлено пино гри, но в последнее время появились очень приличные шардоне, по образу и подобию Бургундии.

Washington (Вашингтон)

[**К:** *каберне совиньон, мерло, сира́;* **Б:** *шардоне, рислинг*].

Окрестности Сиэтла в районе Каскадных гор изначально засушливы и пустынны, но благодаря Колумбии и другим рекам здесь прижилось множество сельскохозяйственных культур, например яблоки, а теперь и виноград. Штат Вашингтон является вторым по объему производства винодельческим штатом в США, сильно уступающим Калифорнии. Зимы здесь бывают такими холодными, что низкие температуры угрожают существованию виноградников. В основном спектре вин присутствуют ароматы светлых фруктов. Купажи красных бордо являются изюминкой региона, хотя с середины 2000-х стараниями крупнейшего винодела, Chateau Ste Michelle, была сделана попытка позиционировать Вашингтон как значимого производителя вин Riesling. Встречаются очень недурные образцы вин из сорта Syrah.

Остальной мир

Португалия

[**К:** *арагонез / тинта рориш (темпранильо), каштелао / жуао де сантарем/ перикита, тоурига франка, тринкадейра / тинта амарела, торига насионал, бага, тинта баррока;* **Б:** *сириа / рупейро, аринто/ падерна, лорьер*].

Только взгляните на список наиболее распространенных сортов винограда в Португалии! Огромное количество местных, незнакомых названий подтверждает, насколько самобытна Португалия на винной карте Европы. Каберне и шардоне выращиваются понемногу, но основная ставка делается на уникальный национальный характер. Чем дальше от испанской границы, тем вина нарочито суше и аскетичнее, кислотность и танины ощущаются сильнее. Большинство самых интригующих вин производятся на севере: Vinho Verde (Винью Верде) знаменит пронзительными белыми, пользующимися спросом на международном рынке, потрясающая долина Дору не перестает впечатлять божественным крепким портвейном во всех его многочисленных ипостасях, горный регион Dão (Дан) ценится знатоками за ароматные красные из сорта Touriga Nacional; а дождливый Bairrada (Байррада) за изысканные выдержанные красные из автохтонного сорта Baga (бага). Долина Дору является одним из самых заманчивых чудес винного мира – всюду ухоженные виноградники и элегантные строения винных хозяйств, или квинт (quinta), органично вписанные в ландшафты долины. Винтажный портвейн, сделанный из винограда одного урожая, является вершиной местного виноделия, но нуждается в десятилетиях выдержки в бутылке, прежде чем продемонстрировать свое величие. Если при этом виноград собран с одного виноградника (single-quinta vintage), ценность продукта еще возрастает.

Портвейны, которые долго выдерживаются в бочках, обладают бледно-коричневатым оттенком и называются tawny (то́ни). Молодые незамысловатые портвейны ярко-пурпурного оттенка носят название ruby (ру́би).

Германия

[**К:** *шпетбургундер (пино нуар);* **Б:** *рислинг, мюллер-тургау*].

Сообщаю вам, что революция в немецком виноделии все-таки произошла, хотя за пределами Германии не все это заметили. Сладкие белые вина остались в явном меньшинстве. Благодаря глобальному потеплению виноград теперь прекрасно вызревает и вина не нуждаются в подслащивании, которым компенсировали горьковатую терпкость, являвшуюся следствием недостатка зрелости. Германия знаменита благородным и бескомпромиссным сортом рислинг (см. здесь), который растет во всех винных регионах и достигает совершенства в долине Мозель, где, несмотря на то что крепость некоторых вин составляет менее 10 %, они обладают потенциалом выдержки в несколько десятилетий. Рислинг из регионов Рейнгау, Рейнхессен и Pfalz (Пфальц) плотнее благодаря более южному расположению. Не перестают радовать интригующие, любящие выдержку в дубе, сухие белые из граубургундер (Пино Гри) и вайсбургундер (Пино Блан), а также очень традиционный, обладающий утонченными минеральными земляными нотками Silvaner из совсем континентального региона Франкония. Мюллер-тургау, несмотря на некоторое занудство и однообразие, остается довольно популярным сортом благодаря своей способности к раннему созреванию, которая особенно ценилась, когда рислинг испытывал определенные трудности на этот счет. К счастью, проблема исчерпана. Разнообразие красных сортов растет (культивируются даже каберне совиньон и сирá), и тем не менее красный бургундский виноград, скрывающийся за длинным немецким названием, остается наиболее популярным. Из него делают всё более изысканные вина, в частности в рейнском регионе Баден на границе с Эльзасом, а растущий спрос внутри Германии помогает держать цены на прилично высоком уровне. Немцы продолжают совершенствовать под себя систему обозначения качества вин. Обращайте внимание на сорт, год, наименование производителя и регион, но никогда не забывайте, что присутствие на этикетке слова «Auslese» (особенно как части более длинного названия) будет означать, что вино сладкое.

