



# Предисловие

Эта книга не справочник по винам Франции. Мы не смогли бы сделать аккуратно структурированный справочник от А до Я, потому что это либо слишком много (и много всего, что вам, скорее всего, никогда не понадобится), либо слишком поверхностно (причём именно там, где стоило бы узнать подробности). За справочной информацией по любому региону, апелласьону, сорту или производителю сегодня есть, куда обратиться: кроме википедии и сайтов маркетинговых организаций по регионам, а также сайтов самих виноделов, есть такие исчерпывающие и открытые источники, как [wine-searcher.com](http://wine-searcher.com) или [decanter.com](http://decanter.com).

А в нашей первой книге о Франции мы собрали темы, статьи, картинки, фотографии, отрывки из интервью, в которых, мы уверены, как раз всё то, что точно необходимо знать о самой винной на свете стране каждому интеллигентному человеку.

Книги о вине из серии Simple Wine News создаются по большей части из архивов одноименного журнала, который выходит с 2005 года. Мы не станем говорить про себя, что мы самое многотиражное и пышное издание о вине на русском языке, но совершенно точно, что наши авторы (а они у нас все гениальные) исписали самое большое количество страниц: 105 толстых глянцевого номера на момент — это ого-го.

Вы и не представляете, как много всего за эти годы в нашем журнале было рассказано о винах Франции! Как же было сделать из этого нарезку в ограниченный издательством объём книги? Мы решили, что интересность и важность тем для нас приоритетнее, чем соблюдение структуры и соразмерность частей, и скроили «Францию» из того, что поможет вам получать огромное удовольствие от французских вин и поддерживать беседу про вино со знатоками.

Мы старались не забыть и о злобе дня — пресловутой новой экономической реальности, которая заставляет искать вина подешевле, но не менее захватывающие. Конечно, Франция в целом — это не самый бюджетный вариант. Бордо и Бургундия точно не вина на каждый день. Но там, где это можно, мы обращаем внимание читателя на малоизвестные апелласьоны, дающие отличное качество за приемлемые деньги.

Во многих случаях, рассказывая о великих винах и знаменитых виноделах, мы пренебрегли такой общедоступной информацией, как лучшие миллезимы, конкретные этикетки, ассамбляжи и прочее, а делали акцент на истории и жизни, — нам кажется, это важно для того, чтобы захотеть вино. Французские вина — это мечты. Пусть они у вас почаще воплощаются в реальности!

Да, и еще: в книге совсем нет Шампани — она будет в следующем томе серии вместе с другими игристыми мира.

