

Этикет

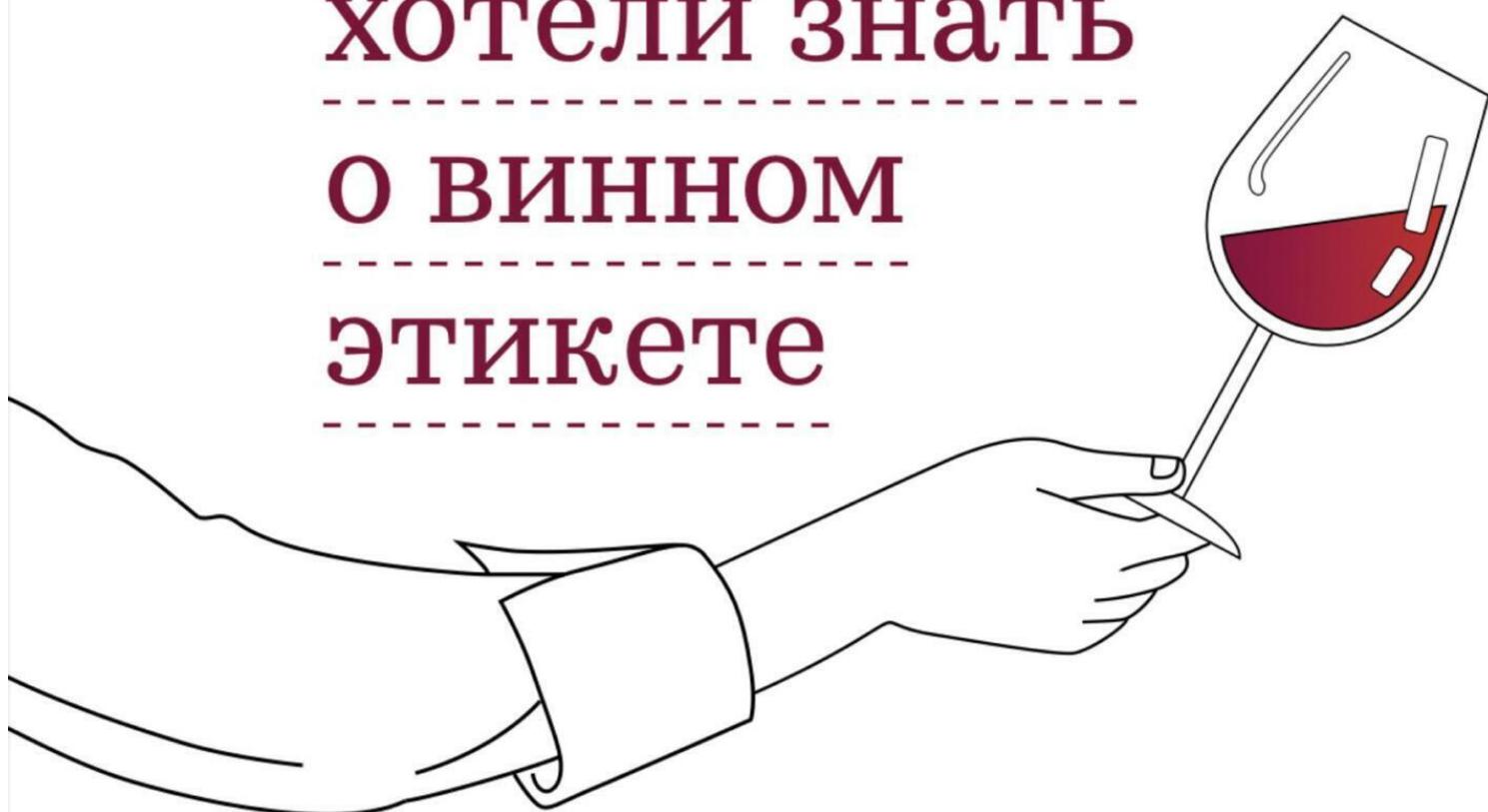
под градусом

Все, что вы

хотели знать

о винном

этикете



Анастасия Бахтина

**Этикет под градусом. Все, что вы
хотели знать о винном этикете**

«Автор»

2022

Бахтина А. И.

Этикет под градусом. Все, что вы хотели знать о винном этикете /
А. И. Бахтина — «Автор», 2022

Анастасия Бахтина — основатель школы этикета bakhtina.school, единственный в России эксперт, одновременно имеющий два самых престижных в мире образования в области вина и этикета. Дипломированный выпускник Института Этикета и Протокола Institut Villa Pierrefeu (Швейцария) с почетным званием его амбассадора. Обладательница самой элитной в мире степени WSET / Level Advanced от Института Магистров Вина (Великобритания). 20 лет профессиональной и любительской дегустационной практики. 15 лет практики преподавания винного этикета и маркетинга элитного алкоголя, в том числе в рамках западноевропейских корпораций William Grant and Sons Distillers (Великобритания), Remy Cointreau (Франция) и LVMH (Франция). Ее книга "Этикет под градусом" стала естественным результатом сочетания в одной личности генетически переданного писательского таланта, редкого уровня образования в области этикета и длительного уникального опыта работы в сфере элитного вина.

© Бахтина А. И., 2022

© Автор, 2022

Содержание

Вместо предисловия	7
Признание в честности	8
Введение	9
Как устроена эта книга	14
Вспомогательные указатели	16
Глава 1	18
Вступление к главе 1	18
Обычные и слепые профессиональные дегустации	19
Профессиональные дегустации с рассадкой	20
Профессиональные дегустации элитного вина с рассадкой:	28
Dos & Don'ts	
Готовьтесь к профессиональной дегустации вина за 48 часов	28
Готовьтесь к профессиональной дегустации вина в день дегустации	29
Готовьтесь к профессиональной дегустации вина непосредственно перед дегустацией	30
На профессиональной дегустации вина повторяйте манеры грамотного ведущего	31
На профессиональной дегустации вина ставьте бокалы обратно на стол правильно	32
На профессиональной дегустации вина оборачивайте вино в бокале правильно	32
На профессиональной дегустации вина «делайте нос» правильно	33
На профессиональной дегустации вина сёрбайте	34
На профессиональной дегустации вина сплёвывайте	35
На профессиональной дегустации вина не употребляйте ничего, кроме воды и хлеба	35
На профессиональной дегустации вина ешьте хлеб правильно	36
На профессиональной дегустации вина не делайте лишних движений	37
Во время профессиональной дегустации проявляйте уважение к оратору и другим ее участникам	38
Во время профессиональной дегустации никогда не просите оратора комментировать принесенное вами ординарное вино	39
Во время профессиональной дегустации никогда не просите специалиста угадать принесенное вами вино вслепую	39
Во время профессиональной дегустации никогда не задавайте вопросов на непонятном большинству языке	42
Во время и после профессиональной дегустации вина ведите себя уместно	42
Профессиональная дегустация без рассадки	44

Профессиональные дегустации элитного вина без рассадки: Dos & Don'ts	49
До профессиональной дегустации проводите теоретическую и прочую домашнюю подготовку	49
В день профессиональной дегустации без рассадки перед выходом на нее полноценно экипируйтесь	50
При необходимости для посещений профессиональных дегустаций без рассадки обзаведитесь индивидуальной плевательницей	57
На профессиональных дегустациях без рассадки не дегустируйте всё подряд – составьте список вин перед стартом	59
На профессиональных дегустациях без рассадки не пейте слишком много воды	60
На профессиональных дегустациях без рассадки общайтесь с представителями хозяйств правильно	61
Даже будучи экспертом, не делайте о вине безапелляционных заявлений	63
Будучи новичком в вине, на профессиональных дегустациях без рассадки ретируйтесь от «похмелье»	64
Будучи дилетантом в вине, на профессиональных дегустациях без рассадки следите за своей винной лексикой	66
Кем бы вы ни были, помните дело «гражданина поэта»	67
Сказ о том, что Петрюс – не Пятрас	70
Глава 2	73
Вступление к главе 2	73
Распространенные виды профессиональных дегустаций элитного крепкого алкоголя	78
Профессиональные дегустации крепкого алкоголя с рассадкой	79
Профессиональные дегустации крепкого алкоголя с рассадкой: Dos & Don'ts	89
Соблюдайте дресс-код «шотландский килт» правильно	89
Конец ознакомительного фрагмента.	91

Анастасия Бахтина

Этикет под градусом. Все, что вы хотели знать о винном этикете



АНАСТАСИЯ БАХТИНА

— Школа Этикета —

Сайт школы

Исследователю смеховой культуры, литературоведу Михаилу Михайловичу Бахтину и другим Бахтиным Орловской губернии посвящается

Книга предназначена только тем, кто достиг совершеннолетия

Все герои и сюжеты рассказов являются вымышленными. Любое совпадение с реальными людьми или событиями является случайностью

Вместо предисловия

«Этикет – это не застывшее в янтаре насекомое. Он развивается так же, как и сама жизнь». Важно вообще отдавать себе в этом отчет, если ты решаешься исследовать этикет в эпоху постмодернизма, и особенно важно – если рассматриваешь столь непростую область, как винная культура.

У автора книги «Этикет под градусом» Анастасии Бахтиной нашлось достаточно таланта, чтобы сделать свое исследование захватывающе интересным, достаточно такта, чтобы не задеть слишком болезненных тем, связанных с потреблением алкоголя, и достаточно чувства юмора, чтобы посвятить книгу выдающемуся исследователю смеховой культуры Михаилу Бахтину, а также другим представителям своего известного рода – Бахтиным Орловской губернии.

Книга получилась очень занимательной и полезной. Начинающие любители вина, условно, оценят рекомендации, как экипироваться, отправляясь на дегустацию, и как себя там вести, чтобы не выглядеть ни белой вороной, ни медведем в посудной лавке. Советы по подбору винных гаджетов (начиная с правильной губной помады, безотказных пятновыводителей и заканчивая таблетками от головной боли) даются автором с такой же милой назидательностью, как и практические предложения по организации светского винного вечера, и напутствия, чего не стоит стесняться делать в общественной уборной после дегустации.

В изложении Анастасии Бахтиной универсальные правила винного этикета – от Тайной Вечери до наших дней – читаются как увлекательный путеводитель по винному миру. Если вы отправляетесь в это путешествие, позвольте себе немного самоиронии – чтобы не превратиться в «нестерпимого винного сноба». А мы пожелаем вам удачи и самых прекрасных открытий на винной тропе.

*Игорь Сердюк,
винный обозреватель Forbes*

*...Он начал понимать необходимость как высококлассного обслуживания, так и гостеприимства. Оказалось, что это разные вещи.
Бьянка Боскер. Винный сноб*

Признание в честности

Даю честное благородное слово Бахтиной, что все названные по именам бренды не потратили ничего за их упоминание в данной книге. Это информация для еще не посвященных в винный мир, но умных читателей, которые в подобных упоминаниях все время видят (и часто вполне справедливо) зашитые в потайной авторский карман спонсорские бюджеты. На этот раз «а вот не угадали». Посвященные знают, что многие названные мной хозяйства в продвижении не нуждаются: это голубые фишки мира элитного алкоголя, и для них стоит вопрос не сбыта, а распределения.

Однако я не исключаю, что к моменту следующего переиздания книги появятся спонсоры, которые захотят, чтобы в ней их бренды были упомянуты тоже. Если это произойдет, я почту за честь разместить их логотипы на данной странице и обязательно добавлю их в список тех, кому выражу благодарность в конце. Ведь те, кто выступают спонсорами новых тиражей, поспособствуют распространению этой книги и, таким образом, напрямую будут влиять на развитие культуры питья в целом – чем не достойное благодарности занятие?

С моей стороны их упоминание будет открытым жестом, а не завуалированной нарративом рекламой. Мне повезло жить, а не выживать, и не лгать для того, чтобы выжить. Сегодня честность – это роскошь. Так сложилось, что пока я могу ее себе позволить.

Введение

Мое алкогольное крещение состоялось в три года: меня на детском стульчике неудачно – хотя «неудача» здесь, безусловно, спорный вопрос – придвинули к праздничному столу, на котором помимо всего прочего были любовно расставлены, уже с содержимым, высокие чешские бокалы из бабушкиной гэдээровской «Хельги». Там же стояли и низкие хрустальные стаканы с лимонадом, но, видимо, мне, маленькой, все большое нравилось больше.

История умалчивает, как так получилось, что я изменила «Буратино» с «Новосветским» – самому процессу преступления никто должного внимания не уделил. Зато всем стал очевиден результат, когда у трехлетней мальвины огромный голубой бант съехал набекрень и я, как потом мне рассказывали родители, чисто по-русски, качая головой и закатывая глаза, запела гостям на своем детском языке задушевную песню.

В какой степени именно этот эпизод биографии оказал влияние на дальнейшую судьбу, неизвестно. Но моя нынешняя симпатия к шампанскому, профессиональный путь и то, что я прямо сейчас пишу эти строки, – факты, наверно, сами за себя говорящие о том, что яркие события самого раннего детства не проходят для нас бесследно.

Как бы там ни было, решение написать эту книгу пришло ко мне и по вполне осознанной причине. Во время очередной учебы, а именно в Швейцарском институте этикета и протокола Villa Pierrefeu (IVP), я поразила одному открытию. Параллельно с профессиональным винным этикетом, который мне давно знаком и был для меня ранее единственным эталоном, исторически бытует светский винный этикет, о существовании которого я с момента своего обращения в вино и не подозревала. Так вышло, что этот момент совпал с совершеннолетием и обращение было сразу профессиональным. С 18 лет я начала пить, как эксперт, – чего еще можно было ожидать от человека, впервые оценившего вкус алкогольного напитка в три года?

Сопоставив новые, полученные в IVP сведения о светском винном этикете со своим многолетним опытом профессиональных дегустаций, я пришла к выводу, что два этих этикетных подхода к алкогольной практике пересекаются не более, чем круги Эйлера (рис. 1). Однако готового, собранного отдельно в одной книге, актуального материала об этой разнице ни в отечественной, ни в западной литературе не оказалось.

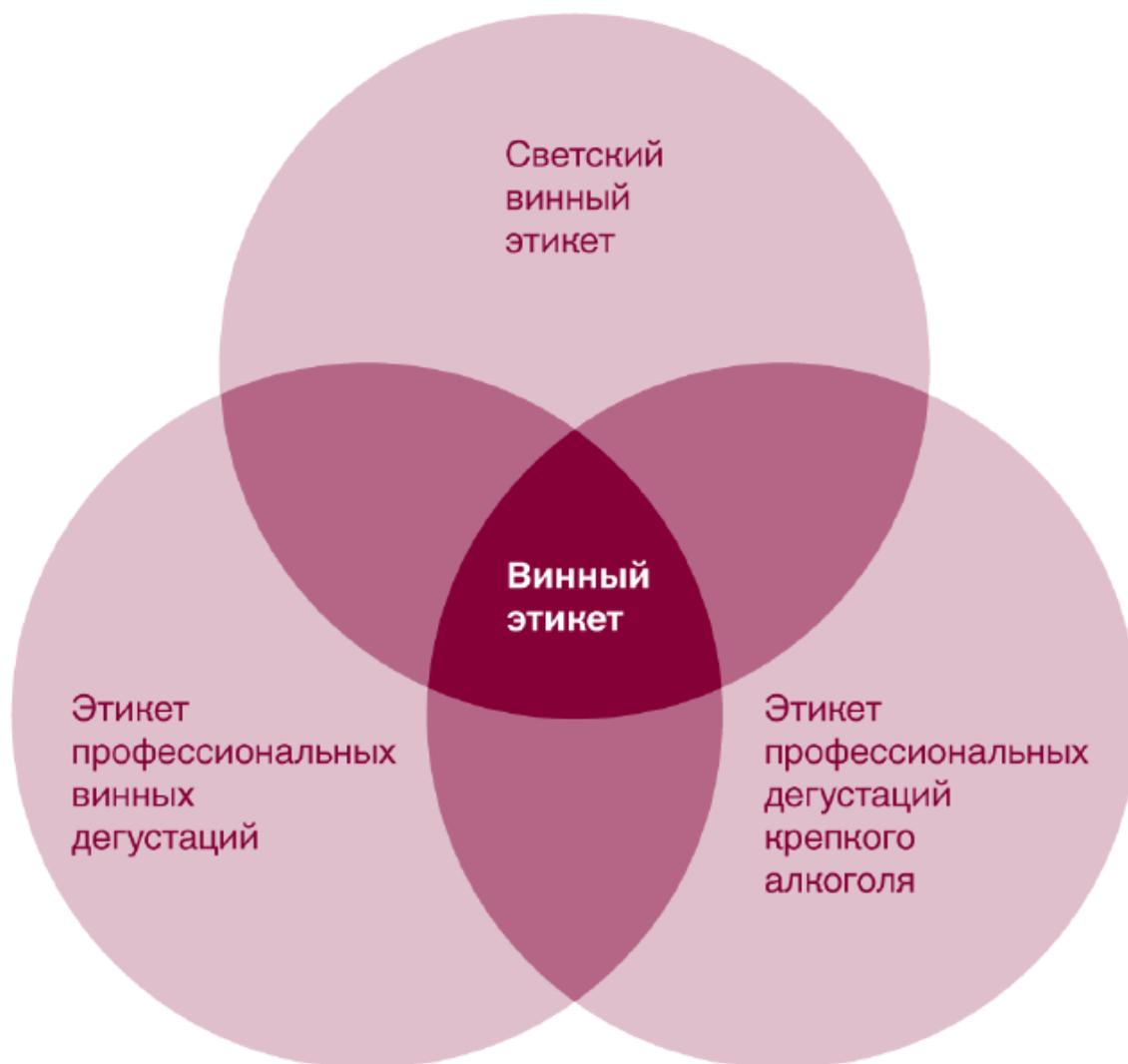


Рис. 1

Соотношение разных видов винного этикета, показанное с помощью кругов Эйлера

Единственное переведенное на русский язык издание с названием «Винный этикет» авторов Тони ДиДио и Эми Заватто сосредотачивается в основном на сочетании вин и блюд, – о тех тонкостях человеческого поведения, которым посвятила свой труд я, там ничего не сказано. Это связано с ошибкой перевода: в оригинале книга называется «Wine and Food Pairing»¹. Что касается других книг на эту тему, которые я намеренно называть не буду, чтобы не задеть тех, кто их написал, то в целом по ним картина следующая.

Книги российских авторов, содержащие в своем названии многообещающее словосочетание «винный этикет», во-первых, не достать из-за мизерных тиражей. Во-вторых, когда их все же находишь, контент разочаровывающий. Авторы описывают или перечисляют (причем с ошибками) только разные вина, коктейли, бокалы и тому подобное – чувствуется явный провал в знаниях по части самого этикета. Складывается устойчивое впечатление, что они что-то знают о вине, но что такое этикет, понимают чуть-чуть или не понимают вовсе.

Ситуация с западной литературой, содержащей модное словосочетание «wine etiquette», не лучше. Все книги с такими названиями, с которыми мне удалось ознакомиться, содержат переписанные из более профессиональных источников и давно известные факты. В них нет

¹ «Wine and Food Pairing» с английского языка переводится как «сочетание вина с едой». Логично, что в книге речь идет только об этом.

ни «научной новизны», ни полноты картины. Светский винный этикет там практически не рассматривается, а профессиональный винный этикет выдается за единственно правильный и при этом раскрывается далеко не полностью. В частности, о разнице поведения на дегустациях вина и крепкого алкоголя ни у одного автора не сказано ни слова.

Приятное исключение в этом потоке заурядной литературы на злобу дня – труд американского эксперта Чака Блетена, который называется «Гид по винному этикету». Это единственный автор, который понимает предмет изучения винного этикета, и оттого контент его книги соответствует заявленному названию и интересен с практической точки зрения. Поэтому это и единственный материал, содержащий в названии словосочетание «винный этикет», который я включила в список источников информации для своей книги.

Чтобы дать вам четкое понимание, в чем принципиальное отличие уже существующих на рынке книг на тему якобы винного этикета от моей, важно понять предмет его изучения.

Объектом изучения винного этикета является не алкоголь, а человек: его манеры в обращении с вином и винными атрибутами; умение красиво держаться с бокалом в публичном пространстве в разных ситуациях; способность говорить о вине ненавязчиво и без ошибок; навыки вести себя достойно в состоянии под градусом и тому подобные тонкости.

Даже когда в рамках винного этикета рассматриваются вино и винные атрибуты, способы его подачи и сочетание с едой – даже тогда все эти темы раскрываются не сами по себе, а в привязке к человеку. Угол зрения, под которым мы смотрим на профессиональную или светскую ситуацию через очки винного этикета, таков, что мы в конечном итоге анализируем публичный имидж человека и то, сколько баллов его умение или неумение обращаться с элитным алкоголем ему соответственно добавит или не добавит. Сам алкоголь при таком ракурсе играет лишь вспомогательно-второстепенную роль.

Вот в чем принципиальное отличие моей книги от других – она посвящена, прежде всего, человеку с вином и/или под градусом в условиях очень разных мероприятий и тому, что и как он должен или не должен делать с алкоголем в зависимости от их сути и степени формальности.

Если говорить об изучении винного этикета не по книгам, а в различных школах, то на сегодняшний день светский винный этикет изучается далеко не везде, а если изучается, то только в рамках столового этикета: о нем говорится однобоко и ему отводится совсем мало часов. Еще одной проблемой является то, что за преподавание этого предмета там берутся люди без должных для этого компетенций.

Профессиональный винный этикет, в свою очередь, полноценно не изучается вовсе, так как в сознании большинства самих профессионалов он якобы исчерпывающе дан в тех разделах доступной профессиональной литературы о вине, которые посвящены технике дегустации. На самом же деле профессиональный винный этикет куда шире, чем просто техника дегустации, и только к ней он совершенно не сводится.

Как справедливо отметила в своей остроумной книге «Винный сноб» Бьянка Боскер: «Миссионеры в мире вина – не редкость». Это миссионерство коснулось и меня. Я вдруг поняла, что знаю ряд специалистов алкогольного рынка, у которых, возможно, никогда не будет времени специально искать материал о светском винном этикете по разным источникам. А быть знакомыми с ним они, как мне кажется, обязаны, чтобы их профессионализм был полным. Одновременно я знаю светских людей вне алкогольного рынка, которые ходят на различные специализированные ужины с вином и дегустации. Но они даже не догадываются, что их незнание профессионального винного этикета дает повод профессионалам язвительно подхихикивать над ними за их спиной. Ведь винный мир – своего рода масонская пирамида во главе с криптоэкспертами, где «человеки из ресторана» И. С. Шмелева стоят на ее низшей

ступени, сами того не подозревая. А те непрофессионалы-любители вина, которые пытаются приобщиться к этому миру, пока даже не внизу этой пирамиды. Они просто вне ее, как лишняя часть от немецкого холодильника после того, как его починил своими руками русский и он стал работать, а эта деталь почему-то осталась «на всякий случай пусть лежать». И здесь ни материальная обеспеченность, ни тот факт, что это могут быть крупные клиенты серьезных виноторговых компаний, от нелестных отзывов их не спасут. Отсутствие нужных для конкретной этикетной ситуации манер – гарантия того, что над ними посмеются. И посмеются зло, ведь служители вина – это служители Бахуса...

Отсюда рациональная причина написания мной данной книги: я вижу свою миссию в том, чтобы текущий порядок вещей в целом изменился – чтобы все, кто интересуется темой вина, узнали о существующей между профессиональным и светским винным этикетом разнице и перестали их путать, используя каждый вид винного этикета только там, где ему место.

Для этого я постаралась:

- скомпилировать всю уже имеющуюся важную разрозненную информацию о винном этикете;
- собрать ее в одном месте, опустив избыточные факты вроде того, что коньяк, например, не закусывают «николашкой»²;
- максимально ее структурировать и, где надо, исправить;
- закрыть пробелы в знаниях о тех ранее нигде не описанных аспектах современного винного этикета, которые, на мой взгляд, актуальны сегодня.

Я надеюсь, что с помощью своей книги поспособствую тому, что и непрофессионалы, и профессионалы сферы элитного алкоголя перестанут обсуждать манеры друг друга, став друг к другу ближе и чуть добрей.

Ведь дальнейшее сближение профессионалов и любителей вина представляется неизбежным, ибо мы продолжаем жить в эпоху винного бума. В прошлом разбираться в вине, ценить и коллекционировать его было прерогативой мировой христианской аристократии, а позднее – также и культурной, и финансовой элиты. Сегодня разборчиво пить элитный алкоголь стало еще и модно, и, не побоюсь этого слова, обязательно – для тех представителей пьющих культур, кто ведет серьезный бизнес или регулярно принимает статусных гостей.

Такое сближение можно смягчить путем ознакомления обеих сторон с собранной в данном издании информацией. Читая главы про светский винный этикет, профессиональные дегустаторы поймут, почему они не всегда правы, когда, например, автоматически определяют для себя как умственно неполноценных тех, кто берет бокал вина под чашу, а не за ножку. Знакомство с моим материалом поможет им, что называется, держать лицо, которое у них обычно при виде недостойного в их понимании обращения с вином перекашивается, причем совершенно искренне.

В свою очередь, любители элитных спиртных напитков благодаря этой книге смогут проанализировать свои ошибочные линии поведения в общении с профессионалами рынка. Также книга поможет им лучше ориентироваться в видах профессиональных дегустаций; чувствовать себя на них более уверенно; меньше думать о том, все ли ими делается правильно, и больше сосредотачиваться на том, ради чего, они, собственно, на дегустацию пришли, то есть на отработке навыков оценки спиртных напитков или просто на получении от них удовольствия.

² Вопреки тому, что сегодня модно рассуждать всего о 2 % русской крови Николая II, он и его семья были русскими по духу. Так, Ники любил выпить, а государыня – его за это поругать. Поэтому царь договаривался с придворной службой о том, чтобы ему по утрам вместо чая в заварочный чайник наливали коньяк. Так как к чаю подавали лимон, императору приходилось закусывать этот благородный напиток лимонной долькой с тем, чтобы его по-своему трогательные проделки с целью не расстраивать супругу оставались незамеченными. Отсюда и название закуски. Данная версия поведена автору тем, кому автор не находит повода не верить.

Главным своим достижением я буду считать тот момент, когда все мы, воспринимающие элитный алкоголь в качестве особого вида искусства знатоки и гедонисты, доведем наши этикетные навыки до автоматизма и будем легко ориентироваться, какую нам выбрать относительно вина линию этикетного поведения в зависимости от конкретной ситуации.

Так мы перестанем хватать бокалы за выпуклости вместо впуклостей на профессиональных дегустациях, сглатывая во время обучения на них все, что лучше бы сплевывать. Равно как мы не станем больше без конца крутить бокал и оценивать его на просвет на светских мероприятиях, где такое поведение воспитанными людьми никогда не будет считаться уместным просто потому, что там оно действительно ни к чему.

Завершая предисловие, отмечу, что собранный мной материал в первую очередь будет полезен тем, кто только собирается обратиться в винную веру. Но я больше чем уверена, что и искушенные любители, и профессионалы алкогольного рынка тоже найдут в этой книге для себя много нового, – готова поспорить на ящик *Philipponnat*.

Как устроена эта книга

Я отношусь с большим уважением к образованным, успешным людям, которые умеют преодолевать напряжение современной жизни и эффективно справляются с несением какой-либо ответственности, – к тем, кого надеюсь видеть в качестве своих основных читателей. Поэтому решила поделиться с вами тем, что знаю, в форме легко читающегося текста, полного забавных историй и конкретных примеров.

