



# Предисловие

*к 1-му изданию*

Исторически так сложилось, что мир вина, а точнее, мир великих вин, долгое время оставался своего рода закрытым клубом для избранных. Эти избранные отличались важным видом, слегка пренебрежительным взглядом, красными щеками (реже носом) и говорили между собой на малопонятном языке. Собирались время от времени на закрытые клубные заседания, открывали невзрачные пыльные бутылки, разливали по бокалам вино, долго его болтали, нюхали, вдыхали, закатывали глаза и с придыханием рассказывали о неведомых простым смертным тонах и нюансах.

Теперь этот таинственный и загадочный мир значительно расширился, и желающих влиться в него тоже прибавилось. С одной стороны, винная наука демократизировалась. Многие винные авторы поработали над тем, чтобы терминология стала понятной и системной. С другой стороны, хороших вин в наше время в тысячи раз больше, чем всего полвека назад. И чтобы разобраться во всем этом многообразии, нужно много времени. Если по-серьезному, то вино — это целый университетский курс. Например, совокупный объем написанного о винах мира и обо всем, что с ними связано, в журнале Simple Wine News, который издается на русском языке с 2005 года, уже перевалил за 14 000 страниц. И мы знаем, что освоили еще далеко не все, — тем у нас предостаточно на много лет вперед. Мы сами хорошо изучили этот курс, сотрудничая со всеми авторами, которые пишут о вине на русском, и со многими иностранными экспертами. Мы знаем, насколько это увлекательная наука и очень хотим поделиться этим знанием со всеми. А особенно с теми, кто не готов читать толстые фолианты заграничных винных академиков. Поэтому мы собрали эту книгу из материалов нашего журнала за семь лет его существования, выделив те аспекты, которые, по нашему мнению, наиболее важны для понимания вина. «Новая энциклопедия» Simple Wine News не претендует на всеохватность. Мы лишь старались рассказать о лучших винах просто, чтобы вы смогли воспользоваться нашими советами прямо сейчас.

Редакция **Simple Wine News**

*ко 2-му изданию*

За девять лет, что прошли с предыдущего издания, много изменений произошло и в винном мире, и внутри нашей редакции. Российское виноделие, о котором мы лишь вскользь упоминали, обрело свои контуры и систему географических указаний, на рынках появились новые категории продуктов, мы запустили сайт [swp.ru](http://swp.ru), для которого написали много новых статей.

Чтобы вместить весь объем материалов, которым хотелось бы поделиться, эту энциклопедию нужно было бы сделать многотомной. Но мы хотели, чтобы она не превращалась в учебник, а по-прежнему оставалась легким, интересным чтением, проводником в удивительный мир вина.

Во втором издании собраны материалы, помогающие ориентироваться в основных классификациях, сортах винограда, техниках виноделия и категориях. Обратите внимание на новые статьи о практиках дегустации и влиянии вина на здоровье человека.

Приятного чтения!

Редакция 2-го издания



Просто о лучших винах





## Содержание

<b>Глава 1. История вина</b> .....	8
История вина: некоторые детали .....	10
Почему вино называли вином .....	16
Классификации вин .....	18
<b>Глава 2. Рождение вина</b> .....	24
Кое-что о винограднике .....	26
Урожайность и концентрация, или «Лоза должна страдать» .....	34
Что есть биодинамика, органика и натуралка .....	38
Производство вина в вопросах и ответах .....	44
Ферментация .....	48
Основы производства .....	52
Производство розовых вин .....	60
Сила гравитации .....	66
Истина в бочке .....	72
Виды бутылок .....	76
Безалкогольные вина .....	80
Вино из амфор .....	82
Оранжевые вина .....	84
<b>Глава 3. Сорты</b> .....	86
Классификация сортов винограда .....	88
Каберне совиньон .....	92
Мерло .....	95
Бордоский ассамбляж .....	98
Мальбек .....	102
Пино нуар .....	104
Сира / шираз .....	110
Гренаш .....	114
Темпранильо .....	119
Санджовезе .....	122







## Содержание

Неббиоло .....	126
Барбера .....	129
Зинфандель .....	133
Пинотаж .....	136
Пино гриджо / пино гри .....	138
Шардоне .....	142
Совиньон блан .....	146
Рислинг .....	149
Гевюрцтраминер .....	152
15 сортов винограда, которые входят в моду прямо сейчас .....	154
<b>Глава 4. Качество вина .....</b>	<b>160</b>
Кого слушает винный мир .....	162
Введение в дегустацию .....	166
Что такое баланс .....	170
Кислотность в вине .....	172
Танины в вине .....	178
Сахар и алкоголь в вине .....	180
Дефекты вина .....	182
<b>Глава 5. Особые категории .....</b>	<b>186</b>
Теории и практики игристых вин .....	188
Что такое портвейн .....	196
Херес: что нужно знать .....	202
Кагор и каор .....	210
<b>Глава 6. Культура потребления .....</b>	<b>212</b>
Вино и еда .....	214
Бокалы для вина .....	218
Как вино влияет на здоровье человека .....	224







## Глава 1

---

# История вина

---

Галопом по винной истории: все ключевые события винной цивилизации, которые убедят вас в том, насколько вино всегда было важным. После увлекательного исторического экскурса вы также узнаете о базовых понятиях европейского виноделия — апелласьонах и классификациях.



Просто о лучших винах





# История вина

*Нельзя сказать, что история возделывания виноградной лозы и производства вина насчитывает столько же, сколько история человечества. До некоторого момента Homo sapiens и Vitis vinifera развивались независимо друг от друга. Но примерно 60–100 тысяч лет назад их пути пересеклись.*

Как и множество других растений, виноград был потенциальной культурой, которую еще нужно было научиться возделывать. Предок современных сортов, скорее всего, был одомашнен человеком где-то на территории Ближнего Востока или Кавказа. Интересно, что культурным растением стал единственный вид из рода *Vitis*. Хотя масса его «родственников» существует на Дальнем Востоке и на американском континенте, работа с ними как с хортикультурой началась совсем недавно.

Сложно сказать, когда именно люди стали целенаправленно производить вино. Очевидно, что толчком для развития виноделия послужил переход к оседлому образу жизни и рост городских поселений, что приводило к ухудшению качества воды, которой пользовались их жители. Так или иначе, сегодня в Закавказье известно несколько артефактов, подтверждающих существование виноделия уже в шестом тысячелетии до нашей эры.

Если считать именно Закавказье родиной виноделия, то нет ничего удивительного в его быстром распространении в Месопотамию, Древний Египет и другие древние государства.

Существуют версии, что в средиземноморском бассейне виноделие распространили финикийцы или другие древние народы. Но систематически это первыми начали делать древние греки. Вино становится важной частью

культуры в Древней Греции. Именно там вводится регламентация потребления вина, и в то же время при оценке возможности основания колоний греки учитывали, могли ли в новой локации выращиваться инжир, олива и лоза.

На берегах Эвксинского Понта (Черного моря) греки появились в VII веке до н. э. в рамках великой греческой колонизации — надо было кормить растущее население метрополии. Они занимались импортом-экспортом, и эта часть их «мягкой силы» очень нравилась местным племенам. Горгиппия (на территории нынешней Анапы), как они назвали нового торгового монополиста, наибольшего расцвета достигла в I–II веках н. э.

В археологическом заповеднике «Горгиппия» (раскопе IV века до н. э.) можно увидеть не только городские кварталы, но и винодельни: здесь есть и винодельческие емкости, вмещавшие до 6 тонн виноградного сусла. Раскопки по побережью от Баты (Новороссийск) до Гермонассы (Тамань) и Танаиса (Азов) обнаружили несколько сотен виноделен, винохранилищ, остатки винной тары, а также корни виноградной лозы, обугленные виноградные косточки. Переселенцы-эллыны привозили на Боспор не только свои сорта винограда, но и агротехнические приемы.

Около 600 года до н. э. первая греческая колония появилась и на территории современной Франции. Ее



назвали Массалия (по-римски Массилия, сейчас Марсель). Значение она приобрела уже в римскую эпоху, поскольку находилась на пути из метрополии в Иберию.

Массалийское вино, согласно Плинию Старшему, было «лучшим... между Пиренеями и Альпами», что является довольно сомнительным комплиментом. Афиней, автор единственного сохранившегося древнегреческого гастрономического трактата «Пир мудрецов», добавляет, что его производилось очень немного.

Массалия была жизненно важной для связи Рима с колониями в Иберии уже во II веке до н. э., однако оставалась под греческим управлением до 49 года до н. э. Римляне основали и свою колонию, Нарбон, и оба города занимались все теми же средиземноморскими культурами, что и метрополии, разве что с несколько меньшим успехом.

Настоящий прорыв произошел с завоеванием Галлии. В лице кельтов Рим получил сразу несколько стимулов для развития виноделия. Во-первых, галлы были жадны до вина, пили его много и, к смеху римлян, неразбавленным, снискав репутацию выпивох. Римлянам чуть не пришлось пожалеть о своих шуточках: в IV веке до н. э. галлы предприняли поход на Рим и чуть было его не захватили: тогда город, 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 настоящее неистовство и, взявшись за оружие, захватив с собою семьи, устремились к Альпам, чтобы найти ту землю, которая рождает такой замечательный плод».*

Во-вторых, сами галлы не были чужды виноделию, и записи об аллоброгских смолистых винах (по типу рецины) появляются уже в I веке н. э. В-третьих, считается, что именно благодаря ронским кельтам римляне начали использовать дубовые бочки вместо амфор: дуб легче, чем керамика, прочнее и, кроме прочего, проницаем для воздуха, что обеспечивает развитие вина. В-четвертых, выяснилось, что виноград возможно культивировать в намного более прохладных регионах.

