

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ. Вкусно, качественно, недорого — выберите все три	9
ЧАСТЬ 1. ИЗ ЧЕГО СКЛАДЫВАЕТСЯ КРАСОТА ВИНА	19
Глава 1. Виноград, терруар и руки винодела. И все-таки виноград!	20
Глава 2. Надо ли равняться на ощущения других людей? Бег наперегонки вкуса и аромата	28
Классификация ароматов	29
Как работает наше обоняние	31
Как научиться распознавать ароматы	32
Глава 3. Вино из правильных бокалов вкуснее!	34
До какого уровня наполнять бокал?	37
Типы бокалов для вина	38
Как подбирают форму бокалов в компаниях по их производству?	40
Как держать бокал	41
Сколько разновидностей бокалов для вина нужно иметь дома?	42
Советы по выбору бокала	42
Глава 4. Правильно охлажденное вино, или «Я француз и мой отец француз!»	46
Несколько простых способов быстро охладить вино	50
Еще несколько слов о температуре вина	50
Глава 5. Правильное хранение вина, или Если у вас нету погреба...	54
Правила хранения вина	55
Однако обычно люди делают все наоборот	56
Хранение открытого вина	57
Глава 6. Испорченное вино. Как распознать и что делать, чтобы его не включили в счет?	59
Что может случиться с вином?	60
Что делать, чтобы испорченное вино не включили в счет	67
Глава 7. Мужчине и вину выдержка к лицу! Срок употребления	68
Бывают ли вина-долгожители?	71
Самое важное о выдержке вина	71

Глава 8. Винтовая или из пробкового дерева? Говорит ли пробка о качестве вина?	73
Краткие выводы из разговора о пробках	75
Глава 9. Декантер, или Надо ли вину «подышать»?	76
Глава 10. Как узнать вкус вина, не открывая бутылку? Винная этикетка и форма бутылки	80
Этикетки вин Нового Света	81
Этикетки вин Старого Света	84
О чем говорит форма бутылки	87
Типы бутылок для вина	88
Глава 11. Основные характеристики вина. Винный кристалл	91
Характеристики, влияющие на вкусоароматические ощущения	92
Характеристики текстуры, влияющие на тактильные ощущения	93
Глава 12. Хрустящее, бархатистое и другие дегустационные термины	95
Глава 13. Несколько вин в один вечер, или Смешиваем правильно	104
Выводы из части 1	107

ЧАСТЬ 2. ВЕЛИКАЯ ВИННАЯ РЕВОЛЮЦИЯ СТРАН НОВОГО СВЕТА 109

Глава 1. Действительно ли вина Старого Света лучше новосветских?	110
Особенности виноделия Старого Света	111
В чем виноделие Старого и Нового Света равноценно	112
Преимущества виноделия Нового Света	113
Нестандартная классификация вин Нового Света	114
Глава 2. Почему важно знать топовые винодельни?	116
Глава 3. Основные сорта винограда Нового Света и их характеристики	120
Бонарда	122
Зинфандель	124
Каберне совиньон	126
Карменер	128
Мальбек	130
Мерло	132
Пино нуар	134
Пинотаж	136
Сира/шираз	138
Рислинг	140
Совиньон блан	142
Торронтес	144
Шардоне	146
Шенен блан	148

Глава 4. Виноделие в странах Нового Света	150
Чили. Рай для виноделия и главный символ Нового Света	152
Аргентинское чудо и недостижимые высоты мальбека	180
Австралия. Чемпионы по инновациям в Великой винной революции качества	200
Новая Зеландия — мировая столица лучшего совиньона блан	229
Южная Африка (ЮАР). Ставка на экологичное и авторское виноделие	246
Калифорния (США). Винный мир в миниатюре	269
Выводы из части 2	295
 ЧАСТЬ 3. МОЯ МЕТОДИКА ВЫБОРА ВКУСНЫХ ВИН	 297
Глава 1. Граница между посредственными и вкусными винами	298
Дешевое значит плохое?	300
Глава 2. Что надо знать, чтобы купить хорошее вино	302
Опираемся на факты	304
Приложение VIVINO. Можно ли доверять «народному рейтингу»?	307
 Глава 3. Алгоритм выбора вина в разных ситуациях	 310
В ресторане	311
В винном бутике	314
В супермаркете	315
В интернет-магазине	316
Глава 4. Вина для случая, или Когда ожидается много гостей	318
Глава 5. Идеальная винная карта, или Как понять, что вы попали в хороший винный бар	320
Глава 6. Как расширить знания о топовых винодельнях	324
Оценки международных винных критиков	326
Оценки региональных винных критиков	331
Известные винные конкурсы и комплекты наград	333
 ЗАКЛЮЧЕНИЕ	 339
ПРИЛОЖЕНИЕ. ПОЛЕЗНЫЕ РЕСУРСЫ ДЛЯ ВЫБОРА ВКУСНОГО ВИНА	343
Приложение VIVINO	344
Полезные источники о вине и виноделии Нового Света	344
Приложение Riedel Wine Guide	346
Интернет-сайты винных онлайн-продавцов	346



В в е д е н и е



ВКУСНО,
КАЧЕСТВЕННО,
НЕДОРОГО —
ВЫБЕРИТЕ ВСЕ ТРИ



Известный британский эксперт и популяризатор вина Оз Кларк поделился очень интересным наблюдением. Рассказывая о своих первых годах после окончания университета, которые пришлось на 1970-е, он вспоминал, что, будучи низкооплачиваемым актером, мог позволить себе только недорогие вина из Франции, Испании или Италии, наводнившие тогда британский рынок. Каково же было его изумление, когда он, приехав в составе труппы на гастроли в Австралию, попробовал местные напитки низкого ценового сегмента:

«Красные вина были надменными, могущественными, плотными, до краев наполненными фруктами, спелостью и шиком. Они буквально заставляли сделать еще один большой глоток, а затем еще один и еще один.

И это было дешевое вино? <...> Если дешевое вино могло быть настолько хорошим, то, ради всего святого, зачем мы довольствовались той дрянью в Британии? Неудивительно, что тогда британцы практически не пили вино, потому что, за исключением небольшого количества дорогих первоклассных напитков, оно было ужасным. Если бы наше повседневное вино хотя бы наполовину было таким же хорошим, как эти “красавцы-австралийцы”, то мы бы могли стать нацией, пьющей вино»¹.

Эта фраза запала мне в душу. А позже пришло озарение, что шанс войти в клуб «винных» есть у любой северной страны, где выращивание винограда затруднено, винная культура развита недостаточно хорошо, а среди напитков в почете гораздо более

¹ Кларк Оз. Красное и белое. Неутолимая жажда вина. — М.: ХлебСоль, 2020.

