

simple **wine news**

ПРОСТО  
О ЛУЧШИХ  
ВИНАХ

НОВАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ



**ЭКСМО**

Москва  
2 0 1 4

УДК 641/642  
ББК 36.997  
П 82

Главный редактор серии: А. Прохорова

Авторский коллектив Simple Wine News:

Б. Атанасов, В. Расков, А. Прохорова, А. Кукулина, Д. Ковалев, Д. Мережко,  
И. Сердюк, А. Моисеенко, И. Кирилин, С. Швец, А. Плетнев, Э. Тузмухамедов, И. Сезина

Разработка оформления: В. Фридгельм

Компьютерная верстка: В. Фридгельм, В. Нелюбин

Фотографии: Р. Суслов, А. Карпенко, В. Фридгельм, IStockphoto, Р. Суслов,  
С. McLachlan, G. Fassino, А. Карпенко, S. Donati, А. Rubin, В. Березкин, А. Vecchi,  
В. Desprez, G. Tripodo, D. Helman, P. Franco, В. Горбачев, К. Никитенко, F. Marcarini, R.  
Cases, Р. Гомез, Р. Verzone, Б. Грине, С. Щербаков, М. d'Agati, S. Oppo  
Иллюстрации: А. Котляров, Р. Валиханов

Корректор: Н. Казакова

Фоторедактор: С. Маркова

Допечатная подготовка: А. Клак

Издатель журнала: К. Чернозатонский

Руководитель проекта: А. Корнеев

**Просто** о лучших винах. Новая энциклопедия. — М. : Эксмо, 2014. —  
П 82 232 с. — (Simple Wine News. Просто о лучших винах).

ISBN 978-5-699-68618-6

В эту подарочную энциклопедию вошли лучшие статьи самого популярного жур-  
нала о вине в России Simple Wine News по темам, с которых стоит начать знакомство с миром вина:  
просто, увлекательно и лаконично здесь рассказывается о его истории и производстве, о глав-  
ных сортах винограда и важных винных категориях.

В книге много практических советов о том, как выбирать и покупать вино, с чем его по-  
давать и как хранить. Она заинтересует и знатоков вина: в каждом разделе сокрыто большое  
количество эксклюзивной информации, которую вы не найдете в энциклопедиях и Интернете!

Книга содержит множество интервью с виноделами и мировыми экспертами, передаю-  
щими свой уникальный многолетний опыт работы на винодельнях и дегустациях, а также на-  
блюдения компетентных журналистов авторского коллектива Simple Wine News, вынесенные  
из поездок по винным регионам мира.

Более 500 иллюстраций, карты 25 важнейших винных регионов, схемы, демонстриру-  
ющие все важнейшие этапы и технологии современного виноделия.

**УДК 641/642  
ББК 36.997**

ISBN 978-5-699-68618-6

© Simple Wine News, 2014  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

# Предисловие

Исторически так сложилось, что мир вина, а точнее мир великих вин, долгое время оставался своего рода закрытым клубом для избранных. Эти избранные отличались важным видом, слегка пренебрежительным взглядом, красными щеками (реже носом) и говорили между собой на малопонятном языке. Собирались время от времени на закрытые клубные заседания, открывали невзрачные пыльные бутылки, разливали по бокалам вино, долго его болтали, нюхали, вдыхали, закатывали глаза и с придыханием рассказывали о неведомых простым смертным тонах и нюансах.

