

КАК ПЕРЕСТАТЬ
БУХАТЬ И НАЧАТЬ
ДЕГУСТИРОВАТЬ

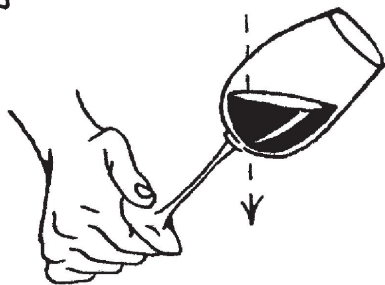
МАРИ-ДОМИНИК БРАДФОР

38
УРОКОВ



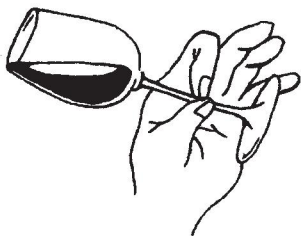
90
УПРАЖНЕНИЙ

КАК ПЕРЕСТАТЬ
БУХАТЬ И НАЧАТЬ
ДЕГУСТИРОВАТЬ



ЗА 10
НЕДЕЛЬ

100 %
УСПЕХ



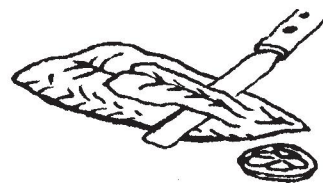
Дегустация с. 10-11

Урок №1	
Внешний вид (глаз)	С.12
ЗАДАНИЯ	С.16
Урок №2	
Аромат (нос)	С.18
ЗАДАНИЯ	С.22
Урок №3	
Вкус (рот)	С.24
ЗАДАНИЯ	С.28
Урок №4	
Белые вина	С.30
ЗАДАНИЯ	С.34
Урок №5	
Красные вина	С.36
ЗАДАНИЯ	С.40
Урок №6	
Розовые вина	С.42
ЗАДАНИЯ	С.46



Сорта винограда с. 48-49

Урок №7		Урок №12	
Шардоне	С.50	Рислинг	С.70
ЗАДАНИЯ	С.52	Урок №13	
Урок №8		Шенен	С.71
Пино Нуар	С.54	Урок №14	
ЗАДАНИЯ	С.56	Мускат	С.72
Урок №9		Урок №15	
Каберне Совиньон и Мерло	С.58	Гевюрцтраминер	С.73
ЗАДАНИЯ	С.60	ЗАДАНИЯ	С.74
Урок №10		Урок №16	
Совиньон Блан	С.62	Гаме	С.76
ЗАДАНИЯ	С.64	Урок №17	
Урок №11		Кариньян	С.77
Сира и Гренаш	С.66	Урок №18	
ЗАДАНИЯ	С.68	Мальбек	С.78
		Урок №19	
		Каберне Фран	С.79
		ЗАДАНИЯ	С.80