крепкие. Для этого достаточно заполнить полки недорогими и в то же время вкусными, ароматными и при этом качественными винами. В числе этих стран, как вы понимаете, может оказаться и Россия, а также другие территории постсоветского пространства, жители которых в большинстве своем пока не умеют правильно обращаться с вином и при выборе руководствуются преимущественно его ценой.

Проработав в сфере услуг около 30 лет, я не понаслышке знаю, как работает формула «быстро, качественно, недорого — выберите любые два», причем вне зависимости от того, автосервис это или консалтинг по международному структурированию бизнеса. Увлечшись темой вина, я заменил в формуле «быстро» на «вкусно», и у меня получилось: «Вкусно, качественно, недорого». Если же попробовать выбрать не два, а все три, эти слова могут совершить настоящую революцию в сознании массового потребителя и вывести винную культуру страны на новый уровень. Магия в том, что в виноделии это возможно.

Для удобства я разделил книгу на три больших блока. В первом я расскажу, как обращаться с любым вином (дорогим и не очень), чтобы получать наслаждение от его вкуса и аромата. Во втором блоке раскрою особенности развития винной культуры в странах Нового Света¹, расскажу о том, какое участие в винной революции качества приняла каждая из этих стран и что позволило им не только занять достойное место в нише, но в чем-то даже превзойти именитых конкурентов из Франции, Италии и Испании. Признаюсь: чем больше информации я изучал в поисках «винной фишки» каждой группы стран, тем больше очаровывался ими и проникался энтузиазмом, каким охвачены все истинные виноделы и ценители этого напитка, пока в конце концов не включил вино из каждого из этих регионов в свой приоритетный список. В третьем блоке я поделюсь с вами своими практическими знаниями и лайфхаками по выбору вина в различных ситуациях.

Почему для примера я взял именно страны Нового Света, спросите вы? Очень просто. Во-первых, я только недавно завершил изучение самых значимых источников по этой теме на русском и английском языке. Объем переработанной мной информации,

¹ Так называют части света, которые были открыты сравнительно недавно — Америку, Австралию и Океанию — и получили свое название по аналогии со Старым Светом (Европой, Азией и Африкой). Ведущие шесть стран Нового Света, вина которых мы будем рассматривать, — это Чили, Аргентина, Австралия, Новая Зеландия, Южная Африка, США.

поверьте, значительно превысил тот, что выдают на курсах сомелье. Во-вторых, о винах Нового Света в нашей стране знают очень мало, а потому, опасаясь наткнуться на невкусный или некачественный продукт, покупатели зачастую проходят мимо полок с напитками из этих регионов, отдавая предпочтение проверенным производителям из Бордо или Тосканы. Люди, как правило, боятся нехоженных троп. Никому не хочется, заказывая вино, предстать перед друзьями или дамой сердца профаном. Кстати, скажу вам по секрету, что это обстоятельство играет в пользу продукции из стран Нового Света: наценка на нее в ресторанах и магазинах ниже, чем на напитки из других, более раскрученных винных регионов, а по вкусу они либо не уступают им, либо даже превосходят. Именно такие доступные приятные напитки способны произвести винную революцию.

Случалось ли вам когда-нибудь попробовать вино и понять, что это не просто алкогольный напиток, а нечто большее, о чем ранее вы никогда не задумывались? В такие моменты мир словно открывается с новой стороны! Одним из вариантов названия этой книги было «Вино вкусно!»: когда я работал над текстом и подбирал примеры, то вспоминал, как происходило мое преображение в винного гурмана.

А начал я свой путь к пониманию красоты и вкусовых достоинств этого благородного напитка с того, что... родился под знаком Весов. Как его типичный представитель, я культивирую в себе такие качества, как любовь к эстетике, чувство меры, стремление в золотой середине во всем и гурманство. Последнее, по сути, как раз и сочетает эстетику и чувство меры, но только в гастрономии.



Кому-то может показаться странным, как можно дегустировать бокалы. Но в кругу винных гурманов это означает пробовать одно и то же вино из бокалов разных форм, чтобы узнать, какая форма наилучшим образом раскрывает вкус и аромат напитка.

Первым шагом к пониманию красоты вина для меня стала дегустация бокалов Riedel, которую мне подарили и разделили со мной друзья. Мы пробовали одно и то же вино из разных бокалов, чтобы понять, как они влияют на его вкус. Тот опыт буквально перевернул мое представление об этом напитке и вообще о том, что значит быть истинным гурманом.

Затем, приблизительно в это же время, коллеги по работе презентовали мне дегустацию «Сыр и вино» в винной компании «Каудаль». Там меня ждали очередные открытия. Нам рассказывали о лучших комбинациях определенных сортов сыра и вина и предлагали оценить их самостоятельно. Наибольшее впечатление на меня произвело идеальное сочетание козьего сыра с шампанским: эти продукты буквально растворялись друг в друге.

После этого последовал курс сомелье в винной школе Wine Embassy компании «Каудаль», который мне преподнесли на

день рождения. Я присоединился к занятиям в начале октября, когда вся группа успела познакомиться с продукцией из Нового Света, и вместе со всеми изучал грандов (Францию, Италию, Испанию) и малые винные страны (Австрию, Германию, Португалию, Венгрию и др.).

Дальше — больше: я повысил квалификацию еще в нескольких винных школах. Мне было интересно расширять свой винный горизонт, знакомиться с новыми преподавателями, их опытом и мнением.

Незабываемое впечатление на меня произвели обучающие курсы в L'Appartement 83. В старинных апартаментах на Пушкинской площади преподаватели и выпускники школы «Энотрия» в камерной обстановке за большим овальным столом на 12 человек делились своими познаниями о вине. Здесь удивительным образом совпало все: и обстановка, и процесс общения энтузиастов, имеющих интересный взгляд на материал (например, деление вин на вертикальные и горизонтальные, тонкие и толстые).

Одновременно я посещал тематические винные дегустации и мини-лекции, организованные компаниями Simple и «Каудаль»; проходил мастер-классы в школе сомелье Wine People и WineState, где оборудован уникальный класс на 30 человек с индивидуальными раковинами для ополаскивания бокалов. Там нас учили сравнивать аромат вина с ароматом живых ягод и фруктов, чтобы лучше улавливать и запоминать запахи.

Интересной возможностью проверить себя стало участие вместе с коллегами по работе в играх «Что? Где? Вино?» (по аналогии с «Что? Где? Когда?») и «Винное казино» от «Каудаль». Во время первой игры участники отвечали на вопросы о вине и дегустировали напитки. Во второй игре после вводной лекции мы пытались разложить предлагаемые нам образцы на ароматы и угадать или само вино, или страну и даже регион производства, а затем, как в казино, сделать ставку. Это было что-то невероятное: риск, азарт, выигрыш и дегустация!