Теперь этот таинственный и загадочный мир значительно расширился, и желающих влиться в него тоже прибавилось. С одной стороны, винная наука демократизировалась. Многие винные авторы поработали над тем, чтобы терминология стала понятной и системной. С другой стороны, хороших вин в наше время в тысячи раз больше, чем всего полвека назад. И чтобы разобраться во всём этом многообразии, нужно много времени. Если по-серьёзному, то вино — это целый университетский курс. Например, совокупный объём написанного о винах мира и обо всём, что с ними связано, в журнале Simple Wine News, который издаётся на русском языке с 2005 года, уже перевалил за 14 000 страниц. И мы знаем, что освоили ещё далеко не всё, — тем у нас предостаточно на много лет вперед. Мы сами хорошо изучили этот курс, сотрудничая со всеми авторами, которые пишут о вине на русском, и со многими иностранными экспертами. Мы знаем, насколько это увлекательная наука и очень хотим поделиться этим знанием со всеми. А особенно с теми, кто не готов читать толстые фолианты зарубежных винных академиков. Поэтому мы собрали эту книгу из материалов нашего журнала за семь лет его существования, выделив те аспекты, которые, по нашему мнению, наиболее важны для понимания вина. «Новая энциклопедия» Simple Wine News не претендует на всеохватность. Мы лишь старались рассказать о лучших винах просто, чтобы вы смогли воспользоваться нашими советами прямо сейчас.

Редакция Simple Wine News



# Оглавление

<b>Глава 1 / История вина</b> .....	<b>7</b>		
Винные веки .....	8		
Что такое «аппелласьон» и «гран крю» .....	22		
<b>Глава 2 / Рождение вина</b> .....	<b>25</b>		
Кое-что о виноградунике .....	26		
Урожайность и концентрация, или «Лоза должна страдать» .....	34		
Органика, биодинамика и целесообразность .....	38		
Сила гравитации .....	44		
Истина в бочке .....	50		
Основы производства .....	54		
<b>Глава 3 / Цена вина</b> .....	<b>63</b>		
Формула цены .....	64		
Цена и качество .....	68		
Что такое «великое вино»? .....	72		
Короли бокалов и баллов .....	76		
<b>Глава 4 / Картина мира</b> .....	<b>79</b>		
Старый Свет .....	80		
Новый Свет .....	82		
Франция .....	84		
Италия .....	86		
Испания, Португалия .....	88		
Германия, Австрия, Венгрия .....	90		
Чили, Аргентина .....	92		
Австралия, Новая Зеландия .....	94		
США .....	96		
ЮАР .....	97		
<b>Глава 5 / Сорта</b> .....	<b>98</b>		
бордо, каберне, мерло Вместе и по отдельности .....	100		
пино нуар Терруарный медиум .....	108		
сира / шираз Дву(ве)ликий .....	116		
гренаш Не ширазом единым .....	120		
		санджовезе	
		Испить Юпитера .....	122
		неббиоло	
		Сокровище Пьемонта .....	128
		барбера	
		Санта-Барбера .....	132
		темпранильо	
		Гордость и предубеждение Испании .....	136
		мальбек	
		Игра в классики по-аргентински .....	140
		зинфандель	
		Американская мечта .....	144
		Все красные сорта .....	148
		шардоне	
		Век шардоне .....	150
		совиньон блан	
		Хруст + трава + фрукты .....	156
		рислинг	
		Ваше Высочество .....	162
		гевюрцтраминер	
		Вино с агрессивным шармом .....	166
		Все белые сорта .....	168
		<b>Глава 6 / Особые категории</b> .....	<b>169</b>
		Игристая классика .....	170
		Перляж dolce vita .....	177
		В розовом свете .....	180
		Не просто сладкие .....	184
		Джентльменское оглашение .....	192
		Андалузский бес .....	200
		<b>Глава 7 / Хорошие манеры</b> .....	<b>207</b>
		Бокалы для дома .....	208
		Раскрыть истину .....	214
		Правила дегустации .....	218
		У вас будет коллекция .....	222
		Вино и еда: базовые принципы сочетания .....	224

## Глава 1

# История вина

Галопом по винной истории: все ключевые события винной цивилизации, которые убедят вас в том, насколько вино всегда было важным. После увлекательного исторического экскурса, вы также узнаете о базовых понятиях европейского виноделия — апелласьонах и классификациях.

**ПРОСТО  
О ЛУЧШИХ  
ВИНАХ**

**НОВАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ**



# Винные вехи

Большинство винолюбов вполне начитаны в плане истории мирового виноделия, но мы всё же решили ещё раз перелистать её страницы, выхватив взглядом некоторые яркие моменты. Хотя и между этими веками вино в европейской цивилизации всегда лилось рекой.



