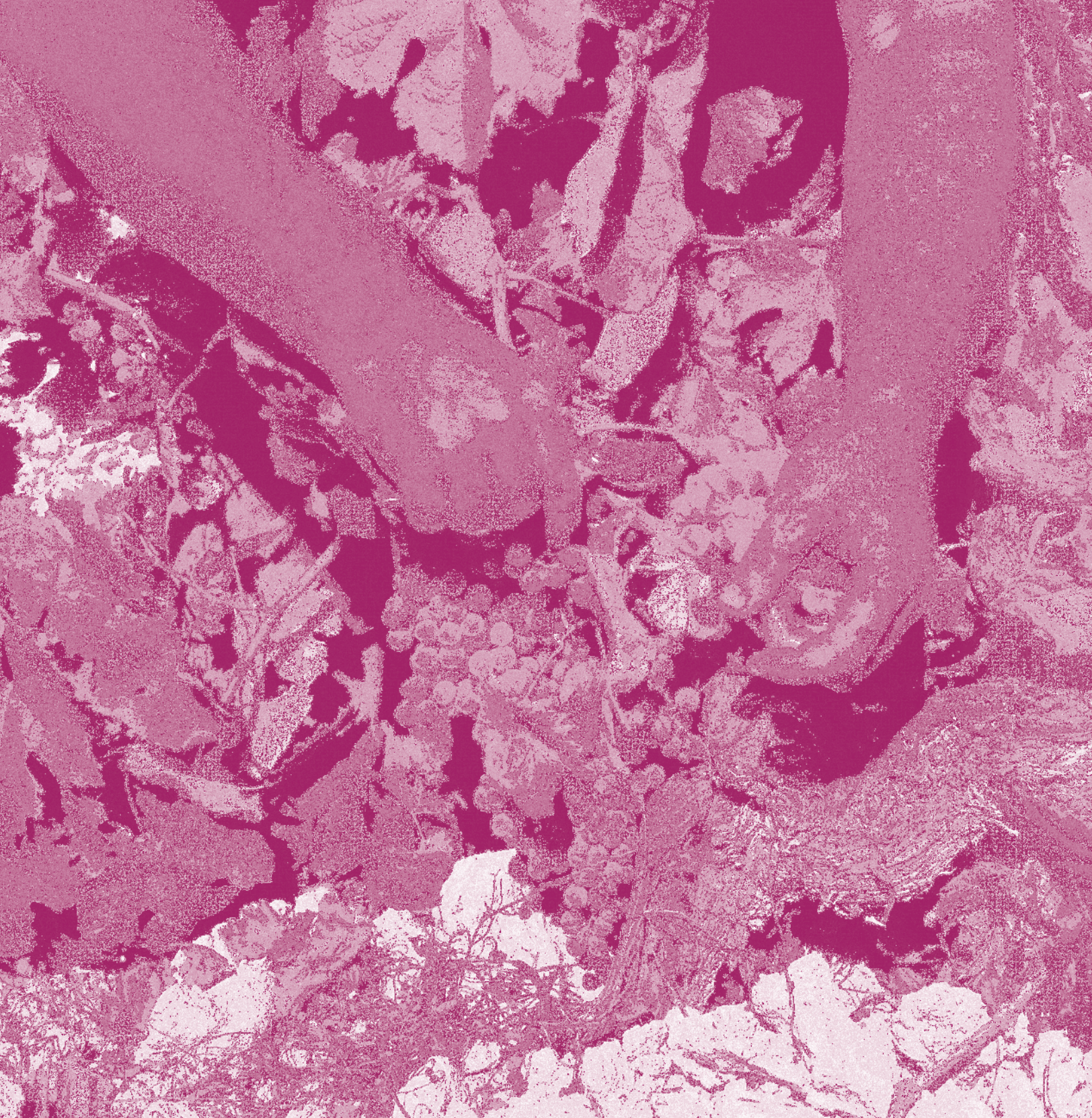


Когда вы в следующий раз зайдете в винный магазин, остановитесь и внимательно оглядитесь по сторонам. Не нужно сразу же идти к полке со «специальным предложением месяца» или останавливать свой выбор на испытанных и любимых сортах; просто оцените богатство и разнообразие ассортимента. Если магазин большой, а вы в чем-то похожи на меня, у вас скоро закружится голова от ошеломительного изобилия разных вин и вы преисполнитесь восторга. Только представьте — в каждой из этих бутылок содержится напиток с уникальным вкусом и ароматом. Выберите одну, и она станет для вас новым радостным открытием в путешествии длиною в целую жизнь.

Но стоит ли прилагать усилия, чтобы узнать разницу между бутылками, выстроенными на полке? Конечно, да! Да, да и еще раз да. Даже самые незначительные знания сделают удовольствие, которое вы получаете от бокала хорошего вина, вдвое более сильным и дадут вам ключ к выбору вин по вашему вкусу. Разве это не звучит привлекательно? Эта книга предназначена для того, чтобы помочь вам расширить ваши представления о вине и открыть для себя мир новых, волнующих и изысканных ароматов. Вы готовы? Тогда приступайте к чтению, а потом отправляйтесь за покупками и получайте удовольствие!

A handwritten signature in black ink, consisting of the letters 'Oz' followed by 'Clark' in a cursive, flowing style.







ЧАСТЬ I

АРОМАТ И ВКУС ВИНА

Когда вы покупаете вино, в первую очередь нужно обращать внимание на его вкус и аромат. Репутация вина, его упаковка и цена могут повлиять на ваш выбор, но все это не оказывает воздействия на ваши вкусовые рецепторы. Сорт винограда является самым важным фактором, определяющим вкус вина, но все, что происходит с виноградом и виноградным соком во время долгого путешествия от лозы к бокалу, который вы держите в руке, вносит свой вклад в неповторимую сущность вина. Давайте попробуем разобраться, какой вкус и букет вы предпочитаете.

