

simple wine news

НОВАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Просто о лучших винах

* ИЗДАНИЕ 2-Е, ДОПОЛНЕННОЕ

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2024

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
П82

Редактор 2-го издания *Д. Мережко*
Авторы текстов: *А. Прохорова, Д. Мережко, В. Труфакина, И. Кирилин, О. Бебекина, В. Расков, В. Лесниченко, А. Кукулина, В. Тенисон, С. Смолин, А. Неволин, И. Годунова*
Дизайнер *Г. Воронцова*
Иллюстрации: *А. Котляров, Р. Валиханов*
Фоторедактор *Т. Платонова*
Корректор *А. Хяккинен*
Допечатная подготовка *А. Клак*

Главный редактор серии книг *А. Прохорова*
Арт-директор *Н. Мирзашвили*
Издатель *А. Щуренков*
Генеральный директор ООО «Издательство «СИМПЛ» *А. Корнеев*

Фотографы: *Роман Суслов, Андрей Ковалев, Ваня Березкин, Сергей Ратанов, Игорь Родин, Илья Кирилин*

Официальные представительства винных регионов: Conseil Vins Alsace, Inter Phone, Inter Beaujolais, DWI, DO CAVA, AWMB, Südtirol Wein Vini Alto Adige

Пресс-службы виноделен: Château Angéus, Château Haut-Brion, Frescobaldi, Vietti, Ornellaia, Domaine Joseph Drouhin, Castello di Ama, Ridge, Domaine Henri Bourgeois, Gravner, Nederburg, Penfolds, Ruggeri, Spiegelau

П82 **Просто** о лучших винах : новая энциклопедия. — Издание 2-е, дополненное. — Москва : Эксмо, 2024. — 232 с. : ил. — (Simple Wine News. Просто о лучших винах).

ISBN 978-5-04-155903-8

В новое издание подарочной энциклопедии вошли лучшие статьи самого популярного журнала о вине в России Simple Wine News и крупнейшего русскоязычного интернет-ресурса — swp.ru по темам, с которых стоит начать знакомство с миром вина: просто, увлекательно и лаконично здесь рассказывается о его истории и производстве, о главных сортах винограда и важных винных категориях. В книге вы найдете много практических советов: как выбирать и покупать вино, с чем его подавать и как хранить; множество интервью с виноделами и мировыми экспертами, передающими свой уникальный многолетний опыт работы на винодельнях и дегустациях, а также наблюдения компетентных журналистов из обширных поездок по винным регионам большого авторского коллектива Simple Wine News. Книга содержит более 500 иллюстраций, карты 25 важнейших винных регионов, схемы, демонстрирующие все важнейшие этапы и технологии современного виноделия.

УДК 663.2/.3
ББК 36.87

ISBN 978-5-04-155903-8

© Simple Wine News, 2022
© ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Предисловие

к 1-му изданию

Исторически так сложилось, что мир вина, а точнее, мир великих вин, долгое время оставался своего рода закрытым клубом для избранных. Эти избранные отличались важным видом, слегка пренебрежительным взглядом, красными щеками (реже носом) и говорили между собой на малопонятном языке. Собирались время от времени на закрытые клубные заседания, открывали невзрачные пыльные бутылки, разливали по бокалам вино, долго его болтали, нюхали, вдыхали, закатывали глаза и с придыханием рассказывали о неведомых простым смертным тонах и нюансах.

Теперь этот таинственный и загадочный мир значительно расширился, и желающих влиться в него тоже прибавилось. С одной стороны, винная наука демократизировалась. Многие винные авторы поработали над тем, чтобы терминология стала понятной и системной. С другой стороны, хороших вин в наше время в тысячи раз больше, чем всего полвека назад. И чтобы разобраться во всем этом многообразии, нужно много времени. Если по-серьезному, то вино — это целый университетский курс. Например, совокупный объем написанного о винах мира и обо всем, что с ними связано, в журнале Simple Wine News, который издается на русском языке с 2005 года, уже перевалил за 14 000 страниц. И мы знаем, что освоили еще далеко не все, — тем у нас предостаточно на много лет вперед. Мы сами хорошо изучили этот курс, сотрудничая со всеми авторами, которые пишут о вине на русском, и со многими иностранными экспертами. Мы знаем, насколько это увлекательная наука и очень хотим поделиться этим знанием со всеми. А особенно с теми, кто не готов читать толстые фолианты заграничных винных академиков. Поэтому мы собрали эту книгу из материалов нашего журнала за семь лет его существования, выделив те аспекты, которые, по нашему мнению, наиболее важны для понимания вина. «Новая энциклопедия» Simple Wine News не претендует на всеохватность. Мы лишь старались рассказать о лучших винах просто, чтобы вы смогли воспользоваться нашими советами прямо сейчас.

Редакция **Simple Wine News**

ко 2-му изданию

За девять лет, что прошли с предыдущего издания, много изменений произошло и в винном мире, и внутри нашей редакции. Российское виноделие, о котором мы лишь вскользь упоминали, обрело свои контуры и систему географических указаний, на рынках появились новые категории продуктов, мы запустили сайт swp.ru, для которого написали много новых статей.

