

САМ СЕБЕ СОМЕЛЬЕ

ЕЛЕНА КУЛИКОВА

Эксперт с десятилетним опытом продаж вин частным клиентам

18+

КАК НАУЧИТЬСЯ РАЗБИРАТЬСЯ В ВИНЕ С НУЛЯ

УДК 663.2
ББК 36.87
К90

Куликова, Елена Мавлявиевна.

К90 Сам себе сомелье. Как научиться разбираться в вине с нуля / Елена Куликова. — Москва : Эксмо, 2019. — 184 с. : ил. — (Вина и напитки мира).

ISBN 978-5-04-102665-3

Каждый день десятки людей задаются вопросами: «Какое вино купить?», «Где покупать?», «Какие вина с какой едой сочетаются?», «А оно не порошковое?» Все ответы на них вы найдете внутри книги.

Эта книга путем простых пошаговых действий поможет разобраться в мире вина. Уже после ее прочтения, смотря только на этикетку бутылки, вы научитесь понимать, какого вкуса будет вино, сможете выбирать вино в ресторане, сумеете подобрать вино к еде, перестанете терять деньги, покупая плохое вино, и не будете «плавать» в винных терминах.

Автор — обладатель диплома престижной международной винной школы Wine and Spirits Education Trust, работает винным консультантом более десяти лет, подбирает винные портфели, составляет карты баров, занимается подборкой вин на свадьбы и другие праздники.

**УДК 663.2
ББК 36.87**

ISBN 978-5-04-102665-3

© Куликова Е. М., текст, 2019
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- 9** Введение
- 11** *глава 1.* Разобраться в вине раз и навсегда
- 27** *глава 2.* Дегустация вина. Как дегустировать вина
- 39** *глава 3.* Чтение этикетки
- 49** *глава 4.* Приложения, которые помогут разобраться в мире вина
- 53** *глава 5.* Основные сорта винограда
- 71** *глава 6.* Особенности винных регионов
- 133** *глава 7.* Алкоголь и здоровье
- 137** *глава 8.* Покупка, хранение и подача вина
- 151** *глава 9.* Как подбирать вино к еде

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- 155** Дегустация №1. Шардоне
- 158** Дегустация №2. Пино-нуар
- 160** Дегустация №3. Совиньон-блан
- 162** Дегустация №4. Каберне-совиньон
- 164** Дегустация №5. Рислинг
- 166** Дегустация №6. Сира
- 168** Дегустация №7. Гевюрцтраминер
- 170** Дегустация №8. Игристые вина
- 172** Дегустация №9. Дегустация винтажей
- 173** Дегустация №10. Слепая дегустация
- 174** Дегустация №11. Дегустация одного сорта разного класса

ПРИЛОЖЕНИЕ

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ *часть*



ВВЕДЕНИЕ

Вино интересовало меня всегда. Но максимально вдохновили родные. Любовь к вину у меня появилась в супружеской жизни. Помимо основного винного бизнеса (алкогольная торговая компания), мы занимались выращиванием лоз и домашним виноделием. Какие-то лозы остались от родителей, новые высаживали сами. Вот так постепенно я полюбила напиток богов всем сердцем и уже много лет подбираю вино для вечеринок, свадеб, конференций и дегустаций. Одно время развивала в городе новый винный проект, параллельно училась в выездной школе для сомелье. Следующим шагом было получение международного диплома сомелье школы WSET. Он не просто расширяет горизонты в профессии, но и позволяет делиться знаниями. Желание поделиться информацией вылилось в блог о вине в Instagram, а потом появилась возможность передать знания большему количеству людей. Так и возникла идея о книге.

На страницах книги я постаралась максимально доступно, без сложных снобских терминов объяснить, что же такое вино и с чем его едят. В прямом и переносном смысле. Как устроен мир вина и сколько труда вложено в каждую бутылку.

