



УДК 663.21/22 (100-87)
ББК 36.87 (7Coe)
П13

Madeline Puckette and Justin Hammack

WINE FOLLY

Essential Guide to Wine

Перевод с английского Екатерины Егоровой

Пакетт М., Хэммек Дж.

Вино. Практический путеводитель ; пер. с англ. Е. Егоровой. –
М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2016. – 232 с., ил.

Идеальный бумажный путеводитель по вину
для эпохи цифровых технологий.
Ясный, живой, без излишней заумности.

ISBN 978-5-389-12121-8

© 2015 by Wine Folly

© Е. Егорова, перевод на русский язык, 2016

© Издание на русском языке.

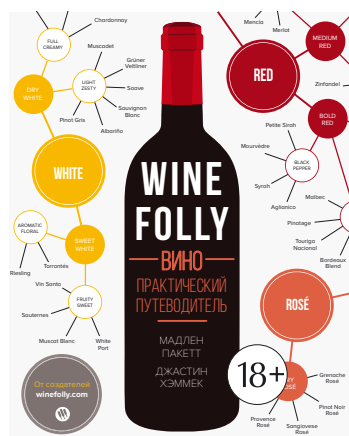
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2016
КоЛибри®

Содержание

Предвкушение	VI		
ВИННЫЕ ИСТИНЫ		ВИННАЯ КАРТА	
Первоосновы	2	Страны – производители вина	174
Дегустация вина	12	Аргентина	178
Как обращаться с вином	22	Австралия	180
Еда и вино	30	Австрия	184
		Чили	186
ВИННАЯ ПАЛИТРА		Франция	188
Категории вин	40	Германия	196
Игристые вина	44	Италия	198
Легкотельные белые вина	54	Новая Зеландия	202
Полнотельные белые вина	70	Португалия	204
Ароматные белые вина	80	Южная Африка	206
Розовое вино	92	Испания	208
Легкотельные красные вина	96	США	210
Среднетельные красные вина	102	Глоссарий	219
Полнотельные красные вина	130	Указатель	222
Десертные вина	158	Источники и благодарности	223

ПРЕДВКУШЕНИЕ

Пьёте вино? Хотите узнать о нем больше? Эта книга для тех, кому нужна простая и понятная «инструкция по применению». Живые советы из этой книги помогут выбрать достойное вино и с удовольствием его выпить.



Мы намеренно не стали обременять вас излишней информацией. Главное отличие этой «инструкции» — удобство и наглядность. Она содержит:

- > Базовые сведения о вине
- > Описание 55 основных вин
- > 20 географических карт главных винных регионов



Более подробную информацию вы можете найти на сайте:

<http://winefolly.com/book>

- > Сотни статей
- > Видеоруководства
- > Путеводители и карты



Доступ бесплатный. Сайт поддерживается сотнями тысяч подписчиков, как любителей, так и профессионалов.

ПОЧЕМУ НУЖНО ЧИТАТЬ О ВИНЕ?

Вы хотите научиться выбирать вина, лучшие по соотношению «цена – качество»? И уверенно ориентироваться в винных картах ресторанов? Знакомство с вином начинается с осознания того, что мир вина намного шире, чем мы предполагали.



Существует более 1000 сортов винограда...



В мире насчитывается более 1000 уникальных местностей, где производят вино...



Каждый день на полки магазинов по всему миру поступает около 600 новых вин...

Нужно суметь разобраться во всём этом многообразии.

ПРАКТИЧЕСКИЕ УПРАЖНЕНИЯ

Выполнение перечисленных ниже упражнений поможет вам стать настоящим знатоком.



Попробуйте хотя бы 34 из 55 вин, приведенных в книге (только не все сразу!). Чтобы ничего не упустить, делайте **пометки** (с. 21).

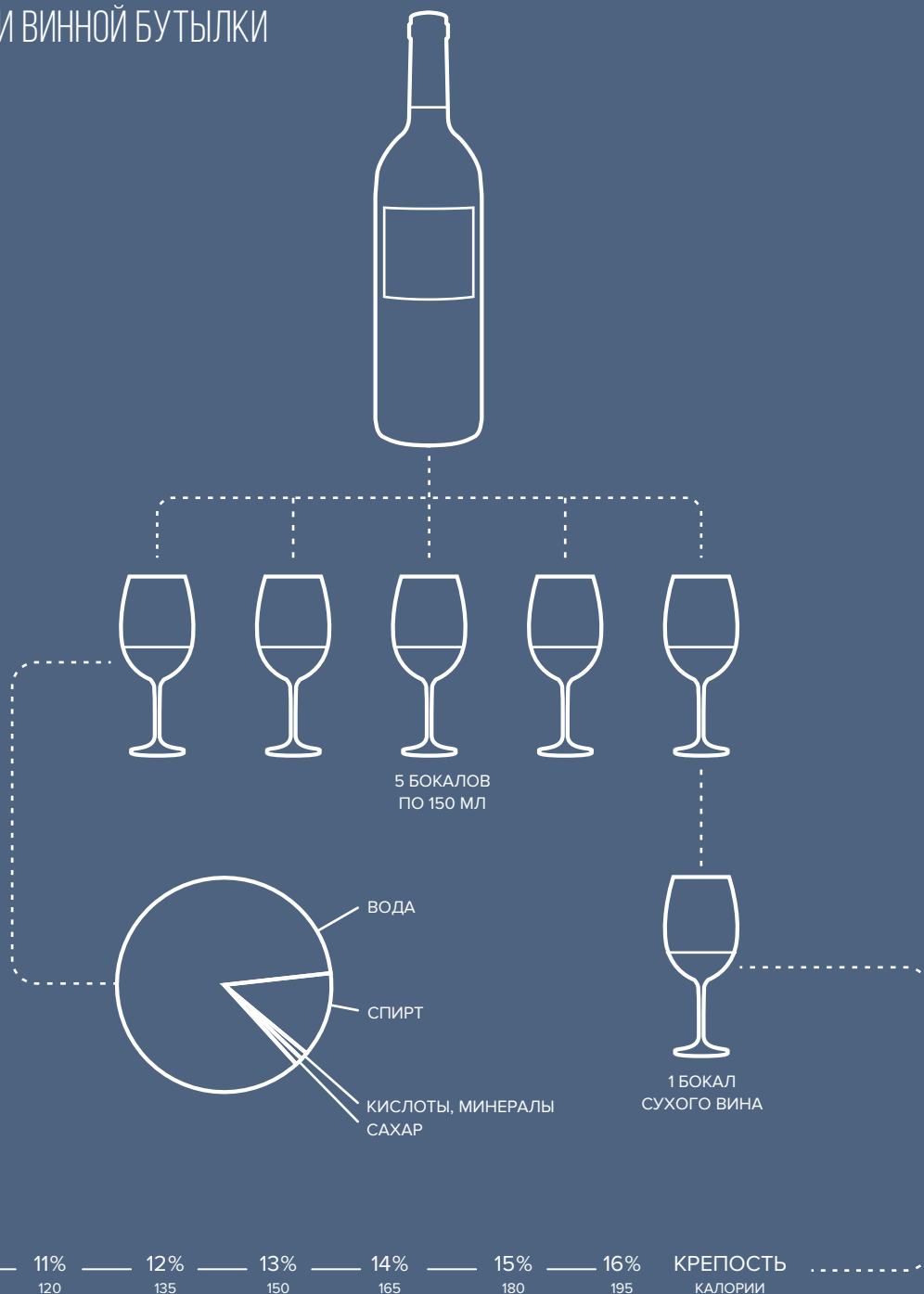


Попробуйте хотя бы по одному сорту вина из **12 стран** (с. 176–217)

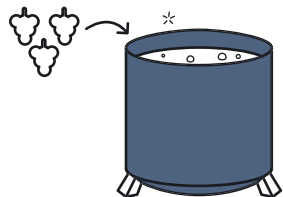


Постарайтесь во время **слепой дегустации** распознать (с. 12–21) сорт винограда, из которого произведено вино.

