

УДК 663.2
ББК 36.87
В49

Печатается с разрешения *Giunti Editore*

Все права защищены.
Любое использование материалов данной книги, полностью или частично,
без разрешения правообладателя запрещается

Paola Gho, Giovanni Ruffa
IL PIACERE DEL VINO
Come imparare a bere meglio

Перевод с итальянского Надежды Кулюхиной

Го, Паола., Руффа, Джованни.

В49 Вино. История, сорта, производство, дегустация, традиции / пер. с ит. яз.
Н. Г. Кулюхиной. — Москва : Издательство АСТ, 2025. — 320 с.: илл. —
(ПРОпить).

ISBN 978-5-17-158097-1 (рус.)

ISBN 978-88-8499-419-6 (ит.)

Перед вами потрясающее иллюстрированное подарочное издание об одном из самых древних и популярных напитков мира. Вы узнаете всё об истории, о производстве, сортах, классификации, дегустации, культурной ценности и традициях употребления вина.

Книга станет незабываемым подарком вам, вашим близким и всем ценителям любимого напитка.

УДК 663.2
ББК 36.87

ISBN 978-5-17-158097-1 (рус.)

ISBN 978-88-8499-419-6 (ит.)

© (1993, 2005, 2011, 2014, 2016, 2017, 2018)

SLOW FOOD EDITORE S.r.l.

www.slowfoodeditore.it

© Н. Г. Кулюхина, перевод, 2024

© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

Пить лучше	13
Введение	15

ГЛАВА 1

ВСЕЛЕННАЯ ОРГАНОЛЕПТИКИ



1. Обусловленность	20
2. Вселенная органолептики и ее механизмы	22
Пять органов чувств?	22
Ощущения во время дегустации	23
Что не чувствует язык, почувствует нос	24
Раздражитель и реакция	25

<i>Пороговое значение</i>	26
Порог восприятия	27
Аналитическая и синтетическая дегустация	27
Вы чувствуете и воспринимаете лучше, если... ..	28
Значение памяти	29
<i>Вино. Материальная история и пути воображения 1/3</i>	30

ГЛАВА 2

ДЕГУСТАЦИЯ – ЭТО...



1. Дегустация	38
2. Профессионал и любитель	39
3. Дегустация объективна или субъективна?	41
<i>Объективность и субъективность</i>	42
4. Качественная и заслуживающая доверия дегустация	44
Терминология	44
<i>Возникновение винного словаря</i>	46
Цели и общие параметры	48
Шкалы, таблицы и бланки дегустации	48
<i>Предложения для тренировки</i>	51
<i>Вино. Материальная история и пути воображения 2/3</i>	54

ГЛАВА 3

ОРУДИЯ ТРУДА



1. Место для дегустации	62
2. Бокал	63
<i>Чаша, бокал или тастевин?</i>	66
3. Важность быть в форме	68
4. Значение штопора	71
<i>Пробка</i>	73
5. Когда и как декантировать	76
6. Температура	78
<i>Вино. Материальная история и пути воображения 3/3</i>	82

ГЛАВА 4

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



1. Географическое положение	88
2. Климат	92

3. Почва	97
<i>Земля, где растёт лоза</i>	101
4. Сорта винограда	103
<i>Ампелография</i>	107
5. Жизненный цикл лозы в умеренном климате	112
<i>Законы о вине в Италии</i>	115

ГЛАВА 5

С ЛОЗЫ В ПОГРЕБ



1. Виноградник	122
<i>Реванш виноградарей</i>	126
Способы формирования лозы	128
Работа на винограднике	132
2. Возделывание земли	134
3. Борьба с болезнями	136
<i>Лоза и экологическая устойчивость</i>	138
4. Виноград	145
5. Алкогольная ферментация	147
Винификация по-красному	148
<i>Сусло</i>	151

<i>Диоксид серы</i>	153
Винификация по-белому	154
Винификация розе	157
Карбоническая мацерация	157
6. Созревание и выдержка	158
<i>Ботти и баррик</i>	162
7. Особенные вина	165
Игристые	165
<i>Шампанское</i>	171
Десертные вина	175
Крепленые вина	178
<i>Ликеры солнечной Европы</i>	179

ГЛАВА 6

ЦВЕТ ВИНА



1. Визуальный анализ	186
<i>Взгляд</i>	188
2. Прозрачность	189
<i>Практика</i>	190
<i>Когда вино мутное или с осадком</i>	192

