

ОЗ КЛАРК



ВИНО ПО БОКАЛАМ

18+

# Оз Кларк

## Вино по бокалам

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=40675347](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40675347)*

*Вино по бокалам: КоЛибри, Азбука-Аттикус; Москва; 2019*

*ISBN 978-5-389-16236-5*

### Аннотация

У Оза Кларка, одного из самых известных и авторитетных винных экспертов и дегустаторов, много наград, среди которых есть и премия за выдающийся вклад в популяризацию знаний о вине. Она заслужена Кларком по праву: каждая его новая книга становится ярким событием в мире вина, о котором он знает все. «Удовольствие... В вине меня интересует именно оно. Я не сноб – в моем бокале бывает не только вино, получившее у винных критиков 100 баллов. Меня больше привлекают вина, способные вызвать блеск в глазах и радость в сердце. Я попытался изложить базовые основы, но сделать это не утомительно». (Оз Кларк)

# Содержание

Приветствие автора	7
Начинаем!	13
Кратко о вине	13
Экскурсия по виноградникам	29
Конец ознакомительного фрагмента.	38

# **Оз Кларк**

## **Вино по бокалам**

Oz Clarke

Wine by the Glass

© 2018 Pavilion Books

© Oz Clarke, текст, 2018

© Мороз А., перевод на русский язык, 2018

© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2019 КоЛибри®

\* \* \*





# Приветствие автора

*Меня зовут Оз Кларк. Добро пожаловать в мой мир – мир вина! В этом мире много радости и веселья, друзей и улыбок. Я расскажу вам о вине все, что знаю: о его стилях, вкусе и индивидуальности. И о стоимости, конечно. Вы выбрали хорошее время, чтобы прочитать эту книгу, – сегодня мир вина интересен и энергичен, как никогда раньше.*

Да, совсем недавно у потребителей не было такого широкого выбора вин, как сегодня. Теперь их внимание привлекают вина стран, о которых десять лет назад никто и слышать-то не слышал. Вина из сортов винограда, которые, как я считал, сначала переселятся на берега Леты, а затем канут в нее, остались на винной карте мира и стройными рядами стоят на полках магазинов. А стили вин, о которых я только мечтал или – иногда... – тосковал, теперь, что называется, к моим (и вашим!) услугам.

Я готов поделиться с вами своими знаниями, мыслями и впечатлениями. В моей жизни было немало рискованных дегустаций. Признаюсь, иногда после глотка некоторых напитков у меня перехватывало дыхание, причем отнюдь не от удовольствия, и жгло в горле. Тем не менее это только стимулировало меня к дальнейшим поискам. И между нами говоря, у плохих вин есть своя функция – благодаря им хорошие кажутся еще более вкусными и стоящими того, чтобы

о них поговорить.

Замечательной новостью для одолеваемых жаждой любителей вина является то, что сегодня действительно плохих вин очень мало. В супермаркетах, дорожащих своей репутацией, или у продавцов, пекущихся о ней еще больше, в ресторанах и барах можно смело выбрать даже дешевое вино и пить его с удовольствием.

Удовольствие... В вине меня интересует именно оно. Я не сноб – в моем бокале бывают не только престижные напитки или вино, получившее у винных критиков 100 баллов, не говоря уж о вине с такими маловероятными описательными характеристиками, что они взрывают мозг. Меня больше привлекают вина, способные вызвать блеск в глазах и радость в сердце.

Если вас интересуют мои советы, вы их получите. У меня не было цели написать статистический справочник с занудными дегустационными комментариями и скучными примерами сочетания того, что в вашем бокале, и того, что на вашей тарелке. Я попытался рассказать о том, что, на мой взгляд, поможет вам получить от вина максимум радости. Наверное, какие-то аспекты, обязательные для других авторов, пишущих о вине, я упустил... Это потому, что не считаю их даже вспомогательными – удовольствие от вина вы получите и без них.

В моей книге приведено много деталей, немало фактов и масса разных мнений. Может быть, вы посчитаете это из-



лишним, но дело в том, что мне нравится обсуждать вино со своими друзьями, я не хочу за него переплачивать и рассчитываю в полной мере насладиться его вкусом. Красным, белым, розовым и игристым! Тогда я буду счастлив. Вы, я полагаю, тоже?

Вы можете погружаться в мой мир и выходить из этого состояния, когда вам захочется, – эту книгу читать с первой страницы до последней вовсе не обязательно, хотя, если вы это сделаете, мне будет приятно. А теперь я расскажу вам о том, что вы в ней найдете.

