

ВИНО ПО ПРАВИЛАМ И БЕЗ

ИСЧЕРПЫВАЮЩЕЕ РУКОВОДСТВО
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

ДЖОН БОННЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ МАРИИ ЭРГЕТЫ

Перевод с английского



альпина
ПАБЛИШЕР

Москва
2018

СОДЕР- ЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	6
АЗЫ	11
В БУТЫЛКЕ	33
ВЫБИРАЕМ	61
ПОДАЕМ И УПОТРЕБЛЯЕМ	89
ХРАНИМ И ПЕРЕВОЗИМ	107
ВИНО К ЕДЕ	123
В РЕСТОРАНЕ	135
НА ДОМАШНЕЙ ВЕЧЕРИНКЕ	149
БЛАГОДАРНОСТИ	158

ВСТУПЛЕНИЕ

Все уверены, что винные эксперты живут как в сказке. Стоит окружающим узнать о моей профессии, как они начинают воображать, будто я разъезжаю на «мерседесе» с шофером и дегустирую исключительно редкие образцы. Не спорю, многим в жизни приходится заниматься куда менее приятными вещами, чем пробовать, оценивать и описывать вина всего мира.

Но, по правде сказать, мои отношения с вином мало чем отличаются от ваших. Мне тоже не раз доводилось уходить из магазина с бутылкой, купленной по дурному совету консультанта. Уже и не упомяну всех тех случаев, когда я велся на чужие уговоры и оказывался в дураках. И по вечерам, за ужином, я, как и все, буду, скорее всего, пить то вино, которое уже стояло открытым в холодильнике.

А как же рестораны? Там я до сих пор зависаю над винными картами и, несмотря на свою почти фотографическую память (работающую только применительно к винам), по-прежнему обнаруживаю в них массу наименований, о которых и слыхом не слыхивал. Мне миллион раз приходилось выслушивать снисходительные пояснения сомелье. И получать чудовищно плохо поданные вина: недавно нам принесли бутылку роскошного гренаша за \$125 такой температуры, как будто оно стояло все

это время возле печи для пиццы. (Пришлось просить ведро со льдом.)

Я очень люблю свою работу: благодаря ей каждый год дегустирую тысячи вин, в том числе и такие, которые мало кому выпадает попробовать. Но даже тонны познаний о вине не способны чудесным образом улучшить ваши взаимоотношения с этим напитком.

Более того, одержимость «винной критикой», которая наблюдается в США, возможно, только мешает нам получать от вина удовольствие. Все эти эксперты порядочно запудрили американцам мозги. Нас завораживают сказками о том, как правильно открывать шампанское ударом сабли и распознавать вслепую красное бургундское. Но это не более чем игры и забавы. Миф о ценителях вина гласит, что им положено знать все в мельчайших подробностях, хотя на самом деле большинство экспертов зацикливаются на таких деталях, которые не имеют к нашей с вами реальной жизни практически никакого отношения.

Не поймите меня неправильно: специальные знания могут быть полезными. Я профессионально пишу о вине уже около 15 лет, в том числе почти 10 лет выступаю в качестве редактора материалов о вине и главного критика в *San Francisco Chronicle* — единственной в США газете с целым разделом на эту тему. Из чего следует, что я написал сотни статей и попробовал десятки тысяч вин, и потому не сомневаюсь, что мое мнение на их счет будет более компетентным, чем у большинства. Я написал книгу «Новое калифорнийское вино» (*The New California Wine*), в которой засвидетельствовал возрождение интереса к винам, производимым в Америке. И притом в собственном доме я далеко не главный винный фрик: моя жена импортирует и продает лучшие вина со всего мира. Наши книжные полки битком набиты литературой о вине, а стены завешаны старинными картами винодельческих регионов.

Иными словами, знать о вине массу всего — наша с ней общая обязанность. И мы оба пришли в этом вопросе к заклю-

чению, что изучать его нужно не в классе и не ради значка или сертификата. Вино должно войти в вашу жизнь постепенно, почти неприметными маленькими шажками.

