

# МАГИЯ ВИНА

Подробный  
путеводитель  
для начинающих  
и любителей

РАДЖАТ ПАРР И ДЖОРДАН МАККЕЙ

ФОТОГРАФ ДЖО ВУДХАУС



ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ  
МОСКВА

УДК 663.2  
ББК 36.87  
П18

Rajat Parr, Jordan Mackay  
The Sommelier's Atlas of Taste: A Field Guide to the Great Wines of Europe

First published in the United States by Ten Speed Press, an imprint of the Crown Publishing Group,  
a division of Penguin Random House LLC, New York.  
www.crownpublishing.com  
www.tenspeed.com

Публикуется с разрешения Ten Speed Press, an imprint of Random House, a division of Penguin Random  
House LLC и Литературного агентства "Синописис"

*Все права защищены.  
Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована  
в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование и иные способы  
воспроизведения и хранения информации, без предварительного  
письменного разрешения правообладателя.*

Для оформления обложки фотоматериалы предоставлены  
фотобанком Shutterstock

Перевод с английского  
Иванов Валерий Валерьевич

**Парр, Раджат,  
Маккей, Джордан.**

**П18** Магия вина. Подробный путеводитель для начинающих и любителей / Раджат Парр, Джордан  
Маккей: [пер. с англ. Иванов В. В.] — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2022. — 352 с: ил. —  
(Библия напитков мира).

ISBN 978-5-17-115600-8 (ООО «Издательство АСТ»)  
ISBN 978-0-39-957823-6 (англ.)

«Магия вина. Подробный путеводитель для начинающих и любителей» — первая и уникальная  
в своем роде книга, описывающая вкус и происхождение лучших вин Европы. Это красочное руко-  
водство — наглядный и полезный подарок не только для ценителей вина, постоянно совершенствую-  
щих свои знания, но и для начинающих сомелье, которые только учатся понимать и описывать вино.

Известные эксперты в области вина Раджат Парр и Джордан Маккей делятся всем, чему научи-  
лись за десятилетия дегустаций. Это и подробная география регионов-производителей вин, и опи-  
сания вкусов и тонких нот основных сортов, и беседы с опытными европейскими виноделами. Но  
главное — природные факторы и современные техники, благодаря которым каждое вино получается  
особенным, неповторимым на вкус.

УДК 663.2  
ББК 36.87

ISBN 978-5-17-115600-8 (ООО «Издательство АСТ»)  
ISBN 978-0-39-957823-6 (англ.)

Текст © by Rajat Parr and Jordan Mackay, 2018  
Фотографии © by Joe Woodhouse, 2018  
Дизайн © by Annie Marino, 2018  
© ООО «Издательство АСТ», 2022





V  
Aux  
4



VM  
Aux  
3



# СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 7

Глава первая  
ВКУС И ТЕРРУАР 13

Глава вторая  
ФРАНЦИЯ 39  
Долина Луары 40  
Бургундия 81  
Божоле 146  
Юра 158  
Шампань 167  
Бордо 190  
Долина Роны 206  
Эльзас 233

Глава третья  
ИТАЛИЯ 245  
Бароло 246  
Тоскана 272  
Этна 283

Глава четвертая  
АВСТРИЯ И ГЕРМАНИЯ 293  
Австрия 293  
Германия 307

Глава пятая  
ИСПАНИЯ 327  
Риоха 328  
Рибера дель Дуэро 333  
Приорат 335

БЛАГОДАРНОСТИ 347

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 348

4/10 385  
20/10



Cornus  
Saint-Heray  
Cotes du Rhone

Cornus  
Cornus  
Cornus  
2002

2002

2002

# ВВЕДЕНИЕ

Дегустация вслепую – это не просто салонная игра или испытание для сомелье, чтобы проверить их квалификацию для сертификации. Когда друзья собираются вместе за столом с несколькими бутылками хорошего вина, дегустация превращается в замечательный инструмент, который побуждает нас шевелить мозгами и задуматься над тем, что у нас в бокале. Совместные дружеские дегустации стимулируют нас сосредоточиться на теме обсуждения, тренируют память и заставляют нас вступить в теплые, душевные отношения с вином, которое находится в наших бокалах и вообще с вином в более широком смысле.