Следующим этапом стали путешествия. Их было много, но, куда бы я ни отправлялся, я всегда брал с собой записи, которые начал вести еще с самой первой школы, — мои друзья в шутку называли их скрижалями. Я брал их с собой в каждый ресторан, чтобы подбирать подходящий к заказанным блюдам напиток и постепенно расширять кругозор. Спустя какое-то время друзья и родные стали просить меня помочь им выбрать вино в определенном бюджете или с названными характеристиками. Они присылали фото винных карт и полок магазинов, свои пожелания по цене, и я помогал им выбрать хорошее вино.



Однако я чувствовал, что мне не хватает знаний о винодельческой культуре стран Нового Света, и избегал покупать такие вина из опасения, что выбор окажется неудачным. В определенный момент я решил восполнить этот пробел. Но, к сожалению, школа Wine Embassy при виноторговой компании «Каудаль» к тому моменту прекратила свою работу. Другая школа — Wine People — запускала курс редко, и я по разным причинам на него не попадал. В итоге я решил самостоятельно изучить неизвестную мне тему, опираясь на презентации Wine Embassy, которые рассылали всем ее участникам, и имеющиеся по этому вопросу книги. Большим подспорьем для меня стал винный справочник Роберта Паркера¹, самого влиятельного в мире винного критика. Он дает характеристику не только каждой винодельне, но и каждому вину по шкале «превосходное», «великолепное», «отличное», «хорошее». Итак, вооружившись этими материалами, я начал систематизировать новые знания, пополняя ими свои «скрижали».

С легкой руки людей, сделавших мне три столь оригинальных подарка, тема вина и его дегустации стала частью корпоративной культуры компании, в которой я работаю. Как-то, обсуждая тему новогодних подарков для наших клиентов (а это довольно взыскательная аудитория — владельцы бизнесов), мы решили презентовать каждому по бутылке хорошего вина и эксклюзивному винному календарю. Мы обратились в компанию Simple с просьбой подобрать на каждый месяц года экземпляр благородного напитка в категории от 4000 до 5000 руб. и сопроводить выбор пояснениями (почему именно это вино и именно под этот месяц года) и интересной историей (например, «Этот напиток был любимым у Наполеона. Он всегда брал его с собой» или «Это вино вдохновляло Хемингуэя, когда он жил в Италии. В тот период именно его он предпочитал рому» и т.д.). Соответствующие месяцам фотографии регионов мы искали сами. В результате получился уникальный календарь ручной сборки, который по достоинству оценили наши клиенты.

Это успешное начинание раззадорило нас, и мы продолжили двигаться в выбранном направлении. На следующий Новый год клиенты нашей компании также получили по бутылке прекрасного вина и специальному календарю с новой подборкой напитков и историй от экспертов компании Simple.

При выборе темы для третьего выпуска решено было остановиться на топовых винодельнях Чили — я как раз недавно

¹ Паркер Р. Винный гид покупателя. — М.: Эксмо, 2019.

закончил изучение этого винодельческого региона. Но когда мы обратились в Simple за новой подборкой интервью, оказалось, что дать исчерпывающую информацию по интересующим нас чилийским винодельням они не могут. Мы обратились еще в пару компаний, но везде результат был неутешительным. Это было связано с тем, что винодельни поделены между виноторговцами: каждый работает на эксклюзиве только с двумя-тремя чилийскими производителями, а нам нужно было набрать 12 — на каждый месяц года. Оказалось, что мои познания о чилийском вине уже были полнее, чем у наших интервьюируемых. Тогда я сам взялся за написание текстов. И все получилось! После Чили были календари по Аргентине и Австралии, сейчас готовим по Новой Зеландии. Собранные для них материалы также легли в основу этой книги.

Упомяну о еще одном важном моменте. Погрузившись в тему, я обнаружил, что 80% книг о вине — переводные и, как правило, посвящены специфике винной культуры той страны, откуда родом автор. В книгах, изначально написанных для читателей тех стран, где винные хозяйства расположены рядом с домом, а стоимость напитков и наценки в ресторанах ограничены законом, приводятся не всегда актуальные для нас сведения, в том числе о редких сортах винограда из лучших винных регионов и о доступных к покупке винах. Несоответствие реалиям создает ощущение обманутых ожиданий.

Я постарался учесть этот момент и выполнил специальную сортировку виноделен и регионов, которые работают не только на внутренний рынок, но и на экспорт, то есть чью продукцию можно найти и попробовать у нас. Эта книга максимально приближена к нашей действительности.

Научившись выбирать достойное вино Чили, Аргентины, Австралии, ЮАР, я стал делиться своими познаниями с друзьями, устраивая для них индивидуальные дегустации лучших и наиболее характерных вин из перечисленных стран. Никто и предположить не мог, что эти напитки могут быть такими вкусными, если к ним подойти со знанием дела! Все были уверены, что вина из перечисленных регионов охватывают преимущественно массовый недорогой сегмент, а вовсе не элитный.

Общение с друзьями на тему винной культуры позволило мне выделить ряд характерных проблем, с которыми сталкивается большинство людей:

- чаще всего вино воспринимается лишь как алкоголь, а значит, не рассматривается как вкусный напиток, имеющий фруктовую ароматику;

- иногда кажется, что попало испорченное вино, но нет ни четкой уверенности, что это так, ни осведомленности в вопросе, чтобы отстоять свое мнение перед официантом или продавцом;
- красные вина кажутся вкусными, а белые нет, либо наоборот;
- напитки одной и той же марки, но из разных бутылок имеют разные вкусовые качества;
- из-за боязни экспериментирования и страха ошибиться из раза в раз покупаются либо один-два известных сорта (кьянти, бордо, гави), либо обезличенное вино (шампанское, белое или красное), а неизвестные вина (например, из Чили или Аргентины) обходятся стороной;
- негативный опыт мешает пробовать аналогичные напитки других производителей (например, из-за популярных в советские времена болгарского рислинга и отечественного портвейна 777 многие отказываются от качественного немецкого рислинга и портвейна из Португалии);
- слишком большие торговые наценки в ресторанах России (300–400% в отличие от Италии с их 50%) делают вино дорогим напитком даже для ценителей, вынуждая выбирать из дешевых;
- боязнь быть обманутым и переплатить за вино из-за неумения сориентироваться, где оно переоценено (в магазине, винном бутике, кафе и ресторане), а где, наоборот, недооценено и что именно имеет смысл брать в каждом конкретном случае;
- многим вино кажется дорогим элитным напитком для избранных, поэтому покупаются или самые простые дешевые и потому невкусные вина, или вообще пиво либо водка;
- не хватает знаний, чтобы ориентироваться в сортах винограда, ароматах, бокалах и ценах на хорошее вино;
- неловкость при общении с сомелье в ресторане, особенно когда мужчина заказывает для женщины или для бизнес-партнеров, друзей и т.д.

