

ОЗ КЛАРК

МИР ВИНА

ВИНА СОРТА ВІНОГРАДНИКИ



Оз Кларк – один из ведущих мировых экспертов в области вина, известный своими феноменальными дегустационными способностями, дерзким стилем, точными предсказаниями и любовью к жизни в целом и вину в частности. Многие из его книг о вине удостоены наград, а его передачи на канале BBC и радио по-прежнему очаровывают и привлекают публику. До того как вино стало делом его жизни в 1984 году, Оз был профессиональным актером и певцом, выступал в популярных шоу Вест Энда и гастролировал с Королевской шекспировской компанией. В настоящее время он представляет серию концертов Drink to Music! с признанной компанией Armonico Consort. Оз также ярый фанат спорта.

Страницы 2–3. Вид с виноградника Клейридж на виноградник Барракс хозяйства Cloudy Bay в верхней части долины Омаки, Мальборо, Новая Зеландия

Страницы 4–5. Сортировка винограда сорта «мерло» на винограднике Шато О-Брион, Pessac-Léognan, Бордо, Франция



Содержание

Винные рекомендации, специальные предложения и новости о новых книгах и мероприятиях Оза: на www.ozclarke.com.
Подпишитесь на рассылку от Оза Кларка.
Подпишитесь на Оза в Твиттере @OzClarke



| | | | | | |
|---------------------------|-----|--------------------------------------|-----|---------------------------|-----|
| О ВИНЕ | 6 | Испания..... | 142 | Северная Америка | 214 |
| История вина | 8 | Португалия | 164 | Канада | 250 |
| Современная картина..... | 12 | Германия | 176 | Южная Америка..... | 256 |
| Сорта винограда..... | 14 | Швейцария | 190 | Чили | 258 |
| На винограднике | 18 | Австрия..... | 194 | Аргентина | 264 |
| На винодельне..... | 22 | Центральная и Восточная Европа...200 | | Южная Африка..... | 268 |
| Какое вино на вкус? | 26 | Румыния | 202 | Австралия..... | 272 |
| Как читать этикетку | 32 | Венгрия | 204 | Новая Зеландия | 296 |
| | | Западные Балканы..... | 206 | Китай | 310 |
| | | Болгария..... | 208 | Азия | 312 |
| МИР ВИНА | 34 | Греция..... | 209 | | |
| Франция | 36 | Восточное Средиземноморье ...210 | | Алфавитный указатель..... | 314 |
| Италия | 112 | Англия и Уэльс | 212 | Благодарности..... | 319 |

О вине

Иногда задаю себе вопрос: когда в последний раз я пробовал откровенно плохое вино? Нет, я не имею в виду те образцы, которые неправильно хранили, которые отдают пробкой или просто оставили открытыми на кухне на слишком долгое время, – а жалкое, безвкусное, плохо сделанное, непривлекательное вино. И если только мне очень не повезло за прошедшие несколько месяцев, такого вина я не припомню. Стандартный уровень виноделия сейчас настолько высок, что любитель вина, может, никогда и не встретит недоброкачественные и непригодные образцы для питья. Ситуация отличалась всего пару десятков лет назад. И еще я иногда пытаюсь вспомнить, как много различных сортов винограда из какого количества винодельческих регионов мне удалось попробовать за обычную для дегустатора неделю. В последний раз я сосчитал приличное количество сортов, из которых родился внушительный ряд вин. Семьдесят различных сортов винограда из таких известных мест, как Франция, Италия или Испания, а также из таких отдаленных, как Тасмания и Бразилия, Нью-Йорк и Боливия. И всего пару десятков лет назад этого тоже не могло случиться.

Самое захватывающее для меня в современном мире то, что сегодня у нас есть выбор – бесконечный выбор, который становится всё шире с каждым годом. Он вызывает восторг, бросает вызов, но одновременно вводит в замешательство. Вот для чего написана эта книга – чтобы помочь вам разобраться в этом роге изобилия ароматов и вкусов, начиная от знаменитых и дорогих вин Бордо или Бургундии и заканчивая первыми робкими попытками от неизвестных виноделен.