Я хочу вам представить Раджата, если вы еще с ним не знакомы. Раджат – один из самых одаренных «слепых дегустаторов», когда-либо существовавших на Земле. Никто из дегустаторов, с кем я сталкивался в жизни, не пробует ежегодно такое колоссальное количество вин по всему миру, сколько Радж. Пробуя вино, он, по-видимому, подключает свою «этнографическую» память – действительно редкий тип запоминания. Мало того, что он помнит практически все вина, которые когда-либо дегустировал – ароматы, формы, структуры, текстуры, кислотность и уровни танинов – он также легко определяет не только существенные, но совсем тривиальные детали – режим «выдержки в дубе», условия выдержки, тип ферментационного чана и т.д. Это замечательный дар, который может вызывать у вас раздражение, когда вы участвуете вместе с ним в слепой дегустации (ваши собственные ответы из категории «пальцем в небо» не идут ни в какое сравнение с потоком его безошибочных ответов).

Но Радж постоянно подпитывает свой талант – у него такой интенсивный график дегустаций и путешествий, который вам и не снился. Его жизнь проходит в режиме первоклассного бегуна во время подготовки к Олимпийским играм. Однако вместо марафонского забега по шоссе, он участвует в вертикальной дегустации вина одного вида с разными винтажами. Вместо долгих тренировок на растяжку, ему предстоят ежедневные прогулки с виноделами по виноградникам: он собирает камни, обсуждает структуру почвы, характер ветров, особенности экспозиции и инсоляции. Вместо диеты, строго контролируемой диетологами и тренерами, он будет определять насколько все эти вина сочетаются с местной кухней, будь то трехзвездочный Мишленовский ресторан или стол на кухне в доме винодела. Если бы дегустацию вин включили в Олимпийские виды спорта, Радж бы занял место рядом с лучшими спортсменами современности, такими как Майкл Фелпс и Усэйн Болт, на церемонии закрытия. (Не кажется ли вам, что это не плохая идея – одеть на него спортивный костюм и тоже выпустить на беговую дорожку).

Но Радж «тренируется» не потому что боится конкуренции, им движет самая настоящая любовь к вину и культуре винопития. Когда он пробует вино, захватывающее его воображение, особенно если оно сделано в одном из немногих оставшихся регионов в мире, относительно неизвестных ему, его глаза расширяются, внимание концентрируется и сразу фиксируется на определении его характеристик. Он хватается за руку человека, налившему ему это вино, и задает вопросы, вроде: «Кто это сделал? Где они работали прежде? На какой почве произрастал виноград? Какова технология возделывания?». И я даю голову на отсечение, что в течение года он обязательно организует посещение этого региона и винного завода, на котором это вино было произведено. Это посещение по сути будет напоминать паломничество к святым местам, в результате навязчивого, маниакального состояния. Лишь вкус вина может сподвигнуть его провести расследование: ему придется выкроить несколько недель в своем графике для трансатлантического и трансконтинентального путешествия; и затраты в тысячи долларов на путешествие, жилье и питание – это второе основание для создания этой книги.

Эта вторая причина касается не только слепой дегустации. Она касается также и дегустации в целом, и культуры винопития, и умения излагать мысли. Сомелье и культура сомелье были предметами нашей первой книги. В то время Радж был одним из них (я не был, но тесно с ними общался). Мы провели много времени в окружении винолюбов, любителей поесть и выпить, дегустаторов, обсуждавших вкус вина. Но теперь Радж больше не сомелье. Он стал совладельцем нескольких винных брендов и много времени проводит в размышлениях о виноделии. Сейчас он занят делом, к которому стремился всю свою жизнь. Естественный вопрос, который сразу возникает: «Каков вкус этого вина?», а сразу за ним следует другой: «Почему это вино имеет такой вкус?».