Что такое аромат, букет и вкус, а также зачем нам учиться дегустировать. Как выбрать вино, лишь взглянув на этикетку. Как научиться выбирать вина, не переключившись за «бренд». Почему все вина разные и как климатические характеристики влияют на вкус. Как научиться читать винные карты ресторанов и разговаривать с сомелье. Все это и многое другое нужно начинающему любителю, чтобы не потеряться в мире бутылок.

Если вы пьете вино, оно вам нравится, хотите узнать о нем больше — эта книга для вас. В ней просто и понятно изложены основы виноделия и дегустации. А также в конце каждой главы вас ждет чек-лист понятий, и вы сможете вернуться к тексту, в случае если забыли. Это поможет закрепить прой-

денный материал. Удобно спроектирована практическая часть. Потому что без практики здесь не обойтись. Пройдите все 11 дегустаций практической части, делая заметки в дегустационных листах, и вы станете разбираться в вине как сомелье! Изучайте книгу от главы к главе, по порядку, и в конце книги вы будете ориентироваться в мире вина не хуже сомелье.

БЛАГОДАРНОСТИ

Посвящаю книгу двум маленьким дочкам, Майе и Василисе, которые каждый день вдохновляют, не позволяя сидеть на месте. Представляю, как они сейчас мной гордятся.

Огромная благодарность друзьям. Они выслушивали мои истерики. В момент написания книги я сначала считала себя самозванкой и боялась делиться знаниями, думая о том, что меня скорее сожгут на костре за все те винные истины, которые и так каждый знает. Потом я думала, что никогда не допишу до конца. Следующим страхом было отсутствие опыта именно сомелье. Я ведь «продажник», дистрибьютор, а не мастер подачи вина в ресторане. Они подавали мне воду и апельсиновый сок с похмелья не раз. И ни разу не упрекнули за склонение их к распитию новых образцов вин.

Я благодарна мужу за то, что, сам того не осознавая, приобщил меня к культуре питания. У него есть правило не покупать вино дешевле 1000 рублей, но не дороже 3000. Это дало мне понимание того, что за наслаждение обязательно переплачивать. И можно пить хорошее, качественное вино в этом ценовом диапазоне. Мало что получилось бы без такого мужа. Его опыт работы и фирма с двадцатилетним стажем в оптовой торговле алкоголем помогли мне реализовать свою мечту.

Я бы не написала книгу без Натальи Маркиной. Спасибо тебе за то, что спорила, верила и была рядом в самые «истеричные» моменты. То есть всегда. Вера в меня — ключевая помощь. Я сомневалась каждую секунду, ты — ни минуты.

Спасибо Олегу Гуралю из MBG, Степану из Simplewine, Игорю из L-wine, Геннадию из FORT и Эдуарду из Enogram за то, что я, не будучи сотрудником их фирм, присутствовала на всех дегустациях, новинках их пакетов и обучениях.

И спасибо моей любимой маме за то, что всегда предоставляла мне право выбора учиться на своих ошибках. Не препятствовала, не лезла и не советовала.

глава 1

РАЗОБРАТЬСЯ В ВИНЕ РАЗ И НАВСЕГДА

ЧТО ТАКОЕ ВИНО

Вино производится из плодов виноградной лозы. Мы предполагаем, что вино можно сделать из любого винограда. И отчасти так и есть. На самом деле бывает пищевой виноград (тот, что мы едим) и технический (тот, который служит нам для производства вина).

Момент сбора винограда короткий. Нужно успеть за пару недель собрать все. Поймать момент, когда виноград «в самом соку». Для начала необходимо получить виноградный сок. Для этого нужно как можно быстрее доставить виноград на винодельню, в цех. Сок получают, лишь едва надавив на кожицу, выдавив мякоть. И чем нежнее получен сок, тем лучше будет вино. После отжима сок помещают в специальные чаны для ферментации, то есть процесса брожения.