Мы, любители вина, в некотором роде ответственны за эту трансформацию. Если бы мы не были готовы пробовать новое, немного рисковать с неизвестными регионами и незнакомыми сортами, виноделы не только не пытались бы воскрешать заброшенные области и осваивать новые, но и не стремились бы вкладывать свои ресурсы во что-то, кроме нескольких популярных сортов винограда. Если бы мы не были готовы к авантюрам, винные компании просто-напросто наводнили бы рынок морем *Шардоне*, *Совиньона*, *Каберне*, *Мерло* или *Ширазы/Сиры*, украшая яркими этикетками и причудливыми названиями вина, которые не отличаются вкусом или индивидуальностью. Но мы с вами столько бы упустили!

Мы находимся в самом разгаре винной революции, суть которой – объединить лучшее из старого и нового. Традиционалисты осознают, что, возможно, старые способы не всегда лучшие и они смогут чему-то научиться у дерзкого молодого поколения. А модернисты со временем перестают полностью полагаться на культивированные дрожжи, научные формулы и охлаждающие стальные резервуары и с уважением прислушиваются к старым фермерам с их искривленными от времени лозами и неспешным подходом: дать вину созреть естественным путем. И всё же, несмотря на все эти бурные изменения, вечные истины о том, что делает вино хорошим и особенным, очевидны как никогда. Каждый хороший винодел знает, что сильнее всего на качество вина влияет качество винограда. И каждый винодел знает, что в одних регионах виноград растет лучше, чем в других, некоторые области внутри тех регионов более для него подходят. Одни небольшие участки на одном и том же поле лучше, и другие фермеры больше заботятся о своей работе и всегда будут производить самый лучший продукт. И я без тени стыда признаю, что я в большем восторге от виноградаря, естественного влияния природы на аромат вина, чем от винодельни, сколько бы ультрасовременных гаджетов на ней не было.

Если я в Кот-Роти, то хочу забраться на самый верх склона, где растет виноград, который дает самый темный и сладкий сок. Ощутить бедную, каменистую почву, рассыпающуюся у меня под ногами, и потрогать искривленный, измученный ствол лозы, который каждый год борется за то, чтобы выжить на этом безжизненном склоне и принести небольшой урожай. Если я в Марго, то хочу пройти по теплым гравийным почвам, которые легко отдают воду, а затем ступить в мрачные глиняные болота неподалеку, и так, сделав всего один шаг, понять, почему один виноград, выросший на гравийных почвах, бесценен, а другой, с глиняных, – нет. Увидеть потоки воды, которые устремляются с Анд на плодородные виноградники долины Майпо в Чили. Почувствовать, как меня пробирает до костей от туманов в калифорнийском Карнеросе, а затем ощутить, как теплые ветра новозеландского Мальборо развевают мои волосы. Я ищу смысл во всем.

И еще хочу познакомить вас со старейшими винодельческими регионами на земле и с самыми молодыми из них. Поговорить о самых распространенных и самых редких сортах винограда. Рассказать о стилях вина, которые почти не изменились за последние 8000 лет, и о тех, что, кажется, были изобретены только вчера. Мода тоже сильно влияет на вино. Два-три десятка лет назад мы высоко ценили густые, пьянящие *Шардоне* из австралийской долины Хантер или калифорнийской долины Напы. Сегодня мы жаждем изысканных, свежих вин из австралийской долины Яра или калифорнийского Сонома Коаст. Раньше мы хвалили слабые и жалкие попытки подражания Бургундии, которые стали импульсом для появления первых *Пино Нуар* из Орегона или Новой Зеландии. Сегодня мы с гораздо большей уверенностью приветствуем их качественные *Пино Нуар* совершенно не в стиле бургундских.