НАЙДИТЕ СВОЙ ВКУС

Ваши шансы зайти в винный магазин и приобрести вино, приятное на вид и на вкус независимо от цены, сейчас лучше, чем когда-либо раньше. В последней четверти XX века в виноделии произошла настоящая революция во всем, что касается стиля и качества вина.

Все вина стали более чистыми и имеют более свежий вкус, чем раньше; красные вина более мягкие, сочные и округлые; белые вина более насыщенные, с тонами зрелого персика и тропических фруктов. Теперь больше пользуются новыми дубовыми бочками, что придает вину маслянистые и ванильные оттенки. Это не означает, что все вина стали одинаковыми на вкус. На самом деле у покупателей еще никогда не было столь широкого выбора. Современное виноделие быстро устраняет изъяны, но не индивидуальность вина.

Итак, что должно определять ваш выбор? По каким признакам вы можете отличить вино, подходящее для летнего ланча в саду, от вина, которое лучше подходит для зимнего вечера перед камином? Представьте себе, что вы зашли в пресловутый винный магазин и можете выбрать бутылку с полки под табличкой «зеленое, бодрое белое» или подойти к полке «пряное, теплое красное». Это значительно упростило бы ваш выбор, не так ли?

Видите ли, тысячи разных вкусов делятся на 15 общих категорий, которые будут подробно описаны на следующих нескольких страницах. Поэтому, даже если вы еще ничего не знаете о сортах винограда и винодельческих регионах, просто выберите категорию по своему вкусу, а я укажу вам правильное направление. Возвращайтесь к этим страницам каждый раз, когда вы захотите попробовать что-нибудь новенькое; я постараюсь, чтобы вы смогли получить удовольствие от своего выбора.

1. Сочное, фруктовое

Освежающее, доступное по цене и с восхитительным чистым вкусом — чилийское Мерло в полной мере раскрывает достоинства этой категории современного красного вина.