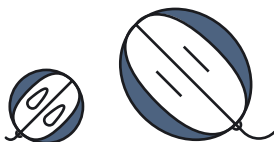
ВНУТРИ ВИННОЙ БУТЫЛКИ



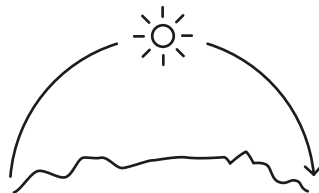
ЧТО ТАКОЕ ВИНО?



Вино — алкогольный напиток, получаемый путем брожения винограда. Вино можно сделать из любого фрукта, однако в основном его производят из технических (винных) сортов винограда.



Винный виноград отличается от столового: он мельче и обычно слаще столового, в нем всегда есть косточки.



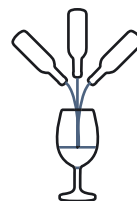
Виноградная гроздь формируется и созревает в течение года. Урожай в Северном полушарии собирают с августа по октябрь, в Южном — с февраля по апрель.



Винтаж (урожай) соответствует году сбора винограда. Невинтажные вина — смесь нескольких урожаев.



Сортовое вино изготавливается из одного сорта винограда (например, Pinot Noir, с. 100).



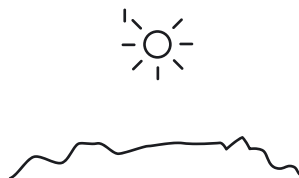
Купажное вино получают путем смешивания нескольких сортовых вин (например, купаж Bordeaux, с. 134).



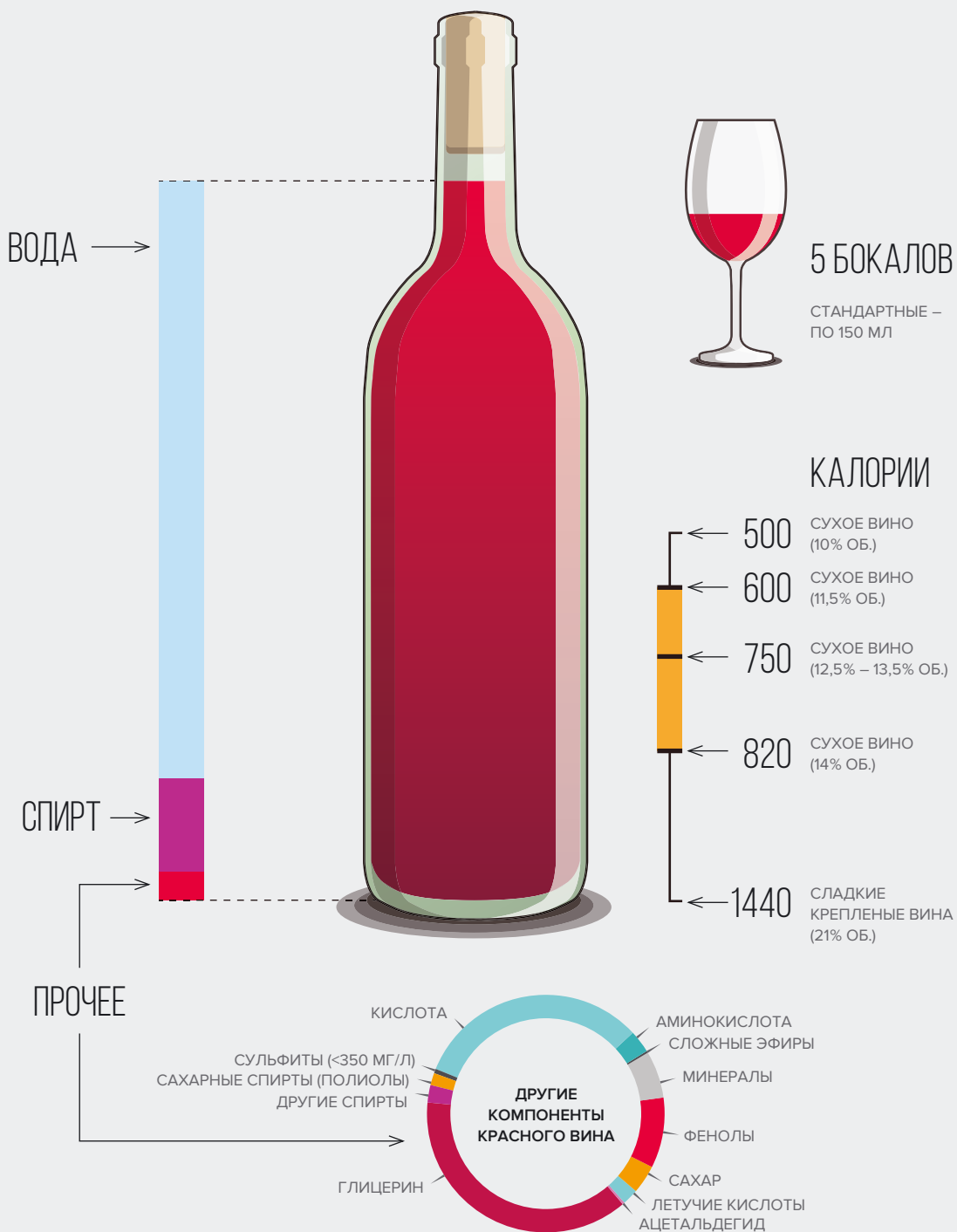
Лучше всего виноград растет в условиях **умеренного климата**. Классические регионы для выращивания винограда — Центральная и Южная Европа. В Северной Америке виноградная лоза распространена от севера Мексики до юга Канады.



Вина из **прохладных регионов** отличаются более кислым вкусом.



Вина из **теплых регионов** имеют более спокойный вкус.



НЕСКОЛЬКО ФАКТОВ О ВИННОЙ БУТЫЛКЕ

УПОТРЕБЛЕНИЕ ВИНА

🍷 СТАНДАРТНЫЙ РАЗМЕР БУТЫЛКИ
Стандартная бутылка объемом 750 мл вмещает 5 бокалов вина.

🍷 СТАНДАРТНЫЙ БОКАЛ ВИНА
Стандартный бокал вмещает в среднем 150 мл вина. Средняя энергетическая ценность – 150 калорий и до 2 граммов углеводов.

