

С о д е р ж а н и е

Что такое вино и какое оно бывает	5	
Вино. Основы	6	
Факторы премиальности	24	
Правила дегустации	37	
Ориентиры — белые сорта	65	
<i>Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, Muscat, Viognier, Semillion, Chardonnay, Chenin Blanc</i>		
Ориентиры — чёрные сорта	83	
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Zinfandel, Grenache, Nebbiolo, Pinot Noir</i>		
Сорта с «чёрными» ягодами и кислотно-танинной структурой	101	
<i>Carménère, Malbec, Tempranillo, Blaufränkisch, Mencia, Krasnostop, Pinotage</i>		
Сорта с «чёрными» ягодами и танинной структурой	113	
<i>Carignan, Mourvedre, Petit Sirah, Petit Verdot, Saperavi, Tannat, Touriga Nacional</i>		
Сорта с «красными» ягодами и танинной структурой	125	
<i>Cinsault, Alicante Bouschet, Areni, Agiorgitoko, Aglianico, Marselan, Montepulciano, Nero d'Avola</i>		
Сорта с «красными» ягодами и кислотной структурой	137	
<i>País, Gamay, Barbera, Sangiovese, Corvina, Nerello mascalese, Xinomavro, Zweigelt</i>		
Ароматические сорта с кислотной структурой	151	
<i>Albariño, Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Assyrtiko, Furmint, Arneis, Verdejo</i>		
Ароматические сорта с полным телом	161	
<i>Pinot Gris, Vermentino, Malvasia, Savagnin Torrontes, Marsanne, Roussanne</i>		
Нейтральные сорта с полным телом	173	
<i>Ugni Blanc / Trebbiano, Grenache Blanc, Chasselas, Fiano, Voskehat, Rkatsiteli, Verdicchio</i>		
Нейтральные сорта с высокой кислотностью	185	
<i>Pinot Blanc, Silvaner, Aligoté, Viura / Macabeo, Melon Blanc, Welschriesling, Cortese, Garganega</i>		
Не-винифера	196	
Факторы премиальности на местности	199	
Бордо 200	Кьянти 210	Германия 216
Бургундия 204	Риоха 212	Кахетия 218
Рона 208	Напа 214	Кубань 220
Словарик важных факторов премиальности	222	

От автора

Когда учат кататься на велосипеде или водить автомобиль, говорят: «Смотри вперед. Ты приедешь ровно туда, куда смотришь».

Я всегда думал, о чём будет моя первая книжка. Она могла быть о гуманитарных миссиях, о любви, об исчезновении газет и журналов, о медицине, о случайностях или о взрослении и воспитании. Но, раз «приехал» я к книге о вине, то, думаю, именно туда я и смотрел. По крайней мере, последние 12 лет.

В этой книге я рассказываю об ожиданиях. Каждая неизвестная бутылка – это всегда вызов. Оправдает ли содержимое то, что обещает этикетка? Станет ли вино находкой или разочарованием? Мир вина настолько разнообразен, что часто это неочевидно даже для профессионалов.

Впервые о том, что для любителей вина важно соотносить содержимое бутылки с «обещаниями» этикетки мы заговорили пять лет назад с моей коллегой Ириной Годуновой, и в результате родились подходы «ГоМер» и «Зоил», идеи которых здорово помогли созданию этой книги.

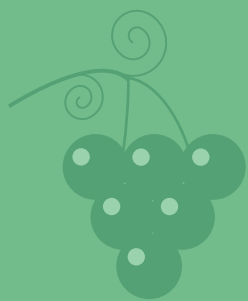
Превратить эти идеи в графику мне помог талантливый дизайнер Сергей Пронин, с которым мы знакомы более 20 лет. Многие мои задумки он реализовал даже лучше, чем я рисовал у себя в воображении, поэтому я считаю его полноправным соавтором.

Не буду больше утомлять вас длинным вступлением.