Хотя моя книга носит справочный характер, с ней, тем не менее, хорошо, например, отправиться в путешествие или расслабиться под бокал вина в уютной обстановке, чтобы умственно отвлечься от каждодневных забот. Она не перегружена теориями, как спасти мир.

Признаться, я ее задумывала как справочник для собственного пользования с целью всегда иметь под рукой один источник, в котором есть все о винном этикете и том, что с ним связано и нужно лично мне. Поэтому в книге содержатся выверенные данные, в ней много практической пользы, и она структурирована так, чтобы информацию по конкретной теме, интересующую вас в данный момент, вы могли бы найти в оглавлении, не перелистывая сплошное полотно текста.

Мы живем в новой реальности, когда прочитывание «Войны и мира» от начала до конца, без пропуска частей на французском языке, могло бы быть особого рода пыткой. Поэтому я сочла важным изложить свои советы именно таким образом, чтобы они находились легко и быстро.

В свою очередь, к изложенным рекомендациям применена система пиктографических указателей, которые помогут вам ранжировать этикетные правила по степени важности (речь об этих указателях пойдет дальше).

Для большей информативности и поднятия настроения текст сопровождается схемами, таблицами, простыми рисунками и веселыми иллюстрациями в стиле наив: образы часто заменяют нам целые страницы лишнего текста, а это опять же облегчает восприятие и экономит время.

Поскольку этикет – это правила поведения в обществе и в связи с этим основной акцент делается именно на публичном поведении человека, то 75 % всего объема рекомендаций будут касаться вашей роли гостя на различного рода мероприятиях, и только 25 % – роли хозяина.

Каждая глава книги имеет свою «черномырдинку» (изюминку от Черномырдина) и поясняющее вступление. А завершают все главы мои рассказы из серии «корпоративные истории» – с целью дополнительно проиллюстрировать какие-либо этикетные особенности или ошибки.

Здесь также стоит отметить, что преподавание этикета отличается от его реальной практики. В первом случае, чтобы научить, надо иногда рассказать или показать не только то, как что-то надо делать, но и то, как что-то делать не надо, и объяснить, почему оно так.

Эта книга носит менторский характер, оттого в ней в силу описанной выше логики будет достаточно и неэтикетных моментов, к которым я прошу вас быть морально готовыми. Тем более, что в каких-то местах, как, например, в части об этикете пьянства, я буду «стелить жестко» совсем, потому что преподавание этикета и сам этикет не имеет ничего общего с человекоугодием. Этикетное умение вести себя в обществе и правильно себя в нем ставить противоположно слабой позиции человека, который на неадекватное поведение других людей в свою сторону сможет только неуместно отшутиться. Иной раз твердость в обращении с людьми, тем более с людьми нетрезвыми, будет адекватна и согласно этикету, тогда как слабость, заставля-

ющая идти у них на поводу, обернется не только этикетной ошибкой, но и ошибкой по жизни, подчас – роковой.

В конце данных разъяснений добавлю, что буду делиться с вами своими советами не без доли «винного юмора», показывая такие жизненные аспекты, на декларацию которых не решилась бы никогда, если бы писала книгу о любом другом виде этикета, не связанном с алкогольными напитками. Этикет под градусом – такая тема, стиль раскрытия которой диктует сама жизнь: «И вино, которое веселит сердце человека...» (Пс 103:15). Раз вы все еще не отложили мою книгу в сторону, то и сами это, скорее всего, понимаете. Тем не менее, отметить выбранный стиль повествования как почти неизбежный для разговора о винном этикете я сочла нелишним.

Вспомогательные указатели

Как было сказано в части об устройстве книги, внутри ее глав используются пиктограммы, которые еще больше облегчат восприятие информации и будут служить ориентирами в тексте. Они следующие:



Знак «развесистая клюква». Это устоявшееся выражение в русском языке с определенного времени стало означать избытые (и не всегда оправданные) стереотипы, которые сложились относительно некоторых культурных проявлений. Примерами развесистой клюквы могут быть медведь с балалайкой на Красной площади или вечно пьяный русский (в обнимку с первым и там же).

В контексте данной книги такая пиктограмма будет использована тогда, когда я буду – намеренно – употреблять клише винного мира.

Я буду это делать с целью ознакомления читателя с тем, что передается из уст в уста профессионалами алкогольного рынка.



Знак «N.B.». Родную для всех образованных людей отметку nota bene я буду использовать в тексте тогда, когда речь идет о строгом правиле, которое лучше соблюдать четко.

Лично я, несмотря на профессию, отношусь ко всяким нарушениям этикета спокойно до тех пор, пока не вижу, что эти нарушения делаются не по незнанию, а специально и назло – с целью оскорбления (да-да, случается и такое). Эту разницу в поведении нужно уметь различать, чувствовать кожей.

Одно дело – русская аристократия прошлого вроде нашего любимого Александра Сергеевича Пушкина, которая в XIX в. по характеру была несколько расслабленной, внутренне свободной, дендистской и часто – довольно талантливой или и вовсе гениальной. Недаром в своем произведении «Египетские ночи» «наше всё» вложил в уста героя Чарского справедливую для описания русской аристократии фразу: «Наши поэты не пользуются покровительством господ; наши поэты сами господа».

Имея отточенные, доведенные до автоматизма манеры, русские дворяне с длинной генеалогической историей позволяли себе всякие вольности, включая обценную лексику и стихи с ее содержанием по молодости, – на том простом основании, что они прекрасно осознавали свое место в обществе и свою реальную для него ценность. Поэтому они делали что хотели, не считая нужным кому-либо что-либо объяснять и перед кем бы то ни было за свои поступки отчитываться.

Совсем иное дело, когда китчует современный человек, играя роль хама преднамеренно, или он такой и есть. Тогда этот хомо не сапиенс пытается выйти за рамки здорового поведения, например, только на том основании, что перед ним специалист по этикету, – его, что называется, буквально раздирает выкинуть что-нибудь эдакое с целью унижить человеческое достоинство или устроить провокацию. Людям такого типа в силу собственных комплексов кажется, что люди иного типа вроде меня или иные, в частности, высокопоставленные лица одним только своим появлением как будто эти невидимые рамки для всех устанавливают и сразу всех оценивают, причем свысока.

Подобные предубеждения – это нередко совершеннейшая неправда. Лично для меня составление суждений о поведении человека со своей экспертной колокольни – это работа, а

за работу нужно платить. И если человек не вознаградил меня за мой сервис по анализу его манер, я даже думать не начну в его сторону. Однако всегда находятся и будут находиться странные особи с внешними человеческими признаками, которые позволяют себе то, что им никогда позволено не было и никогда позволено не будет.

Но это все, конечно, крайности. Среднестатистический нормальный человек чаще всего постарается вести себя соответственно обстановке – в том случае, когда он в курсе, чего она от него требует. Поэтому, если вам посчастливилось не слыть по жизни тем, о ком за глаза говорят «он психический», пожалуйста, обращайтесь особое внимание на этот знак. Бывают ситуации, когда безукоризненное следование какому-либо строгому правилу этикета может стать решающим фактором – даже судьбоносным.



Знак «печкой бита». Это словосочетание из цитаты великолепного фильма «Женитьба Бальзаминова» 1964 года, снятого по пьесам А. Н. Островского: «...Спроси, чем я не бита! Кочергой бита, поленом бита, о печку бита, печкой... Вот, печкой не бита».

Данная пиктограмма будет размещена напротив тех частей текста, где я привожу примеры из чужого жизненного или собственного профессионального опыта и даю личные, мной разработанные рекомендации, как себя вести в определенных ситуациях с алкоголем.

Если вы их прочитаете где-то еще, то это будет лишь совпадение со мной: правила этикета либо почти всегда имеют историческое объяснение того, почему они сложились именно так, а не иначе, либо они строятся на здравом смысле, в отсутствие которого меня пока еще никто никогда не обвинял. Оттого вполне может случиться так, что с теми советами, которые я преподношу как свои, вы столкнетесь при разговоре с другими экспертами или штудировав альтернативные источники. Недаром же существует английская поговорка: «Wise men think alike»³.

В любом случае, учитывая то, что я прошла через многое – от проведения четырех дегустационных сессий в день в Калининграде до вывода меня из-под кулака нетрезвого «владельца заводов и пароходов» во Владивостоке, который своим затуманенным алкоголем мозгом не мог понять, что в ужин с виски моя персона не включена, – не вижу причин, по которым вам не стоило бы прислушаться к моим личным советам тоже.



Знак «орел расправил крылья». Фраза, описывающая эту пиктограмму, специально повторяет название романа родившейся в Российской империи Айн Рэнд «Атлант расправил плечи» по интонации – с тем, чтобы ее было легче запомнить по аналогии.

Я буду применять его тогда, когда правило не носит строго обязательный характер, а является в большей степени рекомендацией, следование которой только добавит вашим манерам шарма.

Ведь в желании нравиться окружающим нет ничего предосудительного, потому что искренняя людская симпатия сродни светлой энергии любви. С любовью к вам, мои дорогие читатели, я начинаю эту книгу.

³ «Умные люди думают одинаково».

Глава 1

Вы гость профессиональной дегустации элитного вина

Вино нам нужно для здоровья. А здоровье нам нужно, чтобы пить водку.
Черномырдинка

Вступление к главе 1

Давайте вспомним самое простое и понятное определение этикета.

Этикет – это правила поведения в обществе. Значит, винный этикет в данном случае – правила поведения в обществе при обращении с вином и его атрибутами на профессиональных дегустациях.

С точки зрения организации и проведения профессиональные дегустации бывают разными. Эта разница отражена на схеме 1:



Схема 1

Виды профессиональных дегустаций элитного вина

Обычные и слепые профессиональные дегустации

Под слепыми дегустациями обыватели часто понимают игры с образцами вина, которые гости нюхают и пробуют с завязанными глазами. Правда в том, что такой формат мероприятий является отличным светским развлечением, но не имеет ничего общего с серьезной профессиональной дегустацией.

Когда профессионалы говорят о слепой дегустации, речь идет о том, что дегустаторы не знают, что перед ними за вино.

Но их глаза открыты и активно используются в визуальной оценке вина – первом этапе любой профессиональной дегустации. Цвет вина, его прозрачность и консистенция, наличие или отсутствие осадка могут профессионалу о многом рассказать. О чем именно, я здесь повествовать не буду, потому что разбор дегустационной техники не является темой этой книги.

Слепые дегустации устраиваются в двух основных случаях: на конкурсах сомелье и во время экзаменационных испытаний в винных школах и институтах.

Там участникам образцы предоставляются уже в бокалах или разливаются из бутылок, обернутых в скрывающие этикетки материалы (бумагу, мешочки и тому подобный камуфляж).

Во всех остальных случаях речь идет о неслепых дегустациях. На самом деле «неслепыми» дегустации никто не называет: я обозначила их так только в рамках этой книги с педагогической целью и призываю вас не использовать этот термин. Просто подобрать иной термин, описывающий обычные дегустации, когда все знают, что они пробуют, оказалось не так легко. Например, термин «открытая дегустация» как противоположность слепой дегустации использован быть не может, потому что под ней понимается свободный – платный или бесплатный – доступ всех желающих порадоваться жизни при условии наличия свободных мест. В этом смысле она является антагонистом «закрытой дегустации», которая устраивается для определенного круга людей и иногда ими же самими, куда попасть невозможно ни за какие деньги, если вас там не хотят видеть или ваше присутствие объективно посчитают лишним.

Поэтому будем считать, что я использовала этот неидеальный термин для объяснений. Но теперь, когда вы поняли разницу, забудьте его и запомните, пожалуйста, только одно: если дегустация по какой-то причине, помимо двух, озвученных выше, слепая и вас на нее зачем-то зовут, то приглашающая сторона обязательно вам озвучит и специально подчеркнет, что вы идете *на слепую профессиональную дегустацию*. Если же в приглашении данный вид дегустации ни устно, ни письменно не обозначен, значит, вы идете на один из видов обычной дегустации, перечисленных ниже.

Профессиональные дегустации с рассадкой

При посещении профессиональной дегустации с рассадкой вы столкнетесь со следующими особенностями:

1. Скорее всего, вас пригласят на мероприятие в период с 10:00 до 12:00 часов утра: это время считается идеальным для оценки алкоголя с профессиональной точки зрения. Ни вы, ни ваш нос еще не устали, а «бодры и веселы», чтобы воспринять винные нюансы во всей полноте.

2. В лучшем случае местом проведения дегустации будет изолированный от шума и оформленный в однотонных светлых тонах винный класс, предполагающий возможность регулярного проветривания и оборудованный специальными раковинами. Я один раз наблюдала, как гости дегустации мыли там руки. На самом деле они предназначены для сливания в них остатков вина и ополаскивания бокала перед следующим образцом, когда выдается один бокал на гостя.

Достойной альтернативой винных классов могут быть арендованные гостиничные залы, рестораны и тому подобные заведения, которые приемом гостей на своей территории занимаются на профессиональном уровне.

3. Вы будете иметь выделенное и специальным образом организованное дегустационное место:

А. Бокалы будут расставлены перед вами в ряд на белой скатерти/иной белой поверхности и/или нередко на так называемых дегустационных матах (от англ. *tasting mat*) – специальных подложках под бокалы, помогающих персоналу, осуществляющему сервировку, ориентироваться, в каком порядке их расставлять и наливать в них вино в процессе дегустации. В крайнем случае, если столы темного цвета, перед вами будут дополнительно лежать чистые белые листы бумаги, чтобы на их фоне вы могли оценивать цвет вина. Что касается самих бокалов, то, возможно, они будут меньше, чем привычные вам стандартные винные бокалы (таков, например, стандарт бокалов в британской организации WSET). И иногда они будут пронумерованы визуально или их будут называть по номеру, чтобы вы не запутались по ходу дегустации, если расслабились и пропустили сложное название очередного вина. Куда проще характеризовать номер три, чем каждый раз выговаривать «ассамбляж Каберне Совиньона, Мерло и Каберне Франа». Конечно, этот ассамбляж (то есть соединение разных сортов в одном вине) проще законно назвать «бордоским блендом», так как именно во французском регионе Бордо такой гениальный микс чаще всего используется для производства местных винных шедевров. Но если на дегустации много новичков или любителей, которые пришли эмоционально разгрузиться, а не ментально загрузиться? Сильно перегибать с винной терминологией дегустаторам тоже не стоит: это может отбить изначальный интерес человека к предмету из-за чрезмерно выказанной, иногда ложной, сложности.



Рис. 2
Строение бокала

Потому письменная нумерация образцов и/или устное название их в ходе дегустации по номеру является грамотным подспорьем удачного дегустационного мероприятия.

В. Характерным атрибутом на столах будут так называемые плевательницы – особые емкости, закрытые крышкой с отверстием. Это сделано для того, чтобы слив остатков дегустационного образца в случае, если вам выдали только один бокал, а раковин нет, осуществлялся без разбрызгивания. Также это сделано в целях гигиены и эстетизации: ведь эти же емкости используются для того, чтобы сплевывать вино, побывавшее во рту. А кому приятно смотреть на дно сосуда, в котором плавают общая жидкая масса всего, что у нас у всех во рту пусть и недолго, но все же побывало? Ведь практически всегда плевательницы выдаются не каждому, а из расчета одна на 3–5 человек, и каждый туда сплевывает вино по очереди. Я, будучи профессионалом как от вина, так и от этикета, никогда такого подхода к расстановке плевательниц не понимала и никогда его не пойму. На мой взгляд, гигиеническая задача только тем, что плевательницы накрыты крышкой, не решена. Я пишу эту книгу в разгар ковида. Хочется верить, что в постковидное время такое положение дел изменится и каждый участник дегустации будет получать свою личную плевательницу. А те времена, когда мы, за неимением у организаторов дегустаций плевательниц в принципе, плевали в открытые ведерки для льда, в норме используемые для охлаждения и сервировки белых вин и шампанского, и вовсе канут в Лету...



Рис. 3
Типичная общая плевательница

С. Также на столах обязательно будет вода. Как правило, негазированная. Но особо умные (здесь без иронии) предпочитают газированную воду: считается, что она лучше очищает межсосочковое пространство языка от предыдущего продегустированного образца и помогает легче воспринимать следующий. Если вы в какой-то момент своей накопленной дегустационной практики поймете, что споласкивание рта газированной водой вам тоже подходит больше, не стесняйтесь приносить на дегустацию маленькую бутылочку газированной воды с собой, заранее убедившись в том, что она питьевая, а не минеральная. Повышенный уровень соли в воде, возможно, исказит ваше восприятие уровня танинности в красном вине, так как танины дают во рту горечь, а соль на уровне вкусовых ощущений известна своим свойством сглаживать горький вкус.

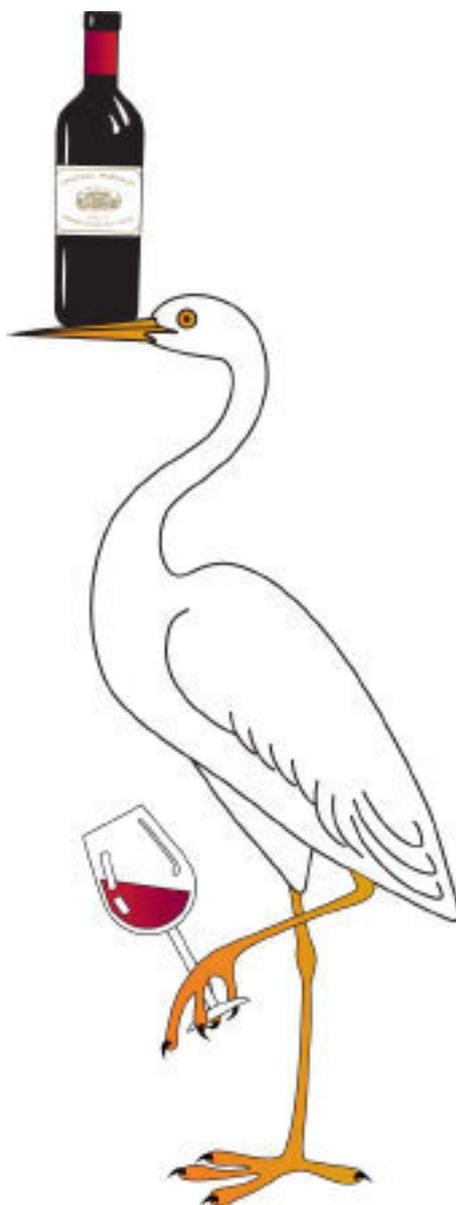
В отношении принесения собственной воды на профессиональные дегустации сегодня нет четкого регламента, поэтому вас никто из-за своей бутылки газированной воды за руку не схватит.

Д. Из закуски будет присутствовать только хлеб или иные, нейтральные по вкусу, хлебобулочные изделия – и то не всегда. Это связано не с жадностью организаторов, а с тем, что только нейтральная закуска вроде обычного белого хлеба не забьет вам вкусовые рецепторы и поможет оценивать вина без искажений.

Иногда я встречалась с тем, что на утренних дегустациях была, что называется, «накрыта поляна»: и несколько видов сыра и орехов, и два вида винограда, и несколько сортов хлеба – есть не хочу. Но из практики скажу: чем дороже и интереснее вино, тем проще будет организация его дегустации и беднее стол. Чем вино скучней, тем разнообразнее будет закуска. Логика здесь – обратная светской: чтобы заманить людей на профессиональную дегустацию посредственного вина и сделать так, чтобы оно еще и понравилось и на него потом сомелье крупных ресторанов разместили заказы, производителям нужно если не понравиться, то хотя бы запомниться. И тогда производители таких вин справедливо рассчитывают не на вкусовые рецепторы дегустаторов, а на психологический фактор. Бесплатно выпить и закусить обычно

никто из нас не прочь, и мы склонны проявлять лояльность к тем, кто нас кормит, – такова суть человеческой природы. Ее пониманием грамотные производители, выделяющие дополнительный бюджет на достойную закуску, и пользуются.

Хозяйства с именем, наоборот, о публике не заботятся и не должны: они самим фактом создания великого вина о нас уже позаботились и все этим для нас сделали. Помню, как в восемнадцать лет попала на свою первую дегустацию с рассадкой. Это было, как бы сейчас не преставиться от зависти к самой себе, *Château Margaux*. Мероприятие тогда проводила владелица хозяйства Коринн Менцелопулос. Моя личная «рассадка» закончилась прямо при входе в дегустационный зал тем, что я стояла в битком набитом помещении у двери на одной ноге, как цапля, и радовалась тому, что мне вообще перепал дегустационный образец (мне его передали несколько пар рук поверху).



Е. Вероятнее всего, на столах будут также разложены ручки/карандаши и чистая бумага/дегустационные бланки, чтобы вы могли вести свои дегустационные записи. Но лучше страховаться и приходить на такие мероприятия со своим канцелярским арсеналом: обидно, если вам будет что записать, но записать это будет не на чем.

Лично я технические гаджеты для ведения дегустационных заметок не рекомендую: когда мы слушаем и одновременно записываем новую информацию, наш мозг подвисает и это нормально.

Но если вы взяли подвисяющую паузу, держа в руках бокал и ручку, глядя на лист перед вами, ведущий мероприятия уверен, что вы его внимательно слушаете и записываете за ним. Если же у вас в руках гаджет, печатая одной рукой неудобно. Тогда вы вынуждены занимать две руки, значит, бокал с вином стоит на столе, а не работает на ваш нос. К тому же ваши подвисания с гипнотизированием экрана выглядят как то, что вы решаете свой деловой вопрос, смотрите фильм или вовсе снимаете мероприятие на видео без разрешения. Все это – проявление неуважения к оратору и, с точки зрения этикета, ошибка.

Конечно, кто-то мне возразит, что можно печатать дегустационные заметки на планшете, положив его на колени. Что ж, если вам охота сутулиться и походить на Квазимодо, хоронясь в неудобной позе для постукивания пальцами по экрану под столом, это ваше право, на оспаривание которого претендовать я не смею.

Кстати, раз уж затронут вопрос съемки, то в случае дегустации правила ничем не отличаются от общепринятых для иных мероприятий: на любую аудио-, видео- или фотосъемку требуется предварительное разрешение спикера. Записывать и снимать мероприятие исподтишка, а потом еще и распространять эти материалы в сети или передавать их третьим лицам – не дурной тон, а самый что ни на есть дурнейший.

4. Из предыдущего пункта понятно, что такие дегустации всегда будут идти под руководством ведущего. Это может быть независимый винный эксперт или преподаватель винной школы; директор, бренд-амбассадор или тренинг-менеджер виноторговой компании, которая завозит дегустируемое вино на конкретный рынок; сомелье, который уже закупает это вино для своего ресторана, а значит, знает его и тоже может о нем интересно рассказать; наконец, представитель хозяйства или сам его владелец. Кем бы ни был рассказчик, он в любом случае будет вести вас через все мероприятие, и вы в своих дегустационных оценочных муках не останетесь одни.

5. Отличием профессиональной дегустации от светского мероприятия с вином будет дегустационная порция – всего около 50 мл. Это не в последнюю очередь связано с тем, что вино в бокале придется «крутить», о чем речь пойдет несколько позже. Но если вам разливают что-нибудь вроде культового *Harlan Estate*, радуйтесь и десяти миллилитрам – без выступлений в стиле хазановского попугая, который кричал, что «в зоопарке тигру не докладывают мяса».

NB И никогда не нажимайте пальцем на бутылку в районе капсулы, когда вам наливают вино в ваш бокал.

Я один раз своими глазами видела, как подобным образом поступил один из участников дорогой дегустации, имея при этом лицо, выражающее недовольство малостью наливаемого ему объема. Этот господин явно не знал винного этикета по части разницы дегустационной и светской винной порции и то, что он сделал, выдало в нем невежду⁴.

В подавляющем большинстве случаев на дегустациях с рассадкой анализируются в среднем от 3 до 8 образцов. И тогда важно понимать, по какому принципу осуществляется их сравнение.

Различают следующие основные виды профессиональной дегустации с рассадкой:

⁴ И невежу тоже.

Вертикальная дегустация – это, как правило, дегустация одного, часто очень дорогого, вина, у которого сравниваются урожаи разных лет. Ведь вино – живой продукт: оно, в отличие от крепкого алкоголя, продолжает жить и меняться в бутылке. Понятно, что качество урожая конкретного года, безусловно, влияет на качество самого вина. Но существует понятие *стиля хозяйства*, который у большинства значимых производителей с именем и с историей остается относительно неизменным. Например, *Château Giscours* из той же винодельческой коммуны региона Бордо, что и *Château Margaux*. Каков бы ни был год в плане климатических условий – выдающийся, обычный или ужасный, – если данное хозяйство сделает вино, то оно не будет обладать очень высокой кислотностью в любое время. Такой у этого хозяйства независимо от миллезима стиль. Потому у стабильных с точки зрения качества производителей часто встречаются именно вертикальные дегустации, и вертикаль таких дегустаций соотносится с ходом времени. Дегустируя образцы от более молодого к более старому, скажем, 2016, 2010, 2005, 2000 и так далее, вы как бы путешествуете в прошлое, но на самом деле видите вино в развитии, а значит, его будущее. Ведь если вы купили вино 2016 года и, благодаря дегустации более зрелых его вариантов, поняли, с какой скоростью оно развивается, то у вас сложится верное представление, как скоро приобретенное вами вино конкретного года от данного хозяйства разовьется в лучшую версию себя в будущем. Оттого вертикальные дегустации особенно полезны для тех любителей вина, кто занялся обустройством погреба с закладкой в него вина на длительный срок.



Такая практика позволяет понять потенциал конкретного вина к выдержке и открыть вино именно на пике его развития, а не раньше, когда его *«танины еще не причесаны»*, или позже, когда вино потухло и уже не даст того баланса, которое оно могло бы дать, будучи откупоренным в идеальный для него момент.

Горизонтальная дегустация – это, напротив, дегустация урожая одного года, то есть здесь горизонталь тоже соотносится со временем. Причем могут дегустироваться вина как одного хозяйства (например, только белые с разных виноградников), так и вина целого региона, например, красные бургундские от разных производителей.

Монобрендовая дегустация – это дегустация одного хозяйства, которое представляет производимую им линейку вин. Часто такие дегустации устраивают виноторговые компании, когда выводят новую торговую марку на рынок. Потому эти дегустации носят ознакомительный характер и позволяют не только понять общий стиль данного хозяйства, но и обогатить свой багаж знаний новой информацией по части истории, географии и технологии производства вин. Это связано с тем, что так или иначе хозяйство будет представлено во всех аспектах: вы поймете, где оно находится, как появилось и как долго существует на алкогольном рынке, каковы секреты его коммерческого успеха и в чем, собственно говоря, особенности производства ныне представленных образцов. Так, вам в рамках одной дегустации могут быть даны вина и разного цвета, и разных лет урожая, и разного уровня содержания сахара, и разной крепости. Главное здесь – знакомство с ассортиментом. Для этой цели подобные дегустации – отличный инструмент.

Моносортная дегустация – это дегустация вин из одного сорта винограда от одного или разных производителей или чаще даже из разных регионов. Это самый интересный вид мероприятия для начинающих дегустаторов.

