

содержание

Вступление	6
------------	---

Часть первая	
Букет вина	8

Букет, который вы ищете	10
Знакомимся с сортами винограда	26
Что делает каждое вино уникальным	50

Часть вторая	
Наслаждаемся вином	64

Покупка и хранение вина	66
Чтение этикетки	72
Открываем бутылку	82
Подача вина	85
Как дегустировать вино	88
Как определить плохое вино	94
Вино в ресторане	96
Сочетаемость еды и вина	99
Вино и здоровье	104

Часть третья	
Мир вина	106

Франция	108
Италия	128
Испания	138
Португалия	146
Германия	150
Австрия	154
Другие европейские страны	156
США	160
Канада	170
Южная Америка	172
Австралия	178
Новая Зеландия	186
Южная Африка	189
Другие винодельческие страны	192
Дешифратор апелласьонов	194
Полезная терминология	197
Алфавитный указатель	198

В следующий раз, когда зайдете в винный магазин, остановитесь на минуту и оглянитесь. Не направляйтесь сразу к полкам с предложениями месяца, не позволяйте взгляду зацепиться за проверенных любимчиков, а внимательно рассмотрите весь ассортимент. Если магазин достаточно большой, а вы в чем-то похожи на меня, от открывшегося изобилия у вас восторженно закружится голова. Только представьте – в каждой бутылке скрывается уникальный вкус. Так что откройтесь новому, выберите вино – любое – и отправляйтесь по дороге открытий длиною в жизнь.

Стоит ли пытаться разобраться в том, чем отличаются бутылки на полках? О, да. Да, да и еще раз да. Даже неглубокие знания удвоят удовольствие от бокала вина и помогут выбрать то, что вам точно понравится. А если даже поверхностные знания так полезны, почему не узнать больше? Именно для этого написана книга, которую вы держите в руках: чтобы увести вас от предложений месяца и проверенных фаворитов в мир новых, захватывающих и восхитительных вкусов. Готовы? Тогда давайте читать, покупать вино и наслаждаться им!

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of two parts: a large, looped 'Oz' and a more fluid, cursive 'Clark'.

Оз Кларк



ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

БУКЕТ ВИНА

Когда покупаете вино, ориентируйтесь прежде всего на вкус.

Репутация производителя, упаковка, цена могут повлиять на ваш выбор, но они не порадуют вкусовые рецепторы. Здесь основной определяющий фактор, конечно же, сорт винограда, но при этом все, что происходит с гроздью и ее соком на долгом пути от лозы до бокала, обеспечивает неповторимый вкус вина. Читайте дальше и узнаете, как выбрать то, что доставит вам удовольствие.



букет, который вы ищете

Вероятность того, что из винного магазина вы выйдете с бутылкой, содержимым которой будете наслаждаться, сейчас велика как никогда, и это не зависит от цены. В последней четверти двадцатого века вино пережило революцию как стиля, так и качества.



Теперь вина в целом стали свежее и ярче, чем были: красные стали более сочными, полными и мягкими, белые – более яркими, пикантными и будоражащими. Для выдержки дорогих вин стали чаще использовать новые дубовые бочки, которые придают вкус ванили и тоста со сливочным маслом. Но это совершенно не значит, что вина похожи. Более того, никогда не существовало столь богатого выбора, как сейчас. Современные виноделы быстро устраняют недостатки вина, но не его индивидуальность.

Итак, по каким критериям выбирать? Как отличить вино, подходящее для летнего обеда в саду, от того, которое скрасит долгий зимний вечер у камина? Представьте себе, что в винном магазине подписаны полки, и вы просто можете взять бутылку с той, на которой значится «зеленое пикантное белое» или «пряное согревающее красное». Это сильно упростило бы вам выбор, не так ли?

На самом деле все эти тысячи различных вкусов можно объединить в восемнадцать основных стилей, о которых я подробно расскажу на следующих страницах. Так что, если вы не являетесь знатоком сортов винограда и винодельческих регионов, просто выберите стиль, который вас привлекает, и я укажу вам направление. А потом вернитесь к этим страницам, когда вам захочется чего-то другого, и выберите себе новое поле для исследований.

1. Сочные, фруктовые красные

Освежающее, доступное и восхитительное – чилийское **Мерло** является идеальным воплощением современного красного вина.

2. Бархатистые, клубничные красные

Мягкое, ароматное вино с оттенками красных фруктов, его классический представитель – **Пино Нуар**.

3. Насыщенные черносмородиновые красные

Красные из «каберне совиньона» лучше других представляют этот традиционный и восхитительный стиль.

4. Пряные, согревающие красные

Насыщенные тона ягод, черного перца и шоколада – непревзойденный австралийский **Шiraz**.

5. Гастрономичные, травяные красные

Интригующие вина с резкими растительными тонами и кисло-сладкими оттенками красных фруктов – несомненно, итальянские красные.