5 МЛН ЛЕТ ДО Н.Э.

## Сезаннский виноград

Самый древний из найденных по сей день виноград — сезаннский. В Сезанне, на юге Шампани был обнаружен окаменелый лист, названный *vitis sezannensis*. Многие были склонны считать его чуть ли не прямым предком *vinifera* (да еще и найден в Шампани — сенсация!) однако ученые доказали, что вид вымер 100 тыс. лет назад.

7 ТЫС. ЛЕТ ДО Н.Э.

## Первые следы виноделия

Самый древний кверви (глиняный сосуд) с виноградными косточками найден в 1966 году в Шулавери возле Тбилиси. Вино в кверви делают в Грузии и сегодня.



XV ВЕК ДО Н.Э.

## Первая иллюстрация винодельни

Одними из первых зарисовок процесса виноделия считаются росписи египетских гробниц, в частности гробницы Нахта,

придворного Тутмоса IV. На них видно, что лозы возделывались системой, напоминающей перголу, виноград тут же давили, сок проходил строгий контроль жрецов — энологов того времени, потом сусло заливали в амфоры для брожения, и наконец отправляли по Нилу на продажу. С тех пор изменились только детали.



XII ВЕК ДО Н.Э.

## Domaine Ullyse et Père

Описывая подвиги отца Одиссея, Лаэрта, Гомер приписывает ему высаживание 50 сортов винограда на острове Итака. Разнообразие весьма примечательно. Сорта альянико, грекетто и треббияно действительно восходят к древнегреческой эпохе, у греков имелось множество типов вина, например, рецина с добавлением смолы (известное и ныне) или сладкое пропон с острова Лесбос, получаемое самотеком. Была высоко развита культура философских бесед за чашей вина — симпозиумов. На современных симпозиумах без чаши тоже не обходится.

121 ГОД ДО Н.Э.

## Первый учённый миллезим

В год консульства Луция Оппимия в Фалерне (Кампания) был получен урожай, о котором говорили еще долго. Полвека спустя выходец из Вероны Гай Валерий Катулл воспевал в стихах «пьяную горечь Фалерна». Современники описывали достоин-

Рождество Христово

ства вина: виноградник на склоне между Лациумом и Кампанией, три вина — сухое, сладкое, крепкое, густой янтарный цвет с выдержкой. Старый горький и крепкий фалерн, вероятно, напоминал херес.

65 ГОД Н.Э.

## Первый учебник энологии

Луций Колумелла написал труд *De re rustica* с описанием подпорок лозы, устройства дренажа и типов выдержки. Через 12 лет, в 77 году н.э. Плиний Старший закончил глобальный труд *Naturalis Historia* с сотнями страниц, посвященных виноделию: классификацией крью, сортов и методов виноградарства, винодельческих регионов (Кампани, Галлии, Испании).

III ВЕК Н.Э.

## Рождение бочки

Еще в доримскую эпоху в Южной Галлии возделывали виноград, затем его культура распространилась так широко, что император Диоклетиан приказал вырубать виноградники: они угрожали производству в Италии. Но вскоре римские колонии стали снабжать вином Италию, тогда же кельтская бочка стала вытеснять античную амфору при транспортировке вина. Новая ёмкость была прочнее и надежнее, зато вино окислялось в ней и уже не хранилось десятилетиями, как в амфоре. Тогда же бочки стали применять для выдержки.

498 ГОД

## Вино против пива

В Реймсе, будущей столице Шампани, святой Ремигий окрестил франкского короля Хлодвига I с дружиной. Св. Ремигий был особенно упорен в водворении римских обычаев в среде варваров-германцев: он убедил Хлодвига праздновать коронацию и крещение не традиционным пивом и мёдом,

753 г. до н.э. — Основан Рим

395 Распалась Римская империя





а вином. И впоследствии тщательно следил за придворным этикетом.

## VII ВЕК

В Эльзасе монахи начали делать сыр мюнстер («монастырский»).

