

ЕЛЕНА ГОРБАЧЕВА



# ВИНО К ЕДЕ

ИСКУССТВО  
ИДЕАЛЬНОГО СОЧЕТАНИЯ

хлеб\*соль®  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ  
Москва

18+

# СОДЕРЖАНИЕ

## **ВВЕДЕНИЕ** 7

Значение сочетания вина и еды 8

Цели книги 15

## **ГЛАВА I: ОСНОВЫ ВИНОДЕЛИЯ** 17

История вина. Происхождение вина и его роль в культуре 19

Античность: начало истории вина 19

Средневековье: вино как часть повседневной жизни 24

Эпоха Возрождения: вино как искусство 26

Современность: вино в мире глобализации 28

Процесс производства вина 29

Основные сорта винограда и их характеристики 31

## **ГЛАВА II: ОСНОВЫ ГАСТРОНОМИИ** 39

Влияние ингредиентов на вкус блюда 41

Техники приготовления еды и их влияние на сочетание с вином 48

Роль аромата и текстуры в восприятии еды и вина 50

## **ГЛАВА III: ПРИНЦИПЫ СОЧЕТАНИЯ ВИНА И ЕДЫ** 57

Основные правила сочетания вина и еды 59

Влияние кислотности, сладости, горечи и танинов 63

Как учитывать региональные традиции 65

Вино и сыр 68

Подборка вин, которые отлично сочетаются с различными сладкими блюдами 70

## **ГЛАВА IV: СОЧЕТАНИЕ БЕЛЫХ ВИН С БЛЮДАМИ** 73

Разнообразие белых вин (шардоне, совиньон блан, рислинг и др.) 75

Идеальные пары: рыба, морепродукты, птица и овощи 80

Мои фирменные рецепты блюд для белых вин 86

Курица с яблоками и шалфеем 86

Тосты с паштетом из куриной печени 87

Лосось с лимоном и укропом 88

Салат с козьим сыром и грушей 89

## **ГЛАВА V: СОЧЕТАНИЕ КРАСНЫХ ВИН С БЛЮДАМИ** 91

Разнообразие красных вин 93

Идеальные пары: мясные блюда, паста 96

Мои фирменные рецепты блюд для красных вин	98
Говядина по-бургундски (бёф бургиньон)	98
Курица с грибами и красным вином	99
Спагетти с мясным соусом (болоньезе)	100
Утиные грудки с вишневым соусом	101

## **ГЛАВА VI: СОЧЕТАНИЕ ИГРИСТЫХ ВИН С БЛЮДАМИ** 103

Особенности игристых вин	105
Искусство сочетания игристых вин	108
Мои фирменные рецепты для игристых вин	110
Канapé с прошутто и дыней	110
Креветки в чесночном соусе	110
Мини-пирожки с грибами и сыром	111

## **ГЛАВА VII: РЕГИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ СОЧЕТАНИЯ ВИНА И ЕДЫ** 113

Франция: искусство гастрономии	115
Италия: традиции и регионы	118
Испания: вино как часть культуры	119
Германия: белые вина и пивные традиции	120
Рататуй	121
Уникальные сочетания разных кухонь мира (фьюжн)	122

## **ГЛАВА VIII: СОВЕТЫ ПО СЕРВИРОВКЕ** 125

Правила подачи	127
Как правильно декантировать вино	129

## **ГЛАВА IX: СОЗДАНИЕ СОБСТВЕННОГО МЕНЮ** 131

Как составить идеальное меню с учетом вина	133
Вот несколько примеров меню для различных мероприятий, включая ужины и праздники:	137
Ужин в кругу семьи	137
Праздничный банкет (например, на Новый год)	139
Летний пикник	141
Вечеринка с дегустацией вин по случаю дня рождения	143
Романтический ужин	145

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ** 147

О важности сочетания вина и еды	147
Словарь винодельческих терминов	150
Рекомендации по покупке вина	153
Полезные ресурсы	156



# ВВЕДЕНИЕ





---

## ЗНАЧЕНИЕ СОЧЕТАНИЯ ВИНА И ЕДЫ

8

В детстве у меня было особое место, где я проводила почти все летние дни, — это был сад моих родителей. Поселок Строительный, куда мы уезжали от серых будней высоток-новостроек, и каждый раз, когда я там оказывалась, меня охватывало чувство волшебства. Сад был полон жизни: вот здесь яблокогруша, кто-то скрестил эти два вида — то ли моя мама, вечный экспериментатор в саду, то ли хозяйева до нас, здесь она высадила пионы, потому что они радуют ее глаз, тут шуршащие листья под ногами, редиска, которая первая показывается из земли, когда уже так сильно хочешь ягод, и, конечно, ароматы, запомнившиеся мне на всю жизнь. Те же пионы, груши, яблоки и листья.

