

Содержание

Предисловие	8	CARMÉNÈRE / КАРМЕНЕР	72
Цвет, аромат, вкус и букет.	12	CINSAUT / СЕНСО	74
Сокращения и обозначения	15	DOLCETTO / ДОЛЬЧЕТТО	76
Указатель цен	17	FETEASCĂ NEAGRĂ / ФЕТЯСКА НЯГРА	82
СОРТА ВИНОГРАДА	19	GAMAY / ГАМЭ	84
AGIORGITIKO / АГИОРГИТИКО	20	GARNACHA / ГАРНАЧА	88
AGLIANICO / АЛЪЯНИКО	24	MALBEC / МАЛЬБЕК	94
ALICANTE BOUSCHET / АЛИКАНТЕ БУШЕ	28	MARSELAN / МАРСЕЛАН	102
BACO NOIR / БАКО НУАР	30	MAVRUD / МАВРУД	104
BARBERA / БАРБЕРА	32	MERLOT / МЕРЛО	106
BLAUFRÄNKISCH / БЛАУФРАНКИШ	38	MISSION / МИШН	120
BOĞAZKERE / БОЙАЗКЕРЕ	40	MONASTRELL / МОНАСТРЕЛЬ	122
CABERNET FRANC / КАБЕРНЕ ФРАН	42	MONTEPULCIANO / МОНТЕПУЛЬЧАНО	126
CABERNET SAUVIGNON / КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	48	NEBBIOLO / НЕББИОЛО	128
CARIÑENA / КАРИНЬЕНА	66	NERO D'AVOLA / НЕРО Д'АВОЛА	134
		ÖKÜZGÖZÜ / ОКУЗГОЗУ	138



PETIT VERDOT / ПТИ ВЕРДО	140	СТИЛИ И БЛЕНДЫ	229
PETITE SIRAH / ПТИ СИРА	142	AMARONE / АМАРОНЕ	230
PINOT NOIR / ПИНО НУАР	146	BIKAVÉR / БИКАВЕР	236
PINOTAGE / ПИНОТАЖ	164	BORDEAUX / БОРДО	238
PLAVAC MALI / ПЛАВАЦ МАЛИ	166	CHIANTI / КЬЯНТИ	246
SANGIOVESE / САНДЖОВЕЗЕ	168	MÉRITAGE / МЕРИТАЖ	250
SAPERAVI / САПЕРАВИ	178	PORT / ПОРТВЕЙН	252
SYRAH / СИРА	182	RHÔNE VALLEY / ДОЛИНА РОНЫ	258
TANNAT / ТАННАТ	198	RIOJA / РИОХА	262
TEMPRANILLO / ТЕМПРАНИЛЬО	202	SUPER TUSCAN / СУПЕРТОСКАНА	266
TERAN / ТЕРАН	210	Благодарности	272
TOURIGA NACIONAL / ТУРИГА НАСЪОНАЛЬ	214	Литература	273
XINOMAVRO / КСИНОМАВРО	218	Иллюстрации	273
ZINFANDEL / ЗИНФАНДЕЛЬ	220	Чек-лист	274
ZWEIGELT / ЦВАЙГЕЛЬТ	226	Алфавитный указатель гастрономических сочетаний	277
		Алфавитный указатель	279
		Об авторах	287



Предисловие

НАСЫЩЕННОЕ, БОГАТОЕ, ШЕЛКОВИСТОЕ, с землистыми тонами — вот только небольшая часть слов, которыми можно описать цвет, аромат, вкус и текстуру красного вина, одного из самых захватывающих напитков в мире. Множество стран оспаривают право называться родиной вина, но археологические и летописные свидетельства указывают на Ближний Восток, восточную Азию и бассейн Средиземного моря. Археологи отыскиали в тех местах каменные прессы, окаменелые виноградные косточки и черепки сосудов, эти находки и выдают важную роль вина в религиозных торжествах и повседневной жизни как знати, так и простого народа.

Саркофаги, украшенные изображениями бокалов и кувшинов с вином, свидетельствуют о том, что жители территории нынешней Грузии производят вино как минимум семь тысяч лет. Представители древних цивилизаций, в особенности Шумера и Египта, приписывали вину лечебные свойства, с чем радостно соглашались наши современники.