## 800 ГОД

### Ордонанс Карла Великого, первые сомелье

Обеспокоенный качеством вин восстановленной им Западной Римской Империи, Карл Великий учредил придворную службу, занимавшуюся поставками продуктов ко двору. Особые предписания касались транспортировки и хранения вин «в особых сосудах и в особых помещениях, где оно не только не испортится, но и улучшится с выдержкой». Возникли профессии: придворный кавист и сомелье.

## 867 ГОД

Первое упоминание региона Шабли: король Карл Лысый «подарил деревню Шабли со всеми землями» монахам города Тур.



## Глава 1 / История вина: хроника

988 Крещение Руси

## 1000 ГОД

### Страна вина

Исландские викинги Лейфа Эрикссона впервые открыли Америку. Высадившись в районе острова Ньюфаундленд, суровые скандинавы поразились количеству дикого винограда, росшего там: такое они видели только в дальних походах во Францию и Испанию! Новую землю не задумываясь окрестили «Винланд». О плавании забыли на столетия.

## 1098 ГОД

В Бургундии основано аббатство Сито, в 1100 году оно получает виноградники Мерсо и разбивает виноградник Кло-де-Вужо.

## 1152 ГОД

### Свадьба века

Элеонора Аквитанская вышла замуж за короля Англии Генриха II Плантагенета. Казалось бы, обычная свадьба, однако с ней к Англии ушли огромные территории французского юго-запада, а вино из Бордо вышло на

английский рынок. На свадьбе рекой лился кларет, ставший главным вином для Британии.

## 1180 ГОД

Год, с которого в Эльзасе и по сей день аккуратно ведется книга с описанием всех урожаев

## 1224 ГОД

### Рыцарский Эрмитаж

Крестоносец Гаспар де Стеримберг построил небольшую церквушку Святого Христофора на вершине холма в долине Роны, в которой и жил. Виноградник Эрмитаж, лежащий на этом холме, получил свое нынешнее имя (hermitage — «скит», «жилище отшельника»).

## 1300 ГОД

Маркизы Фрескобальди, старейшая винная династия современной Тосканы, начинают поставлять вина английским королям.



Берто ди Рениери Фрескобальди

800 Карл Великий возродил Римскую империю

900–1300 средневековое потепление, виноград возделывается на побережье Балтийского моря и в Англии



**1395**  
**Эпоха пино нуар**

Филипп II Смелый, герцог Бургундии, особым декретом запретил высаживать в своем государстве плодовые гаме в угоду капризному пино нуар. Едва ли не впервые в средневековой Европе качественное вино получило поддержку на государственном уровне.

**XIV ВЕК**

Первые упоминания о вине под названием «кьянти» в Тоскане

**1452**  
**Рислинг на Рейне**

Граф Иоганн IV приказывает высадить первые лозы рислинга на Рейне, в Катценельнбогене. Рейн становится еще одной «винной рекой» Европы, вслед за Луарой и Роной.



**1453**

Окончание Столетней войны. Последние сражения на территории Бордо почти уничтожили виноградники Правого берега.

**1520**

Фернандо Кортес привозит в Мексику первый в Новом Свете виноград

**1540**

В тот год Рейн летом почти высох, и его можно было перейти пешком. А германский рислинг 1540 — самое старое вино из сохранившихся до наших дней (еще осталось четыре бутылки). 1540 год считался самым жарким годом в зафиксированной истории Германии вплоть до 2003-го, когда рекорд температур был превышен на 2°.

**1554**

Конкистадор Франсиско де Агуирре привез виноград в Чили.

**1571**

**Первый зафиксированный урожай в Токае сладкого вина по методу Aszu**



**1584**

В Аи (Шампань) основан винный дом Gosset. Это эпоха до появления шампанского. Дом Gosset считается старейшим из существующих по сей день производителей Шампани.

**1599**

Король Генрих IV выдал голландцу Хамфри Брэдли концессию на осушение болот, которые занимали большую часть территории Медока — самого классического региона современного Бордо.

**1613**

В Астрахани высажены первые «казённые» виноградники.

**1631**

Аббатство Сен-Виван продает виноградники Вон-Романе. Церковное землевладение в Бургундии начинает сменяться светским.