«Почему?». Это самый распространенный вопрос, который люди задают относительно вина. Большинство попыток дать точный ответ на вопрос, почему вино имеет тот или иной вкус, обречено на неудачу. Но в отличие от других знаменитых философских вопросов – о смысле жизни, Боге и Вселенной – о вине вы на самом деле можете поговорить с Всевышним (создателем). Как и большинство из нас, виноградарь (*vigneron*) (мы предпочитаем использовать французский термин для специалиста, который выращивает виноград и делает вино, а не английский термин «винодел» (*winemaker*) – хотя будем использовать оба термина на протяжении этой книги), вряд ли сможет объяснить, почему вино имеет определенный вкус, но сможет, по крайней мере, прояснить некоторые детали и дать свое видение.

Итак, в основе этой книги лежит образ жизни Раджа – по сути, это *ненаучное*, но все же строгое и беспристрастное расследование, которое позвало нас в дорогу, чтобы выяснить, каким вкусом и почему именно таким обладает вино. Последние восемнадцать лет своей жизни я потратил на эту работу – в качестве винного и кулинарного обозревателя, хотя занимался этой деятельностью, конечно же, не так интенсивно и усердно, как Радж (никто даже близко не может сравниться с Раджем). Поэтому имело смысл привлечь его к работе над книгой и передать наш совместный опыт.

На мой взгляд, самым важным определением в предыдущем параграфе является определение «*ненаучный*». Мы оба – Радж и я – очень интересуемся наукой о вине и с нетерпением ожидаем, когда наконец наступит день и наука сможет объяснить природу ощущений, возникающих у нас во время дегустации этого напитка. Но мы не ученые, мы обладаем лишь базовыми знаниями по химии, биологии и физике, относящимися к вину. Тем не менее, во время наших обсуждений вина мы часто чувствовали себя как Алиса в Стране Чудес, когда она попала в кроличью нору в погоне за Белым Кроликом, пытаюсь объяснить плохо понимаемые нами вещи или псевдонаучные концепции. Утверждая это, мы прекрасно понимаем, что виноделию еще предстоит пройти длинный путь, чтобы дать ответы на многие вопросы. В действительности вино – настолько сложный продукт, что наука еще в течение долгого времени не сможет объяснить его тайны.

Например, специалисты ломают копыя в попытке дать определение вызывающему споры термину – «минеральность». Ученым он не нравится, потому что предполагает, что определенный вкус или текстура объясняется наличием минеральных веществ в вине, которые не возможно определить на вкус. Неакадемики используют этот термин, когда вкус вина напоминает или вызывает в памяти запах минералов или камней или ощущение, что ты пьешь напиток, богатый минералами. В этом ненаучном смысле мы используем его как метафору или определение, а не в качестве фактического, физического свойства вина. Наука до сих пор не может дать объяснение, что вызывает ощущение минеральности.

На первый взгляд, наш подход может показаться довольно старомодным. Ведь мы делимся знаниями, полученными от виноградарей – производителей вина. Если они говорят

нам, что на определенном типе почвы в их регионе обычно получается вино определенного типа, мы верим им на слово, считаем это полезной информацией для изучения вкуса вин этого региона и фиксируем их мнение. Мы используем термин «минеральность» как метафору, а не физическое свойство напитка. Говоря о терруаре, мы будем рассматривать культуру возделывания, а также то, что нам известно о почве, климате и т.д. Мы тщательно обсудим эти вопросы в Главе 1, где поговорим о терруаре, о котором мы получили очень много знаний во время наших путешествий.

Теперь я бы хотел сказать несколько слов о названии. В традиционном смысле, атлас – это сборник карт. Если говорить о нашей книге – это не обычный атлас. Мы допускаем некоторую авторскую вольность и используем слово иносказательно (в переносном смысле). Мы ведем рассказ не о шоссе и дорогах, топографии или небесных созвездиях, которыми обычно посвящены классические атласы. Мы обсуждаем вкус вина, а каким образом можно изобразить карту вкусов? Вкусы можно передать привычным для человека способом – словами. Особенно, когда дело касается вина, язык становится слишком личным и неточным. В этом месте, на ум приходит известное сравнение музыкальных критиков: «Писать о музыке все равно что танцевать об архитектуре».