Во-первых, оно позволяет познакомиться с ароматическими и вкусовыми характеристиками конкретного сорта. Во-вторых, понять его типичность, то есть увидеть его относительно неизменность вне зависимости от места произрастания и примененных к нему во время производства технологий. В этом смысле сорт винограда похож на человека, которому имидж-

мейкер создает разные образы: вы видите его в этих образах, но понимаете, что под разными одеждами, тем не менее, один и тот же человек. Редко когда сорт в зависимости от сочетания местного микроклимата, почвы и градуса разворота виноградников к солнцу (это сочетание на языке профессионалов называется одним словом «терруар») изменяется до неузнаваемости. И, как правило, такие метаморфозы не приветствуются: зачем, скажем, из тонкого и элегантного сорта Пино Нуар делать за счет терруара и специальных усилий энолога (проще говоря, винного технолога) нечто похожее на Каберне Совиньон? «Можно и зайца научить курить», но в основной массе виноделы – это люди психически здорового целеполагания, и никто из них извращать один сорт до неузнаваемости, чтобы он стал похож на совершенно другой, не будет.

В-третьих, моносортные дегустации вин из разных регионов в то же время помогают понять, как технологии и терруар все же влияют на возделываемый сорт. Если возвратиться к аналогии с человеком в одежде, то тут как раз мы смотрим не на самого человека, а вот именно что на его гардероб. Бывает, что определенный образ прекрасен, но конкретному типу внешности не идет. А бывает, что видишь человека не более чем простой наружности, а подберешь ему определенный образ, и он или она – Ален Делон или Моника Беллуччи. Если имиджмейкер – это энолог, одежда и аксессуары – терруар, а человек – виноградный сорт, тогда становится понятно, что в итоге рабочими остаются только удачно подобранные образы. И именно эти удачные образы можно соотнести с понятием *винного стиля*.

Например, белый сорт Совиньон Блан имеет типичный для него базовый ароматический комплекс черносмородинового листа и крыжовника так, как если бы мы сказали о человеке, что он подтянутый и бодрый. Этому сорту подходит определенный вид почв и климата, чтобы он благополучно развил свойственную ему приятную кислотность, как подтянутому и бодрому человеку подошел бы стиль денди или спортивный стиль. Такого можно одеть и в мешковатую одежду, но в чем смысл, если ради эстетизации можно подчеркнуть стройность фигуры более узкими костюмными ансамблями? Так вот так же, как нашему воображаемому стройному герою подходит стиль денди или спортивный стиль в зависимости от ситуации, так и для белого Совиньона самыми удачными с точки зрения терруара считаются области Пуйи-Фюме и Сансер во французском винодельческом регионе Долина Луары и область Мальборо в Новой Зеландии. Эти вина, с одной стороны, похожи, и характерный для данного сорта ароматический профиль вы встретите везде. С другой стороны, французские версии Совиньона будут более элегантными и сдержанными в демонстрации своих ароматов, а новозеландские образцы – с ароматической точки зрения чуть более яркими, «нервными» и немного более прямолинейными. Но поскольку оба эти образа Совиньона Блана удачны и ему идут, то сегодня они считаются устоявшимися винными стилями. Проще говоря, принято считать, что есть Совиньон Блан в стиле Сансер или Пуйи-Фюме, а есть Совиньон Блан в новозеландском стиле.

Как правило, на моносортных учебных дегустациях и занимаются тем, что пытаются, пробуя вина из одного сорта винограда, но из разных регионов, эти стилевые различия для себя найти.

Сравнительная дегустация – это дегустация, где сравниваются как минимум два образца вин. Вообще-то все дегустации по своей сути являются сравнительными, если только речь не идет о дегустации единственного образца в один присест, как это было с *Château Margaux*, где пробовалось одно вино одного года и госпожа Менцелопулос вела дегустацию в формате «вопрос-ответ». Но *собственно сравнительной* дегустацию можно назвать тогда, когда сравнение образцов не подпадает ни под одно из описанных выше определений и основаниями для сравнения служат другие параметры.

Например, можно сравнивать между собой игристые вина, сделанные традиционным шампанским методом (с вторичным брожением в бутылке) и резервуарным методом, как делают, например, итальянское Асти. Или взять и сравнить ряд игристых, наоборот, сделанных только шампанским методом, но из разных регионов (шампанское, итальянская франкакорта,

испанская кава). Главное здесь – понимать: что бы и с чем ни сравнивалось, у любой дегустации есть своя внутренняя логика и причина, по которой ее проводят на широкую публику: правило сравнивать яблоко с яблоками, а не со слоном, никто не отменял.

Единственным исключением из этого правила могут быть дегустации для грамотных сомелье, кавистов, менеджеров виноторговых компаний, опытных винных журналистов и других узких специалистов алкогольного рынка. Там в одном ряду, иногда даже неправильно организованном с точки зрения дегустационного порядка, могут оказаться совершенно разные вина, потому что люди уже соображают, что они делают, и им не нужно объяснять азы. Как правило, это закрытые «междусобойчики», которые живо и смешно уже описала в своей книге Бьянка Боскер, поэтому то, что там происходит, я по второму кругу описывать не буду.

Профессиональные дегустации элитного вина с рассадкой: Dos & Don'ts

Готовьтесь к профессиональной дегустации вина за 48 часов

NB За 48 часов до дегустации, пожалуйста, откажитесь от чеснока, лука, ароматного сыра, острой пищи, чрезмерного употребления крепкого алкоголя и курения сигар.

Это не столько способ привести в порядок свои рецепторы, сколько забота об окружающих вас людях. Золотое правило этикета на английском языке звучит так: «Etiquette is not about you, it is about people around you». Другими, русскими, словами, если вы нормальный человек, то, согласно этикету, вам нужно изжить в себе социальный эгоизм, вне своего дома и личного пространства проявляя максимум внимания прежде всего к окружающим.

С этой точки зрения совершенно не ясно, почему кто-то, кто будет сидеть на дегустации рядом с вами, должен по исходящему от вас амбре живо представить себе весь ход вашего вчерашнего ужина. Как вы сначала съели салат с луком, потом взяли мясо под черным перцем на горячее, затем насладились сырами с плесенью на десерт, а во время дижестива оторвались с сигарой под виски *Laphroaig*.

Я не имею ничего против такого ужина – до тех пор, пока его не употребил кто-то, кто на следующий день сядет на профессиональной дегустации рядом со мной. И, видите ли, я не одна такая, кто в принципе не может зайти в общественные уборные; кто вынужден подниматься пешком на пятнадцатый этаж высотного дома, если в лифте накануне проехали соседи с собакой и внутри остался запах псины; кому становится физически плохо, если на него дышит утренним перегаром человек, съевший описанный выше ужин. Нас таких, чувствительных, много – и не только в винно-парфюмерной среде.

Если вы на профессиональной дегустации не хотите столкнуться с тем, что кто-то от вас пересядет, пусть даже без фырканий и не демонстративно, а просто потому, что запахи, исходящие от вас, вызывают у него или у нее рвотный рефлекс в самом прямом смысле, озаботьтесь вопросом такой подготовки к дегустации с рассадкой заранее.

Вопрос с курением обычных сигарет остается открытым. Если человек курит годами, но накануне дегустации отказывается от курения, это приведет к искажению восприятия: перед дегустацией нужно избегать непривычных для организма ситуаций, вызывающих стресс.

Если вы курите, то покурите последний раз вечером накануне. Перед сном ручкой чайной ложки аккуратно удалите с боковин горла тонзиллитные пробки, чтобы за ночь оно успокоилось. Утром тщательно обработайте язык специальным скребком и хорошо прополощите рот и горло теплой водой. На самой дегустации сядьте в дальний угол и ни на кого не дышите. В конце концов, вы тоже человек, и что же – вам теперь умереть, если вы не можете без сигарет, а вино – ваша любовь или профессия? Главное в такой ситуации – максимально позаботиться об окружающих, не приходя в прокуренной одежде и общаясь перед дегустацией с другими ее участниками по минимуму.

Готовьтесь к профессиональной дегустации вина в день дегустации

NB В день дегустации откажитесь от парфюма и, если вы женщина, от какой-либо другой помады, кроме гигиенической без запаха.

Даже немного парфюма будет мешать воспринимать ароматы вина не только окружающим вас дегустаторам, но и вам самим.

Что касается женского вопроса с помадой и вообще вопроса оставления следов от губ на стекле, то тут каких только советов нет. Чтобы не оставлять следы на бокале, женщинам предлагается и использовать специальные виды средств для губ, и подлизывать грань бокала перед тем, как из него выпить, так как слюна, мол, способствует тому, что на стекле следов от ваших губ тогда не останется.

Мое частное мнение: проблема раздута. Я предлагаю не слишком переживать по поводу оставления отпечатка губ на бокале, а просто запомнить следующее:

- На общественных мероприятиях никто из «непсихических» людей не будет специально высматривать, оставили или нет лично вы след от губ на ободке своего бокала. Адекватный человек будет смотреть не на ваш бокал, а на вас.

- Оставлять совсем небольшой след от губ на бокале – вариант нормы, если этот след остается всегда на одном месте. Поэтому, отпивая содержимое бокала, не крутите его в руках так, чтобы касание ваших губ приходилось всегда на разные места. Здесь этикетной ошибкой будет не то, что остался едва заметный след, а то, что он остался на всей бокальной окружности.

- Грубая этикетная ошибка, на которую как раз обращают внимание просто потому, что такое трудно не заметить, – это жирные и/или яркие следы от губ, оставленные на бокале даже в одном месте и тем более по всей окружности. Поэтому грамотной техникой будет промакивание губ салфеткой перед каждым поднесением бокала ко рту (когда вино перемежается с едой) и периодическое промакивание на профессиональной дегустации (когда на ней помимо вина сервируется только вода с хлебом).

NB Если взять такое этикетное поведение за правило и довести промакивание губ салфеткой перед подходами к бокалу до автоматизма, женской половине будут не нужны никакие специальные помады, которые только сушат кожу, и в целом никому не нужно будет, простите, ничего лизать.

Что касается дресс-кода, то на дегустациях к нему обычно специальных требований нет.



Однако удобная обувь и немаркая одежда темных тонов в стиле smart casual будет наиболее уместной, так как даже если вы уже овладели дегустационной техникой, это вовсе не означает, что вас не обольет вином неопытный сосед.

На меня, например, один раз, уже после дегустации, свалилась девушка модельного типа, у которой хвост ее длинного светлого платья запутался в ее же высоких каблуках. Учитывая красящие свойства Шираза, я думаю, что, к сожалению, это был последний раз, когда она надела то прекрасное платье.

Готовьтесь к профессиональной дегустации вина непосредственно перед дегустацией

На этом этапе ваша задача – на месте устроиться так, чтобы никому не мешать и чтобы никто и ничто не мешало вам тоже. Войдя в дегустационный зал, займите любое свободное место, если только на столах не расставлены кувертные карточки с указанием имен участников.

Если вы курильщик, лучше постоит в дверях и подождите, когда полностью заполнится какой-нибудь ряд, – после подойдите и сядьте с краю. Здесь речь опять идет не о вашем удобстве, когда бы вы возразили мне, что вам проще занять место где-нибудь в центре ряда, а потом всех пропускать. В данной ситуации во внимание принимается удобство людей, сидящих в непосредственной близости и сзади, которых вы своими упражнениями в стиле ванька-встанька, естественно, будете раздражать.

На дегустацию не опаздывайте. Допустимо задержаться на 5-10 минут, но не более. Если опоздали, то не сгибайтесь в три погибели, делая из себя визуально виноватого, и не здоровайтесь и не извиняйтесь вслух. Просто установите, если получится, зрительный контакт с оратором, положите правую руку на сердце и сделайте легкий поклон верхней частью корпуса, не опуская головы и не теряя зрительного контакта. Это будет достаточный для понимания ведущим знак того, что вы искренне извиняетесь за опоздание. Затем или одновременно с этим жестом как можно более беззвучно пройдите на то свободное место, занять которое можно с наименьшим количеством поднятых вами людей.



Когда место занято, расположите свою сумку или портфель за спиной, если у стула сплошная спинка; на полу, если в дегустационном зале имеется чистое ковровое покрытие; или на специальном крючке для сумок, который легко крепится на стол и спасает во многих житейских ситуациях, когда некуда деть тяжесть из рук, а руки освободить нужно.

Не занимайте сумкой соседнее место, особенно, если сами пришли вовремя: ваши вещи не должны быть психологическим барьером для занятия места другими людьми.

с4На столе ничего до начала мероприятия не трогайте: не передвигайте бокалы, даже если они без содержимого. Если они с содержимым, не трогайте и не нюхайте их тем более: светское этикетное правило не прикасаться к еде до тех пор, пока к трапезе не приступили хозяева дома, распространяется на профессиональные дегустации без изменений. Поэтому ведите себя прилично и не пейте и не ешьте ничего, пока мероприятие не началось.

Ведь может так случиться, что вас по каким-либо причинам попросят пересесть: вдруг вы сели в первый ряд, а спикер не говорит по-русски и в первом ряду понадобится место для переводчика, который тоже будет дегустировать вина? Как вы думаете, ему будет приятно пить из бокала, в который кто-то уже засунул свой нетерпеливый нос?

Единственное, что вы можете себе позволить, это аккуратно взять и начать просматривать рекламный буклет перед вами, который часто тоже могут раскладывать перед каждым участником дегустации именно с этой целью, но не более того.

На профессиональной дегустации вина повторяйте манеры грамотного ведущего

Еще одно общее правило этикета гласит, что если вы не знаете, как за столом обращаться с блюдами и напитками, а также с приборами, которые к ним поданы, копируйте хозяев, в частности, хозяйку дома. Это правило на профессиональные дегустации распространяется без изменений.

NB Поэтому, пожалуйста, внимательно слушайте команды ведущего «посмотрим на вино», «сделаем нос», «пробуем на вкус» и повторяйте за ним. Особое внимание, пожалуйста, обращайте на то, как он держит бокал, и старайтесь держать его так же.

Существуют две техники, как, с точки зрения профессионалов, нужно держать бокал: за основание бокала или за его ножку (рис. 4).



Рис. 4

Две техники, как правильно держать бокалы на профессиональной винной дегустации: за основание или за ножку

Как и у почти всех этикетных правил, у этого правила обращения с бокалом во время профессиональной дегустации тоже есть свои резоны. В данном случае они в меньшей степени эстетические и в большей степени практические. Конечно, это некрасиво, когда стекло бокала в конце мероприятия становится мутным, оттого что его обнимали за чашу всей пятерней. Но на дегустации куда важнее держать винные бокалы в месте, расположенном как можно дальше от чаши, с тем, чтобы заляпанное стекло не препятствовало визуальной оценке вина, которой, как уже было отмечено ранее, придается большое значение.

На профессиональной дегустации вина ставьте бокалы обратно на стол правильно

Любая профессиональная дегустация имеет логичный порядок. Если вы будете дегустировать мощные красные вина вперед субтильных белых, то белые вам покажутся «никакими». В свою очередь, если вперед мощных красных вин вы продегустируете белые, но сладкие и крепленые вина, то «никакими» винами вам уже покажутся эти мощные красные.

Но существует и другой, не дегустационный, а этикетный момент, связанный с соблюдением порядка дегустации. Когда она непростая, например, идет разбор вин из одного сорта винограда от одного же производителя, но с разных частей его виноградника, неوفиту различить винные нюансы без вдумчивого анализа каждого образца довольно трудно. И если вы по неаккуратности перепутаете бокалы, то вам придется либо смириться с тем, что вы потеряли ход дегустации, либо привлекать лишнее внимание вызовом к себе ведущего дегустатора с целью заново расставить лично для вас перемешанные вами бокалы. Спикер к вам, хоть и не должен, может, и подойдет, и поможет, но это займет какое-то время. Почему это время должно быть в большей степени потрачено на вас на том только основании, что вы были не собраны, особенно тогда, когда дегустация платная и, тем паче, дорогая?



Пожалуйста, будьте внимательны: берите каждый бокал только по команде и ставьте его обратно на тот же номер, место в ряду или часть дегустационного мата, которая изначально была для него определена.

На профессиональной дегустации вина оборачивайте вино в бокале правильно



В винной среде есть расхожая шутка: *«Если вы видите человека, который со стеклянным от усталости взглядом крутит в бокале воду, знайте: это сомелье».*

Действительно, дегустаторы со стажем так привыкли к этому характерному жесту, что крутят в бокале по привычке все, что ни попадя, – это почти болезнь.

NB На самом деле постоянное верчение вина в бокале – этикетная ошибка.

Дегустационный образец в случае, если это не только что открытое молодое мощное или редуцированное вино⁵, которому прописана срочная аэрация, в насильи над собой таким образом совсем не нуждается.

Учиться оборачиванию вина нужно постепенно. Сначала начните крутить вино в бокале, стоящем на столе, чтобы с непривычки не выплеснуть свой дегустационный образец на соседа. Затем, когда рука окрепнет и навык закрепится, уже поднимайте бокал и оборачивайте его на весу (рис. 5). На весу это делать удобнее, когда держишь бокал за основание, а не за ножку. Задача – обернуть вино лишь пару-тройку раз, чтобы кислород открыл его, как вы открываете ключом дверь. Вы же не делаете в замке двери десять оборотов до сворачивания резьбы? Вот и вино ни в чем не провинилось, чтобы его мутузить о стенки бокала накручивающим образом.

На профессиональной дегустации вина «делайте нос» правильно



Рис. 5

Техника профессионального оборачивания вина в бокале, допустимая в рамках профессиональной дегустации, но не допустимая в светской ситуации. Бокал нужно крутить к себе, чтобы случайно не облить соседа

Нос – вторая стадия профессиональной оценки вина. Сегодня, когда в литературе о вине только ленивый, вроде меня, подробно не описал технику дегустации, по сей день существуют люди, причисляющие себя к сомелье, но осуществляющие этот этап дегустации неправильно.

⁵ О технике аэрации и случаях, когда она требуется, см. главу 4, Домашние приемы своими силами: Dos & Don'ts, совет «Аэрируйте и декантируйте вина правильно».

Строго говоря, «первый нос» проводится до оборачивания вина в бокале. Вы просто берете бокал в руки, нюхаете содержимое и убеждаетесь в том, что вино не испорчено. Только после этого вы оборачиваете вино в бокале, чтобы его раскрыть, и делаете «второй нос» – довольно глубокий вдох с опусканием вашего органа обоняния глубоко в наклоненный к себе бокал. Тут важно не переборщить, чтобы щедро налитый вам дегустационный образец не попал вместе со вздохом вам в ноздри. Всегда соизмеряйте степень сования своего носа – это вам поможет и на дегустации, и – в переносном смысле – в жизни тоже.

Еще одна ошибка, свойственная уже любителям вина, заключается в «занюхивании вина», и это совсем не то, что вы подумали.



Набившая оскомину фраза профессионалов гласит, что наш *«нос устает быстрее, чем ноги»*. Поэтому делайте 15-секундный перерыв между каждым подводом носа к бокалу на этом втором этапе.

Оттого, что вы будете несколько раз подряд вдыхать винные ароматы без перерыва, ваш нос только без толку притомится и вообще перестанет что-либо воспринимать.

«Третий нос» (нюхание пустого бокала) является светским развлечением и в протокол профессиональной дегустации не входит. Но, действительно, чем богаче вино, тем больше от него остается ароматов в пустом бокале и тем дольше они там держатся. Попробуйте понюхать не мытый с предшествующего вечера бокал, оставленный после лучших вин мира, например, после топовых калифорнийских каберне совиньонов: сиюсекундное временное увеличение размера глаз без пластической операции от того, что ароматы там будут держаться и на утро, вам гарантировано.

На профессиональной дегустации вина сёрбайте

Во время непосредственного пробования вина на вкус в светской ситуации вы сделаете глоток наиболее тихим способом так же, как мы стараемся не хлюпать ртом, когда едим суп и пьем обычную воду, коктейли или горячие напитки. Во время профессиональной дегустации на первый план выходит совершенно иная поведенческая логика. Согласно ей, вам можно и нужно поступать ровно обратным способом.



Возьмите небольшое количества вина в рот, что называется, «покатайте» его внутри и затем пропустите через него воздух, втягивая его через зубы, с тем, чтобы вино дополнительно насытилось кислородом и высвободило максимальное количество ароматов, которые вам предстоит уловить и оценить.

Навык сёрбания даётся нелегко. Во-первых, без непосредственного наблюдения за демонстрацией этого навыка освоить его только по книге сложно. Поэтому, если у вас нет возможности послушать мои лекции про «винный этикет», которые я читаю в рамках своей московской Школы этикета, смотрите ролики в интернете, делая в строке поиска запросы на английском «why slurp a wine». Во-вторых, мы, женщины, более склонны к эстетизации всего и вся. Нам тяжело, будучи умными и красивыми, издавать такие звуки. Но придется, если есть желание освоить винный этикет в полной мере. Вознаграждением за старания здесь станут выработанные привычки, когда вы будете на профессиональной дегустации делать некрасивое красиво – а это важный навык не только для винного этикета, но и для любого вида этикета вообще.

На профессиональной дегустации вина сплёвывайте

Сплевание вина – еще одна специфическая особенность профессиональной винной дегустации, которая поражает впервые посещающих такие мероприятия людей.

NB Красиво сплевывать вино – ключевое умение винного этикета профессиональных дегустаций. Чтобы овладеть этим навыком, сначала наблюдайте, как это делают опытные профессионалы. Потом постарайтесь повторить их технику.

Главная подсказка здесь – не плюйте вяло, иначе вино потечет по вашему подбородку и обязательно попадет на одежду. Нужно добиться «хорошего напора»: в таком случае вино под давлением будет попадать аккуратно в плевательницу и вы сможете уходить с дегустации в более трезвом виде. Ведь если вы будете постоянно обливаться и промахиваться, то в какой-то момент решите, что для сохранения публичного имиджа вам проще сглатывать, чем сплевывать, а при постоянной дегустационной практике так недалеко и до профессионального алкоголизма.

Поэтому начните тренировки на воде дома в душе. Я не призываю вас становиться чемпионами мира по плевкам вдаль, но добиться стройной винной струи на стабильной основе настоятельно рекомендую. Не спиваться же теперь из-за любви к вину, если вам в свое время было лень потрудиться над приобретением этого этикетного навыка винной дегустации?

На профессиональной дегустации вина не употребляйте ничего, кроме воды и хлеба

Когда вас позвали на профессиональную дегустацию вина и сыра, где ваша задача – проанализировать винно-сырные пары, это одно. Там сыр едят все, потому что дегустация сыра, как и дегустация вина – основная цель такого мероприятия.



Но когда вас позвали на дегустацию вот именно что вина, то, даже если на столах расставлена соблазнительная закуска, не прикасайтесь к ней до и во время дегустации (после – пожалуйста).

Помните, что фрукты, орехи и особенно сыр исказят не только ваше собственное восприятие, но и испортят дегустационную практику сидящих рядом, кто понимает, за чем пришел, и потому грамотно ничего, кроме хлеба, не ест. Ведь на дегустациях иногда можно обмениваться комментариями с соседями по столу очень тихо, чтобы не мешать оратору. И вот представьте, что вы нагнулись к спросившему вас о чем-то человеку шепотом дать ответ и дыхнули на него ароматом только что съеденного сыра с плесенью... Спасибо большое...

Я понимаю, что такими советами рою себе яму и, когда буду приходить на дегустации после выхода этой книги, рискую сидеть в гордом одиночестве, потому что никто не захочет после таких опусов находиться со мной в радиусе двух метров не только по причине ковида. Но что делать, если я должна честно и добросовестно рассказать вам такую, буквально плохо пахнущую, правду? В конце концов, нужно признать, что у профессии «специалист по этикету» есть свои изьяны: все боятся твоих оценок, никто не хочет сидеть с тобой за одним столом... Пожалуйста, вспомните мое предисловие к этой книге, где я говорю, что никого не оцениваю бесплатно. Поэтому на дегустации, если мы когда-то окажемся на ней вместе, садитесь со мной рядом «без страха и упрека», просто соблюдая мои рекомендации, и «будет нам счастье».

На профессиональной дегустации вина ешьте хлеб правильно

На профессиональных дегустациях самой распространенной формой хлеба являются несоленые крекеры, хлебные палочки и, чаще всего, мягкие белые булочки. Последние нужно уметь есть по правилу, а правило употребления хлеба в чистом виде с момента Тайной Вечери неизменно.

Для тех, кто оставил или не начал вести религиозный образ жизни в рамках христианской веры, напомним, что в Милане «Тайная Вечеря» Леонардо да Винчи с Иисусом Христом и его двенадцатью учениками изображает тот момент Великого Четверга, когда Главный Судия преломляет хлеб, говоря: «Приимите, ядите: сие есть Тело Мое...» Также Он передает апостолам чашу с вином и говорит: «...пейте из нее все, ибо сие есть Кровь Моя Нового Завета, за многих изливаемая во оставление грехов...» (Мф 26:26–28).

Хлеб и вино – материальная база духовной метаморфозы во время Евхаристии и одновременно материальная база традиционной трапезы на столе христианского мира. Без знания этих религиозных основ невозможно до конца понять ни международный столовый этикет, ни выделившийся в отдельный предмет винный этикет тоже.



Как минимум с момента первой в истории человечества Евхаристии хлеб нужно не кусать, а ломать и есть по маленькому кусочку.



Рис. 6

Демонстрация правильной техники употребления хлеба: ломаем, а не кусаем

Поэтому, когда в первый или в следующий раз будете на дегустации, ешьте хлеб правильно, не путаясь при этом, из какой корзинки его взять. Ведь в отличие от светской ситуации за столом, где корзинку с хлебом вам подадут непосредственно или ваша индивидуальная булочка хлеба будет лежать на вашей хлебной тарелке от вас слева, на профессиональной дегустации корзинки с хлебом часто стоят на столах стационарно.

Выработайте в себе тенденцию брать хлеб из корзинки, стоящей от вас слева, если их на длинных столах много, а не одна на круглом столе по центру. Тогда никто не окажется в ситуации, что с одной стороны стола на всех хлеба не хватило, а с другой стороны полная корзинка осталась нетронутой.

Конечно, можно начать беспокоить людей просьбами передать вам хлеб. Но зачем эти лишние, отвлекающие других от процесса дегустации телодвижения, если с самого начала можно все делать правильно и тогда никого беспокоить не придется, и всем всего хватит?

На профессиональной дегустации вина не делайте лишних движений

Мне очень нравится фото некоего британца, которое можно увидеть, сделав в интернете запрос по следующей фразе: «... At tastings if he encounters insufferable wine snobs, this is his go-to move to confuse them». На нем джентльмен «делает ухо», несуществующий этап оценки вина, слушая бокал приблизительно так, как мы в детстве слушали морские раковины. Конечно, это демонстрация того, как подшутить над винным снобом на дегустации. Но также это и демонстрация того, как глупо могут смотреться излишние движения и манипуляции с бокалом.

В предыдущих рекомендациях мы часть таких лишних движений в виде постоянного кручения или «занюхивания» вина уже рассмотрели. Но вот вам еще пара примеров из моей коллекции, какие жесты с бокалом визуально смотрятся нехорошо.



Когда вы поражены ароматом какого-то вина, старайтесь на уровне тела сдерживать свои эмоции.