**1635**

Мэр Логроньо (Риоха) издал закон, запрещающий проезд конных экипажей по тем улицам, где располагаются винные погреба, чтобы не тревожить спящее в них вино.

1600-е Новый пик похолодания. Гренландия, до того «зеленая земля», покрылась льдом

1638

### Пропаганда за здоровье

Один из первых трактатов о пользе вина для здоровья: «Кровь винограда: доказательство возможности поддержания человеческой жизни и достижения чрезвычайно пожилого возраста при помощи вина», Тобиас Уитакер (Лондон).

1659

### Выход Нового Света

Премьерный урожай в южноафриканской Констанции, в хозяйстве Klein Constantia, создавшем первое новосветское вино (мускат), ставшее культовым в Европе.

1678

Первое упоминание о производстве крепленого вина в монастыре Ламего в долине Дору (рождение портвейна).

1705

Первый аукцион Christie's, посвященный винам Бордо. В числе прочего проданы 230 бочек «Margose» (Марго).

1706

Любитель вина Петр I, как свидетельствуют хроники, «собственноручно высадил на участке казака Персиянова пять кустов винограда». Петр мечтал сделать Дон, подобно Рейну, «винной рекой».

1711

Леон де Соваж д'Икем высаживает в Château d'Yquem виноградник.



## Глава 1 / История вина: хроника

1718

Реймский каноник Годино систематизировал и описал опыты Дома Периньона по созданию шампанского.

1721

При дворе Петра I уже пьют «очень хорошее шампанское». Сам Петр его, правда, не любил, он предпочитал токайское. Он отменил все таможенные барьеры на пути иностранных вин и выдал инструкции русским купцам во Франции: «Что не продается за деньги, выменивать на вино».

1725

Открыт старейший из существующих до сих пор ресторанов — Sobrino в Мадриде



1760

### Принц Конти

Великий бургундский виноградник Романе в очередной раз выставлен на продажу. За него «сцепились» мадам де Помпадур и Луи Франсуа I де Бурбон принц Конти. Последний заплатил за него нереальную сумму, а потом прибавил к его имени своё. Всё вино он выпивал сам или с друзьями — Жан-Жаком Руссо и Бомарше



1728

### Бутылка вместо бочки

18-летний король Людовик XV издал указ, по которому вино стало возможно перевозить не только в бочках, но и в ящиках по 50 и 100 бутылок. Вино стало доступнее, его стало сложнее подделывать: горлышки запечатывались сургучом с «акцизами» того времени.

1769

Под Сан-Диего (Калифорния) испанские монахи-францисканцы высадили первые лозы.

1771

Миллезим Château Margaux этого года стал первым кларетом, появившимся в каталоге Christie's.

1780

По легенде, первый бокал, предназначенный именно для шампанского, был отлит в городе Севр по слепку груди Марии Антуанетты, последней французской королевы. Креманки были в ходу почти три столетия. Теперь они считаются крайне неподходящими для шампанского.

1787

Будущий 3-й президент США Томас Джефферсон, большой любитель французских вин, составил одну из первых классификаций бордоских шато. Будучи послом США во Франции, Джефферсон ящиками скупал Margaux, Haut-Brion, Yquem и другие лучшие вина того времени. Винная коллекция Джефферсона, «всплывшая» в конце XX века, до сих пор остаётся предметом подделок и спекуляций.

1789

### Революционный передел

Французская революция начинает процесс национализации монастырских и дворянских виноделен. За этим следует цепочка аукционов, на которых буржуа и крестьяне скупают доли крупных винодельческих доменов. В Бургундии начинается нынешняя чересполосица на виноградниках гран крю.

1811

### «Вино кометы»

Накануне прихода Наполеона в Россию и начала краха его империи, в течение 290 дней в небе была видна комета. По яркости она соответствовала комете Хейла-Боппа, которую мы наблюдали в 1997 году. Впоследствии, возможно опасаясь разорения в связи с вторжением иностранных армий во Францию, шампанцы использовали этот факт для продажи запасов действительно обильного урожая 1811 года. Комету рисовали на пробках,

этикетках, писали о ее чудотворном воздействии на вкусовые качества винограда. «Вино кометы», воспетое Пушкиным, шло на ура по любой цене вплоть до середины XIX века, особенно в России.

