

Оз Кларк
и Маргарет Ранд

ВИНО





Оз Кларк
и Маргарет Ранд

**Лучшие вина
и виноградники
мира**



**Полное руководство
для ценителей**



Москва
Издательство АСТ

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К47

Oz Clarke and Margaret Rand
GRAPES & WINES: A COMPREHENSIVE GUIDE
TO VARIETIES AND FLAVOURS
Впервые опубликовано в Великобритании в 2008 г.
издательством Pavilion Books,
An imprint of Anova Books Company Limited;
Печатается с разрешения издательства
Anova Books Company Limited.

Перевод с английского *Н. М. Гончарова*

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или как-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Кларк, Оз

К47 Лучшие вина и виноградики мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд; пер. с англ. Н.М. Гончаровой. – Москва: Издательство АСТ, Кладезь, 2016. – 312 с.: ил.

ISBN 978-5-17-093774-5

(ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978-1-862058354 (англ.)

Перед вами уникальный путеводитель по мировым сортам винограда и винам. Здесь вы найдете:

- описание более 300 сортов винограда
- подробные описания классических международных сортов, например каберне совиньона и шардоне
- профессиональные рекомендации о том, какие вина и каких производителей стоит обязательно попробовать
- экспертные оценки ведущих мировых виноделов
- объяснение европейской классификации вин – какие вина и сорта стоят за теми или иными названиями апеласьонов
- прекрасные иллюстрации, более 550 фотографий, а также карты, этикетки и графики выдержки вин.

УДК 663.2/.3

ББК 36.87

ISBN 978-5-17-093774-5 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978-1-862058354 (англ.)

Copyright © Pavilion Books 2001, 2003, 2007, 2008
Text copyright © Oz Clarke and Margaret Rand 2001,
2003, 2007, 2008
Maps and artwork copyright © Pavilion Books 2001, 2003,
2007, 2008
© ООО «Издательство АСТ»



ОГЛАВЛЕНИЕ

Все о лозе 6–31	На винограднике 18
Вступление 6	На винодельне 28
История лозы 8	Сорта винограда от А до Z 32–295
Вино сегодня 10	Список иллюстраций 296
Лоза в мире 12	Сорта винограда и вина 298
Где растет виноград 14	Словарь технических терминов 306

Особые разделы Классические сорта винограда

Каберне Совиньон 46



Мускат 144



Семийон 230



Шардоне 62



Неббиоло 154



Сира/Шираз 244



Шенин Блан 74



Пино Нуар 174



Темпранильо 256



Гарнача Тинта/
Гренаш Нуар 92



Рислинг 190



Вионье 274



Гевюрцтраминер 102



Санджовезе 208



Зинфандель 286



Мерло 126



Совиньон Блан 218



Основные сорта винограда

Альбариньо 36	Дольчетто 86	Мурведр 140	Руссанн 204
Барбера 40	Мальбек 118	Пино Блан 170	Сильванер 242
Каберне Фран 44	Мальвазия 120	Пино Гри 172	Турига Насьональ 268
Карменер 60	Марсанн 124	Пинотаж 186	

ВСТУПЛЕНИЕ

ТАК ЧТО ЖЕ ЭТО ТАКОЕ ВИНОГРАД? Очевидно, что он состоит из сока, мякоти и кожицы. Не менее очевидны косточки, и, судя по всему, стоит добавить еще и черенки. Но что еще? Должно же быть что-то еще?..

Если вы любите вино, то вы, должно быть, интересуетесь и сортами винограда. Если вам интересно, какие вина стоит выдерживать, а какие пить молодыми, то вы должны знать о потенциале того или иного сорта. Если вы любите несколько стилей вин, не важно, игристые это вина, сладкие или сухие, то и здесь ключом к успеху является сорт винограда и его характеристики. Нравятся ли вам нотки дуба в вине? Некоторые вина очень хорошо взаимодействуют с дубовыми бочками, а некоторые, напротив, не выносят близости дуба, поэтому очень важно знать, какие сорта относятся к первой категории, а какие ко второй. Вам интересно наблюдать за тем, как сильно различаются вина не только из разных стран и винодельческих регионов, но и с разных виноградников внутри одной винодельческой зоны? Не имея представления об основных характеристиках (или органолептических особенностях) каждого сорта, вы не сумеете правильно сравнивать вина между собой; более того, в этом случае в таком сравнении не будет никакого смысла. Итак, в конце концов все сводится к лозе.

Именно поэтому я и решил, что пора написать книгу, посвященную именно сортам винограда. Это была долгая и трудная работа – описать каждый сорт винограда, который есть в мире. Но так как именно от сорта винограда во многом зависит стиль вина, эта работа казалась мне такой важной.

Подумайте об этом. Предположим, я дам вам бокал вина бледного соломенно-зеленоватого цвета. У этого вина очень насыщенный аромат крыжовника, маракуйи и лайма. Вы делаете глоток и сразу же отмечаете очень высокий уровень кислотности и цитрусовые нотки, от которых у вас сразу начинается повышенное слюноотделение, и вот вы уже мечтаете о еде. Кто сделал это вино? Понятия не имею. Откуда оно? Возможно, из долины Луары во Франции. Но оно также может быть и из Южной Африки, Чили, Испании или Северной Италии. И разумеется, оно может быть из Новой Зеландии. Итак, только что я назвал четыре стороны света в буквальном смысле этого слова. Но что же насчет сорта винограда? Когда вино обладает таким ароматом и вкусом, мы просто знаем, что это *Sauvignon blanc* (совиньон блан). Этот уникальный, экспрессивный и очень узнаваемый набор характеристик сразу же говорит вам о том, что перед вами совиньон блан – и ничто другое. Разумеется, дальнейшие детали стиля этого вина зави-

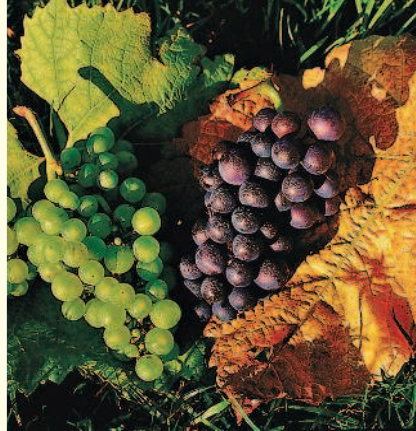
сят от таланта людей, которые вложили свой труд в эту бутылку, от микроклимата того виноградника, на котором росла лоза. Но самые главные, базовые, основные характеристики вина обусловлены именно сортом винограда.