2. Шелковистое, с клубничным оттенком

Спелое, душистое вино с ароматами красных ягод; классическим сортом является Пино Нуар.

3. Насыщенное, с черносмородиновым оттенком

Красные вина с характерным ароматом черной смородины, изготавливаемые из сорта Каберне Совиньон.

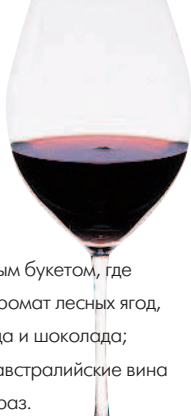
6. Нежное розовое

Душистые, сухие и освежающие — лучшие образцы происходят из Прованса и Наварры.



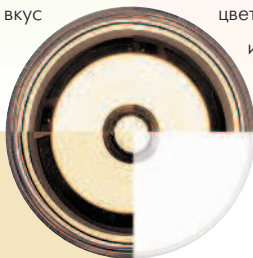
4. Пряное, теплое

Вина с богатым букетом, где сочетается аромат лесных ягод, черного перца и шоколада; попробуйте австралийские вина из сорта Шираз.



8. Бодрое, зеленое

Во главе списка стоит новозеландский Совиньон Блан. Резковатый вкус с тонами крыжовника.



11. Ароматическое

Душистые вина с оттенками ароматических цветочных ароматов — из сорта Гевюрцтраминер.



5. Сочное, кисло-сладкое

Интригующие вина с травянистым оттенком и кисло-сладким вкусом красных фруктов. Лучше всего эту категорию представляют итальянские красные вина.

9. Насыщенное, ореховое

Мощный изысканный и разнообразный вкус; в этой категории задают стиль белые бургундские вина.



13. Золотистое, сладкое

Обволакивающий, нежный вкус с насыщенными ароматами персиков, абрикосов и меда. Для примера попробуйте Сотерн.



7. Абсолютно сухое, нейтральное

Яркие, освежающие вина на основе таких сортов, как Мюскаде и Вердиккьо.



10. Зрелое, или с тонами жареных тостов

Хорошо выраженные ароматы персиков, абрикосов и тропических фруктов с богатыми теплыми оттенками — вкус австралийского вина из сорта Шардонне.

12. Игристое

Масса пузырьков для вашего удовольствия, а в некоторых случаях — еще и изысканный букет. Улыбайтесь, ведь вы пьете шампанское.

14. Согревающее

Сладкие крепленые вина с богатым букетом. Здесь нет ничего лучше портвейна.



15. Бодрящее крепленое

Очень сухие вина с поразительными оттенками кислых фруктов и орехов — к примеру, настоящий херес.





1. СОЧНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

Благодаря своему богатому фруктовому букету и освежающему вкусу эти вина идеально подходят как для употребления вместе с едой, так и без еды. Это определяющий современный стиль для лучших дешевых красных вин. Вина, расположенные на одну ступень выше, но в доступной ценовой категории, обладают более изысканным фруктовым ароматом и нежным вкусом, смягчающим вязкую терпкость танина.

Этот стиль появился в Новом Свете. Вы можете обнаружить его в винах из Австралии, Калифорнии, штата Вашингтон, Новой Зеландии, Южной Америки и Южной Африки, но в последние годы он распространился и в Европе, опрокинув старые представления о том, что красное вино должно быть выдержанным. Эти вина не подвергаются длительной выдержке: вы покупаете их, пьете и снова покупаете. Если вам нравится сочный фруктовый букет, даже не ищите вино более чем двухлетней выдержки.

Чилийское вино на основе сорта Мерло является стандартом качества для этого всемирного феномена. Это молодое, хорошо уравновешенное вино, насыщенное ароматами ежевики, черной смородины и сливы.