В наш век, когда изменения в винном мире происходят быстрее, чем когда-либо, совершенно очевидно, что в течение десятилетия одни виноградники, которые сегодня в упадке, станут вновь известными и уверенными в своих силах. Другие, такие шикарные сейчас, будут бороться с жестокой реальностью, поскольку их внезапная слава уйдет. Участки земли, где еще сейчас пастбища или скалистые склоны гор, превратятся в процветающие виноградники, где делают вина, вкус которых может совершенно отличаться от всего, что существует на планете.

И всем этим я поделюсь с вами в этой книге.



Сегодня Китай – значимый винодельческий регион. Это виноградники около деревни Ксимангтонг в долине реки Ланканг, провинции Юннань. Они располагаются у подножия Гималаев. Несмотря на серьезные проблемы с инфраструктурой, провинция способна доказать, что это пока лучший винодельческий регион Китая



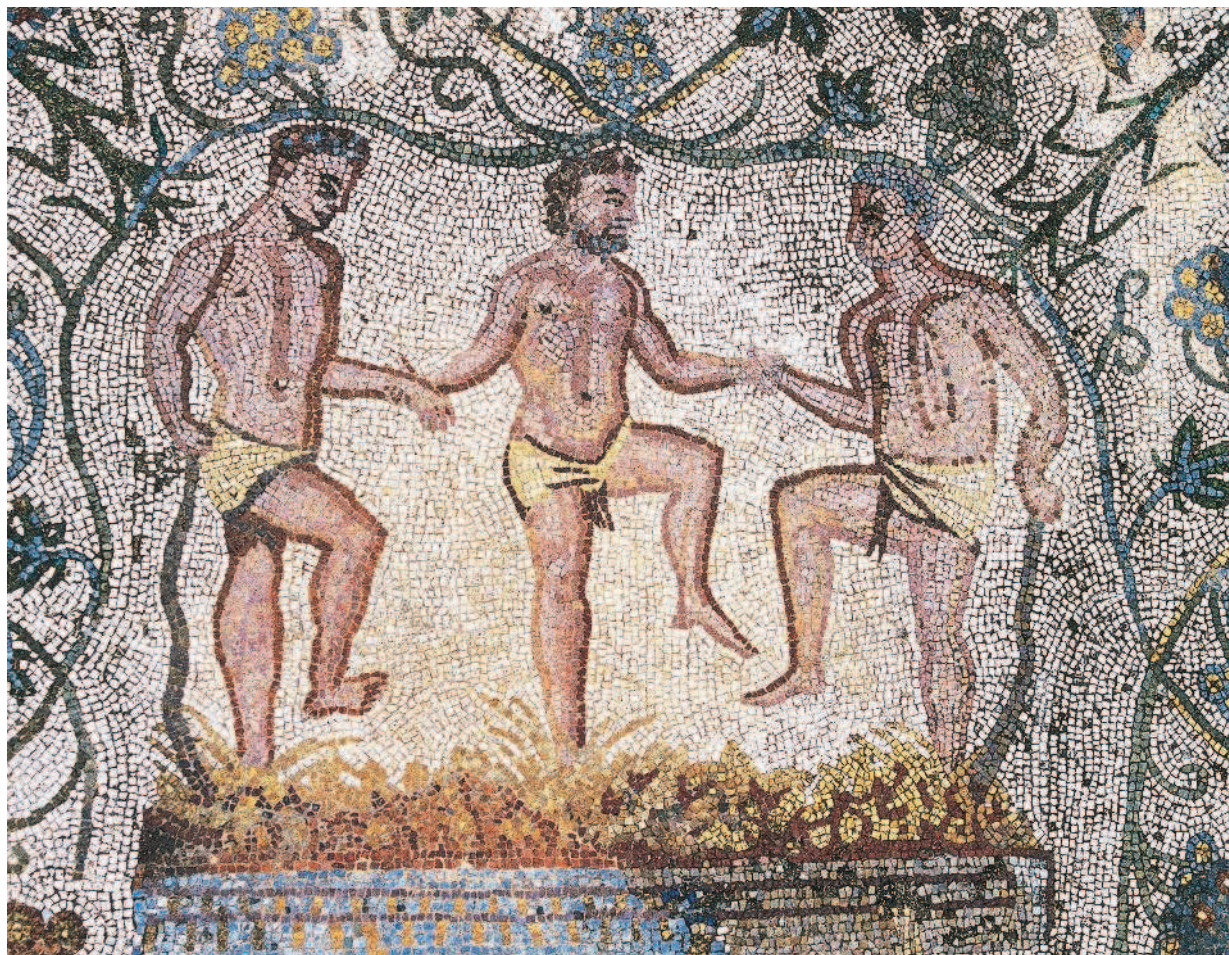
История вина

Вино старо, как цивилизация, возможно, даже старше. Впервые виноградная лоза стала известна в доисторический период. В третичном периоде, примерно 60 миллионов лет назад, существовал один вид *Vitis seapanensis*. Я не думаю, что когда-то из него производили вино, однако тысячелетия спустя вино начали делать из подвида *Vitis silvestris* (и по-прежнему делают в Боснии и Герцеговине, где он называется *losnica*). К четвертичному периоду, примерно 8000 лет до н. э., появилась Европейская лоза, *Vitis vinifera*, из которой сегодня производят почти все вина в мире.

Превращение винограда в вино произошло благодаря счастливому случаю. Представьте себе, как люди каменного века хранят ягоды дикого винограда, *Vitis silvestris*, во впадинах на скале... Некоторые из них лопаются, сок постепенно вытекает и под влиянием осеннего солнечного света начинается ферментация. Результат, каким бы малопривлекательным он ни был на самый изощренный вкус, должно быть, подбадривал дух обитателей пещер и вызывал смех перед наступлением зимы в эру до изобретения центрального отопле-