Эмоциональная несдержанность часто приводит к тому, что увлеченный человек, понюхав вино, вдруг вскрикивает: «О, лошадка побежала!» И тут же начинает совать соседу под нос свой бокал с настоятельной просьбой: «Понюхай!» Лично распознать южноитальянский сорт Альянико в выдержанном вине по свойственному ему аромату конского навоза – это, условно, большая радость. Но в стиле нашего юмориста Михаила Задорнова хочется такого человека спросить: «Ты зачем ему под нос суешь бокал? У него есть такой же свой!»

Такие казусы на дегустациях я наблюдала регулярно. Это происходит как будто так же рефлекторно, как озвученное Задорновым открывание женщинами рта, когда они наносят тушь на нижние ресницы, и объяснения этому странному явлению нет. Но факт остается фактом: люди на эмоциях суют малознакомым людям буквально под нос свои бокалы, из которых они только что отпили. Поэтому советую вам контролировать себя и не ставить никого в неловкое положение, предлагая у вас понюхать. А если такой выброс эмоций произошел уже в вашу сторону, лучшим (и в постковидное время единственно правильным) отклонением такого настойчивого предложения будет доброжелательная улыбка с фразой, что вы тоже «уловили лошадь», и напоминание соседу, что и у вас есть собственный бокал с тем же вином.

Другим примером неадекватных жестов может служить энергичное стряхивание воды из бокала после его ополаскивания так, как бы вы стряхивали ртутный градусник, потому что иначе немного ее оставшихся внутри каплей якобы исказит восприятие вина. Я наблюдала такие жесты у людей, сидящих с краю за длинными, расставленными в ряд один за другим столами. Они явно даже не думали о том, что могли разбить свой бокал о мебель и поранить отлетевшими осколками стекла ноги близ сидящих людей.



Предлагаю следующее: при посещении профессиональных дегустаций не переводить свой мозг полностью в состояние «выкл.» – это всех спасет от раздражения, неприятностей и стрессовых ситуаций.

Во время профессиональной дегустации проявляйте уважение к оратору и другим ее участникам

К сожалению, прошли те времена, когда пиетет к педагогу был в крови и учащиеся вставали в момент его появления в аудитории. Сегодня вставать, когда заходит спикер, стало массово необязательным. Но остались старые классические и сформировались относительно новые нормы этикетного поведения, которые соблюдать во время учебного процесса необходимо. А профессиональная дегустация – это всегда учебный процесс.

Из общих старых классических норм, которые почему-то сегодня тоже игнорируются, хотя их никто не отменял, осталось то, что вести себя нужно скромно.

NB Не выкрикивайте реплики с места и не произносите по ходу дегустации вслух какие-либо комментарии, если именно вас их дать специально не попросили.

Никому не интересно, что аромат дегустируемого вами образца ассоциируется у вас со «стильной сливой» или «промокнушей овцой, держащей ананас», а его послевкусие – «с резким ударом металла на самом финише»⁶. Таким поведением вы будете мешать другим участникам запоминать вина посредством их собственных ассоциаций.

При этом, если сам оратор – весельчак, что в винной индустрии скорее данность, чем исключение, то допускается шутить, только если шутка – добрая и к месту. Например, в тот момент дегустации, когда ведущий винного семинара обращается к публике и спрашивает всех про ароматы, вы во время дегустации, скажем, уже упоминавшегося белого Совиньона можете вернуть, что слышите аромат «кошачьей мочи». Во-первых, это, конечно, смешное, но вполне себе официальное название действительно существующего винного аромата⁷. Во-вторых, почти в каждом Совиньоне Блане он действительно тоже есть. Чем не удачная шутка, если вы и «капитал приобрели, и невинность соблюли» тем, что и настроение всем подняли, и аромат угадали?

 Также следите за тем, чтобы задаваемые вами вопросы были по теме и их не было чересчур много.

Не следует единолично засыпать ведущего вопросами, скажем, о влиянии бочек на вкус вина, если все продегустированные образцы прошли выдержку в нейтральных емкостях или не прошли ее вовсе.

NB Из общих относительно новых норм, которые уже стали классикой, первым и главным правилом является набившая оскомину мантра: «Выключите звук мобильных телефонов».

Оттого вдвойне удивительней, что даже после этой сугубой просьбы ведущего всегда находится пара человек, которые не только не выключают телефон, но еще и позволяют себе выходить из-за стола на разговор вместе с бокалом: у них, видите ли, неотложный звонок. А другие, значит, тут сидят все сплошь и рядом рабы или бонвиваны, и у них нет ни важных звонков, ни срочных дел...

⁶ Примеры очень смешных, но не всегда уместных описаний вина из более обширной коллекции, собранной в книгу «Винный сноб» Бьянкой Боскер.

⁷ От франц. «*pipi de chat*».

NB Чисто этикетной нормой является то, что мобильному телефону на столе не место.

Однако переносить это строгое правило в сферу винного этикета имеет смысл. Стол – в прошлом престол. Но даже если отбросить это религиозное к нему уважение, то опираться придется на здравый смысл: найти в нашем каждодневном обиходе что-либо более нечистое, чем наличные деньги и наш смартфон, так же трудно, как трудно найти этот самый смартфон ночью в машине, когда во время поисков пользуешься им в качестве фонаря.

Во время профессиональной дегустации никогда не просите оратора комментировать принесенное вами ординарное вино

В своей практике чтения лекций по винному этикету я сталкивалась с тем, что мне приносили какой-нибудь посредственный алкогольный напиток, не участвовавший в моей дегустации, показывали его этикетку и, не давая его попробовать, просили меня прокомментировать его публично. Я в такие моменты походила на царя из нашей легендарной комедии Гайдая по пьесе Михаила Булгакова «Иван Васильевич», когда на допросе доблестной милицией он говорил, что «Казань брал, Астрахань брал, Шпака... Шпака не брал».



Понимаете ли... Я Richebourg от Lalou-Bize Leroy 1999 года знаю; Cheval Blanc 1947 года, поскольку в годы своей ранней молодости лично ящик этого вина в Москве продала, тоже знаю. А ту «*краску для забора по цене рубль ведро*», которую мне приносили, называя это вином, не знаю...

Правило Шерлока Холмса гласит, что мозг – это чердак, и если из него не выбрасывать все ненужное, то там не найдешь нужное – в нужный момент. Согласно этой логике, ни один уважающий себя эксперт даже и не подумает о том, чтобы разбираться во всех винах на свете: мы вполне удовлетворены тем, что знаем самое лучшее.

Поэтому приносить специалисту по алкоголю сегодня то, что даже в советское время называли не иначе, как «бормотуха» или «шмурдяк», не то чтобы дурной тон – это-то само собой разумеется. Просто если человек так поступает, то он сам себя выставляет в самом невыгодном свете, демонстрируя, что вообще ничего не соображает – возможно, даже не только в вине...

Во время профессиональной дегустации никогда не просите специалиста угадать принесенное вами вино вслепую

Есть сорт «особо умных» людей (здесь с иронией). Они приносят на дегустацию свое вино в мешках и просят иностранных винных экспертов, читающих учебный курс по совершенно не связанным с принесенным вином вопросам, прилюдно угадать, что в мешке, – вслепую.



Их троллинг заключается в том, что они заведомо ставят дегустатора в стрессовое положение, потому что публичное отгадывание вина в дальнейшем не несет специалисту в глазах непонимающего вино большинства ничего, кроме публичного позора и недоверия. При этом они не понимают, что уважаемый педагог приехал читать свои лекции за деньги, а не сдавать их экзамен бесплатно: свои экзамены он уже все, давно и успешно сдал, раз другая страна приглашает его возвращать новые поколения винных экспертов за достойные гонорары.

 С точки зрения винного этикета (и христианской этики тоже), заставляя эксперта публично отгадывать принесенное вами вино некрасиво: это ровно та самая ситуация, когда не нужно другому делать того, чего не желаешь самому себе.

Один эксперт, которого подобные люди так подставили, на моей памяти, с их заданием успешно справился, но я сильно сомневаюсь в том, что они бы с ним справились сами, окажись они на его месте.

В век глобализации, которая коснулась и вина, отгадать вино с точностью сорт/регион/производитель/год не под силу даже магистрам вина. А это эксперты просто космического уровня, каких со времени, с которого существует выпускающий их британский институт, выпустилось не более четырехсот человек.

С момента появления такого феномена, как «летающие энологи», винный мир сильно изменился. Они вывезли винные технологии из Европы в Новый Свет, и так появилась целая плеяда качественных, интересных, а подчас уже и великих вин из США, Канады, Чили, Аргентины, Уругвая, Южной Африки, Австралии, Новой Зеландии, Израиля, Ливана и других стран, иногда сильно похожих как на вина Старого Света, так и друг на друга.

Например, испанскому эксперту, который всю жизнь прожил в Риохе и пил в основном только местное вино, еще вполне под силу отличить вино из зоны Риоха Альта от вина из зоны Риоха Баха. Здесь он действительно сможет угадать и год, и производителя и даже, наверно, виноградник, с которого для этого вина был собран виноград.

Но когда вам дается «образец мира» и предлагается безошибочно назвать только одно вино – это заведомо провальная история. И подстава, если сделать это вас попросили люди, отличающиеся «особым умом»...

В таких случаях даже магистры вина дают несколько вариантов имени винного «кота в мешке». Так поступил и тот эксперт, которого испытали на моих глазах. Однако само экспертное сообщество от вызовов такого рода призывает отказываться.

А не делать таких вызовов призываю вас я. На сегодняшний день уже достаточно много грамотных специалистов, которые понимают проблему винной глобализации и всю невозможность угадать только одно вино в слепой дегустации без пяти-семи предположений, чем представленный образец мог бы быть. И если вы кому-то из экспертов предложите это сделать публично сегодня, то специалист высокого уровня, понимающий современное положение вина, откажется и будет прав, а вас грамотное винное окружение справедливо посчитает птицей недалекого полета.

В настоящий момент даже на экзаменах британской организации WSET экзаменаторы оценивают не столько то, угадал ли экзаменуемый вино во время слепой дегустации с абсолютной точностью, сколько логику и ход его мыслей, изложенный в дегустационном бланке.

Например, когда на степень WSET Wine & Spirits Advanced сдавала я, то сразу угадала белый Гевюрцтраминер, розу и личи в котором не распознает только совсем неопытный в вине человек или эксперт женского пола в определенный период цикла. Но красный образец я, как и вся остальная группа, завалила, потому что это был Санджовезе, выдержанный в дубе, а я никогда не понимала, зачем убивать бочкой этот сорт, оттого и на экзамене тоже этого не поняла.

В его аромате столько вишни, что вина из центральноитальянской области Maremma, где его часто не выдерживают в дубе, лично мне представляются логически «более правильными» – это мое частное мнение. *Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano* с их гениальными винами из Санджовезе, выдержанными в дубе, прекрасны, но не для меня. Ведь может же человек понимать фортепьяно и любить его в виде второго концерта Рахманинова, но от скрипки впадать в нервное расстройство, даже если это игра Паганини на Страдивари?

Так же и с вином. Я Санджовезе в дубе, своего Паганини на Страдивари, на экзамене не угадала, но ход моих мыслей в экзаменационном листе был правильным. Там была и вишня в

аромате, и кислотность во вкусе, и за эти рассуждения я, даже не назвав сорт, по сумме баллов за теорию и практику, все равно получила высокий балл.

Тем «особо умным» троллям, которые никогда не проходили подобные экзекуции практикой вина и его теорией, да еще и в чужой стране, и на неродном языке, я советую хоть раз попробовать через них пройти. Смею предположить, что после первых трех тайных провалов они поймут, почём фунт лиха, и навсегда зарекутся публично пропускать через подобные экзекуции других.

Во время профессиональной дегустации никогда не задавайте вопросов на непонятном большинству языке

Все мы знаем тип людей, задающих вопросы не для того, чтобы получить на них ответы, которые они и так знают заранее, а с целью покрасоваться перед публикой. Для большего эффекта они любят задать вопрос не на родном, понятном всем присутствующим, а на иностранном языке – в том случае, если спикер, ведущий дегустацию, зарубежный.

NB Так будет же таким известно, что говорить на непонятном абсолютному большинству присутствующих языке и тут же не переводить для других, что было сказано, – грубая этикетная ошибка.

Сегодня гораздо больше молодых людей начинают приходить в профессию, связанную с вином, какой бы она ни была, на новом уровне – со знанием одного-двух иностранных языков, а то и больше. В большей степени именно им стоит запомнить определение истинного профессионализма – совокупности специализированных навыков, человеческих качеств и искусства подавать себя. В этом трио, как в хорошем вине, важно одновременное наличие всех составляющих и их баланс.

Перегиб со специализированными навыками, в частности, в виде демонстративного задавания на иностранном языке вопросов, содержащих винную терминологию, выдаст в человеке псевдовсезнайку, который на самом деле не уверен в себе, и оттого ему важно кому-то что-то доказывать.

Тут важно помнить, что истинным профессионалам никому ничего доказывать уже не нужно. Недаром именно от них мы будем слышать спокойный и честный ответ «я не знаю» чаще всего: кто знает действительно много, не знать всего не боится.

Во время и после профессиональной дегустации вина ведите себя уместно

Мне неоднократно приходилось наблюдать, как профессиональные дегустации были использованы не по их прямому назначению. Основными грубыми нарушениями по части этикета тут являются две неверные линии поведения.

 Первая этикетная ошибка состоит в том, что люди намеренно приходят на профессиональные дегустации для того, чтобы напиться.

Они используют профессиональную дегустацию лишь в качестве благовидного предлога и теряют облик в тот момент, когда дотянулись только до второго по счету дегустационного образца. Такие опивцы не дегустируют вино, а жадно его пьют до дна, обхватив бокал иногда аж двумя руками, – манера, которая в моих глазах находится уже за гранью добра и зла для того, чтобы ее хоть как-то комментировать.

Примечательно, что большинство тех, кого я наблюдала в таком качестве, это женщины. Думаю, это связано с тем, что мужчинам в силу их в целом более прямолинейной природы красивая декорация для того, чтобы, пардон, набраться, не нужна. А вот склонным к эстетизации и самообману женщинам прикрытие того, что они просто спиваются, как раз нужно, и профессиональные дегустации для проблемы женского алкоголизма, как оказалось на практике, весьма прелестная ширма. Мол, «я же дегустирую, а не просто пью». Хотя на самом деле такие дамы просто пьют, а не дегустируют. И, надо сказать, это довольно печальное и очень бросающееся в глаза зрелище.



Второй этикетной ошибкой является устраивание длительных посиделок после официального окончания дегустации.

Я не знаю, что в голове у тех людей, которые не осознают сами, что, например, персонал гостиницы вовсе не обязан ждать, пока группа невоспитанных лиц допьет содержимое всех оставшихся после дегустации открытых бутылок и доест весь хлеб и прочую закуску, если таковая была.

Никто не запрещает остаться на 15 минут после формального окончания мероприятия затем, чтобы задать индивидуальные вопросы проводившему его ведущему. И потом еще на 15 минут, чтобы пообщаться с коллегами или новыми знакомыми и теперь уже выпить один бокал наиболее понравившегося вам вина. Ведь в таком объеме особенно красное сухое вино из-за содержащегося в нем ресвератрола людям, не имеющим противопоказаний к употреблению алкоголя, полезно для здоровья. Но через полчаса все должны покинуть помещение, в котором закончилось мероприятие, и дать персоналу его убрать или, возможно, подготовить для следующей дегустации.

В том случае, когда вы не решили за полчаса после окончания мероприятия все свои вопросы, переместитесь с коллегами и/или новыми знакомыми в лобби, если это гостиница, в соседний зал, если это ресторан, или в другое заведение неподалеку. Сидеть часами там, где все закончилось, проявляя неуважение к персоналу и иным организаторам дегустации, которые, скажем прямо, не занимались слушать громогласные разговоры подвыпившей компании, – верх неприличия. Мы ведь уходим из театра почти сразу по окончании спектакля? В данном случае стоит поступать точно так же.

Профессиональная дегустация без рассадки

При посещении профессиональной дегустации без рассадки вы столкнетесь со следующими особенностями:

1. В этикете есть понятие *jour fixe*, что дословно с французского языка переводится как «фиксированный день». В прошлом журфиксы устраивали в дворянской среде. Эти виды приема анонсировались один раз в сезон и предполагали их дальнейшее посещение без приглашения в определенный день на неделе с целью светских развлечений. На журфиксах были представлены различные напитки и закуски, и в процессе этих прекрасных мероприятий господа свободно угощались тем, что было предложено хозяевами дома.

Можно сказать, что профессиональная дегустация вина без рассадки – это в целом такой разовый журфикс. С той только разницей, что вход будет платным или по приглашению от организаторов, а вместо закусок (хотя они и не исключены) вниманию гостей будут представлены разнообразные вина. Вход так же, как и в случае с журфиксом, не будет строго ограничен по времени, но это событие займет у вас, может быть, не пару, а несколько часов.

2. Местом проведения соответственно будет более масштабная площадка – крупная гостиница, посольство представляющей вина страны, большой крытый павильон или целый выставочный комплекс.

3. Организовано все будет так же, как если бы вы посещали любую другую специализированную выставку, но будут свои «винные особенности»:

А. После оплаты входного билета или при демонстрации охране приглашения от организаторов вам в зале регистрации вместе с бейджем выдадут только один-единственный бокал, с которым вы будете далее ходить от стенда к стенду в течение всего винного приключения. Особы, в России в роли регистраторов обычно не улыбочивые, вас гнусаво предупредят, что если выданный вам бокал вы в ходе своего винного путешествия разобьете или потеряете, то, покидая дегустацию, вынуждены будете за него заплатить. Плата небольшая, но все равно неприятно. Так что берегите свой бокал как зеницу ока. Перепутать его в сутолоке с чужим или остаться без него, потому что кто-то свой уже потерял или разбил и перехватил ваш, чтобы отчитаться им на выходе, очень легко.

В. Вместе с бокалом вам, с ручкой или без, выдадут дегустационный буклет. Как правило, в нем будет дан весь перечень хозяйств-участников с полной выкладкой представляемых ими вин. Вам придется ходить с ним все время так же, как вы бы ходили с бокалом и тарелкой (да еще и сумкой в руках) на фуршете, и выполнять акробатические номера по ведению в нем прямо на весу своих дегустационных записей.

С. Вода и реже хлеб будут стоять почти на каждом стенде производителей, а плевательницы будут находиться там же, или они будут располагаться между стендов, представляя собой напольные конструкции в виде ведерка на ножке. Если дегустация будет на свой страх и риск организована под открытым небом, то вы увидите, что плевать вином некоторые будут прямо на землю. Но если это закрытое помещение, то, чтобы сплевывать вино, не промахиваясь, вам в любом случае придется так или иначе нагибаться к плевательницам, и здесь я призываю быть особенно бдительными красивых женщин.

Прежде чем нагибаться к плевательнице, убедитесь в том, что у вас на хвосте нет никого типа дядюшки Тео из фильма «Амаркорд» Фредерико Феллини, который залез на дерево и из его кроны на всю округу кричал, что он хочет женщину. Я в свое время хлебнула горя, объясняя таким безумцам, что на мероприятие пришла за вином, а не за ними, – это был форменный кошмар. Но даже если вы не относите себя к категории красивых женщин и вам не нужны приключения на свой круп, все равно держите ухо востро.



Русская поговорка о том, что *«не бывает некрасивых женщин – бывает мало водки»*, работает и в отношении вина.

Д. Легкий нейтральный перекус вы сможете себе позволить, если закуски будут вразнос (вариант более камерных и закрытых стоячих дегустаций), в отдельно организованных кафе или во время мастер-классов – частых спутников подобных крупномасштабных мероприятий.

В мире алкоголя мы на своем сленге называем такие большие винные события «свалкой брендов» или «могилой брендов», потому что вин в одном месте и в одно время так много, что после двадцатого образца «все мешается в доме Облонских». Гостям таких винных марафонов выход бы вообще из этих винных авеню-стрит найти, а не то что больше, чем пять вин, запомнить. Поэтому участие хозяйств в таких выставках принесет им меньше тех потребителей, которые оценят их стиль и действительно их полюбят, – по сравнению с дегустацией с рассадкой, где все внимание было бы приковано только к ним. Но не участвовать совсем в таких мероприятиях, с точки зрения маркетинга, для хозяйств неправильно. Оттого те, у кого есть дополнительный маркетинговый бюджет, в рамках стандартного участия в подобных выставках со своим вином, разливаемым на стенде, дополнительно устраивают еще и мастер-классы. Например, это может быть дегустация с рассадкой и за отдельную плату той линейки вин, которой на стенде компании, ее устраивающей, нет.

Такие мастер-классы или семинары будут идти параллельно с общим разгулом массы людей у стендов по расписанию, указанному в выданном буклете. И часто столы на них будут как раз с закуской, что в данном формате будет более чем оправдано, представляя собой исключение из той закономерности, что чем посредственней вино, тем богаче закусочный ряд. Ведь гости подобных выставок нередко бывают измотаны количеством представленных вин и хождением между винными рядами. Поэтому сидячие мастер-классы с закуской в рамках более крупных мероприятий без рассадки – это не только возможность узнать что-то новое, попробовать вина в спокойном формате, но и возможность перекусить и элементарно отдохнуть. После этого перекуса на абсолютно объективное восприятие других вин со стендов надеяться уже не стоит: просто насладитесь еще парой-тройкой десертных или крепленых вин и с чувством выполненного долга идите уже, пожалуйста, домой.

4. Еще одна особенность такого формата мероприятий заключается в том, что на нем вы будете предоставлены сами себе и вам без руководства более знающего друга или нанятого эксперта сориентироваться, что дегустировать прежде всего, будет довольно трудно. Высок риск того, что вы по незнанию начнете наугад пробовать вина, которые на самом деле не будут представлять дегустационной ценности, а значимые вина, наоборот, пропустите. Туристический подход, когда на отдыхе в неизвестном месте надо выбирать те рестораны, которые мало того что забиты битком, так и еще в них стоит очередь, в данном случае не работают. Люди могут толпиться у стенда со сладким вином, потому что оно «вкусное» (неприемлемый в мире вина и, если хотите, провинциальный термин), и проходить мимо образцов с высоким уровнем танинов и кислотности, то есть мимо тех красных вин, которые с такими характеристиками могут как раз претендовать на звание великих. Поэтому следование за толпой здесь не поможет, и такие мероприятия без заранее организованного винного гида, который бы вам помог сориентироваться на месте, часто будут оказываться непредсказуемым сочетанием винных открытий и разочарований.

5. Дегустационная порция здесь будет разной: работники стендов, если у них не много посетителей, возможно, будут соблазнять вас большей порцией вина, а те, у кого нет отбоя, будут наливать поменьше. К тому же, стоя разливать часами вино в одну сторону и одновременно с этим отвечать кому-то на вопросы в другую сторону очень непросто, и потому у представителя хозяйства рука будет, естественно, не стабильна. Это вариант нормы в тур-

булентных с точки зрения организации условиях, когда все посетители – на одного разливающего. Если вам вина перелили или недолили, ни удивляться этому, ни обижаться на это в данном случае не стоит.

В подавляющем большинстве случаев на дегустациях без рассадки профессионалы, с точки зрения серьезного дегустационного анализа, потянут 20–30 образцов, хотя за несколько часов физически смогут их перепробовать и около сотни. Любителям же вина я настоятельно рекомендую рассчитывать свои силы и готовиться к мероприятиям подобного рода морально, чтобы вовремя остановиться и быть в состоянии уйти с них без потери лица и своими ногами.

6. Манера рѳзлива⁸ вин на таких мероприятиях будет для обычного человека необычной. В традиционной светской ситуации за столом мы привыкли к тому, что бокалы, пока в них наливают вино, нужно оставлять на его поверхности. Ни трогать, ни тем более поднимать их навстречу разливающему вино не принято.



Рис. 7

Дозаторы и аэраторы разного дизайна, часто применяемые во время розлива вина на профессиональных дегустациях для стабильности дегустационной порции и одновременной аэрации вина

Во время профессиональных дегустаций без рассадки вы будете довольно часто наблюдать совершенно иную картину. Вино будет разливаться не просто на весу, а иногда и из бутылки в руке, высоко поднятой вверх, когда струя из нее будет литься в бокал, зажатый в такой же, высоко задранной руке, через людские головы.

В данном случае – это норма. Ведь этикет – это не про сухие нелепые правила, это про всеобщее удобство для человека и здравый смысл. Оттого здесь противоречий нет, потому что таковы этикетные допущения, обусловленные обстановкой на винных дегустациях без рассадки.

⁸ Допустимый профессиональный термин.

Вы только представьте себе такую картину: у стенда на столе выставлена «батарея» из бутылок. Рядом один дегустатор плюет вином. Другой свой образец вылил и ополаскивает бокал водой. Третий, согнувшись, как плакучая ива, и зажав в зубах ножку пустого бокала, пишет прямо тут, на стенде, пока не забыл, свои дегустационные заметки. Четвертый стоит рядом и, наблюдая за всем этим броуновским движением, закусывает свой 48 образец еле доставшимся ему куском хлеба. И все это – постоянно и одновременно. Что еще остается работнику стенда, как не наливать вино на весу все прибывающим и прибывающим дегустаторам через головы?

Винный мир – это субкультура со своими естественно сложившимися правилами, которые нужно знать и терпеливо им следовать без осуждения, даже если они вас удивляют.

Вы же сделаете, как того требует протокол, «хонги», ступив на землю новозеландского народа маори, представители которого здороваются носами, хотя вы привыкли к приветствию рукопожатием? Так же и тут: пришли на винную выставку – будьте готовы к тому, что иногда вино вам будут наливать в бокал, мягко говоря, виртуозно.



7. Еще одна тема, которую неопытные любители вина будут обсуждать на мероприятиях такого формата, – это температура, причем температура всякая.

Если винная дегустация проходит летом, то злые языки осудят организаторов за духоту и будут не правы. Предсказать погоду сильно заранее невозможно, и никто не виноват, если в день дегустации будет 40 градусов жары, с которыми не справятся кондиционеры, или сильный дождь, вызвавший влажность, которую не всем будет под силу перенести.

Если же осуждение будет касаться «неправильной» температуры подачи вин, то дилетанты будут не правы вдвойне. Температура подачи – это инструмент профессионала от алкоголя. Нам хорошо известно, что, чтобы скрыть недостатки вина или иного алкогольного напитка, его достаточно хорошо охладить и тем самым «закрыть».

Оттого на профессиональных дегустациях истинные профессионалы, наоборот, не будут возражать против подачи вин при повышенных температурах. Особенно это касается белых вин: теплые белые вина раскрывают все свои недостатки, если таковые есть, позволяя заглянуть в самое их сердце, чтобы понять, что там скрыто. А глубинное понимание конкретного вина и есть сама суть всякой серьезной профессиональной дегустации.

Различают следующие основные виды профессиональной дегустации без рассадки:

Презентация региона – на таких мероприятиях может быть представлено все разнообразие вин отдельно взятого континента (например, Южной Америки), страны (например, Австрии) или региона (например, французского Лангедок-Руссильона). Тогда на выставочных стендах будут представлены вина разного качества и цвета, разных лет и от разных производителей, объединенных в одну презентацию только по принципу географии.

