





Елена Горбачева

САМ СЕБЕ  
*сомелье*

Как научиться разбираться в вине с нуля

Новое издание

Хлеб\*соль®

Москва

# СОДЕРЖАНИЕ

8 От автора

---

## ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

---

11 Введение

12 Благодарности

13 *глава 1.* Разобраться в вине раз и навсегда

17 Белое вино

19 Оранжевое вино

20 Розовое вино

22 Красное вино

24 Игристое вино

31 Столовое вино

32 Безалкогольное вино

34 Органическое, биодинамическое и натуральное вино

39 *глава 2.* Чтение этикетки

47 *глава 3.* Основные сорта винограда

<b>48</b>	Шардоне
<b>51</b>	Совиньон блан
<b>53</b>	Рислинг
<b>55</b>	Гевюрцтраминер
<b>57</b>	Пино гри (Пино гриджо)
<b>58</b>	Каберне совиньон
<b>61</b>	Мерло
<b>64</b>	Сира (Шираз)
<b>66</b>	Темпранильо
<b>68</b>	Пино нуар
<b>75</b>	<i>глава 4.</i> Особенности винных регионов
<b>77</b>	Франция
<b>79</b>	Бордо
<b>82</b>	Бургундия
<b>86</b>	Шампань
<b>89</b>	Долина Роны
<b>92</b>	Долина Луары
<b>94</b>	Эльзас
<b>97</b>	Прованс
<b>99</b>	Лангедок-Руссильон
<b>100</b>	Италия
<b>102</b>	Тоскана

<b>103</b>	Пьемонт
<b>105</b>	Венето
<b>106</b>	Сицилия
<b>107</b>	Ломбардия
<b>108</b>	Испания
<b>113</b>	Португалия
<b>115</b>	Германия
<b>117</b>	Новый Свет
<b>117</b>	Чили
<b>119</b>	Австралия
<b>122</b>	США
<b>125</b>	Аргентина
<b>127</b>	ЮАР
<b>128</b>	Новая Зеландия
<b>130</b>	Российское виноделие
<b>139</b>	<i>глава 5.</i> Алкоголь и здоровье
<b>142</b>	<i>глава 6.</i> Покупка, хранение и подача вина
<b>142</b>	Где покупать вино
<b>144</b>	Как хранить вино
<b>145</b>	Хранение открытой бутылки
<b>146</b>	Про температуру подачи
<b>146</b>	Чем открывать

- 147** Из чего пить
- 150** Про декантер
- 152** Сочетание вина и продуктов
- 153** *глава 7.* Как подбирать вино к еде
- 155** *глава 8.* Дегустация вина. Как правильно оценить вино
- 163** *глава 9.* Самостоятельное путешествие по миру вин

---

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

---

- 166** Дегустация №1 Шардоне
- 168** Дегустация №2 Пино нуар
- 170** Дегустация №3 Совиньон блан
- 172** Дегустация №4 Каберне совиньон
- 174** Дегустация №5 Рислинг
- 176** Дегустация №6 Сира
- 178** Дегустация №7 Гевюрцтраминер
- 180** Дегустация №8 Игристые вина
- 181** Дегустация №9 Дегустация винтажей
- 183** Дегустация №10 Слепая дегустация
- 184** Дегустация №11 Дегустация одного сорта разного класса

---

### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

---

---

## ОТ АВТОРА

---

Привет, дорогие читатели!

На связи Елена Горбачева. И мне нужно многое вам рассказать. С момента первого издания этой книги прошло шесть лет, и столько всего произошло. Мы открыли винную школу при поддержке Министерства образования РФ и Ассоциации виноградарей и виноделов. Я объединяю влюбленных в вино людей в целое комьюнити, и мы вместе поднимаем культуру питья в стране на новый уровень. За плечами более 15 лет опыта работы в различных сферах винной индустрии, и, да, за это время я написала еще две книги: «Невинный винный ЗОЖ» и «Вино России», книги-бестселлеры о вине. Я создала собственное вино в 2023 году, а уже в 2024 году мы взяли Гран-при как лучшее вино на 13-м Салоне отечественных производителей вина и крепкого алкоголя.

Моя миссия — повышение культуры питья в нашей стране, а девиз — «Вино для всех»!