6. Ароматные землистые вина

Классические европейские вина к столу, список возглавляют французское **Бордо** и итальянское **Кьянти**.

7. Изысканные розовые

Ароматные, освежающие и сухие – элегантный летний аперитив, вина из Бордо или южной Франции – то, что нужно.

8. Дерзкие розовые

Больше цвета, больше фруктовых оттенков, больше текстуры. Испания, Чили, Австралия и Новая Зеландия хороши в этом стиле.

9. Сладковатые розовые

Обычно называются **blush**, что означает «румянец, вспыхивающий на щеках», и производятся в Калифорнии из «зинфанделя». **Анжу Розе** – французская версия.

10. Очень сухие нейтральные белые

Бодрящие, освежающие вина наподобие **Мюскаде** или **Пино Гриджо**.

11. Зеленые пикантные белые

Прежде всего **Совиньон Блан** с тонами крыжовника из Новой Зеландии, Южной Африки или Чили.

12. Насыщенные, ореховые белые

Сухие, но утонченные и в то же время мощные – тон задает белое из Бургундии.

13. Выдержанные белые с хлебными тонами

Абрикосы, персики, тропические фрукты и оттенки хлебной корочки – традиционный вкус для **Шардоне** из Австралии или Чили.

14. Ароматические белые

Ароматные вина с цветочными тонами или оттенками экзотических фруктов – самая впечатляющая ароматика у **Гевюрцтраминера**, больше всего экзотических фруктов вы найдете в **Вионье** и **Мускате**.

15. Игристые

Восхитительный букет в сочетании с пузырьками. Улыбайтесь, вы пьете не просто вино, вы пьете радость.

16. Плотные сладкие вина

Роскошные напитки с тонами персика, ананаса и меда, как, например, **Сотерн**.

17. Согревающие крепленые

Сладкие крепленые вина с богатым вкусом – портвейн, мадера, сладкий херес.

18. Пикантные крепленые

Предельно сухие вина с ореховыми тонами и поразительной сладостью – таков настоящий херес, и я люблю его.

1 Сочные, фруктовые красные

Богатые фруктовые оттенки делают легкие красные вина идеальными: их можно пить и с едой, и без. Это современный стиль красных вин – недорогих и в категории подороже, – в котором основной акцент на фруктовых нотах при минимуме вяжущих рот танинов.

Чилийское Мерло – это
взрыв вкусов ежевики,
черной смородины
и сливы

Стиль зародился в Новом Свете – он характерен для вин из Австралии, Калифорнии, штата Вашингтон, Новой Зеландии, Южной Америки и Южной Африки, но распространился и по Европе, разрушая закостенелое местное мнение о том, что красное вино должно быть выдержанным. Эти вина не для выдержки, их покупают, чтобы сразу выпить – и купить еще. Если вы хотите сочное, фруктовое вино, даже не смотрите на бутылки, которым больше двух лет.

Мерло из Чили является эталоном этого мирового феномена: молодое, отлично сбалансированное, взрывающееся во рту нотами ежевики, черной смородины и сливы.

В Испании также производят много недорогого мягкого красного в этом стиле. Стоит попробовать вино из Ла-Манчи, Хумильи, Наварры, Кампо де Борха или Калатаюда, а еще молодую **Вальполичеллу** (Valpolicella DOC) и **Терольдего** из Италии и невыдержанные португальские из региона Дору. В Калифорнии делают хорошие молодые вина из «мерло» и «зинфанделя», а в Аргентине – мягкое **Темпранильо**, очень фруктовую **Бонарду** и сочный **Мальбек**.

Если хотите чего-то французского, вина Божоле очень известны в этой категории, иногда они настолько фруктовые и яркие, что напоминают жевательную резинку. Красные из долины Луары обладают более резким, но очень освежающим вкусом, в Лангедоке делают неплохое **Мерло**.



2 Бархатистые, клубничные красные

Мягкие, ароматные вина с нежными тонами клубники, малины или вишни во вкусе и аромате. Действительно хорошие, по текстуре напоминают шелк.

Выдающиеся вина этого стиля создаются из «пино нуар». Великий **Пино Нуар** имеет неподражаемую шелковистую текстуру, которой невозможно добиться от другого сорта винограда. Всего в нескольких регионах производят хорошие вина из этого сорта, и дешевыми они не бывают.

Родина «пино нуар» – Бургундия (французское название провинции – Bourgogne), именно здесь из него делают лучшее вино. В сущности, все бургундские красные вина сделаны из «пино нуар». Лучшие выдерживаются до достижения ароматов трюфелей, дичи и прелой осенней листвы – знаю, звучит ужасно, но для кого-то это любовь с первого глотка.