Австрия

[**К:** *цвайгельт, блауфранкиш;***Б:** *грюнер вельтлинер, вельшрислинг, мюллер-тургау, рислинг*].

Австрийцы гордятся, и небезосновательно, своими винами. Сорт грюнер вельтлинер, растущий в восточной части страны, является ее визитной карточкой. Из него изготавливают ладно скроенные полнотельные, аппетитные вина со свежими ароматами укропа и белого перца. Вельшрислинг не имеет никакого отношения к немецкому рислингу, и, хотя немецкие соседи смотрят на этот сорт с некоторым презрением, из него изготавливают очень хорошие вина с насыщенно сладковатым ароматом, особенно когда их купажируют с шардоне. Лучшие образцы вельшрислинга происходят из региона Бургенланд около озера Нойзидлерзее. Вина из мюллер-тургау, на мой вкус, предсказуемо безрадостны, зато в расположенных на берегах Дуная винных регионах Вахау, Кремшталь и Кампталь можно встретить шедевральные рислинги. Юго-восточный регион Штирия специализируется на несколько крикливых винах из совиньон блан. Как и многие другие страны, Австрия переболела тотальной тягой к дубу и увлечением международными сортами и наконец-то осознала, насколько выразительным может быть ее собственный, жизнеутверждающий виноград блауфранкиш, если его деликатно выдержать в бочке. Сорт цвайгельт – еще одна винная жемчужина Австрии, сочная, суперфруктовая, хотя и не столь изысканная.

Северная Европа

Благодаря климатическим изменениям виноградная лоза неуклонно разрастается в направлении полюсов. Английское виноделие, сконцентрированное по понятным причинам на юге страны, начинает привлекать интерес, а усилия винных энтузиастов вызывают уважение. Страны Бенилюкса становятся нешуточными производителями вина. Даже Дания и Швеция и те делают вино.

Центральная и Восточная Европа и за ее пределами

Вина Швейцарии чрезвычайно прибавили в последние годы, но, увы, цены на них слишком завышены для успешного экспорта.

Фонды развития экономики ЕС немало поспособствовали подъему уровня виноделия в большинстве стран Восточной Европы. Следует признать наиболее удачными их усилия в Словении (см. Фриули), и особенно Хорватии, которая преуспела в производстве белых вин из характерного винограда мальвазия. Хорватия к тому же является родиной винограда, который известен в Калифорнии как зинфандель, а в Апулии как примитиво. Сербия также приступила к производству вин по международным стандартам. Венгрия славится специфическими сортами винограда и собственными стилями вина, наиболее известным из которых является десертное Tokai, обладающее потенциалом выдержки. В настоящее время достойную компанию ему на международном рынке составляет сухое из того же сорта Furmint, только выращенного на северо-востоке страны. Болгария производит некоторые по-настоящему хорошие вина, в основном из международных сортов. Быстро прогрессирует Румыния с несколькими характерными сортами винограда. Соседняя Молдавия обладает обширными виноградниками и огромным винодельческим потенциалом, реализовать который мешают экономические трудности. Отмечу, что и Украина, и Россия стали всерьез интересоваться не только потреблением вина, но и его производством. При желании можно отыскать образцы красных вин из Армении, в том числе и весьма любопытные. Действительно самобытной винной страной является Грузия, где виноделие уже давно стало частью национальной культуры и даже религии. Целая плеяда местных сортов превращается в необычные вина, оригинальность которых усиливается традицией ферментации винограда в зарытых под землю керамических емкостях, называемых «квеври».