Но постойте. Совиньон блан очень экспрессивный сорт. А как же быть, например, с *Viognier* (вионье)? Но и он обладает весьма уникальными ароматами абрикосов и майских белых цветов. А гевюрцтраминер в свою очередь поражает воображение интенсивными нотами личи и лепестков розы. *Muscat* (мускат) – единственный сорт винограда, который пахнет ничем другим кроме винограда. *Riesling* (рислинг) намного более сдержанный сорт, но и его очень сложно перепутать с другими благодаря изумительному балансу кислотности и сладости, цветочных и минеральных цитрусовых нот. Карамельные и ореховые оттенки в *Chardonnay* (шардоне) появляются в результате выдержки в дубе, и ни один другой сорт на такое не способен, даже если его выдерживать в точно таких же бочках и выращивать на тех же участках.

Красные сорта винограда отличить немного сложнее, особенно последнее время, когда виноделы перестарались с выдержкой в новых дубовых бочках. В результате уникальные характеристики сорта буквально тонут в нотах ванили. И все же самые яркие сорта винограда способны преодолеть и эту напасть.

Яркие танины во вкусе и ноты черной смородины в аромате отличают *Cabernet Sauvignon* (каберне совиньон). Невероятно тонкие, сложные оттенки вишни и лесных ягод вперемешку с подлеском и фиалками – визитная карточка *Pinot Noir* (пино нуар), тогда как *Malbec* (мальбек) отличается насыщенным фиолетовым цветом и ароматом черных ягод. *Sangiovese* (санджовезе) сразу можно отличить по нотам чуть забродившей переспелой черной вишни и намеку на пряные травы, а *Shiraz* (шираз) – по восхитительному сочетанию черных слив и шоколада.

Разумеется, любая книга, посвященная вину, так или иначе затрагивает тему сортов винограда. Однако меня удивляет, почему до сих пор никто не задумался о том, что именно от сорта винограда зависит стиль вина. Мне кажется, что, до тех пор пока виноделы так называемого Нового Света не начали писать на этикетках названия вин, производители, винные критики и потребители задумывались о том, какие именно сорта скрываются за тем или иным названием региона или вина. Было намного проще сказать, что органолептические характеристики вина зависят от того места, где растет лоза; французы называют это *terroir* (терруаром). Действительно, в Европе очень многое зависит от расположения виноградника.



Вверху: Шардоне и пино нуар – два самых популярных классических сорта винограда в мире. Оба родом из Бургундии и являются основами двух волшебных стилей вина – пино нуар для красных, а шардоне для богатых и чувственных медово-ореховых, маслянистых белых. **На странице справа:** Двойной магнум хранится в старинных бутылках погреба *Chateau Canon-la-Gaffeliere* в *St-Emilion*, Бордо.

Например, в Шабли вино приобретает минеральный оттенок благодаря составу почв, а не сорту винограда. Именно поэтому до недавнего времени и критики, и потребители были настолько заинтересованы в том, откуда происходит вино, а не в том, из чего оно сделано.

Но когда новосветские производители вторглись на международные рынки, мы, потребители, начали задумываться о сортах винограда. Австралийцы, калифорнийцы, чилийцы, а также виноделы из Новой Зеландии и Южной Африки не обладали такой богатой историей своих виноградников; у них не было старых замков или исторических монастырей, на территории которых располагался какой-нибудь знаменитый виноградник. Многие хозяйства только-только появились на свет. Поэтому единственная история, которую они могли рассказать и которую ультрасовременное виноделие позволяло им рассказать, – это история о сортах винограда и о том, как их характеристики влияют на вкус вина.

Именно эту историю и хочу рассказать вам я. Когда виноделы начали писать на этикетке название сорта, это облегчило жизнь тысячам, миллионам любителей вин во всем мире. Потребители стали более информированными, а следовательно, они начали делать более осознанный выбор в винном бутике или ресторане. Но кроме того, это помогает нам развивать нашу винную эрудицию. Если вам нравится какой-то сорт, то вы начинаете сравнивать между собой вина из разных уголков мира. У нас появляются свои любимые страны, регионы и производители, но когда нам хочется чего-нибудь новенького, мы более осознанно подходим к процессу выбора. И во главе этого выбора стоит сорт винограда.

В данной книге мы с вами детально рассмотрим сорта винограда со всего мира. Кроме того, я расскажу вам об истории тех или иных винодельческих регионов, людях, которые делают вина, стилях вин и т. д. В сердце мира вина находятся сорта винограда, и именно об этом будет наш разговор.

Когда я понял, что хочу написать книгу, посвященную сортам винограда, я осознал, что просто не смогу сделать это в одиночестве. Я знал, что мне нужен соавтор, который очень много знает о винах, но который при этом способен собирать и обрабатывать информацию о нововведениях на виноградниках быстро и продуктивно. Помимо всего прочего, этот человек должен был оставаться прагматиком, в то время как меня переполняли эмоции. Он должен был одергивать меня и говорить: «Значит, так, Оз, ну-ка вернись с небес на землю. Это серьезная книга, а ты витаешь в облаках и разве что не пишешь оды в честь сортов». На самом деле она так не говорила, но ее помощь, особенно в упорядочении материала, оказалась неоценимой. Без Маргарет Ранд эта книга вряд ли увидела бы свет. Огромное ей спасибо.

Оз Кларк



ИСТОРИЯ ЛОЗЫ

Я НЕ УВЕРЕН, ЧТО КТО-ТО КОГДА-ТО намеренно высаживал виноградные лозы или осознанно делал вино. Скорее всего, своим появлением вино обязано неправильному хранению винограда и случайному процессу ферментации.

Вино производится на протяжении тысячелетий. Первое свидетельство – амфора со следами вина на стенках – датируется 3500-ми годами до н. э. Но я не сомневаюсь, что человек наслаждался вином уже задолго до этого. Бытует мнение, что европейская лоза, *Vitis vinifera*, появилась на территории Армении и Грузии. Грузинские археологи считают, что первые следы культивирования винограда можно отнести к 7000–8000 гг. до н. э. Однако когда человек начал срывать гроздья для того, чтобы сделать вино, а не просто чтобы съесть, науке неизвестно. Наверное, в разных частях света это происходило в разные моменты истории. Доподлинно известно, что 3000 лет до н. э. в Древнем Египте виноделие развивалось достаточно неплохо: дегустаторы того времени предъявляли к качеству вин требования, сходные с теми, которые предъявляем к нему мы с вами.