❤️ ВИНО И ЗДОРОВЬЕ
По мнению врачей, женщинам нежелательно выпивать более одного бокала вина в день, а мужчинам – более 2.

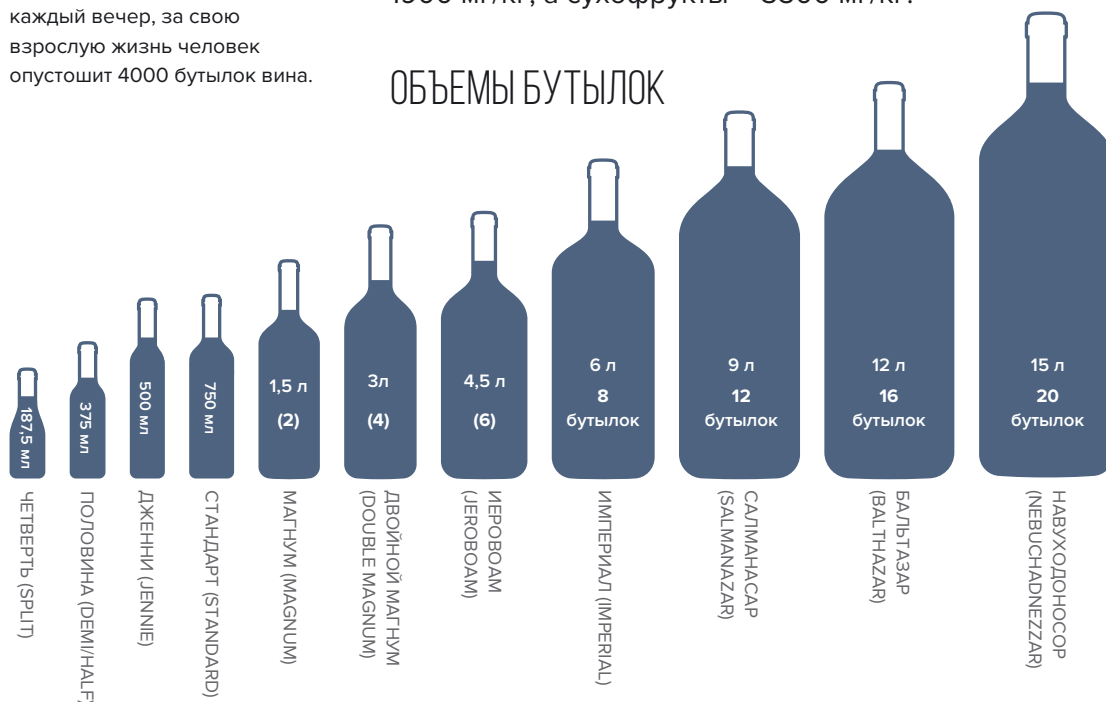
🍷 КАЖДЫЙ ДЕНЬ
Выпивая по бокалу вина каждый вечер, за свою взрослую жизнь человек опустошит 4000 бутылок вина.

Бутылка вина содержит сброженный сок *Vitis vinifera* – винограда культурного. Помимо сока в бутылке содержится небольшое количество сульфитов (диоксида серы), которые выступают в качестве консервантов.

ФАКТЫ О СУЛЬФИТАХ

Содержание сульфитов в вине составляет около 1%. Если в вине их больше 10 мг/л, производители обязаны указывать точное количество на этикетках. В США максимально допустимая концентрация диоксида серы в вине – 350 мг/л, а в органических сортах – не больше 100 мг/л. Для сравнения: кока-кола содержит 350 мг/л сульфитов, картошка фри – 1900 мг/кг, а сухофрукты – 3500 мг/кг.

ОБЪЕМЫ БУТЫЛОК



ТРИ ПРИМЕРА МАРКИРОВКИ ВИНА

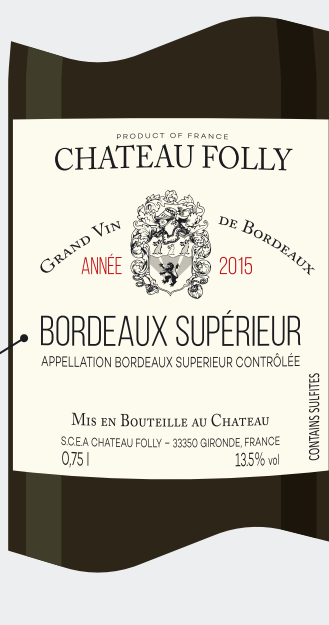


ПО СОРТУ ВИНОГРАДА

Вино маркируется по сорту винограда. На этикетке этого немецкого вина указан сорт винограда — рислинг. Каждой страной определено необходимое минимальное процентное содержание сорта винограда в вине для указания его на этикетке:

80% — АРГЕНТИНА

85% — АВСТРАЛИЯ, АВСТРИЯ, ГЕРМАНИЯ, ИТАЛИЯ, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, ПОРТУГАЛИЯ, США, ФРАНЦИЯ, ЧИЛИ, ЮЖНАЯ АФРИКА



ПО РЕГИОНУ

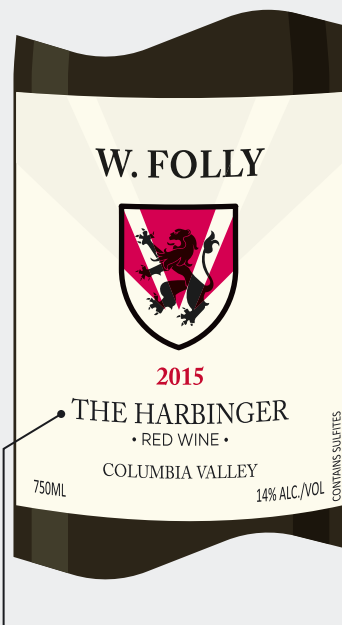
На этикетке часто указывается регион происхождения. Это французское вино помечено как Bordeaux Supérieur. Если вы будете изучать этот регион, то узнаете, что в основном в нем выращиваются и купажируются сорта винограда мерло и каберне-совиньон. Региональная маркировка характерна для

ФРАНЦИИ

ИТАЛИИ

ИСПАНИИ

ПОРТУГАЛИИ



ПО НАЗВАНИЮ

Винам также присваивают названия (имена), указывая их на этикетке. Чаще всего именное вино — это уникальное купажное вино от определенного производителя. Иногда именными могут быть сортовые вина, в этом случае названия помогают различать вина из одного сорта винограда от одного производителя.