В этой книге собраны знания, которые расширили мои горизонты и понимание жизни в области гурманства и виноделия. Я с радостью делился ими с друзьями, а теперь предлагаю вам, дорогие читатели, раз и навсегда поменять свое мировоззрение в области культуры потребления вина. Именно в этом я вижу миссию своей книги. Человек будет пить этот напиток богов, только если ему будет вкусно.

А помогать мне в раскрытии секретов вина будет мой вымышленный компаньон-рассказчик Иван Иванович Трезубцев. Разрешите вас с ним познакомить. Иван Иванович всю жизнь

проработал на госслужбе: сначала ревизором, потом по хозяйственной части — пользуясь уважением коллег и руководства. Выйдя на пенсию, он продолжает носить костюмы или пиджаки и служит примером для детей и внуков в том, как надо относиться к любому делу, за которое берешься. Один из его жизненных принципов — всегда говорить правду. Исследованием тонкостей вина Иван Иванович увлекся в предпенсионном возрасте и за несколько лет стал настоящим аромадегустатором. У него неизменно хорошее настроение и неиссякаемый запас шуток, что делает его душой любой компании. В моей книге он будет расшифровывать непонятные термины и давать попутные комментарии.



Иван Иванович Трезубцев



часть

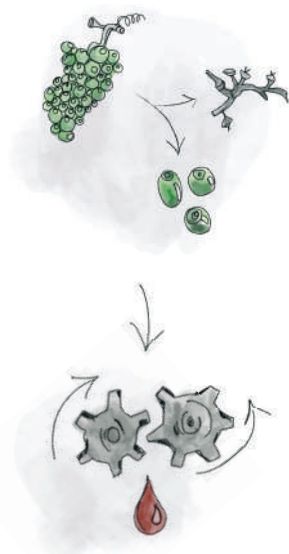


ИЗ ЧЕГО
СКЛАДЫВАЕТСЯ
КРАСОТА ВИНА

глава 1

ВИНОГРАД, ТЕРРУАР
И РУКИ ВИНОДЕЛА.
И ВСЕ-ТАКИ ВИНОГРАД!

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КРАСНЫХ И БЕЛЫХ ВИН

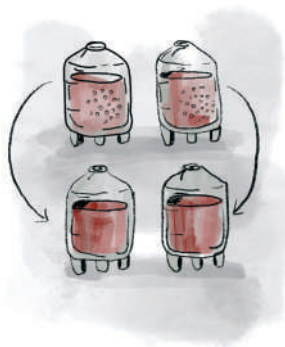


Что такое для вас красота вина? Для меня — совершенство его цвета, вкуса, аромата в сочетании с красотой бокала.

Чтобы понимать, что нас привлекает в вине и выделяет его из ряда других алкогольных напитков, взглянем на него в разрезе зарождения вкуса и аромата — на то, как рождается на свет белое, красное и розовое вино, которое позже изливается божественным напитком из бокала.

Розовое вино производят из красных сортов винограда сначала по технологии красного (дробление и короткое настаивание на кожице), а затем — по технологии белого (холодная долгая ферментация).

КРАСНОЕ ВИНО	БЕЛОЕ ВИНО
1. СБОР	1. СБОР
Виноград собирают, сортируют	
2. ГРЕБНЕОТДЕЛЕНИЕ да/нет	2. ГРЕБНЕОТДЕЛЕНИЕ
Отделяют ягоды от гребней	
3. ДРОБЛЕНИЕ	3. ДРОБЛЕНИЕ
При изготовлении красного вина косточки, кожицу, а иногда и гребни оставляют. В результате дробления получается мезга — смесь сока и частиц кожицы и косточек	да/нет
В процессе производства красных вин дробление происходит всегда, белых — иногда, только для сортов, у которых ароматы сконцентрированы в кожице	



КРАСНОЕ ВИНО

4. МАЦЕРАЦИЯ

Настаивание на мезге для насыщения вина цветом, ароматами и танинами. Может осуществляться до, в процессе или после ферментации

БЕЛОЕ ВИНО

4. МАЦЕРАЦИЯ

Настаивание на мезге для извлечения у некоторых ароматичных сортов (рислинг, совиньон блан) ароматов из виноградной кожицы. (Осуществляется только в случае дробления.)

5А. ПРЕССОВКА

Выжимка виноградного сока путем прессования. Производится незамедлительно, чтобы избежать окисления. При изготовлении белого вина удаляют косточки, кожицу и гребни (мезгу). Дальше получают чистый виноградный сок (сусло)

Первичные ароматы вина уже присутствуют в мезге и сусле

6. ДЕКАНТАЦИЯ

Отстаивание сусла в чанах для удаления остатков целлюлозы, предназначенной для его очистки

Декантер в процессе производства вина и декантер при дегустации выполняют одинаковую функцию: удалить лишние твердые частицы. Хотя дегустационный декантер еще и насыщает вино кислородом

7. БРОЖЕНИЕ

(алкогольная ферментация)

Мезгу помещают в емкость для брожения (стальные чаны для легких вин или дубовые бочки для средне- и полнотельных). Кожица и косточки окрашивают вино и прибавляют танинов. Ферментация более теплая (при температуре 20–32 °C) и короткая (1–3 недели)

7. БРОЖЕНИЕ

(алкогольная ферментация)

Ключевой процесс, при котором сок превращается в вино.

Сусло помещают в емкость для брожения (в основном в стальные чаны, реже — дубовые бочки) и добавляют дрожжи. При взаимодействии дрожжей с сахаром виноградный сок начинает бродить, в результате чего образуется алкоголь и выделяется углекислый газ. Для сохранения ароматов, как правило, применяется холодная (до 18 °C) длительная (4–6 недель) ферментация. При изготовлении молодых вин ферментация осуществляется в чанах, более сложных — в бочках

Ферментация, или брожение, белого вина происходит при более низкой температуре. Это, с одной стороны, замедляет процесс, а с другой — позволяет сохранить яркие фруктовые ароматы напитка. Красные вина ферментируются при более высокой контролируемой температуре, что ускоряет процесс. Во время брожения появляются вторичные ароматы вина

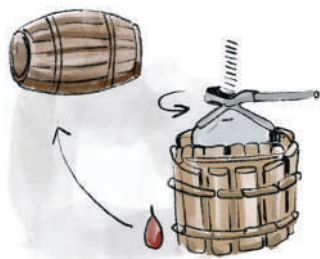
КРАСНОЕ ВИНО

БЕЛОЕ ВИНО

8.
ЗАВЕРШЕНИЕ БРОЖЕНИЯ8.
ЗАВЕРШЕНИЕ БРОЖЕНИЯ

Заканчиваться процесс брожения может по-разному. Либо дрожжи съедают весь сахар и вино становится сухим, либо, если виноград был очень сладким или даже заизюмленным, уровень алкоголя достигает 15% и дрожжи сами отмирают, не переработав весь сахар в виноградном сусле.