Разница между дикими и культивируемыми лозами заключается в том, что в дикой природе встречаются мужские и женские растения, тогда как культивируемые лозы являются гермафродитами. Разумеется, можно предположить, что и в дикой природе когда-то появилась лоза-гермафродит, и так как она развивалась

более активно, согласно теории эволюции с годами она стала доминирующей. Археологические раскопки показали, что можно отличить дикие лозы от «домашних» хотя бы по форме черенков. Тем не менее дикий виноград существует в природе и по сей день.

Род *Vitis* очень многообразен. Когда первые поселенцы обосновались на территории, которая сейчас является восточным побережьем Соединенных Штатов Америки, они обнаружили дикий виноград. Он растет там до сих пор, да и не только там, но и в Азии, и в Европе. После того как филлоксера уничтожила большую часть виноградников в Европе и лозы стали прививать на корни американских лоз, некоторые из них начали появляться и в природе. Несмотря на то что традиционно европейские виды дикого винограда уже вымерли, их потомки, например вид пино, до сих пор процветает на лучших виноградниках.

Один очень любознательный американский винодел, Уоррен Виньярски, основатель хозяйства Stag's Leap Wine Cellars в долине Напа, отправился в Пакистан, чтобы привезти в США образцы дикого винограда, который растет там в районе старого Шелкового Пути. Если из этих лоз

Кто знает? Ведь лозы действительно растут в дикой природе и всегда росли. Все началось с того, что люди начали есть их плоды.

когда-нибудь будет сделано вино, то оно будет максимально близким к тому, что пили наши далекие предки.

Vitis Vinifera и вино

Все лозы относятся к роду *Vitis*, который в свою очередь относится к семейству Vitaceae (ранее называемое Ampelidaceae). К роду *Vitis* относится около 60 видов, которые делятся на две большие группы: Euvites, куда попадают все азиатские, европейские и американские лозы, в том числе и *Vitis Vinifera*; и Muscadinae, которые иногда считают представителями другого рода. В данной книге мы будем рассматривать сорта, относящиеся к *Vitis Vinifera*; другие сорта, которые относятся к *Vitis labrusca*, *Vitis riparia* или *Vitis berlandieri*, важны только потому, что с ними лозы когда-либо скрещивались или же их прививают на их корни.

Существуют также и гибриды. У них оба предка принадлежат к одному роду, т.е. они скрещиваются между родами.

Обычно целью такого гибрида является получение более качественного генофонда лозы. Виноград *Vitis Vinifera* обладает более тонкими и яркими сортовыми характеристиками, чем виноград *Vitis labrusca*.

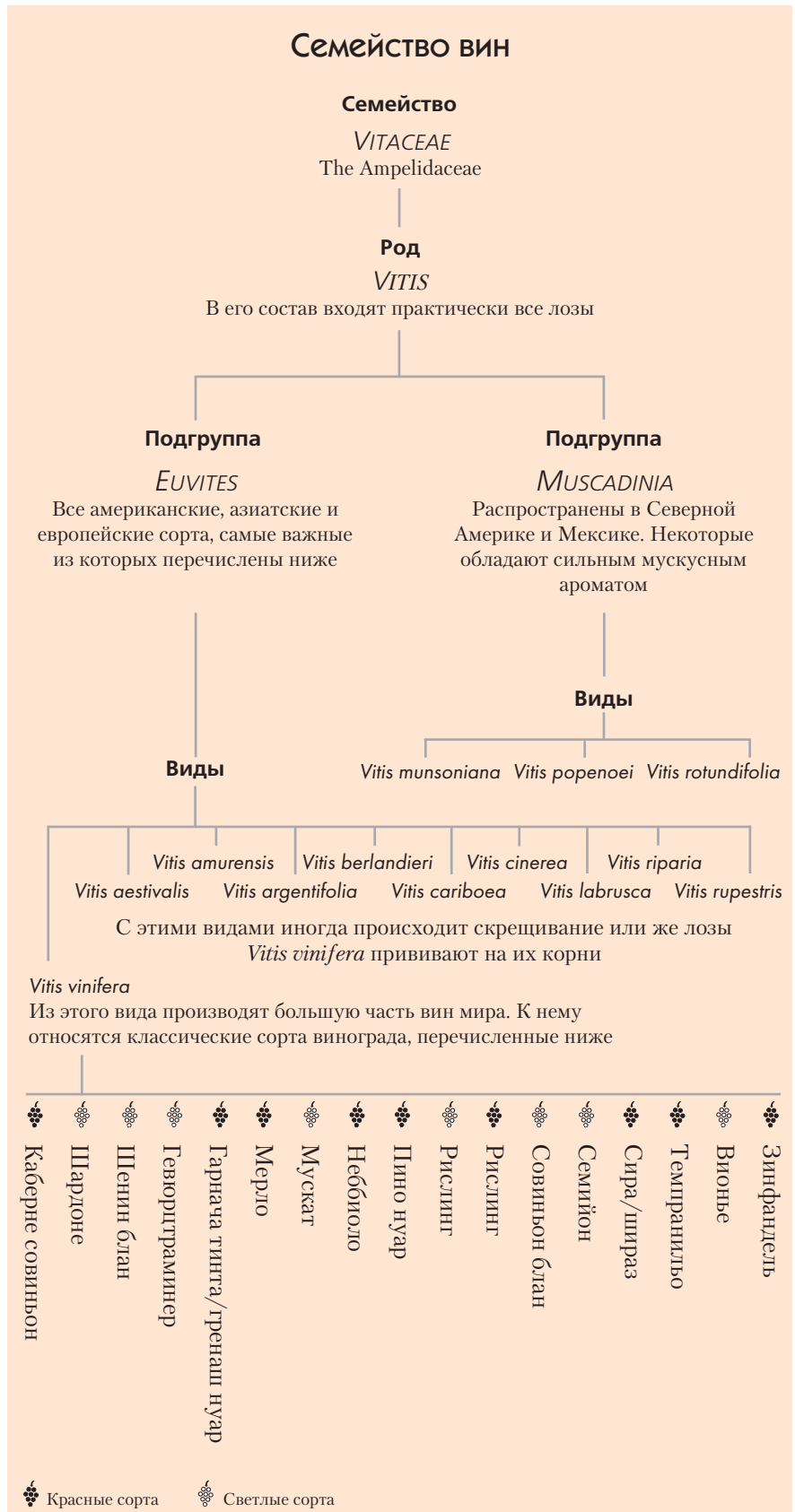


Эта репродукция росписи в гробнице в Фивах, 1450 гг. до н. э., является своего рода указанием на то, как именно вино должно сопровождать усопшего в мир иной. Кроме того, здесь видно каждую стадию обработки лоз и виноделия. Этот бесценный памятник истории свидетельствует о том, что в Древнем Египте виноградарство и виноделие были развиты достаточно неплохо и технологии далеки от примитивных.