Чтобы вместить весь объем материалов, которым хотелось бы поделиться, эту энциклопедию нужно было бы сделать многотомной. Но мы хотели, чтобы она не превращалась в учебник, а по-прежнему оставалась легким, интересным чтением, проводником в удивительный мир вина.

Во втором издании собраны материалы, помогающие ориентироваться в основных классификациях, сортах винограда, техниках виноделия и категориях. Обратите внимание на новые статьи о практиках дегустации и влиянии вина на здоровье человека.

Приятного чтения!

Редакция 2-го издания

Просто о лучших винах



Содержание

Глава 1. История вина	8
История вина: некоторые детали	10
Почему вино называли вином	16
Классификации вин	18
Глава 2. Рождение вина	24
Кое-что о винограднике	26
Урожайность и концентрация, или «Лоза должна страдать»	34
Что есть биодинамика, органика и натуралка	38
Производство вина в вопросах и ответах	44
Ферментация	48
Основы производства	52
Производство розовых вин	60
Сила гравитации	66
Истина в бочке	72
Виды бутылок	76
Безалкогольные вина	80
Вино из амфор	82
Оранжевые вина	84
Глава 3. Сорты	86
Классификация сортов винограда	88
Каберне совиньон	92
Мерло	95
Бордоский ассамбляж	98
Мальбек	102
Пино нуар	104
Сира / шираз	110
Гренаш	114
Темпранильо	119
Санджовезе	122



Содержание

Неббиоло	126
Барбера	129
Зинфандель	133
Пинотаж	136
Пино гриджо / пино гри	138
Шардоне	142
Совиньон блан	146
Рислинг	149
Гевюрцтраминер	152
15 сортов винограда, которые входят в моду прямо сейчас	154
Глава 4. Качество вина	160
Кого слушает винный мир	162
Введение в дегустацию	166
Что такое баланс	170
Кислотность в вине	172
Танины в вине	178
Сахар и алкоголь в вине	180
Дефекты вина	182
Глава 5. Особые категории	186
Теории и практики игристых вин	188
Что такое портвейн	196
Херес: что нужно знать	202
Кагор и каор	210
Глава 6. Культура потребления	212
Вино и еда	214
Бокалы для вина	218
Как вино влияет на здоровье человека	224



Глава 1

История вина

Галопом по винной истории: все ключевые события винной цивилизации, которые убедят вас в том, насколько вино всегда было важным. После увлекательного исторического экскурса вы также узнаете о базовых понятиях европейского виноделия — апелласьонах и классификациях.

Просто о лучших винах



История вина

Нельзя сказать, что история возделывания виноградной лозы и производства вина насчитывает столько же, сколько история человечества. До некоторого момента Homo sapiens и Vitis vinifera развивались независимо друг от друга. Но примерно 60–100 тысяч лет назад их пути пересеклись.

Как и множество других растений, виноград был потенциальной культурой, которую еще нужно было научиться возделывать. Предок современных сортов, скорее всего, был одомашнен человеком где-то на территории Ближнего Востока или Кавказа. Интересно, что культурным растением стал единственный вид из рода *Vitis*. Хотя масса его «родственников» существует на Дальнем Востоке и на американском континенте, работа с ними как с хортикультурой началась совсем недавно.

Сложно сказать, когда именно люди стали целенаправленно производить вино. Очевидно, что толчком для развития виноделия послужил переход к оседлому образу жизни и рост городских поселений, что приводило к ухудшению качества воды, которой пользовались их жители. Так или иначе, сегодня в Закавказье известно несколько артефактов, подтверждающих существование виноделия уже в шестом тысячелетии до нашей эры.

Если считать именно Закавказье родиной виноделия, то нет ничего удивительного в его быстром распространении в Месопотамию, Древний Египет и другие древние государства.

Существуют версии, что в средиземноморском бассейне виноделие распространили финикийцы или другие древние народы. Но систематически это первыми начали делать древние греки. Вино становится важной частью

культуры в Древней Греции. Именно там вводится регламентация потребления вина, и в то же время при оценке возможности основания колоний греки учитывали, могли ли в новой локации выращиваться инжир, олива и лоза.

На берегах Эвксинского Понта (Черного моря) греки появились в VII веке до н. э. в рамках великой греческой колонизации — надо было кормить растущее население метрополии. Они занимались импортом-экспортом, и эта часть их «мягкой силы» очень нравилась местным племенам. Горгиппия (на территории нынешней Анапы), как они назвали нового торгового монополиста, наибольшего расцвета достигла в I–II веках н. э.