Я попытался изложить базовые основы, но сделать это неуютительно, а затем стать вашим гидом в мире довольно причудливом и экзотическом, мире вина. Для этого я выбрал 12 слов. Всего дюжину! Мне показалось, что если вы поймете, о чем идет речь, то станете на этой особой планете своим человеком.

Конечно, вам посчастливится и потом узнавать что-то новое, а пока я познакомлю вас с сортами винограда – теми, которые считаю интересными и важными (с точки зрения некоторых винных экспертов, это не одно и то же!). Я расскажу вам о разных стилях вина – что-то вы о них уже слышали, а что-то станет для вас новостью, если не сказать откровением. Затем я изложу винную концепцию Нового Света, поскольку многие напитки, которые мне лично нравятся, родом оттуда. А чтобы оживить эти лекции, я напому вам о том, что такое терруар и как вино приобретает привкус ду-

ба, и поведаю кое-что о биодинамических, натуральных, органических и оранжевых винах. Да-да, теперь есть и такие.

Из этой книги вы узнаете обо всех винодельческих странах мира. Ну почти обо всех...

И о многих практических вещах вы тоже узнаете. Надо же понимать, например, о чем говорит винная этикетка! И советы по покупке вина лишними тоже не будут. Я постараюсь объяснить, что такое выгодное приобретение, научу, о чем спрашивать, если вам необходимо выдержанное вино или, наоборот, молодое. Мы поговорим и о многих других вещах: форме винных бутылок и бокалов, штопорах, сочетании тех или иных продуктов питания и вина, как и о температуре его подачи.

А еще у вас появится шанс стать винным знатоком, на определенном уровне конечно. Я расскажу о терминах, дегустации вина – слепой и обычной, сплевывании (это очень важно!), коллекционировании, поиске дополнительной информации о винах в интернете, винных сообществах и винных турах, а также о многом другом.

Если вы осилите все это, то, надеюсь, станете чувствовать себя в мире вина более уверенно и будете обоснованно принимать решения. Итак, я приглашаю вас в свой мир. Входите!

OS CLK



# Начинаем!

## Кратко о вине

*Я пришел к интересному выводу: сегодня любителям вина, чтобы лучше разбираться в нем, нужно знать только 12 слов. О представителях предшествующих поколений этого не скажешь... Да-да, всего дюжину слов, а также шесть сортов винограда. Еще надо вспомнить немного из географии – шесть стран. Это базовые знания, и их достаточно для того, чтобы дальше до конца жизни – обязательно долгой и счастливой – наслаждаться вином. Вышло немного обобщенно, но мы все детализируем.*



## **12 СЛОВ, ВАЖНЫХ ДЛЯ ОПИСАНИЯ ВИНА**

Честно говоря, лучшей оценкой вина, если мы решили говорить лишь о главном, является такая: «Отлично! Можно еще бокал?» Причем я бы акцент сделал не столько на первом слове, сколько на трех следующих. Это было бы замечательной записью в дегустационных заметках о любом напитке. Но на дегустации чаще можно услышать совсем другие

слова – те самые 12 терминов, которые вам предстоит выучить. И сначала нужно понять, что именно они обозначают в винном контексте.

**1. Сухое.** Элементарное понятие. Сухими являются очень многие красные, розовые и белые вина. Что именно характеризует этот термин? Это указание на то, что в вине минимально количество остаточного сахара – он полностью (досуха) сброжен. Как только вы проникнитесь этой мыслью, такие – практически без сахара, то есть лишенные сладости, – вина будут восприниматься вами по сравнению с напитками другого стиля как менее жидкие. Такое вот ощущение во рту. Я объясняю слишком замысловато? Или, наоборот, чересчур примитивно?

**2. Сладкое.** Этот термин тоже особых разъяснений не требует. Сладкие вина обладают сахаристым, сладким вкусом. Все понимают, что имеется в виду, когда люди говорят, что вино сладкое. В высококачественных напитках сладость полностью коррелирует с фактической сладостью виноградного сока (более подробную информацию о том, как делают сладкое вино, см. на с.). Нужно знать, что для получения необходимой (или заявленной) сладости сахар как таковой добавляют только при производстве дешевых вин.

**3. Фруктовое.** Некоторые любители вина с презрением фыркают, когда чувствуют в напитке фруктовый привкус. При этом некоторые из некоторых даже могут выйти из себя. А между тем излишняя фруктовость не означает, что на

вкус такое вино напоминает ананасный или какой-либо иной сок. И тем не менее виноград – это фрукт. Ну ладно, ягода, и, хотя вы вряд ли когда-либо найдете вино, напоминающее на вкус сам виноград, в результате ферментации его разных сортов получаются вина, во вкусе которых ясно различимы ноты свежих фруктов. Ну ладно, ягод... Основные определяются легко: зеленое яблоко, лайм, черная смородина, но многие любители вина часто находят и что-то свое, поскольку вино наличие таких нот только *предполагает*. Вкус свежих фруктов (фруктовость) – фантастическая характеристика. Наслаждайтесь ею.