Наверное, поэтому в Северной Америке виноделие не развивалось столь же активно, как в Европе. Гибриды также более устойчивы к заморозкам. Например, сорт Seyval Blanc (сейваль блан) появился на свет во Франции в конце XIX – начале XX в., когда виноделы пытались найти лозу, устойчивую к филлоксеру. Он получился путем скрещивания *Vitis labrusca* с *Vitis vinifera* и более устойчив к заморозкам, поэтому получил такое распространение в Англии.

Гибриды становятся все более сложными. В данный момент в Германии существует целый проект, и исследователи утверждают, что вина из винограда, собранного с гибридных лоз, практически не отличаются от вин из *Vitis vinifera*. В этом проекте ученые не только занимаются скрещиванием двух типов лоз, но еще и многочисленными скрещиваниями. Это делается для того, чтобы «закрепить» характер европейских лоз. Говорят, что одно вино получилось очень похоже на Pinot Blanc (пино блан), но при этом оно произведено из сорта, который не имеет генов пино блана. Другое точно так же напоминает рислинг, хотя у него как раз и есть какие-то старые генетические связи с этим сортом. Самые лучшие гибриды красных сортов напоминают Merlot (мерло): они обладают низким уровнем кислотности, насыщенным цветом и яркими нотами вишни и ежевики в аромате.

В настоящее время законодательство Европейского союза не позволяет делать вина из гибридных сортов. Но оно как раз и славится огромным количеством бюрократии. К счастью, остальной мир не настолько неповоротлив, и я пробовал удивительные и очень любопытные образцы вина из сортов, которым еще нет названий. По большей части это было в Австралии и Аргентине. Эти сорта также отличаются высочайшей урожайностью – 20–30 тонн с гектара. Вы можете спросить, о каком вкусе и аромате может идти речь при такой высокой урожайности? Неужели нам не хватает замечательных сортов, которые и так растут по всему миру? Разумеется. Но что, если какой-нибудь гибрид способен давать виноград, из которого будет производиться лучшее вино следующего тысячелетия? Мне бы очень хотелось его попробовать. А вам?



ВИНО СЕГОДНЯ

ПРИНЯТО СЧИТАТЬ, ЧТО В МИРЕ существует около 8 тыс. сортов лоз. Эта цифра включает в себя дикие и столовые сорта, те, из которых делают изюм, и, наконец, сорта винограда, из которых делают вино. И заметьте, что о 8 тыс. сортов известно

биологам. И по сей день они находят и описывают новые сорта. Кроме того, за последние десятилетия некоторые из них вымерли. Но почему в мире существует такое огромное количество сортов?

Лоза существовала на нашей планете уже очень давно. Неизбежно происходили межсортовые скрещивания, и на свет появлялись гибриды. Помимо всего прочего, лозы постоянно мутируют. Некоторые сорта, в особенности те, которые относятся к пино, более предрасположены к мутациям, и результаты порой получаются совершенно странными и непредсказуемыми. В плане гибридов и мутаций *Vitis vinifera* оставляет позади любое другое растение. Так как лоза – растение, обладающее как мужскими, так и женскими хромосомами (что само по себе составляет очень сложную систему ДНК), это позволяет ей быстро и эффективно приспосабливаться к новым условиям.

Что и приводит нас к следующему вопросу: на какой стадии мутации можно говорить о появлении нового сорта? Это очень сложный вопрос, и винодел ответит вам на него совершенно иначе, чем ампелограф (исследователь истории лоз).

Винодел считает, что перед ним другой сорт, если он выглядит иначе и обладает иными характеристиками. Важно все: форма листьев, глубина прожилок на них, их цвет, количество ворсинок на черенках, форма и плотность гроздей, цвет ягод, тип косточки, форма и цвет бутонов и цветков. Таким образом, для винодела пино нуар и пино гри – это два разных сорта.

Для винного генетика, например для доктора Кэрл Мередит из Калифорнийского университета в Дэвисе (UCD), пино нуар и пино гри – это один сорт, обладающий различными внешними проявлениями. Так как у них одинаковая ДНК – это один и тот же сорт.

Пино нуар, как я уже говорил выше, особенно подвержен мутациям. Некоторые лозы растут вверх и производят крупные гроздья, ягоды на которых расположены достаточно свободно, на расстоянии друг от друга. Другие – наоборот. Они могут не только сильно различаться по внешнему виду, но и вина с этих лоз будут обладать совершенно разными органолептическими характеристиками. Если такие вина дать продегустировать обычному потребителю, он искренне удивится, почему на этикетках стоит одно и то же название, когда вина столь разные. Да, говорит доктор Мередит, они и должны удивляться. Чтобы на свет появился новый сорт,



Виноградные лозы на фотографиях выше представляют собой два разных сорта. Это пино нуар (слева) и Pinot Gris (пино гри) (справа). Попробуйте сделать вино из сорта пино гри и написать на этикетке, что это пино нуар, и вы не сможете выпустить его на рынок. Но для генетика это один и тот же сорт из-за того, что они обладают одной и той же структурой ДНК.

вам необходимо получить росток. Росток получается путем скрещивания двух разных сортов. Но из-за того, что *Vitis vinifera* является гермафродитом, росток, полученный скрещиванием, вряд ли будет похож на своих родителей. В этом и кроется причина, по которой виноградари размножают лозы почкованием. Лозы мутируют до такой степени, что выглядят поразительно, да и вина получаются совершенно не похожими одно на другое. При этом они остаются одним и тем же сортом. Такая особенность является особенно ценной, потому что лозы способны приспосабливаться к различным климатическим условиям.

Что такое клон?

Хороший вопрос. Особенно учитывая то, что вы постоянно будете встречаться с этим словом в данной книге. Если вы срежете побег растения – виноградной лозы или фиалки, это будет клон. Второе растение с генетической точки зрения будет идентично тому, которое дало этот побег. Любой хороший виноградарь прекрасно знает, какие лозы на его винограднике самые лучшие. Это могут быть самые здоровые лозы или же те, которые вызревают чуть быстрее остальных, или же вино из этого винограда на порядок лучше. Какие

бы характеристики это ни были, виноградарь может увеличить количество таких лоз на винограднике путем так называемой клоновой селекции.