Добро пожаловать
в мир вина!

Общепринятое сегодня определение вина появилось не так давно: в конце XIX века. Вином считается продукт полного или частичного брожения винограда. Это значит, что продукты брожения других плодов, алкогольные напитки на основе несброженного винограда или результаты смешивания вин с чем-либо еще, не предусмотренным технологиями производства, не являются вином.

Брожение – это превращение сахара, накопленного ягодой, в этиловый спирт. Происходит этот процесс под действием ферментов дрожжей. Виноград является чемпионом среди всех плодов по содержанию сахара. Он естественным образом может накопить такое количество сахаров, что при полном сбраживании получится вино крепостью 11-14 градусов. При таком содержании алкоголя большинство микробов не способно развиваться, поэтому вино – это старейший продукт долгого хранения.



Что такое вино и какое оно бывает



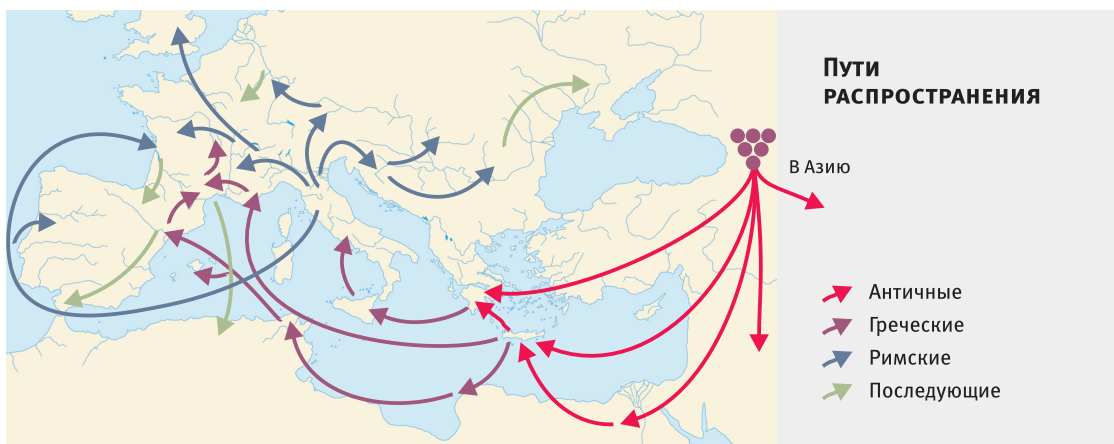


Вино. Основы

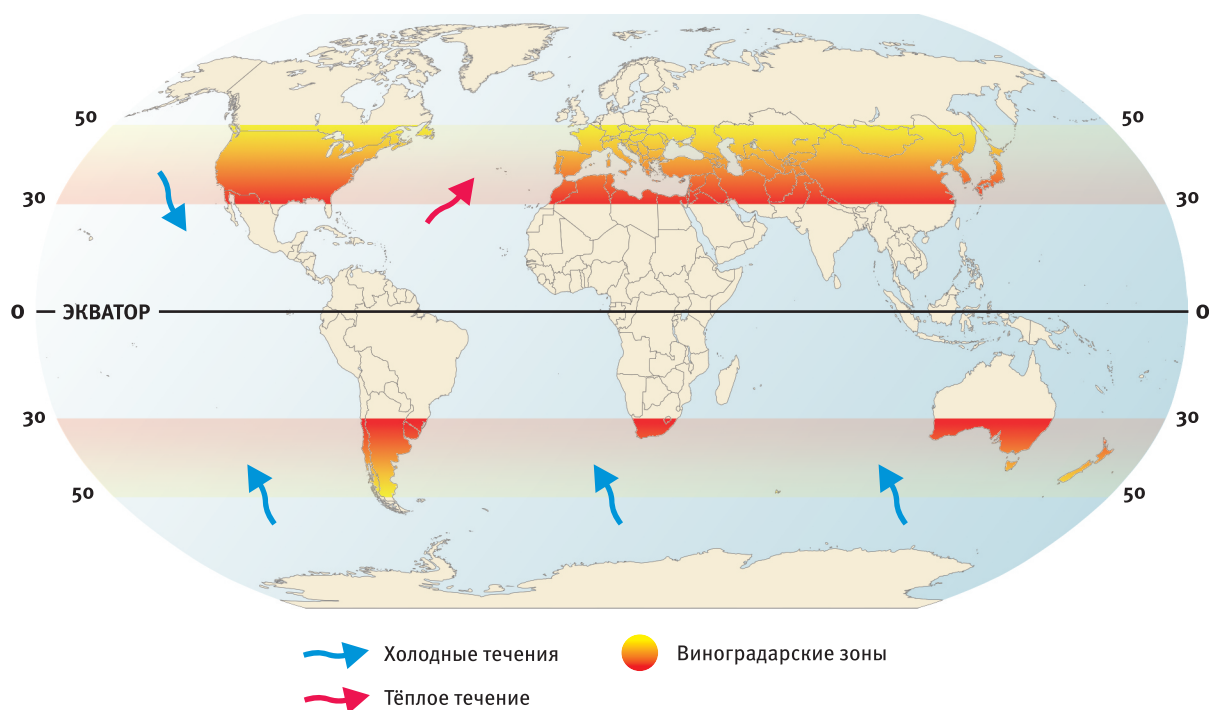
В мире около 79 видов растений, принадлежащих к роду *Vitis*, и только около 20 из них имеют значение как декоративные культуры, подвои, или источники ягод для еды или виноделия. Для производства вина главное значение имеет всего один вид, *Vitis vinifera*, который объединяет более 10000 разных сортов. Наиболее важные мы представим в этой книге.

Согласно самым современным исследованиям, дикая лоза была одомашнена в двух регионах: на Ближнем Востоке и в Закавказье. Распространяясь в соседние регионы и скрещиваясь друг с другом, древние лозы породили огромное количество сортов винограда, которые используются сейчас.