Мне повезло: я рос в доме, где вино присутствовало всегда. Оно было полупрофессиональным увлечением моего отца, и я почти автоматически перенял его знания — точно так же, как другие дети перенимают, например, интерес к бейсболу. В моей жизни не было момента великого откровения. Позже я все забыл, поступил в колледж и стал журналистом. Но годы спустя семейное хобби настигло меня снова, и, когда упоминания вина стали просачиваться во все мои тексты без исключения, я предложил своему редактору выделить мне колонку. Так началась моя карьера эксперта.

Однако истинное знание не приходит сразу. На первых порах, когда еще не чувствовал достаточной уверенности, я совершил классическую ошибку: стал притворяться, что знаю больше, чем на самом деле, — и превратился в худшего из людей, винного сноба. Однажды я отказался от бутылки барберы под пиццу, потому что счел это вино «слишком танинным». (На самом деле в барбере почти нет танинов — и оно отлично сочетается с пиццей.)

Но со временем я научился признавать, что чего-то не знаю. Я испробовал и выпил множество вин и начал понимать, что к чему. Я никогда не хотел стать сомелье, и никакого официального благословения на то, чтобы зваться экспертом по винам, я тоже не получал. Да его и не требуется.

И уж тем более сейчас, когда бывшее восприятие вина уходит все дальше в прошлое. Горстка некогда влиятельных законодателей винных мод изрядно подрастеряла свое могущество: любители вина в наши дни стали куда более независимыми и все реже полагаются на рейтинги и так называемые «экспертные» советы.

В связи с этим задумался: а что сегодняшний эксперт вообще может предложить? Очевидно, что миру не нужна очередная книга

в духе «пейте это, не пейте вот то». А потому в основу «Новых правил для винолюбив» легла идея, что самое ценное, чем я могу поделиться, — это собранные под одной обложкой практические приемы и советы, которые, по моему опыту, помогают сделать вино частью вашей повседневной жизни: как понять, что именно вам нравится; как подобрать напиток для субботнего барбекю; когда можно не пожалеть денег, а когда стоит выбрать более экономный вариант.

Посему здесь вы не найдете долгих рассказов о сортах и регионах. Об этом написано в тысяче других книг, и при желании вы можете уйти в эту тему с головой. С такими деталями нужно знакомиться в своем темпе и в свое время, да и, по правде говоря, мир виноделия разросся до таких масштабов, что узнать о нем абсолютно все просто невозможно. А потому самое важное — научиться понимать, что нравится лично вам.

И момент для этого сейчас как никогда удачный: за всю историю человечества для любителей вина не было времени лучше. О таком разнообразии вкусов, сортов и стилей раньше и мечтать не приходилось. Если позволите, я дам вам один совет еще до того, как мы перейдем к основной части: пейте вино с удовольствием. Может, это и так очевидно, но по крайней мере в Америке пара поколений любителей вина всю жизнь прожили в страхе: не дай бог продемонстрировать дурной вкус или дать окружающим понять, что они чего-то не знают.

Махните на все рукой. Страх управлял нами слишком долго. Хватит. Вино слишком хорошо для того, чтобы отказывать себе в нем из-за страха.

Так что пейте с удовольствием — и не утрачивайте любопытство. Вино — это бесконечно сложная и увлекательная часть нашей культуры. И интерес к нему можно пронести через всю жизнь — было бы желание. Во всяком случае, мою жизнь он наполнил до краев. И теперь я готов поделиться с вами всем тем, что открыл на своем пути.

1

АЗЫ

ПРАВИЛО № 1

Пейте радугу

Сегодняшний винный мир разнообразнее и интереснее, чем когда-либо в прошлом. И ужасно жаль, что большинство винолюбов не пользуются этим преимуществом.

Здесь нет ничьей вины. Как ни крути, мы рабы привычек, а вино — та же привычка. Если вам нравится шардоне, вы, вероятно, так и будете его пить, потому что уже хорошо с ним знакомы. Точно так же стоит вам пристраститься к какому-то бренду, вы и дальше будете брать именно его, если только кто-нибудь не убедит вас переключиться на другой.