В археологическом заповеднике «Горгиппия» (раскопе IV века до н. э.) можно увидеть не только городские кварталы, но и винодельни: здесь есть и винодельческие емкости, вмещавшие до 6 тонн виноградного сусла. Раскопки по побережью от Баты (Новороссийск) до Гермонассы (Тамань) и Танаиса (Азов) обнаружили несколько сотен виноделен, винохранилищ, остатки винной тары, а также корни виноградной лозы, обугленные виноградные косточки. Переселенцы-эллыны привозили на Боспор не только свои сорта винограда, но и агротехнические приемы.

Около 600 года до н. э. первая греческая колония появилась и на территории современной Франции. Ее

назвали Массалия (по-римски Массилия, сейчас Марсель). Значение она приобрела уже в римскую эпоху, поскольку находилась на пути из метрополии в Иберию.

Массалийское вино, согласно Плинию Старшему, было «лучшим... между Пиренеями и Альпами», что является довольно сомнительным комплиментом. Афиней, автор единственного сохранившегося древнегреческого гастрономического трактата «Пир мудрецов», добавляет, что его производилось очень немного.

Массалия была жизненно важной для связи Рима с колониями в Иберии уже во II веке до н. э., однако оставалась под греческим управлением до 49 года до н. э. Римляне основали и свою колонию, Нарбон, и оба города занимались все теми же средиземноморскими культурами, что и метрополии, разве что с несколько меньшим успехом.

Настоящий прорыв произошел с завоеванием Галлии. В лице кельтов Рим получил сразу несколько стимулов для развития виноделия. Во-первых, галлы были жадны до вина, пили его много и, к смеху римлян, неразбавленным, снискав репутацию выпивох. Римлянам чуть не пришлось пожалеть о своих шуточках: в IV веке до н. э. галлы предприняли поход на Рим и чуть было его не захватили: тогда город, как известно, спасли гуси, подняв тревогу вместо сторожевых псов, проспавших подбиравшегося к стенам врага. Плутарх в «Сравнительных жизнеописаниях» приводит любопытную причину нападения галлов на Рим: *«Они впервые попробовали вина, доставленного из Италии, и этот напиток настолько их восхитил, что от неведомого прежде удовольствия все пришли в настоящее неистовство и, взявшись за оружие, захватив с собою семьи, устремились к Альпам, чтобы найти ту землю, которая рождает такой замечательный плод».*

Во-вторых, сами галлы не были чужды виноделию, и записи об аллоброгских смолистых винах (по типу рецины) появляются уже в I веке н. э. В-третьих, считается, что именно благодаря ронским кельтам римляне начали использовать дубовые бочки вместо амфор: дуб легче, чем керамика, прочнее и, кроме прочего, проницаем для воздуха, что обеспечивает развитие вина. В-четвертых, выяснилось, что виноград возможно культивировать в намного более прохладных регионах.

Первые задокументированные галльские вина происходили с виноградников, высаженных в районе города Вьенн (Долина Роны). Но к западу, в районе Нарбона, тоже началось движение. Обитатели Нарбонской Галлии распространили посадки лоз севернее, в регионы современного Юго-Запада, соответствующие современному Гайяку. Археологические доказательства свидетельствуют о том, что вина в этих регионах производились на месте, а не завозились.

И Вьенн, и Гайяк лежали за пределами средиземно-

морской хортикультуры, но в этих регионах у лозы вместо фигов и оливок появился новый партнер — вечнозеленый дуб, *Quercus ilex*. Он стал для виноделов индикатором того, что в регионе можно заниматься виноградарством, потому что там, где растет это дерево, климат позволяет получать хороший урожай винограда ежегодно.

Однако территория его произрастания не стала пределом для распространения лозы. Следующими рубежами к III веку н. э. стали Бордо, куда лозы попали, скорее всего, из Гайяка по рекам Тарн и Гаронна, и Бургундия, лежащая лишь чуть севернее ронских мест, выше по течению реки Сона.

Климат в этих зонах был рискованный: короткое, дождливое лето или слишком сильные холода могли погубить урожай или заставить виноградаря собирать ягоды раньше времени, — но нужда в производстве вина толкала их на освоение все новых земель. За Бордо и Бургундией последовали Долина Луары и Île-de-France — регион, прилегающий к Парижу, в который входит и территория Шампани. К VI веку н. э. лозы были высажены даже в Бретани и продолжали движение все дальше и дальше на север.

Раннее Средневековье: королям достойно пить вино

После распада Римской империи на территории Галлии возникли государства визиготов (в Аквитании), бургундов (на востоке) и франков. Последние постепенно подчинили себе остальные королевства и дали новое название стране. Хлодвиг, первый из франкских меровингских королей, основал столицу в Париже и в 496 году был крещен Ремигием Реймским, впоследствии канонизированным. Будущий святой многое сделал для воспитания короля и его свиты в христианском и римском духе. Он настаивал на замене германского пристрастия к пиву и хмельному меду на обычай пить вино за трапезой. Во времена правления Карла Великого и его наследников столичными также были северные города — Париж и Аахен, и это кардинально отличало отношение к вину от того, что господствовало при римлянах. Для средиземноморской культуры вино было частью ежедневной трапезы, но в Париже и Аахене, где вино могло быть либо произведено с огромными усилиями, либо привезено издалека и с большими трудностями, оно превращалось в атрибут роскоши, доступный лишь избранным.