Регионы

с. 82-83

Урок №20

Эльзас С.84

ЗАДАНИЯ С.88

Урок №21

Божоле С.90

ЗАДАНИЯ С.94

Урок №22

Бордо С.96

ЗАДАНИЯ С.100

Урок №23

Шампань С.102

ЗАДАНИЯ С.108

Урок №24

Бургундия С.110

ЗАДАНИЯ С.114

Урок №25

Лангедок-
Руссильон С.116

ЗАДАНИЯ С.120

Урок №26

Прованс С.122

Урок №27

Корсика С.126

ЗАДАНИЯ С.128

Урок №28

Юго-Запад С.130

ЗАДАНИЯ С.134

Урок №29

Долина Луары С.136

ЗАДАНИЯ С.140

Урок №30

Долина Роны С.142

ЗАДАНИЯ С.146

Урок №31

Жюра С.148

Урок №32

Савойя С.150

ЗАДАНИЯ С.152

Вино и еда

с. 154-155

Урок №33

Основы
сочетаемости С.156

ЗАДАНИЯ С.158

Урок №34

Для друзей
огорода С.160

ЗАДАНИЯ С.162

Урок №35

Для настоящих
рыболовов С.164

ЗАДАНИЯ С.166

Урок №36

Для любителей
мяса С.168

ЗАДАНИЯ С.170

Урок №37

Для сырного фондю С.172

ЗАДАНИЯ С.174

Урок №38

Для заядлых
сладкоежек С.176

ЗАДАНИЯ С.178

Правильные ответы

с.180

Дегустационные листы

с. 187

Предисловие Мари-Доминик Брадфор

Изучать вино — это значит окунуться в дивный мир, в котором соединяются ремесло виноделов, география, история, культура и гастрономия.

Вооружившись некоторыми знаниями и приемами, вы легко сможете перейти от начального этапа к совершенствованию. Благодаря этой книге вы научитесь говорить о вине, сможете правильно описывать его ароматы и свои впечатления. Вы начнете понимать, откуда в вине возникает тот или иной аромат или вкус.

В течение 10 недель, шаг за шагом, глоток за глотком, вы будете изучать вино.

Но одного чтения недостаточно! Вы будете закреплять полученные знания, **выполняя различные тесты и упражнения.** И последовательно пройдя все этапы, **вы наконец освоите искусство дегустации.**

Устройте несколько винных дегустаций с друзьями, ведь самое ценное — это обмен впечатлениями. Во время этих дегустаций вы увидите, насколько сильно могут отличаться ощущения разных людей. Кто-то чувствует аромат груши, кто-то — банана... Но это не столь важно — молекулы ароматов похожи, а мнения субъективны. Каждый из вас будет отыскивать аналогии в глубинах своей обонятельной памяти, в личной базе данных ароматов, и делиться впечатлениями с остальными. Постепенно вам захочется все глубже и глубже погружаться в увлекательный мир вина.

Вы будете организовывать тематические дегустации, посвященные определенному сорту винограда, региону или апелласьону.

Возможно, вы даже захотите построить свой собственный винный погреб (если еще этого не сделали), в котором будете дегустировать вино в свое удовольствие. Уже со знанием дела вы начнете заполнять этот погреб, приобретая вина на профессиональных винных выставках, в винотеках и напрямую у виноделов, отправляясь ради этого в увлекательные путешествия. В интернете можно найти множество предложений, и соблазн для покупателя очень велик!

Когда нет возможности попробовать вино перед покупкой, то приходится полагаться на «проверенные ценности» и престижные марки, а это зачастую довольно дорого. Созданная мной концепция абонеента Trois Fois Vin (www.troisfoisvin.com) дает возможность подписчикам получать каждый месяц подборку тщательно отобранных вин от суперталантливых виноделов. Эти сеты всегда очень разнообразны, и вы сможете месяц за месяцем открывать для себя новые интересные вина. Каждый такой набор сопровождается детальным описанием входящих в него вин, благодаря которому вы будете получать осмысленное удовольствие от дегустации и быстрее продвигаться в изучении вина.

Переходим к столу?

Главу, посвященную сочетаниям вина и еды, рекомендуется изучать «маленькими порциями», по ходу чтения основного курса. Вы будете дополнять ваши обучающие дегустации блюдами в соответствии с рекомендациями из этой главы. Таким образом, вы легко убедитесь на практике, как вкус еды влияет на вкус вина и наоборот.

Последние рекомендации перед началом работы: обратите внимание на температуру подачи вин:

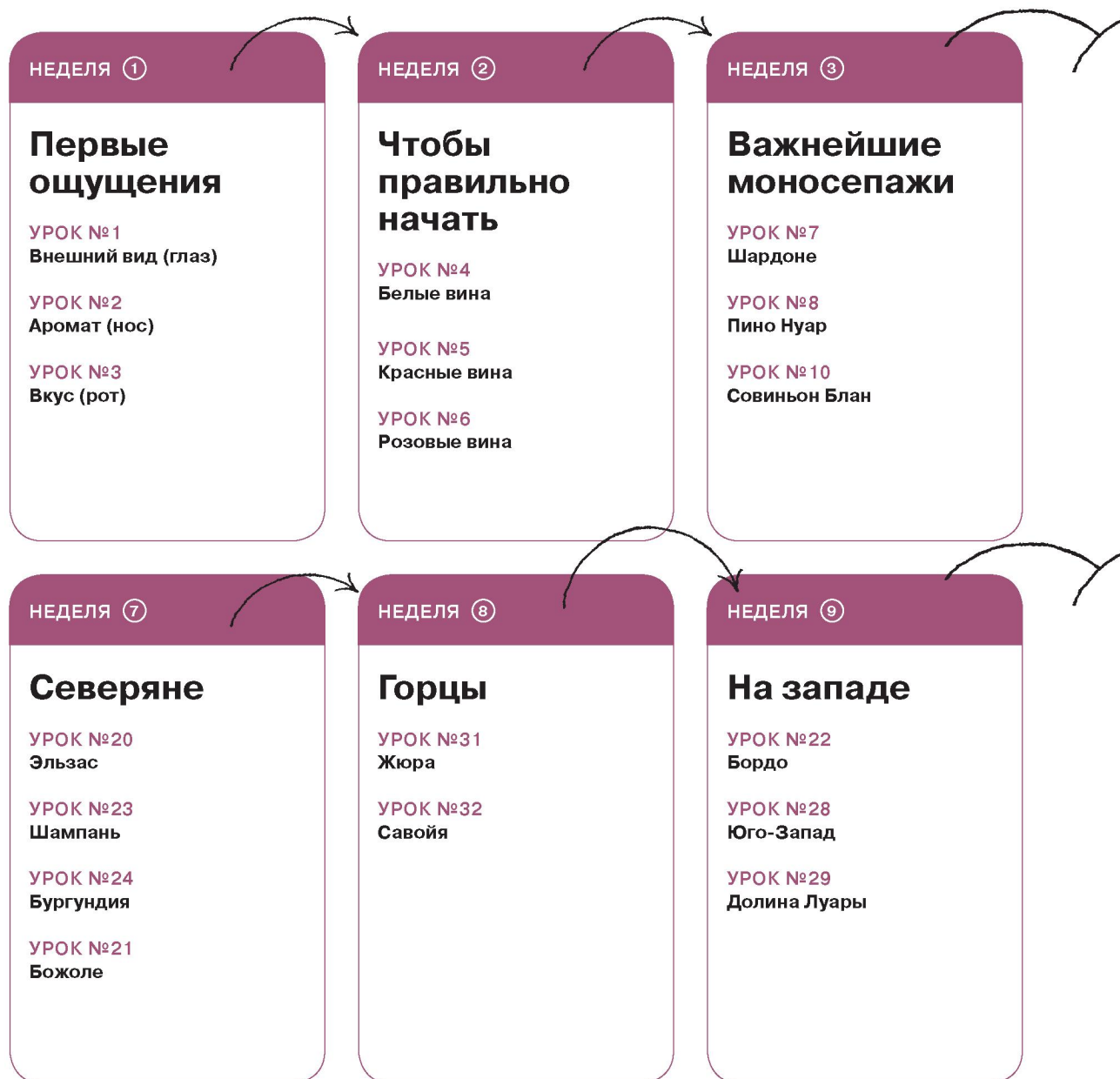
- 8–10 °C для более кислотных белых вин,
- 10–12 °C для более насыщенных белых вин,
- 14–16 °C для красных слаботанинных вин,
- 17–18 °C для мощных красных вин.

Подавайте легкие вина перед более мощными, белые перед красными, молодые перед выдержанными!