1833

Джеймс Басби привозит из Монпелье в Сидней саженцы 570 сортов винограда. Среди них окажется и шираз, который в конце XX века станет знаковым сортом для Австралии.

1847

### Лучший винтажный портвейн XIX века

1850

### Отец-основатель

Начало современного калифорнийского виноделия. Агостон Хараста, венгерский офицер-эмигрант, становится шерифом Сан-Диего в Калифорнии, основывает Vinea Vista Vinicultural Society, завозит из Европы 100 тысяч саженцев 350 сортов, в том числе, вероятно, и примитиво, перекрещённый в зинфандель.

1855

### Бордоская классификация

Особая комиссия, учрежденная Наполеоном III, завершила классификацию шато Левого берега. Комиссия исходила из уже сложившихся на рынке цен на гран крю. Годом ранее Бордо и Париж соединила железная дорога: торговля пошла в два раза быстрее.

1855

### Бургундская классификация

В Бургундии появляется первое подробное описание виноградников и вин, составленное доктором Лавалем. Многие из него взято потом специалистами INAO. Вводятся понятия гран и премье крю.



1857

### Ферментация и пастеризация

Луи Пастер начал работы по изучению и описанию процесса ферментации. В 1883 году они принесли ему первый во Франции Орден Сельскохозяйственных заслуг — своеобразный «Герой Труда». В то же время обеспокоенный проблемой болезней вина, учёный в 1864 году предложил процесс, известный ныне как пастеризация — обеззараживание жидкости нагреванием до 60 градусов. Только годы спустя было доказано отрицательное влияние пастеризации на вкус вина.

1860

### Пейте итальянское!

Под лозунгом «вино королей, король вина» в Пьемонте началась кампания по продвижению бароло, которую можно считать едва ли не первой в мире. Королевский дом Пьемонта вложил в бароло немалые деньги, направив усилия по его продвижению в Италию и за границу.





1863 В Лондоне запустили метро

1862

### Эпидемия филлоксеры

Ронский винодел Борти высадил на своем участке лозы, привезённые из Нью-Йорка. С этого, как считается, началась эпидемия филлоксеры. К 1868 году вредителем, убивавшим виноградники от корней, была охвачена вся Рона и Лангедок, к 1872-му — почти вся Франция, Испания, Португалия, Германия. Ну и так далее. В 1875-м филлоксеру завезли уже в Австралию.

1867

7 июня в Париже Наполеон III принимал кайзера Вильгельма I и русского царя на торжественном обеде, приуроченном к Всемирной выставке, вошедшем в историю как «обед трех императоров». Подавали Chateau d'Yquem 1847, Chambertin Clos de Napoléon 1846, Chateau Margaux 1847, Chateau Latour 1847, Chateau-Lafite 1848 и шампанское Roederer на десерт.

Александр II навсегда запомнил вкус этого шампанского. В 1876 году Министерство императорского двора заказало Редереру особое юве в хрустальных бутылках с гладким дном — считается, что для того, чтобы под бутылку не подложили взрывчатку, ведь покушения на царя-реформатора множались. Недолго думая Редерер назвал шампанское Cristal, «Хрусталь» — так родилась последняя шампанская легенда царской России. Cristal по сей день остается одним из

самых почитаемых юве шампанского наряду с Sa-lon и Krug.

1868

### Барон Джеймс де Ротшильд покупает Chateau Lafite.

1874

Первые виноградники высажены в Абрау-Дюрсо.