От редакции Simple Wine News



# Оглавление

<b>■ КОЕ-ЧТО ИЗ ИСТОРИИ ФРАНЦУЗСКОГО ВИНОДЕЛИЯ</b>	<b>7</b>	<b>■ ЭЛЬЗАС</b>	<b>131</b>
• Массилия, Бурдигала и другие первые виноградники + римляне, поучающие галлов	<b>8</b>	• Справочная	<b>132</b>
• Религия бургундского: как зарождались гран крю	<b>12</b>	• Сказочный мир	<b>136</b>
• Монахи трудятся и наслаждаются	<b>14</b>	• Как понять рислинг?	<b>148</b>
• Томас Джефферсон для виноделия Франции	<b>20</b>	• Trimbach: по-протестантски	<b>152</b>
• XIX век: от кометы до филлоксеры	<b>22</b>	<b>■ БУРГУНДИЯ</b>	<b>156</b>
• Энологическая наука	<b>24</b>	• Долгий путь по всем коммунам, великим и более доступным Плюс истории маленьких доменов	<b>162</b>
• Прекрасная эпоха	<b>28</b>	• Негоциант Bouchard Père et Fils	<b>190</b>
• Вино и война	<b>31</b>	• Негоциант Joseph Drouhin	<b>192</b>
<b>■ ПО ПОНЯТИЯМ</b>	<b>34</b>	• Особая коммуна в Маконе: Пуйи-Фюиссе	<b>194</b>
• Значение высокой кухни для вина	<b>34</b>	• Божоле: наш фаворит	<b>196</b>
• Этикет и отношение к вину, цитаты из интервью	<b>44</b>	<b>■ ДОЛИНА ЛУАРЫ</b>	<b>203</b>
• Нужно понимать терруар, и почему они всё время говорят про бочки	<b>48</b>	• Справочная и тренды Луары	<b>226</b>
<b>■ БОРДО</b>	<b>54</b>	• По реке в лёгкую	<b>210</b>
• Справочная	<b>56</b>	• Гранд из Сансера: Henri Bourgeois	<b>219</b>
• Карта с прицелом на спутники	<b>66</b>	• Николя Жоли: предводитель биодинамистов	<b>222</b>
• Как делают бордо	<b>68</b>	<b>■ ДОЛИНА РОНЫ</b>	<b>225</b>
• Безумная схема портфеля импортёра	<b>70</b>	• Справочная	<b>226</b>
• Что такое «пляс»?	<b>72</b>	• Рона с Севера на Юг	<b>230</b>
• Кто скупает Бордо?	<b>77</b>	• Château de la Gardine: избранное в Шатонёфе	<b>250</b>
• Château Margaux	<b>86</b>	• Domaine Georges Vernay: спасители Кондриё	<b>252</b>
• Ротшильды, обе ветви	<b>92</b>	• Vieux Télégraphe и другие хозяйства братьев Брюнье	<b>254</b>
• Pichon-Longueville Comtesse de Lalande: самое красивое шато	<b>98</b>	<b>■ ЛАНГЕДОК</b>	<b>257</b>
• Haut-Brion и принц	<b>102</b>	• Справочная	<b>258</b>
• Вторые вина на пробу	<b>104</b>	• О чём думать в Лангедоке?	<b>262</b>
• Помроль	<b>110</b>	• Русские пришли деликатно: Vebian	<b>269</b>
• Аппелласьоны- спутники	<b>118</b>	<b>■ ПРОВАНС</b>	<b>273</b>
• Новый внешний вид шато	<b>124</b>	• Справочная	<b>274</b>
		• Мы очень любим розе, но как же красный Бандоль?	<b>278</b>
		• Братья Отты и самая узнаваемая бутылка	<b>288</b>
		• Domaines Vunap: да-да, розовое, но красный Бандоль в топе!	<b>290</b>
		• Саша Лишин: как розе стало великим?	<b>292</b>
		• Люберон: лучшее место на земле	<b>296</b>
		<b>■ МИНОРИТАРИИ</b>	<b>299</b>
		• Каор: чёрный	<b>300</b>
		• Мадиран: это танна, детка!	<b>302</b>
		• Бержерак: кому «бордо для бедных»?	<b>304</b>
		• Юра и Савойя: таинственные жёлтые и серые	<b>306</b>
		• Корсика: ослик и санджовезе	<b>308</b>
		<b>■ ТАБЛИЦА АКТУАЛЬНЫХ МИЛЛЕЗИМОВ ПО ФРАНЦИИ</b>	<b>310</b>

# Смысл Франции В ВИНЕ

Чтобы рассказать всё о производстве красных вин, достаточно взять пять самых знаковых французских, объяснить различия их стилей, а потом показать, как эти идеи воплощаются в разных уголках земного шара. Для белых — хватит и четырёх. Если заговорить про игристые, то стоит просто обратить внимание на то, из какого языка взяты названия главных стилей их производства: «шарма» и «шампенау». Как и придуманный Арно де Вильнёвом для крепленых вин mutage. Все главные слова в мире вина — французского происхождения: терруар, апелласьон, миллезим, ассамбляж, энолог, сомелье. Почти все термины, касающиеся производства и выдержки вина, виноделы, что в Касабланке, что в Нуриопте, умеют произносить с французским акцентом.

Объяснить Францию, забыв про остальной мир, можно. Объяснить остальной мир без Франции — нет. И это касается не только вина. Идеи, которые положены в основу сегодняшнего мироустройства, которые мы продолжаем считать своими идеалами, берут начало в трудах французских просветителей. Франция подарила миру не только вино. Ей мы обязаны идеями прямой демократии, республики, равенства, парламентаризма. Статуей Свободы. Старейшей в Европе традицией комикса и политической карикатуры. Нет в мире более политизированной нации, чем французы.