Множество людей обожают вино, но совершенно в нем не разбираются. Я и сама помню свои терзания при открывании карты вин в ресторане. Чудные названия, бесконечное количество в списке, абсолютно разные цены на, казалось бы, совсем одинаковые стеклянные бутылки. Чтобы получать от вина удовольствие, уметь делать выбор в магазине, кафе или ресторане, наслаждаться им и дарить радость, не обязательно знать много. Начнем потихоньку. Не нужно знать снобский сленг сомелье, описывая вино. Нам хватит и нашего.

Вино — это алкогольный напиток. Оно получается из виноградного сока в результате его брожения. Процесс приготовления вина элементарен. Вино можно сделать абсолютно из любого фрукта или ягод. Но чаще всего, так при-

нято, вино производят из технических сортов винограда. Они слаще и мельче того, что мы привыкли видеть в овощных лавках. Вообще-то, вино само может получиться из забродившего продукта. Когда кожица винограда разрывается, сок вступает в контакт с дрожжами, которые есть на кожице и в самом воздухе. Дрожжи со скоростью света перерабатывают сахар, который есть в соке, в спирт. Этот процесс называется брожение, или, говоря языком профессионалов, ферментация. Как только дрожжи «съедят» весь сахар, виноградный сок становится вином. Можно, конечно, оставить все как есть.

Брожение — естественный процесс, не требующий вмешательства человека. Это то же самое, как заниматься в тренажерном зале с профессиональным тренером, нацеленным на результат, или самостоятельно, переходя без особого энтузиазма от тренажера к тренажеру. Результат будет в обоих случаях. Если в первом его можно предугадать, то во втором сложно представить конечный результат. Винодел, как величайший «тренер», ведет вино с момента высадки куста до самого розлива по бутылкам.

А какое вино получится, зависит от множества факторов:

- когда был высажен куст, старая ли это лоза или новая;
- почва, на которой он культивировался;
- местность, в которой был высажен виноград: горы, холмы или равнины;
- когда был собран: зрелый сбор или ранний;
- сколько выпало осадков за сезон.

Все контролирует винодел, или энолог¹. Процесс изготовления вина под наблюдением и тотальным контролем винодела называется винификацией. Хороший винодел в плохой год из посредственного сорта сделает достойное вино, плохой из идеального сырья сделает посредственное.

После того как ферментация (брожение) превратила сок в вино, оно перед розливом может подвергнуться выдержке, на осадке или без, в стали или бочке, а может, и так и так. Все это решает винодел. Для чего?

После брожения в вине остается осадок из отмерших дрожжевых клеток, бактерий, винного камня, остатков кожицы и мякоти ягод. Виноделы любят выдерживать вино на таком осадке, называя его тонким дрожжевым осадком или сюр-ли (фр. *sur lie*). Такая выдержка может проходить как в бочке,

¹Энолог — специалист, целью которого является создание конечного продукта (вина).

так и в стальном чане. Она улучшает вкусовые качества некоторых вин, например, из сортов винограда «шардоне», «совиньон-блан» и «мюскаде». Вина, которые выдерживаются на осадке в течение длительного времени, будут иметь ярко выраженный аромат тоста, сыра, орехов и цветов.

Выдержка в дубовой бочке. Вино дружит с бочкой. Под влиянием бочки вино может развиваться и улучшаться. Бочка отдает вину свои ароматы — привкус дерева, карамели, дыма, гвоздики и/или ванили. Но бочка как приправа в еде. С ней нужно уметь обращаться. Винодел «добавляет» бочку, как хороший повар добавляет приправу. В небольшом количестве. Можно переборщить и испортить блюдо. С вином так же. Большое влияние бочки «убьет» все винные ароматы, и вкус будет слишком терпким и танинным, мешая наслаждаться вином.

Вина бывают сортовыми и купажными. Сортное вино изготавливается из одного сорта винограда. Например, шардоне, рислинг, каберне-совиньон. Купажное вино делают, смешивая разные сорта винограда. Самые знаменитые купажи — бордоский бленд из смеси сортов винограда «каберне-совиньон», «мерло» и «каберне-фран»; бленд GSM, или красный ронский, состоящий из сортов «гренаш», «сира», «мурведр»; супертоscanские вина, чаще всего их формула состоит из бордоского бленда; красный бургундский бленд, состоящий в основном из сортов «пино-нуар» и иногда «гаме».