Массовая и клоновая селекция

Такая «домашняя» селекция носит название массовой, что является достаточно странным термином, обозначающим процесс, которым занимались виноградари и виноделы на протяжении столетий. Клоновая селекция в чистом виде происходит в лабораторных условиях. Биологи выбирают побеги именно от тех лоз, за которыми какое-то время велось наблюдение и фиксировались их показатели. Эти лозы не только дают наилучшие в своей категории результаты, но и устойчивы к вирусным заболеваниям.

Некоторые заболевания рано или поздно могут привести к гибели лозы. Другие могут вызвать недопроизводство и сильно ослабить растение. Если лозы на винограднике заболевают, вылечить их становится очень трудно. Вирусы живут в почве или в корнях, и их распространяют личинки. Но если вырастить клон при высокой температуре (около 38°), а затем срезать самую верхнюю часть, то возможно получить здоровый клон. (В настоящее время идут дебаты о том, насколько клоновая селекция

является результатом попыток виноделов получить здоровые лозы.)

Должно пройти около 15 лет перед тем, как здоровые клоны можно будет продавать виноградарям. Биологи сначала должны понаблюдать за растениями, убедиться в том, что они не мутируют. (Хотя мутации могут возникнуть и на более поздних этапах.) Они также проверяют приспособляемость клонов к разным типам климатических условий и почв. Но самое главное – это протестировать качество вина. Многие клоны, появившиеся на свет в 1970-х гг., обладают высокой урожайностью, но качество вина при этом очень низкое. В настоящее время биологи ведут активную работу, чтобы исправить собственные ошибки.

Генно-модифицированные лозы: угроза все ближе

В 2007 г. ученые Французского государственного университета агрономии заявили, что им удалось расшифровать генетический код *Vitis vinifera*. Уже начались исследования генных модификаций этого вида, и в настоящее время они проходят не только в университете. Тем не менее это открытие несет в себе не только положительные аспекты.

Хотим ли мы видеть генно-модифицированные лозы? Что если вдруг мы сумеем делать вино из винограда, который не нужно будет опрыскивать химикатами, а лозы станут устойчивыми не только к болезням, но и к гнили?

К счастью, лозы – это не соя и кукуруза, поэтому они не представляют особого интереса для крупных конгломератов. После высадки в почву лоза остается на винограднике минимум 30 лет, в отличие от других сельскохозяйственных культур, которые пересаживают каждый год. В случае с кукурузой и соей это очень выгодно: сначала продать семена растений, устойчивых к определенной болезни и паразиту, а затем продать семена этого паразита. С лозами такая тактика не сработает.

Как и в любом другом случае генной модификации существует огромная опасность. Мы уже говорили о том, что лозы имеют сильную склонность к мутации. Я уверен, что в следующем издании данной книги вы найдете несколько сортов, которые еще не появились на момент выхода в печать этого издания. И это произойдет без генной модификации, скажем, того же сорта пино нуар. Если же генно-модифицированные лозы покажутся кому-либо способом повысить свой доход, то станут ли виноделы заниматься «домашней» массовой селекцией и время от времени находить новые сорта? Быть может, в этом случае мы с вами столкнемся с тем, что боль-

шая часть вин будет иметь один и тот же стандартный вкус.

Существуют и генетически модифицированные дрожжи, но по большей части их используют для производства дистиллятов и пива. Эти дрожжи более эффективно перерабатывают сахар в алкоголь, и, возможно, они более устойчивы к болезням. Но что если генно-модифицированные дрожжи смогут уменьшать уровень алкоголя в вине? Ведь именно это стало наваждением большинства виноделов во всем мире. Эти концепты нуждаются в изучении и тщательном обдумывании – по возможности, без эмоций.

Путаница в сортах

Определение сортов винограда – очень увлекательная отрасль науки. На протяжении всей своей истории человечество мигрировало и лозы переезжали вместе с ним. Некоторые из них сохраняли свои оригинальные названия, а другие обретали новые. В результате один и тот же сорт винограда может иметь разные названия в

разных винодельческих зонах. Точно так же, одно и то же название могло быть закреплено за разными сортами, даже внутри одного и того же региона. Запутались? Я тоже. Но ампелографы сумели внести некий порядок в этот виноградный хаос.

Например, в начале 1990-х гг. выяснилось, что многие лозы сорта совиньон блан в Чили на самом деле оказались менее ароматическим сортом *Sauvignonasse* (совиньонесс) или *Sauvignon Vert* (совиньон верт). Несколькими годами позднее те же ученые отметили, что некоторая часть чилийского мерло на самом деле производится из лоз сорта *Carmenère* (карменер), популярного в Бордо до нашествия филлоксеры. Теперь он встречается там крайне редко. В Италии официальное разделение шардоне и пино блана произошло только в 1978 г.; а их сходство лучше всего отражено в старом французском названии сорта – *Pinot Chardonnay* (пино шардоне). Подумать только: если вокруг традиционных сортов происходит такая путаница, что говорить о менее популярных сортах?



Таким образом, маленькие лозы начинают свой путь по миру. Каждое растение было срезано с материнской лозы и является генетически идентичным с ней. Однако когда эти растения попадают в руки виноделов из разных регионов, высаживаются в разные типы почв и растут в разных климатических условиях, они начинают вести себя по-разному. Работа с клонированными в лаборатории сортами может обеспечить виноградник более здоровыми лозами, но это далеко не единственный способ.

ЛОЗА В МИРЕ

ПРЕЖДЕ ВСЕГО НАМ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛИТЬ, где мы находимся. Карта внизу показывает, где именно в мире выращивают виноград. Обратите внимание, что большая часть виноградников расположена между 32-й и 52-й

параллелями в Северном полушарии и 26-й и 45-й параллелями в Южном. Если вы собираетесь делать вино, то обращайтесь землей в этих регионах. Но затем начинаются трудности.

Как вы уже заметили, виноградники в Северном полушарии расположены на более северных широтах, чем в Южном. Частично этому существует логичное объяснение: в Южном полушарии просто-напросто нет земли на этих широтах. Только оконечность Южной Америки заходит за 50-ю параллель. То, что Южная Африка не простирается дальше, чем она есть, является причиной горестей местных виноделов. Они уверены, что в этом случае они могли бы добиваться поразительных успехов с сортом пино нуар.