А еще поставщики вина в глубине души понимают, что большинством их клиентов по-прежнему движет главным образом страх. Поэтому они зачастую предлагают нам весьма ограниченный набор знакомых вариантов: «Вам какое — белое или красное? Пино нуар или мальбек? Французское или калифорнийское? Может, в очередной раз возьмете про-секко?»

Остается только порадоваться, что такой подход был наиболее характерен для поколения, которое начинало пить алкоголь около 40 лет назад. В 1980-х вино считалось тайной, которую надо постичь. Это была эпоха упрощенных слоганов и небогатого выбора.

Теперь все иначе. Сегодня мы вольны пить что угодно, наслаждаясь ширящимся

многообразием стилей, регионов и сортов винограда. Гамэ нуар с предгорий Сьерры? Мускат с Пантеллерии? Почему бы и нет?

Есть простой способ не потеряться в этом новом винном мире. Нам часто советуют есть радугу, т. е. выбирать продукты всевозможных цветов, чтобы разнообразить свой рацион. И по большому счету так мы теперь и питаемся. Нам интереснее попробовать всего понемножку, чем съесть только закуску и основное блюдо. Мы ждем от современной кухни фрагментарности и многосложности, постоянно обновляемого многообразия опций.

Это не значит, что старым фаворитам — как среди блюд, так и среди вин — здесь уже не место. Но хочется ли вам и впредь оставаться человеком, который заказывает пино гри потому, что тут не может быть подвоха, или с уверенностью разглагольствует о разнице между шабли и шардоне? (Подсказка: шабли — это шардоне.) Или вам хотелось бы влить в свои отношения с вином свежую струю?

Я предлагаю вам применить этот же метод к вину: пейте радугу. «Белое» вино нынче не просто белое. Оно может быть бледно-соломенным или насыщенно-желтым. Цвет красного может быть холодным, почти пурпурным, или очень теплым и даже почти кир-



пичным. Есть сотни сортов винограда — одни лучше, другие хуже, но попробовать стоит почти все. Но можете даже не забивать себе голову сортами — все равно виноград могут еще и обрабатывать совершенно разными способами. Существует множество стилей вина. Винных регионов в мире сотни. Одних только оттенков розового насчитываются тысячи, а есть ведь еще и оранжевые вина (см. с. 35). Есть вина, созревающие под дрожжевой пленкой, вина с пузырьками, минеральные вина и вина с привкусом прожитых лет.

И это руководящий принцип всей книги. Вам ни к чему очередной эксперт, рассказывающий о том, что вина бывают белыми и красными, а иногда еще какими-нибудь. Вам нужна общая схема, которая поможет постичь этот замысловатый и удивительный мир вин, в котором нам посчастливилось жить.

Давным-давно один мудрый лягушонок пел: «Радугам нечего скрывать»*. И правда, ведь они показывают нам все свои краски. И вино сегодня старается не отставать. Поэтому пейте радугу. Вы не пожалеете, что решились попробовать.

* Имеется в виду лягушонок Кермит из «Мопеттов». Песня «The Rainbow Connection». — Прим. пер.

ПРАВИЛО № 2

Забудьте о «лучших» винах. Пейте хорошие

За последние 20 лет многие из прекраснейших вин мира — к примеру, большинство самых качественных вин Бордо и Бургундии, а также значительная часть калифорнийских каберне — стали непомерно дорогими. (Хотя есть ряд известных исключений, таких как немецкий рислинг.) Я не говорю, что вы не должны пить их, если у вас есть такая возможность. Но не нужно стремиться покупать только «лучшее». Лучшее, как правило, бывает *очень* хорошим. Но не всегда. И потом, в мире производятся тысячи просто хороших вин, которые не были назначены «лучшими» по той или иной причине (зачастую географической). Не пожалейте времени на то, чтобы узнать о *них* как можно больше. Интересное и хорошо подобранное вино лучше популярного.