Восточное Средиземноморье

Подобно Португалии Греция идет по собственному пути в стремлении производить вина оригинальных стилей из местных сортов винограда – многие из них с островов. Вопреки ожиданиям от южноевропейской страны здешним виноделам лучше удаются белые, такие как Assyrtikos (Ассиртикос) с Санторини и местные вина Крита.

В Средние века сладкие вина из Греции представляли большую ценность. Считается, что виноделие зародилось где-то между Анатолией на востоке Турции и Грузией. Как и Греция, Турция имеет славную винную историю. Несколько лет назад на международной арене забрезжили турецкие вина нового поколения, но их успеху и продвижению препятствуют идеологические рамки, принятые в современной Турции. Такова ирония судьбы, но на большей части территории Ближнего Востока, которое было колыбелью виноделия, в настоящее время действуют строгие исламистские запреты. Ливан является счастливым исключением. Прекрасные вина – насыщенные душевные красные и тонкие интригующие розовые – продолжают появляться на свет в долине Бекаа, несмотря на опасную близость к зоне боевых действий в Сирии. Чуть южнее в Израиле стихийно развивается винная культура по типу Калифорнии (и, увы, с аналогичным агрессивным подходом к ценообразованию). Винные хозяйства Кипра становятся всё современнее, вселяя смутные надежды.

Канада

[**К:** *пино нуар, каберне совиньон;***Б:** *шардоне, видаль*].

Две основные винодельческие провинции Канады разделены дистанцией в тысячи километров. Винный регион Онтарио находится на Ниагаре, чуть к северу от знаменитого водопада. Он приобрел славу благодаря Icewine – сладкому вину, изготовленному из винограда, подвергшегося воздействию сначала благородной плесени, а потом и первых заморозков, так как зимы здесь довольно холодные. Хотя в последнее время они заметно потеплели. Да и лето теперь достаточно теплое, чтобы виноград мог полностью вызревать – даже капризный сорт каберне. Шардоне и игристые вина из Онтарио весьма убедительны.

Британская Колумбия также производит немалое количество вина, в основном на фотогеничных берегах озера Оканаган. Несмотря на умиротворяющие пейзажи долины, вина, производимые из основных мировых сортов, получаются фруктовыми и резковатыми и совсем не похожи на продукцию виноделов из американского штата Вашингтон, располагающегося по соседству, прямо по другую сторону границы.

Южная Америка

Аргентина

[**К:** *мальбек, бонарда, каберне совиньон;***Б:** *шардоне, торронтес*].

Помимо перечисленных сортов Аргентина выращивает огромное количество винограда с розовой кожицей, который используется для производства столовых вин для внутреннего потребления. Насыщенный, спелый, бархатистый, пряный мальбек является визитной карточкой Аргентины. Аргентинский мальбек гораздо популярнее (особенно в Северной Америке), чем мальбек, выращенный на исторической родине, в Кагоре (Cahors) на юго-западе Франции. Большинство виноградников Аргентины расположены в предгорьях Анд, и таяние горных снегов и льдов обеспечивает постоянную ирригацию, необходимую для виноделия. Высотное расположение виноградников и характерные для этих высот умеренные температуры уравновешивают жаркий климат низких широт. Среди аргентинских виноделов принято указывать на этикетках вин конкретные высоты, на которых расположены виноградники (нередко выше 1000 метров, в то время как в Европе высоты в 500 метров над уровнем моря рассматриваются уже как предельный максимум для жизнеспособности лозы). Хотя красные вина составляют основной объем выпуска, Аргентина также производит некоторые довольно элегантные вина из шардоне (Chardonnay) – чуть менее эмоциональная версия калифорнийского. Пьянящие, душистые, полнотельные белые вина из сорта торронтес являются аргентинским специалитетом.

Чили

[**К:** *каберне совиньон, мерло;***Б:** *шардоне, совиньон блан*].

Винодельческая индустрия Чили находится в постоянном движении. Первоначально она была сосредоточена в окрестностях столицы, Сантьяго, расположенной прямо через Анды от винной столицы Аргентины Мендоса, но в настоящее время быстро распространяется по всей длине территории этой протяженной страны. Благодаря относительной изоляции виноградники Чили не пострадали от нашествия филлоксеры в конце XIX века, и сейчас лоза редко подвергается воздействию вредителей и болезней. Климат с обилием солнечных дней и достаточным орошением способствует созданию идеальных условий для выращивания винограда. Когда количество было важнее качества, виноградники в основном размещались в плодородной Центральной долине, но в настоящее время неугомонные виноделы осваивают новые винные регионы на юге и на севере страны, подверженные прохладному влиянию Тихого океана, а также забираются все выше в горы.