Но вопрос широты – это не только вопрос температуры воздуха. В Северном полушарии значительно теплее, чем в Южном, если мы говорим об одних и тех же широтах, причем не только в вегетив-

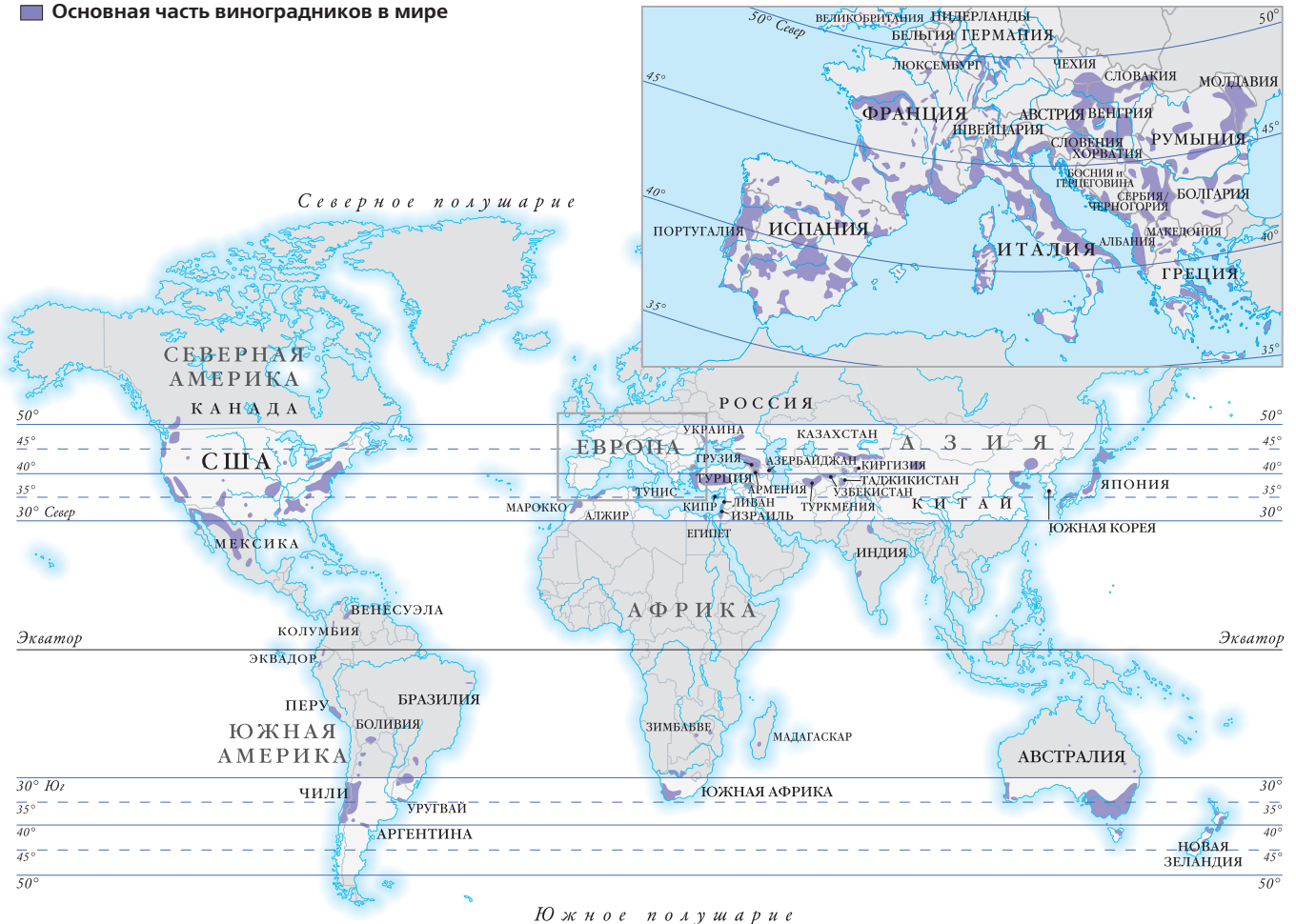
ный период, но и зимой. Отчасти это происходит из-за того, что континенты там намного крупнее; кроме того (по крайней мере, в Западной Европе), не стоит забывать о Гольфстриме. Поэтому сравнивать климатические условия на одних и тех же широтах в Северном и Южном полушариях не совсем корректно. Если в Южной Англии лоза кое-как вызревает, это не значит, что она будет вызревать в тех же широтах в Чили и Аргентине. Более того, могу авторитетно заявить: не будет.

Влияние географического положения виноградников на вкус и аромат вина огромно. В более низких широтах весна наступает раньше, а осень обычно длинная и теплая, что обеспечивает долгий период вызревания винограда. Благодаря тому,

что виноград медленно зреет и дольше остается на лозе, он развивает более сложные и тонкие нюансы аромата и вкуса. Кроме того, в ягодах увеличивается количество сахара. С другой стороны, летом температура в таких регионах бывает очень высокой, что приводит к низкому уровню кислотности, а этого виноделы изо всех сил хотят избежать.

Напротив, в более высоких широтах лето короткое и прохладное, зато солнечный день более длинный. Когда на протяжении дня солнце светит дольше, но его лучи менее резкие, кислотность не страдает, и в результате вино получается ароматным и тонким. В более высоких широтах виноград вызревает быстрее – например, в Бордо это между цветением и сбором уро-

■ Основная часть виноградников в мире



Южное полушарие

жая проходит около 100 дней, тогда как на центральном побережье Калифорнии – 150. Но если осень вдруг будет холодной, неизвестно, вызреет ли виноград вообще.

В идеале в более высоких широтах должен быть более мягкий климат и наоборот. Более подробно о климате мы поговорим на с. 14. Третьим элементом формулы удачного вина является сорт винограда. И подчас он может сбалансировать первые два.

Что где растет

Вы удивитесь, но площади, занимаемые виноградниками, во всем мире сильно снизились по сравнению с 1950-ми г. В 1951 г. общая площадь виноградников составляла 8 845 130 га. В 1970 г. она возросла до 10 213 00 га. Но затем политики Европы и Советского Союза начали снижать производство вина. В Европе старались справиться с кризисом перепроизводства; в Советском Союзе таким образом решили бороться с проблемой алкоголизма. И те, и другие добились успеха. В Европе в 1998 г. осталось 7 716 000 га виноградников. С 1998 г. начали происходить некоторые

изменения, и, по статистике, на 2005 г. (последняя цифра, которая была озвучена) площадь европейских виноградников составляет 7 943 000 га.

В Южном полушарии – а именно в Южной Африке, Новой Зеландии, Чили и Аргентине, – начиная с 2000 г., наблюдается активное развитие виноградарства и виноделия. В 2007 г. в Новой Зеландии стало на 40% виноградников больше, чем в 2000 г. Так как теперь виноделы стараются производить более качественные вина, ориентированные на экспорт, они засаживают старые виноградники более качественными клонами международных сортов и разбивают новые.