ПРАВИЛО № 3

Хороший консультант в винном магазине — ваш лучший друг

Если вы хотите научиться разбираться в винах, то единственно верный шаг, который вы можете сделать, — это отыскать поблизости самый лучший винный магазин и познакомиться с его сотрудниками. Когда они уяснят ваши предпочтения, то смогут направить вас к тем винам, которые любят сами — и которые, по их мнению, понравятся и вам. Загляните на следующую страницу — там вы найдете несколько советов, как стать профи в вопросе покупки вина.

НАЙДИТЕ ХОРОШИЙ МАГАЗИН

В нем должно быть представлено много винодельческих регионов (если только он не специализируется лишь на одном), и его продавцы обязаны владеть подробной информацией о каждом вине, в том числе знать, как для него выращивался виноград. Основное внимание должно быть уделено хорошим независимым производителям и поставщикам. Подойдите к этому вопросу так же, как к выбору независимого книжного магазина.

УЗНАЙТЕ, НЕ ЗАВОЗЯТ ЛИ ОНИ ЧТО-НИБУДЬ ИНТЕРЕСНОЕ

У хороших магазинов всегда есть подборка разнообразного товара от маленьких виноделен — такого вина, которое вы не увидите на полках супермаркетов и которое производят не большие компании, а люди, чьи имена значатся на этикетке.

ВЕДИТЕ СЕБЯ УВЕРЕННО

Множество любителей вина до сих пор нервничают, когда дело доходит до разговора с консультантом в магазине. Это вы клиент — зачем вам притворяться, будто вы знаете больше, чем на самом деле? От вас требуется рассказать продавцу, чего вы хотите, а уж он должен постараться подобрать для вас что-то подходящее — а не всучить вам то, что ему нужно продать. Не надо мучительно вспоминать профессиональный жаргон. Используйте привычные для себя слова. Если чувствуете, что на вас давят, идите в другой магазин.

ЗАВЯЖИТЕ ДРУЖЕСКИЕ ОТНОШЕНИЯ

Как и любой другой бутик, винные магазины ориентируются на постоянных клиентов, чьи вкусы они могут изучить. Ваша лояльность будет нередко вознаграждаться заблаговременными уведомлениями о скидках и приглашениями на дегустации.

УСТРОЙТЕ ПРОВЕРКУ ШАМПАНСКИМ

Напоследок вот вам одно простое и действенное правило: пожалуй, ни у одного другого вина нет такой четкой границы между товаром крупных корпораций и маленьких производителей, как у шампанского. Поэтому, если, войдя в винный магазин, вы узнаете более половины марок шампанского на полке (не будучи при этом самым большим знатоком вин), ищите дальше.

ПРАВИЛО № 4

**Не пугайтесь
винного
жаргона —
по большей
части эти
словечки
не значат
ничего важного**

Не стесняйтесь говорить о вине так, как вам удобно. Да, в этой сфере есть слова, которые имеют точное техническое значение («остаточный сахар» — см. с. 22), и слова, которые и так все понимают («танинный» — см. с. 21). Но многие из жаргонизмов не более чем причудливые экспрессивные словечки — они яркие и забавные, но субъективные. Некоторые из них просто клише («соблазнительное»), а некоторые («освежающее»), по сути, бессмысленны. Так что, если вы не профессионал, говорящий с другими профессионалами, используйте привычную для себя лексику.

В любом случае стоит избегать претенциозности. (Неужели нельзя обойтись без всяких там «нот» того и сего у вина?) А в среде знатоков и любителей вина бытует целый ряд фразочек, о которых лучше сразу забыть (см. противоположную страницу).

**«ТАКОЕ
ЖЕНСКОЕ
ВИНО»**

Вино и так многолико — не надо приписывать ему еще и пол. Есть масса других характеристик (резкое, изысканное, насыщенное, сложное), которых вам хватит с лихвой.

**«ЭТО ВИНО
ТАКОЕ МЯГКОЕ»**

Есть тонкая грань между терминологией и жаргоном. «Мягкое»? Но мы же не подушку рекламируем! «С мягкой текстурой» или даже «шелковистое» было бы куда точнее. (А о «плотном» я даже говорить не буду.)

**«ПЛЕСНИТЕ
СОЧКУ!»**

Вино прекрасно без всякого искусственного популизма. «Сок» — это вино до того, как оно становится вином. Бутылки не надо «раздавливать». Шотами пьют более высокоградусные напитки*. И пусть термин «вино-единорог»** упокоится с миром.

**«ВИШНЯ,
ЕЖЕВИКА,
ПРИВКУС
КРАСНОЙ
СМОРОДИНЫ...»**

Остерегайтесь фруктовых салатов. Распознавать вкусы и запахи — дело увлекательное, но хорошего помаленьку, а если слишком увлечься, людям начнет казаться, что вы плодово-ягодный фетишист. Лучше попытайтесь охарактеризовать спектр вкусов в целом (черные фрукты, красные фрукты).

**«ЧУВСТВУЕТСЯ
ТЕРРУАР...»**

Вы ощущаете запах и вкус конкретного элемента, который характерен для винограда, выращенного в определенном месте (ружейного кремня в шабли, например)? Или вы чувствуете привкус почвы? Если первое, то можно использовать слово «терруар» — это сложное понятие, которое, по сути, значит «местность» и указывает на специфический вкус вина, происходящего из тех или иных регионов. А если второе, то так и говорите: землистый привкус — т. е. нечто напоминающее по вкусу свежую (или не очень) почву.

* Хотя шамбонг — нечто среднее между фужером для шампанского и пивного бонга — весьма неплох. — Прим. авт.

** Винами-единорогами называют редкие вина, которые практически невозможно достать. — Прим. ред.

ПРАВИЛО № 5

На самом деле вам достаточно знать всего несколько ключевых винных терминов

* В английском есть удобный термин «flavour», обозначающий и запах, и вкус. В русском такого универсального слова нет, так что, чтобы не повторяться, мы старались выбрать наиболее подходящее в каждом конкретном случае слово. — Прим. ред.

Мы используем множество слов для описания запаха и вкуса вина. И понять их бывает непросто, потому что употребляются они в фигуральном смысле. Вино почти всегда изготавливается из винограда (если вы ощутите ванильно-сладковатый привкус* дуба, это и правда будет влияние дерева). Поэтому если я говорю, что чувствую у вина запах лакрицы или вкус ежевики, то там, конечно, могут быть какие-то химические соединения, но буквально в вино ничего такого не добавляли. Что же тогда эти слова действительно значат?

ФРУКТОВОЕ

У вина может быть привкус практически любых фруктов и ягод кроме самого винограда. Вы можете распознать в нем конкретный плод (вишню, апельсин), а можете назвать целую группу в чем-то схожих фруктов — цитрусовых, как лимон, или черных ягод, как ежевика — которая, по вашему мнению, характеризует конкретный напиток. Фруктовое необязательно значит сладкое, но зачастую у таких вин мало других оттенков вкуса, и они могут утратить свой фруктовый аромат с годами.

ТРАВЯНИСТОЕ

Имеет запах и привкус всевозможных трав — от свежескошенной травы (вспомним совињон блан) до высушенного шалфея. Такой эффект может давать сам виноград (у каберне франа, например, часто бывает привкус болгарского перца), особенно слегка незрелый, а также использование всей грозди целиком (со всеми веточками, а не только самих ягод). Но самое главное: «травянистое» считается положительной характеристикой, в отличие от «зеленого», которое подразумевает «недозревшее».

ПРЯНОЕ

С пряным привкусом, который оттеняет фруктовые и прочие ароматы, — это может быть что угодно, от можжевельника до мускатного ореха. Многие вина часто характеризуются как «перечные», особенно из сорта «сира», который содержит ароматическое соединение ротундон, также присутствующий в зернышках перца и розмарине.