MARIE-DOMINIQUE BRADFORD
www.troisfoisvin.com
12 Rue Notre Dame de Nazareth
75003 Paris



Программа вашего 10-недельного курса



НЕДЕЛЯ ④

Виноградные Дюпон и Дюпонн

УРОК №9
Каберне Совиньон и Мерло

УРОК №11
Сира и Гренаш

НЕДЕЛЯ ⑤

Прочие белые сорта винограда

УРОК №12
Рислинг

УРОК №13
Шенен

УРОК №14
Мускат

УРОК №15
Гевюрцтраминер

НЕДЕЛЯ ⑥

Прочие красные сорта винограда

УРОК №16
Гаме

УРОК №17
Кариньян

УРОК №18
Мальбек

УРОК №19
Каберне Фран

НЕДЕЛЯ ⑩

На солнечной стороне

УРОК №25
Лангедок-Руссильон

УРОК №26
Прованс

УРОК №27
Корсика

УРОК №30
Долина Роны

БОНУС

Изучать на протяжении всех недель небольшими порциями

УРОК №33
Основы
сочетаемости

УРОК №34
Для друзей
огорода

УРОК №35
Для настоящих
рыболовов

УРОК №36
Для любителей
мяса

УРОК №37
Для сырного
фондю

УРОК №38
Для заядлых
сладкоежек

ДЕГУСТАЦИЯ

Цель? Дегустировать вина в правильной логической последовательности важно для того, чтобы лучше распознавать свои ощущения и уметь подбирать слова, наиболее точно их описывающие. Такой подход позволяет выработать рефлексы, которые помогут закрепить ваши ощущения в памяти. Приобретя первый опыт и продолжая дегустировать по этой методике, вы увидите, как полезны будут эти рефлексы при определении достоинств и недостатков вина независимо от того, что написано на этикетке.

ВНЕШНИЙ ВИД (ГЛАЗ)

Внешний вид вина влияет на его оценку. Первый контакт с вином — визуальный, и уже на этом этапе вино должно вас соблазнять.

АРОМАТ (НОС)

Задолго до того, как вино окажется во рту, его аромат успеет многое о нем рассказать: о его характере, происхождении, качестве и о том, что следует от него ждать дальше.

ВКУС

Дегустация вина — это изучение его баланса. Наше небо снабжено множеством «сенсоров», которые помогут его определять.

Внешний вид (глаз)