До недавнего времени вино в Чили изготавливали исключительно из международных сортов, а производство было почти монополизировано несколькими влиятельными семьями. Сейчас на первые роли выдвинулись представители нового поколения виноделов, которые возродили к активной жизни старые заброшенные виноградники в засушливых южных регионах, таких как Мауле и Итата.

Бразилия и **Уругвай** также производят вина, достойные внимания. Уругвай специализируется на винограде таннат, завезенном баскскими переселенцами.

Южная Африка

[**К:** *каберне совиньон, шираз / сирá, пинотаж;* **Б:** *шенен блан, коломбар, совиньон блан, шардоне*].

Винная индустрия Южной Африки ожила благодаря усилиям виноделов новой волны, которые сделали ставку на действительно оригинальные местные вина, а не на локализованные копии французской классики. Старые виноградники, перемежающиеся с пшеничными полями засушливого континентального Свортленда, дают основной материал для местных вин и резко контрастируют с щегольскими виноградниками в Стелленбоше, Франсхуке и Паарле, которые словно созданы для выращивания образцовых международных сортов. Наиболее активные местные виноделы стремятся использовать в своих целях охлаждающее влияние океанического климата и потенциал гористого рельефа. Другой отличительной чертой виноделия новой волны является разнообразие винных стилей и ароматов: страна стремится обрести собственную винную самобытность.

Австралия

[**К:** *шираз, каберне совиньон;***Б:** *шардоне*].

Вино является чрезвычайно важным элементом современного имиджа Австралии. Оно производится везде, где климат относительно прохладный и достаточно влажный, чтобы выращивать подходящий виноград, и даже в некоторых жарких континентальных областях, где налажено орошение.

Сделав первые робкие шаги в конце 1980-х, сегодня Австралия является одним из самых динамичных экспортеров вина в мире и признанным лидером в исследовании и совершенствовании технологий виноделия. Страсть австралийцев к рационализаторству чуть не привела к тому, что у любителей вина австралийские вина стали вызывать ассоциации с массовым рынком. На самом деле в Южной Австралии существуют регионы производства превосходных вин, в которых великолепные природные условия позволяют виноделам проявить свои лучшие качества в культивировании и выращивании винограда и выдержке вин. Избалованное солнцем шардоне и неизменно-популярный шираз от гигантов индустрии – это отнюдь не «вся Австралия». Из сорта семийон долины Хантер происходят десертные, выдержанные в дубовых бочках крепленые вина, Рислинг со стальными нотками – из долин Клэр и Эден, утомленный солнцем Шираз – из долины Баросса, утонченные Пино – с полуострова Морнингтон, из долины Ярра и Тасмании, элегантные Каберне и гармоничные купажи Совиньон/Семийон – из долины Маргарет Ривер – наряду с другими яркими удачами фанатичных и целеустремленных виноделов это и есть вклад Австралии в винную карту мира. Лучшие вина производятся дорожащими своей репутацией традиционными семейными компаниями. Сегодня им приходится вести бизнес с оглядкой на законодателей винной моды – новое поколение виноделов, разрабатывающих тренд натуральных вин и делающих основной акцент на географическую идентичность. Поистине, наступили благословенные времена для тех, кто открыт экспериментам и не боится узнать, что мир несколько шире, чем полка супермаркета. И делая ставку на свободных от предрассудков современных ценителей, Австралия, как и Новая Зеландия, почти целиком перешла на откручивающиеся крышки, заменив ими классическую пробку, подверженную дефектам и способную испортить радость винопития.

Новая Зеландия

[**К:** *пино нуар;***Б:** *совиньон блан*].

Ни одна страна не гордится своим вином так, как новозеландцы, а местный совиньон блан превозносится не только ими, но и ревниво относящимися к чужим успехам австралийцами, и разборчивыми британцами.