Первые задокументированные галльские вина происходили с виноградников, высаженных в районе города Вьенн (Долина Роны). Но к западу, в районе Нарбона, тоже началось движение. Обитатели Нарбонской Галлии распространили посадки лоз севернее, в регионы современного Юго-Запада, соответствующие современному Гайяку. Археологические доказательства свидетельствуют о том, что вина в этих регионах производились на месте, а не завозились.

И Вьенн, и Гайяк лежали за пределами средиземно-

морской хортикультуры, но в этих регионах у лозы вместо фигов и оливок появился новый партнер — вечнозеленый дуб, *Quercus ilex*. Он стал для виноделов индикатором того, что в регионе можно заниматься виноградарством, потому что там, где растет это дерево, климат позволяет получать хороший урожай винограда ежегодно.

Однако территория его произрастания не стала пределом для распространения лозы. Следующими рубежами к III веку н. э. стали Бордо, куда лозы попали, скорее всего, из Гайяка по рекам Тарн и Гаронна, и Бургундия, лежащая лишь чуть севернее ронских мест, выше по течению реки Сона.

Климат в этих зонах был рискованный: короткое, дождливое лето или слишком сильные холода могли погубить урожай или заставить виноградаря собирать ягоды раньше времени, — но нужда в производстве вина толкала их на освоение все новых земель. За Бордо и Бургундией последовали Долина Луары и Île-de-France — регион, прилегающий к Парижу, в который входит и территория Шампани. К VI веку н. э. лозы были высажены даже в Бретани и продолжали движение все дальше и дальше на север.

### Раннее Средневековье: королям достойно пить вино

После распада Римской империи на территории Галлии возникли государства визиготов (в Аквитании), бургундов (на востоке) и франков. Последние постепенно подчинили себе остальные королевства и дали новое название стране. Хлодвиг, первый из франкских меровингских королей, основал столицу в Париже и в 496 году был крещен Ремигием Реймским, впоследствии канонизированным. Будущий святой многое сделал для воспитания короля и его свиты в христианском и римском духе. Он настаивал на замене германского пристрастия к пиву и хмельному меду на обычай пить вино за трапезой. Во времена правления Карла Великого и его наследников столичными также были северные города — Париж и Аахен, и это кардинально отличало отношение к вину от того, что господствовало при римлянах. Для средиземноморской культуры вино было частью ежедневной трапезы, но в Париже и Аахене, где вино могло быть либо произведено с огромными усилиями, либо привезено издалека и с большими трудностями, оно превращалось в атрибут роскоши, доступный лишь избранным.

### Монастырское влияние

В Средние века решающую роль в сохранении и развитии античных знаний сыграли монастыри. Христианская литургия требовала большого количества вина, необходимого и мирянам, и священнослужителям, а крупные монастыри предпочитали обзаводиться собственными виноградниками. Согласно некоторым записям, средний



европейский монах IX века выпивал 1132 литра вина в год. В конце XIV века бенедиктинцы аббатства Сен-Пьер-де-Без получали по литру вина в праздники и примерно по пол-литра в будни.

Монахи усердно работали над улучшением качества вина, предназначенного прежде всего для богослужений, и главное — записывали свои наблюдения. Особенно сильны позиции церкви были в Бургундии. В XI веке там началась история противостояния бенедиктинского и цистерцианского монашеских орденов. Бенедиктинцы обосновались в Маконне, на юге Бургундии, где в 910 году было основано аббатство Ключи, ставшее центром европейского христианства: папский двор находился под его влиянием. Сюда стекались богатства, огромные денежные и имущественные пожертвования от жаждавшей индульгенций знати.

Как противовес Ключи появился первый цистерцианский монастырь — Сито. Монахи нового ордена (иногда называемого по имени его основателя святого Бернара Клервоского бернардинским) приняли гораздо более строгий устав. Их девиз был *Ora et Labora* — «Молись и трудись», а труд был связан с лозами и виноделием. Но на болоте Сито не росло ничего, кроме камышей, и цистерцианцам посоветовали попытаться разбить свои пашни и огороды чуть западнее, у склонов бургундских холмов. Вскоре ордену отошли подходящие земли в Мерсо. Однако Мерсо находился слишком далеко от нового аббатства. В 1111 году монастырь совершил выгодную сделку: в обмен на три полотняных рубашки и две пары штанов монахи получили от одного из землевладельцев земли в Вужо.

В Кло-де-Вужо монахи поставили первую свою винодельню и разбили виноградник. Цистерцианцы быстро обнаружили талант к виноделию. Первым делом монахи добились более высокого градуса своих вин. 12-градусное вино было легче перевозить, да и хранилось оно хорошо. Почувствовав свой дар, цистерцианцы увеличили площадь виноградников до 50 га: продавая вино, они покупали все необходимое для обители. Сначала их вина поступили на местный рынок, но постепенно завоевали репутацию и за его пределами. Винам Кло-де-Вужо отдавали должное и сами папы, престол которых в XIV веке был перемещен в Авиньон.

Увидев набожность цистерцианцев, окрестная знать стала одаривать их землями. Постепенно их владениями стала и часть Вон-Романе, а к XIV веку им принадлежали виноградники по всему Кот-д'Ору. Труд на виноградниках они считали завещанным им от Бога.

В других странах Европы средневековое виноделие также часто было связано с монастырями. Благодаря работам и наблюдениям монахов Schloss Johannisberg появились категории вин из рислинга позднего сбора, которые затем превратились в предикаты.

### Международная торговля

В Средние века вино было главной статьёй экспорта Франции. Сложившиеся в ту пору торговые связи до сих пор определяют некоторые направления винной торговли и объясняют приверженность ряда национальных рынков тем или иным стилям. Англичане, например, верны бордоским винам потому, что Бордо три века принадлежал английской короне и с тех пор стал крупнейшим поставщиком вина в Англию. А вот бургундского вина экспортировалось значительно меньше, хотя регион имел традиционные связи с Нидерландами и Фландрией.

Дело в том, что для транспортировки дубовых бочек наиболее эффективным был водный транспорт. Перевозка посуху была рискованной и очень дорогой, поэтому регионы, расположенные по берегам рек и у морей, получали преимущество. Главными портами на западном побережье стали Ля-Рошель, Руан и особенно Бордо, который обслуживал и прилегающий винодельческий регион, и зоны выше по течению Гаронны.

В XII веке на смену лодкам, которые напоминали галеры или драккары викингов, пришли когги — более маневренные и вместительные корабли, способные выступать в качестве и военного, и фрахтового судна. Их вместимость измерялась количеством винных бочек (тонно), которые можно было загрузить, и с тех самых пор водоизмещение любых кораблей в мире измеряется именно в тоннах.

Бордоская тонно вмещала 900 л вина, и, хотя в других частях Франции объем отличался, бордоская торговля настолько доминировала, что был принят именно этот размер. Перевозить, загружать и разгружать тонну вина было непрактично, и в ход шли бочки кратного меньшего размера, в частности 1/4 тонно — 225 л.

Голландцы превосходили другие страны по количеству судов. Для снабжения огромного числа судовых команд им требовались вина, которые устойчивы к качке и перепадам температур в течение долгого времени. С этим лучше справлялись крепленые вина, поэтому голландцев интересовали дистилляты, производство которых началось или планировалось в ряде регионов Западной Франции.

Из-за необходимости длительных морских перевозок, последующего хранения и продажи формировались запросы на новые критерии качества вина, которые были не настолько актуальны при потреблении на месте производства: способность к развитию и долгой жизни.

### Научное виноделие

С конца XVIII века виноделие, бывшее до того чем-то вроде ремесла или божественного промысла, начало обзаводиться научной основой. Французские ученые здесь сыграли ключевую роль. В 1789 году химик Лавуазье

показал, что этанол и углекислый газ являются результатом сбраживания сахара. Практическим следствием было внедрение в 1800 году шапталлизации — искусственного обогащения сула сахаром, предложенного химиком Жан-Антуаном Шапталем, тогдашним Министром внутренних дел Франции.

В 1815 году физик Гей-Люссак показал количественное соотношение — один моль глюкозы при сбраживании дает по два моля этанола и углекислого газа. В 1824 году Луи Буше впервые произвел скрещивание различных видов *Vitis*, в 1850-м Жюль Гюйо представил свою систему подрезки лоз, а в 1864-м Луи Пастер показал, что ферментация, которая до этого считалась спонтанным химическим процессом, вызывается дрожжами.

Французская революция привела к ряду важных изменений во французском обществе. Появляется новый класс потребителей вина и типы заведений, ориентированных на более простых посетителей. В Бургундии монастыри лишаются своих земель, которые продаются с аукционов мирянам. В этот же период интерес к винам Жиронды возрастает настолько, что в 1855 году по указанию Наполеона III бордоские брокеры ранжировали вина по цене продажи, разделив их на пять классов. Вина из первого класса этой классификации и по сей день относятся к самым дорогим и престижным винам мира. Прошло уже более 150 лет, а классификация до сих пор в силе и, за небольшими исключениями, не потеряла своей актуальности.

## Новый Свет

Начиная с XVI века европейские страны активно колонизировали Новый Свет. *Vitis vinifera* впервые попал на американский континент вместе с конкистадорами. Долгое время происхождение лоз, до сих пор культивируемых в Чили как *Pais*, в Аргентине как *Criolla* и как *Mission* в Северной Америке, не было ясным, пока не обнаружилось, что это сорт *Listan Negro* с Канарских островов.

Длительный период виноделие в Америке существовало в рамках нужд монастырей. Попытки сделать его коммерческим начались лишь через два века, когда португальские переселенцы стали пробовать произвести большие партии вина из гибрида привезенных сортов и местного винограда вида *Vitis labrusca*. Этот гибрид, известный нам как *изабелла*, постепенно распространился в Новом Свете, поскольку был устойчив к филлоксеры и грибковым болезням, процветавшим в местном климате.