Вино — вторая по значимости отрасль экономики Франции. В последние десятилетия её сильно теснят Италия, Испания и Новый Свет, где виноделие развивалось как никогда раньше. Что ещё хуже — во Франции падает внутреннее потребление. Какова в этом роль агрессивной антиалкогольной политики последних правительств, никто не знает, но факт есть факт: вина пьют меньше, а вот проблема алкоголизма в не-винных регионах становится острее.

Но мы-то туристы, и наша любовь к французским винам устоит перед самыми непредсказуемыми мистральями. Каждая хорошая бутылка вина — маленькое путешествие туда, где оно родилось.



## АППЕЛЛАСЬОН — APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE — НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

Это название для целой категории вин, которые происходят с конкретной территории, чётко очерченной в декретах. Сорты винограда, высадка лоз, технологический процесс, уровень алкоголя и еще десятки параметров, сказывающихся на качестве вина, контролируются властями. Система апелласьонов во Франции сложная и запутанная: они вкладываются друг в друга, пересекаются, дробятся — в тех регионах, где это действительно важно, мы всё объясним.

## КРЮ — CRU

Наиболее распространенное, причем не только во Франции, слово для обозначения отдельного виноградника. «Крю» означает примерно «кусочек земли», характеризующийся уникальным терруаром, имеющий имя собственное и официальную классификацию. Лье-ди и клима — это также обозначение конкретных виноградников. Отличие от крю состоит в том, что у них нет официальной классификации.

## ТЕРРУАР

Все природные компоненты, которые могут оказывать влияние на виноградную лозу, например, состав почвы, климат, высота над уровнем моря, расположение виноградника по отношению к сторонам света, угол наклона, а также географическое окружение. Сюда же включают сорт винограда, местные клоны, и даже человека, потому что он тоже часть экосистемы.

## КЛО — CLOS

Во Франции — виноградник типа крю монастырского происхождения, ограждённый по крайней мере с трёх сторон стенами или естественными препятствиями, типа леса, скалы или обрыва.

## КЛАССИФИКАЦИИ

Виноградники одного апелласьона по качеству терруара могут делиться на региональные, коммунальные, премье крю и гран крю. Свои классификации с крю есть в Бордо, Бургундии, Эльзасе, Шампани и (устаревшая) в Провансе. И в каждом регионе у «гран крю» свой смысл, своё предназначение, — всё это изложено в «справочных» по регионам.

## МИЛЛЕЗИМ, ВИНТАЖ

Год урожая винограда, из которого произведено вино. Хороший миллезим обеспечивает не только более сбалансированный вкус и букет вина, но и продлевает его жизнь. Говорят об исключительных, хороших, средних и провальных миллезимах, в зависимости от того, насколько погодные условия в том или ином году были благоприятны для выращивания винограда.

## CHÂTEAU — ШАТО

Винодельческое поместье с домом, производственными помещениями и виноградником вокруг. Бордоские шато — настоящие старинные замки аристократов, но вообще шато могут называть хоть сараюшку с чанами.

## АОС ИЛИ AOP?

Система апелласьонов заработала во Франции в 1935 году. По примеру французских АОС были созданы подобные системы в Италии (DOC, DOCG), Испании (DO, DOC), Германии (QBA, QmP). В наши дни все национальные системы велеием ЕС причислены более или менее под одну гребенку, и по-правильному они теперь не АОС и не DOC, а AOP, не Vin de Pays и IGT, а IGP. Но для потребителя это не столь важно, к тому же виноделам оставили выбор и они могут пользоваться старыми формулировками.

## INAO — L'INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Национальный институт наименований, контролируемых по происхождению.

## АССАМБЛЯЖ

Собственно состав вина, его ведь смешивают из нескольких исходных (базовых) вин. Базовые вина могут быть разных сортов, тогда мы говорим о, например, «бордоском ассамбляже» (каберне совиньон, мерло, пти вердо и т.д.). Но ассамбляж проводится и для вин из одного сорта, когда смешиваются, например, отдельно приготовленные лоты с разных участков. Моносепажное — вино из одного сорта винограда. Сепаж — это, собственно, сорт и есть.