1878

Князь Лев Голицын, ставший первым серьезным русским виноделом, приехав из Франции покупает имение в Крыму — «Новый Свет» и основывает питомник, в котором первоначально были высажены 600 сортов винограда. В 1880-х вина Голицына много и успешно участвовали в международных выставках. Но в отечестве у «Нового Света» наблюдался кризис сбыта, поскольку образованные слои общества предпочитали любым винам только французские. Князь на то заявлял: «Я хочу, чтобы каждый рабочий, мастеровой, мелкий служащий пил хорошее вино!». Вот как его вспоминает Гиляровский в «Москве и москвичах»: «...Держал на Тверской... рядом с генерал-губернаторским домом магазинчик виноградных вин из своих великолепных крымских виноградников «Новый Свет» и продавал в розницу чистое, натуральное вино по двадцать пять копеек за бутылку». В 1905 году из-за долгов князь прекратил розлив вина.

1894-96 Попов, Тесла и Маркони изобретают радио

1881

### Решение найдено

На Международной конференции по филлоксеру в Бордо ученые, наконец, договорились, что главным методом, рекомендуемым для борьбы с эпидемией, будет привитие европейских лоз на американский подвой (первые эта идея была озвучена в 1969-м).

1893

### В Париже открыт ресторан Maxim's



Князь Лев Голицын

1898

Цезарь Ритц и Огюст Эскофье открывают отель Ritz в Париже.

1900

Отличный миллезим в Бордо: при этом лучшие кроу по-прежнему делают вино с дофиллоксерных лоз. В Chateau Latour виноградник был пересажен на американские подвой только в 1920-х годах.

1900

### Michelin и еда

Вышел первый выпуск «красного» гида Michelin. Правда, тогда он был синим и рассказывал французским автоводителям о том, где лучше заправить бак, поменять шины или недорого переночевать. В 1926 году в гиде появились рестораны, ещё через пять лет — знаменитая система оценки «звездами» и красная обложка.

1903 Самолет братьев Райт

1911 Амундсен достигает Южного Полюса

1904

В Австралии впервые случился кризис перепроизводства вина (с тех пор они именно для этой страны характерны).

1911

### Война виноградарей в Шампани

Недовольные тем, как ведут дела негодяи, виноградари Эпернэ и Реймса начали со стачки и закончили массовыми погромами. Правительственные войска подавили восстание, но тут же пошло навстречу, ужесточив контроль над производством шампанского. Положено начало созданию системы АОС.

1915

Абсент запрещён законом во Франции.

1919

### Великая сушь

Восемнадцатая поправка к Конституции США запрещает производство, хранение и транспортировку алкоголя по всей стране. На этот момент сухой закон уже действовал в 26 штатах. Направленный в основном на борьбу с виски, он ударил по виноделию, отбросив отрасль страны на век назад. Пострадали экспортёры Европы, расцвела чикагская и нью-йоркская мафия.

1920

### Тяжёлые годы

Начало затяжного кризиса для виноделов Бордо и Шампани, утративших такие ключевые рынки, как Россия (из-за революции), Германия (разорённая войной), США (сухой закон). Великая депрессия 1929 года увенчала трудное десятилетие.

1920

Pavillon Blanc du Château Margaux — первое сухое белое вино Медока

1924

Барон Филипп де Ротшильд

1917 Революция в России

1920 В США введен сухой закон

1922 В Италии приходят к власти фашисты



принимает революционное решение бутылковать Mouton-Rothschild прямо в шато: на тот момент это казалось безумием.



Рудольф Штайнер

1924

### Go Green

В Кобервице (Силезия) Рудольф Штайнер проводит ряд конференций, положивших основу учению биодинамики. Идеи Штайнера нашли немало последователей, хотя вред входивших в широкое употребление удобрений осознавали далеко не все.

1926

В Риохе (Испания) создан совет Consejo Regulador, призванный контролировать качество вина.

1927

Основан La Revue du vin de France — один из первых журналов о вине.



1927 «Певец Джаза», первый звуковой фильм

1928 Первый телевизор продан в США

1933 Приход Гитлера к власти в Германии

1931

Рождение легендарного портвейна Quinta do Noval Nacional. Этот первый урожай непривитых лоз туриги насьональ будет назван лучшим портвейном XX века (WS).

1933

Отмена «сухого закона» в США.