«Серьезное» виноделие в Америке идет рука об руку с процессами завоевания независимости, которые привели к освобождению от необходимости платить налоги метрополиям. Индустрии стали развиваться усилиями энтузиастов.

Отцом-основателем виноделия Чили считается Сильвестр Очагавия, который в 1851 году убедил группу французских виноградарей и виноделов приехать в Центральный Чили и начал высаживать там сорта, которые мы сегодня называем международными (каберне совиньон, мальбек, пино нуар, шардоне и т. п.), вместо паиса.

Венгерский аристократ и авантюрист уровня героев О'Генри по имени Агостон Харашти, основавший существующую по сегодняшний день калифорнийскую винодельню *Buena Vista*, привез из Австро-Венгрии в Золотой штат более 100 000 саженцев, которые он собрал в надежде получить компенсацию от губернатора. Последней он так и не дождался, а вот вклад в развитие виноградарства и процветание сорта *зинфандель* у него не отнять.

В Южной Африке виноделие известно с XVII века, и страна даже обогатила мировую энологию одним из величайших вин — *Constantia*, сладким вином из александрийского муската. Однако виноделие ее долгое время оставалось в тени.

## Напасти

В середине XIX века наступила черная полоса для французских виноделов. Сначала в 1850-е годы в страну завезли американский грибок — оидиум (или мучнистую росу), который вызвал череду неурожаев, как назло, именно в период утверждения бордоской классификации. А с 1863 года во Франции разгорелась эпидемия филлоксеры — поражающей корни лоз тли, которая в последующие годы разорила большую часть виноградников Европы.

Поиск средства борьбы с филлоксерой занял около 20 лет, и за это время виноградары Франции, пытаясь найти безопасное место, начали интенсивно осваивать североафриканские колонии, в первую очередь Алжир. К 90-м годам XIX века площади алжирских виноградников увеличились в несколько раз, и вплоть до середины XX века Северная Африка оставалась для Франции важным источником недорогих вин для ежедневного употребления.

Победа над филлоксерой была жизненно важна для французской экономики, и поиски спасения велись во многих направлениях — от интенсивного применения химикатов до выведения гибридов между *V. vinifera* и американскими сортами. Последние, так называемые «французские гибриды», использовались для производства дешевых вин еще до середины XX века, но не давали достаточного качества.

Решением проблемы филлоксеры стала прививка европейской лозы на американскую корневую систему, устойчивую к паразиту. Однако многие виды американских лоз не приживались на почвах премиальных



французских регионов, в частности на известняках. Экспедиция Пьера Виалья на американский континент, из которой он привез несколько новых видов лоз, в частности *V. berlandieri*, ставший одним из «родителей» известного подвоя 41В, широко используемого на меловых почвах Шампани, помогла справиться и с этой сложностью.

Важным последствием эпидемии стало значительное изменение сортового состава французских вин. Обедневшие виноградари отдавали предпочтение высокоурожайным сортам, устойчивым к болезням. Многие интересные, но не соответствующие новым реалиям сорта были утеряны либо лишлись своего значения, по крайней мере во Франции.

Дефицит вина, вызванный филлоксерным кризисом, привел к росту количества подделок и производства винных суррогатов, которые могли быть и опасны для здоровья потребителей. Поэтому в 1889 году во Франции впервые был принят законодательный акт, определивший вино исключительно как продукт брожения виноградных ягод.

К концу XIX века винная отрасль получила солидный научный фундамент, описывающий основные процессы выращивания винограда и производства вина, причем настолько мощный, что смогла справиться с серьезными вызовами. С момента победы над филлоксерой мы можем говорить о начале развития винной индустрии, в первую очередь во Франции, в том виде, в котором мы знаем ее сегодня.

### XX век: начало

Процесс пересадки лоз на американские корни не произошел мгновенно, а занял почти 40 лет (до 1920-х годов). Масштабная пересадка привела к изменениям на виноградниках и в части плотности (поскольку стали использоваться сельскохозяйственные машины), и в части формовки (появились шпалеры), и в части подбора используемых сортов.

Но, пока процесс шел, Франция теряла статус главного производителя и экспортера мира, и на время эту роль перехватили ближайшие соседи — Испания и Италия. В течение небольшого промежутка времени они заняли роль Франции на некоторых из ее принципиальных экспортных рынках (например, в Швейцарии), да и сама Франция была вынуждена импортировать вследствие нехватки вина.

Первая мировая война оказалась наиболее губительной для Шампани, вина которой к тому времени, благодаря грамотному позиционированию и активным рекламным кампаниям, приобрели имидж незаменимого атрибута любого праздника, мероприятия, соревнования, вплоть до спуска корабля на воду. Основные боевые действия велись в долине Марны, и по сей день мемориальные поля сражений перемежаются с виноградниками.

По итогам пересадки равнины Лангедока превратились в огромную фабрику по производству легких красных вин для потребителей с Севера Франции, что стало возможным благодаря развитию железных дорог. Североафриканские вина использовались, в частности, для того, чтобы добавить им цвета, алкоголя и тела.

Социальные процессы начала XX века также не могли не сказаться на виноградарстве и виноделии. В разных регионах возникали точки напряжения между негодьями и виноградари, крупными землевладельцами и мелкими. Кооперативное движение, довольно успешное в ряде регионов, позволило объединениям мелких землевладельцев выстроить собственные производственные мощности.

В этот период на международную сцену впервые выходят страны-производители из Нового Света, в первую очередь Чили, Аргентина, Австралия и в меньшей степени ЮАР. Только высокие торговые издержки не позволили им занять доминирующие позиции на мировом рынке. Многие вина из этих регионов выходили на рынок под названиями «кьянти», «херес», «шампанское», «шабли» и т. п. Хотя в предшествующей истории были прецеденты защиты производства вина в делимитированной зоне, никто не рассматривал это явление глобально, а торговая марка региона не могла никому принадлежать. И перед виноделием появился новый вызов — защита качества и наименований по происхождению. Крупнейшее событие в винодельческой жизни довоенной Европы — появление INAO и Института контролируемых по происхождению наименований, которые заложили основу европейского законодательства в винной сфере.

### Современность

Винный мир таким, как мы видим его сегодня, начал формироваться после Второй мировой войны и динамично развивается по сей день. Главными направлениями движения являются распространение знаний и развитие наук о вине и виноградарстве, способствующие повышению качества вин, а также глобализация рынков, результатом которой становится доступность для покупателя в любой точке мира любого вина. Небольшое перепроизводство постоянно подстегивает конкуренцию, от которой в результате выигрывает потребитель.

Уникальной чертой вина остается то, что это сложный продукт, производимый десятками тысяч компаний во всем мире. Низкая степень монополизации винного рынка делает почти невозможным знать о вине все. Но кое-что вы узнаете из этой книги.





# Как вино называли вином

*Слово «вино» почти на всех европейских языках (за исключением экзотических венгерского и баскского) звучит практически одинаково.*

*Разбираемся, как так вышло.*

Английское wine, итальянское vino и русское «вино» берут свое начало от латинского vinum. Это неудивительно, ведь история масштабного виноделия в Европе началась именно с римлян и их завоеваний. Вместе с напитком они принесли «северным варварам» и его название.

Загадка заключается в том, как римляне придумали это слово. Некоторые ученые связывают его происхождение с латинскими словами «виться» и «ветвь», по звучанию схожими и по смыслу отсылающими нас к биологическим особенностям виноградной лозы, которая в дикой природе, будучи лианой, обвивается вокруг стволов деревьев.

Другая версия говорит о более древнем происхождении слова. На сегодняшний день ученые нашли доказательства того, что вино производили на Древнем Кавказе уже в шестом тысячелетии до нашей эры. Люди древней культуры Шулавери-Шому, распространенной на территории современных Грузии, Армении и Азербайджана, оставили после себя глиняные горшки, в которых с помощью химического анализа удалось найти остатки перебродившего виноградного сока, то есть вина!

Жозе Вуйамо (José Vouillamoz), швейцарский исследователь и соавтор Дженсис Робинсон по книге Wine Grapes, с помощью ампелографического анализа обнаружил в юго-восточной Анатолии (территория Турции) следы одомашнивания древними людьми диких сортов винограда.

В Армении же в пещере Арени I была найдена наиболее древняя винодельня из известных нам сегодня, относящаяся к четвертому тысячелетию до нашей эры. Все эти открытия позволяют говорить о том, что именно

территорию Закавказья, Восточную Анатолию, а также междуречье рек Тигр и Евфрат можно считать колыбелью виноделия.

Но вернемся к происхождению слова. По-грузински вино — ღვინო («гвино»), и само это слово по разным версиям либо происходит от местного глагола, означающего «кипеть», «бродить», либо пришло из более древнего протоиндоевропейского языка. Вторая версия поддерживается схожестью звучания с «вином» на армянском (gini) и иврите (yaipin).

Несмотря на все эти лингвистические премудрости, понятно, что вино (как напиток, так и, вероятно, название) благодаря грекам и финикийцам из Западной Азии перекочевало в Европу и с помощью римлян завоевало свое место в рационе, а потом в культуре всех европейцев, потеснив более древнее по происхождению пиво.

Слово «алкоголь» пришло в европейские языки из арабского. Хотя арабские ученые были мусульманами и спиртные напитки не употребляли, они активно проводили научные эксперименты как в медицинских целях, так и в попытке найти эликсир вечной жизни. В результате была изобретена дистилляция.