После Бургундии лучший **Пино Нуар** производят в Калифорнии (в частности, в Карнеросе, Сономе, Рашн Ривер и Санта-Барбаре), Орегоне, Чили, Новой Зеландии и некоторых регионах Австралии. Сейчас в этот список можно еще внести Германию, где этот сорт называется «шпатбургундер».

Недорогой **Пино Нуар** редко бывает хорошим, но чилийский обладает ярким, концентрированным фруктовым вкусом. Неплохие бюджетные варианты встречаются в испанском Сомонтано.

Красные из Риохи и Наварры – опять Испания, но другие сорта винограда, в основном «темпранильо» – тоже мягкие и питкие, благоухают клубникой, как и легкие версии **Кот-дю-Рон Вилляж** (Côte du Rhône-Villages AOC) из Франции. Но ни одно из них, конечно, не обладает шелковистостью **Пино Нуар**.

Красные вина из Риохи и Наварры мягкие, питкие, с нотами клубники в аромате



3 Насыщенные черносмородиновые красные

Ароматные красные вина с характерными тонами черной смородины, умеренно танинные, отчего вино одновременно и сушит рот, и хорошо утоляет жажду. Их делают из винограда «каберне совиньон», иногда добавляя другие сорта, чтобы смягчить текстуру и обогатить вино фруктовыми ароматами.

Здесь нужно ориентироваться на сорт винограда «каберне совиньон». Вина на его основе производят в Бордо, и лучшие из них кроме черной смородины имеют в аромате тона, напоминающие о хьюмидоре и графитовом карандаше. **Каберне** из Нового Света обладают более насыщенным ягодным вкусом, с тонами ванили и иногда мяты. Сложно сказать, кто сейчас производит лучшее **Каберне** в мире. С самыми дешевыми винами все очевидно: тут первенство почти всегда за Новым Светом. Дешевое красное **Бордо** может оказаться совершенно унылым.

Тем не менее **Каберне Совиньон** – один из самых надежных вариантов. Он сохраняет характерный вкус и аромат вне зависимости от страны происхождения и ценовой категории, что для вина редкость. Более дорогие варианты, скорее всего, будут выдержанными, многослойными, богатыми на оттенки, более дешевые – легкими и простыми, с тонами почвы и зеленого перца.

Бюджетные **Каберне** ищите среди вин Аргентины, Чили, Австралии, Южной Африки и французского Лангедока. Если вы готовы заплатить чуть больше, обратите внимание на вина из испанского региона Пenedес, опять же Южной Африки, Новой Зеландии и Чили и с осторожностью – на продукцию Бордо или соседнего с ним региона Бержерак. В более высокой ценовой категории выдающиеся вина производят в Австралии и Калифорнии. Черносмородиновые тона вы также найдете в испанском **Темпранильо** из региона Рибера дель Дуэро и в португальских винах из разных сортов, особенно рекомендую **Турига Насиональ**.



4 Пряные, согревающие красные

Плотные, волнующие, потрясающие богатством вкуса вина с тонами ежевики и логановой ягоды*, черного перца и шоколада, преимущественно из винограда «сира»/«шираз».



Австралийский **Шираз** – это вино, которое стоит попробовать: обычно плотное, насыщенное, с тонами шоколада, оно бывает и более свежим, с перчинкой, тонами черных ягод, а иногда с оттенками дыма или кожи. Вы найдете хорошие образцы во всех ценовых категориях. Во французской долине Роны этот сорт винограда называют «сира» и, конечно, выращивают куда дольше, чем в Австралии. **Си́ра** с берегов Роны – более строгое, дымно-минеральное по сравнению с пряным австралийским **Ширазом**, но у лучших образцов обоих регионов ярко выраженные ноты черных ягод. Ищите на этикетке надпись **Кроз-Эрмитаж** (Crozes-Hermitage AOC) или **Сен-Жозеф** (St-Joseph AOC).

Хотите хорошего французского вина – попробуйте **Си́ру** из Лангедока, **Фиту** (Fitou AOC), **Минервуа** (Minervois AOC), более плотные делают в Кот-дю-Рон Вилляж (Côte du Rhône-Villages AOC) – те, что полегче, в этом регионе будут скорее бархатистыми, клубничными. Португалия предлагает огромный спектр вин из автохтонных сортов – тех, которые вы не встретите где-либо за ее пределами. Из испанских вин обратите внимание на насыщенные сливовые и ванильные **Торо**, из более дорогих попробуйте **Монсант** и **Приорат**.

Зинфандель и **Пти Сира** из Калифорнии – сильные, пряные, насыщенные вина. Волнующий **Мальбек** из Аргентины и выдающийся пряный и острый **Кармелер** из Чили – отличное приобретение. И еще обратите внимание на дымный **Пинотаж** из Южной Африки.

* Гибрид малины с ежевикой. Прим. перев.