БЕЛОЕ ВИНО

Белое вино — это вино совсем не белого цвета. Белым считается вино без оттенков розового и красного. Желтоватое, золотистое, лимонное или даже янтарного цвета.

Его делают двумя способами.

- Из белых сортов винограда, кожица которых от зеленоватого до желтовато-розового цвета.
- Из красных сортов винограда по белому способу. За малым исключением, мякоть почти всех красных сортов винограда белого цвета. Быстрым способом отжимается сусло (виноградный сок), чтобы кожица не успела его окрасить.

Белое вино уместно во многих случаях. Его любят в качестве аперитива, так как оно универсально и его можно пить без еды. Именно белое любят

пить в жаркую погоду, поскольку оно освежает лучше, чем красное. Очень важно для белого вина подать его охлажденным, иначе вкус вина тяжелеет и не передает ни аромата, ни букета. Но не переохладить, иначе вкус будет также испорчен.



Совет!

Как быстро охладить вино. Берем ведро со льдом, помещаем туда бутылку и засыпаем сверху солью. Соль не даст льду быстро растаять. Соответственно, вино охладится быстрее. Второй совет от поваров из America's Test Kitchen: намочите кухонное полотенце в холодной воде, оберните им бутылку вина и в таком виде отправьте в холодильник.

ОРАНЖЕВОЕ ВИНО

Мировой тренд последних лет — оранжевое вино. Но вина эти не выделили в отдельную категорию «оранжевых», а продают как белые. По сути, оранжевые вина — это производство белого вина по красной технологии.

Если кожицу, гребни и косточки (все вместе — мезга) для приготовления белых вин сразу после отжима сока отделяют, то здесь мацерация² на мезге дарит оранжевым винам янтарный, оранжевый цвет и глубокий вкус с ореховыми нотами.



Если говорить о российских производителях, то их делают Павел Швец (винодельня «УППА»), Олег Репин, «Крымский берег» и Alma Valley. Последние выдерживают вино вместе с мезгой в кевври (больших глиняных горшках). Этот способ выдержки и дарит напитку оранжевый оттенок. Оранжевые вина абсолютно универсальны в плане гастрономии.

Если вы будете в Грузии, там оранжевое вино называют amber wine (эмбер вайн) или «амфорное», а в Италии то же самое вино зовется gamato (рамато).

²Мацерация — это длительное взаимодействие броющего сула с мезгой, используемое при производстве красных вин.

РОЗОВОЕ ВИНО

Спасибо Элджею и его хиту про розовое вино, поднявшему интерес и, как следствие, увеличение продаж розе среди молодежи в нашей стране.

История розового вина относительно недавняя, и многие до сих пор убеждены, что розовое вино представляет собой смесь белого и красного вина. Это практика, запрещенная законом в мире вина. Смешивать красные и белые сорта винограда можно исключительно в шампанских винах. Но некоторым недобросовестным виноделам закон, бывает, не писан. Надеюсь, их будет все меньше.



Розовое вино делают из красных сортов винограда путем короткого настаивания сока на мезге. Кожица дает цвет. Несколько часов мацерации с кожей хватает, чтобы получить цвет «нежный розе». Такой метод называется «короткая мацерация». Сначала винодел отделяет виноградный сок от кожицы, без какого-либо пресса (под собственным давлением). Затем виноградный сок контактирует с кожей совсем недолго (несколько часов). Из полученного сока уже создается розовое вино. Такой процесс называют красивым французским словом «saignee» (кровопускание).

Если виноград богат антоцианами, винодел будет использовать метод прямого прессования. Виноград подвергается медленному прессованию несколько раз, до достижения необходимого цвета. Розовые вина не хранят, их пьют молодыми. Розе лучше употреблять в течение года от даты сбора урожая.