Самим словом Al-Kuhul вначале называли порошок, который использовался в качестве теней для глаз. Позже значение расширилось, и слово стало обозначать «сущность, quintэссенцию, дух чего-либо», ведь в процессе перегонки из слабоалкогольного сусла получалась выжимка всего самого лучшего и ценного — алкоголя. Отсюда, кстати, и английское spirit («дух», «крепкий алкогольный напиток»), и русское «спирт».



**Просто о лучших винах**





# Классификации вин

*Разобравшись в главных сортах винограда и классических регионах, начинающий виноман сталкивается с большой проблемой — всевозможными классификациями вин. Попробуем максимально просто объяснить подходы Бордо, Бургундии, Риохи и Мозеля.*

## Классификация вин по происхождению

В начале XX века, когда европейский виноградник восстанавливался после эпидемии филлоксеры, на защиту аутентичности французских вин встали власти, и появились первые системы географических указаний. Однако они фиксировали только факт происхождения вина и винограда, а то, каким образом произведено вино и какова его стилистика, гарантировать не могли. Поэтому в середине 30-х годов по инициативе виноделов Южной Роны во Франции появилась система **Appellation d'origine contrôlée (АОС)**, «наименований, контролируемых по происхождению». Аппеласьон — это уникальная географическая зона, в которой есть свод правил по выбору сортов, урожайности и подходам к производству, направленных на то, чтобы виноделы, желающие пользоваться имиджем аппелласьона, этот стиль поддерживали. Например, Bordeaux АОС: при всем желании винодел не может высадить красностоп и с гордостью писать Bordeaux на этикетке, он обязан действовать в рамках жестких правил.

Французская система легла в основу современной

европейской классификации, устроенной на манер пирамиды. В основании ее находятся просто «вина», произведенные из виноматериала, выращенного в ЕС. Затем в каждой стране есть собственная категория «вина без географических указаний»: для Франции это **Vin de France**, для Италии — **Vino d'Italia** и т. д.

Следующая категория — «вина с географическим указанием», **VdP (Vin de Pays)** и **IGP** во Франции, **IGT (Indicazione Geografica Tipica)** в Италии, **VdT (Vino de la Tierra)** в Испании. На самой вершине находятся вина **АОС**, которые в европейском варианте называются **PDO (Protected Designation of Origin)**. Система оказалась настолько логичной, что ее адаптировали под себя многие европейские страны. В Италии вина категории PDO обозначаются **DOC (Denominazione di Origine Controllata)** — наименование, контролируемое по месту происхождения) и **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)** — название, контролируемое и гарантируемое по месту происхождения), более высокая категория с еще более строгими правилами. В Испании похожая система — **DO (Denominación de Origen)** и **DOC (Denominación de Origen Calificada)**.

### Географические наименования без классификации

В Новом Свете системы апелласьонов в классическом европейском понимании нет, пару исключений можно найти в Чили, Аргентине и Бразилии, но они остаются большой редкостью. Причина проста: виноделам США, Чили и Новой Зеландии не так важны вековые традиции и жесткие правила, единственное, что регламентируется, — это происхождение вина. В США зоны называются AVA, в ЮАР — WO, в Австралии и Новой Зеландии — GI. Сорта, урожайность, техники винификации, виды вин — все на совести винодела. Хотите выращивать саперави в Мендосе? Пожалуйста.

Как потребителю понять уровень качества географического наименования? Есть простой лайфхак — чем меньше зона, тем она престижнее. Возьмем калифорнийскую матрешку: North Coast AVA включает в себя многие известные зоны — Напу, Соному и пр. Есть и отдельный регион AVA Napa Valley, один из самых дорогих в стране, а внутри него еще 16 отдельных субрегионов, и каждый со своим AVA, как Stags Leap District AVA с одноименным хозяйством и Oakville AVA, где делают культовые Screaming Eagle и Harlan.

В старушке Европе такую свободу представить сложно, поэтому все больше и больше молодых и особенно «натуральных» виноделов отказываются от использования апелласьонов и опускают свои вина до низшей ступени пирамиды, просто указывая страну, сорт и винтаж. Название региона в таком случае писать нельзя, так что, если вы вышли из DOC Rioja, как Artadi, упоминать слово «Риоха» запрещено.

### Классификация Бордо — Левобережье

Простого указания происхождения вина потребителю бывает недостаточно: выбирая вино, хочется понимать, какой уровень качества стоит ожидать в бутылке. И для этого в самых славных регионах Франции и мира есть отдельные системы классификации. Начнем с Бордо. На второй Всемирной выставке в Париже Наполеон III решил во что бы то ни стало обойти по масштабам и грандиозности лондонскую и к достижениям промышленности приказал добавить и бордоские вина. Но встал вопрос — какие из сотен шато лучшие и достойны экспозиции? Торговой палате Бордо было дано задание — создать реестр местных вин согласно их качеству.

Делать это на основе дегустаций было бы слишком сложно, поэтому бордосцы пошли по другому пути и разделили все лучшие замки на пять классов **Grand Cru** на основе средней цены за последние 18 лет. И такой подход оказался оправдан: классификация 1855 года была изменена лишь единожды, когда Mouton Rothschild повысили до первого класса. Всего в классификацию

входят 60 шато из Медока, одно из Пессак-Леоньяна, а также 26 хозяйств из Сотерна и Барсака, производящие сладкие белые вина.

Классификация 1855 года раздавала статус шато, а не виноградникам. За более чем 150 лет многие из них выросли и значительно изменились, но система стабильна и не меняется. К первому классу (**Premier Grand Cru Classé**) относятся пять шато: Latour, Lafite, Mouton в коммуне Пойяк, Margaux в одноименной коммуне и Haut-Brion в Пессак-Леоньяне. Последнее вошло и в собственную классификацию Пессака, которая была принята через 100 лет после медонской, являясь единственным дважды классифицированным шато.

По уровню качества и цен к пятерке лучших подбираются так называемые «супервторые» — шато второго и даже третьего класса, которые сегодня делают настолько высококлассные вина, что вполне могли бы претендовать на первый класс. Но туда больше никого не пускают.

### Классификация Бордо — Правобережье

Помроль и Сент-Эмильон в классификацию 1855 года решено было не включать: в те времена относительной славой обладал лишь Cheval Blanc, остальные хозяйства даже близко не подбирались к нему по уровню цен и продавались в основном в Бельгии и Нидерландах. Однако в 1954 году в Сент-Эмильоне появилась своя собственная система **Crus Classés**. Главное ее отличие заключается в том, что она регулярно пересматривается. На вершине — **Premier Grand Cru Classé A**. Полвека там царствовали Cheval Blanc и Ausone, но в 2012 году до высшего уровня доросли Angélus и Pavie. Однако при очередном пересмотре из старожилов в классе «А» осталось только последнее, к которому присоединилось Château Figeac. А Cheval Blanc, Ausone и Angélus приняли решение не участвовать в классификации.

А вот в крошечном Помроле классификации до сих пор нет, что никак не мешает Pétrus, Lafleur и Le Pin оставаться одними из самых дорогих и рейтинговых вин планеты.

### Классификация Бургундии

Если в Бордо классифицировали и ранжировали замки, то в Бургундии во главе всего — виноградники. Монахи веками возделывали местные холмы, чтобы достичь фантастического понимания терруара и составить самую подробную карту земель, известную человечеству. И поэтому логичнее всего было разработать классификацию на базе этого знания.

В основе пирамиды качества — региональные вина **Bourgogne AOC**. Для этой категории разрешено смешивать виноград из всех частей Бургундии — от Шабли до



Маконне. Дальше расположились коммунальные вина, происходящие с виноградников отдельной деревни: Жевре-Шамбертен, Нью-Сен-Жорж, Пюлиньи-Монраше и так далее. Лучшие виноградники коммун могут иметь статус Premier Cru (часто встречается написание **1er Cru**). Если вино сделано только с лучших виноградников, на этикетке можно увидеть и название коммуны, и обозначение 1er Cru, а иногда и название конкретного кры. На вершине пирамиды находятся вина **Grand Cru**. Существует всего 33 виноградника гран кры, на них приходится чуть более 1% производимого вина в регионе. Каждый виноградник уровня гран кры имеет собственный апелласьон, который и указан на этикетке.

### Классификация Шампани

Классификация Шампани уникальна, как и сами вина. Она выросла из схемы Échelle des Crus, которая определяла цены на виноград в каждой из деревень. Система оказалась необходима, чтобы поддержать баланс между фермерами, возделывавшими виноградники, и шампанскими домами, желавшими покупать виноград как можно дешевле. В итоге, после знаменитых шампанских бунтов 1910 и 1911 годов, был сформирован комитет, устанавливающий цены на виноград. Лучшие деревни получили оценку в 100 баллов, все остальные расположились ниже. Соответственно, тонна винограда из деревни в 90 баллов составляла 90% от цены образцовой коммуны и так далее.

Когда государственный контроль цен перестал существовать, деревни с высшим рейтингом получили статус **Grand Cru**, оцененные в 90–99 баллов — **Premier Cru**. На сегодняшний день из более чем 300 коммун Шампани только 43 обладают статусом премьер кры и лишь 17 — гран кры. На этикетках большинства шампанских вин вы не увидите никакого упоминания статуса виноградников, так как основа стиля Шампани — это ассамбляж сортов, деревень и винтажей. Однако рекольтаны (еще более редкий вид), работающие исключительно с собственным виноградом, всегда с гордостью указывают статус своих деревень на этикетке.