Презентация миллезима – на таких мероприятиях объединяющим в единое винное действие принципом будет служить год урожая (он же миллезим, если калькировать с французского, он же винтаж, если калькировать с английского языка). Это такая широкомасштабная горизонтальная дегустация, которая часто совпадает с презентацией региона. То есть вы дегустируете, например, новый миллезим Бургундии с тем, чтобы в целом оценить «характер года» по тому, что получилось у большинства представляющих регион хозяйств.

Презентация членов ассоциаций – на таких мероприятиях свои вина будут представлять, что понятно из названия, только хозяйства-члены каких-либо профессиональных объединений. Например, ежегодная дегустация Union des Grands Vins de Bordeaux, которая в Москве традиционно проходит во французском посольстве. Это отличный пример того, как дегустация может быть одновременно презентацией и региона, и миллезима, и тех хозяйств-членов, которые входят в одну профессиональную организацию.

Презентация портфеля виноторговой компании – на таких мероприятиях свои вина будут представлять, что опять же понятно из названия, хозяйства, формирующие портфель некоего винного дистрибьютора. Такие мероприятия могут проходить как на ежегодной основе, так и быть приуроченными к празднованию круглой даты, знаменующей длительное и успешное присутствие компании на рынке.

Тематические и сезонные дегустации вин будут представлять интерес для тех, кому важнознакомиться с отдельными направлениями винной отрасли. Например, это могут быть презентации так называемых биодинамических и/или органических вин (что не одно и то же) или винные события, привязанные к сезону (например, дегустации розового вина весной или белого и игристого вина летом).

Винные фестивали в большей степени интересны любителям вина, чем профессионалам, потому что это чересчур массовые мероприятия, главной целью которых является, скорее, популяризация винной культуры в целом и какого-то специфического вина в частности. Хотя и профессиональные дегустаторы на таких фестивалях смогут, если захотят, распробовать на вкус то, что им нужно. Ярким примером такого рода мероприятий служит, конечно же, фестиваль молодого вина Beaujolais Nouveau – удачный коммерческий проект, с чем мы его талантливых организаторов и поздравляем.

Профессиональные дегустации элитного вина без рассадки: Dos & Don'ts

До профессиональной дегустации проводите теоретическую и прочую домашнюю подготовку

Примерно за неделю до предстоящего масштабного события озаботьтесь тем, чтобы узнать максимально подробно, какого рода мероприятие из вышеперечисленной классики вам предстоит.



Если это не в чистом виде увеселительная винная ярмарка, а серьезная дегустация, найдите время почитать о представляемом винном регионе и просмотреть список производителей, которые там будут презентовать свои вина, заранее.

Не поленитесь пометить для себя, какие вина вы хотели бы продегустировать прежде других, и не забудьте ознакомиться с характеристиками главных сортов винограда, вина из которых там будут предложены. На профессиональных дегустациях большого формата не путаться в сортах винограда даже на уровне теории – ключевое этикетное умение. Это связано с тем, что вам часто придется просить налить вино из конкретного сорта винограда или понимать, о чем идет речь, если вино названо не по сорту, а по местности, где оно было сделано, и представитель хозяйства оттого сам вам будет перечислять эти сорта терпеливо и любезно.

В противном случае, без подготовки, вы будете выглядеть нелепо, если вместо вина из сорта Мюскадель попросите налить вам «мускатное» (Muscadelle и Muscat – это разные сорта винограда, не говоря уже о том, что мускаты – это целая группа разнящихся сортов, из которых самым значимым будет Muscat Blanc à Petits Grains). Или если будете дергать и без того задержанного работника стенда, задавая ему вопросы, чем отличается сорт винограда Мюскаде от сорта Мелон де Бургонь (Muscadet и Melon de Bourgogne – это одно и то же).

Иными словами, специфика крупных винных мероприятий состоит в том, что теоретически вы к ним должны готовиться дома, чтобы на них практически и со знанием дела успеть перепробовать максимально возможное для вас количество образцов: как на дегустации с рассадкой, вам никто теорию каждого вина в деталях разжевывать не будет. И не должен, если вино знаковое и представитель хозяйства будет только и занят тем, чтобы успевать разливать огромное количество винных порций.

Необходимо отметить, что дресс-код, правило не использовать парфюм и физическая подготовка к такому мероприятию за 48 часов ничем не отличается от алгоритма подготовки для дегустации с рассадкой. Единственным дополнением здесь будет рекомендация отдать предпочтение максимально удобной обуви и легкой сумке на пояс или через плечо – помните, что вы несколько часов проведете на ногах, ведя дегустационные записи на весу. По части диеты тоже можно дать себе небольшое послабление: если вы накануне согрешите, съев что-нибудь «списфисское», то страдать от этого будете по большому счету только вы. Ведь мероприятие мобильное, и если вы на кого-то чем-то неприятным случайно дыхнете, то человек, в данном случае не связанный этикетными обязательствами досидеть на мероприятии до конца, сможет физически легко от вас ретироваться под благовидным предлогом. Единственным строгим запретом остается полное табу даже на колечко лука или зубчик чеснока – тут просто *jamais* и точка.



В день профессиональной дегустации без рассадки перед выходом на нее полноценно экипируйтесь

Речь здесь пойдет не о дресс-коде, который мы уже обсудили, а о том, что вы возьмете с собой на большое дегустационное мероприятие. Озвучу рекомендуемый минимум содержимого вашей поясной или наплечной сумки для профессиональной дегустации без рассадки:

1. Маркер бокала. Это приспособление поможет вам не упустить свой бокал из виду в общей массе других. Его можно купить или сделать самостоятельно.

Если хотите купить, то ищите его в интернете по запросам «wine charms», «wine markers» или «marques-verres» (последний вариант – это французская версия первого английского названия). Вы найдете много разных дизайнов, на рис. 8а ниже дан лишь один из примеров.

Сделать же самостоятельно такой отличительный знак – две минуты (рис. 8б). Вырежьте из простой бумаги кружок диаметром со среднестатистическое основание бокала, сделайте отверстие в его центре и один разрез сбоку. Напишите ярким фломастером свое имя и, когда получите на дегустации бокал, наденьте маркер через прорезь на ножку поверх его основания – готово. С тех пор, как я начала практиковать маркирование бокалов, покуситься на мой бокал еще не решился никто.

2. Два автоматических карандаша с ластиком, заправленные достаточным количеством НВ-грифелей средней толщины. Ручки в полувертикальном положении на весу писать перестанут. Обычные карандаши притупятся, и придется ходить их точить к урнам. Без ластика вы после десятого образца не обойдетесь: ваши записи будут иметь тенденцию становиться все короче, но шансы сделать ошибки даже в заметно сокращающихся заметках будут расти с каждым новым вином – вы просто сами не разберете на следующий день свой почерк, если не будете править себя сразу, не отходя от дегустационного образца. Грифели должны быть именно твердо-мягкими: большинство выдаваемых на винных мероприятиях буклетов имеют такую текстуру, что слишком мягкий грифель на них будет смазываться, и вы с черными пальцами к концу дегустационного дня будете походить на художника-графиста. При этом даже толстый, но слишком твердый грифель будет скорее царапать бумагу и будет еле

виден. Это связано с тем, что, хотим мы того или нет, хоть одна капля вина, но попадет-таки на наш буклет за всю дегустацию.

Из личного опыта могу сказать, что как бы ни старалась, я за 20 лет дегустационной практики еще ни разу не вернулась домой ни с одной дегустации без рассадки с кристально чистым буклетом. Так уж складывается, что если не вы сами отметитесь памятной винной каплей на своих записях, то это сделает за вас кто-нибудь другой. Оттого организаторы предусмотрительно выбирают такое качество винных буклетов, чтобы попавшая на них жидкость впитывалась бы в бумагу не сию же секунду. Поэтому нам, их пользователям, нужно предусмотрительно выбирать для этих буклетов грифели правильной степени мягкости и толщины. Наконец, два карандаша нужно потому, что в 50 % из 100 % один карандаш будет вами утерян.

3. Трэвел-кит «зубная паста & зубная щетка». Этот мини-набор нужен для того, чтобы по окончании дегустации не ехать продолжать вечер с синими от красных вин губами и зубами. Конечно, если вы едете сразу домой на такси, а не в гости на общественном транспорте, то возразите мне, что с чисткой зубов можно потерпеть и до дома. Да, можно. Но если вы профессиональный дегустатор или активный любитель вина и у вас регулярная дегустационная жизнь, то через 10 лет поездок с раскрашенным винным ртом вам гарантирована испорченная эмаль, а через 20 лет – необходимость в эстетических целях полностью менять как минимум все передние зубы.



Рис. 8а

Пример готовых навесных маркеров для дегустации без рассадки или для винных вечеринок, где высок риск перепутать свой бокал с чужим

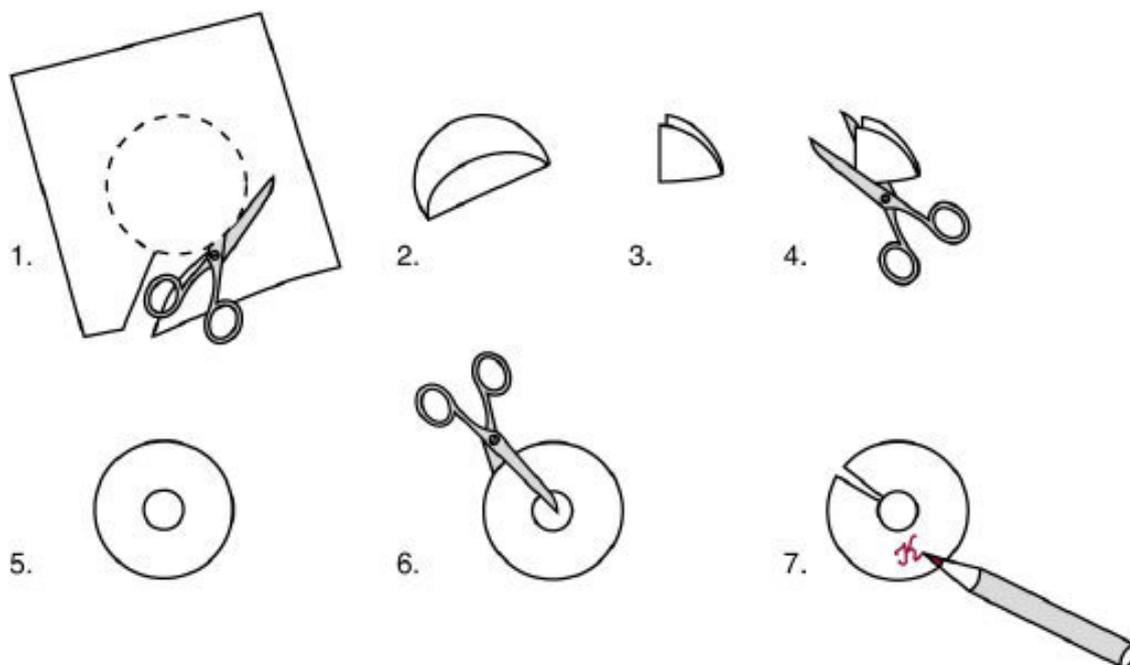


Рис. 86

Схема, как сделать навесной маркер для бокала на время профессиональной дегустации без рассадки своими руками

Если вы по каким-то причинам стесняетесь чистить зубы в общественных уборных, то в качестве альтернативы предлагаю вам рассмотреть специальные отбеливающие салфетки «wine wipes», которыми зубы можно просто протереть. Хотя лично я ими в конце дегустации не пользуюсь, потому что проблему полной гигиены рта они все равно не решают.



Эти салфетки более эффективны в процессе самой дегустации, когда после ряда красных вин с «жёвкими танинами» верхняя губа изнутри уже просто прилипает к передним зубам.

Еще одной отбеливающей альтернативой служат специальные таблетки: их кладут в рот, и они начинают растворяться на языке так же, как шипучие витамины в воде. Однако и они устроят не всех. Во-первых, не каждому будет приятно ощущать во рту подобный шипучий процесс. Во-вторых, такой вид отбеливания, скорее всего, не подойдет людям с так называемым «географическим языком».

Географический язык – это одна из разновидностей глоссита, редкая, иногда врожденная, особенность строения языка, встречающаяся не более чем у 3 % населения планеты. У человека с глосситом язык более шершавый, как у кошек. И выглядит он так, как будто на нем контурно изображены континенты на фоне мирового океана (отсюда и название). Причем самое интересное то, что рисунок на языке может постоянно меняться и мигрировать, как будто континенты дрейфуют в режиме реального времени.

Чувствительность у географического языка такая, что если человек употребляет продукты с высоким содержанием витамина С (например, клубнику, киви, ананас или маракуйю), то его язык после третьего подхода к высококислотному лакомству начинает болеть, а после пятого даже и вовсе кровить.

Причины такой особенности до сих пор неизвестны. А применительно к винной тематике не изучено, является ли географический язык уникальным инструментом профессионального

дегустатора, дающим ему преимущества при определении кислотности вин, или это, наоборот, патология, которая искажает вкусовое восприятие.

Как бы там ни было, людям с такой редкой особенностью отбеливающие таблетки, шипящие при саморастворении на языке, точно не подойдут, и классическая чистка зубов после дегустации для них – это выбор без выбора.

Что касается лично меня, то у меня никогда не было ложного стыда по поводу аккуратной и быстрой чистки зубов в гостиничных уборных после профессиональной дегустации. Такое действие у раковины там куда логичней, чем разговор по телефону о личном прямо во время седлания керамического коня, – вот уж где точно перфоманс не по месту, свидетелем которого в разных уголках мира я, к несчастью, была не раз. И этих людей, имя им легион, мы еще будем стесняться, когда нам надо быстро и аккуратно почистить после дегустации зубы?

4. Удалитель винных пятен. Сегодня есть готовая продукция в виде маленьких портативных спреев с надписью «wine stain remover». Конечно, если кто-то вписался в вас с бокалом, можно пробовать бежать в кафе и просить там соль или соду. Но куда удобней обработать пятно сразу и не только себе, но и виновнику винной аварии, если он сам тоже пострадал. При такой обработке винное пятно в половине случаев здесь и сейчас с ткани не уйдет: сравните эффект от ненасыщенного по цвету вина из сорта Pinot Noir и, скажем, вина *Châteauneuf-du-Pape* от *Château de Beaucastel* с его уникальным для винной индустрии ассамбляжем. Понятно, что избавиться от винных пятен в случае с первым вином будет куда легче. Но если пятно останется, то такая своевременная обработка поможет полностью отчистить вещь с помощью дополнительных пятновыводителей позднее дома.



Рис. 9

Примеры винных гаджетов для защиты и очищения губ, зубов и языка от пигментов красных вин



Если у вас нет с собой средства по удалению винных пятен, а в их постановке на чужую одежду виноваты вы – с вас оплата химчистки даже в том случае, если вы женщина, а пострадал мужчина.

На профессиональной дегустации нет (по крайней мере, согласно этикету, не должно быть) оглядки на гендер в том смысле, что все пришедшие на нее в качестве дегустаторов участницы равны, как заплатившие за входной билет одинаковую цену. Однако благородный господин от настойчивой просьбы дамы оплатить химчистку, скорее всего, все равно откажется, но оттого благородной даме не должна претить сама попытка хотя бы предложить загладить свою винную вину красиво.

В конце концов, если мы все будем знать, что чистить чужую одежду за свой счет в случае, если мы ее испортили, по закону этикетного жанра придется нам, многие из нас на таких мероприятиях станут себя вести внимательней к окружающим.



Рис. 10
Спрей для удаления винных пятен с одежды

5. Упаковка влажных антибактериальных салфеток с нейтральным запахом.

Начнем с того, что сухие салфетки, чтобы промакивать губы, вам здесь не то чтобы не понадобятся, – просто вы, скорее всего, найдете их в свободном доступе на стендах. Другое дело, что фактически постоянно пользоваться ими, как на дегустации с рассадкой, у вас вряд ли получится из-за занятости рук.

Если автоматический карандаш еще можно будет пристроить на буклет, пока вы им не пишете, за счет практически всегда имеющейся у него клипсы, и сумка будет тоже не в руках, а на вас в том или ином виде, то, возможно, вы будете все равно обременены еще и индивидуальной портативной плевательницей, речь о которой пойдет ниже. Но даже если и нет, то лишние движения с промакиванием губ могут привести к тому, что в какой-то момент вы свой

бокал с вином просто не удержите. Что хуже: оставить на бокале больше следов от губ, чем ожидается, или облить кого-то вином, его уронив? Ответ очевиден.

Вот так, на базе здравого смысла, и складывается этикет, в частности винный этикет профессиональных дегустаций без рассадки, где большее, чем обычно, наличие на бокале следов от губ не так критично, как на дегустации с рассадкой или в светской ситуации.

Тем не менее, чтобы избежать абсолютной заляпанности бокала к концу дня, как раз и понадобятся нейтральные по запаху антибактериальные влажные салфетки. На профессиональной дегустации без рассадки периодически протирать ими парой легких элегантных движений ободок бокала, отойдя в сторонку или к подсобным столикам, не возбраняется. Вы же не будете каждые двадцать минут бегать в уборную, чтобы делать это там?

Цель всякой профессиональной дегустации без рассадки – это качественное пробование как можно большего количества вин в ограниченные по времени сроки.

Чтобы проводить, скажем, два часа из четырех, которые вы для себя выделили на это мероприятие, в уборной – только для того, чтобы о ваших оставленных на бокале отпечатках губ или дискретной попытке убрать их салфетками с бокала в дегустационном зале что-то не буркнул себе под нос некто «психический» – надо тоже быть психическим.

Этикет – элитарное знание для адекватных людей. Им и то, что эти же влажные салфетки также необходимо использовать каждый раз перед перекусом, особенно в ковидное и постковидное время, дополнительно объяснять не нужно.

6. Нейтральная по запаху, нежирная увлажняющая гигиеническая помада. Ей в случае дегустации без рассадки периодически допускается пользоваться в дегустационном зале дискретно, например, под салфеткой, – в силу иссушающего губы характера мероприятия (в светской ситуации открыто красить или подмазывать губы в многолюдном общественном месте этикетом, разумеется, запрещено).

Правда, сейчас есть отличные средства из серии «два в одном» в виде бальзамов для губ, которые помимо основной функции увлажнения также защищают их от окрашивания красным вином (рис. 9). Лучше изначально использовать такое средство. Но если на рынок конкретной страны такая продукция не поставляется (а в случае России на момент написания книги дела обстоят именно так), то в течение всей многочасовой дегустации слегка увлажнять губы смягчающими средствами особенно тем, у кого они трескаются, просто необходимо. Иначе у людей с тонкой и чувствительной кожей через пару дней после окончания дегустационного марафона губы будут сбрасывать ее, как змея, – буквально, это не преувеличение. Это опять тот самый случай, когда нужно следовать здравому смыслу, помня, что этикет для человека, а не человек для этикета, и рассчитывать на то, что вменяемые люди сочтут ваше поведение нормальным, потому что в данном случае это допустимая норма и есть.

7. Обезболивающие и антигистаминные средства (противоаллергенные – желательно последнего поколения, потому что от них не клонит в сон). Дело в том, что часть алкоголя все равно всасывается в кровь через слизистую, даже если мы вино сплевываем, и время от времени может вызывать непредвиденные головные боли – если не у вас, то у других.

Есть два факта, справедливых в отношении лично меня и многих, кого я знаю.

Первый состоит в том, что голова может начать болеть из-за того, что человек будто недобрал положенную именно его организму индивидуальную алкогольную дозу. Например, оптимумом для среднестатистической женщины средних лет будет стандартный бокал вина в объеме около 150 мл в день (для мужчины два таких бокала). Феномен в том, что полностью выпитый объем «своей дозы» дает нормальное самочувствие, но недопитый бокал или пара бокалов вызывают неприятные состояния и головные боли.

Процесс большой дегустации со сплевыванием – это все равно что невыбранный алкогольный объем (поэтому я и рекомендую в конце дегустации бокал наиболее понравившегося вина в удовольствие все-таки выпить).

Второй факт состоит в том, что одно и то же вино, выпитое в одинаковом объеме и при относительно одинаковых обстоятельствах, но в разные дни и время суток может случайно то вызывать, то не вызывать неприятных последствий в виде головной боли, что пока с научной точки зрения четко объяснить трудно.

В дополнение к этому эмпирическому знанию есть проверенные сведения, что мигрень как специфический вид головной боли может быть вообще формой аллергической реакции на алкоголь. Оттого выдающийся британский эксперт Майкл Бродбент, MW в свое время ввел в винную индустрию борьбу с вызванной алкоголем мигренью посредством приема антигистаминных препаратов⁹.

Наконец, содержащийся в производимом в промышленных масштабах вине сернистый ангидрид тоже в прямом смысле добавляет головной боли. Сегодня есть даже капли и другие винные гаджеты, которые при их добавлении в вино не только нивелируют серосодержащий элемент, облегчая ваше состояние, но и «округляют танины» (отчего на уровне ощущений вино легко пьется и не вяжет рот). Но вы же не будете пользоваться ими на профессиональной дегустации?

Капли, которые тестировала лично я, действительно убрали ощущение танинов из вина. И действительно, голова от него наутро не болела, хотя я специально приняла на женскую грудь мужской алкогольный объем в целях эксперимента. Но с вином после действия капель что-то произошло. Оно, как бы точнее здесь выразиться, «схлопнулось», что ли? Если сравнить «полноценный» дегустационный образец красного сухого танинного вина с изображением в 3D, то после трех капель волшебного средства мое вино «потеряло тело» и стало похоже, образно говоря, на плоские египетские фрески.

Такие эксперименты с вином – явные враги всякой профессиональной винной дегустации, которые полностью сводят на нет ее смысл. Как тогда, спрашивается, оценивать потенциал выдержки вина, который напрямую связан, в том числе, с уровнем танинов, а они после таких фокусов становятся неподвластными адекватному определению? Для светской ситуации, когда предстоит вечеринка и явный винный перебор, пользоваться такими палочками-выручалочками не возбраняется. Но профессиональная дегустация – это совсем другое дело.

Таким образом, какова бы ни была этимология головных болей от вина и от алкоголя в целом, факт существования такого феномена зафиксирован, но бороться на профессиональной дегустации описанными выше новомодными гаджетами с головной болью не имеет смысла. Следовательно, классика в виде приема обезболивающих или антигистаминных медикаментов для участников профессиональных дегустаций пока остается единственным выходом.



Все это в практике современного винного этикета очень важно: мы не должны раскисать на публике и обязаны скрывать вызванные алкоголем реакции и недомогания, чтобы своим разобраным видом не портить другим настроение и жизнь.

⁹ Моя близкая приятельница имеет очень интересную форму аллергии. Она начинает чихать, когда нюхает только некоторые красные вина. Прошу заметить: не белые или розовые, и не все красные, а лишь некоторые красные. Так что алкоголь, как мы видим, может вызывать аллергические реакции не только тогда, когда мы его уже непосредственно пьем, а даже тогда, когда мы только поднесли нос к бокалу и вдохнули винные ароматы.



Рис. 11

Примеры винных гаджетов, удаляющих из вин компоненты с содержанием серы: капли или специальные фильтры

Поэтому, если головная боль случилась, своевременно примите свои или одолженные у опытных дегустаторов препараты и продолжайте дегустировать с улыбкой. А если вам не стало лучше, поезжайте домой, не дожидаясь окончания мероприятия.

При необходимости для посещений профессиональных дегустаций без рассадки обзаведитесь индивидуальной плевательницей

В силу того, что я писала ранее о бывающих на дегустациях «дядюшках Тео», мне со временем пришлось с целью посещения дегустаций без рассадки обзавестись и такой вещью, как индивидуальная портативная плевательница.

Сейчас ее можно купить, хотя и не так легко, – она есть в свободной продаже через интернет в небольших количествах и на момент написания книги пока в единственном дизайне. Попытать счастья ее приобретения можно по запросам «individual/personal/mini wine spittoon». Но если вам такую редкость приобрести не удастся в силу ее зарубежного производства и пока отсутствия массовых регулярных поставок на российский рынок, у вас есть два пути.

Первый – это сплевывать вино в общественные плевательницы, при необходимости, в корпусном наклоне, как было описано ранее. Он подойдет смелым опытным господам и бесстрашным дамам, которые, если что, с разворота дадут дядюшкам Тео в зубы так, что средства под пунктом три из совета выше им больше не понадобятся. Плюс этого пути в том, что вам не нужно будет перегружать персональной плевательницей и без того нагруженные руки. Только представьте, что у вас в них бокал, блокнот, карандаш (и сумка, если вы не последуете моему совету брать маленькие сумки на пояс или через плечо), а тут еще и плевательница? Чем не стимул все-таки научиться сплевывать вино красиво, согласитесь?

Второй – это сплевывать вино в заменители индивидуальных плевательниц непосредственно у себя под носом, а потом выливать их содержимое в большие плевательницы от организаторов. Да, это еще одна дополнительная сложность к и без того сложному дегустационному процессу. Но иногда у людей просто нет выбора, и они вынуждены пойти по второму пути. Например, это случай людей с ограниченной мобильностью (представьте человека с временным корсетом в связи с лечением шеи) или бывших спортсменов с их битыми спинами, которые, даже будучи на ногах после всех своих травм, потом всю оставшуюся жизнь расплачиваются поясничными болями. Для них даже несколько легких наклонов к плевательницам во время дегустации без рассадки становятся «миссией невыполнимой». Потому второй метод «сплевывать через посредника» им подходит как единственная возможность никого не облить своим винным фонтаном.



Рис. 12

Индивидуальная мини-плевательница для личного пользования во время профессиональной дегустации без рассадки, которой при необходимости можно с равной степенью уве-

ренности пользоваться и во время дегустаций с рассадкой. При сложностях приобретения ее может заменить складной стаканчик

Если второй метод предпочтительнее и для вас, то советую вам под индивидуальную плевательницу приспособить старый добрый складной стаканчик. Раньше с ними ходили на источники пить лечебные минеральные воды и, судя по надписи на моем стаканчике, в походы. Мой с надписью «Турист» еще в советские времена достался мне от дедов. Ему, наверно, нынче лет семьдесят, так что я хожу на дегустации с винтажной вещицей. Но и сейчас таких стаканчиков в продаже полно, стоят они «три копейки», так что проблем с их приобретением нет.

Единственный его минус в том, что это емкость открытого типа. С другой стороны, никто кроме вас особо внутреннее содержание видеть не будет, тем более что вы будете сливать его после каждого продегустированного образца. У таких стаканчиков есть и свои плюсы: он намного более компактный в собранном виде, чем описанная мной плевательница с ручкой, что позволяет положить его даже в самую маленькую сумочку. А в открытом виде у него появляется основание, за которое его становится легче держать.

Вы можете придумать и свой заменитель индивидуальной портативной мини-плевательницы. Главное, чтобы он выполнял свою эстетическую этикетную функцию и был удобен лично вам – дизайн и первоначальное предназначение емкости в данном случае вторичны.

На профессиональных дегустациях без рассадки не дегустируйте всё подряд – составьте список вин перед стартом

Есть две главные ошибки начинающих дегустаторов, решивших самостоятельно посетить винное мероприятие крупного масштаба.

Первая ошибка заключается в их желании дегустационно отработать оплаченный входной билет. Мол, раз уж заплатил, то сейчас все тут перепробую. Чем заканчиваются такие реализованные намерения уже через пару часов, нетрудно себе представить. Но мудрые этикетные хомо сапиенсы так себя не ведут...