Мой уникальный опыт в российских реалиях вылился в блог о вине @elena.fooror, а затем и в эту книгу. Уверена, вам понравится!



# ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ *часть*



# ВВЕДЕНИЕ

На страницах книги я постаралась максимально доступно, без сложных «снобистских» терминов объяснить, что же такое вино и с чем его едят. В прямом и переносном смысле. Как устроен мир вина и сколько труда вложено в каждую бутылку.

Что такое аромат, вкус и послевкусие, а также зачем нам учиться дегустировать. Как выбрать вино, лишь взглянув на этикетку. Как научиться выбирать вина, не переключаясь за бренд. Почему все вина разные, и как климатические характеристики влияют на вкус. Как научиться читать винные карты ресторанов и разговаривать с сомелье. Все это и многое другое нужно начинающему любителю, чтобы не потеряться в мире бутылок.

Если вы пьете вино, оно вам нравится, хотите узнать о нем больше, научиться выбирать вино в супермаркетах и ресторанах — эта книга для вас. В ней просто и понятно изложены основы виноделия и дегустации. А также в конце каждой главы вас ждет чек-лист понятий, и вы сможете вернуться к тексту в случае, если забыли. Это поможет закрепить пройденный материал. Удобно спроектирована и практическая часть. Потому что без практики здесь не обойтись. Читать про вино безумно интересно, но открывать новые грани его вкуса и аромата — настоящее волшебство. Пройдите все 11 дегустаций практической части, делая заметки в дегустационных листах, и вы станете разбираться в вине как сомелье! Изучайте книгу от главы к главе, по порядку, и в конце вы будете ориентироваться в мире вина не хуже любого кависта.

---

## БЛАГОДАРНОСТИ

---

Огромное спасибо моему мужу Антону, который на 90% состоит из любви и терпения. Этого издания не случилось бы без него и моего редактора Светланы. Вы — душки, которые совсем не давили. :)

Эту книгу я создаю параллельно с созданием еще одного маленького человечка, который растет внутри меня. Трое детей и три книги — знала ли я, что меня ждет такое счастье?

И спасибо моей любимой маме за то, что всегда предоставляла мне право выбора учиться на своих ошибках. Не препятствовала, не лезла и не советовала, и вырастила уникальную дочь!

# Глава 1

## РАЗОБРАТЬСЯ В ВИНЕ РАЗ И НАВСЕГДА

Множество людей обожают вино, но совершенно в нем не разбираются. Я и сама помню свои терзания при открывании винной карты в ресторане. Непривычные названия, которые и произнести боишься, а куда ударение: «гевюрцтраминер» или «гевюрцтраминер»? Бесконечное количество в списке, абсолютно разные цены на, казалось бы, совсем одинаковые стеклянные бутылки.

Чтобы получать от вина удовольствие, уметь делать выбор в магазине, кафе или ресторане, наслаждаться им и дарить радость, не обязательно знать много. Главное начать. И не нужно осваивать снобистский сленг сомелье, описывая вино. Нам хватит и нашего.

Вино производится из плодов виноградной лозы. Мы предполагаем, что вино можно сделать из любого винограда. И отчасти так и есть. На самом деле, используя только виноградный сок, мы можем создать продукт, который подлежит длительному хранению, будет развивать новые ароматы в бутылке и красиво стареть, показывая нам все новые и новые грани. Бывает пищевой виноград (тот, что мы едим), а есть технический (тот, который служит для производства вина).

Момент сбора винограда короткий. Нужно успеть за пару недель собрать все ягоды. Поймать момент, когда виноград в самом соку, в максимальной фенольной зрелости. Для начала необходимо получить виноградный сок. Для этого нужно как можно быстрее доставить виноград на винодельню, в цех. Сок получают, лишь едва надавив на кожицу, выдавив мякоть. И чем более нежным, щадящим методом получен сок, тем лучше будет вино. После отжима сок помещают в специальные чаны для ферментации, то есть для процесса брожения. Добавляют дрожжи, и процесс создания вина начинается.