5 Гастрономичные, травяные красные

Интригующие вина с кисло-сладкими оттенками вишни и сливы и резковатыми травяными нотами. Такие вина почти все родом из Италии и сильно отличаются от производимых в остальном мире.

Красные вина с острова Сицилия – насыщенные и гастрономичные

Это должно быть связано с итальянской привычкой пить вино. С едой. Всегда. Их красные вина отличаются резковатой кислотностью, которая отлично пробьется к вашим вкусовым рецепторам через стейк или соус пасты, но они не подходят для аперитива. Неотразимую вишневую кислинку вы встретите в винах из всех сортов винограда – «долчетто», «санджовезе», «барбера» – в регионе Кьянти, а еще в мало распространенных, но невероятно вкусных винах из сортов «терольдего», «лагрейн» и «рефоско». В некоторых из этих вин найдете восхитительные тона изюма. Даже у очень легкой, с низкой танинностью **Вальполичеллы** (Valpolicella DOC) есть этот вкус.

На севере Италии, в Пьемонте, производят плотные, танинные вина **Бароло** и **Барбареско** из сорта «неббиоло», с ароматом смолы и роз. Хорошее **Бароло** сейчас стоит пугающе дорого, но подобным вкусом за более приемлемую сумму вас порадует достойное вино из Ланге (Langhe DOC). На юге Италии производят множество красных вин из сортов «негроамаро» и «примитиво», которые в сочетании с вишневой кислинкой могут похвастаться округлыми тонами чернослива. Сицилийские красные из «неро д’авола» насыщенные и гастрономичны.

Калифорния и Австралия приближаются к этому стилю с винами из «санджовезе», «барбера» и «неббиоло».

У **Бонарды** из Аргентины и **Терольдего** из Бразилии может быть освежающая кислая нота.

6 Пряные вина с тонами почвы

Это классические европейские вина к столу, фруктовые тона в них часто вторичны, а на передний план выходят сочетаемость с едой, способность возбуждать аппетит и возвращать вкусовым рецепторам восприимчивость.

Лидируют в данном стиле вина из Франции, из региона Бордо. Думаю, я могу вам не рассказывать о блестящих и дорогих винах этого региона, которые сложно купить и цена на которые из года в год увеличивается до неприличия. Большая часть красных вин из Бордо обязана богатством вкуса узнаваемым тонам почвы. В винах из Сент-Эмильона (St-Émilion AOC) и Помероля (Pomerol AOC) обычно сочетаются аппетитная пряность и сочные фруктовые тона. Чуть ниже по уровню стоят вина из О-Медока (Haut-Médoc AOC), Медока (Médoc AOC), Пессак-Леоньяна (Pessac-Léognan AOC) и Грава (Graves AOC), обладающие прекрасным выраженным вкусом с тонами почвы. **Кот де Бур** (Côtes de Bourg AOC), **Блай** (Blaye AOC), базовые **Бордо** (Bordeaux AOC) и **Бордо Сьюпериор** (Bordeaux Supérieur AOC) – обычно пряные вина с оттенками почвы, эти черты характерны для всех вин юго-западной Франции.

Из итальянских вин к этому стилю относится **Кьянти**, хотя его лучшие представители обладают куда более богатым вкусом. Вина из «санджовезе» и «монтепульчано» тоже имеют такие тона, как и почти любое красное, которое вам нальют к пасте в любой итальянской деревне. Из вин Восточной Европы попробуйте освежающее **Мерло** из Хорватии или Венгрии, греческие вина обладают тонами даже не почвы, а каменной породы. Похожие по стилю вы найдете на севере Испании и Португалии, но в основном такими характеристиками обладают вина регионов с холодным климатом.

Вина Нового Света для этого стиля слишком яркие и фруктовые, но некоторые **Каберне** и **Мерло** из Канады, Нью-Йорка, штата Вашингтон, Новой Зеландии, Южной Африки или даже из Китая могут ему соответствовать.

Колесо красных вин

Вот вам еще один способ выбрать вино по вкусу. Я распределил мировые вина по секторам, исходя из их насыщенности и стиля, в центр круга поместил простые и легкие, вина на его внешней стороне – сложные, многослойные и насыщенные.

Черные ягоды: черная смородина, ежевика, слива, чернослив, вишня.

Красные ягоды: мягкие тона клубники и малины, более выраженные оттенки клюквы и черешни.

Травы/пряности: травы, сушеные травы, перец, пряности, часто присутствуют ароматы шоколада и лакрицы.



КЛЮЧ К РАСШИФРОВКЕ

Описанные мной стили соотносятся с секторами круга таким образом:

Сочные фруктовые красные – красные ягоды или черные ягоды, от легких до средненасыщенных.

Бархатные, клубничные красные – красные ягоды, но самые интенсивные из них обладают также и тонами черных ягод.

Насыщенные черносмородиновые красные – черные ягоды, возможно, с нотами красных ягод или трав/пряностей.