**4. Кислотность.** Может вам это покажется не очень приятным, но кислотность специалисты считают фундаментальной частью вкуса каждого фрукта. Без кислоты вкус ананаса, яблока, да и персика, был бы просто-напросто пресным. Вы наверняка недавно ели яблоко. Вспоминайте!

Кислота подчеркивает все ароматы в любом вкусе. Вино тут не исключение. Его вкусу кислота придает свежесть и яркость. Другими словами, она во многом определяет характер вина. Без кислоты у любого напитка вкус будет невыраженным. Кислота хорошо заметна в таких белых винах, как совињон блан или рислинг, но также играет большую роль и в красных, хотя там это роль скорее второго плана. А уж при созревании (выдержке) вина кислота точно прима.

**5. Танины.** Термин требует пояснения. Танины – это группа фенольных соединений растительного происхожде-



ния, обладающих дубильными свойствами и характерным вяжущим вкусом. У винограда данные химические соединения содержатся в коже, косточках и гребнях. Если в вине танины не слишком доминируют, то есть у вас не сводит скулы, когда вы его пьете, они способны придать напитку некую пикантную характеристику. Любители (и специалисты) о таком вине говорят, что оно жёвкое. Кроме того, танины препятствуют увяданию вина, поэтому при их определенном содержании оно хорошо созревает. Впрочем, избыток танинов может сделать вино неприятным на вкус, поэтому на стол гостям лучше подавать более сбалансированные напитки.

**6. Баланс.** Что человек чувствует, если пьет вино сбалансированное? Как ни странно, обычно он затрудняется с ответом. Такое вино приятно подержать во рту, и оно оставляет приятное послевкусие после того, как его проглотят. В сбалансированном вине должен быть баланс между кислотой (см. выше), танинами (см. выше), фруктовыми, алкоголем и, если оно выдерживалось в бочках, дубовостью, о которой речь впереди. Если вино слишком крепкое, его чаще пьют маленькими глотками, и по горлу начинает разливаться жар. Избыток «дуба» придушит вино сливочными, пряными нотами. Танины в больших количествах придадут напитку горечь. Если не сбалансирована кислотность, сложится грустное впечатление – вино не завершено... А если навязчива фруктовость?.. Ну... Вина *могут* иметь фруктовость, которая для хорошего вина чрезмерна, но в целом

она обеспечивает довольно привлекательный вкус. А вот если эти пять компонентов гармонично сливаются в вине в одно целое, значит, оно сбалансировано. Кстати, при выдержке вина баланс сослужит отличную службу.

**7. Букет.** Термин специальный, но широко растиражирован в своем не самом правильном понимании. Строго говоря, букет характеризует способность вина вызывать обонятельные ощущения при испарении с его поверхности определенных летучих компонентов. Вы хотите использовать этот термин, особенно если вино пахнет, с вашей точки зрения, как букет цветов? Ни в чем себе не отказывайте. Букет так букет! Можно было бы сказать «аромат», но если у вас приподнятое настроение и запах у вина ну просто очень-пре-очень, отчего же не назвать его букетом?

**8. Финиш.** Часто можно услышать, как винные эксперты говорят о финише. Это они просто обсуждают послевкусие вина. Хорошие вина всегда имеют фантастический затяжной вкус – он же послевкусие. Вам это тоже знакомо – после того как вино выпито, во рту в течение определенного времени остаются приятные ощущения? Некоторые продвинутые любители вина называют это «хвост павлина» – очень образно, а один американский винный критик оценивает напиток в соответствии с тем, сколько секунд длится послевкусие. Или таких критиков двое?.. Так или иначе, на финише вино должно полностью завладеть вниманием собеседников, то есть дегустаторов. Может, стоит просто подумать о том,

что после глотка хорошего вина наступает момент «ура» — послевкусие, финиш, длительность. Не пропустите это мгновение.