Помню, как рано утром, когда солнце только начинало подниматься над горизонтом, я выбегала в сад. В воздухе витал сладковатый запах спелых вишен. «Китайка» — эти маленькие красные ягоды всегда манили меня своим блеском и обещанием сладости. Я любила срывать их с веток, осторожно прижимая к губам, чтобы не потерять ни капли сока. Вкус вишни был таким ярким и насыщенным, что, казалось, мог затмить все остальные ароматы. Помню, от количества съеденного у меня даже рот немел.

Потом наступала пора яблок. В нашем саду росли несколько сортов: первыми непременно поспевали «медовые», от их сладости с ума можно было сойти, кисловатая зеленая «антоновка» и сладкая красная «грушовка», а «белый налив» дозревал только к первому сентября. Но они были самые вкусные. Я всегда ждала, когда они начнут наливаться соком и приобретут вкус. Как только первые яблоки начинали падать на землю, я мигом их собирала и спешила делать шарлотку. Четыре яйца, стакан сахара, стакан муки и яблоки. Рецепт, который «не развидеть». Я делала шарлотку уже в третьем классе и продолжаю по сей день по тому же самому рецепту — она самая вкусная получается. Шарлотка и черный чай с молоком — это для меня про дом. Мгновения счастья, которые я всегда буду хранить в памяти.

А еще были сливы. Кисло-сладкие, мелкие, с маленькими косточками. Какими же вкусными они казались! Запах лета. Я любила просто сидеть у грядки, наблюдая за нарциссами, вдыхая ароматы медовых цветов.

Сад был не только местом для игр и наслаждения фруктами — это была моя крепость воспоминаний. Каждый аромат напоминал о том, как важно ценить простые радости жизни. Даже сейчас, когда я давно выросла и покинула родные места, ароматы тех фруктов остаются со мной. Они вызывают теплые чувства и возвращают в беззаботное детство, когда мир казался таким огромным и полным чудес.

Теперь, когда я сама готовлю еду для своих детей, стараюсь передать им ту любовь к фруктам и те воспоминания о лете в саду. Надеюсь, что когда-нибудь они тоже будут вспоминать эти ароматы с улыбкой на лице и теплом в сердце.

Еда — не просто способ утолить голод, это целая культура, связанная с традициями, воспоминаниями и семейными ценностями. Я всегда считала, что важно передавать знания о том, как готовить, какие продукты выбирать и как ценить каждый момент, проведенный за столом.

Когда готовлю, я не просто смешиваю ингредиенты. Я рассказываю своим дочкам истории о том, как эти рецепты передавались из поколения в поколение. Например, я показываю им, как делать бабушкину шарлотку. В процессе мы обсуждаем, как моя мама учила меня правильно замешивать тесто и выбирать самые спелые яблоки. Каждый шаг в приготовлении еды становится частью нашего общего наследия.



Сада уже нет. Мама спешила помочь мне купить квартиру и продала сад со словами, что очень сильно от него устала, что стала уже стара обслуживать эти шесть соток. Сегодня я бы не дала его продать, но в двадцать с небольшим ты еще эгоист и смотришь на мир по-другому. Сада нет, но во мне осталась любовь к свежим фруктам и овощам, которую я стараюсь прививать детям. Мы часто ходим на рынок, выбирая ягоды, фрукты, свежие овощи и зелень. Я объясняю им, как важно поддерживать местных производителей и понимать, откуда приходит наша еда. Показываю разнообразие вкусов и текстур: хрустящая морковка, сочные помидоры, сладкие абрикосы. Крымский персик, ялтинский лук, краснополянский мед. Все самое вкусное дает нам природа. Мы обсуждаем, как разные продукты могут сочетаться друг с другом, создавая новые вкусовые ощущения.

Ужин — не просто еда, это время для общения, обсуждения прошедшего дня и планов на будущее. Мы делимся своими мыслями и чувствами, смеемся и иногда даже спорим о том, что лучше: пельмени с мясом или «ЗОЖ-ный» плов, который я делаю с индейкой в мультиварке. Конечно, и Василиса, и муж Антон выбирают пельмени. И, конечно, не получают их. «Пельмени только без меня» — говорю я... Эти беседы помогают нам укреплять нашу связь и создавать воспоминания, которые останутся с нами на всю жизнь.