СЛАДОСТЬ



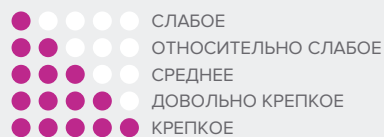
КИСЛОТНОСТЬ



СОДЕРЖАНИЕ ТАНИНОВ



КРЕПОСТЬ



ТЕЛЬНОСТЬ



Еда и вино

СОЧЕТАНИЕ ВКУСОВ

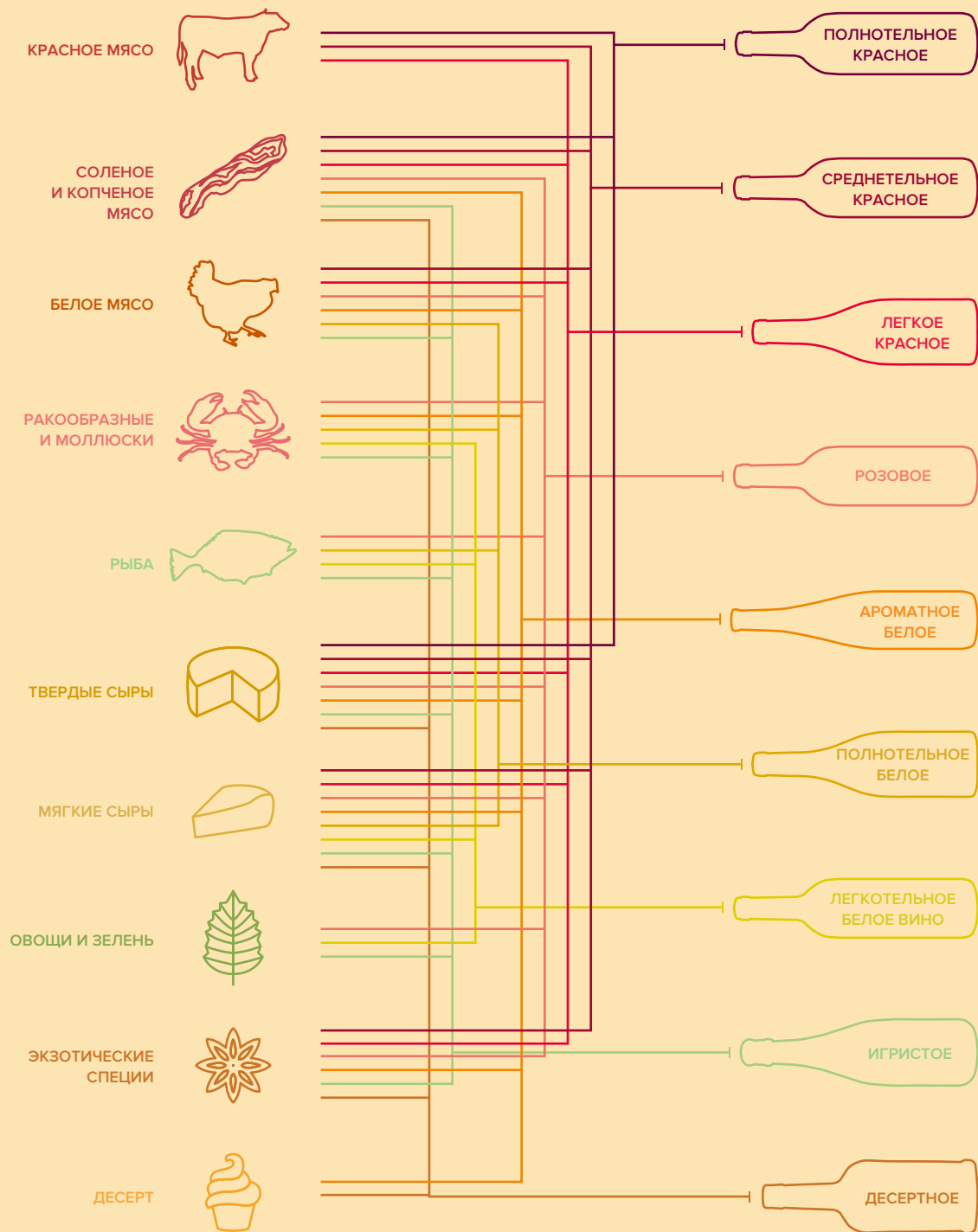
С СЫРАМИ

С МЯСОМ, РЫБОЙ, МОРЕПРОДУКТАМИ

С ОВОЩАМИ

С ТРАВАМИ И СПЕЦИЯМИ

Создавать гармоничные комбинации с учетом вкуса, текстуры, аромата и насыщенности — в этом и состоит искусство сочетания продуктов. Изучая сочетания вина с едой, вы откроете целый спектр новых вкусов, которым сможете насладиться и расширить познания.



СОЧЕТАНИЕ ВКУСОВ

Сочетание вкусов – это процесс подбора продуктов, подходящих друг другу по вкусу, текстуре, цвету, температуре и насыщенности.



БЛИЗКИЙ И ДОПОЛНЯЮЩИЙ

Вкусы сочетаются по принципу соответствия либо дополнения. Близкие вкусы имеют много общего, взаимодействуют и усиливают друг друга. Второй принцип – использование очень разных, взаимодействующих вкусов, вместе создающих баланс.

Вы можете открывать удивительные сочетания, используя пары близких по вкусу ингредиентов, чтобы усилить гармонию, или пары дополняющих друг друга продуктов, чтобы получить новый сбалансированный вкус.

СОЧЕТАНИЯ ЕДЫ И ВИНА: СОВЕТЫ



ПРОДУКТЫ КИСЛЫЕ НА ВКУС:

Продукты, содержащие много кислот, делают вина с низким уровнем кислотности безвкусными. Их нужно сочетать с винами высокой кислотности.



ЖИРНАЯ ПИЩА:

Красное вино с высоким уровнем танинов освежает вкус после употребления жирной мясной пищи.



ОСТРАЯ ПИЩА:

Холодное сладкое вино низкой крепости нейтрализует жжение во рту.



ПРОДУКТЫ С СИЛЬНЫМ

ЗАПАХОМ: К пахучим сырам с их сильным запахом подойдут вина высокой кислотности и сладости.