Монастырское влияние

В Средние века решающую роль в сохранении и развитии античных знаний сыграли монастыри. Христианская литургия требовала большого количества вина, необходимого и мирянам, и священнослужителям, а крупные монастыри предпочитали обзаводиться собственными виноградниками. Согласно некоторым записям, средний

европейский монах IX века выпивал 1132 литра вина в год. В конце XIV века бенедиктинцы аббатства Сен-Пьер-де-Без получали по литру вина в праздники и примерно по пол-литра в будни.

Монахи усердно работали над улучшением качества вина, предназначенного прежде всего для богослужений, и главное — записывали свои наблюдения. Особенно сильны позиции церкви были в Бургундии. В XI веке там началась история противостояния бенедиктинского и цистерцианского монашеских орденов. Бенедиктинцы обосновались в Маконне, на юге Бургундии, где в 910 году было основано аббатство Ключи, ставшее центром европейского христианства: папский двор находился под его влиянием. Сюда стекались богатства, огромные денежные и имущественные пожертвования от жаждавшей индульгенций знати.

Как противовес Ключи появился первый цистерцианский монастырь — Сито. Монахи нового ордена (иногда называемого по имени его основателя святого Бернара Клервоского бернардинским) приняли гораздо более строгий устав. Их девиз был *Ora et Labora* — «Молись и трудись», а труд был связан с лозами и виноделием. Но на болоте Сито не росло ничего, кроме камышей, и цистерцианцам посоветовали попытаться разбить свои пашни и огороды чуть западнее, у склонов бургундских холмов. Вскоре ордену отошли подходящие земли в Мерсо. Однако Мерсо находился слишком далеко от нового аббатства. В 1111 году монастырь совершил выгодную сделку: в обмен на три полотняных рубашки и две пары штанов монахи получили от одного из землевладельцев земли в Вужо.

В Кло-де-Вужо монахи поставили первую свою винодельню и разбили виноградник. Цистерцианцы быстро обнаружили талант к виноделию. Первым делом монахи добились более высокого градуса своих вин. 12-градусное вино было легче перевозить, да и хранилось оно хорошо. Почувствовав свой дар, цистерцианцы увеличили площадь виноградников до 50 га: продавая вино, они покупали все необходимое для обители. Сначала их вина поступили на местный рынок, но постепенно завоевали репутацию и за его пределами. Винам Кло-де-Вужо отдавали должное и сами папы, престол которых в XIV веке был перемещен в Авиньон.

Увидев набожность цистерцианцев, окрестная знать стала одаривать их землями. Постепенно их владениями стала и часть Вон-Романе, а к XIV веку им принадлежали виноградники по всему Кот-д'Ору. Труд на виноградниках они считали завещанным им от Бога.

В других странах Европы средневековое виноделие также часто было связано с монастырями. Благодаря работам и наблюдениям монахов Schloss Johannisberg появились категории вин из рислинга позднего сбора, которые затем превратились в предикаты.

Международная торговля

В Средние века вино было главной статьей экспорта Франции. Сложившиеся в ту пору торговые связи до сих пор определяют некоторые направления винной торговли и объясняют приверженность ряда национальных рынков тем или иным стилям. Англичане, например, верны бордоским винам потому, что Бордо три века принадлежал английской короне и с тех пор стал крупнейшим поставщиком вина в Англию. А вот бургундского вина экспортировалось значительно меньше, хотя регион имел традиционные связи с Нидерландами и Фландрией.

Дело в том, что для транспортировки дубовых бочек наиболее эффективным был водный транспорт. Перевозка посуху была рискованной и очень дорогой, поэтому регионы, расположенные по берегам рек и у морей, получали преимущество. Главными портами на западном побережье стали Ля-Рошель, Руан и особенно Бордо, который обслуживал и прилегающий винодельческий регион, и зоны выше по течению Гаронны.

В XII веке на смену лодкам, которые напоминали галеры или драккары викингов, пришли когги — более маневренные и вместительные корабли, способные выступать в качестве и военного, и фрахтового судна. Их вместимость измерялась количеством винных бочек (тонно), которые можно было загрузить, и с тех самых пор водоизмещение любых кораблей в мире измеряется именно в тоннах.

Бордоская тонно вмещала 900 л вина, и, хотя в других частях Франции объем отличался, бордоская торговля настолько доминировала, что был принят именно этот размер. Перевозить, загружать и разгружать тонну вина было непрактично, и в ход шли бочки кратного меньшего размера, в частности 1/4 тонно — 225 л.

Голландцы превосходили другие страны по количеству судов. Для снабжения огромного числа судовых команд им требовались вина, которые устойчивы к качке и перепадам температур в течение долгого времени. С этим лучше справлялись крепленые вина, поэтому голландцев интересовали дистилляты, производство которых началось или планировалось в ряде регионов Западной Франции.