Остатки дрожжей, кожицы и косточек выпадают на дно в виде осадка

5Б.
ПРЕССОВКА

Сок отделяется от мезги

Ключевое различие процессов производства красного и белого вина заключается в порядке прессовки. В белых винах она происходит до брожения, а в красных — после, так как кожица, косточки и гребни участвуют в брожении

9.
ВЫДЕРЖКА9.
ВЫДЕРЖКА

Иногда на осадке. Речь идет о процессе вызревания или старения вина при его хранении в бочке, цистерне или бутылке с целью улучшения его качеств

Во время выдержки в бочке добавляются третичные ароматы. Выдержка на осадке, или сюр-ли (фр. sur lie), часто используется при производстве шампанского и игристых вин для придания им характерных дрожжевых, хлебных ароматов, оттенков сдобы, злаков, меда, орехов или грибов. Иногда встречается и при производстве белых тихих вин

10.
ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНАЯ
ФЕРМЕНТАЦИЯ10.
ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНАЯ
ФЕРМЕНТАЦИЯ

После первой ферментации может дополнительно проводиться вторая, яблочнокислотная (малолактика). Она придает вину вкус и аромат молока, сливок, сливочного масла. Практически всегда применяется при изготовлении красного вина

да/нет

В производстве большинства белых вин эта технология не применяется; исключение — изготовление шардоне и вин, близких по стилю

Термин «малолактика» образовался от англ. слов malic (яблочная, более резкая кислота) и lactic (более мягкая молочная)

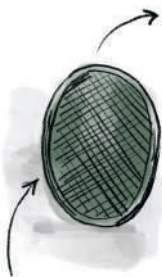
11.
ФИЛЬТРАЦИЯ11.
ФИЛЬТРАЦИЯ

да/нет

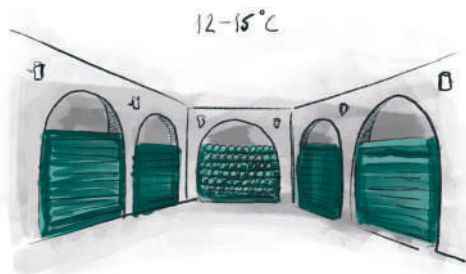
12.
РОЗЛИВ12.
РОЗЛИВ

Разливается в бутылки, закупоривается пробкой

Третичные ароматы появляются и во время выдержки вина в бутылках



ИГРИСТОЕ ВИНО ПО ТЕХНОЛОГИИ ВТОРИЧНОГО БРОЖЕНИЯ В БУТЫЛКАХ, ИЛИ МЕТОД КЛАССИЧЕСКИХ ШАМПАНСКИХ ВИН



ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД

1–8, 10–11

То же, что и для белых вин

МЕТОД ШАРМА¹

1–8

То же, что и для белых вин.
Вино остается в резервуаре/
чане для брожения

12. ВИНО РАЗЛИВАЮТ В БУТЫЛКИ

13. ВТОРИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ В БУТЫЛКЕ

Сахарно-дрожжевая пиллюля (дополнительная порция дрожжей и сахара для возобновления брожения и получения углекислого газа в вине) добавляется непосредственно в бутылку, которая закупоривается временной пробкой. Таким образом, вторичное брожение происходит прямо в бутылке. Выделяемый углекислый газ удерживают в вине. Этот процесс называется «тираж». Заканчивается процесс брожения, когда дрожжи съедают весь сахар и вино становится сухим

Методы вторичного брожения в огромном резервуаре и в бутылке имеют принципиальные различия

13. ВТОРИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ В РЕЗЕРВУАРЕ/ЧАНЕ

В резервуар/чан добавляется сахарно-дрожжевая пиллюля. Начинается процесс вторичного брожения. В результате выделяется углекислый газ, который удерживают в вине. Заканчивается процесс брожения, когда дрожжи съедают весь сахар и вино становится сухим

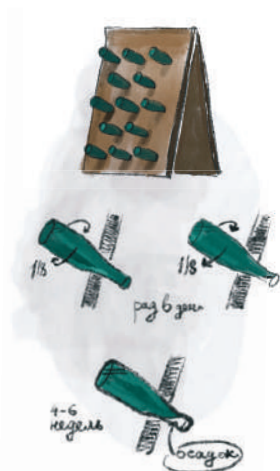
14. ВЫДЕРЖКА

Вторичное брожение в бутылке вместе с выдержкой называется шампанизацией. Это процесс насыщения вина естественным углекислым газом как в период вторичного брожения, так и при последующей выдержке вина на осадке. Может составлять от 6 месяцев до 10 лет и более. Остатки дрожжей выпадают в виде осадка на дно бутылки. Вино выдерживается или настаивается на осадке, что повышает его качество и придает ему дополнительную ароматику

14. ВЫДЕРЖКА

Длится от 20 дней до 12 месяцев. Происходит в том же чане для брожения, где осадок выпадает на дно, и периодически перемешивается

¹ Технология производства игристого вина, также известная как метод Шарма — Мартиногги, была разработана в Италии директором института энологии города Асти Федерико Мартиногги и впоследствии улучшена французским энологом Эженом Шарма. Этот метод еще называют «резервуарным».



ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД

МЕТОД ШАРМА

15. РЕМЮАЖ¹

Бутылки перед удалением осадка размещаются под небольшим уклоном горлышком вниз. С некоторой периодичностью винодел слегка поворачивает бутылку, чтобы осадок не застывался и не запрессовывался на дне, а концентрировался около пробки. Иногда этот процесс автоматизируется, когда бутылки размещаются в специальных палетах

16. ДЕГОРЖАЖ²

Этим приемом завершается выдержка на осадке, который плотной массой концентрируется в горлышке бутылки. Когда горлышко охлаждают, пробку вынимают, вино под давлением выстреливает. Весь осадок выбивается струей вина, часть напитка при этом расходуется

Ремюаж и дегоржаж — изобретения мадам Клико, владелицы одного из первых домов шампанских вин времен Наполеона



11А. ФИЛЬТРАЦИЯ

17. ДОЗАЖ

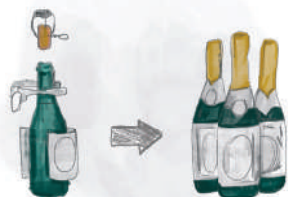
17. ДОЗАЖ

После этого вино доливают вином и/или ликером (в зависимости от планируемой степени сладости вина: если нужно оставить вино сухим, то ликер не добавляют)

18. РОЗЛИВ

18. РОЗЛИВ

Вино разливают в бутылки, закупоривают постоянной пробкой из пробкового дерева



Традиционный метод называют классическим, шампанским. Как видите, шаги 15 и 16 есть только в этой технологии производства. Она сложнее и дороже других и используется для производства премиальных вин. Напитки, изготовленные по этому методу, получаются более вкусными, в частности из-за более долгого соприкосновения с осадком.