Вторая ошибка заключается в спешке: по получении дегустационного буклета многим из нас часто хочется сию же минуту начать дегустировать все и сразу. Избежать ее поможет ранее проделанная теоретическая домашняя работа.



Вместо того, чтобы сразу после регистрации в качестве участника дегустации пускаться с места в карьер во все тяжкие по винным рядам, отойдите со своим буклетом в сторонку и спокойно устройтесь там на 30 минут. Изучите буклет: производителей, их вина и номера стендов, на которых они расположены. По факту изучения составьте себе маршрут.

В идеале он будет представлять собой 3–5 кругов. На первом круге вы пойдете по сухим игристым – остановитесь на двух-трех образцах. На втором круге идите по пяти-шести сухим белым, на третьем по двум-трем сухим розовым, на четвертом – по семи-десяти сухим красным, на пятом – по трем-четырем крепленым и десертным. Таков классический порядок дегустации вин в зависимости от их цвета и содержания в них углекислого газа, уровня алкоголя и сахара. Однако вы можете составить свой маршрут и по иному принципу. Например, решить, исходя из анализа буклета, что в этот раз пойдете только по красным или, если вы уже дегустатор со стажем, то по еще неизвестным вам регионам, сортам и производителям.

Каков бы ни был намеченный вами маршрут, главное, чтобы он изначально существовал, и у него была своя логика. Самое неправильное – это гулять по винным рядам без ума и пробовать все подряд бесцельно. При таком подходе вы свои деньги даже в случае сотни продегу-

стированных образцов все равно не отобьете, потому что хаотичность ваших дегустационных передвижений не оставит в памяти упорядоченного каталога продегустированных вин никогда. Первые полчаса, потраченные на составление плана передвижения, погоды вам не сделают, а вот толк от составления винного маршрута вы ощутите весьма вероятно. Грамотное нарезание винных кругов не имеет ничего общего с «кругами ада», а, напротив, несет в себе стройность дегустационных линий и, как следствие, божественный порядок винного бытия.

Лично мне при устройении божественного порядка винного бытия уже после дегустаций – в виде организации стройного архива своих дегустационных заметок – за годы дегустационной практики пришлось пройти через довольно любопытные метаморфозы. Первые несколько лет я вела записи прямо в раздаваемых на дегустациях буклетах. Через какое-то время мне надоело, что у меня «кривой архив», когда буквально, из-за разницы в форматах буклетов с разных дегустаций, аккуратно сложить их в одну стопку невозможно. И в тот момент я как профессионал перешла на стандарт дегустационного листка WSET, который (уже даже переведенный на русский язык) сегодня можно легко найти в интернете, оттого в данной книге я его не привожу. Но в последнее время я постепенно пришла к тому, что хочу наслаждаться вином, как потребитель, и формат WSET мне уже не подходит. Я желаю рассуждать о вине более образно и свободно, пускаясь даже в его романтические описания; позволять себе судить его для себя категориями «нравится»/«не нравится»; и так далее. И тогда я создала удобный мне дегустационный листок, который удовлетворяет лично мои потребности и содержит важные лично для меня критерии отбора вина (и алкоголя вообще) из массы всех остальных напитков для принятия решения о цели его дальнейшей покупки. Делюсь им с вами (в заполненном виде и с комментариями) в приложении 1. Если кому-то из вас он по формату подойдет, пожалуйста, пользуйтесь им тоже.

На профессиональных дегустациях без рассадки не пейте слишком много воды

У этого совета есть весьма практические, не только этикетные, резоны.

Начнем вообще с того, что история про то, что нужно пить по два литра воды в день, – это легенда маркетологов, которую придумали тогда, когда компании стали массово продавать бутилированную питьевую воду под разными торговыми марками. Всем нам так этой «рекламной водой» промыли мозги, что вы наверно, читая эти строки, сразу мне и не поверите. Так же, как вы мне сразу не поверите, что пить текилу из шотов с солью по краям – это тоже маркетинговое изобретение, а в реальности ее пьют, вернее, запивают сангритой.

Наш организм устроен таким образом, что он способен добывать себе воду из всего, что мы потребляем, включая твердую пищу. Хотя, согласно доктору биологических наук профессору С. В. Савельеву, из первой порции еды, которая попадает к нам в желудок, когда мы очень голодны, он сначала производит глюкозу и в среднем 30–35 мл алкоголя, посылая в наш мозг приятные ему импульсы, так что мы еще те перегонные аппараты на ножках.

Следовательно, если здоровый организм испытывает нехватку воды, он сам просигнализирует вам об этом чувством жажды, поэтому не нужно пичкать его водой под навязанным вам страхом обезвоживания насильно. Тем более этого не нужно делать, когда вы часами на ногах: вы же не хотите с дегустации без рассадки вернуться домой со слоновьими от отека икрами и потом два часа охать, задрав ноги на стену?



В процессе дегустации вам в какой-то момент пить захочется, безусловно: алкоголь сушит рот и вам придется периодически делать пару глотков воды. Но делайте вот именно что эту пару – не больше. И не делайте

их вхолостую, просто проглатывая воду, а каждый раз освежайте рецепторы, быстро и элегантно полоща небольшим количеством жидкости винный рот.

И потом трите язык об небо, чтобы еще больше почистить и, так сказать, взбудорить свои языковые сосочки.

Такой подход к потреблению воды позволит вам сохранить себя в форме на долгое время и избежать неловких ситуаций, когда вы от переизбытка жидкости в организме начнете лосниться, а то и вовсе обильно потеть.

Верхом неприличия в некоторых ситуациях будут частые походы в уборную. Только вообразите, что у вас завязался разговор с интересной группой экспертов или грамотных конечных потребителей, которые взяли вас под крыло и стали водить по стендам, консультируя бесплатно, что и где стоит попробовать. И тут вы – со своими отлучками... Подождите с большой водой до дома, иначе на винной дегустации вы упустите маленькие радости ценного общения.

На профессиональных дегустациях без рассадки общайтесь с представителями хозяйств правильно

Наблюдая за тем, как некоторые наши люди разговаривают с представителями винных хозяйств на дегустациях без рассадки, я регулярно вспоминаю стихотворение остроумного русского поэта Игоря Губермана:

Я вижу объяснение простое
Того, что ты настолько лучезарен:
Тебя, наверно, мать рожала стоя,
И был немного пол тобой ударен.

Когда я вижу, как люди подходят к работнику винного стенда без улыбки и, не здороваясь и почти не замечая человека, просят его налить им дегустационный образец без «пожалуйста», а после не говорят «благодарю», я еле сдерживаю в себе этикетную фурию, чтобы не начать читать таким людским образцам основы этикетного поведения на месте.

Базовое умение постоянно говорить волшебные слова «спасибо» и «пожалуйста» преподается нам с малолетства. Но слушатели моих лекций по этикету часто бывают шокированы, когда я прошу их сделать простое упражнение: понаблюдать за собой, как часто в течение дня они теряют эти важные слова при своих просьбах и получении желаемого.

Причины, по которым многие во взрослом возрасте утрачивают полученные в детстве навыки – в том числе навыки элементарной вежливости, – смог объяснить с биологической точки зрения профессор Савельев. Только я не пойму, почему эти навыки не утрачиваются представителями западной цивилизации и такая амнезия вежливости чаще встречается именно у нас?

Важно понимать, что на винной дегустации без рассадки перед вами может стоять не просто случайный человек, нанятый разливать вино на стенде, а иностранный представитель или, что нередко, сам владелец винного хозяйства.

NB Но кто бы на винном стенде не находился, вежливым и доброжелательным необходимо быть в равной степени абсолютно ко всем и всегда: улыбка и фразы «налейте, пожалуйста, вино...» и «благодарю Вас» должны сопровождать каждый сервируемый вам дегустационный образец.

Специфической особенностью винных дегустаций без рассадки является то, что говорить с иностранным представителем хозяйства на его родном или международном, понятном вам обоим языке, допускается. В данном случае вы задаете свои личные, интересующие только вас вопросы тет-а-тет. Ваше знание иностранного языка сослужит здесь добрую этикетную службу тем, что поможет работающему на стенде переводчику или передохнуть, пока хозяин занят с вами, или взять общение с другими посетителями стенда на себя.

При выстраивании линии поведения на подобных дегустациях необходимо помнить и про социальную ответственность: от местной винной публики страны, принимающей иностранные хозяйства, будет зависеть имидж всей этой страны в целом в рассказах владельцев хозяйств, когда они вернутся к себе на родину. Каждый абориген при общении с представителем иного государства обязан вести себя достойно, чтобы не позорить ни свою страну, ни живущих в ней сограждан.

NB Так, никогда не говорите представителю хозяйства по своей инициативе, что вино с его или ее стенда вам не понравилось.

Честно говоря, если вы не эксперты уровня Хью Джонсона, то ваше личное мнение никому не интересно, – поверьте мне, человеку, который годами слушал рассказы винной криптоэлиты о винных рассуждениях дилетантов и, чего уж скрывать, сам не раз подливал в этот остроязыкий огонь своего особо ядовитого маслица.

Но если именно вас все-таки спросят, что вы думаете, а вино действительно посредственное, то, чтобы не лицемерить, прикиньтесь англичанином. Иными словами, найдите вежливые обтекаемые формулировки, оставив горькую правду для себя. Честный комментарий здесь будет уместным только из уст профессионала, который сможет дать вдумчивую конструктивную обратную связь очень грамотно и деликатно, оценив «низкую кислотность», «слабое тело» и тому подобные шероховатости вина объективно и с умом.

Если же вы не эксперт, самым правильным будет сказать об этом и потом в силу этого либо уважительно отказаться от собственных оценок, либо, если решились на обратную связь, через каждое слово вставлять «мне кажется», «я думаю» и так далее.

В таких ситуациях хорошо бы еще знать, что лидеры – неважно, лидеры ли это от вина или по жизни – никогда сами не будут никого спрашивать, нравятся ли они или то, что они делают, кому-то или нет. Задавать подобные вопросы – это заведомо расписываться в своей неуверенности и демонстрировать местечковость сознания.

 Поэтому, если не хотите терять очки в глазах других, и сами по жизни никого неблизкого о том, что о вас думают, не спрашивайте. И если вас в частности – при том, что вы не эксперт – кто-то из производителей вина будет спрашивать, что вы о его продукции думаете, имейте в виду, что уже в этом вопросе и заложен ответ. Если такой вопрос задан – то вино слабое.

Представители Opus One, Penfolds и тому подобных икон от вина в жизни так вопрос не поставят – они даже без экспертных оценок и рейтингов в курсе, кто они и что делают, и ни чужие мнения, ни дифирамбы им абсолютно не нужны.

NB Также никогда не следует «приседать на уши», занимая много времени у одного работника винного стенда.

Если у вас масса возникших в ходе дегустации вопросов по теории вина, распределите нагрузку: не задавайте с десятков вопросов в одном месте, а задавайте один-два то тут, то там.

NB При возникшей между вами и работником стенда симпатии, не начинайте фамильярничать и брататься с человеком, обнимая обескураженного таким поведением иностранца и хлопая его по плечу.

Этот совет особенно важно помнить мужчинам «теплых» или не возражающих против тактильных контактов культур, например, в целом латиноамериканцам, в России русским и индийцам (Ближний Восток в алкогольном контексте не в счет).

Нужно помнить о понятии «личного пространства», размер которого у представителей разных культур свой. Поэтому общайтесь со всеми на расстоянии вытянутой руки и старайтесь на протяжении всего разговора не подходить ближе, удерживая эту дистанцию.

Уникальное свойство алкоголя состоит в том, что он автоматически сближает души, а вслед за ними и физические тела людей, тем более, если вы чисто по-человечески понравились друг другу или просто красивы.

NB Но сближающий фактор алкоголя совершенно не означает, что можно себе позволять трогать едва знакомого человека, тем более женщину, без испрошенного на то разрешения и тем более его/ее обнимать или хлопать по спине, таким образом буквально садясь ему/ей на голову. Культура – это система табу. Будьте культурными.

Даже будучи экспертом, не делайте о вине безапелляционных заявлений

Мир вина, как и мир в целом, тоже изменчив, в нем происходят свои «скандалы, интриги, расследования». Изучение вина идет вперед, и нам открываются все новые и новые неизвестные. То, что казалось непреложной истиной еще вчера, может оказаться полной профанацией завтра.

Например, еще буквально несколько лет назад учащимся винных школ преподавалось, что наш язык поделен на зоны и каждая воспринимает только отдельный вкус – кислый, сладкий, горький, соленый. Потом появился пятый вкус – умами. И, наконец, журналист Бьянка Боскер, проведя свое расследование, в книге «Винный сноб» сделала вывод, что зонирование языка с точки зрения восприятия им вкусов – это ошибка. А о том, что существуют люди с произвольной географической картой мира на собственном языке и их вкусовые рецепторы теоретически могут мигрировать, как дрейфующие льды, вообще никто не то что бы не говорил, но даже и не знал.

Другой пример можно привести из области шампанского. Раньше все сомелье повторяли книжные заклинания, что вдове Клико мы обязаны жиропалетами, шампанскому дому Jacquesson & Fils – удерживающей пробку металлической проволокой мюзлэ, из которой некоторые сегодня крутят разные фигурки, а монаху-бенедиктинцу Пьеру Периньону и вовсе – изобретением самого шампанского как игристого типа напитка. Но вот глава шампанского дома Taittinger Пьер-Эммануэль Татанжé дает в 2019 году интервью британскому журналу *Decanter* о том, что шампанское, хоть и по ошибке, изобрели все-таки англичане, и все профессионалы винной индустрии со своими ранними уверенными заявлениями об изобретении шампанского французским монахом оказываются, сами понимаете, где...

Встает важный, с точки зрения винного этикета, вопрос: как в таком мире заботиться о своем имидже, если даже Мюллеру уже больше нельзя верить?¹⁰ Я в данном случае даю две рекомендации.



Для начала никогда ничего не произносите безапелляционно и никому ничего не доказывайте с пеной у рта. Всегда вставляйте в начале своих размеренных по темпу тезисов обороты «сегодня, на мой взгляд...», «мне представляется, что на сегодняшний день...» и тому подобные реплики.

Так вы будете разумно смягчать формулировки и вежливо давать оппоненту возможность ответить вам в разговоре так же, настраивая его на деликатный лад. Даже если со временем ваша точка зрения изменится, то вы все равно будете выглядеть достойно. Ведь как говорил тонкий политик и просто воспитанный человек Жак Ширак, если свободно перефразировать одну из его цитат, «своего мнения за всю жизнь не меняют только совсем недалекие люди». Менять точку зрения в зависимости от новых фактов жизни и ее обстоятельств – норма. Главное – и сначала, и потом с аристократическим спокойствием допускать саму возможность подобных метаморфоз даже – и, пожалуй, прежде всего – в своей речи. Тогда вас никто не поймает на якобы лжи и вам вместе со сменой точки зрения не придется менять и все свое окружение.



Еще один мой совет в данном контексте: ссылайтесь в речи на достоверные и зарекомендовавшие себя источники. Такой подход к построению реплик о вине сделает вас в глазах винного сообщества, да и вообще вашего окружения в целом если не экспертом, то по крайней мере просто вменяемым человеком, который читает серьезную литературу и не склонен к огульным заявлениям.

Винные дегустации без рассадки с их броуновским движением от стенда к стенду профессиональных дегустаторов и не очень будут преподносить вам возможности общения с разными людьми на разные винные темы так часто, как, пожалуй, больше нигде. Пользуясь данными советами, вы позаботитесь о своем имидже и, даже если еще вообще ничего в вине не понимаете, никогда там не поймаете на себе косые взгляды.

Будучи новичком в вине, на профессиональных дегустациях без рассадки ретируйтесь от «похмелье»

Так, «похмелье», интеллектуальная элита российского алкогольного рынка в шутку зовет тот тип сомелье, которые, мягко говоря, недоучились. Часто это относительно молодые мужчины с видом как «после вчерашнего», которое у них случается из-за специфики работы в ресторане почти каждый день. Они любят ходить по винным дегустациям без рассадки в силу неограниченного количества винных образцов, иногда просто чтобы рутинно опохмелиться, и ведут там кажущиеся им умными беседы.

Нужно уметь отличать таких людей в толпе и выбирать с ними правильную линию этикетного поведения с самого начала, понимая их психологию. А психология эта – психология в гоголевском смысле маленького человека. Если вы забыли об этой вечной социальной про-

¹⁰ Отсылка к цитате актера Леонида Броневского, герой которого в советском черно-белом фильме «Семнадцать мгновений весны» в диалоге со Штирлицем говорит ставшую крылатой фразу: «Верить в наше время нельзя никому, порой даже самому себе. Мне – можно».

блеме, которую ставила перед нами школьная программа, имеет смысл под бокал сотерна или токая, чтобы не было горько от содержимого произведения, перечитать рассказ «Шинель».

Похмелье кажется, что если вчера они обслуживали столик с теми, у кого *Constantin Vacheron* на руках, то сегодня они такие же, как и те, кому они сервировали *Mouton Rothschild*, потому что им перепала его капля во время предварительной дегустации вина перед подачей. От этих капель похмелье со временем забываются и забывают, что даже при регулярном употреблении первых крю Бордо в мизерной дозе они никак не поднимаются по лестнице современной социальной иерархии. Да, «le secret des grandes fortunes sans cause apparente est un crime oublié, parce qu'il a été proprement fait...»¹¹. Однако даже при таких реалиях жизни лучше «знать свой шесток» просто хотя бы для того, чтобы не выглядеть со стороны жалко.

Поэтому особенно начинающих дегустаторов я призываю быть внимательными на дегустациях без рассадки и не попадать в похмельешные сети. Ведь у похмелье при отсутствии в достаточном объеме знаний о вине есть мания величия понятной этимологии, реализуют которую они как раз на винных выставках крупного масштаба. Там легко спрятаться от винных коллег в толпе и поймать свою минуту славы.



Обычно похмелье стоят в центре небольшой группы дам с утиными губами, непрестанно мутузя вино о бокал, и с высокомерным видом рассуждают о том, что вино «питкое» (упрощающий дегустационное дело термин, употребление которого не приветствуется); «минеральное» (квазипрофессиональный и неоднозначный даже для самой винной индустрии термин, потому что минералы, строго говоря, не пахнут, и, следовательно, лучше уточнять, что именно вы уловили в бокале – аромат мокрого мела, жженого кремния или чего-то еще); и что для производства хорошего вина «лоза должна страдать».

Последний тезис вырван из контекста высказываний отца биодинамики Николя Жоли из Долины Луары, с которым мне много лет назад посчастливилось иметь продолжительный разговор при личной встрече. Во время него этот гениальный француз поставил мне понимание вина так, как гениальные российские тренеры уровня Алексея Мишина или Этери Тутберидзе ставят своим подопечным фигуристам их технику катания. И правда здесь состоит в том, что «лоза должна страдать, но несильно».

Возьмите человека: если у него от рождения есть все, то часто он пускается во все тяжкие с тем же алкоголем и наркотиками, пополняя уродливые ряды золотой молодежи. Напротив, если даже способному ребенку, рожденному в бедной неблагополучной семье, не создать должные условия, он раньше времени опять же сопьется или как минимум не раскроет свой талант. И только тех, у кого был изначально неплохой старт и кто дальше решил развиваться уже самостоятельно, имея к этому развитию способности и проходя через грамотный тьюнинг собственных родителей, а также нанятых ими наставников, ожидает и заслуженный успех, и реальная красота жизни.

Лоза что человек. Аналогично, если ее высадить на плодородную почву, она даст буйство кроны и мелкий неинтересный плод, то есть будет занята своей внешностью, а не тем, для чего она, прежде всего, была создана природой. Если же ей «выкручивать руки» и не давать должной заботы, она просто погибнет. И только если ее высадить на относительно бедную почву, которую она, тем не менее, сможет пробить своей корневой системой в поисках воды на несколько метров, а крону ей будут правильным образом формировать и лишние грозди

¹¹ «За большим состоянием, которому вы не можете найти объяснение, кроется столь искусно совершенное преступление, что раскрыть его не в силах никто». Оноре де Бальзак. «Отец Горю».

во время так называемого «зеленого сбора» обрезать, вот тогда она всю свою мощь пустит в оставленные заботливым виноградарем ягоды, и вы с нее получите такое вино, которое и выходит только у великих хозяйств по всему миру.

До какой степени понимают эти вещи похмелье, если обрывают принципиальный конец цитаты, которую они даже, может быть, полностью и не знают и не имеют понятия, кому она принадлежит, судить трудно. И судить не нам. Нам важно только по одутловатому внешнему виду, высокомерному тону и вот по этим оборванным фразам как показателям некомпетентности максимально быстро их определить среди тех, кто почему-то настойчиво начал, как говорить, «присаживаться на уши». И затем грамотно ретироваться под предлогом необходимости сделать срочный звонок, благо, что на крупных винных выставках отойти в сторону поговорить по телефону не возбраняется: там обычно гулко, и вы своим разговором никому не помешаете.

Если вы вовремя не ориентируетесь, что перед вами тот самый недосомелье, вы не только потратите свое драгоценное время, но и обзаведетесь сомнительного качества терминами и знаниями, потом заражая ими уже свое окружение, и так, сами того не желая, будете способствовать дальнейшему распространению мифов о вине.

Будьте бдительны и уходите от общения с такими людьми вежливо и вовремя еще и потому, что их заносчивость под алкогольными парами может дать вам ложное представление о профессии сомелье в целом, а среди сомелье в России адекватных профессионалов тоже достаточно.

Не уйдя сразу, вы потом будете вынуждены проявить качества в диапазоне от твердости до грубости, чтобы просто отвязаться от винного «специалиста» такого сорта и куда-нибудь уже от него деться. Но деться хоть в и большом, но все же замкнутом пространстве окончательно не получится: вы будете сталкиваться с ними через каждый винный ряд, и настроение оттого будет окончательно испорчено. Вспоминая свой личный опыт, я, право, даже, не знаю, кто был несносней – дядюшки Тео или все-таки похмелье...

Времена, когда можно было зарабатывать на вине деньги и состояться в профессии сомелье, нахватавшись знаний о нем только по верхам, прошли. Тем, кто, читая сейчас эти строки, узнал в приведенном описании себя, остается только посоветовать взять на заметку, что навязчивое высокомерное подвыпившее поведение мешает другим пришедшим на дегустацию людям, и потому этикетом не приветствуется.

Будучи дилетантом в вине, на профессиональных дегустациях без рассадки следите за своей винной лексикой

Этикет предписывает нам в малознакомой среде практиковать относительную сдержанность – в одежде, в жестах, в словах и в поступках. Винный этикет, в том числе, предписывает относительную сдержанность в словесном самовыражении на профессиональных дегустациях.

Если на дегустациях с рассадкой люди, по моим наблюдениям, еще как-то контролируют себя, поскольку там по большей части говорит ведущий, то на дегустациях без рассадки, думая, что их никто не слышит, что называется, «лепят от вольного».

Речь идет не о том, что кто-то неуклюже описывает свое вино, – здесь как раз тот случай, когда чем бы дитя ни тешилось, лишь бы вино запомнило, потому что это не экзаменационная экзекуция WSET или конкурс сомелье, где описывать дегустационный профиль вина необходимо протокольно, сдержанно и терминологически точно.

Речь о том, что есть термины, определения или полагания, которые с вином несовместимы или просто ошибочны. Оттого их употребление в секунду снижает социальный статус человека, будь он или она хоть брендовой елкой, обвешанной с головы до пят всей гаммой продукции с Авеню Монтень (что, кстати, тоже снижает, а отнюдь не повышает статус уже само по

себе, особенно если визуальный брендинг нарочито подчеркнут, а если человек еще и не умеет говорить о вине, то увешанность брендами вообще делает его образ попросту карикатурным).

NB Один такой термин я уже упоминала: никогда не говорите, что вино «вкусное». По крайней мере, всерьез, а не в шутку.

Это пустое слово, так как для каждого человека понятие вкусного свое, а вино на профессиональной дегустации требует более конкретного описания.

Другим примером винного безобразия является употребление термина «шампанское» по отношению к игристым винам не из Шампани или и вовсе откровенная несуразица про алкоголь, которую мне порой приходилось слышать.

Например, однажды я стояла около винного стенда в откровенном, пассивно воспринимаемая действительность после где-то двадцатого продегустированного вина, и невольно прослушала от начала до конца разговор двух дам. Одна совершенно серьезно доказывала другой, что в алкогольном вине нет алкоголя, и, что самое удивительное, та, другая, ей поверила. И вроде бы обе были еще трезвы, да и я сама прилежно все двадцать образцов до этого момента «истины» сплюнула тоже...

Я, конечно, очень сильно извиняюсь, но все-таки в рамках винного этикета позвольте не позволить бездумно произносить такое на винных профессиональных дегустациях! Ладно, если человек, произнося нечто подобное, выставит себя в совершенно глупом свете... А что, если кто-то вроде меня поперхнется вином от услышанного, и его не откачают, или он внезапно сойдет с ума от когнитивного диссонанса?

Если отставить шутки в сторону и говорить серьезно настолько, насколько это возможно на страницах данной книги при описании таких историй, то надо отметить следующее: старая русская поговорка «молчи – за умного сойдешь» никогда не потеряет своей актуальности...

NB Пожалуйста, говорите о вине красиво и правильно, меньше утверждая и больше спрашивая, – вам от этого только прибудет.

Кем бы вы ни были, помните дело «гражданина поэта»

Этот совет я пишу с кровоточащим от разрыва сердцем, и он касается всех без исключения ситуаций, когда вы-таки перебрали с алкоголем. Но я даю его здесь, потому что крупномасштабные винные мероприятия без распадки – те случаи, когда такой перебор может случиться в профессиональной и любительской винной жизни чаще всего. Этот совет – крик души, призывающий помнить про ответственное вождение.

Если еще не все знают, в какую в буквальном смысле убийственную ситуацию попал любимый многими российский актер Михаил Ефремов, то придется напомнить, что он пьяным сел за руль и это привело к лобовому столкновению, в результате чего погиб водитель грузовика. Вот уж где этикет под градусом не был соблюден, а соблюсти его стоило бы, чтобы его несоблюдение не стоило никому жизни...

Сердце болит от того, что умер ни в чем не повинный человек, а виновником ДТП в нетрезвом виде стал тот, кого трудно не обождать и за его талантливые роли, и за то очарование, которое передалось ему от его знаменитого отца.

Конечно, если бы то же самое случилось с кем-то из солидных господ, у которых свой солидный господин и против которых на либеральной стороне бесстрашно выступал Ефремов, никто бы из них ни в какую тюрьму не сел. Но мы темы двойных стандартов в этой книге касаться не будем. Тем более, что в том-то все и дело, что когда ты не серый кардинал, а несешь крест публичного человека с активной позицией на передовой, социальная ответственность за

свои поступки утраивается, и надо не семь, а тридцать семь раз думать – прежде чем резать и правду-матку, и чью-то, пусть и маленькую, но жизнь.

Есть страны, например, Италия, Швейцария, Бельгия и ряд других, где после пары бокалов вина садиться за руль можно. В России даже после глотка легкого вина или пива и, тем более, после употребления крепкого алкоголя за руль по закону садиться нельзя.



Рис. 13

Полезный винный гаджет против состояний «птица пёрепил» – винный насос с пробкой, который откачивает через ее отверстия воздух. В таком герметичном состоянии вино может храниться без риска окисдации еще три-четыре дня

Поэтому существуют и винные гаджеты типа насосов для вина, которые помогают откачивать из бутылки способствующий его окислению кислород так, что вино сохраняется еще три-четыре дня в употребительном состоянии. Так не допитуя не дома бутылку понравившегося вам вина в неформальной ситуации можно забрать с собой – без стеснений.

Есть и онлайн-калькуляторы, где можно, введя данные о массе тела, виде напитка и его крепости, рассчитать время, через которое можно будет сесть за руль своего автомобиля, если вы непредвиденно выпили.

Наконец, придумали даже специальный сервис «трезвый водитель», в рамках которого вас заберут оттуда, где вы нарадовались жизни «до белых поросят»¹², и отвезут домой на вашей же машине в любом вашем состоянии.

¹² Строка из стихотворения «Город-сад», пронзительно исполненного Михаилом Ефремовым.

Не оправдывая его, я в состоянии понять русское философское пьянство, которым в разной степени тяжести часто страдали и страдают отдельные представители русской интеллигенции. Но мне никогда не будет понятно, почему люди, которые могут себе финансово позволить алкогольные возлияния в огромных количествах, не могут или не хотят пользоваться вышеперечисленными гаджетами и сервисами такси?

Сегодня мы перестали, как в девяностые, каждый год терять на дорогах по маленькому городу в 35 тысяч человек. Но статистика все равно остается неутешительной: в 2019 году из-за севших пьяными за руль несознательных элементов на дорогах России погибло 4314 человек.

Почему пьянствующим русским не стыдно, я не знаю. Почему из-за таких, как они, должен страдать имидж нашей родины в целом, я тоже понять не могу. На адекватных представителей российской нации во время зарубежных поездок смотрят косо и они на бытовом уровне страдают от их ассоциирования с теми, у кого нет ни чувства собственного достоинства, ни социальной ответственности.

Если злоупотребляющие алкоголем люди хотят обвинить в своем разгуле и пьянстве кого-то еще, кроме самих себя, то в таком случае вспоминается бородастый анекдот про то, как самолет падал в море. Стюардессы забегали, все стали паниковать, и только невозмутимый раввин продолжал как ни в чем не бывало читать газету. Нервный пассажир рядом с ним не выдержал и вопросительно закричал на читающего соседа, почему он такой спокойный, ведь они же сейчас разобьются! На что тот развернулся к паникеру и сказал: «Ви что, и в этом-таки тоже хотите обвинить евреев???»

Пить или не пить, и плясать ли после этого на столах в спальнях районах либо в «Барвиха Лухари Виллаж» или «в Куршавелях», и садиться ли потом за руль – вот в чем вопрос. Когда ответ на него человек сам себе дает положительный, в последствиях президент Российской Федерации точно не виноват.

Сказ о том, что Петрюс – не Пятрас

Завершающий рассказ к главе 1

В бытность мою сотрудником одной из транснациональных корпораций – внешне чистых и прозрачных, как парящие над барной стойкой бокалы, компаний от того, что им перемыли косточки все конспирологи, – мне довелось работать под руководством, или, вернее будет сказать, под каждодневным моральным расстрелом совершенно уникального босса.

Это был бреющийся налысо высокий литовец по имени Пятрас Казлаускас. Казалось, он, за то, что сегодня некоторые прибалтийцы в целом называют советской оккупацией, решил всю боль от этого неоднозначно трактуемого факта совместной истории наших стран выместить на мне. Сказать, что я была живой копией Амели из фильма Алена Корно «Страх и трепет» – это не сказать ничего.

Вряд ли мне удастся забыть, как я однажды начала ставить зарубки после пятой попытки представить его вниманию удивительный дизайн нехенгера¹³ для продвижения принадлежащего нашей компании бренди. Я делала это, чтобы понять, когда же его издевательство надо мной в виде приказа «переделать!» без дополнительных к нему пояснений закончится. Его запал иссяк на девятый раз, и, надо сказать, рекламу бренди посредством этих нехенгеров в розничных сетях мы так и не запустили.

Очевидно, что моя душа пускалась в пляс, словно героиня Нины Дорошиной в фильме «Любовь и голуби» во время ее триумфального выхода с «не пойду», в те моменты, когда за таким начальником приезжали таксисты и он отправлялся в командировку.

Забиравшие его водители на пороге нашего офиса, все как один, демонстрировали признаки коллективной амнезии, поскольку почти никто из них никогда не мог с первого раза выговорить имя моего мучителя без ошибок. Так они забирали то Питерса Казлауса, то Питера Казлускаса, то еще Бог знает кого. Даже те, кто приезжал за ним уже не в первый раз, все равно сразу сдавались в стиле «даже не начинай» и пытались облечь свое приветствие секретаря в шутку, приглашая пройти к поданному автомобилю «вашего наutilusа помпилиуса» или «нашего местного фантомаса». Тот с разбега, поскольку всегда выезжал в последнюю минуту, запрыгивал на заднее сиденье машины с воплем «ёпщык по́пщык курдебалáнсе» и уносился прочь от офиса, откуда обычно еще час после таких его фееричных отъездов раздавался громкий смех.

Со временем начальник сменился. После громкого и несобранного Пятраса пришел тихий грамотный управленец, оказавшийся неблагородной помесью корпоративной крысы с коварным змием, о котором коллеги из смежных отделов стали шептаться, что при всей своей грамотности «он психический». Он-то меня грамотно и ужалил, отчего я потеряла теплое место в очень веселом, хотя и очень непростом коллективе.

Размышляя об этом ценном жизненном опыте задним числом, я вывела для себя два умозаключения. Первое касалось собственно господина Казлаускаса. Да, у нас с ним было все, что угодно, но только не это: и вздорили, и спорили, и как только еще не выясняли рабочие отношения. Но он всегда, в отличие от того, кто его сменил, оставался, прежде всего, порядочным Человеком. А как по мне, так это важнее всего...

¹³ От англ. neckhanger – рекламная кольеретка, как правило, содержащая информацию о действующей промоакции или о достоинствах торговой марки, которую часто можно увидеть на алкогольной продукции в магазинах.

Второй вывод, учитывая то, как в России склоняли имя нашего любимого всем офисом литовца, напрашивается сам собой: нужно учиться произносить имена собственные правильно, и неважно, касается ли это имен людей или наименований вин.

Так, один из моих очень состоятельных клиентов, которому я еще в молодости продавала элитный алкоголь ящиками, Пятрасом как-то назвал культовое вино Петрюс. Признаюсь: только сила этикета меня тогда удержала от того, чтобы не расхохотаться прямо в его присутствии в «дораха-бахата» обставленном кабинете...

Видите ли, дело тут даже не в злом устройении душ профессионалов алкогольного рынка. Просто иногда любители вина, не знающие иностранных языков, и сомелье без образования коверкают названия вин так, что иной раз диву даешься, как, например, великое бургундское вино Пулиньи-Монраше можно было окрестить Полягни-Монтракетом. Просьба лягнуть монтракет – это, конечно, всем просьбам просьба, но иногда, в таких вот случаях, лучше не просить, а переспросить.

Мой вам добрый совет: не знаете как прочитать этикетку, надпись на которой по сложности приближается к чему-то вроде «ёпщк по́пщк курдебала́нсе» – не позорьтесь. Переименование до почти полной неузнаваемости наименований вин – главный ресурс для всё новых и новых шуток людей от вина. И тем эти шутки острее и горячее, чем высокопоставленной или необразованной выдавший что-нибудь эдакое похмелье, бизнесмен или чиновник. Вряд ли вам хочется слыть постоянным источником вдохновения этих шуток, не правда ли?

Если вы раньше в отношении вин грешили лингвистической смелостью, в следующий раз, пожалуйста, не спешите: произнесение незнакомых наименований вин вслух – не тот случай, когда нужно торопиться называть вещи не своими именами. Просто признайтесь кависту, менеджеру виноторговой компании или иному винному специалисту, с которым общаетесь, что вы не знаете, как правильно назвать то или иное вино, но хотели бы узнать. Профессионалы с радостью вам с этим помогут. Им будет очень приятно от того, что они не просто в очередной раз исполнили эпизодическую роль вендинговой машины, а еще и поспособствовали вашему культурному обогащению. Как и своему, кстати, тоже. Ведь порой даже у них могут возникать сложности, особенно, когда речь идет о чтении германских этикеток. Трокенберенаусле¹⁴ – не хо-хо от Элочки Людоедки. И даже, казалось бы, простая аббревиатура ХО¹⁵ на бутылке коньяка – это не [хо], как я часто слышала, что ее называют, а [икс-о].

На наименованиях вин большинство из нас всегда спотыкались, спотыкаются и еще долго будут спотыкаться. Однако со временем и названия основных сортов винограда можно запомнить, и общие правила устройства и чтения этикеток – освоить и понять. Да, это сложно. Но, в конце концов, это же не «ёпщк по́пщк курдебала́нсе» – обескураживающая (и ничего не значащая?) игра забавных слов, смысл которых так и остался для меня во веки веков загадкой.

¹⁴ От нем. Trockenbeereauslese – сладкое вино, произведенное в Германии из винограда позднего сбора, пораженного так называемым благородным грибом «botrytis cinerea».

¹⁵ ХО – аббревиатура, расшифровывающаяся как Extra Old (с англ. – «очень старый») и используемая французскими производителями в частности (но не только) коньяка для обозначения минимальной 10-летней выдержки в дубовых бочках самого молодого выдержанного спирта, входящего в его состав.



Глава 2

Вы гость профессиональной дегустации крепкогоалкоголя

*Лучше водки хуже нет.
Черномырдинка*

Вступление к главе 2

«Винный этикет» как термин в самом широком смысле распространяется на правила поведения в обществе при обращении не только с виноградным вином и его атрибутами, но и вообще со всеми напитками, содержащими алкоголь, в целом. Разберем подробнее, почему.

Некоторое время назад некие переводчики при работе с иностранной литературой о виски на базе английского слова *distillery*, точный перевод которому «винокурня», запустили среди читающих их переводы русскоговорящих людей флешмоб невежества со словом «вискикурня». Это слово быстро подхватили, стали широко использовать, но его употребление является ошибкой.

Нужно знать, что в русском языке «винокурение» – это исторический классический термин, описывающий процесс перегонки, в результате которого появляется «перегонное вино» или, говоря технически, дистиллят. «Перегонное вино», в свою очередь, тоже является исторически устоявшимся термином и подразумевает под собой любой спирт из любого пригодного для перегонки сырья.

Водка – лишь частный случай перегонного вина, которая также еще испокон веков называлась «хлебным вином», потому что обычно базовым сырьем для ее изготовления служили и служат именно зерновые. Но поскольку в качестве изначальной базы для перегонки выступает все разнообразие углеводсодержащего сырья, начиная от молока и заканчивая свеклой, то и появляются всевозможные названия конечного продукта.

Американский эпплджек, мексиканская текила, французская о-де-ви, итальянская граппа, балканская ракия, грузинская чача, китайская байцзю, японская сётю – вот лишь небольшая часть большого списка того, как может именоваться конечный дистиллят в зависимости от его места происхождения и породившего его название иностранного языка. Но по своей сути все это – «перегонное вино».

А в зависимости от того, через что еще оно прошло во время или после выгонки, образуются все новые и новые виды напитков. Перегонка базового сырья вместе с ароматизирующими составляющими (британский джин и бельгийский или нидерландский женевер), настаивание на различных ингредиентах (венесуэльская ангостура и другие виды биттеров), смешивание с дистиллятом из другого сырья и ароматизирование (греческая узо) или выдержка, как правило, в дубовых бочках (виски, ром, а также коньяк, арманьяк, кальвадос, другие выдержанные бренди) – все эти дополнительные технологии приводят к тому удивительному разнообразию алкогольной продукции, которое мы видим в продаже сегодня.

Если для каждого отдельно взятого напитка – по аналогии с тем, что сделали переводчики со словом «вискикурня» – создать на русском языке свой несуразный термин, описывающий этикет его употребления, то получится бесконечный ряд приблизительно таких названий: «текильный этикет», «женеверный этикет» и так далее.

Есть старый анекдот про русскую даму, которая в Париже вместо ресторана по ошибке зашла в дом терпимости. Там у нее стали выяснять, чего бы ей хотелось. Дама, не владея фран-

цузским языком, но имея в виду блюдо кок-о-ван, молча показала на петуха, изображенного на настенной репродукции. «Русская мадам знает толк в извращениях!» – воодушевленно воскликнул француз...

Я русская мадам, которая толк в извращениях не знает. И извращать термин «винный этикет» до «джиновых» и «грапповых этикетов», если только это не шутка в хорошей доброй компании, я не решусь, потому что такие словарные выверты не имеют ничего общего с неологизмами – оправданными словесными новообразованиями.

Есть грамотный термин «винокурня», и ошибочно-уточняющий термин «вискикурня» просто не нужен, даже если кого-то смущают оба корня первого слова (ведь можно же придраться не только к части «вино-», но и к части «-курня» на том основании, что сегодня она по смыслу привязана к курению сигарет или сигар).

Аналогично есть винный этикет, подразумевающий под собой правила поведения в обществе при обращении со всем алкоголем и сопутствующей ему атрибутикой.

Следовательно, здесь тоже не стоит изобретать велосипед только потому, что кого-то смущает первое слово этого устоявшегося в русском языке выражения, когда речь идет о манерах при обращении с крепким алкоголем. Все эти смущения – от незнания.

Тем не менее, при необходимости подчеркнуть специфику употребления того или иного напитка говорить об этикете применительно именно к нему можно и нужно. Главное, учитывая вышесказанное, делать это в правильно подобранной форме, для чего требуется чувство языка.

В этом смысле хороший пример, иллюстрирующий чувство языка, можно взять из области чая и кофе. «Этикет употребления чая или кофе» – звучит правильно. «Чайный этикет» – тоже допустимо. А вот «кофейный этикет» уже понижает регистр речи, чувствуете? «Этикет употребления кофе» в среднем и высоком регистре речи – единственно верная формулировка.

Так же и с крепким алкоголем. Этикет еще может быть водочным, но он не может быть «чачовым», «арманьячным» или «брендинным» – в данном случае это может быть только соответственно этикет употребления чачи, этикет употребления арманьяка и этикет употребления бренди.

Чтобы при данной проблеме со специфической терминологией не ошибаться в выборе формулировок, можно ориентироваться на такую закономерность. Если слово исконно русское (водка) или века назад удачно прижилось на русской почве (чай), то тогда из него можно сделать прилагательное и получится: «водочный этикет», «чайный этикет» и тому подобные словосочетания. Если же слово иностранное и обозначаемое им явление прижилось у нас не сразу (кофе), или в русском языке с его употреблением в должном роде и числе часто возникает путаница (виски, узо), тогда лучше использовать классическую формулировку, которая универсальна для всех случаев: «этикет употребления виски», «этикет употребления узо» и так далее.

Конечно, из любой тенденции с претензией перейти в правило всегда будут исключения. Например, икра – исконно русский продукт, но «икорный этикет» звучит неформально, и лучше употреблять классическую формулировку «этикет употребления икры». Тогда как жизнь в цифре, наоборот, началась у нас сравнительно недавно, а иначе как «цифровой этикет» по-русски просто не скажешь. Но это все лирические, этикетные, так сказать, отступления, не умаляющие общего правила.

Возвращаясь к нашей теме, резюмирую: как бы мы ни уточняли, об этикете употребления какого алкогольного напитка в данный конкретный момент идет речь, нужно помнить, что в общем и целом все это – винный этикет и что для описания правил обращения с крепким алкоголем этого термина вполне достаточно, поэтому новый термин изобретать не нужно.

Теперь перейдем к очерчиванию того крепкого алкоголя, этикет употребления которого рассмотрим в данной книге. Очевидно, что если в рамках текущей главы начать рассматривать винный этикет применительно к каждому известному на сегодняшний день крепкому напитку, то эта книга не закончится никогда. Поэтому мы остановимся только на некоторых из них, однако ни в чем при этом не потеряем.

Дело в том, что абсолютное большинство профессиональных дегустаций крепкого алкоголя, во-первых, проводятся, как правило, с участием только самых известных в мире крепких спиртных напитков, таких как водка, виски и коньяк. Поэтому на разборе этих примеров мы и сфокусируем основное внимание.

Во-вторых, крепкий алкоголь можно проще, чем вино, общо классифицировать по аромату и цвету. Посмотрите, пожалуйста, на схему 2 ниже. На ней крепкий алкоголь – естественно, не весь, а те его виды, которые более или менее на слуху, – сформирован в группы четырех типов:

Тип I: почти нейтральные по аромату, не выдержанные в дубовых бочках белые спирты-ректификаты. Под «нейтральным» здесь понимается аромат самого спирта и минимализм других, как собственных, так и деликатно привнесенных ароматических нюансов.

Тип II: так или иначе ароматизированные, не выдержанные в дубовых бочках белые спирты-ректификаты и ароматные спирты, выгнанные на перегонных кубах традиционным методом.

Эту единственную группу я даю с примерами конкретных брендов, так как считаю, что она для конечных потребителей самая непонятная. Это связано с тем, что, как правило, такие типы крепких напитков широко не известны или служат коктейльной основой, что, на мой взгляд, не всегда оправданно.

Например, я после хорошего обеда во Франции летом никогда не беру на дижестив выдержанные бренди, а всегда лакоплюсь о-де-ви из груш Вильямс. В Италии я, естественно, возьму белую граппу. В Нидерландах – местный жenever. И так далее.

Здесь скажу, что мне представляется правильным изучать культуру любой страны во всей ее полноте. В этом смысле дегустация местной кухни и традиционных алкогольных напитков, в том числе крепких – такая же неотъемлемая важная часть культурной программы во время путешествий, как посещение местных достопримечательностей.

Если бы мы все это понимали и практиковали, не пришлось бы расписывать примеры брендов в скобках. А так... люди часто не соотносят известную им торговую марку с типом продукта, к которому он принадлежит. Например, они Cointreau знают, а то, что это трипл сек, не знают. И так – со многими другими напитками данной категории, поэтому примеры конкретных брендов здесь нужны.

Тип III: любые цветные спирты, получившие цвет и, как следствие, 70 % букета от выдержки в дубовых бочках, настаивании на дополнительных ингредиентах и/или в результате их подкрашивания пищевой карамелью.

Тип IV: в данную группу можно включить спирты, реально существующие, но не представляющие ценности конечного продукта, и потому в дегустациях крепких напитков участие они принимают редко.

Я бы назвала их «оборотными спиртами». Так можно условно охарактеризовать спирты-ректификаты, находящиеся на стоке крупных компаний-производителей и выдерживаемые в очень старых бочках, которые уже не дают должного влияния на свое содержимое. Эти спирты находятся в обороте производителя и играют вспомогательную для составления купажей роль. Такие спирты я дегустировала только на шотландских винокурнях прямо из бочек в учебных целях. Обладая самобытной дегустационной ценностью, они, тем не менее, отдельным зареко-

мендовавшим себя на рынке типом напитка не являются. Во всяком случае, мне такая качественная продукция еще не известна. Поэтому на схеме я пока ставлю прочерк.

Принципиально важно понимать, что данная схема классифицирует крепкий алкоголь не по тем видам сырья, из которого он сделан. И не по тем производственным технологиям, которые к нему применены. В центре ее внимания – этикет.



Схема 2

Классификация крепких алкогольных напитков в зависимости от разницы в манере их дегустации. Речь об этой разнице пойдет далее в советах этой главы

Если вы хотите более подробно углубиться в понимание именно того, что есть что на рынке крепкого алкоголя, то я рекомендую вам книгу «Крепкие спиртные напитки мира» талантливого эксперта Эркина Тузмухамедова. В ней он понятным языком с присущим ему юмором подробно описывает и классику крепкого алкоголя, и такие виды напитков, которые мы с вами не пробовали и про которые даже никогда не слышали.

В рамках же этой главы схема отображает классификацию крепкого алкоголя в зависимости от той манеры обращения с бокалом и с напитком в нем, которая будет адекватна при профессиональной дегустации крепкого алкоголя того или иного типа.

Следовательно, если мы разберем особенность манеры обращения с одним-двумя напитками из каждого заполненного поля представленной схемы, то вы поймете, как другие крепкие напитки из «собратьев по полю», окажись вы на их профессиональной дегустации, дегустировать по аналогии.

При этом общий алгоритм дегустации практически всегда одинаков для всего алкоголя (визуальная оценка, нос и вкус), а о редких исключениях из этой трехступенчатой системы мы поговорим в этой главе чуть позже.

Распространенные виды профессиональных дегустаций элитного крепкого алкоголя

1. С точки зрения проведения – полная аналогия с вином (слепые и обычные). Однако стоит отметить, что в количественном отношении по сравнению с вином слепые дегустации крепкого алкоголя проходят довольно редко. Лично я на своем веку серьезно участвовала только в одной.

До того, как сдать на степень WSET Advanced Wine & Spirits в Лондоне, где в слепой дегустации участвовали только вина, о чем я рассказывала в первой главе, мне довелось получить степень WSET Spirits с экзаменационным испытанием в Глазго. Эта британская степень сертификации специалиста, как понятно из названия, посвящена крепкому алкоголю, потому и на экзамене были только его образцы. Но это, пожалуй, и все на моей памяти.

Все остальные дегустации, включая тот их сонм, который в течение многих лет в России провела я сама, были обычными.

2. С точки зрения организации – есть как и совпадения с винными дегустациями, так и существенные различия.

Таким образом, примем за правило: если далее особых комментариев по проведению дегустаций крепкого алкоголя нет, значит, их организация совпадает с винными дегустациями. То же самое правило будет касаться и домашней подготовки и экипировки перед дегустацией, по которым будет чуть ли не полное совпадение, разве что индивидуальные плевательницы будут, скорее, не нужны, чем нужны.

Профессиональные дегустации крепкого алкоголя с рассадкой

На профессиональных дегустациях крепкого алкоголя с рассадкой вы можете столкнуться с такими особенностями:

Особенность формы бокалов. На профессиональной дегустации крепкого алкоголя вы практически никогда не найдете привычных вам шотов для водки, традиционных олд-фэшнов для виски и пузатых «баллонов» для бренди¹⁶, в частности для коньяка. Всех их часто заменит один вид бокалов тюльпанообразной формы, имя которому – снифтер¹⁷.

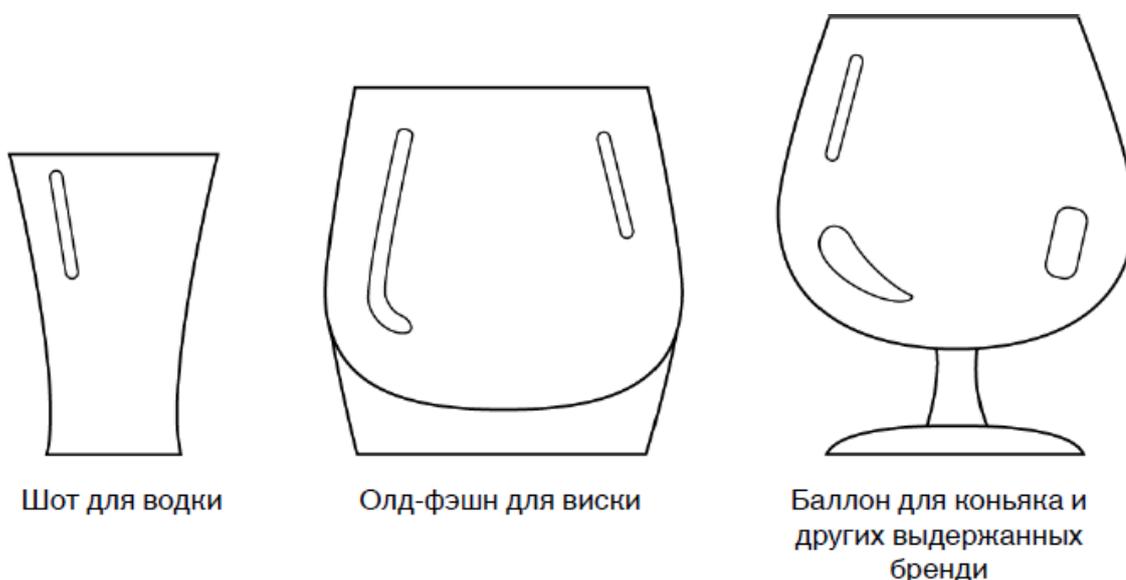


Рис. 14

Привычные бокалы для употребления крепкого алкоголя в светской ситуации, которые редко или реже встречаются на его профессиональных дегустациях

Снифтеры – это общее название типа бокалов, из которых правильно делать нос во время профессиональных дегустаций крепкого алкоголя, поскольку сужающаяся кверху форма бокала способствует удержанию выделяемых крепким напитком ароматов внутри.

Подвидом снифтера с более высокой ножкой и более изогнутой формой чаши бокала в районе ободка будет тюлип¹⁸ – частый резидент профессиональных дегустаций, в особенности коньяка. Хотя с самыми изысканными и в прямом смысле утонченными тюлипами я встречалась на дегустациях граппы (глава 3, [рис. 35](#), третий бокал слева).

Еще есть более специфические бокалы для виски, которые тоже можно встретить на дегустации разных сортов. Но это уже тонкости. Говоря в общем, если вы назовете снифтером любой бокал тюльпанообразной формы, предназначенный для дегустационной работы с крепким алкоголем, то вряд ли ошибетесь.

¹⁶ От англ. balloon glass.

¹⁷ От англ. sniff – нюхать.

¹⁸ От франц. tulipe – тюльпан.



Стандартный снифтер, подходящий для дегустации любого вида крепкого алкоголя (по форме этот бокал полностью аналогичен классическому бокалу для портвейна)

Тюлип, часто встречающийся на дегустациях элитных брендов коньяка и арманьяка (сейчас вошел в моду и нередко используется в светских ситуациях на приемах, в том числе в домашних условиях)

Модная сегодня форма снифтеров, популярная на дегустациях солодовых виски

Рис. 15

Распространенные виды снифтеров для профессиональной дегустации крепкого алкоголя

Сочетание бокалов разной формы. Такое сочетание вы вероятнее всего встретите только на некоторых дегустациях добротного виски.

Часто различные, входящие в его состав спиртовые компоненты выдерживаются как минимум в двух видах бочек – из-под бурбона и из-под хереса. При соединении всех спиртов из этих бочек в один виски конечный продукт начинает играть сразу всеми ароматическими гранями, словно бриллиант. И если в случае с вином влияние формы бокала на аромат, на мой личный взгляд, менее очевидно, то в случае с виски разница восприятия одного и того же сорта, собранного воедино из разных бочек, заметна вполне. Попробуйте налить *Grant's 12 YO* в классический снифтер и тут же рядом в олд-фэшн и дайте напитку подышать в обеих емкостях двадцать минут. Через это время в снифтере вы в большей степени услышите хересную бочку через ароматы сухофруктов и осенней листвы. А в классическом олд-фэшне этот же виски будет более легким для восприятия и более ванильным, что является следствием влияния на blend бурбонной бочки.



Рис. 16

Расстановка бокалов, которую можно встретить на дегустациях качественных и интересных купажированных сортов виски

Мне эта история с бокалами разной формы для виски очень нравится. Если применительно к вину мы о выборе бокалов определенной архитектуры чаще говорим «правильно» и «неправильно» (с чем лично я согласна далеко не всегда), то в случае с виски бокалы разной формы превращаются в инструменты, с помощью которых в зависимости от настроения из одного виски можно делать два.