Теперь перейдем к другому важному слову в нашем названии – «вкус». У вкуса существует много определений, в этой книге мы коснемся практически всех. Да, мы пишем о вкусе вина. Да, мы рассказываем о поездках, во время которых дегустировали вино (и еду). Иногда нам хватало всего лишь одного глотка, а в некоторых случаях мы выпивали целую бутылку. И что немаловажно – вина, обсуждаемые в этой книге, мы выбирали в соответствии с нашим вкусом. Кому-то из вас может не понравиться наш выбор, и какие-то обсуждаемые нами вина могут быть вам не по вкусу, но, к счастью, мой вкус в основном совпадает со вкусом Раджа, когда дело доходит до вина, поэтому у нас не возникло проблем по поводу того, что включать в эту книгу.

Вкус – очень сложное действие, требующее физических и умственных усилий. В последние годы наука уделяет много внимания изучению вкуса. Традиционно в научных исследованиях, посвященных вину, различают аромат вина, воспринимаемый через нос, и вкус вина, который проявляется во рту. Мы с вами обсудим это детально в первой главе, и вы увидите, что это различие во многих отношениях устарело, так как большинство вкусов и ароматов вина раскрывается, когда оно достигает задней стенки глотки, через нашу обонятельную систему. Кроме того, мы действительно пытались сосредоточиться на текстуре вина, или на его ощущении во рту, чтобы с помощью рецепторов на языке прочувствовать его структуру и плотность, и понять, наделяют ли вина определенные почвы, на которых рос виноград, общими признаками. В этом случае мы прибегали больше к помощи языка, чем носа. Но писать о текстуре вина еще больше напоминает «об архитектуре», чем писать об аромате, поскольку описать текстуру словами чрезвычайно сложно. Мы безусловно услышим много критических комментариев о регионах, которые нам удалось или не удалось посетить, о винах, которые можно назвать классическими, о винах и сортах винограда, которые мы не включили в описание. Мы уверены, что критика будет заслуженной, и мы заранее ее признаем. Простите нас, целые страны – Греция, Португалия и Словения, за то, что мы вас не посетили. Мы приносим извинения винным областям в Италии – Фриули, Альто-Адижде, Кампанье и Абруццо; винодельческим регионам во Франции – Провансу, Савоие и Пеи-Нантэ; Пфальцу в Германии и т.д. Простите нас, сорта винограда, которые мы проигнорировали. Например, мы включили Рислинг, но исключили Грюнер Вельтлинер, Пино Гри и Гевюрцтраминер. Мы включили Неббиоло, но исключили Барберу и Дольчетто. Выбирая «классические» регионы, мы руководствовались интуицией, принимая во внимание наш собственный вкус и международную из-

вестность, признание и оценку этих регионов. Поэтому совсем неудивительно, что в этой книге доминирует Франция. Когда дело доходит до изучения, классификации и философских рассуждений о вине, мы исходим из того, что это ведущая культура в мире, и наш текст отражает эту точку зрения. Другие блестящие винодельческие страны – Италия и Испания – несомненно, в какой-то момент, сравниваются с уровнем Франции.

Наконец, я пишу это введение, чтобы обозначить наши роли в этой истории. Мы путешествовали вместе с Раджем, провели много часов в автомобилях, винных погребах, ресторанах и отелях. Когда мы были одни и не были заняты прослушиванием подкастов Дэна Карлина *Hardcore History* во время автомобильных переездов, мы посвящали каждую свободную минуту (во время еды, прогулок, поездок в автомобиле) обсуждению наших посещений, дегустаций и мыслей. Вот почему я говорю во множественном числе «мы», высказывая общую точку зрения. Все вопросам мы обсуждали вместе. Мнения Раджа, например, по поводу выдающихся производителей, я буду приводить в отдельном разделе или как его цитаты. Это позволит ярче передать его характер или динамику описываемой ситуации.