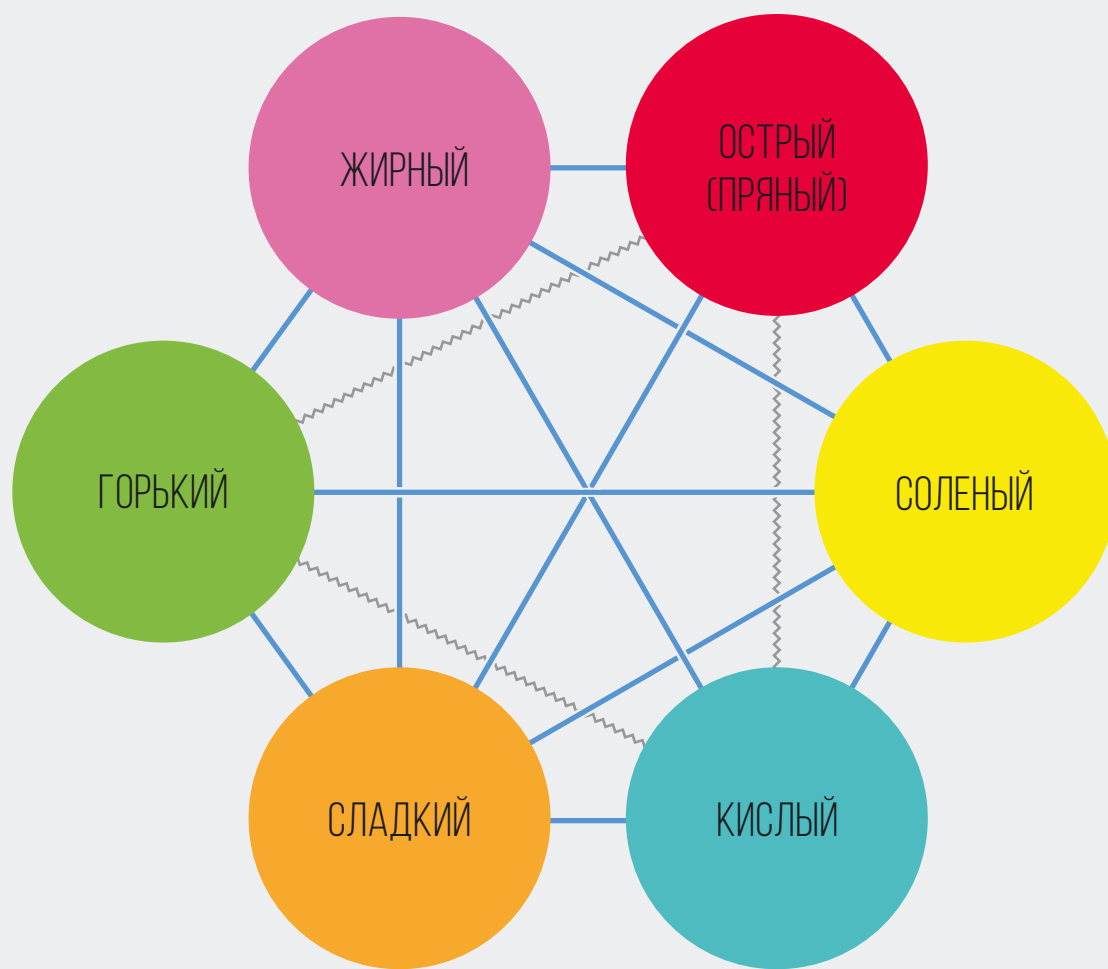


ПИЩА С ГОРЧИНКОЙ: Такие продукты усиливают терпкость танинов. К этой еде хорошо подойдут вина с низким содержанием танинов, легкой соленостью и сладостью.



СЛАДОСТИ: Они часто придают сухим винам горечь. Попробуйте сочетать сладкое со сладким вином.

ОЦЕНКА СОЧЕТАЕМОСТИ ВИН



Представленные шесть вкусов – лишь малая часть того, что может ощущать человек. А еще бывает: газированность, оскомина, мятность, мыльность и др.

— ГАРМОНИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ
~ НЕУДАЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ



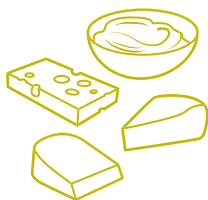
БАЛАНС: Создайте сбалансированные комбинации путем верного сочетания характеристик вина с типом еды.

С СЫРАМИ



Свежие, солоноватые и кислые

ФЕТА (FETA)
КОТИХА (COTIJA)
ПАНИР (PANEER)
ШЕВР/КОЗИЙ (CHÈVRE)
СЛИВОЧНЫЕ СЫРЫ



Нежные и пряные

БРИ (BRIE)
КОНТЕ (COMTÉ)
ГРЮЙЕР (GRUYÈRE)
ХАВАРТИ (HAVARTI)
МАСКАРПОНЕ (MASCARPONE)
МОЦАРЕЛЛА (MOZZARELLA)
РИКОТТА (RICOTTA)



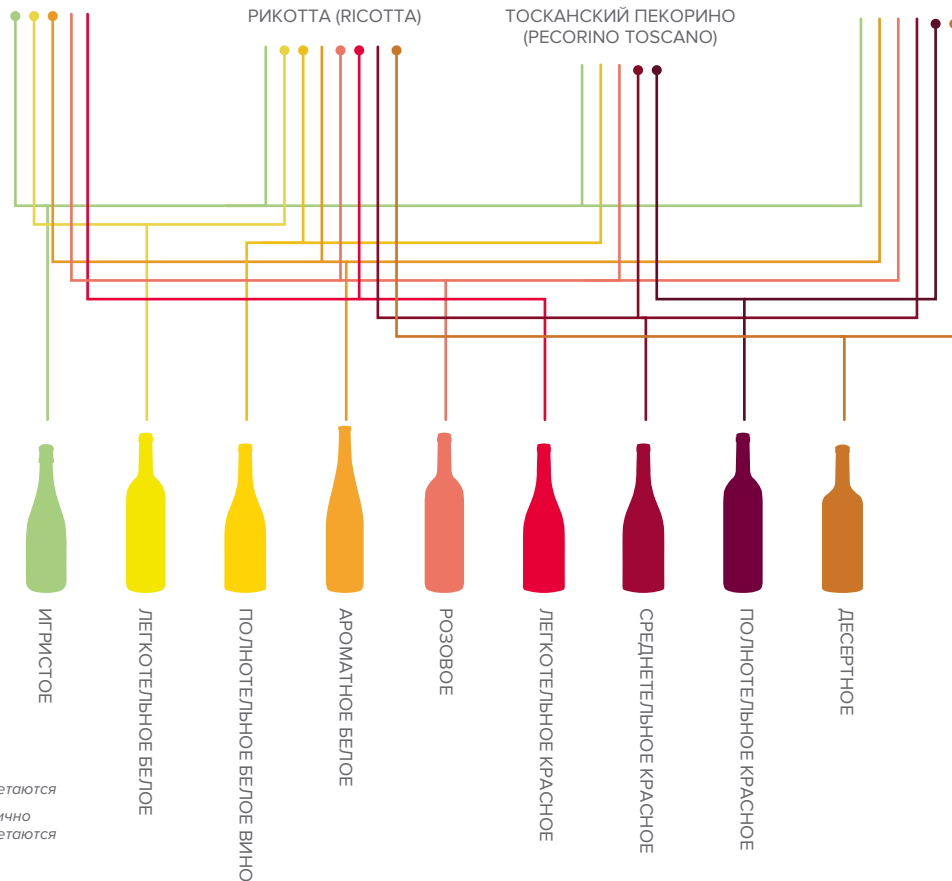
Острые и твердые

АЗИАГО (ASIAGO)
ЧЕДДЕР (CHEDDAR)
КОПЧЕНАЯ ГАУДА (GOUDA)
ХАЛУМИ (HALLOUMI)
МАНЧЕГО (MANCHEGO)
ПАРМЕЗАН (PARMESAN)
ТОСКАНСКИЙ ПЕКориНО (PECORINO TOSCANO)