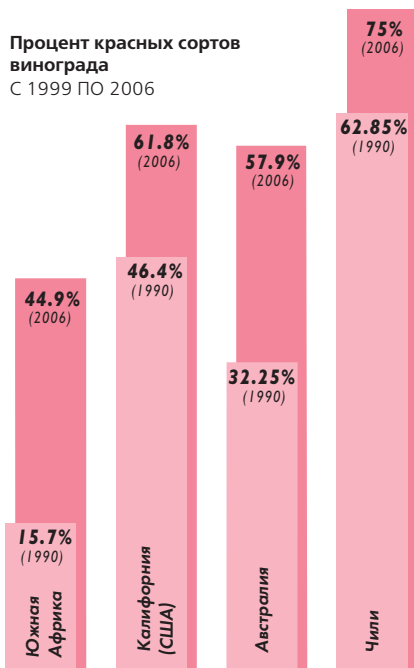
За это время в Китае было высажено еще 180 000 га виноградников. Общая площадь теперь составляет 487 000 га. Несмотря на то что большая часть винограда – столовые сорта, там встречаются и международные сорта винограда, а также немного китайских, немецких и русских сортов. Несмотря на то что в Европе было принято решение уменьшить площади виноградников, она все еще остается 4 676 000 га. Для сравнения приведу такой пример: в Австралии общая площадь виноградников составляет 169 000 га, тогда как в одном Лангедок-Руссильоне под виноградники отведено 234 600 га.

Сдвиг в сторону красных сортов

Мир сходит с ума по красному вину, но ситуация меняется. Несмотря на то что такие сорта, как каберне и мираз, очень популярны, шардоне начинает снова выходить в лидеры. В Австралии шардоне является доминирующим белым сортом. В Калифорнии же шардоне – безоговорочный лидер. Чили по-прежнему остается страной преимущественно красных вин, тогда как в Южной Африке спрос на красные вина заставляет уменьшать площадь виноградников, отведенных под белые сорта.

Процент красных сортов винограда

С 1999 по 2006



Это озеро Ванака в регионе Центральный Отаго на южном острове Новой Зеландии. Виноградники расположены на 45-й параллели, и, судя по климатической статистике, здесь невозможно выращивать виноград. Но благодаря долгим световым дням и обилию солнечного света, а также практически полному отсутствию облаков виноград может долго вызревать. Особенно хорошие результаты тут показывают пино нуар и шардоне.

ГДЕ РАСТЕТ ВИНОГРАД

Если бы только климат и географическое положение обуславливали то, в каких регионах можно выращивать виноград и делать вино, наша жизнь была бы намного проще. Можно было бы просто оценить количество солнечного света, среднегодовую температуру воздуха, количество осадков и заморозков и понять, где именно стоит разбить новый виноградник и каждый год делать великие вина. К сожалению, все не так просто. Погодные условия – это только один из факторов, который

определяет качество и стиль вин. Когда мы говорим о том, где в мире выращивают виноградные лозы, стоит помнить, что виноградники Европы настолько старые, что вряд ли они высаживались согласно каких-либо научных изысканий. Со временем виноделы поняли, что некоторые их вина получаются намного более качественными, чем другие, и постарались понять, чем обусловлена эта разница. Так начался долгий процесс исследований, который длится до сих пор.

Виноделы годами изучают знаменитый Côte d'Or, или золотой склон, в Бургундии, но мы до сих пор не знаем, как получилось так, что именно здесь делают самые лучшие белые и красные вина из сортов шардоне и пино нуар во всем мире. И если они не могут прийти к единому мнению по этому поводу, что уже говорить о том, что его не существует и по поводу того, какие именно атрибуты Côte d'Or можно постараться скопировать в других винодельческих зонах, чтобы получить пино нуар подобного качества. Можно ли найти другое место в мире, где климат будет идентичен климату Бургундии?

В настоящее время виноделы из Нового Света стали уделять больше внимания изучению почв, тогда как совсем недавно все были озабочены климатом. Климат, безусловно, очень важен, но австралийские виноделы утверждают, что более высокого качества вина можно достичь только в том случае, если подробно изучить и понять почвы. Возможно, они правы.

Терруар

По поводу этого концепта и по сей день существует много путаницы. Следует запомнить одно: терруар не является синонимом почв. *Терруар* – это совокупность различных факторов, влияющих на виноградную лозу: это и почвы, и топография, и микроклимат, и количество осадков и солнечного света, а также талант тех людей, которые работают на винограднике и винодельне. Этот последний фактор редко включают в определение терруара, но все-таки без людей не было бы виноградников. Но возвращаемся к почвам. Значение имеет как верхний слой, так и те прослойки, которые находятся далеко под поверхностью. Минеральный состав играет огромную роль, как и структура, дренаж, уровень наклона, экспозиция – обо всем этом тоже нельзя забывать. Французы уверены, что качество и стиль вина целиком зависят от терруара. Этот концепт лежит в основе французской классификации вин – системе апеласьонов, или винодельческих зон.



Если бы не вода, то не было бы и винограда. Finger Lakes в штате Нью-Йорк – маленькая винодельческая зона, которая благодаря близости озер не промерзает во время зимы. Виноградники окружены холмами, что также защищает их от холодных северных ветров и заморозков. Осень здесь долгая и солнечная, в отличие от близлежащих регионов.

Однако даже французы не отрицают, что талантливый винодел способен заставить терруар засверкать в бокале, а плохой – загубить все его особенности на корню. Винодел, знающий свой виноградник, во время засухи может прибегнуть к точечной ирригации, а если его земли расположены в северных широтах, то если он видит, что виноград не вызрел до конца, он прибегнет к шаптолизации. Так что на деле получается, что виноделы не совсем являются «рабами» терруара.

Климат

Неудивительно, что многие виноделы гораздо больше внимания обращают именно на климат, чем на остальные факторы; его эффект на виноградные лозы более очевиден, и его невозможно оспорить. Даже самые строгие приверженцы

концепта терруара чаще всего винят в плохом качестве вина именно климат, а не совокупность факторов, которой и является терруар. Поэтому когда лозы страдают от весенних заморозков, во всем виноват климат. (Но в том случае, если некоторые виноградники расположены в так называемых тепловых карманах – участках с более теплым микроклиматом, то они склонны превозносить терруар за эту удачу). Дождь или сильный ветер во время цветения; засуха поздним летом, которая замедляет процесс фотосинтеза и, следовательно, вызревания; влажность, из-за которой может развиваться гниль; осадки во время сбора урожая – климатические риски, с которыми сталкиваются виноделы, воистину бесконечны. В Новом Свете можно разбить виноградник практически где угодно, но так как

идеальное место все еще не найдено, можно сказать, что там виноделы сами создают свои проблемы, а не получают их по наследству.