Из-за необходимости длительных морских перевозок, последующего хранения и продажи формировались запросы на новые критерии качества вина, которые были не настолько актуальны при потреблении на месте производства: способность к развитию и долгой жизни.

Научное виноделие

С конца XVIII века виноделие, бывшее до того чем-то вроде ремесла или божественного промысла, начало обзаводиться научной основой. Французские ученые здесь сыграли ключевую роль. В 1789 году химик Лавуазье

показал, что этанол и углекислый газ являются результатом сбраживания сахара. Практическим следствием было внедрение в 1800 году шапталлизации — искусственного обогащения суслу сахаром, предложенного химиком Жан-Антуаном Шапталем, тогдашним Министром внутренних дел Франции.

В 1815 году физик Гей-Люссак показал количественное соотношение — один моль глюкозы при сбраживании дает по два моля этанола и углекислого газа. В 1824 году Луи Буше впервые произвел скрещивание различных видов *Vitis*, в 1850-м Жюль Гюйо представил свою систему подрезки лоз, а в 1864-м Луи Пастер показал, что ферментация, которая до этого считалась спонтанным химическим процессом, вызывается дрожжами.

Французская революция привела к ряду важных изменений во французском обществе. Появляется новый класс потребителей вина и типы заведений, ориентированных на более простых посетителей. В Бургундии монастыри лишаются своих земель, которые продаются с аукционов мирянам. В этот же период интерес к винам Жиронды возрастает настолько, что в 1855 году по указанию Наполеона III бордоские брокеры ранжировали вина по цене продажи, разделив их на пять классов. Вина из первого класса этой классификации и по сей день относятся к самым дорогим и престижным винам мира. Прошло уже более 150 лет, а классификация до сих пор в силе и, за небольшими исключениями, не потеряла своей актуальности.

Новый Свет

Начиная с XVI века европейские страны активно колонизировали Новый Свет. *Vitis vinifera* впервые попал на американский континент вместе с конкистадорами. Долгое время происхождение лоз, до сих пор культивируемых в Чили как *Pais*, в Аргентине как *Criolla* и как *Mission* в Северной Америке, не было ясным, пока не обнаружилось, что это сорт *Listan Negro* с Канарских островов.

Длительный период виноделие в Америке существовало в рамках нужд монастырей. Попытки сделать его коммерческим начались лишь через два века, когда португальские переселенцы стали пробовать произвести большие партии вина из гибрида привезенных сортов и местного винограда вида *Vitis labrusca*. Этот гибрид, известный нам как изабелла, постепенно распространился в Новом Свете, поскольку был устойчив к филлоксеры и грибковым болезням, процветавшим в местном климате.

«Серьезное» виноделие в Америке идет рука об руку с процессами завоевания независимости, которые привели к освобождению от необходимости платить налоги метрополиям. Индустрии стали развиваться усилиями энтузиастов.

Отцом-основателем виноделия Чили считается Сильвестр Очагавия, который в 1851 году убедил группу французских виноградарей и виноделов приехать в Центральный Чили и начал высаживать там сорта, которые мы сегодня называем международными (каберне совиньон, мальбек, пино нуар, шардоне и т. п.), вместо паиса.

Венгерский аристократ и авантюрист уровня героев О'Генри по имени Агостон Харашти, основавший существующую по сегодняшний день калифорнийскую винодельню *Buena Vista*, привез из Австро-Венгрии в Золотой штат более 100 000 саженцев, которые он собрал в надежде получить компенсацию от губернатора. Последней он так и не дождался, а вот вклад в развитие виноградарства и процветание сорта зинфандель у него не отнять.

В Южной Африке виноделие известно с XVII века, и страна даже обогатила мировую энологию одним из величайших вин — *Constantia*, сладким вином из александрийского муската. Однако виноделие ее долгое время оставалось в тени.

Напасти

В середине XIX века наступила черная полоса для французских виноделов. Сначала в 1850-е годы в страну завезли американский грибок — оидиум (или мучнистую росу), который вызвал череду неурожаев, как назло, именно в период утверждения бордоской классификации. А с 1863 года во Франции разгорелась эпидемия филлоксеры — поражающей корни лоз тли, которая в последующие годы разорила большую часть виноградников Европы.

Поиск средства борьбы с филлоксерой занял около 20 лет, и за это время виноградари Франции, пытаясь найти безопасное место, начали интенсивно осваивать североафриканские колонии, в первую очередь Алжир. К 90-м годам XIX века площади алжирских виноградников увеличились в несколько раз, и вплоть до середины XX века Северная Африка оставалась для Франции важным источником недорогих вин для ежедневного употребления.

Победа над филлоксерой была жизненно важна для французской экономики, и поиски спасения велись во многих направлениях — от интенсивного применения химикатов до выведения гибридов между *V. vinifera* и американскими сортами. Последние, так называемые «французские гибриды», использовались для производства дешевых вин еще до середины XX века, но не давали достаточного качества.