Пряные, согревающие красные – травы/пряности, во многих чувствуются тона красных или черных ягод.

Гастрономические кисло-сладкие вина – красные ягоды и травы/пряности.

Пряные вина с тонами почвы – черные ягоды и травы/специи.

7 Изысканные розовые

Хорошее розе должно быть ароматным и освежающим, и изысканно сухим, а не приторно сладким.



В поисках вин этого стиля обратимся к Франции. Привлекательное **Бордо Розе**, для которого характерны легкие листовенные оттенки, обычно производится на основе **Мерло**. **Бордо Кларет** (Bordeaux Clairet AOC) скорее похоже на легкое красное. Фактически розовое, оно обладает куда более плотной структурой. **Каберне д'Анжу** (Cabernet d'Anjou AOC) из долины Луары чуть слаще, но хорошее. Я бы скорее порекомендовал прекрасное сухое **Розе де Луар**. Элегантное розовое **Пино Нуар** делают в Сансерре (Sancerre AOC) на севере долины Луары и в Марсаннэ (Marsannay AOC) на севере Бургундии. На юге Франции и в южной части долины Роны (Coteaux d'Aix-en-Provence AOC, Lubéron AOC и Ventoux AOC) производят множество сухих, но ярких ягодных розовых. Костьер де Ним (Costières de Nîmes AOC) известен легкими розовыми винами с тонким ароматом. **Кот де Прованс** (Côte de Provence AOC) – это сухие, привлекательно сбалансированные вина, но часто недешевые. Однако **Бандоль** (Bandol AOC) и **Белле** (Bellet AOC) из прибрежных субрегионов Прованса еще дороже.

На севере Италии производят легкие версии красных вин **Бардолино** и **Ривьера дель Гарда Брешиано** – свежие светлые розовые, их называют «кьяретто». Виноград произрастает на берегах озера Гарда, и это те же сорта, которые используют для **Вальполичеллы**. Еще достойно внимания вино из сорта «лагрейн» со склонов Доломитовых Альп. Наконец в этом стиле есть хорошие вина из «гарначи» из регионов Наварра и Риоха. И розовые вина, производимые в Англии, тоже весьма неплохи.

8 Дерзкие розовые

Сухие, ягодные розовые бывают совершенно прекрасными. Ноты клубники, малины и шиповника, черешни и яблоч и еще растительные тона.

Розовые вина производят в большинстве винодельческих регионов, и для них подходит любой сорт винограда. Обратите внимание на вина из «каберне», «сиры» или «мерло» или найдите «гренаш/гарначу» из испанских регионов Ла-Манча, Кампо де Борха и Хумилья. Апулия и Сицилия на юге Италии тоже известны сочными розе. В южной части долины Роны выдающиеся гастрономичные сухие розовые производят в Тавеле (Tavel AOC) и Лираке (Lirac AOC). Пейте эти вина, пока им не больше года, если хотите насладиться их свежестью.

Сочные и яркие розовые вина производятся в Южной Америке. Попробуйте мощные **Шираз** и **Каберне** из Чили или **Мальбек** из Аргентины. Из сухих вин еще интересны калифорнийские **Розе** из «сиры» (не путайте со сладковатыми винами категории blush, на этикетке часто написано «белый зинфандель»), ягодный австралийский **Гренаш** из долины Баросса и розовые вина Новой Зеландии.

9 Сладковатые розовые

Самыми яркими представителями этого стиля являются Розе д'Анжу из долины Луары и Матеуш и Лансерс из Португалии.

Калифорнийский **Зинфандель**, почти белый, с легчайшим розовым оттенком, который называется blush, достаточно сладкий, но это его не портит, особенно если пить охлажденным. Другие вина с большим содержанием остаточного сахара – **Розе д'Анжу** (Rosé d'Anjou AOC) из долины Луары, не обладающие слишком ярким букетом, и португальские розовые, такие как **Матеуш** и **Лансерс**.

10 Очень сухие нейтральные белые

Бодрящие свежие белые вина. Пусть их букет не откроет вам новый мир, но они идеальны охлажденными с тарелкой морепродуктов.

Возможно, это звучит не очень соблазнительно, но часто бывает, что просто не хочется оглушать свои вкусовые рецепторы нотами дуба и тропических фруктов.

Из французских вин этот тип лучше всего представляет **Мюскаде** из долины Луары. **Шабли** без выдержки в дубе из Бургундии – из винограда «шардоне», сухое, минеральное.

Италия специализируется на винах такого типа, потому что итальянцы не особенно любят в белых винах яркие ароматы. Обратите внимание на **Фраскати** (Frascati DOC), **Соаве** (Soave DOC), **Орвиетто** (Orvieto DOC), **Лугану** (Lugana DOC), **Вердиккио**, **Пино Гриджо**, **Пино Бланко** и **Шардоне** с севера страны. Греческие белые обычно довольно нейтральные, но в них может проскальзывать минеральность.