Не погрешу против истины, если скажу, что два выше перечисленных сорта целиком определяют картину виноделия Новой Зеландии – настолько производители и большинство потребителей им преданы. Северный и частично Южный остров достойно разделяют международный коммерческий успех всеобщего любимца совиньон блан (см. здесь), являющегося визитной карточкой просторного региона Мальборо. Не обязательно быть великим знатоком, чтобы по справедливости оценить бодрящую кислотность и богатые фруктовые ароматы. А тем временем неуемные новозеландские виноделы неустанно стремятся придать своим винам еще большую деликатность и жизненную силу.

Азия

В Азии виноградную лозу можно встретить повсюду, иногда в самых неожиданных местах, благодаря растущему интересу к вину как популярному напитку, культурному явлению и символу статуса. Самого заметного прогресса добился Китай, который, в соответствии с внутренней статистикой, уже конкурирует с США за четвертую позицию в мировой табели о рангах по площади, занятой под виноградники.

Новый Свет против Старого Света

К концу XX века каждому любителю вина была очевидна пропасть между виноделием Европы и остального мира. Благородная сдержанность и потенциал долголетия вин Старого Света по сравнению с их аналогами из Нового Света бросались в глаза. Вина Старого Света маркировались в соответствии с названием местности произрастания винограда – аппелласьонами, в то время как на этикетках вин Нового Света главенствовал сорт винограда. Вина Нового Света ассоциировались с возможностями современных технологий, в то время как символами Старого Света оставались мозолистые руки винодела и следование традиционным способам обработки почвы и ухода за лозой. Почти повсеместно господствовало убеждение, что из добродетелей винодела верность традициям ценится никак не ниже вкусовых характеристик производимого им напитка. Естественно, такие представления были выгодны в первую очередь европейцам, особенно тем, кто не преуспел в качестве вин.

В XXI веке разница между Европой и остальным миром стала сглаживаться. Практически любой не лишенный любопытства и честолюбия винодел имеет возможность благодаря Интернету обзавестись контактами коллег со всего мира и посетить самые разные регионы, чтобы обогатить собственный опыт. И непременно находит что-то полезное и новое. В результате подобной глобализации у виноделов формируются схожие идеалы, главный из которых, как это ни парадоксально, приводит к стремлению дифференцироваться, а именно, как можно более выразительно передать уникальные характеристики места, где выращен виноград и произведено вино, не нанеся при этом ущерба природной среде. О качестве вина больше не судят по таким формальным признакам, как количество новых маленьких дубовых бочек, которые производитель ежегодно закупает, или по описанию спелости винограда при его сборе. Никто уже не гонится за высокой крепостью и концентрированными дубовыми ароматами, не имея на то особых оснований.

Пропасть перестала быть непреодолимой: винный мир изменился – это заметно невооруженным взглядом.

Словарный минимум эксперта за 24 часа

(как понимать вино и друг друга)

Алкоголь*(alcohol).* Без него вино было бы фруктовым соком. Процесс брожения (ферментация) превращает сахар, содержащийся в ягодах, в алкоголь.

Аппелласьон*(appellation).* Контролируемое географическое обозначение: юридически определенная территория, как правило, не очень большая (только не в ситуации с американскими винодельческими регионами AVA, которые могут занимать миллионы гектаров). В большинстве случаев (например, в известных как AOC или AOP наименованиях Франции) ссылаться на принадлежность к аппелласьону могут производители, которые не только выращивают виноград в четко определенной местности, но и выполняют целый набор предписаний, регламентирующих, как именно выращивать лозу, как и когда собирать виноград, какие сорта и в каких пропорциях, как производить вино и сколько выдерживать. В Италии роль французских аппелласьонов выполняют DOC и DOCG, в Испании – DO.

Ассамбляж*(assemblage).* Как правило, используется для обозначения точных пропорций различных сортов винограда в вине; особенно часто этот термин применяется для описания элегантных вин бордо.

Брожение (ферментация)*(fermentation).* Процесс превращения содержащегося в винограде сахара в спирт и диоксид углерода под воздействием дрожжей.

Вертикальная дегустация*(vertical degustation).* Дегустация различных винтажей (годов урожая) одного и того же вина.