### Классификации по выдержке вина — Испания

Французы овладели мастерством выдержки вина в дубовых бочках в совершенстве, но больше всех на свете полюбили бочку испанцы. Для них дуб стал показателем качества и уровня вина. Здесь даже придумали специальную классификацию вин согласно времени выдержки. Самая известная — в Риохе. Для красных вин правила такие:

**вина Sin Crianza**, также называемые ховен (Joven), косеча (Cosecha), хенерико (Generico), — без требований по выдержке;

**крианса (Crianza)** — выдержка от двух лет, из которых минимум шесть месяцев в бочке емкостью 225 л;

**ресерва (Reserva)** — выдержка от трех лет, из них минимум 12 месяцев в бочке емкостью 225 л;

**гран ресерва (Gran Reserva)** — выдержка от пяти лет, из них минимум 18 месяцев в бочке емкостью 225 л.

У подобной системы есть свои сторонники и противники. Приверженцы скажут, что она упрощает понимание вина для потребителей и позволяет им покупать вина в уже идеальной для потребления фазе, а не хранить их в домашних погребах. У уважаемых хозяйств на гран ресервы идет самый лучший виноград, и производятся они далеко не в каждый винтаж. Однако есть и не самые честные производители, которые, не успевая продать простенькую криансу, оставляют ее еще на год в погребах и выпускают на рынок как ресерву, а если не успели разлить по бутылкам, то года через три уже готова и гран ресерва! Обман чистой воды, но вполне легальный.

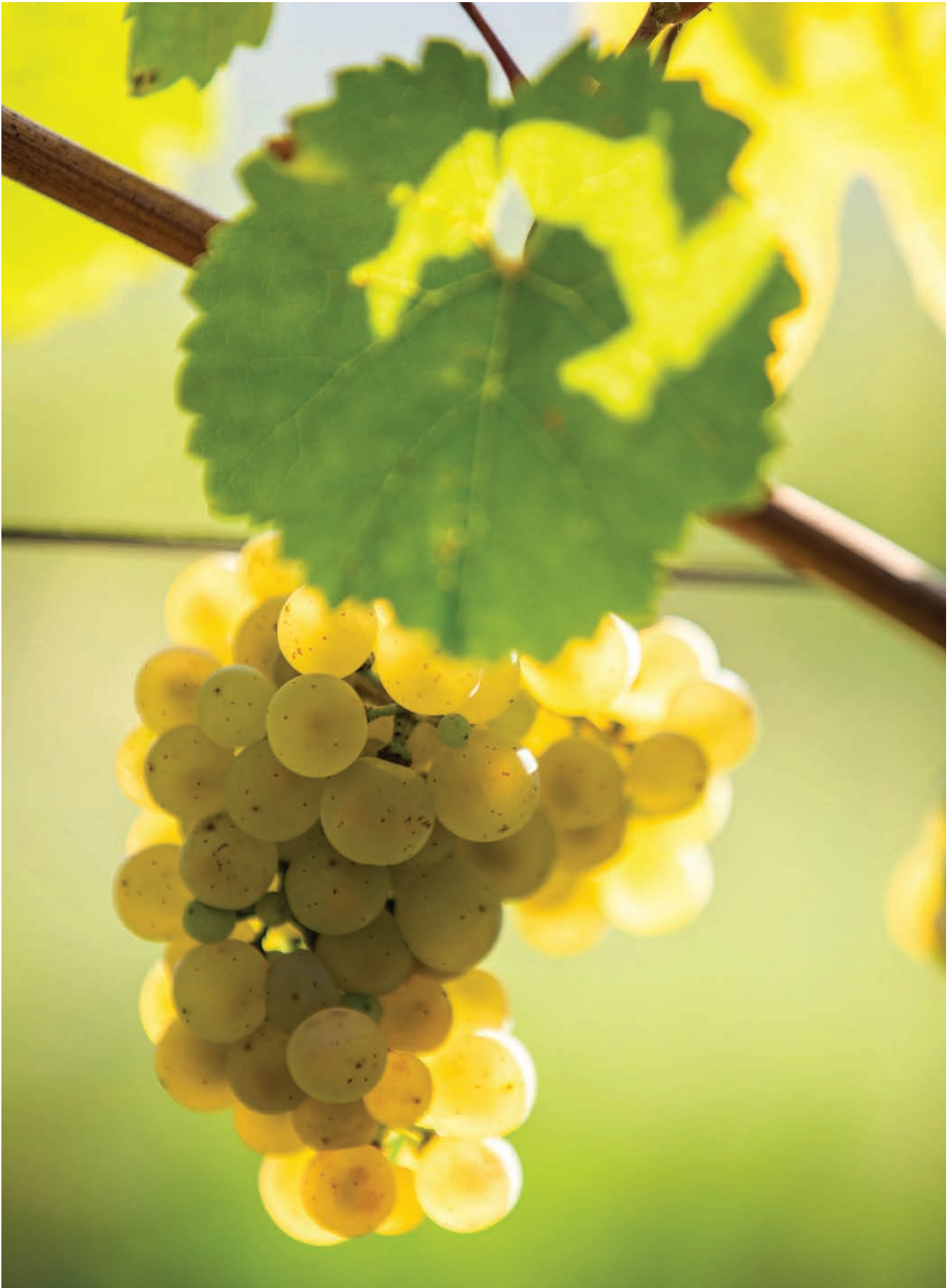
Противники классификации находятся и среди молодых виноделов. Для них стиль и качество виноградника с его уникальными особенностями куда важнее выдержки и возраста, поэтому большинство из них выпускают на рынок вино просто с указанием урожая — косеча (Cosecha). Постоянные дискуссии привели к тому, что в Риохе появилась дополнительная система классификации, уточняющая происхождение вина. Она делит вина по трем субзонам (**Viño de Zona**), коммунам (**Viño de Municipio**) и отдельным виноградникам (**Viñedos Singulares**). Но ей только предстоит завоевать доверие потребителей.

### Классификации по уровню спелости — Германия

В основе немецкой пирамиды классификации лежат Deutscher Wein и Landwein, вина без ГУ и вина категории PGI. Однако их производится очень немного, и они редко встречаются за пределами Германии.

Роль категории PDO занимают вина, маркированные как Qualitätswein (часто обозначается QbA). Чтобы получить этот статус, вино должно быть произведено в отдельном округе одного из 13 винодельческих регионов страны, регион должен быть указан на этикетке. Обозначения Мозель, Рейнгау, Наэ или Пфальц — это QbA. Эти вина, как правило, бывают сухими (trocken) либо полусухими (halbtrocken или feinherb).

В течение 50 лет на вершине немецкой классификации находилась категория QmP (Qualitätswein mit Prädikat), в которой вина были систематизированы по степени зрелости, то есть содержанию сахаров в винограде. Классифицировался, таким образом, не виноградник, а каждое конкретное вино. С одного участка можно было собрать урожай в несколько заходов и сделать





два, а то и три разных по классификации вина. По увеличению уровня сахара среди предикатов выделяют следующие категории: Kabinett, Spätlese и Auslese, которые могли быть как сухими, так и сладкими; благородные сладкие и вина, пораженные ботритисом, — **Beerenauslese (BA)**, **Trockenbeerenauslese (TBA)** и **Eiswein** — айсвайн, содержащий столько же сахара, что и BA, но не пораженный ботритисом.

Сложность классификации в том, что содержание сахара в винограде не равно содержанию сахара в вине. В современном мире с глобальным изменением климата проблем с достижением высокой спелости уже нет, сегодня можно легко встретить вина кабинет, шпетлезе и даже ауслезе в полностью сухом варианте. Выдавать их будут содержание алкоголя более 12% и слово trocken (сухой) на этикетке.

В 2021 году благодаря усилиям организации VDP, объединяющей лучшие хозяйства Германии, была принята новая классификация на уровне PDO, в которой акцент с концентрации сахара смещен на качество виноградника, а в производстве — с вин с остаточным сахаром на высококачественные сухие вина. Высшим уровнем классификации является **Grosses Gewächs**, сухие вина с лучших виноградников.

### Классификация вина в России

Прямо перед наступлением 2020 года наконец был принят закон «О виноградарстве и виноделии». Вопросы к закону много, но жить с этого года придется по нему, так что пора запомнить терминологию. Уровней географических наименований в российском законе два.

**ЗГУ** — вина защищенного географического указания с обозначением региона производства, семь региональных: Кубань, Крым, Дагестан, Долина Дона (Ростов) и т. д. Плюс восемь внутренних субрегионов на Кубани: Таманский полуостров, Восточное Приазовье, Долина Афипс, Анапа, Новороссийск, Геленджик, Крымск, Семигорье. Итого — 15.

**ЗНМП** — вина защищенного наименования места происхождения с указанием виноградника / малой территории производства (муниципалитет, сельское поселение). Это продукт, бутылка которого привязана к конкретному полю. Их всего 23, из них 21 — на Кубани: «Сикоры» у Имения «Сикоры», «Красная Горка» у «Галицкий и Галицкий», «Бюрнье-Сенетха» у Domaine Burnier, «Сенной» у «Фанагории» и т. д.

### Закон также подразумевает классификацию вин сразу по нескольким параметрам

#### По содержанию сахара:

СУХИЕ — содержание сахара ниже 4 г на литр;

ПОЛУСУХИЕ — от 4 до 18 г на литр;

ПОЛУСЛАДКИЕ — от 18 до 45 г на литр;

СЛАДКИЕ — более 45 г на литр.

#### По содержанию сахара и алкоголя (только для крепленых вин):

КРЕПКИЕ — алкоголь от 16 до 22%, в том числе спирта естественного брожения не менее 3%, содержание сахара от 3 до 120 г на литр;

ДЕСЕРТНЫЕ — алкоголь от 12 до 16%, в том числе спирта естественного брожения не менее 1,2%, содержание сахара от 120 до 350 г на литр.