Среди вин Нового Света вы едва ли найдете что-нибудь в этом стиле – виноделы здесь не ценят нейтральность вкуса. Даже в случае с европейскими сортами винограда (а выращивают в Новом Свете не только их) вина получаются полнее, плотнее и насыщеннее, даже из «пино гриджо». Близок к нейтральному будет недорогой **Шенен Блан** из Южной Африки.



11 Зеленые пикантные белые

Острые, пикантные вина, часто с тонами крыжовника, не оставят вас равнодушными, их можно либо любить, либо не переносить на дух.



Совиньон Блан из Новой Зеландии – особенно из региона Мальборо – это сочное, кислотное, очень богатое на оттенки вкусов вино. В Чили производят похожее, но мягче. Вина из Южной Африки могут быть очень резкими, а испанские бленды «совиньона» и «вердехо» откроют вам новую, энергичную **Руэду**.

Сансер (Sancerre AOC) и **Пуйи-Фюме** (Pouilly-Fumé) из долины Луары – это кислотные, освежающие вина с ненавязчивыми тонами фруктов и минеральным, а иногда и дымным послевкусием. **Совиньон** из Турени (Touraine AOC) имеет похожие характеристики, но стоит меньше.

Лучшее по сочетанию цены и качества сухое белое из «совиньон блана» делают в Бордо. На этикетке обычно пишут Bordeaux Sauvignon Blanc или просто Bordeaux Blanc, и за последние годы стандарты качества этого вина выросли до небес. По сравнению с винами из долины Луары или Новой Зеландии **Совиньон** из Бордо всегда будет мягче. В долине Луары также производят кислотные, острые вина из сорта «шенен блан», такие как **Вуврэ** (Vouvray AOC) и белое **Анжу**. Молодой **Шенен Блан** из Луары отличается кислотностью и минеральностью, но с выдержкой приобретает богатство вкуса и медовые тона.

Рислинг – еще один сорт, на который следует обратить внимание. Молодой **Рислинг** может быть персиковым, минеральным или дымным, с легкими оттенками зеленого яблока и стойкой кислотностью. После нескольких лет в бутылке эти тона смягчаются и смешиваются в восхитительный плотный, медово-бензиновый букет. Звучит отвратительно, на вкус божественно. Самые тонкие вина, часто с остаточным сахаром, который уравнивает кислотность, производят в Германии, в долине Мозель. Чуть более насыщенные – в Рейне, более сухие и плотные – в Австрии и Эльзасе. Молодой австралийский **Рислинг**, особенно из долин Клэр и Иден, крайне сухой и острый, с возрастом приобретает тона лайма и поджаренного хлеба, в которые невозможно не влюбиться.

12 Насыщенные, ореховые белые

Сухие, но сочные белые вина с тонкими оттенками орехов и овсяных хлопьев. Такие вина в основном выдерживаются в дубе, что смягчает их вкус, несмотря на абсолютную сухость.

Если вам по вкусу такие вина, обратитесь к классике – попробуйте выдержанное в бочке шардоне из Бургундии. Это именно то вино, благодаря которому «шардоне» стал одним из самых известных белых сортов в мире. Стил иногда удастся повторить лучшим образцам из Калифорнии, штата Нью-Йорк, Новой Зеландии, Австралии и Южной Африки. Запомните: не просто старые образцы – только лучшие. В Италии обратите внимание на тосканские белые.

Первоклассные выдержанные вина из Гравы (Graves AOC) и Пессак-Леоньяна (Pessac-Léognan AOC) в Бордо – бленды из сортов «семильон» и «совиньон блан», у них сливочно-ореховый вкус с легкой ноткой нектарина. Австралийский **Семильон** без выдержки в дубе из долин Хантер и Баросса зреет, пока не станет плотным и маслянистым. Лучшая белая **Риоха** с возрастом тоже приобретает богатые ореховые тона.

Ни одно из этих вин не будет дешевым, и всем им нужно время, чтобы раскрыться. Из менее дорогих вариантов представление об этом стиле вам даст испанское **Шардоне** из Наварры и Сомонтано.



Колесо белых вин

Это колесо работает по тому же принципу, что и диаграмма красных вин на страницах 16–17. В центре круга расположены легкие и простые вина, ближе к краям я поместил насыщенные и сложные.

Фруктовые: персик, тропические фрукты, оттенки меда, но без масляных тонов от выдержки в дубе.

Свежие: освежающие, чистые вина с кислинкой, оттенки зеленого яблока, крыжовника, лайма.

Ароматические: вина с насыщенными ароматами цветов или экзотических фруктов, такими как плоды личи и розовые лепестки.

Дубовые: вина с тонами ванили и хлебной корочки, выдержанные в дубовых бочках.