Испания производит много недорогих красных вин, принадлежащих к той же категории. Здесь стоит попробовать любое вино, изготовленное в Ламанче, Наварре или в Вальдепеньясе. В Калифорнии производится широкий ассортимент хороших молодых вин из сортов Мерло и Зинфандель, а в Аргентине есть гармоничный Темпранильо, насыщенный фруктовый Бонардо и сочный Мальбек. Наиболее знаменитым французским вином в этой категории является Божоле, хотя оно заметно дороже и имеет не такой ярко выраженный фруктовый вкус, как вы могли бы ожидать; красные вина Vin de Pays d'Ос часто бывают более удачными.



2. ШЕЛКОВИСТЫЕ, КЛУБНИЧНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

Это спелые душистые вина с нежными тонами клубники, ежевики или вишни. Лучшие из них имеют мягкий, шелковистый вкус.

Пино Нуар — это сорт винограда, из которого производят лучшие образцы этой категории. Хороший Пино Нуар обладает шелковистой текстурой, которой нет ни у какого другого винограда. Лишь в нескольких регионах такое вино изготавливают по всем правилам, и наиболее выдающиеся сорта стоят весьма дорого.

Родиной Пино Нуар и тем местом, где этот виноград достигает истинного величия, является французская провинция Бургундия. Практически все красное бургундское вино изготавливают из винограда Пино Нуар. При созревании у лучших вин появляются ароматы трюфелей, дичи и палых осенних листьев. Знаю, это звучит

ОСНОВЫ «СТРОИТЕЛЬНЫЕ КИРПИЧКИ» ВИНА

Все вина имеют некоторые общие основные элементы:

Сахар и кислота присутствуют в виноградном соке. Сахар превращается в алкоголь во время брожения, но некоторое количество иногда остается. Если процесс брожения прекращается до его естественной остановки, вино становится сладким. Слово «кислота» звучит неприятно и агрессивно, но когда она присутствует в правильной пропорции, то делает вино насыщенным и освежающим. Все вина, как и фрукты, содержат кислоту.

Танин происходит из кожуры, гребней и косточек винограда. Это вещество в красном вине, которое окрашивает ваши зубы и сушит рот, но в необходимом количестве оно может творить чудеса с букетом и текстурой вина. В белом вине танин присутствует в незначительном количестве. Наряду с кислотой он действует как консервант, и вина с высоким уровнем кислотности или танина (или обоих) могут много лет храниться в бутылке.

Алкоголь, из-за которого многие из нас впервые попробовали вино, присутствует там не только ради веселящего эффекта. Он уравнивает другие компоненты — к примеру, смягчает воздействие кислоты и вносит свой вклад в насыщенность ваших вкусовых ощущений.

ужасно, но иногда бывает достаточно попробовать лишь один раз, чтобы пристраститься на всю жизнь.

За пределами Бургундии лучшее Пино Нуар производится в Калифорнии, особенно в Карнеросе и Санта-Барбаре, а также в Орегоне и Новой Зеландии.

Дешевое Пино Нуар редко бывает хорошим, но чилийские сорта обычно обладают насыщенным букетом с бодрящим ароматом фруктового желе. Приятные на вкус и недорогие вина, такие, как Сомонтано, встречаются и в Испании.

Красная Риоха и Наварра тоже происходят из Испании, но изготавливаются из другого сорта винограда. Они мягкие и округлые, с ароматными тонами клубники в букете. Такие же качества проявляются в самом светлом Cotes du Rhone-Villages из Франции. Однако ни одно из этих вин не обладает шелковистостью Пино Нуар.

3. НАСЫЩЕННЫЕ, ЧЕРНОСМОРОДИННЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

К этой категории относятся плотные красные вина с высоким содержанием танина и отчетливым ароматом черной смородины. Их изготавливают из винограда Каберне Совиньон как отдельно, так и в купаже с Мерло и другими сортами для обогащения фруктовых ароматов и смягчения структуры вина.