По данным углеродного анализа, окаменелые виноградные косточки, которые были найдены в Македонии в глиняной амфоре, переплывшей Средиземное море, относятся к 4000 году до н. э. История виноделия на Кипре, если верить писателям древнего Вавилона, греческим поэтам и Книге Исхода, уходит в прошлое минимум на пять тысяч лет. В древней Фракии вино было связано с культом Диониса, его делали из дикого винограда, добавляли мед и разбавляли водой. Из археологических свидетельств известно, что 90% сосудов для питья того времени предназначалось для вина. Существуют и другие находки этого периода — монеты, фигурки и картины с изображением винограда и Диониса. Также были найдены свидетельства того, что в древние времена вино производилось на Крите и прочих греческих островах, в Молдавии, Турции, Армении, Ливане, Израиле, Китае и других местах.

Описание моря как «темно-винового» в *Илиаде* и *Одиссее* — это прямая отсылка к его глубине и сложности. На чаше, датированной VI веком до н. э., которую нашли на Кипре, начертано: «Будь здоров и хорошо пей». Столетия спустя Вергилий, Гораций и Плиний также выразительно описывали вино и имели в виду вовсе не Рислинг. На «Тайной вечере» Леонардо да Винчи в кубке Иисуса изображено красное вино.

Вне зависимости от того, о какой стране или цивилизации идет речь, древнее виноделие представляло собой

довольно простой процесс с минимальным вмешательством человека. Виноград растили, собирали, дробили и оставляли бродить под воздействием натуральных дрожжей, находившихся на кожеуре ягод. Получившееся в результате вино хранили в глиняных сосудах и обычно разбавляли водой перед подачей.

В Средние века виноделие было сосредоточено в европейских королевствах и не слишком отличалось от процесса, описанного ранее. Монахи и духовенство производили вино для религиозных целей, среди главных виноделов Франции и Германии были монашеские ордена Бенедиктинцев и Цистерцианцев. К этому времени виноделы заметили разницу между винами, произведенными из винограда с разных почв и регионов, и начался процесс картографирования и переписи виноградников. Вино занимало все более важное место в культуре. Да Винчи, Микеланджело и другие художники изображали красное вино на своих полотнах.

Виноградарство и виноделие перебрались из Европы в Новый Свет несколькими путями, по большей части прямо или косвенно связанными с католической церковью. В Южной Америке и Новой Зеландии первые виноградники были высажены миссионерами для церковного и столового вина, тогда как в Южной Африке и Австралии важную роль в создании жизнеспособной винной индустрии сыграли подвергшиеся гонениям протестанты. В Калифорнию виноделие пришло в восемнадцатом столетии, когда миссионеры двинулись на север из Чили, Аргентины и Мексики.

В последние сорок лет подход к вину претерпел существенные изменения, особенно после того, как оно стало объектом торговли на мировом рынке. Красные вина живут дольше белых, и потому самые дорогие вина в мире — именно красные. Выбор у потребителя сейчас гораздо больше, чем был несколько десятилетий назад, а виноделы познакомились с различными техниками и стилями, путешествуя из одного полушария в другое и обмениваясь опытом с коллегами с противоположной части земного шара.

Виноделие во многом полагается на науку, в том числе на метеостанции, аналитику почвы, ДНК-тесты, контроль температуры брожения и производственные лаборатории. Но при всех технологиях, доступных агрономам и энологам, виноделие остается искусством. Решения о том, когда собирать виноград, какие использовать дрожжи, в каких цистернах или бочках смешивать купаж, требуют чутья,

НА СТРАНИЦЕ НАПРОТИВ. «Вакх», Караваджо, 1595 г.





навыков и элементарно развитых вкуса и обоняния. И прежде всего, важно помнить, что вино, от лозы на винограднике до жидкости в бокале, который вы подносите к губам, это в своем роде живой организм.