КЛЮЧ К РАСШИФРОВКЕ

Описанные мной стили соотносятся с секторами круга таким образом:

Очень сухие нейтральные белые – самые легкие вина в секторе «свежие».

Зеленые пикантные вина – свежие вина, ближе к сектору фруктовых или ароматических.

Насыщенные, ореховые вина – в секторе дубовых вин, лучшие в этом стиле – насыщенные, но мягкие.

Выдержанные белые с хлебными тонами – вина из секторов дубовых и фруктовых, ближе к внешней границе круга.

Ароматические – для них есть отдельный сектор, но некоторые из них вы найдете в дубовых.



13 Выдержанные белые с хлебными тонами

На первом плане – тона персика, абрикоса и тропических фруктов, их оттеняют ноты ванили, поджаренного хлеба и сливочного масла, которые появляются благодаря выдержке в дубовых бочках. В последние годы вина в этом стиле стали более сдержанными.

Это вкус шардоне, покоровившего мир тридцать лет назад, когда его стали производить в Калифорнии и Австралии. Последние расширили наше представление о том, каким может быть букет и вкус белого вина. С тех пор мы немного охладили свой пыл и отстранились от такой насыщенности, производители сбавили обороты. Сейчас многие калифорнийские и австралийские белые вина довольно сдержанны. Но если хочется чего-нибудь эдакого, высокооктановые **Шардоне** всегда к вашим услугам.

Стиль белого вина действительно изобрели в Калифорнии и Австралии, он свойственен **Шардоне** из Соединенных Штатов и Южной Америки, довольно популярен в Южной Африке. **Шардоне** с северо-востока Испании и многие итальянские версии – особенно южные – также попадают в эту категорию.

Но стиль не ограничивается **Шардоне**. Ферментированный в новых дубовых бочках **Вионье** приобретает оттенки экзотических фруктов и хлебной корочки, **Семильон** – сочные сливочные тона, как и южноафриканский **Шенен Блан**. Из многих белых сортов можно получить вино с нотами тропических фруктов и дуба, которые оттеняют тона поджаренного хлеба и подтаявшего масла, но **Шардоне** – классика, и оно все еще остается лучшим.

14 Ароматические белые

Ароматные вина, в которых сочетаются запахи экзотических фруктов и весенних цветов.

Кажется невероятным, что вино может пахнуть, как **Гевюрцтраминер** из Эльзаса. Насыщенное сочетание запахов личи и лепестков роз, крема для лица и коробки специй. Нет, это вино не бывает легким, но с пряной – например, китайской – едой сочетается просто прекрасно.

Лучшее Вионье с нотами абрикоса и весенних цветов делают в Кондриё

Никто в мире не способен соревноваться с Эльзасом по части **Гевюрцтраминера**. В немецких версиях больше цветочных тонов, в Италии из «трамина» делают более мягкие вина. Но вина из Словении, Словакии, Хорватии и Чехии стоят того, чтобы их попробовать, а новозеландский **Гевюрцтраминер** – полный восторг.

Хотите такой полноты вкусов от других сортов? Вам все еще в Эльзас. Сухие мускаты здесь получают цветочными, с головокружительными тонами тепличного винограда. Южная Франция и Испания производят менее ароматические версии, а на севере Италии вы найдете тонкие цветочные мускаты, иногда розоватые и обладающие тонами розовых лепестков.

Хотите еще ароматических сортов? «Вионье» растет на юге Франции, в Калифорнии и Австралии, но лучше всего – в Кондриё (Condrieu AOC), что в северной части долины Роны, где он приобретает ароматы абрикоса и весенних цветов. Еще этот сорт растет на юге Франции, в Калифорнии и Австралии. «Годельо» с северо-запада Испании будет также абрикосовым, но куда свежее. Венгерский «иршай оливер», «аргентинский торронтес», «греческая малагузия» головокружительно ароматны. «Мюллер-тургау» из Германии, Люксембурга и Англии могут обладать легким, слабо выраженным цветочным ароматом.

15 Игристые вина

Пузырьки созданы для того, чтобы сделать вашу жизнь ярче, а вас – счастливее. При этом хорошие игристые могут обладать поистине выдающимся вкусом.

Шампанское – настоящее, из региона Шампань на севере Франции – задает очень высокую планку. У хорошего шампанского тона орехов, хлебной корочки, свежих яблок и мелкие пузырьки. Но не рекомендую покупать самое дешевое – такое часто слишком кислое, чтобы его просто пить, не говоря уже о том, чтобы доставить удовольствие.



Хорошее шампанское обладает яблочной кислинкой

Игристые вина из Австралии, Калифорнии и Новой Зеландии сделаны по той же технологии, часто не уступают шампанскому по качеству, при этом обычно дешевле. Большую часть лучших игристых производят французские винные дома – Roederer, Veuve Clicquot, Moët et Chandon.