Решением проблемы филлоксеры стала прививка европейской лозы на американскую корневую систему, устойчивую к паразиту. Однако многие виды американских лоз не приживались на почвах премиальных

французских регионов, в частности на известняках. Экспедиция Пьера Виалья на американский континент, из которой он привез несколько новых видов лоз, в частности *V. berlandieri*, ставший одним из «родителей» известного подвоя 41В, широко используемого на меловых почвах Шампани, помогла справиться и с этой сложностью.

Важным последствием эпидемии стало значительное изменение сортового состава французских вин. Обедневшие виноградари отдавали предпочтение высокоурожайным сортам, устойчивым к болезням. Многие интересные, но не соответствующие новым реалиям сорта были утрачены либо лишились своего значения, по крайней мере во Франции.

Дефицит вина, вызванный филлоксерным кризисом, привел к росту количества подделок и производства винных суррогатов, которые могли быть и опасны для здоровья потребителей. Поэтому в 1889 году во Франции впервые был принят законодательный акт, определивший вино исключительно как продукт брожения виноградных ягод.

К концу XIX века винная отрасль получила солидный научный фундамент, описывающий основные процессы выращивания винограда и производства вина, причем настолько мощный, что смогла справиться с серьезными вызовами. С момента победы над филлоксерой мы можем говорить о начале развития винной индустрии, в первую очередь во Франции, в том виде, в котором мы знаем ее сегодня.

XX век: начало

Процесс пересадки лоз на американские корни не произошел мгновенно, а занял почти 40 лет (до 1920-х годов). Масштабная пересадка привела к изменениям на виноградниках и в части плотности (поскольку стали использоваться сельскохозяйственные машины), и в части формовки (появились шпалеры), и в части используемых сортов.

Но, пока процесс шел, Франция теряла статус главного производителя и экспортера мира, и на время эту роль перехватили ближайшие соседи — Испания и Италия. В течение небольшого промежутка времени они заняли роль Франции на некоторых из ее принципиальных экспортных рынках (например, в Швейцарии), да и сама Франция была вынуждена импортировать вследствие нехватки вина.

Первая мировая война оказалась наиболее губительной для Шампани, вина которой к тому времени, благодаря грамотному позиционированию и активным рекламным кампаниям, приобрели имидж незаменимого атрибута любого праздника, мероприятия, соревнования, вплоть до спуска корабля на воду. Основные боевые действия велись в долине Марны, и по сей день мемориальные поля сражений перемежаются с виноградниками.

По итогам пересадки равнины Лангедока превратились в огромную фабрику по производству легких красных вин для потребителей с Севера Франции, что стало возможным благодаря развитию железных дорог. Североафриканские вина использовались, в частности, для того, чтобы добавить им цвета, алкоголя и тела.

Социальные процессы начала XX века также не могли не сказаться на виноградарстве и виноделии. В разных регионах возникали точки напряжения между негодьями и виноградари, крупными землевладельцами и мелкими. Кооперативное движение, довольно успешное в ряде регионов, позволило объединениям мелких землевладельцев выстроить собственные производственные мощности.

В этот период на международную сцену впервые выходят страны-производители из Нового Света, в первую очередь Чили, Аргентина, Австралия и в меньшей степени ЮАР. Только высокие торговые издержки не позволили им занять доминирующие позиции на мировом рынке. Многие вина из этих регионов выходили на рынок под названиями «кьянти», «херес», «шампанское», «шабли» и т. п. Хотя в предшествующей истории были прецеденты защиты производства вина в делимитированной зоне, никто не рассматривал это явление глобально, а торговая марка региона не могла никому принадлежать. И перед виноделием появился новый вызов — защита качества и наименований по происхождению. Крупнейшее событие в винодельческой жизни довоенной Европы — появление INAO и Института контролируемых по происхождению наименований, которые заложили основу европейского законодательства в винной сфере.

Современность

Винный мир таким, как мы видим его сегодня, начал формироваться после Второй мировой войны и динамично развивается по сей день. Главными направлениями движения являются распространение знаний и развитие наук о вине и виноградарстве, способствующие повышению качества вин, а также глобализация рынков, результатом которой становится доступность для покупателя в любой точке мира любого вина. Небольшое перепроизводство постоянно подстегивает конкуренцию, от которой в результате выигрывает потребитель.

Уникальной чертой вина остается то, что это сложный продукт, производимый десятками тысяч компаний во всем мире. Низкая степень монополизации винного рынка делает почти невозможным знать о вине все. Но кое-что вы узнаете из этой книги.



Как вино называли вином

Слово «вино» почти на всех европейских языках (за исключением экзотических венгерского и баскского) звучит практически одинаково.

Разбираемся, как так вышло.

Английское wine, итальянское vino и русское «вино» берут свое начало от латинского vinum. Это неудивительно, ведь история масштабного виноделия в Европе началась именно с римлян и их завоеваний. Вместе с напитком они принесли «северным варварам» и его название.