**9. Окисленное.** Время от времени все произносят это слово — с сожалением. Обычно сие означает, что вино стало слишком старым, выдохлось и его вкус теперь скучный, безжизненный. А еще белое окисленное вино может приобрести довольно темный золотистый оттенок. Красное вино подчас становится коричневатым, а пурпурный цвет начинает ослабевать. Впрочем, иногда окисленным кажется даже молодое вино. Так что же означает этот термин? То, что в вино попало слишком много кислорода. В небольших количествах он способствует развитию аромата и появлению интригующих нот. Это можно проверить, налив в бокал вино, продегустировав его и затем на полчаса оставив. Вкус любого напитка, кроме самого дешевого, под воздействием воздуха изменится. У молодого вина он станет лучше, а вот вкус старого может, что называется, увянуть. Дело здесь в следующем. Мягкое воздействие кислорода дает вину возможность развиваться, но это процесс не бесконечный — в конечном счете развитие остановится, а затем качество напитка может ухудшиться. Кислород этот процесс ускоряет. Слишком длительное его воздействие, даже когда вино еще находится в бочке или чане, убивает свежесть, делает его уставшим с самого начала, и это уже навсегда.

**10. Дубовое.** Что вино дубовое, можно услышать часто.

Это означает, что на его основной вкус, обусловленный, собственно, характеристиками винограда и ферментацией, повлияла выдержка в деревянных бочках, как правило дубовых. В древесине дуба в микроскопических количествах содержится – не удивляйтесь! – ванилин, отсюда и сливочные, пряные, ореховые ноты в вине. При изготовлении бочки отдельные ее элементы нагревают, чтобы согнуть их. Такое нагревание называется обжигом, и при нем из древесины, содержащей ванилин, высвобождается больше ароматов – ноты шоколада, карамели, ореха, поджаренной хлебной корочки. Когда в таких бочках проводят ферментацию или выдержку вина, оно аккумулирует все эти «аккорды». Если винодел не хочет, чтобы они присутствовали в напитке, он берет старые бочки, поскольку большинство ароматов обожженной древесины дуба уже было поглощено при первом использовании, либо делает свой продукт в емкостях из нержавеющей стали – они вообще не добавляют никаких ароматов и вкусов. Именно поэтому сегодня многие освежающие белые вина делают в чанах из нержавеющей стали.

**11. Пряный.** Есть немецкий сорт винограда Гевюрцтраминер – еще его называют пряный Траминер. Из него, безусловно, можно производить, что называется, пышные вина – такие, с «будуарными» нотами. Но пряности?.. Пряности – корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика, etc – это к гастрономам, а не к виноделам. И тем не менее вам, может быть, встречались вина с запахом кухонного шкафа для спе-

ций, но данный термин скорее применим к напиткам с богатыми фруктовыми или цветочными ароматами и вкусами. Пряными можно назвать и красные вина, которые довольно насыщены, а также невзыскательны по сравнению с сухими и терпкими, как и некоторые другие, обладающие экзотическим ароматом, таким ближневосточным.

**12. Травянистое (растительное).** Термин, который может описывать очень привлекательные вкусы, часто используется винными критиками как отрицательный. Такая жалость! Как травянистые, обычно описывают любые «зеленые» вкусы, то есть недостаточно мягкие. «Зеленый» вкус, особенно у красного вина, может говорить о том, что виноград убрали недостаточно созревшим, но выдержка вин «зеленой» свежести служит отличительной чертой многих величайших красных Франции. В белых винах хрустящий (с ярко выраженной, но не избыточной кислотностью), освежающий аромат весенней живой изгороди или фруктового сада и интенсивность цитрусовых нот часто прекрасно освежают их травянистый оттенок, а попытки сделать вкус вина более зрелым портят весь эффект. Зеленый ведь цвет природы в его самом свежем и соблазнительном варианте. К ароматам и вкусам вина это относится в полной мере. Определение «растительные», скорее всего, применимо к нотам слегка грязных моркови или картофеля, оставленных в земле, что не так хорошо. Но в зрелых красных винах часто развиваются удивительные ноты влажных осенних листьев либо

характерные ноты подлеска, которые и уместны, и приятны. Я думаю, в данном случае не самые лестные эпитеты – это признак того, что очень немногие из нас пьют зрелые красные вина и поэтому такие вкусы легко можно воспринять неправильно.

## ШЕСТЬ СОРТОВ ВИНОГРАДА

Для нашего ликбеза я выбрал три красных и три белых сорта винограда. Красные: Каберне Совиньон, Шираз и Пино Нуар. В этот список можно было бы включить также Мерло как более мягкую версию Каберне (его часто смешивают с Каберне для этой цели), но слово есть слово: три. Белые сорта: Шардоне, Совиньон Блан и Рислинг. Хотя последний не так популярен, как Пино Гриджо... Но слово есть слово.