#### По возрасту и уровню выдержки:

(дань памяти советскому виноделию, в мировой практике похожая модель действует в Испании)

МОЛОДЫЕ ВИНА, разлитые через 90 дней после окончания брожения;

ОРДИНАРНЫЕ ВИНА, КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА, разлитые без выдержки после 1 января года, следующего за годом сбора урожая;

ВЫДЕРЖАННЫЕ ВИНА — выдержка не менее шести месяцев до розлива, 12 месяцев для крепленых;

МАРОЧНЫЕ ВИНА — выдержка не менее 18 месяцев до розлива, 24 — для крепленых;

КОЛЛЕКЦИОННЫЕ ВИНА, КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА с выдержкой не менее 36 месяцев.









## Глава 2

---

# Рождение вина

---

Вино — самый сложный из продуктов сельскохозяйственного производства. Мы выделили лишь те стадии в его создании, которые будут важны любителю вина для того, чтобы научиться обсуждать его с другими винными энтузиастами. В том числе в этой главе рассказывается о таких модных в мире вина темах, как биодинамика, бочки и гравитация.



ЗИМА

ЛЕТО

ВЕЧНА

Pépinières  
Viticoles  
Lauriol





# Кое-что о виноградарстве

*Что, зачем и почему творится на виноградарстве круглый год.*

Хорошее вино начинается с виноградарства, а для создания вина великого терруар — главнейшее условие. Это не только совокупность почв, климата, физических параметров (таких как экспозиция или дренаж), но также сортов и клонов, давно приспособившихся именно к этому участку земли. В европейском понимании терруар включает еще и традиции виноградарства, то есть людей, самые увлеченные из которых умеют разговаривать с лозами.

## Виноградник ретро

**1** На виноградарствах иногда встречаются большие **раковины «доисторических» времен**. Ими особенно гордятся такие французские регионы, как Шабли или Сансер, где когда-то было дно океана. Мегаракушки встречаются в Бургундии и даже в Лангедоке (в окрестностях деревушки Пиньян есть огромный участок, плотно усеянный панцирями древних устриц!). А в 2007 году в хозяйстве Вапф в Монтальчино, в 80 км от моря, на виноградарстве откопали окаменевший скелет древнего кита.

**2** На **биодинамических виноградарствах**, которых, правда, в мире кот наплакал (около 500 хозяйств), на зиму под землю (примерно на метр) закапывают **коровьи рога с утрамбованным в них навозом**, который к весне там превращается в порошок. Его потом размешивают в воде и применяют как удобрение. Рога же потом можно будет использовать для кремниевых удобрений (дробленый полевой шпат), которые закапывают в землю на лето. Идея в том, чтобы уравновесить все составляющие: рога — материя солнца (они ближе всего к нему в теле коровы), навоз — материя почвы, а за полгода в земле это все гармонизируется. Все это, впрочем, научно не доказано и имеет некоторый уклон в сторону шаманства.

**3** **Виноградарства «укрывного типа»**, когда лозы на зиму пригибают к земле и закутывают каким-нибудь рубероидом, бывают, например, в России или Швеции. Во Франции и даже в Германии, не говоря уже о более южных широтах, такого, конечно, не встречается. Лозы остаются на воле, и с ними продолжают работать. Зимнюю подрезку выполняют между серединой

октября и началом марта. Лучше всего ее проводить в феврале-марте, но у хозяйств, где ее делают вручную, часто не хватает рабочей силы, поэтому подрезку начинают почти сразу после урожая. Для лозы это не очень хорошо: она не успевает передислоцировать сахара из веток в корневой резерв, который понадобится весной для «строительства» новой биомассы. Основная цель зимней подрезки — освободиться от старой биомассы, проконтролировать урожайность и сделать виноградник удобным для работы. На некоторых экспериментальных виноградарствах в Австралии нынче практикуется «минимальная подрезка» — при ней лоза летом похожа на нестриженного и нечесаного пуделя.

**4** **Отрезанные побеги** часто сжигают прямо на виноградарстве. Из них в некоторых местах плетут корзины и даже мебель (кресла, табуретки, качалки и т. д.). Некоторые виноградары часть веток измельчают, добавляют специальные ферменты и получают такое весьма «терруарное» удобрение для виноградарств. В «продвинутых» хозяйствах сооружают небольшие автономные электростанции, которые работают и на этом топливе.

**5** Сколько и каких именно почек оставлять при **зимней подрезке**, зависит от выбранного метода формирования лозы. При одинарном гюйо, например, оставляют одну целую прошлогоднюю ветку и одну-две почки у основания, из которых вырастет «несущая» ветка для следующего года.

**6** В феврале-марте **выкорчевывают старые лозы**, которые или уже не плодоносят, или больны, или высохли от старости. Осенью такие лозы помечают (привязывают цветную ленточку). «Ремонт» виноградарств владельцы участков осуществляют в зависимости от глубины

собственного кошелька. Самый дешевый способ — это отвести ветку от соседней лозы и закопать ее на месте погибшей лозы. Но такая лоза будет жить лет 5–10, не больше.

**7** Другой вариант — высаживать **новые саженцы**, купленные в питомнике. Саженцы из питомников уже привиты на корни американской лозы (подвой). Питомники дают стопроцентную гарантию чистоты сорта и клона (правда, только по самым распространенным сортам). Это называется «клональная селекция». Хозяйство может попросить питомник, чтобы тот подвил собственно отобранный материал на американские корни. Это называется «массальная селекция». Она более «терруарная» (лозы — свои), но питомник в таком случае не проверяет посадочный материал на наличие вирусов, а государство не дает субсидию на пересадку.

**8** Самый старинный **способ защиты** виноградников от весенних заморозков — поставить по периметру несколько железных бочек и жечь в них срезанные зимой лозы или просто дрова. В Шампани, например, раньше приходилось использовать от 300 до 400 обогревателей на гектар, которые устанавливали у корневищ: они могли поднять температуру воздуха у лозы на 4 градуса. Теперь — из-за глобального изменения климата — такая необходимость возникает все реже.

**9** **Вспашка земли** — важная операция перед началом нового вегетативного сезона. Ее цель — насытить почву кислородом, который необходим для работы микроорганизмов, обеспечивающих биораспад органики в почве и ее превращение в легко усваиваемые лозой нитриты. На коровах или лошадях виноградники вспахивают или в «дофиллоксерных» отсталых хозяйствах, или в сильно «продвинутых» органических или биодинамических. С учетом крайней редкости последних, корова на винограднике — это просто фантазия иллюстратора.

**10** Если виноградарь очень беден или, наоборот, очень богат и может нанять кучу народа, то **высадку нового виноградника** можно производить вручную. На месте будущего ряда натягивается веревка, потом размечается местоположение будущих лоз, потом саженцы вручную вставляются в выкопанную дырку, потом также закапываются.

**11** **Появление живности** (в виде зайцев, например) на виноградниках обычно означает две новости: одну хорошую и одну плохую. Хорошая — заяц знаменует оживление почвы, обычно после перехода на органику или природосообразное виноградарство. Плохая — заяц питается не только травой, но и молодыми побегами, и свежими саженцами. В связи с чем его надо истреблять.

Вот, скажем, в австралийской долине Баросса виноградары говорят, что на зайчатину уже смотреть не могут. Больше повезло южноафриканцам — на «ожившие» виноградники там возвращаются цесарки, а они совершенно безвредны для лозы. А местами — даже и леопарды.

**12** Еще одна «шаманская» операция биодинамистов — **динамизация** (долгое, интенсивное размешивание палкой) воды, в которой будут растворять удобрения. Р. Штайнер, отец биодинамики, кстати, писал: «Я вполне могу себе представить, что члены семьи, обычно не занятые в хозяйстве, могут найти особое удовольствие в размешивании таким образом навозной смеси... Если в этом примут участие младшие члены семьи, мальчики и девочки, подростки, это чудесно».

**13** **Вегетативный сезон лозы** в Северном полушарии начинается 1 апреля (с небольшими отклонениями в зависимости от географической широты). Происходит рост новых побегов, формирование листьев, цветков и усиков. К концу мая начинается цветение. Задача виноградаря — отследить, чтобы какой-нибудь вредитель (целая плеяда насекомых) не помешал процессу завязи.

**14** Многие виноградары используют для борьбы с вредителями **феромонные заманушки**. Они излучают женские феромоны, т. е. гормоны секса, на которые слетаются мужские особи. Заманушка обильно обмазана липким клеем, к которому прилипают навсегда мачо-насекомые и лишаются возможности размножаться.

**15** **Побеги лозы** не обладают разумом, поэтому не всегда растут целенаправленно между проволоками шпалеры — их приходится время от времени туда заталкивать и подвязывать, чтобы не выпадали снова за периметр ряда лоз.

**16** Издревле **розы** сажали на виноградниках, потому что они чувствительнее лоз и рядом болезней (но не самыми опасными) заболевают первыми, как бы подавая сигнал виноградарю. Сегодня розу уже не используют в качестве диагностика болезней, но оставляют на виноградниках для красоты и создания альтернативной среды обитания для многих насекомых, которые могут навредить винограднику.