Главное, при создании этой книги я был поражен тем, сколько нового я узнал. Но удивительно, что не только я узнавал новую информацию, Радж тоже открыл для себя много нового. Да, мы дегустировали много вин. Но еще больше времени мы провели с виноградарами, шагая по виноградникам – местам, где зараждаются вина. Иногда возникали моменты дискомфорта: когда мы ежились под пронизывающим ветром морозным февральским утром в Камптале, или когда наш автомобиль карабкался по краю головокругительных утесов в Приорате и Мозеле, или когда мы старались не отставать от виноградара Тьерри Аллемана, который, подобно снежному козлу, резво скакал по своим виноградным террасам. Были моменты, когда мы испытывали непередаваемое удовольствие: например, когда ели хлеб и *saillettes* (сычуг) (фирменное блюдо во французском департаменте Ардеш: фрикадельки из свинины и листовой свеклы), приготовленные Пьером Гононом, и пили Раймон Тролла Сен-Жозеф урожая 1978 и 79 гг, в доме этого великого персонажа, расположенном прямо среди виноградника; или во время пасхального ланча в доме легендарного импортера вин Бекки Вассерман. Но, поистине всегда эти моменты сопровождались глубокими, волнующими, завораживающими разговорами с философскими умами, например, когда мы дегустировали вино в полутемном винном погребе с Жан-Луи Шавом в Роне или обсуждали историю за ужином с Питером Сиссеком в Рибейра-дель-Дуэро.

После каждого посещения мы утверждались во мнении, что накопили знания, которых у нас прежде не было. А потом мы половину забывали, из-за того, что мы употребляли вино (по крайней мере, в моем случае). Общим впечатлением от этой длительной поездки стало чувство страсти и преданности делу, которые мы ощущали у мелких производителей вина в Европе. Конечно, страсть к своему делу можно обнаружить и у профессионалов, работающих в крупных компаниях с большими производственными мощностями. Но эта страсть не идет ни в какое сравнение в увлечением, которое демонстрируют люди, своими руками формирующие виноградную лозу и сопровождающие вино на всех стадиях его приготовления. Мы не могли не испытывать невероятное волнение и не заряжаться энергией от всего увиденного нами. В классических винодельческих областях Европы происходит столько потрясающих событий, что жизнь в остальных странах мира может показаться пресной и скучной. Мы надеемся, что нам удалось с помощью этой книги передать вам это фантастическое ощущение.



1990

RÉCOLTE 1990

9 Septembre 91



## Глава первая

# ВКУС И ТЕРРУАР

Во время дегустаций, на протяжении всего нашего путешествия через винодельческие области Европы, производители вина часто вовлекали нас в захватывающие разговоры, что неудивительно, ведь вино всегда способствует коммуникации и развязывает язык. Темы варьировались от научных и сельскохозяйственных до философских и духовных, эти обсуждения никогда не ограничивались жесткими рамками. Больше всего мы говорили о возможностях. О чем может рассказать нам вино? И что мы способны понять, пробуя это вино?

Ответы, которые мы искали, с одной стороны, находились рядом с нами, где-то на поверхности, с другой – где-то далеко. Мы совершили своего рода паломничество в сердце винодельческих районов, продолжительное и интенсивное. Мы не сомневались ни на минуту, что в ходе нашего путешествия все-таки сумеем найти эти ответы, пусть наши открытия подчас трудно выразить словами или подтвердить фактами и цифрами. Тот смысл понимания, который мы хотели постичь и к которому стремились, основная мысль, которую надеемся передать вам в книге, наиболее сильно проявляется в чувстве связи между виноградарями и виноградниками. Такое ощущение посетило нас в Эльзасе, когда мы обсуждали с Оливье Умбрехтом вопрос, способна ли вода иметь «память». Или когда мы стояли в течение нескольких часов вокруг перевернутой бочки с Жеромом Прево и рассуждали вслух над вопросом, может ли проживание в непосредственной близости от виноградника и посещение его каждый день усиливать выразительность и вкус вина. Несколько раз у нас были незабываемые дегустации еды, например, приготовленная Жереми Сейсом свинина (свиней он тоже разводит в своем хозяйстве), которая идеально сочеталась с его винами Дюжак – это еще раз подтвердило истину, что кулинарные пристрастия виноделов сочетаются с винами, которые они производят. Нельзя сказать где у великолепных вин начинается и где заканчивается каждый аспект или особенность, как у кольца нет ни начала, ни конца.