В страны Нового Света виноград попал уже из Европы уже в самом начале колонизации, но серьёзное место на мировой карте они заняли только в XIX веке.



Где растёт *Vitis vinifera*



Климатические зоны, благоприятные для роста *Vitis vinifera*, располагаются и в Северном, и в Южном полушариях между 30 и 50 параллелью. Легко заметить, что в Северном полоса попадающей в эту зону суши довольно широка, а в Южном – узка. Лучшие места для выращивания винограда располагаются в районе 45 параллели, Виноградники южнее и севернее часто нуждаются в дополнительном модерировании климатических условий.

Кроме широт, тип климата определяется расположением региона по отношению к морскому побережью. Внутри континента располагаются зоны с континентальным климатом (резкие перепады температур между днём и ночью, зимой и летом). Ближе к побережью – приморские зоны с влажным и более мягким климатом. Особый вариант приморского климата – средиземноморский, с тёплой или жаркой погодой и малым количеством осадков весной и летом.



Почему Франция является законодателем винной моды

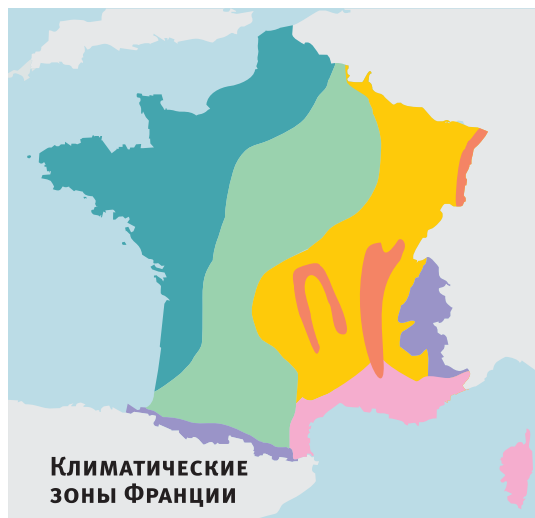
Франция занимает оптимальное положение по широтам, а ее классические регионы расположены во всех основных типах климата. Поэтому набор французских сортов и стилистик вина перекрывает практически весь спектр возможных климатических условий.

