



ЕЛЕНА КУЛИКОВА

САМ СЕБЕ  
*сомелье*

Как научиться разбираться в вине с нуля

хлеб\*соль®  
Москва 2019

# СОДЕРЖАНИЕ

## ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- 9** Введение
- 11** *глава 1.* Разобраться в вине раз и навсегда
- 27** *глава 2.* Дегустация вина. Как дегустировать вина
- 39** *глава 3.* Чтение этикетки
- 49** *глава 4.* Приложения, которые помогут разобраться в мире вина
- 53** *глава 5.* Основные сорта винограда
- 71** *глава 6.* Особенности винных регионов
- 133** *глава 7.* Алкоголь и здоровье
- 137** *глава 8.* Покупка, хранение и подача вина
- 151** *глава 9.* Как подбирать вино к еде

---

## ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

---

- 155** Дегустация №1. Шардоне
- 158** Дегустация №2. Пино-нуар
- 160** Дегустация №3. Совиньон-блан
- 162** Дегустация №4. Каберне-совиньон
- 164** Дегустация №5. Рислинг
- 166** Дегустация №6. Сира
- 168** Дегустация №7. Гевюрцтраминер
- 170** Дегустация №8. Игристые вина
- 172** Дегустация №9. Дегустация винтажей
- 173** Дегустация №10. Слепая дегустация
- 174** Дегустация №11. Дегустация одного сорта разного класса

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ

---

---

## ОТ АВТОРА

---

Привет, читатели!

Я обладатель диплома престижной международной винной школы «Wine and Spirits Education Trust».

Работаю винным консультантом более десяти лет. Должность менеджера по продажам частным клиентам включает в себя не столько продажу вина, сколько продажу впечатлений. На свидание, на день рождения, на свадьбу, на пикник. Подбором вина занимаюсь профессионально и очень люблю дарить праздник людям. Рассчитать меру, чтобы остались приятные воспоминания от вечера. Выбрать в презент ту самую бутылку, которую так хотел получить принимающий. Помочь молодоженам рассчитать смету в рамках бюджета.

Мой уникальный опыт в подборе вина в российских реалиях вылился в блог о вине в Instagram [@elena.fooror](#), а затем и в эту книгу. Уверена, вам понравится!



# ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ *часть*



# ВВЕДЕНИЕ

Вино интересовало меня всегда. Но максимально вдохновили родные. Любовь к вину у меня появилась в супружеской жизни. Помимо основного винного бизнеса (алкогольная торговая компания), мы занимались выращиванием лоз и домашним виноделием. Какие-то лозы остались от родителей, новые высаживали сами. Вот так постепенно я полюбила напиток богов всем сердцем и уже много лет подбираю вино для вечеринок, свадеб, конференций и дегустаций. Одно время развивала в городе новый винный проект, параллельно училась в выездной школе для сомелье. Следующим шагом было получение международного диплома сомелье школы WSET. Он не просто расширяет горизонты в профессии, но и позволяет делиться знаниями. Желание поделиться информацией вылилось в блог о вине в Instagram, а потом появилась возможность передать знания большему количеству людей. Так и возникла идея о книге.

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

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

Если вы пьете вино, оно вам нравится, хотите узнать о нем больше — эта книга для вас. В ней просто и понятно изложены основы виноделия и дегустации. А также в конце каждой главы вас ждет чек-лист понятий, и вы сможете вернуться к тексту, в случае если запамятовали. Это поможет закрепить прой-



денный материал. Удобно спроектирована практическая часть. Потому что без практики здесь не обойтись. Пройдите все 11 дегустаций практической части, делая заметки в дегустационных листах, и вы станете разбираться в вине как сомелье! Изучайте книгу от главы к главе, по порядку, и в конце книги вы будете ориентироваться в мире вина не хуже сомелье.

---

## БЛАГОДАРНОСТИ

---

Посвящаю книгу двум маленьким дочкам, Майе и Василисе, которые каждый день вдохновляют, не позволяя сидеть на месте. Представляю, как они сейчас мной гордятся.

Огромная благодарность друзьям. Они выслушивали мои истерики. В момент написания книги я сначала считала себя самозванкой и боялась делиться знаниями, думая о том, что меня скорее сожгут на костре за все те винные истины, которые и так каждый знает. Потом я думала, что никогда не допишу до конца. Следующим страхом было отсутствие опыта именно сомелье. Я ведь «продажник», дистрибьютор, а не мастер подачи вина в ресторане. Они подавали мне воду и апельсиновый сок с похмелья не раз. И ни разу не упрекнули за склонение их к распитию новых образцов вин.