Идеальная температура подачи вина составляет около 10–12 градусов. Розовое вино идеально подходит как аперитив и хорошо сочетается с салатами, легкими закусками, вегетарианскими блюдами, любыми блюдами с рыбой, курицей или моллюсками.

КРАСНОЕ ВИНО

Красное вино производят из черного винограда практически по такому же принципу, как и белое. Почему берется черный виноград? Только кожица дает цвет. Сок и мякоть у любого винограда бесцветные. Кстати, это дает возможность производить белое вино из красных сортов винограда, сразу отделяя кожицу и беря в производство только мякоть. Если в планах получить красное вино, кожицу не отделяют от сока.



Виноград собирается и доставляется на производство.

У винодела есть два пути. Отправить на ферментацию (брожение) цельные виноградные грозди с гребнями или провести гребнеотделение. Гребни отделяют, чтобы в вине не было большого количества танинов.

В красном вине сусло (виноградный сок) бродит с мезгой (кожицей и косточками). После перебродивший сок отделяется от мезги и идет на выдержку. Чаще всего красное вино выдерживается в дубе, чтобы повисить его вкусовые качества.

ИГРИСТОЕ ВИНО

Игристое вино — это всегда праздник. Почему так разнятся цены на рынке? Как выбрать достойное по качеству игристое, не переплачивая? Все зависит от метода производства. Есть более затратные, есть менее. А есть совсем недобросовестные производители, которые делают пузырьки сифоном. Разберемся, как же делают игристые вина. И что из них получается.

Методы производства

Старинный метод Ансестраль (Methode Ancestral) — самый простой, дедовский метод. Розлив вина по бутылкам происходит в момент, когда ферментация еще не завершена до конца. То есть когда в вине еще есть сахар. В бутылках начинается вторичная ферментация, спонтанно. Но при этом осадок в вине не удаляется. Вино получается мутноватым. Максимум 6–7 градусов. И чаще всего оно остается полусухим за счет оставшегося сахара.

Классический метод — шампанский (Methode Traditionnelle) — сложный метод, требующий затрат по времени и силам. Сначала делается тихое, базовое вино. Затем оно ассамблируется. Смешивание сортов винограда по желанию винодела. Добавляются сахар, дрожжи. Закупоривается по бутылкам. В бутылках начинается повторная ферментация (брожение).

Метод Шарма (Charmat) — упрощенный классический метод. Ферментация проходит не в бутылках, а в больших стальных чанах, автоклавах. Удешевленный процесс, который позволяет получить приличное игристое за несколько месяцев.

Метод непрерывной газификации — метод, когда на моменте бутелирования в тихое вино добавляют углекислый газ. Сифоном. Получается алкогольная газировка.

Читаем этикетку

Шампанское (Champagne) — это произведено исключительно в Шампани, Франция. Сделано традиционным методом и из разрешенных сортов винограда. Всего их семь, но в большинстве шампанских вин используются три: «пино-нуар», «пино-менье» и «шардоне». Шампанское производится с соблюдением большого количества правил. В шестой главе подробно рассказывается про весь регион и про шампанское в частности.

Креман (Cremant) — французское игристое, произведенное не в Шампани. Сделано не из классических «шампанских» сортов. Но изготовленное традиционным шампанским методом. Регионы производства: Эльзас, Бордо, Бургундия, Долина Луары, Лангедок-Руссильон и Жюра.

Франчакорта (Franciacorta) — итальянский ответ Шампани. Винодельческая зона в Ломбардии, где производят игристое вино, называемое франчакорта. Традиционным шампанским методом и только из трех разрешенных сортов: «шардоне», «пино-nero», «пино-бьянко».

Кава (Cava) — испанский ответ Шампани. Игристое вино, которое производится традиционным шампанским методом, но в Каталонии. Основные сорта винограда: «макабео», «перельяда» и «чарелло». Реже добавляют классические «шампанские» сорта: «шардоне» и «пино-нуар».