В этой главе мы поговорим о том, что родилось в результате этих разговоров и ступим на территорию философии, границы которой мы пересекали, аналогично тому, как пересекали Альпы, Пиренеи и Сьерра Кантабрия. Но все обсуждения всегда сходились к вопросу вкуса. Попытка описать вкус вина общими фразами и последующая попытка привязать эти вкусы к местам произрастания винограда, неизбежно вызовет критические замечания. Наши цензоры будут утверждать, что обобщения мало эффективны, что вкусы вин слишком субъективны, чтобы вносить их в каталог, что связь между вином и терруаром никогда невозможно отследить. Быть может... Но, так же, как величие ясного ночного неба заставляет нас задумываться о природе сущности на Земле, непреодолимая смесь восхищения и сложности вкуса замечательного вина заставляет нас пытаться понять его происхождение. Этот вопрос должен начаться с изучения единственного, самого лучшего инструмента, которым мы уже обладаем. Поскольку, что сможет больше сказать о вине, если не его вкус?

Вкус – ключ к открытию секрета вина. Вопросы, с которыми связана притягательность вкуса вина, неизменно приводят к его онтологии: как окружающая среда влияет на виноградную лозу; как виноградарь взаимодействует с окружающей средой и виноградной

лозой; винодел – с вином; вино – с пьющим его человеком. В совокупности эти отношения и взаимодействия формируют уравнение, которое мы используем, чтобы понять то, что чаще всего известно под названием терруар. Это высоко заряженное энергией слово многие специалисты считают сутью вина, а другие рассматривают как термин, которым слишком злоупотребляют, а потому – банальным и бессмысленным. В определении терруара через вкус мы также исследуем такие термины, как минеральность и типичность. И мы заглянем в захватывающее и серьезное исследование человеческого восприятия, которое, в конечном итоге, может стать ключом к новому пониманию вина.

## ТЕРРУАР

Однако, мы не хотим вводить вас в заблуждение. Хотя мы являемся сторонниками терруара, мы признаем, что это одновременно самая бессмысленная и, в то же время, самая значимая характеристика вина, способная волновать и вызывать споры. Вызывает удивление, что термин, когда-то полностью принадлежавший французам, теперь проник в общий словарь вина и кулинарии на многих других языках. Действительно, терруар даже пропитал массовую культуру до почти абсурдного уровня. Например, в наши дни, нашел широкое применение термин *мерруар*, относящийся к воздействию определенной морской среды на устриц.

В 2015 году в *Rolling Stone* вышла статья о баскетболе под названием «Терруар Атланта Хокс». В 2017 году в интернет-журнале *The Awl* вышел материал под названием «В Инстаграмме нет терруара». Мы ожидаем появления *hairoir* (влияние окружающей среды на прически) и *fairoir* (исследование воздействия местных особенностей на музыку на музыкальных фестивалях). Если вы читаете эту книгу, у вас, несомненно, имеется некоторое понимание значения этого слова, но если и нет или понимание не совсем полное, мы займем одну минуту, чтобы разъяснить и упорядочить понимание слова терруар, несмотря на то, что эта задача представляет некоторую трудность.