Созревание винограда

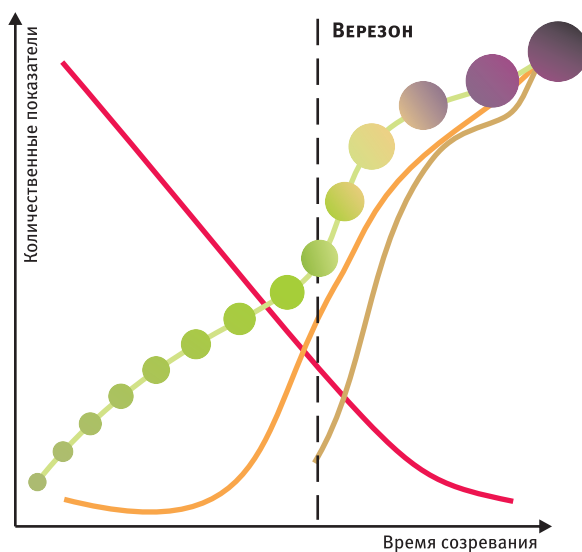
Культурный виноград – самоопыляемое растение. Завязи превращаются в мелкие, зелёные, кислые ягоды которые в процессе созревания увеличиваются в размере и изменяются в химическом составе.

Ключевым моментом созревания ягоды считается верезон. В этот период ягоды теряют хлорофилл и превращаются из зелёных в прозрачные (если виноград белый) или чёрные.

После верезона в ягоде падает содержание кислот и увеличивается содержание сахара. Чтобы обеспечить созревание и не потерять структуру, на лучших виноградниках мира существуют природные



- Океанический
- Полуокеанический
- Горный
- Континентальный
- Полуконтинентальный
- Средиземноморский



- Размер ягоды
- Уровень сахара
- Уровень кислоты
- Насыщенность цвета

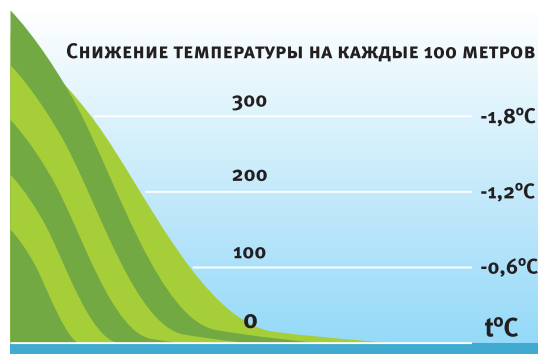
условия для температурных контрастов.

Премиальный виноградник

Любимая виноделами фраза «Вино рождается на винограднике» означает, что только редкая комбинация условий (достаточно теплая погода, но при этом – температурные контрасты, достаточное количество влаги, но при этом – хороший дренаж, бедная почва, но с необходимым количеством всех питательных элементов) позволяет получить выдающиеся вина, где баланс всех компонентов будет идеальным. В подавляющем большинстве случаев, эти виноградники находятся в местах, где макроклимат территории дополнительно модерируется какими-либо дополнительными факторами. В тёплых регионах эти факторы обеспечивают прохладу и температурные контрасты, в прохладных – дают возможность лучшего созревания.