В этой книге мы решили рассказать вам истории красных сортов. Существуют сотни технических — винных — сортов, но мы выбрали пятьдесят основных сортов, стилей и блендов, с которыми вы встретитесь с наибольшей вероятностью. Вам может показаться, что мы углубились в дебри, или наоборот, вы удивитесь, что ваш любимый малоизвестный сорт не попал в этот список. Мы старались соблюдать баланс. Вы найдете в книге самые распространенные сорта, такие как «каберне совиньон» или «пино нуар» — оба родом из Франции, но известные всему миру, — наравне с менее популярными, такими как «мавруд» и «плавац мали». Слава последних не шагнула далеко за пределы родных Болгарии и Хорватии, но многие сомелье очарованы этими новыми для себя сортами и хотят поделиться впечатлениями. А мы поделимся с вами, ведь широкая доступность заказа вин по бокалам позволяет открывать новые удовольствия для ваших вкусовых рецепторов с каждым походом в винный бар или на дегустацию.

Конечно, читать о вине не так приятно, как его пить. Но с расширением знаний о предмете вы сможете по достоинству оценить то, что окажется в вашем бокале. Вы можете прочесть эту книгу от конца к началу, как любую нехудожественную литературу, но вы же не станете открывать и дегустировать все свое вино за один раз, не так ли? Мы предлагаем возвращаться к книге, например, за информацией об определенном сорте или

бленде либо после того, как соберетесь пробовать новинку, чтобы подвести под дегустацию теоретическую базу. Вы узнаете всевозможные тонкости и сложности, такие как влияние на конкретный сорт терруара, климата, стиля обработки и выдержки. Сможете воспользоваться этой книгой для планирования дегустации. Например, пригласите друзей на Пино Нуар, предложите вина из пяти разных стран, сравните их. Или попробуйте несколько разных вин из одного региона, скажем, бленды сортов «сира» и «гренаш» из долины Роны.

В конце книги вы найдете чек-лист, по которому сможете отслеживать, сколько сортов и стилей попробовали, надеемся, что с большим удовольствием, подкрепленным чтением о них. Наслаждайтесь своим винным приключением, не спешите, возвращайтесь к книге после перерывов. Считайте ее путеводителем и используйте так, как стали бы использовать карту нового города: вам не нужно пробовать все, лишь то, что привлекло ваше внимание. Одни предпочитают выдержанные Каберне Совиньоны, другие наслаждаются молодым Санджовезе. Если за что-то зацепился взгляд, тогда — вперед. В винном баре, если не понравится то, что вы выберете, урок обойдется в стоимость бокала, а не бутылки. Если же новое вино вам понравится, что ж, вы просто открыли для себя новую дверь в чертогах вина.

Если есть возможность, посещайте дегустации, семинары и обучающие мероприятия. Подпишитесь на события своих любимых винных регионов в социальных сетях и СМИ. Вино не существует в умиротворении, наслаждайтесь им с друзьями, семьей и едой. Не может оно быть и безмятежным: отложите книгу и возьмите бокал. Смакуйте свои новые знания, но в первую очередь — наслаждайтесь.

Ваше здоровье!

Цвет, аромат, вкус и букет

Цвет

Стили красных вин многообразны, а цвет может отличаться от производителя к производителю и даже от года к году. В этой книге вы найдете палитру, на которой будет отмечен цвет, типичный для данного сорта или стиля, но следует помнить, что каждое вино уникально, а потому может не соответствовать в точности нашим цветовым обозначениям.



Аромат

На самом деле 80% того, что мы считаем вкусом, воспринимается нашим обонянием. Не верите? Зажмите нос и откусите кусочек любимого десерта. Скорее всего, он покажется вам каким-то невнятным пюре. Обоняние так важно для нашего организма, потому что никогда не отключается. Даже когда мы спим, обоняние остается настороже, чтобы сообщить нам о грядущей опасности, например о дыме или об удовольствии, таком как чашечка кофе, и этим разбудить нас.

Если у вас в руке нет бокала с вином, откройте бутылку и исправьте это. Нет, серьезно!

Покрутите бокал несколько раз, чтобы вино раскрыло свой аромат. Поднесите бокал к носу и глубоко вдохните. Вы только что пробудили один из древнейших и важнейших участков мозга. В носовой полости обонятельный эпителий содержит специальные рецепторы. Когда вы вдыхаете что-либо, ароматические молекулы проходят через носовую полость и вступают с ними в реакцию. Эта реакция дает электрический импульс вашему мозгу, который соотносит полученные данные с уже знакомыми вам запахами, опознает его, а возможно, и связывает с определенными чувствами или эмоциями. Этот аромат приятен? Яблоко или роза? Навевает мысли об опасности или вызывает аппетит?

ПЕРВЫЕ ВОСПОМИНАНИЯ КЕВИНА О ЗАПАХЕ

Одно из моих самых ранних воспоминаний — ромашковый чай, который заваривался на дровяной печи

на ферме деда. Запах сосен, окружавших дом моего детства. Именно он, вероятно, повлиял на выбор соснового леса для строительства уже моего дома. Прекрасно помню запах хлорки на волосах и коже после плавания в местном бассейне и кошмарный запах гниющих семян дерева гинкго, которое росло во дворе перед домом.

В молодости запах вина, винограда и самой земли очаровал меня. Я хотел узнать о вине все, что мог. И я счастлив оставаться очарованным и продолжать учиться сорок лет спустя. Запахи забродившего после сбора винограда и молодого вина привлекают меня не меньше, чем ароматы выдержанного красного с тонами влажной почвы, табака, грибов и прелой листвы. Я люблю каждый аромат, присущий вину, и никогда не забываю о том, как мне повезло постигать его всю жизнь.

ПЕРВЫЕ ВОСПОМИНАНИЯ МАЙКА О ЗАПАХЕ

Обе бабушки и мать, как я помню со своих четырех лет, готовили мясо с подливкой. Во всех блюдах были мясо и помидоры, но у блюда бабушки Термини запах был легкий и сладкий, а у блюда бабушки ДеСимон — основательный и травяной. В возрасте шести-семи лет я пробовал Кьянти из бокала дедушки Термини по праздникам и воскресеньям. Он никогда не позволял мне пить много, но мне нравился кисловатый вкус, особенно после пасты с соусом.

Я всегда любил готовить дома, как и обедать в ресторанах, так что к тому возрасту, когда я смог заказывать алкоголь, сочетаемость еды и вина захватили меня. Каждый раз, когда я наполняю бокал и сосредотачиваюсь на аромате, букете и текстуре, мозг тут же переключается на подбор блюд, которые подошли бы к этому вину.

ПЕРВЫЕ ВОСПОМИНАНИЯ ДЖЕФФА О ЗАПАХЕ

Родители взяли нас с братом на побережье Джерси, когда мне было шесть. Мы приближались к пляжу, и соленый воздух становился все более опьяняющим. Я высунул язык и обонял и пробовал на вкус эту соль одновременно. Это было умопомрачительно. Мы гуляли по променаду, и запах нагретого солнцем дерева очаровал меня. Но моя любовь к еде началась с запахов итальянских колбасок, перца и лука.

Годы спустя я работал в итальянском ресторане с огромной винной картой и запоминал запах каждого пустого бокала, который относил обратно на кухню,



представляя себе, как это вино было на вкус. Я чувствовал тона вишни, ежевики, лакрицы, кожи и копченого мяса.

Я попался на этот крючок и спросил у нашего менеджера Бобби, где я мог бы узнать о вине больше. Он протянул мне свое именное приглашение на профессиональную дегустацию, и это просто взорвало мне мозг. Спасибо, Бобби, за помощь на старте моего путешествия длиной в жизнь!

На самом деле дегустации вина — это в том числе создание и расширение базы данных у вас в голове. Пахнет ли это вино красной вишней и сладкими специями, черной малиной и фиалкой или джамболаном и зеленым перцем? Каждый раз, когда вы пробуете новое вино, вы расширяете собственную базу данных. Со временем вы сможете определить сорт винограда по аромату — неплохое развлечение для вечеринок! Позже, когда наберетесь опыта, вы опознаете страну происхождения вина, а возможно, даже регион, винтаж или производителя.

Вкус

Как только вы вдохнете аромат вина, ваш мозг сразу же определит, нравится ли оно вам. Приятен ли аромат? Чувствуется ли вкус клубничного джема? Но сделайте глоток, и увидите, что произойдет дальше. Когда вино попадет на ваш язык, оно коснется вкусовых рецепторов. На языке и задней части носоглотки их расположено около 7500. Ваша слюна разбавляет вино, а вкусовые рецепторы передают мозгу электрический импульс, подобно тому, как это происходит с запахом.

Разные участки языка отмечают разные характеристики вина. Соленость, терпкость и кислотность чувствуют рецепторы на боковых частях языка. Кончик более восприимчив к сладким вкусам, а корень — к горьким. Многие вина обладают всеми этими вкусами, и дегустировать их — особое удовольствие. Вкусовые характеристики вина зависят от сорта винограда, процесса ферментации и, в случае с выдержанными винами, от процесса выдержки.

ВИНОГРАД

Большинство вин в мире производится из плодов Винограда культурного (*Vitis vinifera*), вида, объединяющего сотни разных сортов. Как вы уже поняли из содержания, мы разделили книгу на две части: «сорта» и «стили и бленды». Разумеется, сорт винограда играет огромную роль в рождении вкуса вина. Темные ягоды

с толстой кожей, например, содержат много танинов, что делает молодое вино из них агрессивно-терпким.

Место произрастания винограда тоже оказывает определенный эффект на итоговый вкус. В процессе фотосинтеза виноградная лоза превращает солнечный свет в сахар. Красные сорта требуют более длительного созревания, чем белые, так что в винных поясах Земли виноградари стремятся выращивать красные сорта ближе к экватору. Терруар — французская концепция индивидуальности каждого участка — тоже играет свою роль. География, почва, количество солнечного света и погода — все это влияет на вкус будущего вина. Например, Каберне Совиньон из Австралии часто обладает нотками растущего там эвкалипта. Неро д'Авола и Санджовезе растут на засушливых средиземноморских побережьях и имеют тона сухих трав.

Старые лозы дают меньше урожая, тем самым концентрируя вкус.

Виноградари также должны выбрать оптимальное время для сбора, чтобы получить желаемое соотношение сахаристости и кислотности. Если собрать урожай слишком рано, в ягодах будет недостаточно сахара и кислотность во вкусе выйдет на первый план. Слишком поздно — вино будет излишне сладким.

Винтаж вина — это год сбора урожая. В Северном полушарии сбор происходит осенью, в конце года, в Южном — наоборот, в начале.

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Сахар + дрожжи = алкоголь + углекислый газ. По этой волшебной формуле производятся все вина!

Ферментация (брожение) начинается, как только дрожжи приступают к переработке сахара, то есть обычно в момент дробления винограда, а заканчивается тогда, когда поднявшийся уровень алкоголя уничтожает клетки дрожжей, это обычно около 15% объема. Отмирающие дрожжевые клетки образуют осадок. Чем больше вино выдерживается на осадке, тем более дрожжевой (свежей хлебной корочки) у него будет вкус.

Температура брожения (высокая или низкая), емкость, в которой она происходит (деревянные чаны или стальные резервуары), и итоговый уровень алкоголя тоже влияют на вкус вина. Красные вина часто проходят процесс мацерации, в котором сусло — виноградный сок — настаивается на кожуре для усиления аромата, вкуса и тела. Чем дольше контакт с кожурой, тем насыщеннее итоговый цвет вина. Некоторые вина, как

например молодое Божоле (стр. 84), проходят другой вариант процесса, называемый «углеродная мацерация». В этом случае ягоды остаются целыми, а ферментация проходит внутри них, именно этим объясняется легкий цвет Божоле и насыщенный, яркий фруктовый вкус.

ВЫДЕРЖКА

Бочки, если вино выдерживается в них, тоже играют важную роль в создании вкуса. Если вы замечали в вине тона черного перца, карамели, корицы, сосны или поджаренного хлеба, значит, вы знакомы с эффектом, оказываемым выдержкой в бочке. Чем меньше объем

бочки, тем больше площадь контакта вина с дубом и тем сильнее влияние выдержки на вкус. Дуб из разных стран может давать вину разные ноты. Новые бочки приносят больше танинов и ароматических веществ, чем старые. Уровень обжига дерева тоже влияет на итоговый вкус вина. Выдержка в чанах из нержавеющей стали или в бетонных емкостях хороша, например, для более легких, фруктовых вин.

Букет

Букет представляет собой сумму впечатлений от сочетания 80% аромата и 20% вкуса.

Сокращения и обозначения

В этой книге вам встретится множество аббревиатур для обозначения происхождения вина. Отличающиеся от страны к стране, они в любом случае гарантируют место происхождения вина и в определенной мере состав и уровень контроля качества. Но не везде контролируются одни и те же аспекты. Так, например, итальянский DOC подразумевает определенные требования к выдержке, тогда как французский AOC — нет.

AOC — *Appellation d'Origine Contrôlée*, наименование, контролируемое по происхождению, используется во Франции.

AOP — по правилам Евросоюза Франция начала заменять AOC на AOP, *Appellation d'Origine Protégée*, то есть наименование, защищенное по происхождению. Тем не менее на бутылках по-прежнему появляется AOC, особенно на старых винтажах, недавно выпущенных в продажу.

AVA — *American Viticultural Area*, американская винодельческая область, используется в США.

DAC — *Districtus Austriae Controllatus*, контролируемый Австрийский регион, используется в Австрии.

DO — *Denominación de Origen*, указание места происхождения, используется в Испании.

DOC — *Denominazione di Origine Controllata*, контролируемое место происхождения, используется в Италии.

DOCA/DOQ — в Испании есть два наиболее качественных DO, стандарты которых строже, чем для других регионов. Риоха — это DOCA, *Denominación de Origen Calificada*, то есть заслуженное место происхождения, Приорат же — DOQ, что расшифровывается точно так же, но с учетом правил каталонского языка.

DOCG — *Denominazione di Origine Controllatae Garantita*, контролируемое и гарантированное место происхождения, в Италии. Обозначает, что к вину были применены более высокие стандарты, или оно произведено в более узкоспециализированном регионе, чем вина DOC.

GSM — не региональное обозначение. Для Франции это Гренаш, Сира, Мурведр, для Испании — Гарнача, Сира, Монастрель.

IGT — *Indicazione Geografica Tipica*, вино географического наименования в Италии, не соответствует более строгим правилам DOC или DOCG, но превосходит по качеству вина, обозначенные как VdT, vinodavola или tablewine, являющиеся столовыми.

PGI — *Protected Geographical Indication*, вина географического наименования, используется в Евросоюзе.



Указатель цен

ВЫГОДНО	до 20\$
ДОСТОЙНО	\$21–\$40
ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ	\$41–\$99
РОСКОШНО	от 100\$

Мы долго обсуждали ценовые диапазоны для данного указателя. Сошлись на том, что сотня долларов — цена не для повседневного вина, но в остальном испытывали некоторые разногласия. Сложно найти вина за доллар, и тем не менее куча людей пьют их. В категорию «Выгодно» вошли вина, чье качество серьезно обгоняет цену, то есть лучшие по соотношению цена-качество. Предполагалось ограничить ее 15\$ за бутылку, но многие замечательные вина стоят всего на доллар-другой дороже, и мы не хотели оставлять их за бортом.

С ростом стоимости соотношение цены и качества выравнивается. Вы получаете то, за что заплатили, — хорошее или очень хорошее вино за честную цену. Названия категорий «Для особого случая» и «Роскошно» говорят сами за себя. Это не те вина, которые вы просто откроете обычным вечером в четверг.

Определяя вино в категорию, мы ориентировались на розничные цены, предлагаемые производителем. В случае если такая информация не была доступна, мы использовали среднюю цену из указанных на винных поисковых сайтах, таких как Wine-Searcher.com, Wine.com и подобных.

НА СТРАНИЦЕ НАПРОТИВ. Выбор бутылки вина.

НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ. Виноград сорта «агиоргитико» в хозяйстве Domaine Skouras в Греции.



A photograph of a vineyard with rows of grapevines in the foreground and a mountain range in the background. The text "СОРТА ВИНОГРАДА" is overlaid in the center.

СОРТА ВИНОГРАДА