# Монахи, рыцари и вдовы, или Кое-что из истории виноделия Франции

*Написать историю французского виноделия от и до мы пока не можем, так что просто собрали несколько любопытных вырезок из архивов SWN на эту тему.*

## КОГДА ФРАНЦИЯ СТАЛА ФРАНЦИЕЙ \*

На заре новой эры в римской провинции Галлия сформировалось пять центров виноделия, которые в общих чертах соответствуют современным французским регионам: Прованс (Массилия), Лангедок-Руссильон (Нарбона), долина Роны (Виенна), Бордо (Бурдигала) и Бургундия (Августодонская область).

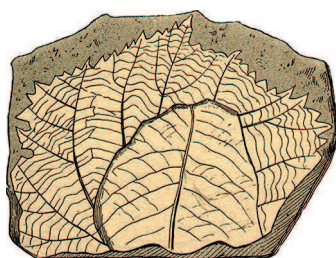
В древности территорию современной Франции населяли иберийские племена, которые в VI веке до н.э. были завоеваны кельтским народом галлов, и земля получила название Галлия. Древние галлы вина не знали. Историк Диодор Сицилийский (I век до н.э.) сообщает о них следующее:

*«Из-за... чрезмерного холода здесь не изготавливают ни вина, ни [оливкового] масла. Поэтому те галлы, которые лишены этих плодов, изготавливают из ячменя напиток, называемый пиво, а также пьют жидкость, которая образуется после промывания медовых сот».*

Вергилий в «Георгиках» пишет о галлах:

*В играх зимнюю ночь проводят, вину подражая  
Брагою или питьем из перебродившей рябины.*  
(Перевод С. Шервинского)

Около 600 г до н.э. на территории современной Франции появилась Массилия (Massilia, Massalia — древнее название Марселя) — первая



5 млн лет до н.э. Сезаннский виноград в Сезанне, на юге Шампани, в слое туфа был обнаружен окаменелый лист винограда, названный *vitis sezannensis*. Он не является предком *vinifera*, учёные доказали, что вид вымер 100 тыс. лет назад. Однако сезаннский виноград — действительно самый древний из найденных. Лист хранится в Сорбонне.

греческая колония. Вместе с ней появились и виноградные лозы. Массилийское вино, согласно Плинию Старшему, было «лучшим... между Пиренеями и Альпами». Афиной, автор единственного сохранившегося древнегреческого гастрономического трактата «Пир мудрецов», добавляет, что, к сожалению, его производилось очень немного.

В IV веке до н.э. галлы предприняли поход на Рим и чуть было его не захватили: тогда Рим, как известно, спасли гуси, подняв тревогу вместо сторожевых псов, проспавших подбиравшегося к стенам врага. Плутарх в «Сравнительных жизнеописаниях» приводит любопытную причину нападения галлов на Рим:

*«Они впервые попробовали вина, доставленного из Италии, и этот напиток настолько их восхитил, что от неведомого*

*прежде удовольствия все пришли в неистовство и, взявшись за оружие, захватив с собою семьи, устремились к Альпам, чтобы найти ту землю, которая рождает такой замечательный плод».*

В 58–51 годах до н.э. Галлия была покорена легионами Юлия Цезаря и разделена на четыре провинции: Нарбона, Аквитания, Лугдуния и Бельгика, а её столицей стал город Лугдун (современный Лион). Приобщение Галлии к цивилизации началось со строительства дорог, городов и возделывания лозы.

\* Отрывки из статей, написанных для SWN директором Института европейских цивилизаций Виталием Задворным. Рисунки Александра Котлярова.





Первые римские виноградники возникли у Нарбона, возведённого в 118 году до н. э. И уже родоначальник географической науки Страбон писал, что «вся провинция Нарбона производит те же самые плоды, что и Италия».

При правлении императора Калигулы особое значение приобрёл город Виенна (современный Вьенн). Там делали «смолистые» вина (по типу рецины) из плодов «аллоброгской» лозы, которую Плиний сравнивал с греческой «евгенией» и итальянской ретийской лозой из-под Вероны. Роднило их, что они выживали только в родных регионах, а в других вырождались.