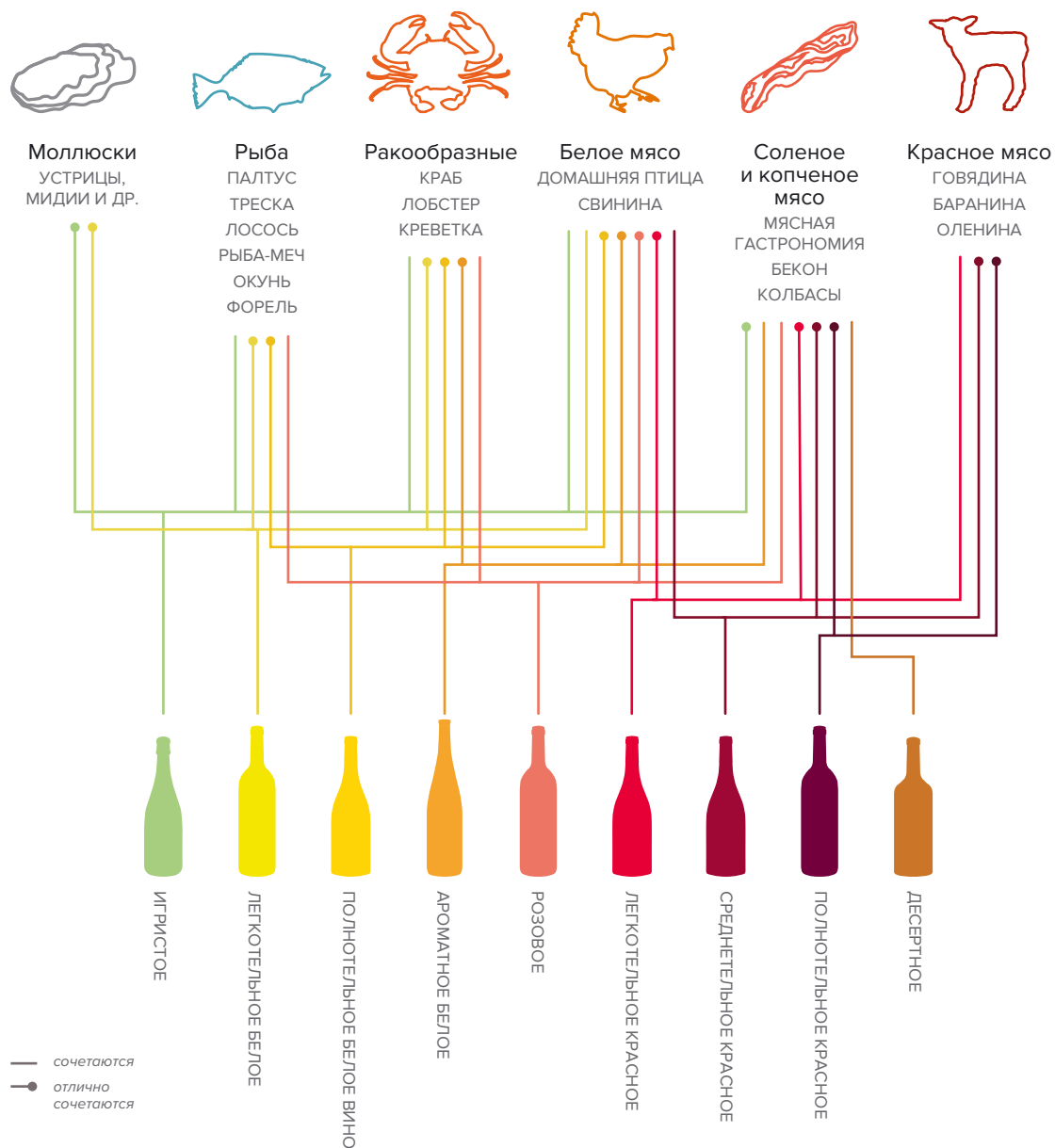


Пикантные

ГОЛУБОЙ СЫР (BLUE CHEESE)
ЭПУАС (ÉPOISSES)
ГОРГОНДЗОЛА (GORGONZOLA)
РОКФОР (ROQUEFORT)
СТИЛТОН (STILTON)
ТАЛЕДЖО (TALEGGIO)



С МЯСОМ, РЫБОЙ, МОРЕПРОДУКТАМИ



Винная палитра

Категории вин

ИГРИСТОЕ

БЕЛОЕ

ПОЛНОТЕЛЬНОЕ БЕЛОЕ

АРОМАТНОЕ БЕЛОЕ

РОЗОВОЕ

ЛЕГКОТЕЛЬНОЕ

КРАСНОЕ

СРЕДНЕТЕЛЬНОЕ

КРАСНОЕ

ПОЛНОТЕЛЬНОЕ

КРАСНОЕ

ДЕСЕРТНОЕ

В нашем справочнике вина распределены по 9 видам — от самых легких до наиболее насыщенных. Такая классификация помогает быстро идентифицировать вино.

Иногда вино трудно отнести к какой-либо категории, но это исключение из правил.

ЧТО ВНУТРИ

НАЗВАНИЕ ВИНА

SANGIOVESE (САНДЖОВЕЗЕ)

ТАКЖЕ ИЗВЕСТНЫЙ КАК

Другие названия сорта и региона, синонимичные с данным вином.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

См. с. 8–11.

ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ

См. с. 16.

ВОЗМОЖНЫЕ АРОМАТЫ И ВКУСЫ
О вкусах и ароматах см. с. 16.

ПРОИЗНОШЕНИЕ

■ сан-джо-вэ-зе
также Chianti (Кьянти),
Brunello (Брунелло), Nielluccio
(Ньелуччо), Morellino (Мореллино)

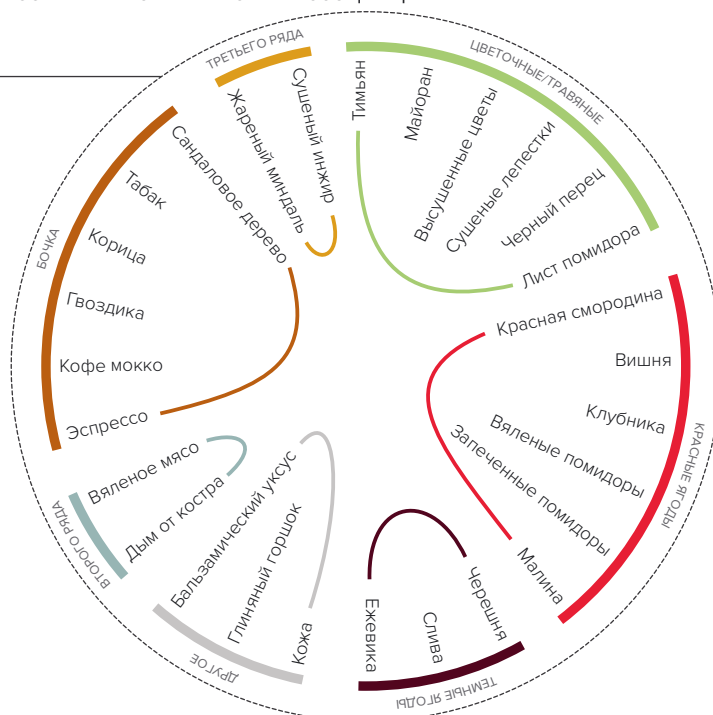
ХАРАКТЕРИСТИКИ

ФРУКТОВЫЕ НОТКИ	●	●	●	●
ТЕЛЬНОСТЬ	●	●	●	●
ТАНИНЫ	●	●	●	●
КИСЛОТНОСТЬ	●	●	●	●
КРЕПОСТЬ	●	●	●	●

ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ

КРАСНАЯ СМОРОДИНА	ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОМИДОР	МАЛИНА	СУШЕНЫЕ ЛЕПЕСТКИ	ГЛИНЯНЫЙ ГОРШОК

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

📍 Происхождение: Италия

РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

192 000
АКРОВ

~78 000 ГА

- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ ФРАНЦИЯ
- ◀ ТУНИС
- ◀ США
- ◀ АВСТРАЛИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



