

КАК ПИТЬ ВИНО САМЫЙ ЛЕГКИЙ СПОСОБ ПОНЯТЬ, ЧТО ВАМ НРАВИТСЯ

Грант Рейнолдс & Крис Стэнг
ИЛЛЮСТРАЦИИ – СЕБ АГРЕСТИ

Перевод с английского Екатерины Глушко

хлеб*соль®

Москва 2021

7 Введение

10

**ВАЖНЫЕ
ТЕРМИНЫ**

18

ИНСАЙТ

Нечасто задаваемые
вопросы

40

ОБЗОР

Места, которые стоит
узнать поближе

60

29 ВИН

Вам следует их знать

124

**ЛУЧШИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛИ
ВИН**

128

**ЗАЧЕМ ВСЁ ЭТО
ИЗУЧАТЬ?**

Знание – это богатство

142

СОЧЕТАНИЯ

Как выбрать вино, которое
подойдет к вашей жизни,
а не к вашей тарелке

154

Приступим к действиям

155

Благодарности

156

Алфавитный указатель



Введение

Девяносто восемь баллов.

Яркая выразительность терруара.

*Ноты кожаного седла и прохладного
речного камня.*

Апелласьон.

Ощущение вкуса и структуры вина.

Несколько французских слов.

Вы уже устали? Сдались и потянулись за пивом? Мы не осуждаем. Мир вина может показаться сложной и пугающей вещью. Однако он также может стать вашим спутником в жизни – тем, что дарит безграничные возможности попробовать что-то новое, познакомиться с интересными людьми, повидать новые места и открыть для себя прелесть винного мира. Какой еще напиток сможет вам это предложить?

Мы, ваши благодарные авторы и полупрофессиональные ценители вина, завязали дружбу именно так: обмениваясь опытом. Вскоре мы стали одержимы идеей, что изучение вин может (и должно) стать более легким и приятным процессом. И тогда мы решили написать эту книгу.

Грант владеет винным магазином под названием Parcelle. Он также является директором и партнером Delicious Hospitality Group, что управляет сетью ресторанов в Нью-Йорке. Помимо того что там подают отличную еду, политика ресторанов сосредоточена на идее, что к винам нужен серьезный подход – но не слишком серьезный в глобальном смысле этого слова. Эти рестораны – настоящий оплот гостеприимства, в которых посетитель, коллекциони-

рующий бургундские вина, может отведать то, какого не найдет ни в одной другой винной карте города, – но также это то место, где уважительно отнесутся к новичкам, предложив им попробовать прибрежное итальянское белое вместо обычного бокала вина Сансерре. Весь акцент будет сделан на открытии для себя чего-то нового без малейшего намека на снисходительность. Вот почему его рестораны пользуются таким успехом. Грант – один из самых молодых специалистов, прошедших продвинутый курс сомелье, и лауреат премии Forbes «30 Under 30 honoree». Но не будем хвастаться достижениями и наградами.

Крис в 2015 году был номинирован на премию имени Джеймса Бирда в области журналистики. Также он соучредитель и генеральный директор глобальной платформы обзора ресторанов – The Infatuation, которая обрела успех, сделав процесс выбора ресторана более быстрым и удобным занятием. Вспомните ситуацию: когда в последний раз вы с друзьями сидели и выбирали ресторан, спрашивая: «Какой самый лучший ресторан в городе?» Вероятно, что в процессе выбора вы обсуждали такие вещи, как местоположение ресторана, атмосферу и отзывы, а затем пытались найти тот, который соответствует этим параметрам. Этим и займутся для вас гиды The Infatuation и их обзоры лучших ресторанов. И это – именно то, чем займемся мы в этой книге, когда речь пойдет о вине.

Итак, вопрос в том, как сделать мир вина более простым и понятным? Мы явно не первые, кто пишет такую книгу. Но, возможно, мы первые, кто не ждет от вас запоминания шестидесяти трех сортов винограда и дегустационных заметок по каждому из них. Однако если это то, чего вам хочется, обучение по дидактическим карточкам – ваш лучший друг. Но есть и более простой способ получить знания,

необходимые, чтобы вы начали свой путь, и начинается он с одного простого вопроса: «Почему?»»

Вместо того чтобы кучу времени корпеть над учебником с заучиванием всех винных терминов, наполните бокал понравившимся вином и подумайте, какие вкусы вы распознаете, некоторые вы узнаете сразу. Вы также можете столкнуться с мучительным подбором наиболее точных определений. Это первый этап, на котором спотыкаются новички, – и он подводит к нашей первоначальной миссии.

Написанная нами книга позволит вам пить вино правильно и понимать, почему вам нравится то, что нравится, а затем приведет вас к винам, которые разделяют схожие характеристики. Наш первый шаг – предоставить небольшой глоссарий, но мы также поможем вам понять природу некоторых вещей и расскажем, почему о каких-то из них вам пока не следует беспокоиться. Вино – это путешествие. Каждое путешествие начинается с первого шага. Книга, которую вы держите в руках, – самый простой первый шаг, который вы когда-либо сделаете.

ВАЖНЫЕ ТЕРМИНЫ

Наш словарь не является исчерпывающим: мы не собираемся учить вас употреблению каждого термина, который имеет непосредственное отношение к миру вина. Однако мы познакомим вас с тем, каким образом обычно характеризуют вино. Этот обзор базовой терминологии позволит создать словарь для описания того, что вам понравится, и поможет понять, как избежать того, что вам не по вкусу. Подумайте об этом, как об изучении иностранного языка: мы не научим вас свободному владению, но дадим эквивалент простых фраз из серии: «Где ванная комната?» или «Эта собака – мой друг» на языке вина. Сейчас это все, что вам необходимо.

Богатство: белые и красные вина можно охарактеризовать словом «богатые». Подумайте о большом куске шоколадного торта. Этот термин – синоним полнотелости вина.

Большое вино: чаще всего используется для характеристики стилей красного вина. Большие вина крепкие на вкус, тяжелые, с высоким содержанием алкоголя, сочные, а иногда и сладкие. Каберне Совиньон и Сира – прекрасные примеры больших вин.

Виноградник: фактическая территория, где растет виноград. Иногда слово употребляют ошибочно, и оно не раскрывает какого-либо понимания о вине или его производителе – это просто участок земли.

Винодел: тот, кто отвечает за производство вина. Часто винодел сам является производителем, но также часто работает на другого производителя. Кроме того, многие виноделы одновременно производят вино для нескольких разных производителей.

Винодельня: место, где производится вино; не путать с виноградником (см. выше).

Винтаж: год, указанный на бутылке. Винтаж относится

к тому времени, когда был собран виноград.

Возраст или выдержка: бутылка вина – это не история про кувшин с молоком. Содержимое не станет сырым, если хранится в подвале несколько месяцев или лет. Но со временем вино будет меняться, пока находится в запечатанной бутылке. Этот процесс называется выдержкой или старением. Вина выдерживают, чтобы изменить их вкус и сделать их более приятными. В зависимости от многих факторов некоторые вина выдерживаются лучше, чем другие. О них вы можете услышать «с возрастом становятся только лучше». Классические вина Бордо и впрямь хороши в многолетней выдержке – прямо как Харрисон Форд.



Декантация: процесс переливания вина из бутылки в другой сосуд, обычно в стеклянный графин. Цель этого действия обычно состоит в том, чтобы отделить старое вино от осадка (см. стр. 16) или для смягчения вкуса молодого вина.

Дуб, дубовая нота: вина, выдержанные в дубовых бочках, могут вобрать в себя от них вкусовые качества. Разные бочки дают разные вкусы: например, ноты ванили, карамели или корицы. Подумайте о некоторых вкусовых особенностях бурбона или виски (оба напитка выдержаны в дубовых бочках). Новые неиспользованные бочки будут придавать более интенсивный вкус, чем бочки, которые использовались в виноделии ранее. Такие бочки часто называют «новым дубом».

Закупоренное: определенные бактерии, обитающие на пробках, могут сделать вкус вина похожим на грязные носки. На самом деле этот специфический запах нередко ощущается в тот момент, когда официант или сомелье наливают вам первый крошечный глоток вина. Несмотря на распространенное мнение, слово «закупоренное» не относится к кусочкам пробки, попавшим в содержимое бутылки. Это

относится к специфическому запаху такого вина.



Кислотность: если вы пробовали цитрусовые, то знаете, что такое кислотность. В мире вина термин важен для описания вкуса (выраженная кислотность или ее отсутствие – важная часть вкуса любого вина), но кислотность также влияет на старение и выдержку. Вина с более высокой кислотностью, такие как Пино Нуар или Рислинг, как правило, дольше хранятся в погребе. Обычно про вино с приятной кислотностью говорят «хорошо утоляет жажду», и оно является противоположностью сливочности, как ледяной стакан лимонада. Белые вина с высокой кислотностью, как правило, имеют легкое «тело».

Креман: термин для характеристики игристого вина во Франции, которое не производится в регионе Шампань (подробнее в главе «Регион Шампань», стр. 46). Вина креман обычно более доступны по цене, но обладают менее сложным вкусом.

Купаж: разновидность вина, в котором были объединены два или более сорта винограда. Как и когда они соединятся вместе, зависит от индивидуального подхода винодела. Купажированные вина обычно структурные, насыщенные, фруктовые и производятся преимущественно из сортов «каберне» или «мерло».

Кюве: термин используется для дифференциации вин, произведенных одним и тем же производителем. Кюве часто бывает из определенного виноградника или особого купажа винограда. Думайте



об этом как о компании, которая систематизирует похожую продукцию в зависимости от различий в качестве или технических характеристиках: например, как Mercedes классифицирует свои автомобили (SL 500 или CLS 450), или Nike – свою обувь (Air Max, Air Force 1).

Магnum: большая бутылка вина объемом 1,5 л, что эквивалентно двум стандартным бутылкам 750 мл.

Мацерация: во время ферментации виноградная кожица остается в сусле главным образом для придания цвета. Белые вина меняют цвет примерно после двадцати четырех часов мацерации. Красные вина подвергают мацерации в течение как минимум нескольких недель, иногда до двух месяцев. Оранжевые вина – это белые вина, которые имели более длительный контакт с кожей винограда, чем простое белое вино.

Новый Свет: любой винодельческий регион за пределами Европы.

Объем алкоголя: на этикетке вина вы можете увидеть буквы ABV или alc, за которыми следует процентное значение, обычно от 11 до 15%. Это

объем спирта, содержащегося в вине. Помимо того что вино с 15% алкоголя сделает вас на 4% пьянее, чем вино с 11%, также полезно узнать, что чем выше процент алкоголя, тем более насыщенным (см. «Большое вино», след. колонка) вино будет на вкус. Менее алкогольные вина будут обладать более выраженной кислоткой, они легкие и щадящие для вашей головы по утрам.

Осадок: по мере старения красного вина естественным образом могут проявляться маленькие твердые частицы, оседающие на дне бутылки. Вы можете пить вино с осадком, но, вероятнее всего, не захотите – это не очень вкусно.

Производитель: производитель считается синонимом винодельни или компании. Представляйте производителя как субъект, отвечающий за все элементы, необходимые для создания вина и превращения его в товар: сельское хозяйство, виноделие, маркетинг, продажи и т. д.

Сбор урожая: период, когда виноград созрел и готов к сбору. Независимо от того, где растет виноград, сбор урожая происходит один раз в год в конце лета или начале осени.

Сливочность: описывает текстуру некоторых белых вин. «Сливочное» вино ощущается нашими рецепторами богатым, мягким и тяжелым вкусом – больше напоминая сливки, чем терпкий лимон. «Сливочные» белые вина также склонны быть полнотелыми. Шардоне – отличный тому пример.

Сомелье: французское слово, обозначающее винного эксперта в ресторане. Сомелье могут иметь различные сертификаты, в том числе «продвинутый» и «мастер»: вроде различных цветных поясов в карате, за исключением того, что такие сертификаты не выдадут детям. Обратите внимание, что не все сомелье имеют сертификаты (точно так же вам не нужно иметь черный пояс по карате, чтобы потрясающим образом пинать вещи).