Здесь основополагающим является сорт Каберне Совиньон. Красные вина из Бордо во Франции на основе Каберне считаются стандартом в этой категории. Лучшие из них имеют в букете аромат сигарных коробок и карандашного грифеля. Каберне Нового Света обладает наиболее выраженным ароматом черной смородины с ванильными и иногда мятными оттенками. Трудно сказать, кто находится впереди в элитной части этой категории. В менее дорогом секторе положение гораздо более ясное: здесь практически всегда нужно отдавать предпочтение винам Нового Света. Самое дешевое красное Бордо оставляет безрадостное впечатление.

Тем не менее, Каберне Совиньон является одним из самых надежных вин, которое вы можете приобрести. Оно сохраняет свой характерный букет независимо от места происхождения и на любом ценовом уровне, что является большой редкостью для вина. Дорогие вина должны быть зрелыми и богатыми, с несколькими слоями насыщенных ароматов; более дешевые имеют упрощенный букет с землистыми и джемовыми тонами или с оттенками зеленого перца.

Если вы ищете недорогое Каберне, попробуйте болгарское, чилийское, австралийское, южноафриканское или французское Vin de Pays d'Ос. Если вы готовы заплатить немного больше, попробуйте Penedes из Испании, некоторые австралийские, чилийские и южноафриканские сорта, а также Бордо или Бержерак.

Вы также можете обнаружить аромат черной смородины в вине Ribera del Duero из Испании, хотя оно изготавливается из винограда сорта Темпранильо.



Колесо ароматов красного вина

Это еще один способ получить тот аромат, который вам нужен. Я расположил красные вина в соответствии с их интенсивностью и общими категориями аромата. Вина, расположенные ближе к внешней части круга, имеют многослойный аромат; вина, расположенные ближе к центру, простые и легкие.

Черные фрукты: ароматы черной смородины, ежевики, темной сливы и черной вишни.

Красные фрукты: мягкие ароматы клубники и малины с более резкими тонами красной смородины и красной вишни.

Травы/пряности: ароматы диких и лекарственных трав, перечных и ароматических специй с вкусовыми оттенками шоколада или лакрицы.



Стили, описанные в этой главе, попадают в зоны колеса следующим образом:

Сочные, фруктовые красные вина:

красные или черные фрукты со слабой или средней насыщенностью.

Шелковистые, клубничные красные вина:

красные фрукты, хотя в наиболее насыщенных появляются тона черных фруктов.

Насыщенные, черносмородинные красные вина:

черные фрукты, иногда с тонами красных фруктов или трав/пряностей.

Пряные, теплые красные вина:

травы/пряности, хотя во многих эти ароматы сочетаются с красными или черными фруктами.

Кисло-сладкие красные вина: красные фрукты и травы/пряности.



ТЕРМИНЫ ВИНОДЕЛИЯ | ДУБ

Если вино бродит или созревает в дубовых бочках, оно приобретает характерные дубовые ароматы, выделяемые деревом, особенно если винодел выбирает совершенно новые, довольно небольшие бочонки, называемые **barriques** (баррик). На языке дегустаторов качества, придаваемые напитку **новой дубовой древесиной**, называются теплотой, пряностью, маслянистостью, а также оттенками ириса и ванили. Многие лучшие в мире красные и белые вина сбраживаются или созревают в дубовых бочках, но емкости из бетона или нержавеющей стали, не влияющие на букет вина, являются более предпочтительными для изготовления свежих и легких фруктовых категорий.

4. ПРЯНЫЕ, ТЕПЛЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

Плотные, теплые, восхитительно богатые ароматы красных ягод, черного перца и шоколада идеально подходят для зимних вечеров или барбекю на свежем воздухе. Главный сорт винограда в этой категории известен под названием Сира или Шираз.

Австралийский Шираз стоит попробовать: он плотный, с богатым шоколадным вкусом, иногда с оттенком перца, легкими тонами дыма или выделанной кожи. Вы можете встретить хорошие примеры во всех ценовых категориях.