красная смородина



запеченный помидор



малина



ежевика

ниже средней

СРЕДНЕГОДОВАЯ Г* В ГОД УРОЖАЯ

выше средней



ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



ТРАДИЦИОННЫЙ:
ПОМИДОРЫ И КОЖА
При его производстве сохраняются растительные ароматы и высокая кислотность Sangiovese благодаря выдержке вина в неоднократно используемых бочках, не придающих вину ванильных ноток.



МОДЕРН:
ВИШНЯ И ГВОЗДИКА
Выдержка в новых дубовых бочках, которые дарят напитку нотки ванили и снижают уровень кислотности.



МАРКИРОВКА

Sangiovese маркируется по названию региона. Более 60% винограда Sangiovese выращивается в следующих регионах:

- **ТОСКАНА**
 - Chianti (Кьянти)
 - Brunello di Montalcino (Брунелло ди Монтальчино)
 - Rosso di Montalcino (Россо ди Монтальчино)
 - Vino Nobile di Montepulciano (Вино Нобиле ди Монтепульчано)
 - Morellino di Scansano (Мореллино ди Скансано)
 - Carmignano (Карминьяно)
 - Montecucco (Монтекукко)
- **УМБРИЯ**
 - Montefalco Rosso (Монтефалько Россо)



Вина из Sangiovese хорошо сочетаются с мясными блюдами и блюдами с томатными соусами: лазаньей, пастой болоньезе, пиццей.



Вина из Sangiovese относятся к лучшим винам Италии. В основном они производятся в Тоскане, Кампании и Умбрии.

Sangiovese стал активно культивироваться в Калифорнии только в 1980-х.

СТАТИСТИКА

Площадь виноградников в акрах/гектарах на основании данных за 2010–2014 гг.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ БОКАЛ
См. с. 24–25.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
См. с. 28.

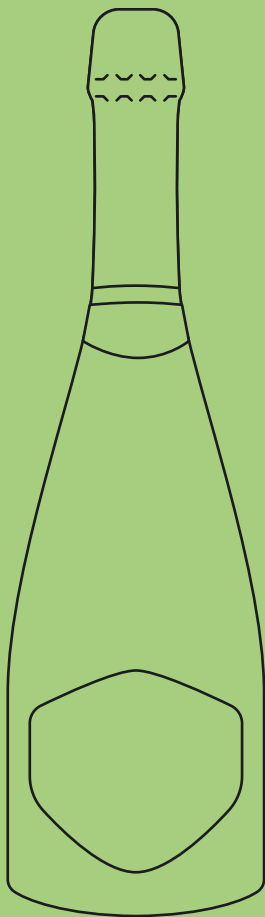
СРОК ВЫДЕРЖКИ
Срок выдержки вина стандартного качества.

СТОИМОСТЬ
Минимальная цена вина стандартного качества.

ВЛИЯНИЕ КЛИМАТА НА ВКУС ВИНА
Влияние средней температуры в год урожая на вкус и аромат вина.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

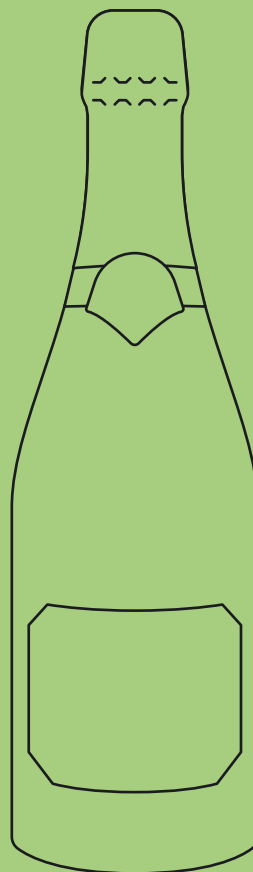
МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН



РЕЗЕРВУАРНЫЙ (МЕТОД ШАРМА)

ПРИМЕР: Prosecco (Просекко), Lambrusco (Ламбруско).

ПУЗЫРЬКИ: Искристые пузырьки среднего размера, давление 2–4 атм внутри бутылки.



ТРАДИЦИОННЫЙ

ПРИМЕР: Champagne (Шампанское), Cava (Кава), Crémant (Креман), американское игристое вино, Metodo Classico (Методо Классико, Италия), Cap Classique (Кап Классик, Южная Африка).

ПУЗЫРЬКИ: Непрерывные цепочки мелких пузырьков, давление 6–7 атм внутри бутылки.

CAVA (КАВА)

ка-ва

традиционный метод

ХАРАКТЕРИСТИКИ



ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



АЙВА



ЛАЙМ



ЖЕЛТОЕ
ЯБЛОКО



ГРУША

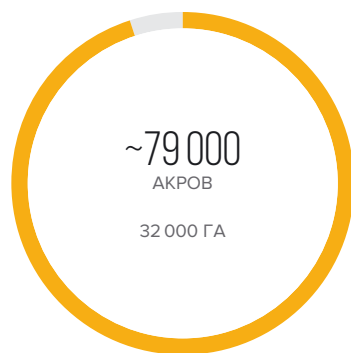


МИНДАЛЬ

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Испания



РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ПЕНЕДЕС, ИСПАНИЯ
- ◀ [ДРУГИЕ РЕГИОНЫ ИСПАНИИ]



ИГРИСТОЕ



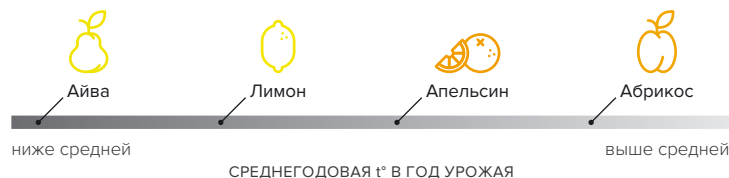
ЛЕДЯНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



5–10 \$



СОРТА ВИНОГРАДА

Три основных сорта винограда для производства Cava:



МАКАБЕО (MACABEO)
(также Viura, Macabeu). Придает цветочные, абрикосовые и ягодные ноты.



КСАРЕЛЛО (XARELLO)
Придает кислинку.



ПАРЕЛЬЯДА (PARELLADA)
Придает айвовый, яблочный и цитрусовый привкусы.