МИНЕРАЛЬНОЕ

С привкусом камней и других элементов нерастительного происхождения — соли, например. О том, действительно ли в вине присутствуют минеральные компоненты и если да, то как они туда попали, ведутся неутраченные споры, но в некоторых винах, без всяких сомнений, ощущается привкус чего-то вроде ружейного кремния или мела. (И да, многие фанаты вина правда пробовали их на вкус, прежде чем так утверждать.)

ТАНИННОЕ

Танины — это слегка горьковатые химические

соединения естественного происхождения, присутствующие в винограде. (Помните, у вина бывает такой терпкий, вязкий привкус, слегка напоминающий чай? Это танины.) Разные сорта винограда содержат разное количество танинов (и белый виноград тоже — так что вино из него вполне может быть танинным!), и в процессе изготовления виноделия могут извлечь большее и меньшее их количество. Танинным обычно называют то вино, в котором танинов слишком много.

СУХОЕ

В том смысле, что не сладкое. Это технический термин, указывающий на то, что после ферментации в вине почти не осталось сахаров, но он также может характеризовать вкус, лишенный всякой сладости. При этом у некоторых сухих вин бывает сладковатый привкус — для них существует понятие «фруктовое» (см. с. 22).

ЖИВОТНОЕ

Это может быть положительной оценкой — как,

например, в том случае, если кто-то учует в своем вине запах копченого окорока. (Такое бывает, опять же, с винами из сорта «сира».) Или острый кровавый привкус говяжьего стейка слабой прожарки. Но может служить негативной характеристикой, если вино пахнет седлом со взмыленной лошади (как правило, это признак нехороших бактерий) или мокрой псиной (дело может быть в «пробковой болезни» — см. с. 58). Лучше выражаться точнее.

ПРОСТЕЦКОЕ (РУСТИЧНОЕ)

Это одно из тех неоднозначных определений, которые, по сути, подразумевают «не изысканное». На протяжении последних десятилетий XX в. это обычно считалось недостатком — так обозначалось недостаточно элегантное вино. Но сегодня любители вина более снисходительны к некоторым его шероховатостям, и значение этого понятия стало сложнее и шире.

Между «фруктовым» и «сладким» есть разница

* Рислинг и некоторые другие белые вина, такие как шенен блан, могут иметь несколько вариаций: сухое, сладкое и все, что между (полусухое; demi-sec по-французски или halbtrocken по-немецки). Все эти вариации могут оказаться весьма приятными на вкус — а степень сладости у хороших производителей будет указана на этикетке. Не бойтесь уточнять, сухое или сладкое то вино, которое вам приглянулось. — Здесь и далее, кроме особо оговоренных случаев, прим. авт.

** Оно совсем не такое, как современное шардоне из Нового Света. Сегодня многие из австралийских или даже калифорнийских или даже калифорнийских шардоне более сухие и менее фруктовые.

В отношении вина слова «сухое» и «сладкое» имеют конкретное техническое значение, связанное с остаточным сахаром. Процесс ферментации вина — это процесс преобразования сахара, содержащегося в винограде, в алкоголь. Зачастую сахар преобразуется полностью, но иногда небольшое количество остается. Не осталось никакого сахара? Тогда это «сухое» вино. Осталось немного? Тогда оно может оказаться «сладким». (Разные стили рислинга* — отличный пример того, как один-единственный сорт может породить целый спектр вин, от сухого-пресухого до очень сладкого.) Следовательно, вино может иметь сладковатый привкус, даже не имея ни грамма остаточного сахара. А также оно может быть минеральным, травянистым, даже животным — и при этом содержать остаточный сахар. «Фруктовое» необязательно значит «сладкое», а «пряное» вино не всегда равняется «сухое». Существуют и такие вина, которые мы привыкли считать «сухими», но которые на самом деле содержат немного остаточного сахара — например, выдержанное маслянистое калифорнийское шардоне** или некоторые современные красные купажи.

Когда будете пить свое любимое вино, подумайте, какое оно: сухое или сладкое, фруктовое или пикантное. И посмотрите, где его место на схеме с противоположной страницы.



Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

e-Univers.ru