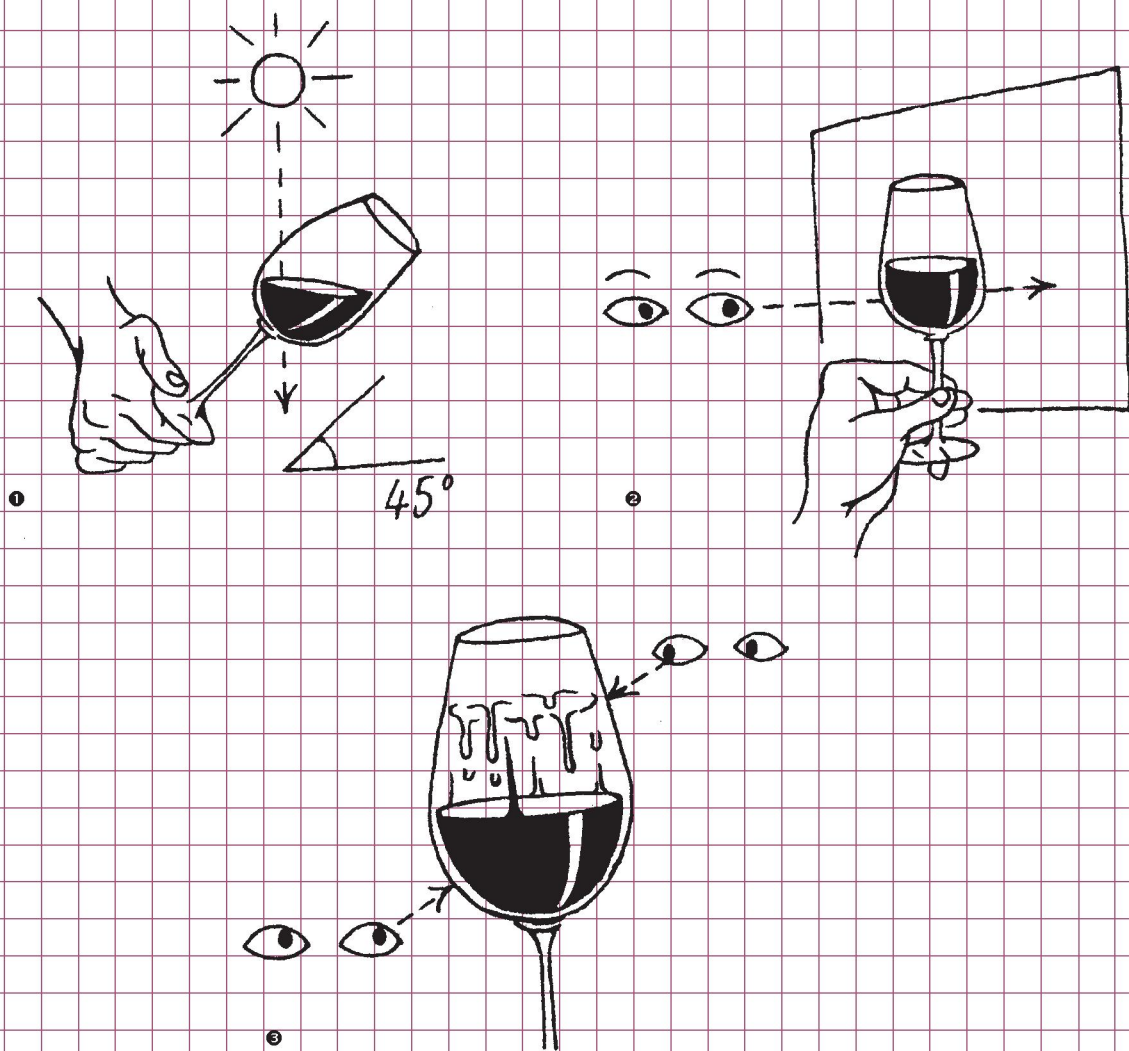
«Первое впечатление самое важное», «встречают по одежке...». Все это верно и для вина! «Внешний вид» вина влияет на его общую оценку. Первый контакт с вином — визуальный, и он должен привлечь дегустатора, мозг которого тотчас же сделает определенные выводы и сопоставит их с предыдущим опытом дегустации.

И хотя этот этап не позволяет что-либо сказать о качестве или о вкусе вина, но он дает представление о том, что за вино дегустатор собирается попробовать. На что же именно стоит обращать внимание? Это напоминает детективную игру. Что ж, будем искать «улики»! Мы можем заметить, что вина из жарких регионов имеют более насыщенный цвет; что по мере старения вино будет менять свой цвет; что сладкие белые вина, даже молодые, часто имеют более темный оттенок, чем сухие. Постепенно, по мере обучения, мы будем открывать для себя всю эту необъятную палитру оттенков вина.

«Глаз-нос-рот»

Это ключевое «трио» в дегустации вина. «Глаз» (или «внешний вид») — это визуальный экзамен вина. Он позволяет определить степень прозрачности и блеска, цвет и его насыщенность.

ЭТАП №1: ВИЗУАЛЬНЫЙ ЭКЗАМЕН



1 Наклоните бокал от себя под углом 45° , чтобы пропустить сквозь вино лучи света.

2 Обязательно: рассматривайте вино на свету, на белом фоне.

3 Сначала изучите цвет вина в бокале, затем его интенсивность. И только после этого слегка покрутите содержимое бокала и посмотрите на вязкость вина. Его признаками являются так называемые «слезы» и «ножки» вина:

— «слезы» вина — маленькие каплевидные следы плотно сидящие на стенках бокала;
— «ножки» вина — более длинные капли, стекающие по стенкам бокала.
И «слезы», и «ножки» вполне могут сосуществовать в одном бокале — все зависит от процентного содержания алкоголя и сахара в вине.