Зект (Sekt) — немецкое игристое вино. Для производства зекта используются как традиционный метод, так и метод Шарма. Чаще всего производится из «рислинга». Ищите на этикетке надпись «Deutscher Riesling» («дойче рислинг»).



Такая запись будет означать, что вино произведено из винограда, собранного на территории Германии, а не из привезенного балка (жидкого виноматериала).

Асти (Asti) — игристое вино из Италии, в большинстве случаев сделано не традиционным методом, а методом Шарма. Исключительно из сорта «москато-бьянко» («мускат»).

С 2017 года асти выпускается не только сладким игристым вином, но и сухим, причем уже получен статус DOCG именно для сухих асти. Это связано с тем, что тренд итальянского игристого просекко становится так популярен, что каждый подхватывает волну.

Просекко (Prosecco) — итальянское игристое вино. Производится методом Шарма-Мартинотти в четко ограниченном районе на северо-востоке Италии, который включает в себя девять провинций в регионах Фриули — Венеция-Джулия и Венето.

Основной сорт винограда — «глера». Раньше этот сорт винограда так и назывался — «просекко». Местные автохтоны, такие как Verdiso, Perera и Bianchetta, а также международные сорта, такие как «пино-нуар» и «шардоне», также могут быть использованы.

Кстати, редчайший термин «Rive» на бутылке игристого вина просекко означает, что это вино было сделано исключительно из винограда, выращенного в одном из лучших виноградников региона. В Conegliano Valdobbiadene производителей, которые имеют право написать на бутылке «Rive», всего 43.

Ламбруско (Lambrusco) — игристое вино, изготавливаемое в регионах Эмилия-Романья, Ломбардия и Пьемонт. Производится из одноименного красного сорта винограда — «ламбруско». Крепость ламбруско не превышает 10%. Ламбруско делают двумя способами. Более дешевый способ — когда сусло (сок) насыщают углекислым газом. Это совсем не комифо. И по всем правилам такое вино игристым называться не может. Именно из-за углекислого газа многие так не любят это вино. Но есть вина ламбруско, сделанные «добротно». Методом Шарма.

Как не обмануться при покупке? Выбирайте красное сухое ламбруско. Это единственный вид ламбруско, который пьют местные итальянцы. Все остальные гекталитры вина производят на экспорт. Причем существенная

доля вин экспортируется в Россию. Ищите на этикетке «традиционный или оригинальный метод производства». После открытия бутылки и наполнения бокала должна образоваться плотная пена.

СТОЛОВОЕ ВИНО

Столовое вино — это вино, которые мы пьем за столом. То есть у него лишь одно предназначение — сопровождать обед. На этикетках этих вин указывают страну, цвет и реже содержание сахара. Сорт винограда и регион указывать на этикетке запрещено. Из чего такое вино делают? Это купаж разных сортов винограда, выращенного по всей стране. Не в каком-то одном регионе. Иногда даже не в одной стране.

Кстати, если на этикетке указана страна, значит, виноград был собран в данной стране. Соответственно, качество этого вина будет лучше.

На этикетке будет написано:

- Франция — Vin de table
- Италия — Vino da tavola
- Испания — Vino de mesa
- Германия — Tafelwein
- США — Table wine

В чем минус столовых вин? В отличие от регионального вина, произведенного из сортов винограда, выращенных в конкретном регионе, мы никогда не узнаем, чего ждать от бутылки, пока ее не откроем. Это, в свою очередь, не означает, что вино будет плохим.

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Женщины из моего мира все время рожают детей. При этом в меня каждый раз летит куча вопросов о безалкогольном вине. Это вино? Его можно беременным? Из чего оно? Это виноградный сок?

Итак, безалкогольное вино — это вино с содержанием спирта до 1%. И это не просто виноградный сок. Было бы слишком неинтересно. Процесс создания безалкогольного вина затратный и трудоемкий. Во-первых, сначала нужно произвести обычное алкогольное вино. Затем удалить из него спирт. Это