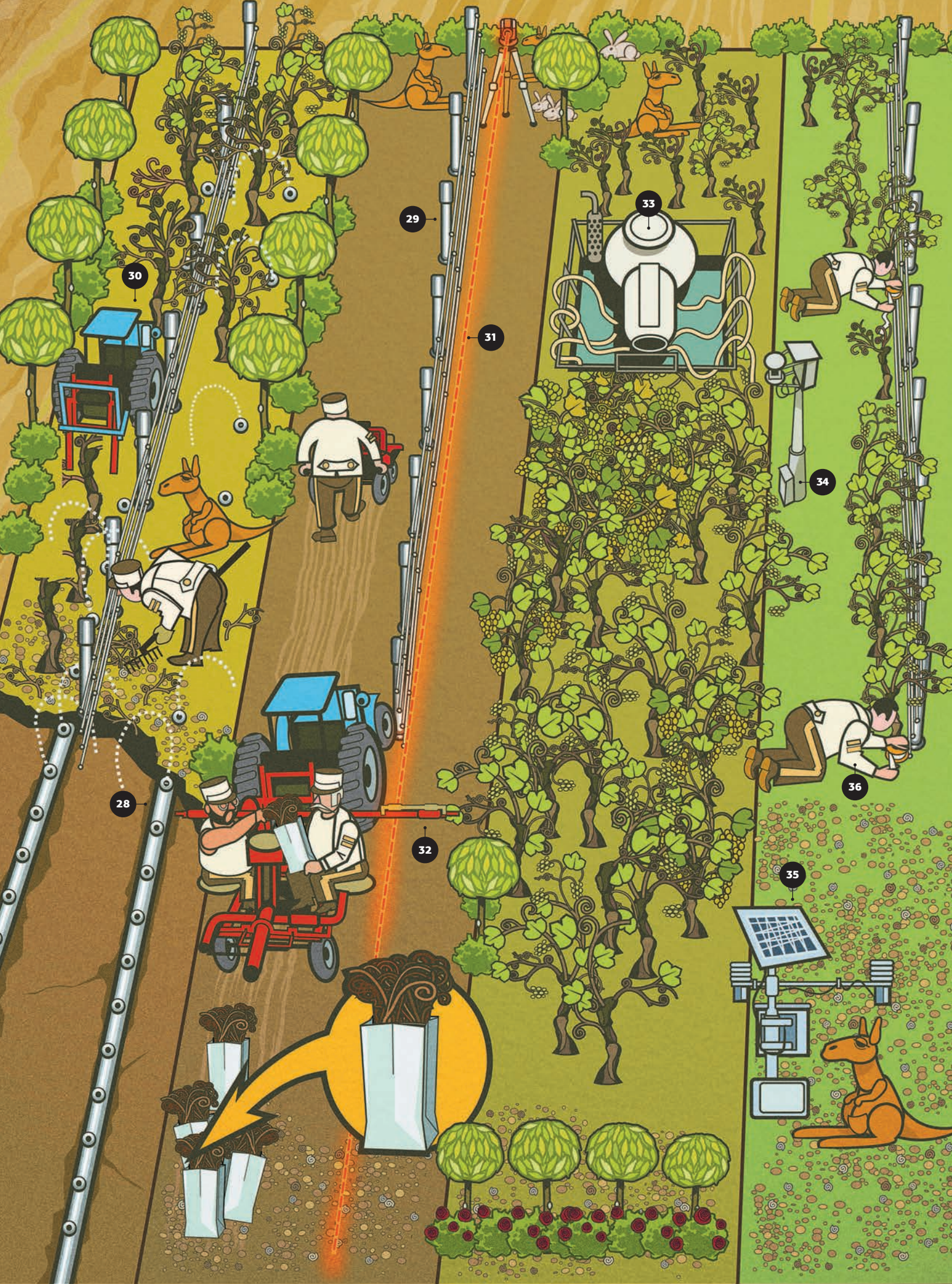
**17** Чтобы лоза перестала производить новые ветки и листья, а «занялась» ягодами, **апекс** (окончание основной ветки) **нужно срезать**. С лозой становится трудно работать, если она выше человеческого роста. После обрезания апекса у лозы начинается рост боковых побегов, которые тоже оттягивают на себя часть сахаридов, производимых листьями при фотосинтезе. Поэтому в это время



# Нюансы на местности







30

29

33

34

28

31

36

32

35





на винограднике делаются две подрезки с разницей в две-три недели: сначала срезаются апексы, а потом — лишние боковые ветки.

**18** Самая распространенная форма борьбы с грибковыми заболеваниями лозы — **бордоская смесь**: раствор медного купороса ( $\text{CuSO}_4$ ) в известковом молоке ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ). Наносится на листья лозы путем обрызгивания из переносимых плоских бидонов, как на картинке, или машиной (что чаще всего).

**19** Довольно новое веяние — **«дополнительные посе-вы»** между рядами лоз. Смесь для доп. посевов может состоять из 25 разных растений (горчица, рожь, клевер, люцерна, люпин и пр.), которые начинают развиваться на разных этапах вегетации и способны бороться с вредителями лозы, служить удобрением для почв, препятствовать разрастанию сорняков, «рыхлить» почву и т. п.

**20** В северных широтах или при сортах с замедленным вегетативным циклом для лучшего созревания гроздей применяют **дефёйж** — обрезают лишние листья, чтобы открыть грозди солнцу.

**21** **«Зеленый сбор»** (обрезку лишних гроздей — осуществляется только вручную) проводят после верезона (момент, когда буквально за два-три дня ягоды из зеленых становятся красными или желтыми). Если сделать его до, то оставшиеся на лозе ягоды будут очень крупными, а это снижает качество вина. Оставшиеся на лозе кисти набирают больше сахара, полифенолов и прекурсоров ароматных веществ.

**22** **Чучело** — древний способ борьбы с вредными птицами, которые клюют ягоды. Вред их даже не в том, что они съедают много винограда, а в том, что на поврежденных ими почти созревших ягодах быстро развиваются плесневые заболевания (ботритис, кислая плесень).

**Сбор винограда** — пик трудов виноградарей. Выбор момента сбора — очень важная и тонкая вещь: надо найти оптимальный баланс между количеством сахара (читай — потенциального алкоголя) в ягоде, спелостью фенольных соединений, ароматическими характеристиками и... прогнозом погоды, так как сбор большей части красных сортов выпадает на дождливую осень, которая мало того, что создает идеальные условия для грибковых заболеваний, еще и увеличивает содержание воды в ягодах. Сбор можно осуществлять вручную или машинами, последние применимы только к равнинным виноградникам.

Поздней осенью «обычные» виноградары могут заниматься тремя вещами: а) унавоживанием почвы после

сбора урожая; б) подрезкой лоз и в) закапыванием лоз, в случае если в регионе зимой наблюдаются заморозки.

**23** Подвязка лозы в виде непрерывного «ковра» на высоте около двух метров называется **«тендоне»** и применяется в основном для выращивания столового винограда. В разрезе винограда для вина ее можно встретить в южных широтах Италии (в Аbruццо, например) или в Чили и Аргентине, где она называется «паррон» или «парраль». Пергола — вид такой подвязки, распространенной на Севере Италии, при ней лоза растет в форме буквы «Г», только короткое плечо отведено вверх под углом 45 градусов.

**24** В Бургундии неофициальная классификация отдельных особо ценных виноградников выделяет так называемые **«кло»** (clos) или **«клима»** (climat), которые могут быть размером не больше 10 соток (0,1 га). Выглядят они, правда, не как парник (как на картинке): если кло как-то и обозначено, то только условными «воротами» из камня, а стена необязательна, хотя может и присутствовать, но она будет не выше метра.

**25** Полумеханизированное **опрыскивание виноградников**, для которого используются лошади. Операция идентичная описанной в пункте 17. Лошадь эффективнее человека, потому как «покрывает» обычно четыре ряда за раз.

**26** В Германии, Австрии, Долине Роны во Франции, долине реки Дору в Португалии и некоторых других странах и регионах на крутых склонах строят **террасы**, которых придумано множество видов. И хотя корни лозы обычно укрепляют террасы, в зонах с повышенным риском эрозии эти террасы время от времени рушатся. На их восстановление в Германии и Австрии обычно призывают «чернорабочих» из Восточной Европы, в Дору этим исторически занимаются галисийцы — испанские «недопортугальцы».

**27** **Слой почвы** в большинстве виноградников Европы составляет около метра, в нем и расположена основная часть корневой системы лозы. В этом слое находится львиная доля необходимой лозе органики, плюс вода с неба (дождь) поступает именно сверху — если лоза не успеет вовремя ее усвоить, то она останется «с носом», так как вода или испарится, или усвоится конкурентной травой. В очень засушливых зонах, при условии гарантированных подпочвенных источников воды и при достаточно «толстом» почвенном слое корни лозы могут уйти вглубь на 3 метра. Все прочие «глубины проникновения» (от 5 до 50 метров) относятся к байкам виноградарей, которые они особенно любят рассказывать симпатичным девушкам-журналисткам.

### Виноградник хай-тек

**28** **Подземная ирригация** на современных виноградниках (в тех регионах, где ирригация вообще разрешена) призвана доставлять воду прямо в цель — к корням лоз. Для этого шланги закопаны на глубине 40–60 см (закапывают их, понятно, перед высадкой лоз).

**29** Практичная вещь — **опоры для лоз**, устойчивые к УФ-излучению и прочим внешним влияниям.

**30** **Механические подрезчики**, установленные на трактор, обеспечивают быструю (хотя и не идеально точную) подрезку специально подготовленных для этого лоз — как сверху, так и с боков.

**31** **32** **Высадка лоз** в современных хозяйствах обычно осуществляется на машине. Прямоту рядов регулирует «лазерный наводчик». Самые последние разработки — беспилотная посадочная машина, направляемая лазером.

**33** **Универсальный комбайн**, совмещающий функции подрезки и опрыскивания лоз: спереди и по бокам расположены вращающиеся пилы, а сзади — система трубок для распыления.

**34** **35** Современные **метеостанции** в состоянии измерить буквально все — силу ветра, влажность, освещенность виноградника и т. п. Данные мгновенно передаются в персональный компьютер.

**36** На самом что ни на есть механизированном винограднике некоторые операции все равно делаются вручную, например **подвязка**.

**37** Самая дорогостоящая система защиты от града (что очень актуально, скажем, в Аргентине) и от птичек

тоже — это туго натянутая **сетка**, целиком закрывающая ряды виноградников «домиком». Защитная сеть почти не влияет на количество попадающего на листья света.

**38** То же, что в пункте 14.

**39** Практикуемая кое-где в Новом Свете **«ирригация затоплением»** требует тщательного планирования виноградника еще до посадки лоз — уклон земли должен быть ровно таким, чтобы позволять воде стекать через виноградники между рядами и при этом не вызывать эрозию почвы.

**40** **Вертолеты на винограднике** — самый, пожалуй, мифопорождающий момент. Некоторые виноделы отчаянно отрицают, что они их использовали, некоторые признаются, и при этом все преследуют разные цели. Кто-то пытается греть виноградники, гоняя лопастями теплый воздух от жаровен, а кто-то — сдувать воду с листьев и гроздей после сильных дождей, чтобы избежать гниения.

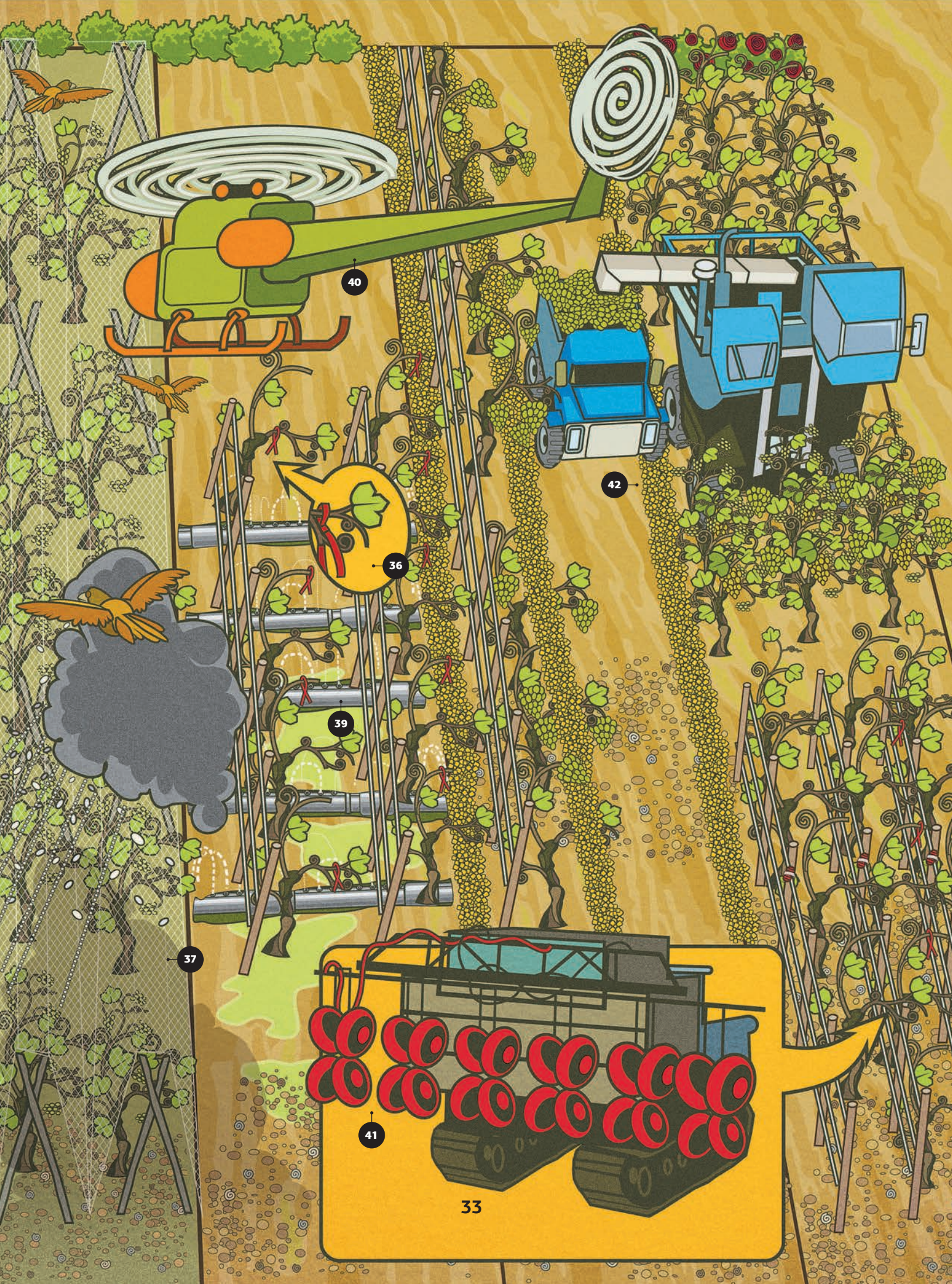
**41** Универсальная **машина-опрыскиватель** благодаря конструкции «рук» может работать с лозами разных систем подвязки и высоты.

**42** У **механического сборщика** установлены **лопасты**, которые проходят с двух сторон ряда с лозами и бьют по ним (лозам). От ударов спелые ягоды отрываются от черенка и падают в сборник с транспортером, который расположен под лопастями. Оттуда ягоды направляются или в так называемый гребнеотделитель на крыше машины (гребней там нет, конечно, но вместе с ягодами от ударов отрываются листья и мелкие ветки), чтобы очистить их от инородных тел, или сразу в контейнер, прицепленный к трактору, едущему через ряд от машины. За один проход машина собирает виноград минимум с двух, максимум с четырех рядов.

Хотя в теории особенно ценится ручная обработка виноградников, в реальности ручной труд обычно комбинируется с машинным. Полностью вручную можно работать только на маленьких крю или при наличии доступной, дешевой и готовой вкалывать рабочей силы. Механическая обработка позволяет снизить себестоимость производства, но она обычно возможна только на равнинных участках. В иных

регионах (Бордо, Шампань) механическая уборка винограда запрещена законом. Но не стоит думать при этом, что механическая обработка — это только для ширпотребных вин. Человек работает медленнее машины и может просто не успеть все сделать вовремя, чтобы, скажем, предотвратить нашествие грибка, который погубит пол-урожаю. Для некоторых весьма недешевых вин виноград собирается машинами.





40

42

36

39

37

41

33





## **Урожайность и концентрация, или «Лоза должна страдать»**

*Есть убеждение: чем меньше заветных гектолитров с гектара  
получает винодел, тем богаче, насыщеннее и благороднее  
будет его вино. Так ли это?*



В конце XIX века в России виноградники Терека давали незначительные 10 ведер вина на десятину — всего-то 11,5 гл/га. Казалось бы, должны получаться сверхконцентрированные вина! Но нет. Беда в том, что лозы росли беспорядочно на большом расстоянии друг от друга, способы формирования лозы были примитивными — отсюда и низкая урожайность. А в те же времена в Европе труды доктора Гюйо и других ученых двинули вперед именно эти направления в ампелографии. При новых способах формирования куста и плотной высадке стало возможным добиться урожайности до 150 гл/га. Иные и добивались, пока не вмешались правила апелласьонов: одним из основных их пунктов было именно снижение урожайности. Где же находится золотая середина?

### Что влияет на урожайность? — Данности от природы

#### 1 Терруар

Терруар превыше всего: от климата, солнечной экспозиции, а главное, от состава и свойств почв зависит очень многое. В этом смысле, разумеется, лозе, в отличие от злаков, нужен не чернозем, а как можно более каменистые, известковые или глинистые почвы. Золотое правило таково: там, где растет виноград, хлеба не вырастишь. Именно из-за этого, порой вынужденно, возникли многие великие виноградники.

#### 2 Сорт винограда

Некоторые сорта отличаются особой плодovitостью. Раньше в Бургундии многие предпочитали щедрый гаме капризному пино нуару, так что его пришлось изводить на уровне законов, и теперь в больших количествах гаме есть только в Божоле. Белый треббьяно плодородием был известен еще в античности и впоследствии завоевал страны и континенты. Во Франции ему нашли, пожалуй, лучшее применение, отправив на дистиллят — коньяк. Пьемонтская барбера и венецианская корвина тоже плодovиты, а к низкоурожайным сортам относятся brunello (санджовезе грассо), сира, кариньян, вионье.

#### 3 Возраст лоз

Уже в пятилетнем возрасте лоза обильно плодоносит, но она пока еще молодая, «глупая» и не способна выразить терруар, поэтому хорошие виноделы виноград с юных лоз используют только для своих самых недорогих марок. «Мудрее» лоза становится в 15–20 лет: благодаря достаточно развитой корневой системе она хорошо

отражает особенности почв, но урожайность уже снижается. Дальше жизнь растения зависит от климата, ухода и т. п. В иных регионах 40–50-летние лозы считают старыми, в других они легко доживают до 100 лет. Урожайность у старых лоз низкая, но вино с них получается очень выразительным. Рано или поздно катастрофически низкая урожайность перестает компенсировать качество, и тогда виноградник выкорчевывают. Только в назидание потомкам оставляют рядок «дедушкиных» кустов.

### Что может сделать виноградарь? — Способы контроля

#### 1 Плотность высадки

Считается, что плотно посаженные лозы борются друг с другом за место под солнцем и, не имея места разрастись, дают минимальный по количеству, но более качественный урожай. Однако уплотнению должен быть разумный предел. Сегодня оптимальной часто называют формулу «1 лоза на 1 кв. м» (то есть 10 000 лоз на гектар). При такой плотности возможна только ручная работа на винограднике (при ширине рядов в 1 м туда не загонишь даже специальную технику). Из известных рекордов отдельных виноделов можно упомянуть плотность в 17 000 лоз на гектар у графа де Траси (Château de Tracy) в Долине Луары (для кюве Haute Densité). Впрочем, не всегда плотная высадка оказывается хороша, на что указывают и ученые. Скажем, в Бордо уплотнение лоз белых сортов не приводит к улучшению качества, а, наоборот, стимулирует раннее созревание. Большинство виноделов предпочитают плотность около 5000–6000 лоз/га.