Во французской долине Роны тот же самый сорт винограда известен как Сира, и, разумеется, он выращивался здесь задолго до того, как австралийцы начали культивировать его у себя на родине. Местный Сира имеет несколько более сдержанный стиль с преобладанием дымчатых и минеральных тонов по контрасту с богатым пряным вкусом австралийского вина; кроме того, он более дорогой.

В качестве хороших образцов из Франции можно попробовать Vin de Pays d'Ос или более плотные и тяжелые стили Cotes du Rhone-Villages (более светлые и легкие стили выдержаны в шелковистом стиле с тонами клубники).

Португалия предлагает хороший выбор вин из разных сортов аборигенного винограда, которые не произрастают нигде больше. В Испании попробуйте весомые сливовые и ванильные ароматы Торо и более дорогого Приората.

Калифорнийский сорт Зинфандель в своих лучших образцах имеет глубокий вкус с пряными оттенками.

В Южной Америке мексиканский сорт Пти Сира не аналогичен сорту Сира, но имеет восхитительный землистый привкус. Также превосходен теплый Мальбек из Аргентины и восхитительный чилийский Карменер с тающим во рту вкусом тропических пряностей. Не стоит обходить вниманием и южноафриканский сорт Пинотаж.



5. КИСЛО-СЛАДКИЕ КРАСНЫЕ ВИНА

Это увлекательная категория вин с вишневыми и сливовыми оттенками и часто с терпкой травянистой горчинкой. Почти все эти вина происходят из Италии и имеют особый характер, отличающий их от международной общности.

Это имеет непосредственное отношение ко вкусам итальянцев во всем, что касается вина. Такие вина обладают характерной кислотой, предназначенной для того, чтобы акцентировать вкус говяжьего стейка или жареной утки, а не для употребления в качестве аперитива. Вы обнаружите этот неотразимый кисловатый вишневый акцент в винах, изготавливаемых из винограда сортов Дольчетто, Санджовезе, Барбера, а также в различных винах — от Кьянти до редкого, но изысканного Торольдего. Некоторые вина к тому же имеют изысканный изюмный вкус. Даже легкое во вкусе Вальполличелла с низким содержанием танина обладает этим характерным итальянским вкусом, если вино хорошее.

На севере Италии в Пьемонте богатые танином вина из Бароло, изготавливаемые из винограда сорта Неббиоло, обладают удивительным букетом, в котором сочетаются ароматы дегтя и розы. Хорошее Barolo в наши дни пугающе дорого, но достойное Langhe даст вам сходный вкус за меньшие деньги. На юге Италии существует широкий выбор кисло-сладких красных вин, таких, как Copertino и Salice Salentino, где вяжущий вкус кислой вишни сочетается с округлыми тонами чернослива. Хорошие красные вина с недавних пор можно найти и на Сицилии.

В Калифорнии выращивают немного винограда сорта Санджовезе, но вино, изготовленное из него, почему-то редко обладает такими же качествами. В Аргентине делают хорошее вино из нескольких итальянских сортов винограда.

6. НЕЖНОЕ РОЗОВОЕ

Хорошее розовое вино должно быть ароматным и освежающим, но обязательно сухим, а не сладким и вязким.

Непонятно, почему, но люди всегда извиняются за то, что любят розовое вино. На самом деле это прекрасный продукт: сухой, с клубничными и иногда травянистыми оттенками, идеально подходящий для летнего употребления со множеством растительных блюд.

Лучшим сортом винограда для розового вина является Гренаш, но он ни в коем случае не является единственным. В Провансе и других регионах южной Франции изготавливают хорошее розовое вино; то же самое относится к испанской Наварре и Португалии, но на самом деле розовое вино может производиться где угодно. Rose d'Anjou из долины Луары в целом следует избегать; Cabernet d'Anjou обычно более сухое и качественное. Из калифорнийского сорта Зинфандель изготавливают довольно сладкое розовое вино, но с приятным вкусом.