Вино — это алкогольный напиток. Оно получается из виноградного сока в результате его брожения. Процесс приготовления вина элементарен. Так принято, что вино производят из технических сортов винограда. Они слаще и мельче того, что мы привыкли видеть в овощных лавках. Вообще-то вино само может получиться из забродившего продукта. Когда кожица винограда разрывается, сок вступает в контакт с дрожжами, которые есть на кожице и в воздухе. Дрожжи со скоростью света перерабатывают сахар, который есть в соке, в спирт. Этот процесс называется «брожение», или, говоря языком профессионалов, «ферментация». Как только дрожжи «съедят» весь сахар, виноградный сок становится вином. Можно, конечно, оставить все как есть.

Брожение — естественный процесс, не требующий вмешательства человека. Это то же самое, как заниматься в тренажерном зале с профессиональным тренером, нацеленным на результат, и самой, ходя без особого энтузиазма, от тренажера к тренажеру. Результат будет в обоих случаях. Если в первом его можно предугадать, то во втором сложно представить конечный итог. Винодел, как величайший «тренер», ведет вино с момента высадки куста до самого розлива по бутылкам.

А какое вино получится, зависит от множества факторов:

- Когда был высажен куст, старая ли это лоза или новая.
- Почва, на которой он культивировался.
- Местность, в которой был высажен виноград. Горы, холмы или равнины.
- Когда был собран, зрелый сбор или ранний.
- Сколько выпало осадков за сезон.

Все контролирует винодел, или энолог\*. Процесс изготовления вина под наблюдением и тотальным контролем винодела называется винификацией. Хороший винодел в плохой год из посредственного сорта сделает достойное вино, плохой из идеального сырья сделает посредственное.

После того как ферментация (брожение) превратила сок в вино, оно перед розливом может подвергнуться выдержке, на дрожжевом осадке или без, в стали или бочке, а может, и так, и так. Все это решает винодел. Для чего? Чтобы получить разный стиль вина. Бывало у вас так, что вы взяли бутылочку

---

\* Энолог — специалист, целью которого является создание конечного продукта (вина).

шардоне и у него такой легкий минеральный вкус с ароматами желтого яблока или ананаса, а пришли за второй и взяли другую этикетку, но тоже сорт винограда «шардоне», только вот вкус у этого вина совершенно не легкий, а тягучий, маслянистый, с привкусом сливок, ванили и сливочного масла. Это и есть манипуляции с виноматериалом. Кстати, слова «виноматериал» бояться вовсе не стоит, это всего лишь термин, обозначающий вино до розлива в бутылку. Он может быть как хороший, так и плохой.

После брожения в вине остается осадок из отмерших дрожжевых клеток, бактерий, винного камня, остатков кожицы и мякоти ягод. Виноделы любят выдерживать вино на таком осадке, называя его «тонким дрожжевым осадком», или сюр-ли (фр. *sur lie*). Такая выдержка может проходить как в бочке, так и в стальном чане. Она улучшает вкусовые качества некоторых вин, например из сортов винограда «шардоне», «совиньон блан» и «мелонь де Бургонь». Вина, которые выдерживаются на осадке в течение длительного времени, будут иметь ярко выраженный аромат тоста, сыра, орехов и цветов.

Выдержка в дубовой бочке. Вино дружит с бочкой. Под влиянием бочки вино может развиваться и улучшаться. Бочка отдает вину свои ароматы — привкус дерева, карамели, дыма, гвоздики и/или ванили. Но бочка как приправа в еде. С ней нужно уметь обращаться. Винодел «добавляет» бочку, как хороший повар добавляет приправу. В небольшом количестве. Можно переборщить и испортить блюдо. С вином так же. Большое влияние бочки «убьет» все винные ароматы, вкус будет слишком терпким и танинным, мешающим наслаждаться вином.

Вина бывают сортовыми и ассамбляжными. Сортное вино изготавливается из одного сорта винограда, что позволяет сохранить его уникальные характеристики и особенности вкуса. Например, шардоне, рислинг, каберне совиньон. Ассамбляж получают путем смешивания нескольких сортов, так виноделам удается добиться более сложного и глубокого вкуса.

Существует множество известных ассамбляжей вина, которые пользуются высокой популярностью и признанием в мире виноделия. Перечисленные ниже ассамбляжи представляют собой уникальные стили вина, которые объединяют различные сорта винограда для создания сложного и интересного продукта. Каждый из них имеет свои особенности и характеристики, которые делают их популярными среди ценителей вина по всему миру.