Традиции — это важно. Никто не ест в нашей семье ни оливье, ни сельдь под шубой. Но 31 декабря я полдня провожу на кухне. Раз в год по традиции именно эти салаты будут на столе. А еще утка или баранья нога. И ко

всему этому двадцатилетнее шампанское. Потому что традиции — это важно. И каждый раз в новогоднюю ночь мы себя балуем винтажем, которому двадцать лет. Это важно для семьи.

Муж говорит, что его любимые блюда — это манты, плов, все из казана и кумыс. Намекая на мои татарские корни. И я стараюсь прививать детям уважение к культуре других народов через еду. Татарская кухня, конечно, дома в топе. Самые вкусные супы, плов, мясо и эчпочмак. Но мы пробуем блюда разных стран: итальянскую пасту, японские суши, французские сыры. Я объясняю детям, что каждая культура имеет свои уникальные традиции и рецепты. Это помогает им расширять горизонты и понимать разнообразие мира вокруг нас.

Когда я вижу, как мои дети с интересом изучают новые рецепты и экспериментируют на кухне, понимаю, что кухню мыть после этого три часа. Но молчу. Как бы ни хотелось кричать. Коктейль из книг о Гарри Поттере пробовали? Мой любимый! Допиваю, уже даже не боясь за желудок. Потому что они впитывают любовь к еде и культуре. И пусть пока что это из книг про «Геншин» и Поттера.

В конце концов, еда — не только о вкусе, но также о любви, заботе и памяти. Это способ объединить семью и создать крепкие связи между поколениями. Каждый раз, когда мы собираемся за столом, я чувствую, что мы не просто едим — мы создаем историю нашей семьи, которая будет жить в наших сердцах и воспоминаниях.

Когда я была маленькой, мне всегда казалось, что советское шампанское — это что-то волшебное. В нашем доме часто собирались друзья родителей, и на столе всегда стояла такая бутылка, к которой детям прикасаться было нельзя. И вот однажды, когда все пошли смотреть салют, я твердо решила, что хочу попробовать его. Наверное,



мне было лет семь или восемь. Я тихонько подошла к столу и, воспользовавшись моментом, когда никто не смотрел, взяла в руки чей-то бокал. Я сделала глоток, и... меня сразу охватило странное чувство. Вкус оказался совсем не таким, как я ожидала: горько, невкусно, весь рот горит. Я помню, как моя бровь приподнялась от удивления. Я не поверила родителям. Ведь они пили вино с таким удовольствием. С тех пор я решила, что, когда вырасту, никогда не буду пить алкоголь. Сегодня эта история выкатилась из закров памяти, когда наша десятилетняя дочь Василиса сказала, что не собирается пить вино. И вообще любой алкоголь. Антон снял эту откровенную речь на камеру со словами: «Покажу тебе это видео, когда ты придешь ночью из клуба в 18». Воистину всему свое время. И юношеские рецепторы не готовы к тонкостям ароматики вина, так же как детские в принципе к алкоголю.

Впервые вино мне понравилось, когда мне было всего лишь лет 18. Лето, друзья, город детства, пикник на речке. Атмосфера была наполнена смехом и радостью. Солнце медленно садилось за горизонт, окрашивая небо в золотисто-розовые оттенки. Когда я сделала первый глоток, меня окутало ощущение свежести и легкости. Вино было холодным и фруктовым, с легкими цветочными нотками. Я почувствовала, как оно расслабляет и наполняет атмосферу чем-то особенным. Вокруг нас раздавался смех, друзья делились историями, и я поняла, что это не просто напиток — это целый ритуал общения и наслаждения моментом. В тот вечер я ощутила, как вино стало символом свободы и дружбы. Оно объединило нас, добавило нотку волшебства в обычный вечер. Я поняла, что это не просто алкоголь, а часть культуры и традиций, которые связывают людей. Именно с этих пор вино стало для меня чем-то больше, чем просто напитком, — способом наслаждаться жизнью и создавать воспоминания с близкими. Тот вечер навсегда остался в моей памяти как первый шаг в мир взрослых удовольствий, где вино стало неотъемлемой частью праздников и встреч с друзьями.