## ТРИ КРАСНЫХ СОРТА

***Каберне Совиньон.*** Виноград этого сорта выращивают во всех странах мира, где для его вызревания хватает солнца. Вино из него обычно довольно темное, терпкое – с выраженными танинами, но с хорошими фруктовыми нотами, а более дорогие экземпляры отличаются богатыми пряными и дубовыми нотами.

***Шираз/Сира.*** Виноделы всего мира используют два на-

звания этого сорта, чтобы подчеркнуть очевидные различия двух основных стилей вина из него. Те, что из Шираза, как правило, богатые по вкусу, переполненные фруктовыми нотами, в частности ежевики, а также шоколада и специй, тогда как вина из Сира обычно более сухие и менее насыщенные.

***Пино Нуар.*** Самый бледный из всех основных сортов красного винограда, но из него получают отличные вина. Если вам нравятся терпкие красные, попробуйте пино нуар – вино со своей индивидуальностью, горьковатое (это хорошо), но с мягкой текстурой. Хотя пино нуар вино легкое, оно замечательно сочетается с острыми блюдами. Знаменитые пино нуар делают в Бургундии, хотя на этикетке французы название сорта винограда не указывают, но и в США (в Калифорнии), ЮАР, Чили, Австралии и Новой Зеландии они получают отменными.

## ТРИ БЕЛЫХ СОРТА

***Шардоне.*** Вина из этого сорта винограда золотистые, мягкие, очень приятные на вкус, при выдержке в дубовых бочках часто становятся более пряными и полнотелыми. Кстати, полнотелыми называют вина с высокой плотностью, вязкие, с насыщенным вкусом и долгим послевкусием. Иногда в винах из этого сорта ощущаются яблочные ноты, изредка – овсяные и совсем уж эксклюзивно – оттенки персика или уж вовсе тропические.

**Совиньон Блан.** У вин из этого сорта особый стиль – острый, зеленый, хрустящий. Обычно они имеют яркие, освежающие, кислотные ноты. Вино, как правило, не выдерживают в дубовых бочках, так что, если вы готовы вступить в клуб *ИНО* (*I Hate Oak* – «Я ненавижу дуб»), Совиньон Блан станет хорошим выбором.

**Рислинг.** Любители вина, отличающиеся тонкой душевной организацией, говорят, что Рислинг – лучший сорт белого винограда в мире, но те, кто попроще, редко с ними соглашаются. В дальнейшей дискуссии, если таковая завяжется, вторые заявляют, что не помнят, сладкое или сухое это вино (возможно, что-то среднее), а еще не знают, как правильно произносить его название – рислинг или ризлинг. Я же хочу сказать вот что. Если немецкий рислинг считается потрясающим вином только в самой Германии, это исключительно потому, что люди держат его за немецкое. Ну понятно, что сорт винограда немецкий, но выращивают-то его во всем мире! И вино действительно потрясающее! Рислинг может быть достаточно сухим, со слабой цитрусовой кислотностью, полусухим с сильными фруктовыми нотами, но все еще с отличной кислотностью, или сладким, и опять-таки с кислотностью – такой, что нёбо покалывает. Другими словами, сорт универсальный, но неоднозначный. А две его самые яркие характеристики – пощипывающая кислотность и отсутствие терпкости, потому что рислинг в дубовых бочках не выдерживают.



## ШЕСТЬ СТРАН

В современном мире вина стран-виноделов много, но я сам себя ограничил и расскажу только о шести, три из которых находятся в Европе – это Франция, Италия и Испания и три в Новом Свете – Австралия, Чили и Новая Зеландия.

**Франция.** На родине трех мушкетеров и д'Артаньяна производят вино всех типов и стилей: красное, розовое и белое, сладкое, полусухое и сухое, игристое и неигристое (тихое), легкое освежающее и мощное с нотами обожженного дуба... Назовите мне какой-нибудь новый стиль, и во Франции, возможно, его тут же освоят и доведут до совершенства. А самым полезным обобщением из всего сказанного является следующее. Красные вина здесь обычно сухие, часто им немного недостает фруктовоcти, хотя они сохраняют заметную кислотность, всегда слегка терпкие. Белые, как правило, очень сухие – даже те, что с нотами обожженного дуба (еще в них чувствуются ноты специй – все из-за того же дуба), и с заметной кислотностью. Мягкая фруктовоcть в этом случае нехарактерна. Все французские вина можно просто пить, но все-таки лучше они в формате пить + есть.

**Италия.** Люди, которые любят итальянские вина, обычно любят и саму Италию. Я имею в виду образ жизни итальянцев, их культуру, то есть все итальянское. И они всегда готовы продемонстрировать и подтвердить свою любовь к ита-

льянским винам, особенно красным.

При этом вина Италии гораздо труднее изучать, оценивать и наслаждаться ими, чем вина большинства других стран, и их *действительно* лучше сочетать с едой – желательно итальянской, то есть опять же пить + есть. Красные итальянские вина терпкие, даже горьковатые, с высокой кислотностью, насыщенного цвета – индивидуальность ярче, чем у большинства красных других стран. Белые могут быть удивительно ароматными и освежающими, но без «зеленого» вкуса и избыточной кислотности. И большинство из них в дубовых бочках не выдерживают. Спрашиваете, какая еда лучше всего сочетается с итальянскими красными? Трудный вопрос... Легче ответить, какая не сочетается.

**Испания.** Испания славится красной риохой, кавой и крепленным хересом. Три очень разных стиля. Кава – очень хорошее сухое игристое. Херес – вино захватывающее, обычно очень сухое, но с удивительной палитрой ароматов. Красная риоха – стиль мягкий, кремовый, но современный ее вариант часто более терпок.

В целом испанские красные довольно темные, дубовые, менее индивидуальные, чем аналогичные французские образцы. Испанские белые могут иметь ноты дуба, но в наши дни они обычно довольно легкие и освежающие – неплохо для страны с таким жарким климатом.

**Австралия.** Большая, мускулистая, самоуверенная Австралия. И к тому же солнечная. Все и началось с предложе-

ния «солнечного света в бутылке» – так Австралия стала знаменитой благодаря своим винам. Сегодня многие из них уже более мягкие, но солнечные, зрелые ароматы и вкусы нигде не делись. Австралийские вина легко пьются, да и просто многим нравятся, потому что нравятся. В этом Австралия все еще лучше многих.

**Чили.** Чили как винодельческая страна развивалась медленнее, чем та же Австралия, но она может похвастаться даже большим количеством солнечных дней, чем Зеленый континент, наряду со здоровыми виноградниками и постоянными охлаждающими ветрами, которые смягчают действие жаркого солнца. Красные чилийские вина – пышные, богатые, но не избыточно, с нотами темных зрелых фруктов, не без оттенков джема, с небольшим содержанием танинов, слегка пощипывающие нёбо. По-настоящему классные! Белые отличаются ярким фруктовым вкусом и свежестью. Как говорят специалисты, они чрезвычайно питкие. Не слышали такого слова? А между тем это специальный термин, объясняющий, насколько хорошо и легко что-либо пьется.

**Новая Зеландия.** Самый прохладный (в том, что касается температуры) регион Нового Света, но солнца там все еще много. Солнце – добрый дух Новой Зеландии. Многочисленные виноградники разбросаны на Северном и Южном островах, и лоза растет очень хорошо. Белые сорта винограда будут вызревать везде, и лидирует среди них Совиньон Блан, хотя и Шардоне Новой Зеландии также славится своей ин-

дивидуальностью и фруктовостью. Красные вина здесь чаще более легкие и сухие, поскольку винограду иногда приходится бороться, чтобы вызреть, а доминирует сорт Пино Нуар. Если вам нравятся освежающие напитки с ярко выраженной, но не избыточной кислотностью, обратите внимание на вина Новой Зеландии.

# Экскурсия по виноградникам

*Вы ведь отличите одно яблоко от другого, скажем Голден от Гренни, если будете есть их с закрытыми глазами? Так и с виноградом. Сорт винограда существенно влияет на вкус вина. Характеристики у всех сортов разные, а значит, и вина выйдут не под копирку. Шардоне не спутаешь с совиньон бланом или пино гриджо.*



Изучение сортов винограда, из которых сделаны вина, мерцающие или искрящиеся в вашем бокале, является одним из самых важных этапов при их выборе. От этого зависит, как вы будете пить вино – с удовольствием или без него.

Чтобы помочь вам, я выбрал десять лучших красных и десять лучших белых сортов, которые, по моему мнению, знать надо бы всем. Если некоторые из этих десяти лучших сортов вам пока неведомы, ничего страшного. Дело поправимое! Сейчас все расскажу, а вы подумаете, кажутся ли они привлекательными. Если да, попробуйте вина из них. А если вы не уверены... Ну хорошо, разве один бокал незнакомого вина кому-нибудь навредил?

## ЛУЧШИЕ КРАСНЫЕ СОРТА

***Каберне Совиньон.*** Самый распространенный сорт, его выращивают чаще всего. Каберне Совиньон – виноградный король. Он повсюду, отодвигает в сторону местные сорта винограда и становится центром каждой локальной виноградной вселенной. Почему? Может быть, потому, что во всем мире из него делают каберне – вино темное, иногда немного плотное, с сильными сухими нотами черной смородины и слив, а также едва слышными аккордами землистости, которое дает нам то, за что мы готовы заплатить, в какой бы точке земного шара ни находились.