УРОВНИ КАЧЕСТВА

Существует 3 уровня качества, обозначающиеся полоской на бутылке:



CAVA (СТАНДАРТ)
Мин. 9 месяцев выдержки



RESERVA (РЕЗЕРВА)
Мин. 15 месяцев выдержки



GRAN RESERVA (ГРАН РЕЗЕРВА)
Мин. 30 месяцев выдержки, с указанием года урожая



Вино Cava подходит к любой еде, потому что освежает вкусовые рецепторы. Попробуйте вино с острыми мексиканскими блюдами – ранчерос, начос, такос или острыми пончиками hush puppies.



Cava DO (Denominación de Origen – наименование по происхождению) – исключительно испанская классификация скорее по стилю вина, нежели по региону. Тем не менее более 95% этого вина производится в регионе Пенеде, Испания.

CHAMPAGNE (ШАМПАНСКОЕ)

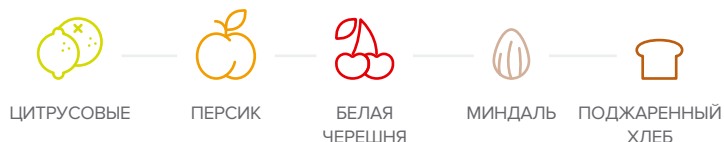
шам-пань

традиционный метод

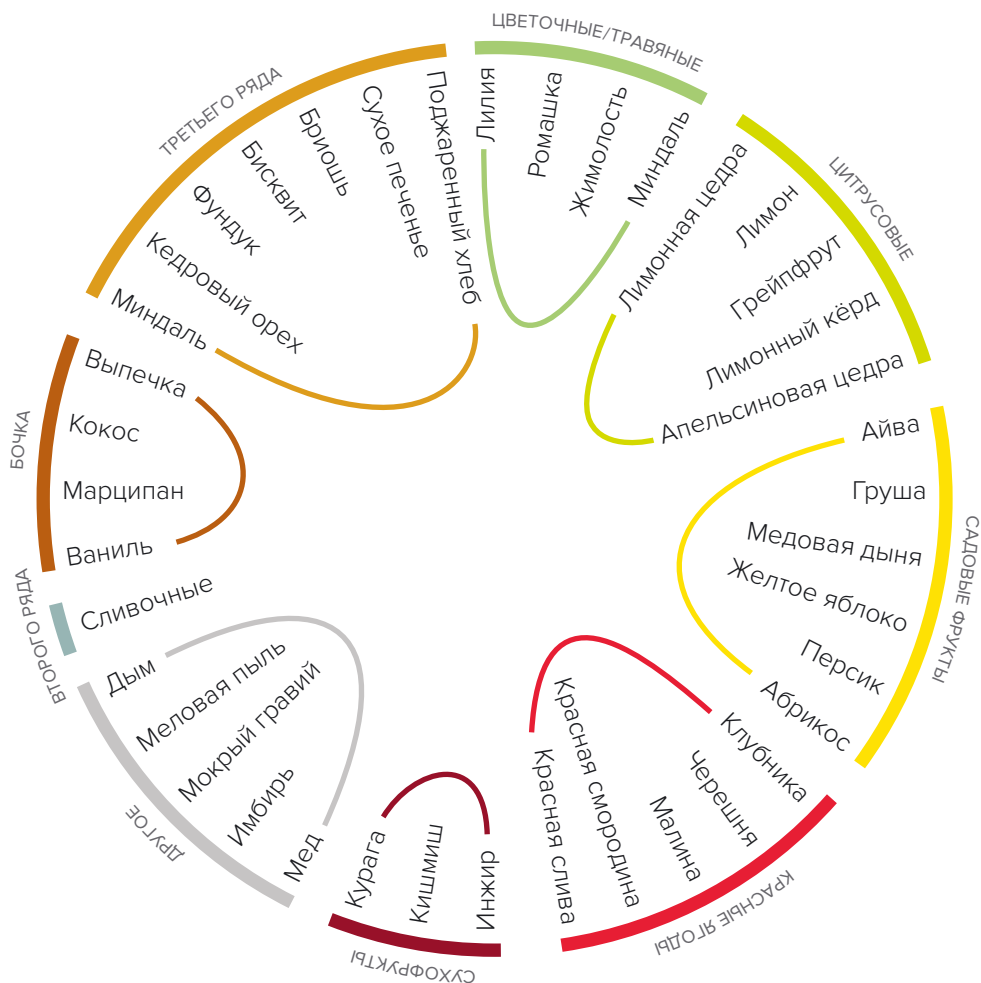
ХАРАКТЕРИСТИКИ



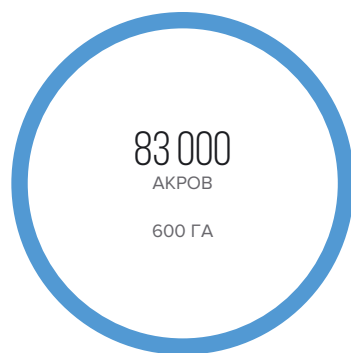
ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

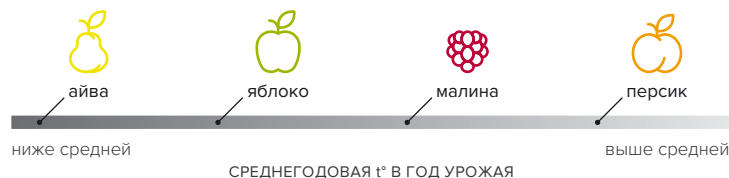


📍 Происхождение: Шампань, Франция



РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ ШАМПАНЬ, ФРАНЦИЯ



«ФЛЕЙТА»



ЛЕДЯНОЕ



ДО 10 ЛЕТ



БОЛЕЕ 30\$



СОРТА ВИНОГРАДА

Для производства белого и розового шампанского используются три сорта винограда:



PINOT NOIR (ПИНО НУАР)

Придает вкус красных ягод и апельсина.



PINOT MEUNIER (ПИНО МЕНЬЕ)

Придает насыщенность и вкус желтых яблок.



CHARDONNAY (ШАРДОНЕ)

Придает цитрусовые и марципановые оттенки.



ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



НЕВИНТАЖНЫЙ
традиционный



BLANC DE BLANCS
(БЛАН ДЕ БЛАН)
100% Chardonnay



BLANC DE NOIR (БЛАН ДЕ НУАР)
Сорта винограда Pinot Noir
и Pinot Meunier



ROSÉ (РОЗОВОЕ)
со вкусом красных ягод



VINTAGE & SPECIAL CUVÉE
(ВИНТАЖНОЕ)
элитное вино из винограда
лучших урожаев



Невинтажные вина выдерживаются минимум 15 месяцев.

Винтажное шампанское выдерживается минимум 36 месяцев.

Шампанское Special Cuvée в среднем выдерживается 6–7 лет и приобретает ореховые нотки.



Более 90% вина Champagne производится сухим (брют) с низким содержанием сахара.

LAMBRUSCO (ЛАМБРУСКО)

 лам-бру́с-ко
 метод Шарма

ХАРАКТЕРИСТИКИ



ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



КЛУБНИКА



ВИШНЯ



ЕЖЕВИКА



РЕВЕНЬ



ГИБИСКУС

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ

