



# СОДЕРЖАНИЕ

На какие вопросы отвечает эта книга .....	4
Предисловие.....	6
<b>Глава I.</b> История виноделия.....	8
<b>Глава II.</b> Каждому сорту — свой дом .....	24
<b>Глава III.</b> Как получить качественный урожай.....	34
<b>Глава IV.</b> Волшебное превращение.....	43
<b>Глава V.</b> Живой мир бочки .....	52
<b>Глава VI.</b> Сомелье — профессия или призвание? .....	64
<b>Глава VII.</b> Искусство понимать вино.....	73
<b>Глава VIII.</b> Что еще важно знать .....	85
<b>Глава IX.</b> Цена как маркер качества. Стоит ли этим руководствоваться? .....	102
<b>Глава X.</b> Идеальное вино на все случаи жизни .....	113
Литература и другие источники.....	126

# НА КАКИЕ ВОПРОСЫ ОТВЕЧАЕТ ЭТА КНИГА

## **ПОЧЕМУ В ДРЕВНЕМ ЕГИПТЕ ВИНО НЕ ХРАНИЛИ, А УПОТРЕБЛЯЛИ В ТЕЧЕНИЕ ГОДА, ДО НОВОГО УРОЖАЯ?**

Регион плохо подходил для выращивания винограда, из-за плохого качества которого вино получалось тоже низкого качества, да и хорошо закупоривать сосуды для хранения не удавалось. *См. главу I*

## **ПОЧЕМУ НАЗЫВАТЬ ШАМПАНСКИМ МОЖНО ТОЛЬКО ВИНА, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ В ШАМПАНИ, ОСТАЛЬНЫЕ — ПРОСТО ИГРИСТЫЕ?**

Именно в этой местности уникальный терруар вкупе с определенными сортами винограда дают те вкус и букет, которые сделали шампанскому имя. *См. главу II*

## **ПОЧЕМУ НУЖНО ДУМАТЬ О ПРАВИЛЬНОЙ НАГРУЗКЕ ВИНОГРАДНОГО КУСТА УРОЖАЕМ?**

Слишком большой урожай ослабит куст и к тому же будет некачественным: ягоды выйдут мелкие, невызревшие. *См. главу III*

## **ПОЧЕМУ ВИНО НАЗЫВАЮТ ЖИВЫМ НАПИТКОМ?**

Вино — это напиток, который от начала до конца вырабатывается вполне естественным способом. Его рождение происходит в процессе брожения виноградного сока, что происходит благодаря дрожжам — простейшим одноклеточным организмам. *См. главу IV*

## **КАКИЕ БЫВАЮТ ВИДЫ БРОЖЕНИЯ?**

Яблочно-молочнокислое, молочнокислое, лимонно-яблочнокислое, маннитное и уксусное брожение. *См. главу V*

## **КОГДА ПОЯВИЛИСЬ ПЕРВЫЕ СОМЕЛЬЕ И ЧЕМ ОНИ ЗАНИМАЛИСЬ?**

Виночерпии были еще в Древнем мире. А в VIII веке нашей эры король франков Карл Великий учредил при дворе должность сомелье — этот человек отвечал за поставку и хранение провизии, а также вина. *См. главу VI*

## **КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ ОЦЕНИВАЮТ ВИНО?**

Мэтры выделяют пять составляющих: вкус, аромат, внешний вид, ощущения и опыт. При этом они утверждают, что первое впечатление — самое верное. *См. главу VII*

## **ВСЕГДА ЛИ ВИНА, ПРОДАЮЩИЕСЯ В УПАКОВКЕ TETRA PAK, — ЭТО СУРРОГАТ?**

Нет. Это удобная для транспортировки тара, и в стеклянной бутылке того же производителя будет тот же самый напиток, поскольку известный производитель дорожит репутацией. Марочное и коллекционное вино в коробки не разливают. Но для вин, не требующих длительного хранения, Tetra Pak подходит. *См. главу VIII*

## **ПОЧЕМУ В РОССИИ ВИНА СТАРОГО СВЕТА СТОЯТ ДОРОЖЕ, ЧЕМ ПРИВОЗИМЫЕ С ДРУГИХ КОНТИНЕНТОВ?**

Вина из Чили, ЮАР, Австралии, Новой Зеландии изначально настолько дешевле вин из Старого Света, что стоимость перевозки и таможенные пошлины не влияют на разрыв в цене. *См. главу IX*

## **ПОЧЕМУ ВИНА ОХЛАЖДАЮТ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ И БОКАЛ ДЕРЖАТ ЗА НОЖКУ?**

Ароматические вещества с разным весом испаряются с разной скоростью, и она зависит от температуры. При неправильной подаче половину оттенков можно просто не почувствовать, а ножка бокала нужна, чтобы вино не грелось от руки. *См. главу X*

## **ВИНО = ДОЛГОЛЕТИЕ?**

Спорно, но... Испанский винодел Антонио Докампо Гарсия скончался в возрасте 107 лет, и именно вину приписывают секрет его долголетия. Гарсия наотрез отказывался от воды и выпивал по 4 бутылки вина в день

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

Одна из легенд о происхождении вина рассказывает о персидском правителе Джамшиде, который очень любил пить виноградный сок. И вот однажды сок забродил. Царь попробовал его и почувствовал себя нехорошо. Напиток, однако же, не вылили — на сосудах написали, что в них яд, и поставили их в погреб. Одна из жен Джамшида решила покончить с собой, нашла в погребе этот «яд» и выпила его. Только вот он не подействовал: ей стало очень весело, а потом она крепко заснула. После этого женщина стала частенько наведываться в погреб, чтобы испить чудесного напитка. Когда Джамшид обнаружил, что сосуды почти опустели, жена во всем призналась. Царь попробовал то, что осталось на дне, и был поражен тому, как изменился напиток и каким он стал вкусным. Так было открыто вино.

У этой истории есть и другие вариации, но суть их одна: человек случайно обнаружил, что виноградный сок естественным образом превращается в вино и что оно оказывает удивительное воздействие на человека. Это и положило начало виноделию.

Виноделие — это не просто технологический процесс, это творчество. Человек воздействует на естественные процессы, добываясь нужного результата, — так рука художника направляет кисть. Рисовать умеют многие, а вот создавать картины — лишь единицы.

Точно так же и виноделом способен стать далеко не каждый. Винодел должен быть терпеливым, трудолюбивым, влюбленным в свое дело, и ему не нужно ограничивать свою фантазию.

Хотя виноделие — достаточно сложное занятие, практика показывает, что главное здесь — отдаваться всей душой своему делу, искренне любить его, даже если это не более чем хобби. Если вы упорны, вам не помешают ни возраст, ни то, что прежде вы практически ничего не знали о вине, ни что-либо другое.

Многие знаменитые люди имеют свои собственные виноградники и винодельни. Среди них Жерар Депардьё, Антонио Бандерас, Мадонна, Фрэнсис Форд Coppola, Уэйн Гретцки и Грег Норман.

Если вас интересует история изготовления вина, эта книга поможет вам погрузиться в волшебный мир, подаривший человеку этот божественный напиток. Это на самом деле увлекает и завораживает. Вовсе не обязательно становиться виноделом — вы можете просто научиться разбираться в винах.

## **ОТКУДА У ШАМПАНСКОГО ДОМА?**

Самое известное шампанское Dom Perignon носит фамилию монаха Периньона, а приставка Dom означает «господин». Это обращение в среде французского духовенства от лат. domus. Так и появилось понятие шампанского дома

# ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ

*В воде ты лишь свое лицо увидишь,  
в вине узришь и сердце ты чужое.*  
Софокл, афинский драматург

История вина — это не просто история напитка, она связана со сменой эпох, с разными странами, религиями, культурами и цивилизациями. Вино играло немаловажную роль во многих сферах жизни человека. Слова древнеримского писателя Плиния Старшего *In vino veritas* (истина в вине) актуальны до сих пор.

## САМОЕ СТАРОЕ

В Китае обнаружены две бутылки вина, изготовленные примерно в 1300 г. до н. э., и они признаны самым старым вином в мире, но пить его уже нельзя. Самое старое вино, пригодное сейчас к употреблению, хранится в музее Массандры в Крыму. Это «Херес де ля Фронтейра» 1775 г.

## ИСТОКИ

Если с происхождением вина все более или менее понятно, то насчет права называться его родиной споры не прекращаются. Грузия и Турция, Египет и Армения, Персия и Палестина, Азербайджан и Абхазия, Кипр и Греция — все они претендуют на это звание. Соответствующие археологические находки также обнаружены в Индии, Судане и Мексике. Что касается Китая и Японии, вино на протяжении долгого времени было запрещено императорами этих стран, поэтому считается, что оно попало туда намного позже.

При поиске истоков виноделия доказательствами, помимо прочего, являются исторические летописи, сказания, работы древних врачей, историков и философов, а также виноделов. Трудно представить, сколько свидетельств о виноградниках, изготовлении и употреблении вина найдено в них!

Самые ранние упоминания о виноделии в Древнем мире касаются стран «плодородного полумесяца». Ученые придерживаются мнения, что это занятие значительно развили и распространили финикийцы. Затем процессы изготовления вина усовершенствовали греки и римляне. Народы различных культур обменивались знаниями, расширялась торговля вином. Важную роль в распространении вина играли его религиозное значение и возникшая у людей ежедневная потребность в нем.

## **ДРЕВНИЙ ЕГИПЕТ: ВИНО — ПРЕДМЕТ РОСКОШИ**

В Древнем Египте из-за жаркого климата высококачественного вина не делали. Неплохой виноград можно было вырастить лишь у морского побережья, да и то там он перезревал, что опять же не способствовало получению хороших вин. Закупорку кувшинов нельзя было назвать совершенной, поэтому все вино употребляли в тот же год, когда выращен урожай, — иначе оно скисало.

Вино — особенно привезенное из-за пределов Египта — стоило очень дорого и считалось напитком для богачей. Его пили фараоны, придворные, жрецы и другие знатные люди. Простой народ предпочитал пиво, которое было примерно в пять раз дешевле. Была здесь и религиозная подоплека: напиток богов пили те, кто к ним приближен. Вино также активно использовали в медицине.

## **ТОЖЕ РЕКОРД**

По разным сведениям, в Библии вино упоминается от 450 до 521 раза



### КАЖДОМУ СВОЕ

Качество вина в Египте определялось по очень слабой шкале — «хорошее» и «очень хорошее», а напиток разделялся на категории: для налогов, для веселья и для подношений

Осуждались неумеренность и пьянство на людях. Умеренное распитие вина у себя дома, напротив, приветствовалось. Связанные с этим вопросы, например торговля вином и места его распития, регулировались сводом законов. За разбавление вина водой грозила смертная казнь.

### ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ И ДРЕВНИЙ РИМ: ВИНО ДЛЯ ВСЕХ

В Греции и Риме божественный напиток стал доступен простым людям. Вино пили везде — в обществе, в питейных заведениях, дома. Вином запивали еду и часто пили его вместо воды, которая при хранении портилась, в то время как с вином этого не происходило.

Считалось, что вино показывает истинное лицо человека. В произведении греческого философа Платона «Законы» рассматривался вопрос о том, кому и сколько следует пить. Считалось зазорным полностью отказываться от алкоголя. В то же время греки осуждали людей, которые переступают грань разумного в его употреблении, пьют пиво, неразведенное вино (считалось, что оно вредно), пьют в недостойной компании, — все это могло повредить репутации. Особо осуждалось женское пьянство.

Интересно, что слово «симпозиум», которым сейчас называют серьезное научное собрание, происходит от греческого, буквально означавшего «собутельник». Первоначально это слово,

так же как и латинское *symposium*, означало просто попойку. Впоследствии это стало пиршеством, ритуальным мероприятием, которое проводили после ужина. На нем могли присутствовать только мужчины, женщины допускались лишь для развлечения представителей сильного пола. На этих собраниях участники вели дискуссии, обменивались идеями и мнениями, читали стихи, слушали музыку. Вино способствовало расслаблению, открытости, искренности, и его совместное распитие было выражением доверия и уважения участников симпозиумов друг к другу.

Именно в Греции и Риме произошел рывок в виноделии. Сначала римляне предпочитали греческие вина, однако вскоре более высокой оценки были удостоены и напитки собственного производства. Вот некоторые новшества того времени:

- перед брожением виноград стали подсушивать, чтобы увеличить количество сахара;
- стала применяться мадеризация (обработка виноматериалов нагреванием);
- сусло стали кипятить, чтобы остановить окисление;
- в вино стали добавлять свежесжатый сок, пряности, травы, мед, сладости;
- выдержка достигла 5 лет;
- установлена связь возраста вина с его качеством;
- произведена первая классификация вин по регионам.

## НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕСЕЛЬЯ

В Греции и Риме вином считались и напитки разного качества, сделанные из винных отходов. Естественно, кислое недолговечное вино для рабов отличалось от долговечного вкусного вина для господ, но было обязательным к употреблению, поскольку придавало сил и спасало от болезней

## **ПЕРВЫЙ КАТАЛОГ**

Плиний Старший составил первый каталог вин, содержащий 91 сорт, включая 38 импортных. Вина делились по степени сладости, а различия между красным и белым вином не делались, хотя белые вина 2–3-летней выдержки очень ценились

В результате был получен более долговечный, сладкий, густой и крепкий напиток.

В Греции вино, так же как и пшеницу, считали даром богов — ведь этот волшебный нектар не только улучшал физическое состояние, но и помогал взглянуть на жизнь по-иному. Возник культ бога вина и веселья Диониса (в Риме его называли Бахусом). Отсутствие вина воспринимали как серьезное лишение, посланное богами.

## **СКИФЫ: ВИНОПИТИЕ КАК ЧАСТЬ КУЛЬТУРЫ**

Жившие в Северном Причерноморье скифы были кочевым народом и виноделием не занимались, однако добытое тем или иным способом вино занимало заметное место в их обычаях. По некоторым данным, дружеские узы у них скреплялись распитием вина из чаши, в которую каждый добавлял каплю своей крови. В особый день правитель готовил специальный сосуд с вином, из которого наливал всем тем, кто в прошедшем году отличился, убив врага. Случалось им пить и из чаш, сделанных из черепов убитых. Пьянством скифы гордились, и это касалось и молодых людей, и даже женщин.

Умерших царей скифы хоронили в курганах, вместе с ними погребали их жен, слуг, коней, оружие, всевозможные предметы. Нередко в этих могилах обнаруживались виночерпий и заполненные вином амфоры.

Есть предание о том, что однажды враждовавшие со скифами сарматы, осознав, что в честном бою скифских воинов не одолеть, напоили их вином и расправились с пьяными.

Скифы предпочитали неразбавленное вино. Греки считали это варварством. Есть данные, что в Элладе существовало выражение «пьян как скиф».

## **СРЕДНЕВЕКОВЬЕ: ВИНО — ВТОРОЙ ХЛЕБ?**

В средневековой Европе вину придавали едва ли не такое же значение, как хлебу. Вино заменяло воду из рек, опасную тяжелыми заболеваниями. Вино придавало силы, объединяло людей, а также было обязательным атрибутом различных мероприятий. В христианских обрядах вино играет немаловажную роль: сам Христос назвал его своей кровью — и оно стало использоваться в таинстве причастия.

С одной стороны, в те времена порицалось и наказывалось пьянство, с другой — умение пить вино считалось признаком мужественности.

Несмотря на упадок, войны и другие трудности, виноделие развивалось и совершенствовалось. Виноградники оберегали и расширяли. Их держали простые люди, знать, церковь. Выдерживать вино теперь стали в бочках.

Значительный вклад в виноделие внесли монахи. Они не только осваивали существовавшие в то время методы, но и экспериментировали с сортами

## **МЕДИКИ-ДЕГУСТАТОРЫ**

Первыми, кто осуществлял дегустацию вина с целью оценки вкусовых качеств, степени удовольствия, действия, производимого на организм, и врачевательного эффекта, были медики

## О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ

Вино в Риме и Греции разводили соленой морской водой в определенной пропорции

винограда, находили новые способы очищения вина, изготавливали смеси, пытались использовать побочные продукты виноделия. Монахи исследовали, как климат, почва, удобрения, уход за виноградом и методы производства вина влияют на урожай, свойства и качество напитка. Некоторые из их рекомендаций по выращиванию, работе с почвой, листьями, обрезкой, подкормкой выполняют и сейчас.

В Средние века появились следующие новшества:

- появились крепленые вина: херес, портвейн, мадера, а также игристое шампанское;
- предпринимались попытки восстановить качество испортившегося вина;
- вина стали разливать в стеклянные бутылки;
- люди стали различать производителей вин, а не только регионы, из которых они происходят;
- появилась классификация вин по вкусу, консистенции и цвету;
- стал осуществляться контроль качества вин на правовой основе.

Люди начали лучше разбираться в вине и ценить его изысканность. В результате его стали предпочитать другим спиртным напиткам. В этот период вино получило общее признание.

В эпоху позднего Средневековья была заложена база винодельной промышленности Европы, наметились регионы виноделия, появилась их специализация. Медики начали изучать влияние вина на здоровье.

Значительный вклад в винную торговлю внес Арно де Понтак, который жил в XVII столетии во французском городе Бордо. В то время вина различали лишь по странам, из которых они привезены. В Англии виноделия не было, и в Лондоне едва ли знали, что такое качественное вино. И вот де Понтак открывает в английской столице таверну и магазин, в которых предлагаются вина Pontac и Château Haut-Brion. Он уделяет внимание терруару (выбор места для виноградника), подвергает вина выдержке, снятию с осадка, доливке и получает качественный напиток, который стоит втрое дороже других хороших вин. Таверна «Голова Понтака» становится лучшим рестораном Лондона и остается таковым на протяжении целого столетия. Со временем вина де Понтака становятся широко известными, и их начинают продавать в других заведениях города.