3. Цвет	195
<i>Химические реакции цвета и его изменения</i>	198
Цвет красных вин	200
Цвет розовых вин	201
Цвет белых вин	201
4. Консистенция	203
5. «Ножки» вина	204
6. Перляж	205
<i>Асти спуманте</i>	207
<i>Дегустации Slow Food</i>	211
<i>Создание винного погреба</i>	213
<i>Slow Wine, наконец-то осознанное отношение к вину</i>	217

ГЛАВА 7

ЗАПАХИ, АРОМАТЫ, БУКЕТ



1. Работа носа	220
<i>Кто владеет запахом, тот владеет сердцами людей</i>	221
2. Создаем архив ароматов	224
<i>Обоняние</i>	225
Классификация запахов	226

Развитие обонятельной памяти	228
<i>Вещества, отвечающие за ароматику</i>	229
3. Распознаем природу винных ароматов	234
Возраст вина	234
Белые и красные	235
Отличительные ноты	235
Запах дефектов	238
<i>Изменения и болезни</i>	240
4. Обонятельный анализ вина	242
Качество	244
Интенсивность и длительность	245
Описание ароматики	245
<i>Вино и еда 1/2</i>	250

ГЛАВА 8

ВКУС ВИНА



1. Вино во рту: вопрос баланса	256
2. Основные вкусы	258
<i>Вкус</i>	260
3. Тактильные ощущения	263

<i>Пятый вкус</i>	265
<i>Вещества, отвечающий за вкус</i>	266
4. Ретроназальный анализ	270
5. Баланс и общая структура	272
Общее представление о балансе вкуса	273
<i>Сотерны и сладкие вина</i>	278
6. Ретроназальные ощущения	281
7. Послевкусие	282
8. Состояние развития	284
<i>Винтажное вино</i>	285
9. Локальная особенность или общепризнанный вкус?	286
<i>Вино и еда 2/2</i>	290
Изменения в книге	299
Перечень терминов о лозе, вине и дегустации	309
Дегустационные заметки	312
Библиография	318



ПИТЬ ЛУЧШЕ



Это руководство адресовано тем, кто любит вино и хотел бы больше о нем узнать, чтобы научиться ценить его по достоинству. Мы подумали о разных категориях читателей:

- о тех, кто интересуется вином, кто хочет более осмысленно погрузиться в мир дегустации, чтобы получить нужную информацию и попробовать свои силы на практике;
- о тех, кто уже увлечен вином, кто ищет легкий и полноценный метод для проверки или совершенствования своих знаний (субъективных);
- о тех, кто работает в винной сфере (производители, закупщики, рестораторы) и желает «освежить» свои и без того солидные знания и посмотреть на вопрос с другой точки зрения;
- о тех, кто посещает дегустационные курсы *Slow Food* — эту книгу можно использовать в качестве теоретического и практического пособия во время лекций.

Мы выбрали дидактический метод, который, на наш взгляд, может быть полезным как тем, кто только начинает осваивать данную сферу с нуля, так и тем, кто уже «в теме». Поэтому главный фокус при освоении техник дегустации будет на дополнительных упражнениях для самостоятельной работы.

КАК СОСТАВЛЕН МАРШРУТ ОБУЧЕНИЯ

1. Вселенная органолептики

- Дегустировать блюдо или вино — значит, прежде всего, полностью использовать органы чувств: свободно, внимательно, без условностей — то есть заново открывать для себя вселенную органолептики.

2. Дегустировать — это значит...

3. Орудия труда

- Чтобы правильно провести дегустацию, необходимо овладеть «орудиями труда». Исследуем техники, терминологию, параметры оценки дегустатора. И также инструменты, которые способствуют эффективной и успешной дегустации: от бокала до температуры вина при подаче, от окружения до способа открытия бутылки.

4. Окружающая среда

5. С лозы в погреб

- Что, помимо вина, мы наливаем в бокал? Совокупность факторов: здесь и земля, и виноградная лоза, солнце и дождь. Но также работа человека, который посадил виноградник, выращивал и заботился, защищал от болезней, собирал урожай, ферментировал, анализировал, корректировал, совершенствовал финальный результат. Сложно давать оценку вину, не зная процессов его создания.

6. Цвет вина

- Считается «платьем» вина: цвет, оттенки, прозрачность... Визуальный анализ дает нам разнообразную информацию, которая помогает нам предсказать характер вина.

7. Запахи, ароматы, букет

- В дело вступает нос, вселенная ароматики выходит на первый план: учимся различать запахи, оценивать интенсивность и длительность ароматов, определять комплексность букета...

8. Вкус вина

- Наконец-то пробуем вино на вкус: в некотором смысле оно нам уже знакомо. Остается только оценить его структуру, баланс компонентов, гармонию и позволить увлечь себя мягкостью или взбодрить освежающей кислинкой...



Кенвуд,
Калифорния,
США,
Джеральд
Френч,
Corbis/
Contrasto.
Рейнланд-
Пфальц,
Германия,
Рей Джуно,
Corbis/
Contrasto.



ВВЕДЕНИЕ



Даже если не брать в расчет дегустацию вина или другого продукта, очевидно, что современная вселенная органолептики человека во многом ограничена и ей не уделяется должного внимания. Осязание, вкус, обоняние — незаменимые инструменты для детального и вдумчивого познания окружающего мира и себя самого — погрузились в глубокую регрессию. Многие блюда, которые мы употребляем, содержат консерванты, стерилизованы, взвешены, упакованы, порезаны на кусочки, часто являются полуфабрикатами. Все более редкой становится возможность потрогать, почувствовать, оценить, сравнить, другими словами — выбрать. Время постоянной гонки, желание ускориться лишает нас многочисленных привилегий, в том числе возможности обонять и смаковать мир. Восприятие в целях необходимой защиты ослабевает, ведь разнообразных воздействий извне так много, что сознание инстинктивно возводит оборонительные сооружения. В итоге мы не замечаем ни шума машин на улице, ни гула принтера в соседнем офисе, ни даже разговора соседей за столом. Внимание становится выборочным, исключает поверхностные впечатления, фокусируясь только на необходимых в текущий момент. С одной стороны, избирательность, но с другой — сенсорная депривация.

Заново натренировать ощущения, наладить восприятие, вернуть атрофированную чувствительность — навыки, которые могут оказаться важными составляющими жизненной философии, а не второстепенными. Дегустация как упражнение на осознанность и отражение чувственной составляющей — частичка этого пути.

И наоборот, дегустация подразумевает новые открытия — это создание исправно работающего органолептического механизма.

Один из мастеров современной энологии, Эмиль Пейно, прямо и искренне обращается к тем потребителям вина, которые собираются приступить к чтению *Le goût du vin*, великой книги о дегустации. Эти слова в первую очередь можно



отнести к истории рынка вина, учитывая печально известную череду фальсификаций и обманов. С другой стороны, они описывают базовый закон рынка: производитель создает то, что хочет потребитель. Значит, покупатели оказывают большое влияние на ориентацию производства в сторону качества.

Но качество, которое вместе с определенными ценностями достаточно объективно, даже когда мы говорим о еде, изучается и характеризуется вне субъективных вкусовых ощущений. В этом случае необходимы знания, которые в случае с вином ведут к раскрытию секретов его создания, эволюции и трансформации, способов хранения и совершенствования, характеристик чувственного восприятия, которые определяют его типологию. Можно завести полезную привычку распознавать и оценивать то, что мы пьем, что позволит нам стать более разборчивыми и исключить тех производителей, которые, делая ставку на недальновидное и беспорядочное потребление, обращаются с вином как со вторичным продуктом. Возможно, после этого мы станем меньше пить, но будем получать от этого больше удовольствия, будучи готовы платить честную цену за бутылку, за которой стоит серьезная работа профессионалов. Мы постараемся развенчать также мифы, связанные с «крестьянским вином», которое за рамками пасторальных деревенских картин, возникающих в голове, часто является некачественным. Так что, если качество — это наше право как потребителей, мы должны быть готовы к тому, чтобы уметь его определять и требовать.

Понятно, что погружение в мир вина — это и духовный аспект, общие взгляды на жизнь. Вино в данном случае — это ингредиент, который, наряду с другими, указывает на стиль жизни: того, кто не подавляет стремление к удовольствию, но ищет его, разумно выбирая и управляя им, кто умеет выстраивать близкие отношения с сутью вещей, кто понимает важность материальной культуры и праздника. Знания о вине сами по себе не являются технической целью, становясь поводом для общения и взаимного интереса.

Но и это еще не все. В разрезе неопрогибиционизма и неопуританства, которые развиваются в современном обществе, присоединение к знаковым ценностям, имеющим в своей основе удовольствие, может стать жизненно важной защитой. Поэтому тот, кто думает, что подготовка к винной дегустации сводится к узнаванию ароматов, их записи и классификации или к заучиванию терминов, ошибается: нам не нужны группы мелких, скучных и высокомерных техников, надменных передатчиков понятий, нам нужны ценители вина.

Глава 1

ВСЕЛЕННАЯ ОРГАНОЛЕПТИКИ