Почему Каберне Совиньон стал настолько успешным? Кстати, можете называть его просто Каберне или Каб, если хотите. Потому что его легко выращивать во многих областях, где достаточно солнца, а новые места из-за глобального потепления появляются каждые несколько лет. И людям нравится делать из него вино, поскольку самым известным красным в мире является бордо с юго-запада Франции, а Каберне Совиньон – самый важный сорт винограда региона Бордо, хотя в настоящее время, по правде сказать, более 50 % виноградарей приходится на Мерло. Так что, если вы посадили Каберне и назвали свое вино каберне, будь то в Калифорнии или Канаде, Аргентине или Австралии, Чили или Китае, вы можете получить часть славы Бордо, а также вино с узнаваемым вкусом.

***Шираз/Сира.*** Этот сорт в целом придает вину пряные ноты. У напитков на его основе богатый вкус и аромат зрелых темных ягод, в частности ежевики, даже джемовые ноты. Наряду с ними возможны и ноты более неожиданные – дыма, холодные, чистые ноты гранита и кремния. Кто-то находит в этих винах ноты перечные или напоминающие запах лилий, причем чрезвычайно плотные. Как виноделам не любить этот сорт?

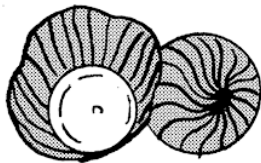
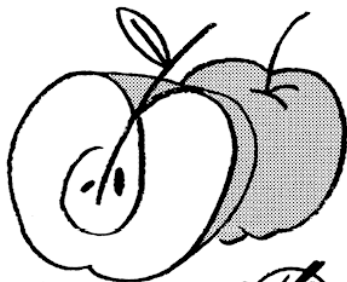
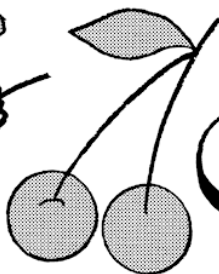
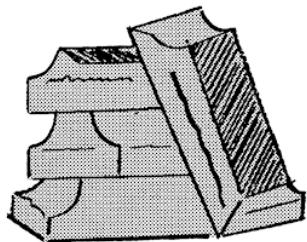
Из Шираза/Сиры делают отличные вина на любой вкус: от бледно-розовых до сладких крепленых красных. Этот виноград может расти в довольно прохладных местах, лишь бы светило солнце – так, в частности, происходит в Швейцарии.

Но лучше ему, конечно, там, где климат жаркий.

И все-таки Шираз или Сира? Сорт французский, поэтому французы называют этот виноград Сира. Во всем мире его начинали выращивать, чтобы делать сухие эффектные вина, то есть в погоне за французскими стилями, поэтому и называли Сира. Но прославили сорт австралийцы своими богатыми красными, а на Зеленом континенте сей виноград называли Шираз. Так уж получилось – названий два, а виноград один, и если виноделы где-то в Аргентине, или ЮАР, или на Сицилии, или в Испании, или в Португалии, или даже в самой Франции хотели сделать вино поэкзотичнее, они величали его ширазом.

*Вина обладают сотнями разных ароматов и вкусов, в зависимости от сорта винограда, из которого они сделаны, климата, почвы и технологии виноделия. На соседней странице вы видите несколько отсылок к нотам прекрасных красных – это шоколад, черная смородина, слива, вишня и ежевика. Белые вина могут быть и освежающими, и насыщенными, и пикантными. Ноты прекрасных белых у нас олицетворяют персик, яблоко, крыжовник, фундук и... мягкая булка.*





Кстати, Шираз – это название знаменитого винодельческого города древней Персии. Возможно, виноград родом оттуда? Ученым данная гипотеза представляется сомнительной, но много ли они знают? Можно же допустить, что это оригинальный сорт для красного вина, который попал из Азии в Европу? Когда мне в голову приходят такие мысли, вкус вина в моем бокале точно становится более интересным.

**Пино Нуар.** Вино бледное, насколько красное может быть бледным. Утонченное. Ароматное. Вино-восторг. При этом Пино Нуар считается одним из самых сложных сортов для выращивания во всем мире. Ему не слишком нравится жара, поскольку высокие температуры превращают его освежающую индивидуальность во что-то похожее на бабушкино варенье. И дожди этому сорту не по нраву, ведь у него очень тонкая кожица – тоньше, чем у любого другого красного сорта, и при избыточной влажности виноград начинает гнить на лозе.