Виноград культурный*(vitis vinifera)*. Изначально европейские сорта винограда, из которых в мире производят подавляющее большинство вин. На практике, как и все растения, каждый сорт имеет несколько разновидностей. Не все из них одинаково хороши для производства вина. Так, например, самым распространенным американским сортом винограда является конкорд, который в основном идет на изготовление виноградных соков и желе.

Виноградное сусло*(must).* Винный полуфабрикат, состоящий из виноградного сока, кожицы, косточек и даже фрагментов виноградных стеблей.

Винтаж*(vintage).* Термин, обозначающий вино, изготовленное из урожая винограда определенного года. Невинтажным является вино, смешанное из урожаев разных лет. В Северном полушарии виноград выращивают и собирают в течение одного календарного года (как правило, сбор урожая происходит в сентябре – октябре), поэтому год винтажа охватывает весь вегетационный цикл. В Южном полушарии виноград собирают приблизительно в феврале – марте, а начинает он процесс вызревания с предыдущего календарного года – соответственно, винтаж обозначает год сбора урожая.

Выдержка в бутылке*(bottle age).* Эволюция качества вина в процессе хранения в бутылке. Элементы, определяющие вкус вина, плавно взаимодействуют, создавая зрелые гармоничные альянсы. Например, танины выпадают в осадок, и вкус становится менее жестким. Следует помнить, что отнюдь не все вина выигрывают от продолжительного пребывания в бутылке и предназначены для длительного хранения.

Горизонтальная дегустация*(horizontal degustation).* Сравнение вин одного года урожая, как правило, имеющих какие-либо общие характеристики (сорт винограда, регион).

Гибридизация*(massal selection).* Скрещивание в процессе селекции различных растений одного и того же сорта для повышения жизнестойкости лозы.

Диоксид (двуокись) углерода*(carbon dioxide).* Газ, выделяемый в процессе брожения (ферментации) сусла, именно его пузырьки стремятся к поверхности в игристых винах.

Добавки*(additives).* В большинство вин добавляют немного соединений серы, чтобы остановить процесс брожения. Помимо этого, вина могут содержать широкий спектр химических добавок, включая питательные элементы для дрожжей, кислоты, танины и консерванты.

Домен*(domaine).* Небольшое винное хозяйство в Бургундии, эквивалент бордосского шато. Как правило, обладает несколькими собственными виноградниками, которые, не иначе чтобы всех запутать, частенько относятся к разным аппелласьонам.

Дрожжи*(yeast)*. Мелкий грибок, под воздействием которого происходит трансформация виноградного сахара в алкоголь. Отдельные разновидности грибка всегда присутствуют на виноградной кожице или даже в атмосфере винодельни, и, в соответствии с расхожим мнением именно благодаря вызываемому ими спонтанному (или дикому) брожению получаются наиболее аутентичные вина. На практике виноделы не доверяют непредсказуемым диким дрожжам, а используют культивированные дрожжи, которые почти всегда позволяют добиться желаемого результата.

Дать подышать*(breathing).* Существует мнение, что если заранее открыть бутылку и дать ей некоторое время постоять, то это позволит вину «подышать» перед подачей. Чтобы убедиться в правомерности этого мнения, обратитесь к разделу «Воздушные ванны».

Игристое*(sparkling wine).* Так называют все шипучие вина (вина с пузырьками), кроме шампанского.

Кислота, кислотность*(acid, acidity)*. Жизненно важный компонент любого напитка. Дарит вину бодрящий вкус и защищает его от вредных бактерий. Смотрите раздел «Обряд дегустации» и «Глоссарий основных дегустационных терминов».

Классификация вин Бордо*(grands crus classes en 1855).* На Парижской выставке 1855 года эксперты Торгово-промышленной палаты Франции предложили разделить шестьдесят лучших шато на пять классов по качеству (и важности для экономики Франции) и пять соответствующих им ценовых категорий. Как это ни удивительно, классификация вин бордо до сих пор работает по тому же самому принципу – от немыслимо дорогого первого класса до очень дорогого пятого.

Кларет*(claret).* Традиционное английское название для красного бордо. Подразумевается, что это легкотельное вино с высоким уровнем кислотности и содержанием танинов, особенно по-молодости.

Клонирование*(clone)*. Размножение и обновление винограда путем прививания лучшей лозы того же сорта для повышения урожайности, устойчивости к заболеваниям или даже оптимизации цвета ягод (альтернатива гибридизации).