ния. Точно так же в домах Персии, Месопотамии, Армении, Вавилона... некоторые сосуды с заизюмленным виноградом, который хранили на зиму, наверняка начинали неожиданно бурлить, пениться и превращались в сладкий пьянящий напиток. Появившись совершенно случайно, вино постепенно стало частью цивилизации: грузины, скорее всего, были в этом первыми примерно в 6000 году до н. э. Античные фрески и скульптуры показывают, что и в Египте, и в Китае делали и пили вино примерно в 3000 году до н. э. Именно греки первыми развили виноградарство до коммерческого уровня и превратили винификацию в искусство. Их вина были очень густыми и концентрированными, так что обычно их разбавляли: две части вина к пяти частям воды. Они были сладкими, как сироп, но всё же с привкусом соли или смолы от бочек, которые мыли морской водой, или от амфор, которые покрывали сосновой смолой. Путешествуя по торговым делам, греки распространили знания о выращивании винограда и виноделии по всему Средиземноморью, и особое влияние они имели в Италии – к огромному счастью всех любителей вина.

Мозаика III века н. э. из римской Испании, на которой изображено, как давят виноград в небольшом корыте или чане. На некоторых испанских виноградниках такой способ используют до сих пор



К середине I века до н. э. итальянский ландшафт был испещрен виноградниками от самых южных окраин Сицилии до подножий Альп, а вино было одновременно и повседневным напитком, и основным товаром на экспорт. Важнее всего, что с ростом империи распространялся и виноград. На всех вновь завоеванных территориях римляне разбивали виноградники, если позволял климат (и даже если надежды было мало, они упорно продолжали борьбу, как, например, в Мозеле, где разжигали сено между лозами, чтобы защитить их от осенних заморозков). Сегодня все европейские традиционные винодельческие регионы – Бордо и Бургундия, Риоха и Рейн, долина Луары и Лангедок – могут заявить, что основаны римлянами.