Виноградарство на галльской земле стало повсеместным и небезуспешным. Порой даже в ущерб другим сельхозкультурам. Автор жизнеописаний императоров Светоний писал об эпохе Домициана (конец I века н. э.):

*«Однажды по редкому изобилию вина при недостатке хлеба император Домициан заключил, что из-за усиленной заботы о виноградниках остаются заброшенными пашни, и издал эдикт, чтобы в Италии виноградные посадки более не расширялись, а в провинциях даже были сокращены, по крайней мере, наполовину; впрочем, на выполнении этого эдикта он не настаивал».*

При Домициане в 276–282 годах с Балкан в Галлию был завезён предок шардоне.

Через два века император Проб, сын «поселянина, усердного садовода» этот эдикт аннулировал. О его вкладе в виноградарство пишет римский историк Аврелий Виктор:

*«... Он был прямо вторым Ганнибалом... подобно тому, как тот засадил огромные пространства Африки масличными деревьями, применяя труд солдат, безделье которых казалось подозрительным вождю и правителям республики, таким же образом и этот засадил Галлию, Паннонию и холмы Мёзии виноградниками».*

Город Бурдигала (современный Бордо) стал столицей Аквитанской Галлии, которая была завоевана в 56 году до н. э. Публием Крассом, легатом Юлия Цезаря. Уроженец Бурдигалы, римский консул и поэт Авсоний, оставил нам первые упоминания о бордоском вине, получившем известность к IV веку н. э.

*Так-то Гавранский хребет благодатным  
покрыт виноградом*

*Или Родопа, таким Пангеи блистают Лизем.*

*Так зеленеет и холм Исмарский над морем  
фракийцев,*

*Бледную так и мои виноградники красят  
Гарумну.*

Мозелла (155–159), перевод М. Гаспарова

В этих изысканных строках Авсоний сравнивает виноградники, расположенные по берегам Гарумны (современная Гаронна), со знаменитыми виноградниками Италии и Греции.

В районе Реймса в римскую эпоху появились километры подземных лабиринтов. Римляне, строившие крупный опорный пункт Дурокортум (современный Реймс), расширяли систему подземных каменоломен и меловых карьеров (франц. *сгауёге*). Сегодня в них разместились погреба многих домов Шампани: глубокий холодный погреб создаёт идеальные условия для ферментации шампанского.

В V веке в период Великого переселения народов римская провинция Галлия подверглась вторжению германцев. В 416 году вестготы обосновались на юге, в Аквитании, а юго-восточную часть захватили бургунды. В центре Галлии образовалось королевство салических франков. Имя этого народа даст название всей стране, а их правитель Хлодвиг положил начало первой королевской династии Франции — Меровингов. Название «Франция» появилось в источниках с конца VI века.

# РИМСКАЯ ИМПЕРИЯ ПЕРИОДА РАСЦВЕТА (50 Г. ДО Н. Э. — 300 Г. Н. Э.)



**Британия**  
В Восточной Англии, в графстве Эссекс, и поныне сохранились стены древнего Камулодунума (он же Colonia Claudia Victricensis, 40-е гг. н. э.). Здесь обнаружены свидетельства существования вахического культа, а также остатки эротети, в которой хранилось 50 вин различного происхождения — от Греции до Испании. Это ли не первое свидетельство тяготения англичан к великим крю?

**След пино нуар**  
В 42 году Колумелла описал в трактате De Re rustica («О сельском хозяйстве») «самый терпимый к холодам сорт Гельвеции (отчасти нынешней Бургундии) с округлым листом», он считается предком пино нуар.

**Битурика**  
Неизвестный ранее сорт, растущий на берегах Гаронны в окрестностях Бурдигалы, описал Плиний Старший в I веке н.э.: он назвал его битурикой — по имени галльского племени битуригов. Сорт был морозоустойчивым: всё-таки север.