Несмотря на это, погода и климат не столько влияют на лозу во время цветения и образования плодов, сколько уже после того, как, начиная зреть, ягоды становятся более мягкими. Весенние заморозки или дождь во время цветения могут сказаться на количестве урожая, но для качества важны именно несколько последних месяцев перед сбором урожая.

Тепло или холодно?

Не существует единых стандартов холодного, теплого и жаркого климата. То, что виноделу из долины Напа в Калифорнии кажется прохладным, немецкому виноделу из Мозеля покажется теплым. Когда речь идет о прохладном климате, то чаще всего подразумевается, что в этом регионе вызревают только те сорта, у которых раннее созревание является отличительной характеристикой: это пино нуар, рислинг, шардоне и Gewürztraminer (гевюрцтраминер). Умеренный климат больше подходит для поздно вызревающих сортов, например мерло, каберне совиньон и *Syrah* (сира). В теплом климате вы чаще всего найдете очень поздно вызревающие сорта типа *Mourvèdre* (мурведр), *Grenache* (гренаш) и *Touriga Nacional* (турига насьональ), а также мускат, из которого делают сладкие или крепленые вина. Carneros в Калифорнии, южный остров Новой Зеландии, Бургундия и Германия попадают под определение прохладного климата. Бордо, Тоскана, долина Напа в Калифорнии, долина Майпо в Чили и Кунаварра в Австралии –

все эти винодельческие регионы относятся к умеренному климату. Юг Франции, долина Дору в Португалии и McLaren Vale в Австралии обладают жарким климатом.

В совсем жарком климате виноград выращивают в основном для еды или изюма, хотя в некоторых странах, в частности в Южной Америке, виноделы стараются добиться хорошего качества своих вин.

Средиземноморский или континентальный климат

Средиземноморский климат характеризуется умеренно теплой зимой и долгим, жарким летом. Континентальный климат, напротив, более экстремальный, с холодной зимой и жарким, но часто очень коротким летом. На большей части Европы – в частности в Австрии, Германии, Венгрии – господствует континентальный климат. Регионы, которые расположены ближе к морю, как, например, Бордо, находятся под его непосредственным влиянием; близость воды смягчает перепады температур, в этих регионах не так холодно зимой и жарко летом, но зато повышается риск осадков и сильных ветров.

Присутствие воды рядом с виноградниками является ключевым фактором в винодельческих зонах с пограничным климатом. Чаще всего вина в этих местах получаются намного более элегантными и комплексными. Большая река или озеро фактически запасают тепло, и поэтому температура на прилегающих виноградниках всегда на один-два градуса выше, чем в более отдаленных регионах. Это одна из причин, по которой рислинг вызревает на юго-восточных и юго-западных склонах

Мозеля, но не на участках, которые находятся чуть дальше от реки.

Становится ли теплее?

Вопрос, который заставляет волноваться многих виноделов, звучит точно так же, как и тот, что беспокоит экологов: как бороться с изменениями климата? В Австралии, например, виноделы присматриваются к сортам, которые способны хорошо переносить жару и нуждаются в небольшом количестве осадков. Производители из Шампани начали присматриваться к меловым холмам Южной Англии.

Определяем степень вызревания

Что такое степень вызревания винограда? На первый взгляд кажется, что этот вопрос очень глупый. Даже ребенок знает разницу между зеленой и спелой сливой. Но давайте посмотрим на бананы. Некоторые люди считают, что банан зрелый, когда его кожица становится целиком желтого цвета. Другие же ждут, когда кожица станет темно-коричневой. Так же и в виноделии. Тот виноград, который в Шампани считается спелым, будет казаться неспелым виноделу из долины Напа в штате Калифорния.

Само по себе высокое содержание сахара в ягоде не является степенью вызревания. Спелый виноград обладает коричневыми, а не зелеными косточками. А когда вы пробуете такую ягоду (заметьте, что хорошие и опытные виноделы определяют степень вызревания сначала на вкус, а уж потом с помощью измерительных приборов), то, если это красный сорт, вы не почувствуете недоспелого, так называемого «зеленого» привкуса, а танины будут мягкие и бархатистые. Другими словами, спелый виноград зреет так же, как и остальные плоды, а в теплом климате ягоды набирают большее количество сахара, нежели в прохладном. Трудность, которую стараются преодолеть виноделы из более теплых винодельческих регионов, заключается в том, как сделать сухие вина с достаточно невысоким содержанием алкоголя. Если допустить ошибку, то процентное содержание алкоголя может составить 15% и выше, но вкус вина при этом будет весьма несбалансированным.

Если речь идет о белых сортах, то это значит, что вино будет очень кислотным, и если бы гроздь осталась на лозе чуть дольше, содержание фруктовой кислоты могло бы стать немного ниже.

Если же мы говорим о красных сортах, то не стоит забывать о танинах. В моду вошло такое красное вино, чьи танины можно охарактеризовать как шелковистые и мягкие, а не жесткие и шершавые. Такого эффекта можно добиться, если оставить

ШКАЛА ВИНКЛЕРА И АМЕРИНА

Стоит отдать должное двум американским ученым, Винклеру и Америке, потому что именно благодаря их шкале измерения дневных температур в 1940-х гг. в Калифорнии были высажены виноградники.

Альберт Джулиус Винклер (1894–1989) работал в Калифорнийском университете Дэвиса, который является ведущим учебным заведением в области виноделия. Он вместе с Мейнардом Америком (1911–1998), который был его коллегой по университету, разработал систему классификации винодельческих зон штата Калифорния согласно количеству солнечного света во время периода вегетации. Они решили, что вегетативный период длится с 1 апреля по 31 октября, и определили количество солнечного света в каждой из винодельческих зон. Основывались их

исследования на количестве дней, во время которых температура воздуха превышала 10° (минимальную температуру, при которой может расти лоза). Ученые поделили штат Калифорния на 5 регионов, где в самом холодном из них показатели были ниже уровня 2500, а в самом жарком превышали 4000.

Если эту систему применять к штату Калифорния, то она оказывается вполне надежной, потому что температура воздуха является достоверной вводной, согласно которой можно оценивать климат в общем. В других винодельческих регионах мира, однако, эта система работала не так гладко. Например, в Австралии шкала отрицала саму возможность высаживания сорта *Sémillon* (семийон) в субрегионе Hunter Valley в Новом Южном Уэльсе, а именно там этот сорт дает великолепные результаты.