Загадка заключается в том, как римляне придумали это слово. Некоторые ученые связывают его происхождение с латинскими словами «виться» и «ветвь», по звучанию схожими и по смыслу отсылающими нас к биологическим особенностям виноградной лозы, которая в дикой природе, будучи лианой, обвивается вокруг стволов деревьев.

Другая версия говорит о более древнем происхождении слова. На сегодняшний день ученые нашли доказательства того, что вино производили на Древнем Кавказе уже в шестом тысячелетии до нашей эры. Люди древней культуры Шулавери-Шому, распространенной на территории современных Грузии, Армении и Азербайджана, оставили после себя глиняные горшки, в которых с помощью химического анализа удалось найти остатки перебродившего виноградного сока, то есть вина!

Жозе Вуйамо (José Vouillamoz), швейцарский исследователь и соавтор Дженсис Робинсон по книге Wine Grapes, с помощью ампелографического анализа обнаружил в юго-восточной Анатолии (территория Турции) следы одомашнивания древними людьми диких сортов винограда.

В Армении же в пещере Арени I была найдена наиболее древняя винодельня из известных нам сегодня, относящаяся к четвертому тысячелетию до нашей эры. Все эти открытия позволяют говорить о том, что именно

территорию Закавказья, Восточную Анатолию, а также междуречье рек Тигр и Евфрат можно считать колыбелью виноделия.

Но вернемся к происхождению слова. По-грузински вино — ღვინო («гвино»), и само это слово по разным версиям либо происходит от местного глагола, означающего «кипеть», «бродить», либо пришло из более древнего протоиндоевропейского языка. Вторая версия подерживается схожестью звучания с «вином» на армянском (gini) и иврите (yaivin).

Несмотря на все эти лингвистические премудрости, понятно, что вино (как напиток, так и, вероятно, название) благодаря грекам и финикийцам из Западной Азии перекочевало в Европу и с помощью римлян завоевало свое место в рационе, а потом в культуре всех европейцев, потеснив более древнее по происхождению пиво.

Слово «алкоголь» пришло в европейские языки из арабского. Хотя арабские ученые были мусульманами и спиртные напитки не употребляли, они активно проводили научные эксперименты как в медицинских целях, так и в попытке найти эликсир вечной жизни. В результате была изобретена дистилляция.

Самим словом Al-Kuhul вначале называли порошок, который использовался в качестве теней для глаз. Позже значение расширилось, и слово стало обозначать «сущность, quintэссенцию, дух чего-либо», ведь в процессе перегонки из слабоалкогольного сусла получалась выжимка всего самого лучшего и ценного — алкоголя. Отсюда, кстати, и английское spirit («дух», «крепкий алкогольный напиток»), и русское «спирт».

Просто о лучших винах



Классификации вин

Разобравшись в главных сортах винограда и классических регионах, начинающий виноман сталкивается с большой проблемой — всевозможными классификациями вин. Попробуем максимально просто объяснить подходы Бордо, Бургундии, Риохи и Мозеля.

Классификация вин по происхождению

В начале XX века, когда европейский виноградник восстанавливался после эпидемии филлоксеры, на защиту аутентичности французских вин встали власти, и появились первые системы географических указаний. Однако они фиксировали только факт происхождения вина и винограда, а то, каким образом произведено вино и какова его стилистика, гарантировать не могли. Поэтому в середине 30-х годов по инициативе виноделов Южной Роны во Франции появилась система **Appellation d'origine contrôlée (АОС)**, «наименований, контролируемых по происхождению». Аппеласьон — это уникальная географическая зона, в которой есть свод правил по выбору сортов, урожайности и подходам к производству, направленных на то, чтобы виноделы, желающие пользоваться имиджем аппелласьона, этот стиль поддерживали. Например, Bordeaux АОС: при всем желании винодел не может высадить красностоп и с гордостью писать Bordeaux на этикетке, он обязан действовать в рамках жестких правил.

Французская система легла в основу современной

европейской классификации, устроенной на манер пирамиды. В основании ее находятся просто «вина», произведенные из виноматериала, выращенного в ЕС. Затем в каждой стране есть собственная категория «вина без географических указаний»: для Франции это **Vin de France**, для Италии — **Vino d'Italia** и т. д.

Следующая категория — «вина с географическим указанием», **VdP (Vin de Pays)** и **IGP** во Франции, **IGT (Indicazione Geografica Tipica)** в Италии, **VdT (Vino de la Tierra)** в Испании. На самой вершине находятся вина **АОС**, которые в европейском варианте называются **PDO (Protected Designation of Origin)**. Система оказалась настолько логичной, что ее адаптировали под себя многие европейские страны. В Италии вина категории PDO обозначаются **DOC (Denominazione di Origine Controllata)** — наименование, контролируемое по месту происхождения) и **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)** — название, контролируемое и гарантируемое по месту происхождения), более высокая категория с еще более строгими правилами. В Испании похожая система — **DO (Denominación de Origen)** и **DOC (Denominación de Origen Calificada)**.