Добиться оптимальных условий помогают следующие факторы:

- **В жарких регионах:** высоты, бризы, туманы, теневые стороны.
- **В прохладных регионах:** солнечные склоны, фёны, водные массы, тёплые течения

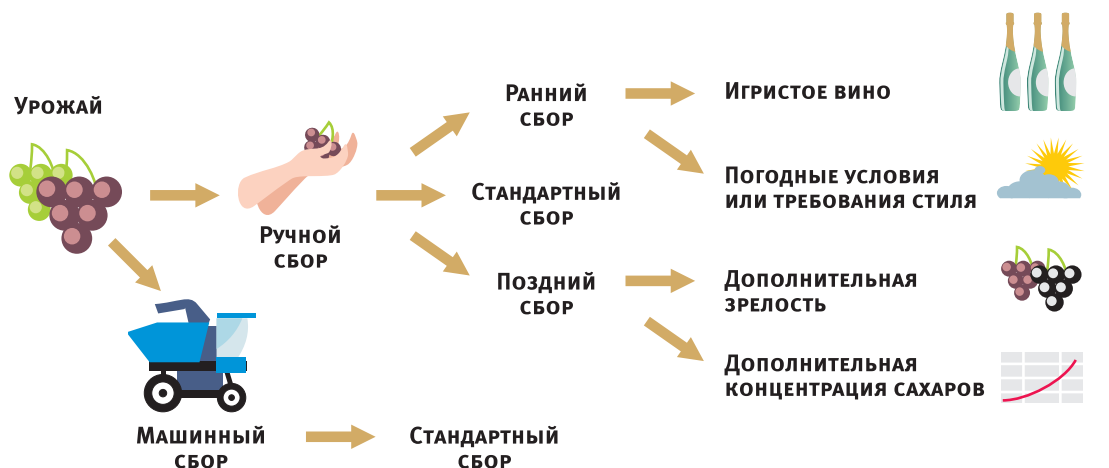


Холодный влажный ветер дует в подножье горы. Облачность и дожди способствуют тому, что вверх поднимается сухой воздух. Там он соединяется с потоками из верхних слоев, создается турбулентность, которая еще более сушит воздух. Ветер продолжает движение вниз со склона. Этот сухой, прогретый солнцем поток и называется фёном.



Дата урожая

Решение о сборе урожая винограда принимает на основании лабораторных данных, субъективной оценки, погодных и климатических угроз и того, для какого типа вин предназначен виноград.



Сбор урожая

Качество сбора урожая не зависит от того, собирается он вручную или с помощью современных машин. Для использования комбайнов виноградник должен быть высажен особым образом (подвязан на шпалеру). При механизированной сборке сортировку ягод и удаление листьев и веток можно производить немедленно, а сроки сбора сильно сокращаются.

Для выбора ручного сбора существует несколько оснований.

1. Тип посадки и рельеф: кустовые лозы («чаши»), слишком крутые склоны и узкие террасы не годятся для работы комбайна.
2. Для ряда типов вин используются только целые грозди.
3. Для ботритизированных вин используются ягоды, поштучно отобранные прямо на винограднике.

На винодельне

Виноград стараются как можно быстрее доставить на винодельню. Для качественных вин используют сбор в небольшие ящики, чтобы ягоды не подавились, и богатый сахаром сок не стал добычей множества бактерий.

На винодельне ягоды или грозди сортируют. Затем, в зависимости от цвета винограда, типа вина или способа его производства, проводят операцию **дробления и гребнеотделения**. Это означает от-

деление ягод от веточек и нарушение целостности их кожицы.

Делают: для большинства красных и белых вин, собранных вручную.

Не делают: для вин, где требуются целые грозди

- белый и чёрный виноград для игристых вин,
- чёрный виноград для карбонической мацерации

Схема производства красного вина





После дробления и гребнеотделения ягоды превращаются в пульпу. Для производства белых и некоторых розовых вин она сразу закачивается в пресс, где под давлением сусло отделяется от кожицы и косточек. Чёрный виноград тоже могут использовать для производства белых вин, поскольку мякоть у большинства сортов белая. Виноград для производства игристых вин прессуется без гребнеотделения, в очень мягком режиме.