**Луций Колумелла (84–54 гг. до н. э.)**  
Уроженец Андалусии, лично занимавшийся виноделием, оставил самый подробный в Риме трактат о сельском хозяйстве — De Re rustica. В трактате он делится собственным опытом подвязки лозы, сбора урожая и выбора почв для виноградников. Особое внимание Колумелла уделяет описанию сортов винограда, подходящих для тех или иных регионов, впервые объясняя, что такое терруар.

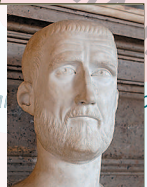


**Рейн**  
В 50 г. н. э. римляне основали колонию, призванную стать оплотом просвещения диких германцев. Поселение с непрозрачным названием «Колония Клавдия и алтарь агриппинцев» (Colonia Claudia Ara Agrippinensium) пережило века, а вот название сократилось до первого слова: «колония», Кёльн. В культурном слое, помнящем первых легионеров, были обнаружены серпы для уборки винограда. В 370 году бордозелец Авсоний подробно описал здешние виноградники.

**Жевре-Шамбертен**  
К I веку относят появление первого галло-римского виноградника в Бургундии: в 2009 году в Жевре-Шамбертене в культурном слое древнеримской эпохи были обнаружены следы посадки 300 лоз. Винодельческие виллы находились по соседству.

**Бургундия**  
В 312 году император Константин посетил Августодунум (нынешний Отен), главный город Восточной Галлии, и попробовал местные вина. Это можно считать первым очевидным свидетельством существования здесь полноценной винной индустрии.

**Проб (232–288 гг.)**  
Уроженец Паннонии (Балканы), император Проб был незнатного происхождения и особо ратовал за права угнетённых окраин. Он отменил закон императора Домициана и начал расширять виноградники по всей империи. В 276–282 годах он завёз с Балкан в Галлию сорт, ставший предком шардоне.



**Антиалкогольная политика**  
В Италии виноград стал и вовсе самой возделываемой культурой, под которую уничтожались посевы злаков и оливковые рощи. Борясь с этим, император Домициан в 92 г. запретил дальнейшее расширение виноградников, в том числе в провинциях.

**Энотека расцвета империи**  
В хорошей римской энотеке расцвета империи обязательно имелись фалерн и массико из Кампании, цекуба из Лацио, мамертино из Сицилии, рециум из Венето, вина Альбы (Пьемонт), таранто (Апулия), анкона (Марке). К ним же стали добавляться вина Гельвеции (будущий Кот д'Ор), Испании (Таррагона) и классика Крита и других греческих островов.

**Долина Роны**  
Плиний указывает, что в Вьенне (город практически не изменил своего названия с тех времён) в I веке н. э. делалось вино со смолой по типу рецины, пользовавшейся популярностью в самом Риме.

**Лангедок**  
В департаменте Эро обнаружена вилла Квинта Лулия Прима (10–20 гг. н. э.) со следами виноградников, давяльни и погреба.



## РЕЛИГИЯ БУРГУНДСКОГО \*

Своей славой бургундское вино обязано монахам цистерцианского ордена, основанного на территории Бургундии в 1098 году.

Аббатства ордена сделались флагманами средневекового производства. Цистерцианцы широко применяли новейшие достижения техники того времени: водяные мельницы и молоты, кривошип — рычаг для вращения вала — и тяжёлое маховое колесо. Монахи владели кузницами, соляными месторождениями и, конечно, землями. Цистерцианцы не только создали замечательные вина, но и внесли вклад в научный подход к виноделию, введя понятия «крю», «кло» и «клима».

Слава о бургундском вине распространилась по Европе в правление герцога Филиппа III Доброго (1396–1467). Он не стал во время Столетней войны воевать с англичанами, а заключил с ними мирный договор и выдал им Жанну д'Арк в обмен на 10000 золотых крон. Ловкий стратег и искусный дипломат, Филипп Добрый сохранял дружеские отношения со многими европейскими королями, а также со Святым Престолом, не забывая вовремя подносить подарки: знаменитые бургундские гобелены и не менее знаменитое бургундское вино, поддерживая таким образом статус Бургундии как обособленной, но авторитетной государственной единицы. Сам он говорил, что «бургундские герцоги владеют лучшими винами христианского мира», поэтому главной статьёй дохода Бургундского гер-