В восточной Франции, в Бургундии, с крошечных участков, где ширина одного виноградника иногда составляет всего несколько сотен метров, из Пино Нуар исторически делают великие красные. И при этом даже здесь большинство вин не очень интересные... Может быть, поэтому сорт называют святым Граалем виноделов – как в Бургундии, так и во всем мире? Разве не святой Грааль всегда ищут, но никогда не на-

ходят? Так не будем мешать делать это производителям вина в каждом уголке земного шара. Проблема в том, что классическое бургундское, которое все пытаются скопировать, — не очень яркое, утонченное вино с нежным ароматом, и воспроизвести его намного сложнее, чем, скажем, мерло, хотя и этот классический напиток, кроме всего прочего, должен обладать полно выраженным вкусом.

В большинстве стран Нового Света виноград выращивают там, где гарантировано изобилие солнечного света, и это почти всегда слишком жарко для Пино Нуар, поэтому в Австралии, Чили, ЮАР, Аргентине и Новой Зеландии для него подыскивают участки более прохладные, более невзрачные и более сложные — места, о которых обычно говорят, что для виноградников здесь чересчур холодно. Иногда это работает блестяще, а иногда не очень. В Европе Пино охотно сажают на самых холодных участках. В Шампани из него делают сказочное игристое, поэтому производители во всем мире в районах с прохладным климатом, если Пино не вызревает достаточно хорошо, чтобы сотворить из него красное вино, используют его для получения отличного игристого.

**Мерло.** Вино из Мерло, что называется, пышное. Чувственное. И при этом оно легко пьется. А самое во всем этом приятное, что выращивать данный сорт тоже очень легко, как и производить из него превосходные напитки. Да и название его произносить легко. Коротко и ясно — Мерло. Заказывая бокал этого вина, вы скажете всего два слога, а не

шесть, как случилось бы, пожелай вы каберне совиньон. Может быть, и поэтому тоже временами сорт винограда Мерло был любимым красным во всем мире?

Мерло, как и Каберне Совиньон, родом из Бордо, что на юго-западе Франции. Там его изначально и стали использовать в купажах, дабы смягчить плотное и темное каберне. Потом в Бордо, на правом берегу Гаронны, в основном в Сент-Эмильоне и Помроле, стали делать мягкие пряные вина – благодаря такой «бомбе» Мерло и прославился. В Европе и Новом Свете Мерло распространялся чуть ли не со скоростью звука, и скоро вино из него стали делать по обеим сторонам океана.

Может ли Мерло быть более серьезным? Отчего же нет? Дома, во Франции, из него производят довольно впечатляющие глубокие вина, и к употреблению они готовы гораздо раньше, чем схожие по характеристикам каберне совиньоны. В других странах Европы мерло тоже подчас получается глубокомысленным, но все равно остается немного пряным. В Новом Свете, в частности в США (в Калифорнии), Чили и Новой Зеландии, Мерло используют для производства красных вин, которыми не стыдно похвалиться перед старушкой Европой.

**Темпранильо.** Возможно, вы такое название на винной этикетке никогда и не видели, но, если вам доводилось пить риоху, значит, здесь вряд ли обошлось без Темпранильо, поскольку в одноименном винодельческом регионе (ой нет, это

вино одноименное!) он является основным сортом. Фактически это базовый красный сорт винограда в большинстве северных регионов Испании, в частности в Рибера-дель-Дуэро и Торо свои лучшие красные – мощные, с интенсивным вкусом – тоже делают из Темпранильо. Конечно, его выращивают и на юге, а также в центральных районах страны. А чего же не выращивать, если Темпранильо рано созревает и прекрасно подходит для культивирования в районах с достаточно прохладными погодными условиями? Темпранильо вообще очень успешный сорт, поскольку из него получается вино с яркими нотами спелой клубники и темных ягод, хорошо подходящее для выдержки в дубовых бочках, что точно добавляет богатства вкуса. В северной Португалии Темпранильо почему-то называют Тинту Рориш, но на характеристиках сорта это никак не сказалось. В Аргентине имя не изменилось, как и в Австралии. И в Латинской Америке, и на Зеленом континенте уже есть прекрасные вина из этого сорта. Да, точно! С пряными нотами.

**Санджовезе.** Вы когда-нибудь пили кьянти? Значит, вы пили вино из Санджовезе. А задумывались вы при этом, что вызывает его слегка сладко-кислый вкус, немного причудливую терпкость, дает ему такие интересные ноты – сухой травы и высушенной томатной кожицы? Да-да, Санджовезе!

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.