Хороший виноград для высококачественных вин этого типа выращивают в Англии.

Из французских игристых также хороши элегантный **Креман де Бургонь** (Crémant de Bourgogne AOC) из Бургундии и **Креман де Эльзас** (Crémant d'Alsace AOC), довольно острый игристый **Сомюр** (Saumur AOC) из долины Луары и яблочный **Бланкет де Лиму** (Blanquette de Limoux AOC) с юга Франции.

Итальянские игристые из сортов «шардоне» и «пино нуар» сделаны в том же стиле, но, возможно, легкие сливочные **Просекко** (Prosecco DOC) и сладкие ароматные **Асти** (Asti DOSG) понравятся вам больше. Лучшие **Ламбруско** – красные, живые, освежающе-острые вина, те, что послаще, довольно скучные. Испанская **Кава** (Cava DO) порой обладает оттенками почвы, но сочетание цена-качество хорошее. Немецкие **Зекты** из «рислинга» бывают тонкими, острыми и освежающими.

Австралийское игристое красное – совершенное безумие, с насыщенным вкусом перца и ежевичного джема. Вы можете влюбиться в него или возненавидеть, но пока не попробуете, считайте, что и не жили вовсе.



16 Плотные, сладкие вина

Богатый сладкий вкус, часто с яркими тонами персика, ананаса и меда – хорошо подойдет к десерту и украсит момент, когда у вас созерцательное настроение.



Во Франции лучшие сладкие вина производятся в Бордо, апелласьоны **Сотерн** (Sauternes AOC) и **Барсак** (Barsac AOC). Это роскошные густые вина с интенсивными тонами персика и ананаса, нотами меда, ириса и жженого сахара, с хорошо сбалансированной кислотностью. Вина могут храниться двадцать лет и дольше. В апелласьонах **Монбазияк** (Monbazillac AOC), **Серон** (Cérons AOC), **Лупьяк** (Loupillac AOC) и **Сент-Круа-дю-Мон** (Ste-Croix-du-Mont AOC) найдутся варианты подешевле и попроще. В Калифорнии, Новой Зеландии и Австралии тоже производят немного вин в таком стиле.

В долине Луары делают довольно необычные сладкие вина, менее насыщенные и не такие дорогие. Для них характерны ноты айвы и меда, заметная кислотность и легкая минеральность. **Кар де Шом** (Quarts de Chaume AOC), **Боннезо** (Bonnezeaux AOC), **Кото дю Лайон** (Coteaux du Layon AOC) и **Вуврэ** (Vouvray AOC) – вот вина, на которые вам стоит обратить внимание. Не все вина апелласьона Вуврэ сладкие. Те, что вам нужны, обозначены как moelleux или liquoreux.

Сладкие вина из Эльзаса насыщенные и маслянистые. Те, что обозначены как Sélection de Grains Nobles, будут слаще, чем обозначенные Vendange Tardive. Вина из «пино гри» будут менее маслянисты-

ми, чем из «гевюрцтраминера», но более плотными, чем из «рислинга».

Сладкие вина из Германии нельзя сравнить ни с какими другими. Вина Beerenauslese и Trockenbeerenauslese очень сладкие и невероятно дорогие, Auslese дешевле и менее сладкие. Все они при этом очень высокого качества, лучшие в своей категории сделаны из «рислинга» – его резкая кислотность уравнивает сладость, не давая вину стать приторным. Австрийские сладкие по стилю похожи на немецкие, но тяжелее.

Есть в этом стиле еще редкое вино под названием **Айсвайн**, его производят из замороженного винограда, который собирают уже зимой. Оно отличается захватывающим сочетанием агрессивной кислотности и плотной сладости. Канадские **Айсвайны** с тонами абрикосов сделаны по этой технологии, также их производят в Китае.

Для венгерского **Токая** характерны кисло-сладкий вкус, дымные ноты в аромате и очень высокое качество. Сладкие испанские мускаты, такие как **Москатель де Валенсия**, представляют собой просто взрыв сладких, фруктовых вкусов, но при этом по невероятной цене.

ДВА ТИПА СЛАДОСТИ

Сладкое вино всегда будет ощутимо сахарным: вы будете чувствовать сладость на кончике языка, тем не менее все больше современных сухих вин обладают богатым вкусом спелых фруктов, который я называю «сладкие фрукты», потому что это самое подходящее описание. Фрукты хороши тогда, когда они спелые, и эти тона в вине прекрасны. Но перезревшие фрукты теряют свою прелесть: исчезает свежесть, мякоть становится вялой, чересчур водянистой. Сейчас появилась тенденция делать вино из переспелых фруктов. Один эксперт называет это «вино из мертвых фруктов», и мне нравится его определение. Они тяжелые, безжизненные, и едва ли вам захочется налить себе еще бокал. Если мне нравится вино, я всегда хочу второй бокал.