Визуальные характеристики вина

БЛЕСК И ПРОЗРАЧНОСТЬ

Этот показатель важен для белых вин и в меньшей степени — для красных.

МАТОВОСТЬ

Этот признак есть у нефiltroванных вин (и это хорошо), а также у стареющих выдержанных вин (осаждение цвета и танинов).

Внимание: если вино мутное и тусклое, то это признак дефекта.

ВЯЗКОСТЬ

Другими словами, это плотность вина. Она зависит от концентрации алкоголя и/или сахара в вине.

ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН

В игристых винах есть свои признаки качества: размер пузырьков (чем они меньше — тем лучше) и их подвижность.

Цвет

По нему можно судить о возрасте вина и/или сортах винограда, из которого оно сделано:

- белые вина темнеют с возрастом, а красные теряют свой цвет;
- некоторые сорта винограда от природы имеют более насыщенный цвет, чем другие.

Сорта винограда обладают способностью адаптироваться к климатическим условиям тех мест, где они произрастают. Те, что растут в солнечном климате, имеют более толстую кожуру, а именно от ее толщины будет зависеть интенсивность цвета вина.

Примеры:

- Пино Нуар имеет более бледный цвет, чем Мальбек.
- Мюскаде практически бесцветное, а у Гевюрцтраминера золотисто-желтый оттенок.
- Молодые красные вина зачастую имеют фиолетовые отблески.
- Выдержанные красные вина с возрастом приобретают коричневые оттенки, а также оттенки красного дерева.
- Белые вина в процессе старения темнеют и приобретают медный цвет.

ОТТЕНКИ

Их иногда включают в описание цвета, чтобы сделать его более детальным и дать подсказки о некоторых характеристиках вина (молодое или стареющее, особенности выдержки и т.д.).

НАСЫЩЕННОСТЬ

Если вино имеет темный насыщенный цвет, это совсем не означает, что оно лучше, чем бледное! В некоторых апелласьонах производят вина от природы более насыщенных цветов, а в других, наоборот, более светлых. В целом, чем больше солнечных дней в регионе, где выращивается виноград, тем более насыщенным по цвету и вкусу получится вино.

ОТ САМОГО МОЛОДОГО К САМОМУ ВЫДЕРЖАННОМУ

Описание каждого цвета вина можно разнообразить упоминанием различных оттенков, нюансов и степени интенсивности. В итоге мы получаем впечатляющее разнообразие!

Белые сухие вина

Цвет такого вина может описываться как бледно-желтый (практически прозрачный) с зеленоватыми отблесками, лимонно-желтый (цвета лимонного сока, а не цедры), бледно-золотистый, золотистый, и, наконец, цвета старого золота.

Красные вина

В молодости эти вина имеют рубиновый цвет (иногда с фиолетовыми отливами). С возрастом они приобретают гранатовый оттенок, а на пике зрелости — оттенки красного дерева и черепицы (те из них, конечно, кто заслуживает столь длительной выдержки).

Розовые вина

Их цвета различаются скорее по степени насыщенности (от бледного до весьма насыщенного). По цветовому оттенку — в основном это либо лососевый, либо розовый. При длительном хранении розовые вина приобретают оранжевые оттенки.

Десертные вина

Цветовая палитра этих вин варьируется в зависимости от способа достижения сладости. В большинстве случаев это цвет желтого золота. У сладких вин с выдающимся потенциалом хранения может получиться впечатляющий янтарный оттенок.

Примеры:

- Молодой Сансер: лимонно-желтый с зелеными отблесками.
- Мерсо 8-летней выдержки: золотисто-желтое с оттенками старого золота.
- Молодое Божоле-Вилляж: рубиновое с фиолетовыми оттенками.
- Жигондас 8-летней выдержки: гранатовое с коричневатыми оттенками.