Белое сусло после прессования поступает в бродильный чан, где происходит ферментация. За нее отвечают микроскопические дрожжи. Они присутствуют в атмосфере винодельни, на кожице и гребнях, поэтому брожение может начаться без всякого вмешательства. Это называют «спонтанной ферментацией», а дрожжи – «дикими». Но часто для получения предсказуемых результатов винодел использует расу специально выведенных, или «культурных» дрожжей.

Схема производства белого вина



Если белый виноград начинает бродить вместе с кожицей, а иногда и вместе с гребнями, то из кожицы экстрагируются танины и небольшое количество пигментов. В результате вина приобретают тёмно-жёлтый цвет и вяжущий привкус. Такой стиль называют «оранжевым» или «янтарным».

Для производства красных вин сусло после гребнеотделения закачивают в бродильный чан вместе с мезгой (кожицей и косточками). Брожение идет в контакте с окрашенной кожицей, которая образует на поверхности «шапку», и вино постепенно насыщается цветом. Обычно виноделы используют набор методов, чтобы подстегнуть экстракцию: пижаж (разбивание шапки), ремонтаж (перекачка сусла с низа чана наверх), делестаж (перекачка сусла в другой чан и затем переливание его на шапку) и погружение шапки.

Вместе с цветом и ягодными ароматами из кожицы экстрагируются танины. Чтобы снизить их количество, но сохранить ароматичность, виноделы прибегают к карбонической мацерации. Целые грозди помещают в чан и «укрывают» их углекислым газом. Ферментация начинается внутри ягод, и

продолжается после разрыва оболочки за счет «диких» дрожжей.

Если ферментация продолжается до конца, то весь сахар превращается в алкоголь, и получается сухое тихое вино. Если брожение остановилось по решению винодела раньше, получают вина с остаточным сахаром (полусухие или полусладкие).

Чтобы получить сладкие вина, требуется либо остановка брожения в самом начале, либо дополнительная концентрация сахаров, о которой мы говорили в разделе «Сбор урожая».

По окончании брожения вино может выдерживаться. Выдержка обогащает вино дополнительными ароматами и способствует развитию тех, которые образовались при брожении. Чем меньше сосудов для выдержки, тем быстрее изменяется в нем вино.

Финальная стадия производства – ассамбляж, то есть смешивание разных вин для создания одного кюве. В зависимости от региона, правил производства, уровня вина и стиля хозяйства смешиваться могут вина из разных сортов, разных урожаев, с разных участков, выдержанные разное время в разных резервуарах.



Розовые вина

Самоценность категории розовых вин никто не ставит под сомнение, однако не так очевидно, где ее границы. Для их производства нужны, как и для красных, виноград с чёрной кожицей.

Большинство розовых вин производится одним из перечисленных способов, главное отличие которых от технологий производства красных вин в том, что сусло не проводит в контакте с кожицей весь период брожения. Впрочем, некоторым розовым хватает и указанного времени, чтобы дать фору иным красным винам из слабоокрашенных сортов винограда.

В зависимости от вариантов этого способа, получаются вина близкие к белым или к красным.

1 Прямое прессование и, как опция – сверхкороткая (до 2 часов) мацерация. Сок, контактирует с кожицей совсем непродолжительное время, при невысоких температурах. На этом этапе возможны вариации, которые позволяют усилить экстракцию цвета или сделать ее еще более лёгкой (например, использование только самотёка или

прессование целых гроздей даст менее окрашенное сусло, а дробление с последующим отжимом – более интенсивный цвет. Брожение проходит без кожицы.

2 Короткая мацерация (более 2 часов) проводится перед ферментацией, и позволяет производителю получить более яркий цвет, поскольку занимает относительно долгое время. Однако брожение также проводится без кожицы.