## **ЭПОХА ПРОСВЕЩЕНИЯ: ПРОГРЕСС ВИНОДЕЛИЯ**

В эпоху Просвещения появились такие новшества:

- отдельные виноделы предпочитают использовать не только отборные сорта винограда, но и идеально спелые ягоды;
- тщательно контролируются процессы брожения и выдержки вин в бутылках и бочках;
- при брожении добавляют сахар, это снижает влияние незрелого винограда, а также повышает долю алкоголя,

Мадеризация вина — окисление при более высокой температуре, чем обычный процесс, и после трехлетней выдержки

### **ЭТО ЖЕ ВАКХАНАЛИЯ**

В Риме с вином были связаны празднования вакханалии, с жертвоприношением животных. Со временем их запретили, опасаясь угрозы власти от столь влиятельных сборищ

- а значит, увеличивается срок хранения вина;
- выясняется, что хранить вино лучше в бутылках, а не в бочках — так оно медленнее портится и меньше испаряется;
- издаются труды по виноградарству и виноделию. Под влиянием написанной французским химиком Жан-Антуаном Шапталем книги «Искусство виноделия» часть применяемых традиционных методов уступает место другим, научно обоснованным;
- среди производителей вин усиливаются конкуренция и борьба за репутацию;
- правительства начинают контролировать происхождение вин и наличие в них посторонних добавок, потребители получают определенные гарантии.

Появляются качественные вина, носящие имена их создателей. В то же время выгоднее продавать много дешевого вина, а не небольшое количество дорогого. В рационе простого народа вино по-прежнему играет важную роль, и они едва ли придают значение тонкостям. Пьянство не приветствуется, но и строго не преследуется.

### **КОЛОНИИ: ВИНО КАК ПРИЗНАК ПРОГРЕССА**

До прихода европейцев в Черную Африку, Америку, Австралию и Океанию местные жители практически не занимались виноделием.

На колонизированном португальцами в самом начале эпохи Великих географических открытий острове Мадейра у берегов Африки произрастал сорт винограда, крепленое вино из которого в результате «естественной мадеризации» на жаре становилось лучше.

Что касается Америки, вино попало туда из Европы. Местные сорта винограда, которые употребляли индейцы, для изготовления вина оказались непригодны, поэтому лозу везли из Старого Света.

После захвата испанцами Мексики, Перу, Чили, Аргентины и других колоний там начало развиваться виноделие.

Английские поселенцы-пуритане в Северной Америке считали вино божьим даром и пили его в умеренном количестве каждый день (хотя впоследствии приверженцы этого религиозного течения откажутся от употребления спиртного). На протяжении долгого времени виноделы Новой Англии не могли добиться успеха: завезенные сорта винограда погибали от холода. Возникла нехватка алкоголя, стали распространяться крепкие спиртные напитки, появилась проблема пьянства. Некоторые видели один из путей ее решения именно в развитии виноделия.

В Южной Африке европейская лоза прижилась. Эмигрировавшие из Франции гугеноты изготавливали там прекрасное десертное вино Constantia.

### ПОУЧИТЕЛЬНЫЙ ПРИМЕР

В Спарте очень отрицательно относились к пьянству и для воспитания молодежи всячески демонстрировали последствия подобного безрассудства прямо на площади



## ВИНО И БЕЗУМИЕ

Спартанский правитель Клеомен пил со скифами чистое вино, но, в отличие от них, не умел этого делать. Его безумие и смерть связывают именно с этими регулярными мероприятиями

В Австралии колонистам потребовалось два столетия на то, чтобы наладить в Новом Южном Уэльсе производство конкурентоспособного вина.

## ХІХ ВЕК: ПОЛЕЗНЫЕ НОВШЕСТВА

После Великой Французской революции церковь потеряла множество виноградников, и они перешли к состоятельным гражданам. В ХІХ веке потребление вина росло, изменились рынки сбыта. Новшества давались виноделам тяжело, и многие из них продолжали использовать старые методы.

В тот период произошли следующие изменения:

- в виноградарстве начинают применять фунгициды;
- разработана классификация вин, которая останется актуальной на протяжении полутора столетий;
- издается специализированная литература о виноделии, сортах вин, консервации, фальсификации и о многом другом;
- ученые изучают брожение как химический, а затем и как биологический процесс в присутствии дрожжей и других участвующих в окислении организмов. Появляется технология пастеризации вина;
- предпринимаются усилия по выделению из среды виноделов-конкурентов, по улучшению репутации и повышению престижа марок, появляется преемственность поколений;