Географические наименования без классификации

В Новом Свете системы апелласьонов в классическом европейском понимании нет, пару исключений можно найти в Чили, Аргентине и Бразилии, но они остаются большой редкостью. Причина проста: виноделам США, Чили и Новой Зеландии не так важны вековые традиции и жесткие правила, единственное, что регламентируется, — это происхождение вина. В США зоны называются AVA, в ЮАР — WO, в Австралии и Новой Зеландии — GI. Сорта, урожайность, техники винификации, виды вин — все на совести винодела. Хотите выращивать саперави в Мендосе? Пожалуйста.

Как потребителю понять уровень качества географического наименования? Есть простой лайфхак — чем меньше зона, тем она престижнее. Возьмем калифорнийскую матрешку: North Coast AVA включает в себя многие известные зоны — Напу, Соному и пр. Есть и отдельный регион AVA Napa Valley, один из самых дорогих в стране, а внутри него еще 16 отдельных субрегионов, и каждый со своим AVA, как Stags Leap District AVA с одноименным хозяйством и Oakville AVA, где делают культовые Screaming Eagle и Harlan.

В старушке Европе такую свободу представить сложно, поэтому все больше и больше молодых и особенно «натуральных» виноделов отказываются от использования апелласьонов и опускают свои вина до низшей ступени пирамиды, просто указывая страну, сорт и винтаж. Название региона в таком случае писать нельзя, так что, если вы вышли из DOC Rioja, как Artadi, упоминать слово «Риоха» запрещено.

Классификация Бордо — Левобережье

Простого указания происхождения вина потребителю бывает недостаточно: выбирая вино, хочется понимать, какой уровень качества стоит ожидать в бутылке. И для этого в самых славных регионах Франции и мира есть отдельные системы классификации. Начнем с Бордо. На второй Всемирной выставке в Париже Наполеон III решил во что бы то ни стало обойти по масштабам и грандиозности лондонскую и к достижениям промышленности приказал добавить и бордоские вина. Но встал вопрос — какие из сотен шато лучшие и достойны экспозиции? Торговой палате Бордо было дано задание — создать реестр местных вин согласно их качеству.

Делать это на основе дегустаций было бы слишком сложно, поэтому бордосцы пошли по другому пути и разделили все лучшие замки на пять классов **Grand Cru** на основе средней цены за последние 18 лет. И такой подход оказался оправдан: классификация 1855 года была изменена лишь единожды, когда Mouton Rothschild повысили до первого класса. Всего в классификацию

входят 60 шато из Медока, одно из Пессак-Леоньяна, а также 26 хозяйств из Сотерна и Барсака, производящие сладкие белые вина.

Классификация 1855 года раздавала статус шато, а не виноградникам. За более чем 150 лет многие из них выросли и значительно изменились, но система стабильна и не меняется. К первому классу (**Premier Grand Cru Classé**) относятся пять шато: Latour, Lafite, Mouton в коммуне Пойяк, Margaux в одноименной коммуне и Haut-Brion в Пессак-Леоньяне. Последнее вошло и в собственную классификацию Пессака, которая была принята через 100 лет после медонской, являясь единственным дважды классифицированным шато.

По уровню качества и цен к пятерке лучших подбираются так называемые «супервторые» — шато второго и даже третьего класса, которые сегодня делают настолько высококлассные вина, что вполне могли бы претендовать на первый класс. Но туда больше никого не пускают.

Классификация Бордо — Правобережье

Помроль и Сент-Эмильон в классификацию 1855 года решено было не включать: в те времена относительной славой обладал лишь Cheval Blanc, остальные хозяйства даже близко не подбирались к нему по уровню цен и продавались в основном в Бельгии и Нидерландах. Однако в 1954 году в Сент-Эмильоне появилась своя собственная система **Crus Classés**. Главное ее отличие заключается в том, что она регулярно пересматривается. На вершине — **Premier Grand Cru Classé A**. Полвека там царствовали Cheval Blanc и Ausone, но в 2012 году до высшего уровня доросли Angélu и Pavie. Однако при очередном пересмотре из старожилов в классе «А» осталось только последнее, к которому присоединилось Château Figeac. А Cheval Blanc, Ausone и Angélu приняли решение не участвовать в классификации.

А вот в крошечном Помроле классификации до сих пор нет, что никак не мешает Pétrus, Lafleur и Le Pin оставаться одними из самых дорогих и рейтинговых вин планеты.

Классификация Бургундии

Если в Бордо классифицировали и ранжировали замки, то в Бургундии во главе всего — виноградники. Монахи веками возделывали местные холмы, чтобы достичь фантастического понимания терруара и составить самую подробную карту земель, известную человечеству. И поэтому логичнее всего было разработать классификацию на базе этого знания.

В основе пирамиды качества — региональные вина **Bourgogne AOC**. Для этой категории разрешено смешивать виноград из всех частей Бургундии — от Шабли до