Нам часто напоминают, что терруар не имеет точного перевода на английский язык, как бы давая понять носителям английского языка, что мы неспособны в полной мере понять всю многозначность этого термина (французы несомненно согласятся с этим утверждением). Не исключаю, что это так, но мы попробуем рискнуть. Одно не вызывает сомнения: наличие знакомого латинского корня – *terr* (терр), который означает земля, вызывает у людей ассоциацию терруара, прежде всего, с почвой. «А что вы можете сказать о *терруаре*?» – мы много раз слышали этот вопрос от людей, которые действительно просто хотят узнать о почвенном профиле. Конечно, если вы обладаете знаниями в виноделии, вам известно, что значение терруар не ограничивается только пониманием почвы. Уже существует несколько хороших определений *терруара* на английском языке, но классический вариант был дан в 1998 году во введении в книгу Джеймса Э. Уилсона под названием *Терруар*. Введение было написано известным британским винным автором, Хью Джонсоном, который тонко и со вкусом определяет термин как «... намного больше, чем скрыто под поверхностью. В правильной понимании, это означает целую экологию виноградаря: каждый аспект его окружения, начиная от горной породы, на которой

разбит виноградник, до последних морозов и осенних туманов, включая способ возделывания винограда, душу, которую вкладывает в него виноградарь». В своем цветистом метафорическом определении Джонсон сумел передать всеобъемлющий смысл терруара. Упоминание о душе производителя вина напоминает нам о том, что лежит за пределами физических ощущений.

Обезоруживает предисловие Джонсона: «в правильном понимании». Как можно ожидать от нас правильного понимания всей экологии виноградарства, влияния методов возделывания и духовной жизни фермера? Намного менее правильного? Огромное количество сложностей делают это уравнение ненадежным, вот почему некоторые писатели обратились к более простым, но, в то же время, таким же непонятным и загадочным определениям. Винный критик Мэтт Крамер передал значение, употребив терминф «где угодно» и «где-то там». Он написал (в *Почувствуйте вино*): «Великие вина имеют вкус, как будто они происходят откуда-то. Посредственные вина – взаимозаменяемы; они могут быть произведены где угодно». Определение Крамера имеет больше смысла, потому что оно позволяет заарканить терруар и вернуть его назад в сферу вкуса, туда, где мы сможем его обсуждать словами. Определение Джонсона непостижимо для понимания, определение Крамера приближает вино ближе к нашим губам.

Если вы когда-нибудь увидите теперь уже букинистическое издание книги Крамера «*Почувствуйте Бургундию*», которая, к сожалению, уже не издается, обязательно купите ее. В ней автор размышляет над вопросом, почему мы должны интересоваться *терруаром*, называя его «самым красивым вопросом о вине». Он выводит его за пределы только виноградника: «терруар имеет еще одно измерение. Он признает то, что невозможно измерить, и все же можно определить и чем можно наслаждаться. *Терруар* изыскивает различия. В этом он противоречит науке, в которой истина доказывается повторением, а не яркой уникальностью». Это было написано в 1990 году. В последующую четверть века, в виноделии было сделано много открытий, хотя по вопросу о терруаре по-прежнему имеются разногласия с наукой. Используя определения, в которых присутствует ссылка на «душу» и «неизмеримые свойства/характеристики», сторонники терруара сопротивляются научной интерпретации термина. Но это не мешает науке пытаться доказывать или опровергать значение терруара. Это понятно. Человек – любопытное животное, которое всему хочет найти объяснение.

## Спорные вопросы по терруару

В 2016 году Марк Мэтьюс, профессор виноградарства в Калифорнийском университете в Дэвисе, издал книгу под названием «*Терруар и другие мифы виноградарства*». Другой уважаемый академик, Виктор Гинсбург из Брюссельского свободного университета, заметил: «Terroir не просто миф – это шутка» (*Декантер* 2007: «Правда о Терруаре»). В 2017 году винный критик и историк, Пол Лукач, в своей статье в *Zester Daily* написал: «В то время, как многие лучшие в мире вина передают ощущение места... это не означает, что они на самом деле передают вкус определенной территории. В конце концов, ощущать вкус территории буквально означает ощущать вкус грязи».

Вопрос существования терруара – один из тех вопросов, которые стравливают эмпирическое доказательство с холодными, непроверяемыми фактами, установленными наукой. Такой спор напоминает дискуссию между теми, кто утверждает, что видел духов