Наличие пипетки на дегустации виски. Продвинутые гурманы пьют виски с водой, следуя за профессионалами, которые с водой его дегустируют. В этой связи я бы сказала, что у виски по протоколу, в отличие от вина и прочих напитков, действительно три носа. Первый мы делаем для того, чтобы определить, не испорчен ли напиток. Ведь болезнь пробки, которая преследует в основном вино, о чем мы будем подробно говорить в последней главе, свойственна и крепкому алкоголю, потому что он тоже чаще всего закупоривается пробковой пробкой. Есть, конечно, и исключения, например, *Ballantine's 30 YO* с его винтовой крышкой. Но это редкость. Поэтому проблема болезни пробки актуальна и для крепких напитков, и во время первого носа мы должны убедиться в том, что, в частности, виски перед нами этим дефектом не поражен.

Затем делается второй нос и дегустация в чистом виде. И, наконец, третий нос – после добавления в бокал воды. И вот чтобы, что называется, «не ливануть» нетвердой рукой больше воды, чем нужно, и используются пипетки, чтобы капельку воды добавить и понюхать, потом еще капельку добавить и понюхать, и так далее.

Когда пипеток нет, то вместо них, бывает, используют другие инструменты, облегчающие наливание воды в виски малыми порциями: обычные легкие стаканы или всевозможные маленькие кувшинчики.

Лед. Он иногда будет спутником профессиональных дегустаций с крепким алкоголем, причем в том числе коньяка. В отличие от виски, который профессионалами всегда дегустируется с водой, коньяк дегустируют в чистом виде без добавления воды. И в последнее время – со льдом.



Рис. 17

Сервировка стекла для профессиональной дегустации виски. Слева от олд-фэшна стакан с водой и пипеткой, справа – мини-кувшин с палочкой для помешивания в виски после добавления воды

Кому-то это может показаться странным, но я напомню, что лед – это инструмент профессионала. Иногда он помогает завуалировать недостатки. Но в случае с коньяком, когда, чтобы найти из ряда вон плохой напиток, нужно еще очень сильно постараться, лед может быть инструментом сдерживания переполняющей бокал ароматики. И тогда задача профессионала – продемонстрировать, как из одного и того же напитка с помощью льда извлекать разный эффект.

Возьмем, например, всем известный шедевр *Hennessy XO*. Если его дегустировать в чистом виде, то это неприкрытая мощь, которую могут выдержать только настоящие мужчины. Но стоит в него добавить лед, как этот, образно говоря, ревущий лев садится на поводок и ласкается, подставляя под поглаживания свою роскошную гриву. Тогда он под силу и дамам. Вот и получается опять два напитка из одного с помощью дополнительного инструмента, в данном случае льда.

Частый брендинг бокалов. Это еще одна особенность профессиональных дегустаций элитного крепкого алкоголя, которая отличает их от профессиональных дегустаций вина.

На винных дегустациях бокалы практически всегда будут без логотипа. Исключением здесь могут служить разве что только бокалы для шампанского: шампанские дома чаще, чем другие винные производители, производят бокалы с нанесением на их чаши своего бренда.

В случае же с крепким алкоголем вы, напротив, регулярно будете сталкиваться с тем, что дегустация крепкого напитка будет проходить в так называемых «родных бокалах», принадлежащих бренду. То есть, если вы дегустируете, скажем, арманьяк *Janneau*, то и на бокалах во время его дегустации будет логотип *Janneau*; если вы дегустируете ром *Clement*, то и на бокалах будет брендинг *Clement*, и так далее.

Особенность оформления бокалов. Часто на дегустациях крепкого алкоголя и в особенности виски к моменту появления гостей в дегустационном зале бокалы будут уже наполнены содержимым и накрыты родными крышками, дойлисами или так называемыми

«линзами» из стекла (рис. 18). Эта рекомендуемая самими производителями практика по накрыванию бокалов с выдержанным в дубовых бочках крепким алкоголем осуществляется накануне дегустации для того, чтобы крепкий напиток подышал, сменив гнев на милость. Чтобы в момент розлива по бокалам немного ушла излишняя, бьющая в нос спиртуозность и напиток сконцентрировал свои ароматы под устроенными бокалам барьерами, даря гостям дегустации тот максимум ароматов, на который он только способен.



Дойлис (от англ. «doily» — маленькая кружевная текстильная или бумажная салфетка)

«Линза»

«Родная» крышка к бокалу

Рис. 18

Примеры накрывающих элементов, которые вы можете встретить во время профессиональной дегустации элитного крепкого алкоголя, в частности виски

Дегустационная порция. В случае с крепким алкоголем она будет оправданно небольшой – всего 15–30 мл. Для дегустации крепкого напитка такого объема вполне достаточно, потому что с ним мы не сёрбаем и часто его не сплевываем, а делаем совсем небольшой глоток и раскатываем во рту эту каплю напитка. При подобной дегустационной технике большой расход продукта при розливе напитка по бокалам просто не имеет смысла.

Отсутствие на столах плевательниц. На дегустациях крепкого алкоголя с рассадкой они часто в силу озвученных выше особенностей дегустационной техники будут не нужны. Так же они будут не нужны и потому, что на таких дегустациях один бокал подо все дегустационные образцы практически никогда не выдается, и каждый раз освобождать свой единственный бокал, чтобы получить следующий дегустационный образец, вам не придется. По окончании мероприятия просто встаньте из-за стола, оставив свой ряд из бокалов с содержимым на столешнице, и за вами все любезно уберут. Самостоятельно ничего никуда носить сливать ни в какие раковины не нужно, если только вас сугубо об этом не попросили.

Такая просьба бывает, когда специалист проводит утренний мастер-класс для менеджеров крупных алкогольных компаний прямо у них в офисе в девять утра до начала рабочего дня. Тогда сотрудники обычно, отпуская шутки по поводу того, какая у них веселая работа, очень лояльны. Просьба к ним со стороны ведущего по окончании мастер-класса вылить за собой остатки алкоголя из своих бокалов в раковины уборных и вернуть их в сполоснутом виде привезшим их помощникам специалиста выглядит оправданной и воспринимается людьми абсо-

лютно нормально – все рады помочь. Ведь дегустатор приезжает на чужую территорию читать лекцию с дегустацией алкоголя в стесненных для себя обстоятельствах, когда люди слушают, дегустируют и ведут свои заметки в опен спейс прямо на своих рабочих местах. Хозяинничать и распорядиться в гостях, самостоятельно организовав освобождение, полноценную мойку, сушку и складывание в коробку бокалов, было бы по меньшей мере странным. Приехавший со своей командой помощников специалист, разумеется, не знает расположения подсобных помещений компании и адекватных распоряжений по сворачиванию мероприятия дать по понятным причинам просто не может.

В остальных случаях, когда вас пригласили участвовать в дегустации крепкого алкоголя на нейтральную территорию и там нет плевательниц в данном случае для слива дегустационных остатков, не удивляйтесь – это этикетная норма.

Дегустация 56-96-градусных напитков. С этой радостью всея Руси вы чаще встретитесь, очевидно, на дегустациях купажированных виски – реже на дегустациях солодовых (но тоже возможно).

Купажированный виски (или бленд) – это сборка отличающихся по технологии производства спиртов. Производители блендов любят показывать отдельные части своих купажей на разных этапах их производственного процесса: сразу после выгонки спирта на уровне ~ 70–96 ABV (то есть alcohol by volume, по-русски говоря, «оборотов»), после разведения его водой при закладке в бочки на уровне ~ 56 ABV, через несколько лет после жизни в бочке на уровне ~ 48 ABV и так далее.

Нужно понимать, что разведение выдержанного крепкого напитка до известных средне-статистических сорока градусов происходит уже непосредственно ближе к делу – ближе к соитию воедино со спиртами из других бочек и перед непосредственным розливом в бутылки. А до разбавления водой спирты живут в бочках на более высоких градусах.

При производстве бленда используется закон приготовления качественного коктейля. Он гласит, что помимо умения мастера найти баланс всех ингредиентов залогом успеха удачного микса являются, прежде всего, сами эти качественные ингредиенты как таковые. Из подгнившей клубники качественная клубничная Маргарита не получится, с чем бы еще ее бармен не соединял.

Так же обстоит дело и с блендами вообще и в частности с виски. Все входящие в состав купажа спирты должны быть изначально идеальны сами по себе в своем качестве. Именно поэтому производители блендов и любят давать гостям дегустации пробовать эти спирты по отдельности в целях демонстрации того, что внутри их конечного продукта. Оттого, с точки зрения обучения, профессиональные дегустации именно купажированных виски бывают очень информативными и чрезвычайно интересными, и вот откуда берутся эти высокоградусные образцы на таких дегустациях.

Отсутствие на столах закуски или ее специфичность. Обычно на профессиональной дегустации крепкого алкоголя не будет ничего, кроме воды, – даже хлеба. Либо закуска будет не типичная, и вас уже в конце дегустации призовут попробовать интересные продуктовые пары: виски с сухофруктами, виски с шоколадом и так далее.

Это связано даже не с тем, что на дегустациях крепкого алкоголя этап носа – ключевой, и количество попавшего внутрь алкоголя, если его не пить, а действительно правильно дегустировать, даже с учетом высокой градусности напитков мизерно. Ведь вы действительно берете в рот буквально каплю – в данном случае этого вполне достаточно, чтобы оценить вкус.

Здесь речь идет больше о традиции. Хотя крепкий алкоголь сейчас выступает в новых гастрономических ипостасях, он оттого не перестает оставаться традиционным дигестивом, не требующим к себе обилия закусок. Во всяком случае, с вином его по части просящегося на стол разнообразия еды не сравнить. Поэтому и на классических профессиональных дегустациях крепкого алкоголя закусок часто не бывает, или они бывают, но по минимуму.

Присутствие на столах реквизита. Это одна из ключевых особенностей дегустации выдержанного элитного алкоголя, особенно виски – крепкоалкогольного короля. Если на дегустации с вином на столах будет только то, что было описано подробно в первой главе, то на дегустации с виски, что называется, держитесь.

Самым частым реквизитом здесь будут деревянные плашки. Это кусочки планок бочек, в которых зреют спирты. Обычно это пара плашек. Одна из красного европейского дуба *Quercus Robur* менее пористой текстуры, слегка обугленная с одной, внутренней, стороны, – так ведущие дегустаций демонстрируют технику обжига, которая чаще применяется для бочек европейского происхождения и дает обожженные бочки (toasted casks).

Другая из белого американского дуба *Quercus Alba* более пористой текстуры, иногда обработанная огнем настолько сильно, что ее внутренняя сторона по рисунку похожа на кожу крокодила. С помощью этой плашки показывается техника обжига, дающая прожаренные бочки (charred barrels), а описанная крайняя степень прожарки так и зовется – «аллигатор» (alligator). Но и это еще не все...

В коньяке все бочки по закону одного, европейского, происхождения, и различаются они, кроме размера, только степенью обжига и износа. Износ обычно маркируется буквами от «А» до «Е», где «А» – это новая, свежая бочка, а «Е» – старая, выдержка спиртов в которой по степени силы воздействия на содержимое приближается к выдержке в кевври или в нейтральной емкости из нержавеющей стали.

В свою очередь бочки, особенно для шотландских виски, могут мало того что происходить из разных точек мира, но еще и содержать в себе – до того, как туда попадут шотландские спирты – другие алкогольные напитки. Так, выдержка отдельных частей виски или «финиш», то есть «довыдержка» собранного в единое целое продукта, может проходить в бочках из-под уже упомянутых американского бурбона и испанского хереса, а также из-под карибского рома, португальского портвейна, бордоского сотерна, английского стаута...

Это просто творческий взрыв. Достаточно ознакомиться с полной продуктовой линейкой одного только *The Glenrothes*, чтобы в целом понять, насколько разнообразным может быть бочковой инструментарий производителей для создания интереснейших сортов виски. Поэтому помимо двух описанных выше базовых плашек вашему вниманию могут быть представлены и плашки от бочек из-под различных спиртных напитков мира, которые будут отличаться по цвету (например, плашки от бочек из-под красных вин, логично, будут с одной стороны всегда красные) и зачастую иметь завораживающий аромат.

Помимо образцов дубовых бочек вам могут дать подержать-покрутить в руках кусочки торфа и угля – двух классических типов сырья для сушки солода, в результате разницы в применении которых получаются, соответственно, более дымные или более фруктовые сорта виски.

Наконец, частым реквизитом на дегустациях виски будет ячменное зерно в непророшенном и пророшенном виде – чтобы наглядно показать вам их принципиально важную для производства виски разницу.

Все вышеперечисленные портативные реквизиты дегустатора от виски – это среднестатистический набор специалиста, которого может и не быть вовсе, а может быть и это все, и дополнительно что-то еще сверх этого.

Помню, как во время роуд-шоу с виски по всем крупным городам нашей необъятной Родины меня (как и моих коллег по всему миру) регулярно вызывали обратно на предполетный досмотр, заставляя распаковывать чемоданы с целью дополнительного осмотра их подзорительного содержимого. Ведь все это хозяйство, включая даже 56-96-градусные спирты в маленьких бутылочках, мы возили с собой. Часто приходилось объяснять, что кусочки торфа – это демонстрационный материал, а не гашишные плюшки. Сейчас звучит смешно. Но тогда, когда был риск, что меня снимут с рейса и под белы ручки отведут туда, где всех держат до

выяснения новых обстоятельств, а мои командировочные гастроли с виски закончатся, даже не начавшись, мне, право, было не до смеха.

В подавляющем большинстве случаев на дегустациях крепкого алкоголя с рассадкой – так же, как и на таких же дегустациях вина – анализируются примерно от 3 до 8 образцов. И прежде чем перейти непосредственно к винному этикету подобных мероприятий, рассмотрим те форматы, в которых они могут проходить.

Различают следующие основные виды профессиональной дегустации крепкого алкоголя с рассадкой:

Вертикальная дегустация – применительно к крепкому алкоголю в «винном смысле» проводится редко. В отличие от вина, где чаще всего в бутылку идет урожай одного года (определенные типы шампанского, портвейна, хереса и тому подобных напитков здесь, разумеется, не в счет), в бутылку крепкого напитка скрупулёзно собираются продукты дистилляции разных лет.

Исключением среди известных крепких алкогольных напитков будет по большому счету только арманьяк, на этикетке которого вы довольно часто встретите указание года производства. В подавляющем же большинстве случаев на этикетках будут аббревиатуры вроде VS, VSOP, XO или маркировка 12 YO, 16 YO, 30 YO и так далее. Все это – законодательные маркировки возраста самого молодого, с точки зрения выдержки в бочке, спирта, входящего в состав конкретной бутылки.

Так вот вертикальными в смысле крепкого алкоголя будут в основном не миллезимные дегустации, а дегустации вот этих возрастных категорий. Но тоже по возрастанию – от младших категорий к старшим.

Горизонтальная дегустация – здесь речь может идти о дегустации разных брендов в одном возрасте. Например, сравниваются только односолодовые сорта от разных брендов виски – *The Glenfiddich 18 YO*, *The Macallan 18 YO* и *Springbank 18 YO*. Или это может быть дегустация разных брендов в одном возрасте, сделанных разными технологиями, но принадлежащих одной компании. Например, компания Pernod Ricard в обучающих целях может провести дегустацию принадлежащих компании брендов *Chivas 12 YO* и *The Glenlivet 12 YO*, чтобы показать разницу между купажируемым и односолодовым виски. По сути это дегустация и сравнительная, но также и горизонтальная, потому что правило сравнивать яблоко с яблоками, в данном случае виски в одной возрастной категории, соблюдено.

Моносортовая дегустация – это дегустация крепкого алкоголя одной категории, сделанного с помощью одинаковой технологии. В этом смысле дегустация односолодовых сортов *The Glenfiddich 18 YO*, *The Macallan 18 YO* и *Springbank 18 YO* является моносортовой, дегустация *Chivas 12 YO* и *The Glenlivet 12 YO* – уже нет, потому что первый виски является купажируемым, а второй – односолодовым.

Монобрендовая дегустация – из названия и по аналогии с вином понятно, что это дегустация одного бренда. В случае с крепким алкоголем монобрендовая дегустация часто совпадает с вертикальной, когда дегустируется вся линейка от начала и до того конца, которую себе может позволить производитель. Если брать коньяк, то большинство коньячных домов останутся на трех позициях, давая на пробу VS, VSOP и XO. Это вполне оправданно, так как этих трех позиций вполне достаточно, чтобы в целом понять стиль коньячного дома.

Но бывают и исключения. «Большая четверка» региона Коньяк – Hennessy, Martell, Courvoisier и Remy Martin – может себе позволить на своих приемах делать коктейли для welcome на основе VS, далее ужин с VSOP, XO, а на дигестив предлагать свои самые дорогие позиции.

Помню, например, как в Коньяке на таком приеме выпивала как-то *Hennessy Richard* в компании Мориса Хеннесси, а в другой раз – *Louis XIII* от дома Remy Martin во время ужина в уникальном московском винном погребе La Grande Cave. Но то было в конце, а welcome – уже традиционно – начинался с коктейлей на VS-основе.

Сравнительная дегустация – по аналогии с вином у организаторов по части подбора дегустационных образцов здесь почти полностью развязаны руки. Почти, потому что нужно сохранить только причинность и логику дегустации. А так сравнивать можно все что угодно и с чем угодно. Например, анисовки из разных стран. Или устроить батл одновозрастных виски, коньяка, арманьяка, кальвадоса, выдержанных текилы и рома. Или сравнить между собой североамериканские бурбоны, теннессийские виски и ржаные канадские сорта. В этом случае дегустации могут быть удивительно интересными – все зависит только от полета фантазии.

Дегустация крепкого алкоголя с сигарой – ее аналогом из ряда винных дегустаций может служить дегустация сыра и вина, когда стоит профессиональная задача – практически путем определить лучшие гастрономические пары. Только здесь за вино выступает крепкий алкоголь, а за сыры – сигары.

Конечно, кто-то скажет, что все уже давно известно, вплоть до техники курения одной сигары на три напитка – хереса, портвейна и выдержанного крепкого алкоголя. Но не тут-то было.

Как не ко всякому вину подойдет всякий сыр, так не к любой сигаре подойдет любой крепкий алкоголь. Во всяком случае, из разных пар можно всегда выбрать те, что лучше, чем все остальные.

Например, из двух гастрономических пар – красное сухое вино с сыром с плесенью или портвейн *Ruby* с сыром с плесенью – последняя пара будет интереснее и ярче за счет контраста сладости вина и солености сыра. Так же и в сочетании сигар с крепким алкоголем. Казалось бы, любая сигара будет хороша к любому, скажем, коньяку. Но нет. Коньяк – относительно деликатный напиток, и сама я предпочитаю его в чистом виде или с шоколадом. А сигары, если брать сочетание с крепким алкоголем, курю с виски с дымком.

Но если уж мы говорим именно о профессиональной дегустации коньяка с сигарой и взялись-таки их сочетать, то ее смысл будет в поиске наиболее сбалансированных сочетаний, когда сигара и напиток идеально дополняют, а не подавляют друг друга.

Так, мощную кубинскую сигару лично я бы стала курить с более «мужественным» коньяком *Remy Martin XO*, а более деликатную доминиканскую сигару – с изысканным *Martell XO*. Конечно, все это едва уловимые тонкости во вкусе. Но на то люди и занимаются этим профессионально и понимают в этом больше других. Мы же все знаем, где расположено сердце, но от сердечных недугов нас вылечит только грамотный кардиолог. В алкогольной индустрии все то же самое: сигару с выдержанным крепким алкоголем выкурит любой, но только профессионал подберет такое сочетание, которое обеспечит получение экзистенциального удовольствия на высшем уровне.

Ужин с виски/коньяком – в отличие от вина я включаю данный вид мероприятий в список профессиональных дегустаций, и это мое сугубо личное мнение.

Строго говоря, при профессиональной дегустации напиток нужно дегустировать в чистом виде, и с этим никто не спорит. Но у всякой профессиональной дегустации есть еще и ярко выраженный обучающий аспект.

Если с вином мы уже, что называется, набили руку, и каждый знает, что «белое к рыбе, а красное к мясу» (хотя на самом деле это вовсе не всегда только так и иначе никак), то с крепким алкоголем все сложнее.

Мы привыкли, что это дижестив. Но, как показывает практика последних лет и приведенные мною выше примеры в части о монобрендовой дегустации, крепкий алкоголь уже давно интегрировался в гастрономию. Порой при сочетании крепкого алкоголя с гастрономией выстреливают такие пары, вкусовые ощущения от которых иначе как молодежным выражением «отвал головы» просто и не охарактеризуешь. И здесь речь идет, конечно, не о традиционном добавлении крепкого алкоголя в шоколад, выпечку вроде кексов и прочие десерты. Имеется в виду именно сочетание с блюдами. И если кто-то скажет, что крепкий алкоголь с едой не сочетается, пусть кинет в меня камень, – я отвечу вот такими примерами.

Солоноватый скотч *Old Pulteney 17 YO* со свежим, слегка подсоленным, шотландским лососем или гравлаксом – отвал головы. *Ardbeg Uigeadail* с копченой скумбрией – отвал головы. Опустить шарик ванильного мороженого в *Grant's Ale Cask* и есть его тающим вместе с этим виски – отвал головы. Мне продолжать или подождать, пока вы достанете салфетку промокнуть выступившие слюнки?

Все эти прекрасные сочетания можно набрать не только путем собственного эмпирического опыта (приведенные только что примеры – это мои личные лакомства, которые я открыла для себя сама в процессе многолетней профессиональной работы со скотчем). Посещение мероприятий, где крепкий алкоголь интегрирован в ужин, развивает вкус, ломает морально устаревшие стереотипы, снижает уровень безграмотности по части сочетания крепкого алкоголя и самых разнообразных блюд, дает возможность взглянуть на крепкоалкогольный ресурс по-новому – одним словом, обучает.

Именно поэтому в данном случае я условно отношу на первый взгляд светское мероприятие к профессиональной дегустации с рассадкой. Когда мы через несколько лет научимся выдавать к крепкому алкоголю разные гастрономические пары так же быстро, как сейчас мы это делаем с вином, тогда и ужины с крепкими спиртными напитками можно будет перевести в разряд светских мероприятий.

Профессиональные дегустации крепкого алкоголя с рассадкой: Dos & Don'ts

Соблюдайте дресс-код «шотландский килт» правильно

Обычно, как было сказано ранее, при посещении профессиональных дегустаций специального облачения не требуется. Есть только основанные на здравом смысле рекомендации от этикета, что лучше надеть, исходя из чисто практических соображений. Однако из этого общего правила может быть и исключение, когда в приглашении оговаривается, что желательный дресс-код мероприятия – это шотландский килт. Есть ключевые моменты, влияющие на выбор тартана для килта и самого килта, которые стоит учесть заранее.

Чтобы дать вам в этой книге правдивую и актуальную информацию по данной теме, я консультировалась с современным шотландским лордом. По факту полученной информации выяснилось, что мой выбор в пользу живой консультации о Highland Dress (именно так на английском языке правильно называется этот дресс-код) с потомственным шотландским аристократом оказался верным. Данные на эту тему в именитых справочниках по этикету оказались не безошибочными, так как справочники эти часто составляют англичане, а какие у англичан и шотландцев в целом отношения, известно, – отсюда, надо полагать, и непреднамеренные неточности в описании этого дресс-кода. Например, в одном из таких авторитетных справочников сказано, что к килту господам никогда нельзя надевать однотонные кремовые носки («hose», как они называются правильно). «Можно», – отвечает «мой» шотландец. И в данном случае имеет смысл верить ему, согласитесь. Что еще ценного поведал мне мой «тайный советник», который пожелал остаться инкогнито?

Первое, что стоит сказать: в самой Шотландии вы практически никогда не увидите на приглашении пометку «дресс-код: шотландский килт» для входа на дегустацию скотча. У самих шотландцев на их земле такой дресс-код на дегустациях не практикуется. А даже если где-то он и потребуется, то там на нешотландцев он все равно не распространяется. В Шотландии Highland Dress – это эквивалент дресс-кода Evening Dress, который в России больше известен под названием White Tie¹⁹. Сегодня в формальном облачении Highland Dress сама шотландская аристократия приходит разве что только на бал Ghillies в замок Balmoral. И то тенденция такова, что высший эшелон аристократии скорее оденется в вечернее платье, чем в килт. При выборе костюмных ансамблей с тартаном господа в данном конкретном случае предпочтут скорее брюки в клетку (так называемые «trews») под вельветовый пиджак, а не «мужскую юбку», а дамы – однотонное платье в пол, украшенное узким шарфом в клетку («sach»), который будет закреплен брошью на груди.

Если же вы когда-либо и где-либо все же столкнетесь с необходимостью быть в килте – например, кто-то из ваших друзей, влюбленных в эту культуру, захочет сделать алкогольную «вечеринку в клетку», или это будет, возвращаясь к нашей теме, дегустация виски в России, организаторы которой будут настаивать на дресс-коде «шотландский килт», – тогда, пожалуйста, вспомните про следующие рекомендации.

¹⁹ Есть отдельные мнения британцев-нешотландцев, что Highland Dress – это эквивалент Black Tie, но в данном случае разумнее верить шотландцу.

NB Единственный на сегодняшний день дизайн тартана для килта, которого нужно избегать, куда бы и в каком бы качестве вас ни пригласили, – это *Balmoral*, тартан британской королевы.

Конечно, вне Великобритании вам, если вы облачитесь в килтовую юбку *Balmoral*, никто ничего не скажет, – хотя бы по той простой причине, что мало кто сегодня вообще разбирается в таких этикетных тонкостях. Но те, кто все же разбирается, посмотрят на вас косо и будут правы.

На текущий момент в мире нет законодательства, защищающего тартаны, исторически принадлежащие определенным шотландским семьям, от ношения их третьими лицами. Свои тартаны можно зарегистрировать в организации www.tartanregister.gov.uk, но и только. Поэтому в теории все могут носить всё, кроме «неприкасаемого» тартана британской королевы.

Надевать на себя королевское, если хотите, не аристократично. Ведь у аристократии никогда не было проблем с собственным персональным брендингом: эти люди веками умели поставить себя в социуме. Родословная, герб, вензель или монограмма – весь этот *must have* каждый аристократический род определял для себя самостоятельно. Оттого у элиты не было необходимости пристраиваться к чужой славе. Уважающие себя родовитые потомки представителей некогда благородных сословий не станут носить королевское облачение или использовать иные чужие аристократические атрибуты из принципа и на том простом основании, что у них есть свой герб и, если речь о Шотландии, свой тартан.

В случае остальных тартанов нешотландцам можно их выбирать в зависимости от того, что больше к лицу, к чему лежит сердце. Война кланов в прошлом, потому вы можете надеть любой килт без боязни, что дизайн тартана кого-то обидит или смутит. Проще говоря, даже если вы как гость наденете килт из тартана клана, когда-то вражеского клану, чей тартан для килта использовал пригласивший вас на свое мероприятие хозяин (даже если он шотландец), никаких проблем не будет.

Далее нужно сказать, что при приобретении килта важно учесть сезон предстоящего мероприятия; не забыть детали, которые дополняют килт, и выбрать правильных его производителей.

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.