Коммуна*(commune)*. Французское название округа (прихода). На итальянском пишется *comune*.

Крю*(cru).* Буквально означает «урожай». В разных сочетаниях это слово обладает широким спектром значений. В Бордо Премьер Крю *(Premier Cru)* означает «лучшее, первоклассное вино». В Бургундии лучшие вина обозначаются как Гран Крю *(Grand Cru)*. В Италии «крю» – это особый виноградник с ярковыраженным характером. Обозначение «Крю Божоле» *(Cru Beaujolais)* свидетельствует о том, что вино произведено в одной из лучших коммун региона Божоле (см. здесь).

Полевая смесь*(field blend)*. Термин, применяемый к вину, для производства которого использовался виноград разных сортов, выращенный на одном поле и урожай которого собирается в одно время (для изготовления одного вина).

Крю класс*(cru classe)*. Французское обозначение лучших вин.

Кюв клоз*(cuve close).* Дословно «запечатанный бак» – французское название резервуарного метода изготовления игристых вин.

Натуральное вино*(natural wine).* Новомодный тренд в виноделии и винном маркетинге, когда при выращивании лозы и производстве вина используется минимальное количество добавочных компонентов, особенно неприродного характера (см. здесь).

Невинтажное*(non-vintage).* Смесь вин, изготовленных из урожаев (винтажей) винограда разных лет (более 90 % от всего шампанского невинтажное). На некоторых совсем дешевых винах также зачастую не указывается год урожая. Как правило, вкус таких вин не должен зависеть от купажа.

Оранжевое вино*(orange wine).* Белое, ферментированное в контакте с виноградной кожицей (как красное). Такие белые чаще всего обладают насыщенным оранжево-желтым с отблесками меди цветом и вяжут на вкус.

Пти шато*(petit château).* Традиционно небольшие винные хозяйства в Бордо, уступающие по размаху и амбициям своим успешным и знаменитым соседям.

Слепая дегустация*(blind tasting).* Оценка качеств вина при полном отсутствии информации об объекте дегустации.

Полуслепая дегустация*(semi-blind tasting).* Тестирование вслепую образцов из заранее известного ассортимента вин.

Сорт*(variety).* Разновидность винограда, из которого сделано вино (см. «виноград культурный»).

Сортовое вино*(varietal).* Вино, сделанное из винограда одного определенного сорта.

Тихое вино*(still wine).* Вино без газа, неигристое.

Традиционный метод*(traditional method).* Классический бутылочный способ изготовления шампанского, активно заимствованный другими регионами для производства игристых вин.

Углекислотная ферментация (мацерация)*(carbonic maceration).* Особая технология производства вина, заключающаяся в ферментации цельных ягод в герметичном резервуаре. В результате получаются питкие вина с фруктовыми оттенками и низким содержанием танинов. Этот метод раньше довольно часто применялся в регионах Божоле и Лангедок-Руссильон для производства массового вина из сорта винограда кариньян.

Урожайность*(yield).* Масса собранного винограда или объем вина, произведенного с единицы площади виноградника. В Европе, как правило, измеряется в гектолитрах (1 гектолитр = 100 литров) на гектар, в то время как в Новом Свете урожайность предпочитают мерить в тоннах винограда на акр (1 акр примерно равен 0,4 га). Чем ниже урожайность, тем выше способность винограда вбирать в себя максимум минеральных элементов, содержащихся в почве. Тем не менее безжалостная подрезка гроздей, предпринимаемая в целях радикального повышения минеральности вина, нарушает естественный баланс и природную гармонию.

Шаптализация*(chaptalization).* Добавление сахара в виноградное сусло перед ферментацией для увеличения итоговой крепости вина (подробнее см. раздел «Крепкие традиции»).

Шато*(château).* Винные поместья в Бордо, как правило, называют шато (по-французски «замок»), хотя отнюдь не все из них впечатляют роскошью.

Mis(e) en bouteille au domaine/château. Доброе предзнаменование для любителя вина, по-французски означающее, что вино произведено и разлито непосредственно в винном хозяйстве, которое вырастило виноград.

TCA. Сокращенное обозначение трихлоранизола, который является наиболее распространенной причиной пробковой болезни.