1935

### Аппелласьоны

Во Франции создан INAO — институт наименований, контролируемых по происхождению. Отныне в мире вина всё учтено и регламентировано, вскоре примеру Франции последовали Италия, Испания, другие страны.



1936

В Калифорнийском университете в Дэвисе с целью эксперимента винная бутылка впервые закупорена винтовой пробкой.

1937

Жан Муэкс, будущий создатель культового статуса Pétrus, покупает свои первые виноградники на Правом берегу Бордо.





**1937 Советское шампанское**

Талантливый химик, винодел, ученик Д.И. Менделеева, А.М. Фролов-Багреев вводит в массы изобретённый им резервуарный метод производства игристых. В Ростове с конвейера сходит первая бутылка «Советского», вскоре массовое производство начинается по всей стране, а Фролов-Багреев получил в 1942 году Сталинскую премию.

**1938** Русский эмигрант Андрэ Челищев (1901–1994) начинает работать в Beaulieu Vineyard в Калифорнии. Челищев оказался самым важным энологом в Калифорнии в XX веке, консультировавшим многих лучших виноделов штата.

**1945 Винтаж Победы**  
Великолепный миллезим совпал с окончанием войны. Урожай-1945, который помог многим французским виноделам восстановить позиции на рынках США и Англии, стал едва ли не самым желанным и дорогим в истории.

**1945** В Château Mouton-Rothschild завели традицию авторских этикеток для каждого миллезима. В 2006 году 12 бутылок 1945 года были проданы за \$290 000 на Christie's.



1938 В Германии выпущен первый «Фольксваген-Жук»

1945 Бомбардировка Хиросимы

1949 В Страсбурге создана Парламентская ассамблея Совета Европы

**1946 Отец энологии**

Основатель современной энологии Эмиль Пейно (1912–2004) защищает докторскую диссертацию и открывает лабораторию в университете Бордо. В 1980-х во многом благодаря его усилиям в Бордо начался тот самый Золотой век, плоды которого мы наблюдаем и сейчас (качество вин, а главное — его стабильность от урожая к урожаю, наконец оказались в главе угла).



**1951** Дата праздника молодого вина Божоле-Нуво официально признана Институтом контролируемых наименований. Тогда это было 15 ноября, с 1980 года — третий четверг ноября.

**1954** Первая классификация в Сент-Эмильоне, которая, по первоначальной идее, в отличие от легендарной медокской 1855 года, должна регулярно пересматриваться. «Ревизии» проводились в 1969, 1986, 1996, 2006 и 2012 годах.



**1954** В Бургундии на виноградниках впервые появились тракторы.

**1955 MW**

В Англии учрежден Институт магистров вина (Institute of Masters of Wine). По сей день MW — самая престижная «академическая» степень на винном рынке для экспертов, торговцев, журналистов и т. д. То есть не тех, кто вино создает, а тех, кто его оценивает, продвигает, продает. Экзамены невероятно сложные. На сегодня около 300 человек во всем мире носят титул MW.

**1957** Макс Шуберт втайне от владельца винодельни Penfolds сделал первый винтаж Grange, позднее ставшего главным культовым вином Австралии.

**1958** Клаус Ридель представил первый специализированный бокал, «заточенный» под вино конкретного типа — Bourgogne Grand Cru.



**1961 Ноу-хау века**  
В 1959-м в октябре в Бордо была страшная жара. Чтобы бродящее сушло не закипело, виноделы бросали в бочки мешки со льдом. К 1961 году, снова жаркому, по совету Эмиля Пейно, компания Gasque сделала портативные установочки для охлаждения сушла, а парой лет позже в Бордо появились чаны с термоконтролем. Год стал одним из лучших винтажей столетия.

**1962 Крупные сделки**

Знаковая дата для Бордо и всего винного мира: Château Latour куплен Pearson Group, собственником Financial Times, у семьи Бомон, владевшей шато более 200 лет. В те же годы крупные покупки шато производят канадская Seagram Whisky Corporation, британская IDV. Большой интернациональный бизнес пришел в винную сферу.

1957 Первый искусственный спутник Земли запущен в СССР  
1961 Полет Юрия Гагарина в космос