

КРАСНОЕ, БЕЛОЕ, РОЗОВОЕ
ПРОБКА или КРЫШКА
ИГРИСТОЕ, КРЕПЛЕННОЕ, 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

«Азбука-Аттикус»

2016

УДК 663.21/22 (100-87)
ББК 36.87

Робинсон Д.

Винный эксперт за 24 часа / Д. Робинсон — «Азбука-Аттикус», 2016

ISBN 978-5-389-13427-0

Цель этой книги – передать вам самый необходимый запас знаний, чтобы вы ощутили себя винным экспертом за 24 часа.

УДК 663.21/22 (100-87)
ББК 36.87

ISBN 978-5-389-13427-0

© Робинсон Д., 2016
© Азбука-Аттикус, 2016

Содержание

Добро пожаловать	6
Несколько основных понятий	7
Что такое вино?	7
Как производится вино?	8
Красное, белое или розовое?	9
Тайна имени	10
Как правильно выбрать бутылку	11
Выбираем вино в магазине	11
Беспроигрышная лотерея	12
Как читать винную карту	14
10 невинных хитростей	15
Бутылки и этикетки	16
Читаем по профилю бутылки	16
Размеры бутылок	17
Честная этикетка	18
Крепкие традиции	20
Ключи к крепости	21
Обряд дегустации	22
Глоссарий основных дегустационных терминов	24
Супердегустаторы	28
Сочетание вина и еды	29
Основные принципы подбора	30
Союзы, проверенные временем	31
Ресторанный этикет	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

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 помогла 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.

Дженсис Робинсон

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 – апелласьону (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 «Беспробитая 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».

Беспроегрышная 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, Пуийи-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-Roussillon
(Лангедок-Руссийон)

Эlegantное 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 пригласившихся 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

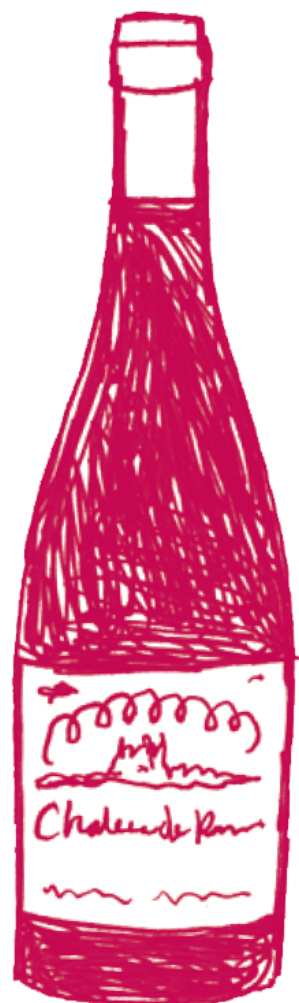
Бутылка классической формы из Бордо в основном используется для красных вин, изготовленных из сортов каберне и /или мерло.

