

ПОЗВОЛЬТЕ
РАССКАЗАТЬ ВАМ
О ВИНЕ...





Оз Кларк

самый знаменитый винный
эксперт Великобритании

ВИНО

НОВЫЙ ПОЛНЫЙ СПРАВОЧНИК

*Позвольте рассказать
вам о вине...*

Перевод с английского Татьяны Усалёвой

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2019

ФОТОГРАФИИ:

Передняя обложка: Pavilion Books (Gary Moyes)

Задняя обложка: Cephas (Duncan Johnson)

Alamy Pat and Chuck Blackley 167; Michael Busselle 99; Lordprice Collection 104; Hans-Peter Siffert 129; Westend 61 GmbH/Holger Spiering 191

Pavilion Books Stephen Bartholomew 83 (наверху), 89, 90; Robert Hall 86, 86–87 (внизу), 95; Gary Moyes 7, 26, 38, 77, 94, 97; Lucinda Symons 1, 10, 18, 23 (слева), 56 (слева), 65, 82, 83 (внизу), 84, 85, 145

Cephas Picture Library 57; Jerry Alexander 163; Kevin Argue 171; Nigel Blythe 27, 68, 109 (слева), 124, 153; Karine Bossavy 105; Hervé Champollion 113; Andy Christodolo 2–3, 34 (слева), 48, 132 (слева), 156 (справа), 173; Jeff Drewitz 184; Fresh Food Images 9 (сверху), 9 (в центре), 22; Dario Fusaro 130, 131; Mark Graham 193 (справа); Tom Hyland 31; Duncan Johnson 60; Kevin Judd 4–5, 34 (справа), 41 (справа), 49 (фон), 49 (внизу), 50, 52, 53, 176, 179, 180, 187; Pierre Lapin 13, 15 (слева), 19 (слева), 20, 100; Herbert Lehmann 92, 128, 155, 158; Joris Luyten 74; Char Abu Mansoor 193 (слева); Diana Mewes 146 (слева); Jánis Miglavs 46; R & K Muschenetz 162, 174; David Pearce 15 (справа); Neil Phillips 138; Alain Proust 117, 190; Graeme Robinson 189; Mick Rock 28, 29, 30, 33, 35, 36, 40, 43, 44 (справа), 45 (сверху), 49 (сверху), 54, 55 (слева), 55 (справа), 56 (справа), 61 (слева), 61 (справа), 63, 71, 108, 118, 120–121, 122, 126, 132 (справа), 134, 136–137, 139, 142, 146, 141, 146 (справа), 147, 148, 149, 150, 154, 164, 166, 181; Ian Shaw 58, 59, 62, 67; Ted Stefanski 9 (внизу), 37 (наверху), 39; Martin Walls 156 (слева); Matt Wilson 32, 177

Bodega y Estancia Colomé Ossian Lindholm 47

Corbis Tom Bean 42; Richard Klune 44 (слева); Gunter Marx 170; Swim Ink 2, LLC, плакат Jean d'Ylen 45 (внизу)

iStockphoto страницы 12, 14, 19 (справа), 23 (справа), 24, 25

JánisMiglavs страница 165

Tourism Queensland страница 185

Visit Missouri/Hermann страница 168

Wines from Brazil страница 172

Wines of Colorado страница 169

В главе «**Знакомимся с сортами винограда**» (**часть первая**) звездочкой отмечены сорта, которые Оз считает восходящими звездами.

В третьей части «**Мир вина**» в кратких путеводителях ценовые категории для рекомендованных вин расшифровываются следующим образом (цена указана приблизительная, за стандартную бутылку объемом 0,75 л):

① – Дешевле 7 фунтов

③ – 12–18

⑤ – Дороже 25

② – 7–12

④ – 18–25

На стр. 2–3 озеро Ванака в Центральном Отаго, на Южном острове Новой Зеландии – один из самых красивых винодельческих регионов в мире.

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' followed by 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 **Шираз**.

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. **Сира** 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 **Сиру** 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 – «дольчетто», «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» насыщены 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.