**Крю (cru)** — однородный участок виноградника, вино с которого из года в год демонстрирует стабильное качество и вкус

**Кло (clos)** — огороженный стеной виноградник, имеющий монастырское происхождение

**Клима (climat)** — виноградник, на котором выращивается определённый сорт винограда

## ДАТЫ

**V век** — германские племена бургундов вторгаются в пределы Римской империи во время Великого переселения народов и создают своё королевство в центральной части римской провинции Галлия

**IX век** — образование Бургундского герцогства

**1098** — на территории Бургундии основан цистерцианский орден

**1363** — Бургундия получает независимость

**XIV век** — при герцоге Филиппе II Смелом Бургундия завоёвывает Фландрию и Нидерланды

**1477** — после смерти последнего герцога Бургундии Карла Смелого герцогство присоединено к Франции

цогства во времена Филиппа Доброго был экспорт вина. Да и потребление было на уровне — например, в бургундском городе Оксонн в XV веке потребление вина на душу населения в год составляло около 300 литров.

1452 год, пишет мэ́р Дижона: *«Хорошо известно, что наш город основан на культуре виноделия и что вино, благодаря которому большая часть жителей зарабатывает себе на жизнь, — главный предмет торговли».*

Филипп Добрый славился своей любовью к рыцарским забавам, был большим ценителем женской красоты, обожал роскошь и пиры. На его свадьбу с Изабеллой Португальской в герцогский дворец в Брюгге было доставлено сто фургонов с бургундским вином. Вино текло из лапы деревянной статуи льва в специальный бассейн. В саду статуи оленя и единорога подобным же образом источали розовую воду и гипокрас.

## ГИПОКРАС — ВИНО С ПРЯНОСТЯМИ

Греческий врач Гиппократ в качестве лечебного средства использовал вино, смешанное с мёдом и корицей. Уже в Римской империи «пряные вина» перестали быть лекарственными настойками и стали тем, что мы сейчас называем дижестивами. Особое распространение гипокрас получил во Франции. Рецепт средневекового гипокраса известен из книги «Парижский домохозяин» 1393 года, в нём сахар, корица, мелегетский перец, калган, мускатный орех, гвоздика, имбирь и «лучшее бургундское вино». «Парижский домохозяин» рекомендует напиток молодожёнам — за гипокрасом закрепилась слава мощного афродизиана.





## ТОСТ ЗА ЦИСТЕРЦИАНЦЕВ

Причащающийся Святых Даров (или тот, кто лишь размышляет о причастии) редко задумывается, почему христиане причащаются именно вином, а не, скажем, едва ли менее древним пивом. Обычно в ход идут первые ассоциации: превращение воды в вино на свадьбе в Кане Галилейской, Тайная вечеря или история Ноя, крепко набравшегося после долгожданной высадки из ковчега. Евангельский Иисус Христос унаследовал черты Диониса — бога, почитавшегося ещё минойцами. А Диониса без вина представить просто невозможно, ведь виноградная лоза считалась одной из его эпифаний — явлений божества смертным.

Несмотря на непрменные античные гимны древнегреческое вино по сей день остаётся загадкой. Известно, что оно было сильно окисленным, а его транспортировка и хранение были сопряже-

ны с огромными трудностями. Пытаясь заглушить неприятный вкус, греки разбавляли вино, но не водой, а специальным составом — гидромерией, куда входил мёд, травы и чёрт знает что ещё. Крепость вина от этого не страдала. Секрет гидромерии был утерян после падения античной цивилизации.

Чтобы до скончания веков не морщиться от неогреческой кислятины, монахам-бенедиктинцам пришлось совершить прорыв в энологии. Несмотря на строгость устава ордена, основанного в VI веке святым Бенедиктом Нурсийским, стал спасительным прибежищем для многих учёных. В то время заниматься наукой можно было лишь церковникам — клирикам да монахам. Благодаря бенедиктинцам удалось не только сохранить часть знаний античности, но и присовокупить к ним массу нового. Последователи святого Бенедикта, изучив греческие и римские тексты о