¹ От фр. remuage — помешивание.

² От фр. degorgage — извержение.



По закону шампанским называют игристое вино, произведенное только в Шампани. Игристое, изготовленное по шампанской технологии в других регионах Франции, именуют креманом.

По классической технологии игристые напитки изготавливают в Шампани и других регионах Франции (креманы), в Испании (кава), Италии (франчакорта и Феррари), России («Виктор Дравиньи» от «Абрау-Дюрсо», «Новый Свет», «Магнатум» и «Темелион» от «Долина Лефкадия», Tete de Cheval от «Поместье Голубицкое» и многие другие), в странах Нового Света (особенно в Аргентине, Австралии, Калифорнии, ЮАР) и др. Этот метод изготовления игристых вин более сложный и дорогой, но получаемый благодаря ему комплексный вкус намного лучше, чем у других видов аналогичных напитков. По методу Шарма производят игристые вина просекко, «Советское Шампанское», «Лев Голицын коронационное», Blanc de Blanc и Blanc de Noir от «Фанагория», «Шато Тамань», «Мысхако», «Золотая Балка», а также более дешевые «Абрау-Дюрсо», «Новый Свет» и другие.

Все, о чем мы говорили выше, относится к винограду, так как в первую очередь непосредственно сама ягода дает основные вкусы и ароматы (см. ниже раздел «Классификация ароматов»). Все, что добавляется в процессе ферментации и на дальнейших этапах выдержки, в том числе выдержки в бутылке, — результат мастерства винодела. Ему приходится принимать десятки решений как до, так и в процессе производства вина. Когда собирать виноград? (Зависит от того, теплый был год или холодный, засушливый или дождливый.) Какой должна быть ягода — чуть недозревшей для сохранения свежести и кислотности или чуть перезревшей для большей насыщенности, сладости, крепости? Ферментировать в стальном чане или в дубовой бочке, короткий срок или более долгий, с выдержкой на осадке, с настаиванием суслу, с яблочно-молочной ферментацией или без них? Фильтровать вино после ферментации и настаивания или до того? И так далее.

Помимо винограда (который, по отзывам виноделов, дает 95% вкуса вина) и рук винодела (которые позволяют его не испортить), есть еще понятие «терруар», или, как его называют винные эксперты, «вкус земли». Суть в том, что через корни в виноград из почвы попадают разные микроэлементы. Чем старше лоза и глубже ее корневая система, тем больше питательных веществ получает растение. Именно поэтому вина из долин со старыми посадками особенно ценятся. Далее я буду упоминать эти регионы. Земля может дополнительно обогатить виноград ароматами извести, мела, кремния, асфальта и т.д. Знатоки вина называют это минеральностью.

Также на аромат и вкус напитка могут влиять растущие вблизи виноградников цветы и деревья, точнее их осевшие на кожице

ягод микрочастицы. В некоторых винах они проявляются достаточно сильно. Например, аромат эвкалипта часто встречается в австралийском ширазе из Долины Баросса и в чилийском каберне совиньон.

В странах Европы (Франция, Италия, Испания) терруар — обязательный элемент вкуса и аромата вина, по нему узнают регионы и коммуны-производители с их составами почв (гравий, глина, мергель, известняк и т.д.). В регионах Нового Света этот фактор не имеет такого определяющего значения. Здесь на вкус вина в большей степени влияют климатические условия выращивания винограда: близость к морю, сила ветра, температура прибрежных течений, обилие туманов, степень солнечности долины или горная прохлада и др.

Но подчеркну еще раз, определяющие роли все-таки принадлежат сорту винограда (именно он задает основную характерную структуру и вкусоароматику, которые мы выбираем в первую очередь) и мастерству винодела.



Понятие «терруар» — это не только о «вкусе земли». Помимо состава почвы оно включает в себя сочетание многочисленных природных факторов, которые влияют на виноградную лозу и, следовательно, на характер вина (климат, температура, рельеф местности, экспозиция склона, количество осадков и солнечных дней, погодные катаклизмы и т.д.).

Глава 2

НАДО ЛИ РАВНЯТЬСЯ
НА ОЩУЩЕНИЯ
ДРУГИХ ЛЮДЕЙ?
БЕГ НАПЕРЕГОНКИ ВКУСА
И АРОМАТА



Думаю, это вольный перевод с французского на русский. Не уверен, что во французском есть слово «бухать».

Почему вино — один из самых прекрасных напитков в мире? Потому что оно поднимает настроение, сближает людей, дарит удовольствие от игры вкуса и аромата.

Привлекательность винного аромата — это основа основ. Во вкусе и аромате могут угадываться различные фруктовые, ягодные и цветочные ноты, минеральность, пряности и другие составляющие. Налив вино в бокал, вы можете уловить от пяти до десяти ароматов, способных приобретать дополнительные оттенки, если напиток нагреть или на какое-то время оставить в бокале, и сохраняться даже после того, как вы сделали глоток. Это ли не чудо?!

Одной из первых книг про вино в моей библиотеке стала книга «Как перестать бухать и начать дегустировать»¹. Название как нельзя лучше отражает ключевую мысль автора; но оно также созвучно моей идее касательно того, в чем заключается суть познания этого напитка: умение наслаждаться вкусом и ароматом вина, улавливая их тончайшие оттенки, превращает обычное потребление в дегустацию.