3 «Кровопускание» (Saignée) – метод, при котором ферментация начинается на кожице и, контакт может продолжаться достаточно долго, пока не будет достигнута необходимая интенсивность цвета. После этого часть (или всё) бродящее сусло переливается в отдельный сосуд, где дображивает без контакта с кожицей. Этот метод используется как сам по себе, так и в качестве способа увеличения соотношения кожица/сусло для получения концентрированных красных вин.

Второй принципиальный подход производства розовых вин – смешивание белых и красных.

Самый известный пример региона, где большинство розовых производится именно этим способом – Шампань, однако технология одобрена даже Евросоюзом, а за его пределами и подавно доступна к использованию. Здесь также существуют разные варианты: можно ферментировать вместе чёрный и белый виноград, добавлять красную мезгу к белому суслу, или смешать уже готовые вина.

Некоторые регионы-специалисты по розовым винам

Rosé d'Anjou	★
Cerasuolo d'Abruzzo (производитель)	★ (★ ★)
Tavel	★ ★ (★)
Navarra (производитель)	★ ★ (★)
Côtes de Provence (с дополнительными указаниями Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe и Pierrefeu), ((Cru Classé))	★ ★ (★) ((★))
Rosé de Riceys (производитель)	★ ★ ★ (★)

Производство игристых вин

Для того, чтобы получилось игристое вино, нужно уловить выделяющийся при брожении углекислый газ и добиться того, чтобы он растворился в вине. Можно уловить углекислый газ, выделяющийся при первом брожении, а можно сделать тихое сухое вино, а затем добавить немного сахара и дрожжей, чтобы оно забродило повторно. Добиться условий, при которых газ растворится, можно в закрытой бутылке или герметичном чане. Этот выбор и определяет различия в основных видах игристых.

Общие подходы: сбор винограда и прессование

Для производства игристых вин не нужен высокий алкоголь или зрелая ароматика, поэтому виноград, как правило, собирают чуть раньше, чем стандартный срок, целыми гроздьями. Прессование целых гроздей позволяет получать сусло с очень низким содержанием танинов и нерастворимых компонентов. Во многих регионах, специализирующихся на игристых винах, установлены жёсткие лимиты по выходу сока из тонны винограда.



Игристые вина, сделанные в результате однократного брожения

Брожение начинается в резервуаре.

1 (Метод Asti) Брожение принудительно останавливается путём охлаждения, фильтрации и вино бутилируется под давлением. Получается сладкое вино с низким содержанием алкоголя и выраженным сортовым ароматом.

Примеры: *Asti*

2 (Пет-Нат, ансестраль) Вино бутилируется без фильтрации, и дображивает в бутылке. Уровень сладости и алкоголя в этом случае зависят от момента розлива. Поскольку брожение первичное, и может начаться спонтанно, такие вина называют «пет-нат», но в ряде апелласьонов Франции и Италии такой метод описан более подробно и закреплён правилами как «метод ансестраль» или «метод анчестрале». В большинстве случаев, осадок из бутылки не удаляется, поэтому вина имеют выраженную дрожжевую ароматику.

Примеры: *любые пет-наты, Blanquette de Limoux Methode Ancestrale.*

Игристые вина, сделанные в результате вторичного брожения

Первичное брожение проходит до конца, и получается сухое тихое вино.

3 (Резервуарный метод, или метод Шарма-Мартинотти). Повторное брожение проводится в резервуаре. Давление углекислого газа и уровень остаточного сахара определяются моментом, когда брожение останавливается. Готовое вино фильтруется и бутилируется под давлением.

Примеры: *просекко* ★, *зекты* ★.

4 (Классический, или традиционный метод). Повторное брожение происходит в бутылке, куда и добавляется смесь дрожжей и сахара (тиражный ликёр). По окончании брожения вино остаётся в контакте с клетками дрожжей. В зависимости от длительности контакта, приобретает более или менее выраженный тон выпечки. Перед бутилированием из бутылки удаляется осадок методом дегоржирования.

Примеры: *шампанское* ★★★, *креманы* ★★, *франчакорта* ★★, *кава* ★.