Мы никогда не пили просто алкоголь. Что-то вкусное подрезать, приготовить, накрыть, создать пришло ко мне от подруги — Женечки Луновой. Каждый раз, когда мы спонтанно встречались, она умудрялась создавать настоящие кулинарные шедевры. Когда я приходила к ней, она уже была в движении. На кухне царил легкий хаос: разные ингредиенты разбросаны по столу, а на плите что-то булькает. Сначала она доставала из холодильника заранее приготовленные закуски: несколько видов сыров, оливки и нарезанные овощи. «Это всегда выручает!» — говорила она, раскладывая все

по красивым тарелкам. Когда все усаживались за стол, атмосфера наполнялась смехом и приятными разговорами. Каждый был поражен тем, как быстро и легко Женя может создать такой уютный вечер. Я многому у нее научилась. А именно, как сочетать простые продукты и превращать их в нечто особенное. В тот вечер я поняла, что талант Жени не только в кулинарии, но и в умении создавать атмосферу тепла и дружбы. Она могла накрыть на стол за пять минут и сделать это так, что каждый чувствовал себя важным гостем на ее празднике.

И тут на арену выходит вино. Конечно, об искусстве гастросочетаний, то есть сочетания вина и еды, мы ничего не знали, но хотели вкусно и красиво жить, и это именно то, что нас вовлекало в процесс. Правила сочетать вино и еду, раскрыть ароматы и вкусы как еды, так и вина, создавая гармоничное и запоминающееся впечатление, — это пришло уже позже. В начале было лишь «мне так вкусно». Именно с этого начался путь познания. Путешествуя по разным странам, я выделила несколько ключевых аспектов значения этого сочетания:

### 1. Культурные традиции

Региональные особенности: многие регионы имеют свои традиции сочетания вин и блюд, основанные на местных продуктах и культуре. Например, итальянская кухня часто сочетается с местными винами, что отражает традиции и историю региона.



Исторический аспект: вино и еда на протяжении веков развивались вместе, и изучение этих традиций углубило понимание культуры.

## **2. Улучшение вкусовых ощущений**

Взаимодействие ароматов: вино и еда могут дополнять друг друга, усиливая определенные ноты и создавая новые вкусовые комбинации. Например, кислотность белого вина может сбалансировать жирность рыбы или сливочного соуса.

Контраст и дополнение: мой любимый метод сочетаний «на контрасте». Иногда контрастные сочетания, такие как сладкое вино с солеными сырами, создают неожиданный интересный вкусовой эффект.

## **3. Психологический эффект**

Создание атмосферы: правильное сочетание может создать особую атмосферу на ужине, улучшая общее впечатление от еды.

Влияние на восприятие: сочетание хорошего вина и вкусной еды может повысить настроение и сделать прием пищи более приятным.

---

14

## **4. Обогащение кулинарного опыта**

Эксперименты: сочетание вина и еды открывает возможности для кулинарных экспериментов. Это позволяет и профессиональным поварам, и любителям проявлять креативность.

Разнообразие: интересные сочетания могут добавить разнообразия в обычные блюда, делая их более привлекательными.

## **5. Здоровье и благополучие**

Умеренное потребление: употребление вина в меру может иметь определенные преимущества для здоровья, особенно красного, благодаря содержащимся в нем антиоксидантам.

Социальное взаимодействие: ужин с вином может способствовать общению и укреплению социальных связей.

Сочетание вина и еды — это не только вопрос вкуса, но и культура, история и искусство. Правильный выбор может обогатить ваш кулинарный опыт, сделать его более насыщенным и запоминающимся.

## ЦЕЛИ КНИГИ

У моей книги есть несколько целей. Я хочу:

1. Передать вам знания о том, как правильно сочетать вино и еду, объясняя основные принципы и правила.
2. Объяснить термины и характеристики вин, а также особенности различных блюд.
3. Расширить кругозор. Познакомить с разнообразием винных регионов, сортов винограда и кулинарных традиций.
4. Углубить гастрономический опыт. Помочь вам улучшить свои навыки в выборе вин к определенным блюдам, что может обогатить кулинарный опыт.
5. Предложить рецепты и рекомендации по сочетанию, чтобы вы смогли экспериментировать на практике.
6. И конечно же, создать интерес к культуре вина, вдохновляя на изучение винной культуры, посещение виноделен и участие в дегустациях.

Книга «Вино к еде» будет служить как образовательным ресурсом, так и источником вдохновения для тех, кто хочет углубить свои знания о гастрономии и культуре питания.





# ОСНОВЫ ВИНОДЕЛИЯ



ГЛАВА I