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



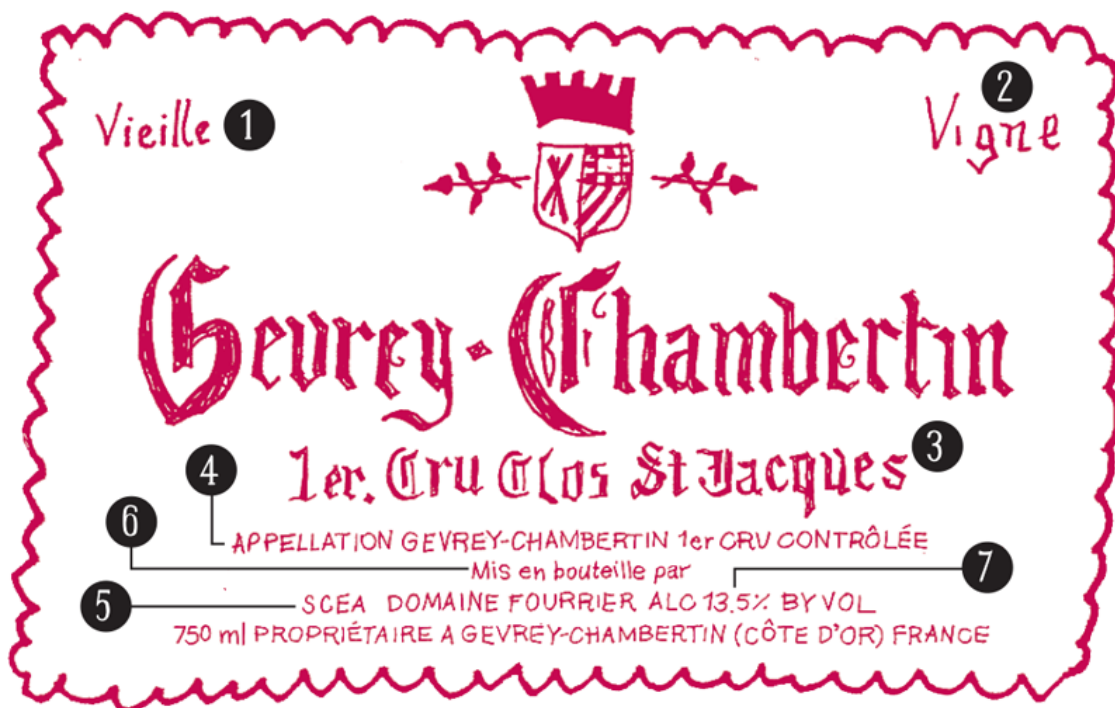
Классическая бутылка
бургундского

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.

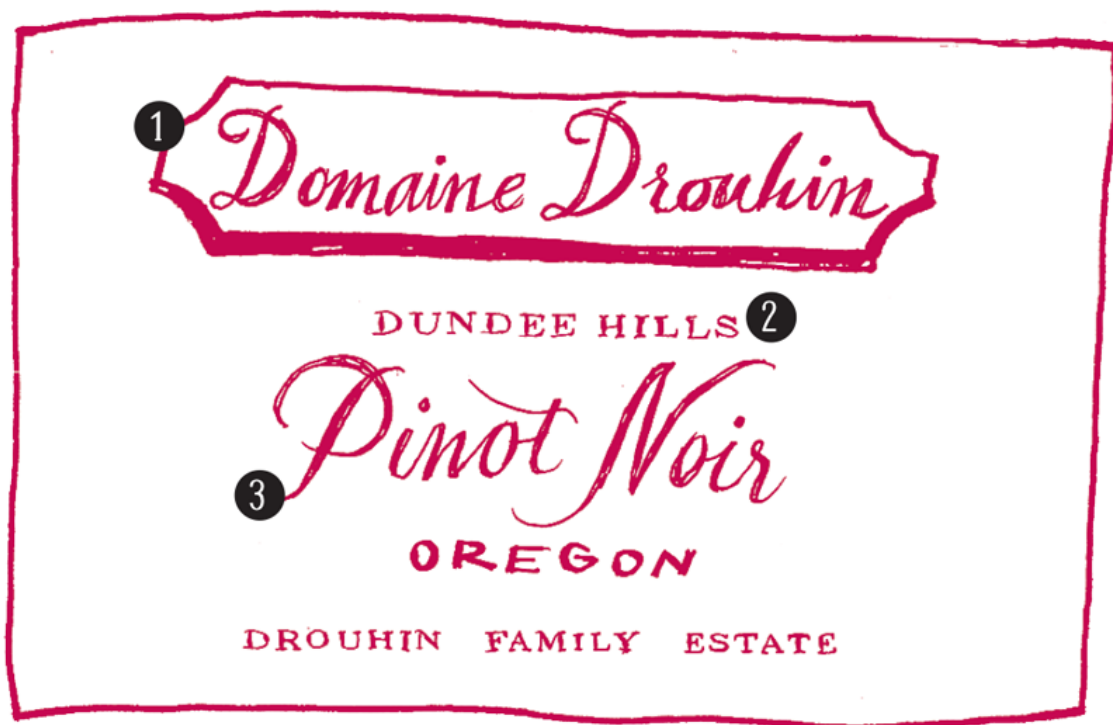
Честная этикетка

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 Riesine: «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 называли «шапталлизацией» 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 неувливаемого 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 кожуре. 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 гортле.

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 структуры 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 изготовленным из них вин – например «перечный» для Syrah (Сира́), «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 бреттаномисетов – 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.

• перезревшее – 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.

• полное – 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 – ТСА ([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.

- укусное – 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 укус.

- 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 фруктовыми нотами, 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 скучным. К десерту лучше подбирать херес Pedro Ximenez (PX) (Педро Хименес), насыщенный Sauternes (Сотерн), Rutherglen Muscat (Рутерглен Мускат) из Австралии или портвейн Ruby (Руби).

- 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 Bourgueil (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 небо 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 романтических 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 действия. Что касается меня, то я прошу принести ведро со льдом, когда красное кажется слишком теплым, или же прошу вынуть из ведра со льдом бутылку белого, если его чересчур охладили.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.