Я благодарна мужу за то, что, сам того не осознавая, приобщил меня к культуре питания. У него есть правило не покупать вино дешевле 1000 рублей, но не дороже 3000. Это дало мне понимание того, что за наслаждение обязательно переплачивать. И можно пить хорошее, качественное вино в этом ценовом диапазоне. Мало что получилось бы без такого мужа. Его опыт работы и фирма с двадцатилетним стажем в оптовой торговле алкоголем помогли мне реализовать свою мечту.

Я бы не написала книгу без Натальи Маркиной. Спасибо тебе за то, что спорила, верила и была рядом в самые «истеричные» моменты. То есть всегда. Вера в меня — ключевая помощь. Я сомневалась каждую секунду, ты — ни минуты.

Спасибо Олегу Гуралю из MBG, Степану из Simplewine, Игорю из L-wine, Геннадии из FORT и Эдуарду из Enogram за то, что я, не будучи сотрудником их фирм, присутствовала на всех дегустациях, новинках их пакетов и обучениях.

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

## *глава 1*

# РАЗОБРАТЬСЯ В ВИНЕ РАЗ И НАВСЕГДА

---

### ЧТО ТАКОЕ ВИНО

---

Вино производится из плодов виноградной лозы. Мы предполагаем, что вино можно сделать из любого винограда. И отчасти так и есть. На самом деле бывает пищевой виноград (тот, что мы едим) и технический (тот, который служит нам для производства вина).

Момент сбора винограда короткий. Нужно успеть за пару недель собрать все. Поймать момент, когда виноград «в самом соку». Для начала необходимо получить виноградный сок. Для этого нужно как можно быстрее доставить виноград на винодельню, в цех. Сок получают, лишь едва надавив на кожицу, выдавив мякоть. И чем нежнее получен сок, тем лучше будет вино. После отжима сок помещают в специальные чаны для ферментации, то есть процесса брожения.

Множество людей обожают вино, но совершенно в нем не разбираются. Я и сама помню свои терзания при открывании карты вин в ресторане. Чудные названия, бесконечное количество в списке, абсолютно разные цены на, казалось бы, совсем одинаковые стеклянные бутылки. Чтобы получать от вина удовольствие, уметь делать выбор в магазине, кафе или ресторане, наслаждаться им и дарить радость, не обязательно знать много. Начнем потихоньку. Не нужно знать снобский сленг сомелье, описывая вино. Нам хватит и нашего.

Вино — это алкогольный напиток. Оно получается из виноградного сока в результате его брожения. Процесс приготовления вина элементарен. Вино можно сделать абсолютно из любого фрукта или ягод. Но чаще всего, так при-

нято, вино производят из технических сортов винограда. Они слаще и мельче того, что мы привыкли видеть в овощных лавках. Вообще-то, вино само может получиться из забродившего продукта. Когда кожица винограда разрывается, сок вступает в контакт с дрожжами, которые есть на кожице и в самом воздухе. Дрожжи со скоростью света перерабатывают сахар, который есть в соке, в спирт. Этот процесс называется брожение, или, говоря языком профессионалов, ферментация. Как только дрожжи «съедят» весь сахар, виноградный сок становится вином. Можно, конечно, оставить все как есть.

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

А какое вино получится, зависит от множества факторов:

- когда был высажен куст, старая ли это лоза или новая;
- почва, на которой он культивировался;
- местность, в которой был высажен виноград: горы, холмы или равнины;
- когда был собран: зрелый сбор или ранний;
- сколько выпало осадков за сезон.

Все контролирует винодел, или энолог<sup>1</sup>. Процесс изготовления вина под наблюдением и тотальным контролем винодела называется винификацией. Хороший винодел в плохой год из посредственного сорта сделает достойное вино, плохой из идеального сырья сделает посредственное.

После того как ферментация (брожение) превратила сок в вино, оно перед розливом может подвергнуться выдержке, на осадке или без, в стали или бочке, а может, и так и так. Все это решает винодел. Для чего?

После брожения в вине остается осадок из отмерших дрожжевых клеток, бактерий, винного камня, остатков кожицы и мякоти ягод. Виноделы любят выдерживать вино на таком осадке, называя его тонким дрожжевым осадком или сюр-ли (фр. *sur lie*). Такая выдержка может проходить как в бочке,

<sup>1</sup>Энолог — специалист, целью которого является создание конечного продукта (вина).