КЛАССИФИКАЦИЯ АРОМАТОВ

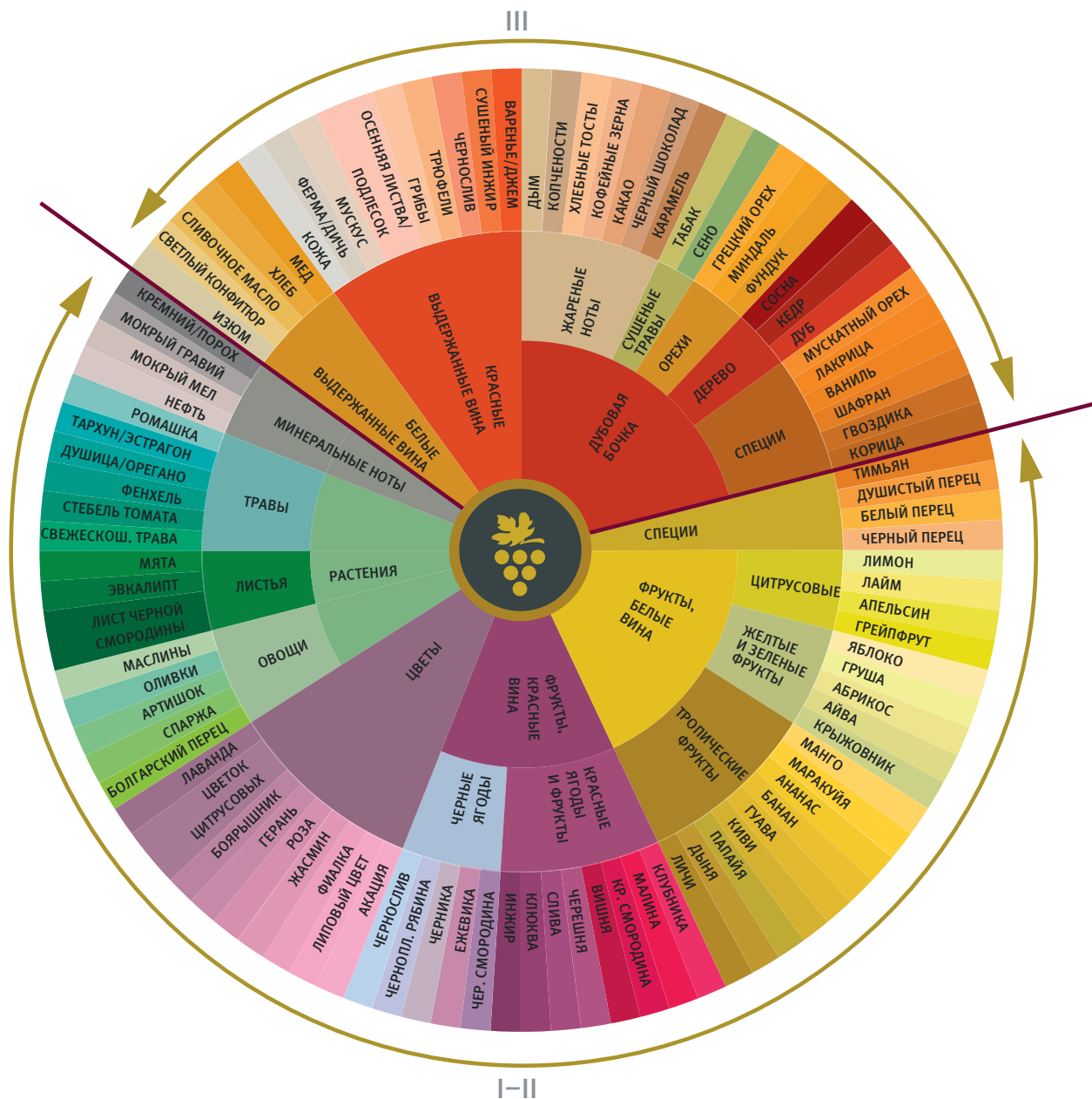
Как пишет Марни Олд, в вине насчитывается более тысячи молекул, которые отвечают за ароматы (а всего наш нос способен различить около 10 000 ароматов) и образуются на разных стадиях производства². Ароматы классифицируют в зависимости от того, в каком порядке они появляются в процессе изготовления вина:

- 1) первичные содержатся в самом винограде;
- 2) вторичные возникают в процессе алкогольной или яблочно-молочной ферментации или брожения;
- 3) третичные — результат выдержки вина в бочке или бутылке.

Обратите внимание, что эта последовательность отражает очередность возникновения ароматов в вине, а не в бокале. Во втором

¹ Брадфорд М.-Д. Как перестать бухать и начать дегустировать. Краткий курс энтологии. — М.: ХлебСоль, 2019.

² Олд М. Вино. Стиль жизни. Навигация в море вина. — М.: Росмэн, 2019.



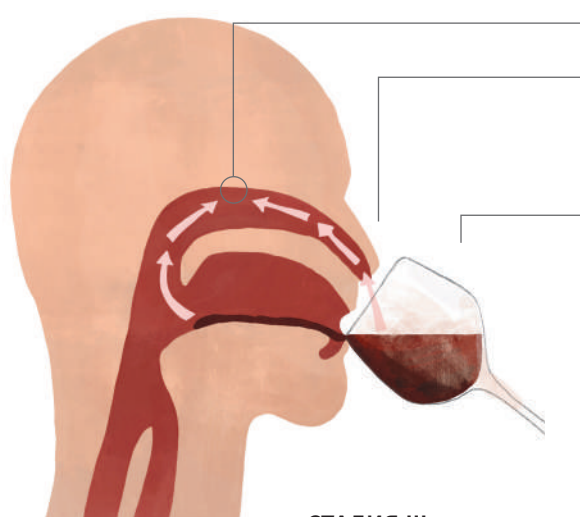
случае она связана с летучестью и легкостью ароматических молекул: сначала самые легкие и летучие, потом более тяжелые.

Ароматические молекулы представляют из себя фенольные соединения (полифенолы, кислоты, спирты, ацетилы, сложные эфиры, глицерин, лактоны, аминокислоты, альдегиды, кетоны, сульфиты, минералы и др.). В большей или меньшей степени они схожи с фруктово-цветочными ароматами (то есть вызывают ароматическую ассоциацию или воспоминание), но по составу не соответствуют в точности молекулам самих фруктов или цветов.

КАК РАБОТАЕТ НАШЕ ОБОНЯНИЕ

Достигнув рецепторов носовой полости, ароматическое соединение трансформируется в электрическое, передается в отдел мозга, отвечающий за распознавание ароматов, и вызывает определенный образ. Далее в процесс включаются глубинные отделы мозга: возникший образ достигает периферийной коры, записывается в память и сравнивается с уже существующими образами встречавшихся ранее ароматов. После сопоставления запахов и выявления сходства и различий, а также прохождения теста на удовольствие (приятен он или нет) аромат занимает свое место в хранилище образов. Нос улавливает ароматы на протяжении всей дегустации: до глотка, в процессе и после.

Тест на удовольствие от вкуса и аромата вина — ключевой момент дегустации, не случайно он занимает одно из центральных мест в винной науке. В процессе его прохождения в мозге вырабатывается дофамин — естественный мотиватор, который помогает запоминать и воспроизводить приятные ощущения, в том числе от еды и напитков. А вино создано дарить удовольствие, и эстетика его употребления сродни традициям высокой кулинарии.



Рецепторы носовой полости

СТАДИЯ I.

ПРЯМОЕ ОБОНЯНИЕ.

Задействуется в момент, когда вы вдыхаете ароматические молекулы (аромат из бокала).

СТАДИЯ II.

РЕТРОНАЗАЛЬНОЕ ОБОНЯНИЕ.

Включается, когда вино находится во рту, но глоток еще не сделан. Вино немного нагревается, и ароматические молекулы, высвобождаясь, попадают через полость рта в процессе дыхания на обонятельный эпителий. Если при этом зажать нос, доступ к аромату прекратится и вкус вина сильно упростится, так как язык может определять только четыре основных вкуса разной интенсивности: кислый, сладкий, соленый и горький.

СТАДИЯ III.

КОМПЛЕКСНЫЙ ВКУС.

Весь комплекс обонятельных, вкусовых и тактильных (температура, игристость, острота, вязкость) восприятий раскрывается после глотка, когда ароматы из носовой полости соединяются со вкусовыми качествами, позволяя еще более точно и образно представить какой-нибудь фрукт или ягоду.

СТАДИЯ IV.

Все хорошие вина достигают еще и четвертой стадии, когда аромат остается во рту и носоглотке какое-то время после глотка. Это послевкусие, и его интенсивность измеряется в каудальх: одна секунда соответствует одному каудалю.

Вспоминаю свои первые дегустации на курсах сомелье. Мы изучаем очередную страну на мировой карте виноделия, у всех слушателей в бокалах вино. Преподаватель, вращая основание бокала и тем самым виртуозно взбалтывая напиток (я до сих пор не могу освоить эту технику), объясняет, какие ароматы можно уловить. Каждый из нас под одобрительные возгласы остальных участников группы пытается вникнуть в аромат и озвучить свои ассоциации. «Это вино скорее шелковистое, чем бархатистое», «А это хрустящее с ароматом дыни, крыжовника и свежескошенной травы»... Мне же почти никакие ароматы не кажутся очевидными. «Может, у меня с обонянием что-то не так? — думаю я. — Ослабленное? Или сломанный в детстве нос требует вмешательства эскулапов?» Я сконфуженно молчу: мне не хочется афишировать, что я не чувствую того, о чем рассказывают другие дегустаторы. Для меня первое время вино было просто напитком со вкусом и ароматом вина. Возможно, кто-то и мог выделить в нем множество запахов, но для меня оно не имело четких аромаграниц.

Лишь позже, когда я услышал, что в каберне совиньон отчетливо улавливается аромат черной смородины или ежевики, я начал выделять эти ароматы из общей гаммы. Мне это напомнило первый опыт вождения автомобиля: сначала не замечаешь знаки и разметку и не чувствуешь габариты машины, но по мере развития навыка начинаешь обращать все больше внимания на мелочи.



Каудаль в переводе с французского — «хвост», в данном случае ароматный хвост от глотка вина.

КАК НАУЧИТЬСЯ РАСПОЗНАВАТЬ АРОМАТЫ

Поделюсь лайфхаками, которые позволят вам быстрее преодолеть этот барьер и чувствовать себя увереннее на дегустациях.

1. Есть понятие «порог ароматичности», которое означает минимально необходимую для распознавания концентрацию определенных ароматических молекул. У каждого человека свои пороги восприятия каждого из ароматов. Если для кого-то не проблема уловить аромат зеленого перца, а вы его не чувствуете, возможно, у вас выше порог ароматичности именно на зеленый перец, но этот порог может оказаться ниже, например, на фиалку. Поэтому если кто-то улавливает тот или иной аромат, а вы нет, это не значит, что вы неспособный дегустатор, просто у вас свой порог ароматичности. Не стоит сравнивать свои ощущения с ощущениями других, они и не должны быть похожими. Лучше спрашивайте, какие оттенки ароматов чувствуют эти люди, и поделитесь своими открытиями.



Стоит, однако, помнить о том, что, торопясь раскрыть следующие ароматы, можно не успеть насладиться предыдущими. Многие ошибочно полагают, что взбалтывание только что налитого вина позволяет раскрыть все его ароматы. Но если это сделать сразу и чересчур интенсивно, то ароматолекулы, которые обычно раскрываются первыми, безвозвратно улетучатся.

2. Ароматическая молекула вина не соответствует в точности ароматической молекуле продукта, который она напоминает. Например, нотки вишни или крыжовника в вине лишь похожи на аромат этих ягод, да и то не для всех. Вполне возможно, что для другого человека эта же молекула будет ассоциироваться с дикой сливой и свежескошенной травой.
3. Со временем аромат вина, налитого в бокал, меняется. Это связано с тем, что постепенно высвобождаются разные составляющие ароматических молекул, начиная с самых легких фракций. Кроме того, вино насыщается кислородом и нагревается в среднем на 1,5 °C за минуту, что также способствует дальнейшему испарению. Поэтому иногда, чтобы обогатить вино новыми ароматами, ему дают «подышать».
4. Чтобы почувствовать новые ароматы, можно слегка взболтнуть вино в бокале. Это увеличивает соприкасающуюся с кислородом поверхность напитка.
5. Умение улавливать и распознавать ароматы можно тренировать. Для этого достаточно покупать и нюхать свежие натуральные продукты, с которыми чаще всего ассоциируется аромат того или иного вина. Отличным помощником также может стать замечательное пособие «Нос вина» (Le Nez du Vin) потомственного французского винодела Жана Ленуара. Знаменитый «винный парфюмер» собрал коллекцию ароматов в виде эссенций для изучения и тренировки ароматических навыков.
6. Умение точно распознавать и описывать ароматические ноты, содержащиеся в вине, позволяет перейти от простого употребления этого напитка к его дегустации. Точно подобранные слова и образы способны раскрыть все тонкости аромата и собственные ощущения. Овладение специальным лексиконом — краеугольный камень познания вкуса вина во время дегустации. На эту тему поговорим чуть позже.

Настроившись на волну получения неспешного удовольствия от вина в процессе дегустации, давайте перейдем к первому, на что следует обратить внимание, чтобы уловить все самые интересные ароматы, спрятанные в вине, — бокалам правильной формы. Так получилось, что мое познание этого напитка началось именно с дегустации бокалов, и только потом были винные школы, различные апгрейды в обучении и практика.

Итак, сначала — бокалы.

Глава 3

ВИНО ИЗ ПРАВИЛЬНЫХ БОКАЛОВ ВКУСНЕЕ!