Большая часть римского вина, где бы его ни сделали, в сердце империи или в провинциях, считалась питьем для плебеев – кислым и грубым, его нужно было пить молодым, до того как оно превратится в уксус. Обычный вкус смягчали: добавляли мед, травы и специи, которые также выступали как консерванты. Совершенно другое дело – высококачественные вина. Можно предположить, что они были благородными напитками, выдержанными в течение десяти лет или даже больше. Легендарное фалернское, согласно Плинию, настолько яркое, что могло зажечь пламя из искры, достигало своего пика в 20-летнем возрасте, хотя могло бы счастливо прожить и до 100 лет. Римляне могли выдерживать вино в глиняных амфорах (запечатанных смолой или гипсом), а позже и в бочках – так виноделие претерпевало значительное развитие. Но этому искусству выпала на долю недолгая судьба, оно было обречено исчезнуть вместе с империей.

Поскольку искусство изготовления вина в амфоре было утеряно и вино не получалось выдерживать, бочки использовали в основном для транспортировки, качество ухудшилось. Однако если не считать этого, Средние века не были такими уж мрачными для виноделия, какими могли быть. На самом деле нахлынувшие варвары, мучимые жаждой, не только сохранили существующие виноградники, но и расширили их, например, в Бургундии, где германские поселенцы вырубали леса и высадили на их месте лозы. Но в период Средневековья хранителем западной культуры и цивилизации – римского наследия – была церковь. Таким образом, в течение 1000 лет европейские традиции виноделия сохранялись во многом благодаря монастырям. Монахи были специалистами по сельскому хозяйству, способными изучать и развивать науку о лозе и вине. Они также были могущественными землевладельцами, чья политика экспансии часто подразумевала приобретение уже созданных виноградников или посадку новых. Монахи производили вино для религиозных целей, для собственного использования, достаточно скудного во многих орденах, но самое главное – на продажу. Вместе с другими продуктами земледелия вино считалось основным источником дохода. Из-за отсутствия знаний о хранении вина были легкими и свежими – для быстрого потребления. В те времена бургундское высоко ценилось в течение первого года, а чем моложе было *Бордо*, тем считалось лучше. Сегодня всё в точности наоборот.

- 6000 лет до н. э.** Скорее всего, первое вино было сделано в Грузии 8000 лет назад.
- 2000–146 гг. до н. э.** Благодаря грекам и винному богу Дионису винная культура стремительно развивается.
- 300 г. до н. э. – 200 г. н. э.** Римляне разбивают большинство величайших виноградников Европы.
- 1100-е – 1200-е гг.** В Средние века винная культура вряд ли выжила бы без монастырей.
- 1154–1453 гг.** Рождение *Кларета*. Примерно 300 лет Англия владела Аквитанией (Юго-Восток Франции) и создала винную торговлю в Бордо.
- 1500-е – 1600-е гг.** Немцы развивали великий сорт «рислинг» в период XVI века.
- 1587.** Херес (Sack) становится популярным в Англии, после того как сэр Фрэнсис Дрейк реквизировал бочки у короля Испании.
- 1632.** Невозможно успешно транспортировать или выдерживать вино в хрупких бутылках. Новое «английское» стекло было крепким.
- 1662.** Кристофер Меррет впервые продемонстрировал в Лондоне, как делать игристое вино.
- 1681.** Штопор – первое упоминание «стального червяка» для извлечения пробок.
- 1716.** Первые попытки легально ограничить зону производства в Кьянти.
- 1740-е.** Появление первых герметичных пробок означало, что вино теперь можно успешно выдерживать в бутылке.
- 1740-е.** Современные винные бутылки получили цилиндрическую форму, что позволило «укладывать» их на выдержку.
- 1801.** Шаптал, министр внутренних дел при Наполеоне, в своем знаменитом трактате впервые представил научную базу виноградарства и виноделия.
- 1843.** *Бароло* часто называют самым великим вином Италии, однако его начали производить только в 1843 году.
- 1855.** Классификация красных и сладких вин Бордо используется и по сей день.
- 1855–1870-е.** Концепция «шато» (château) – развитие идеи отдельных виноградников, которые называют châteaux или «замок».
- 1857–1860-е.** Луи Пастер объясняет роль дрожжей в ферментации вина и роль кислорода при его порче.
- 1860.** Винные этикетки. До 1860 года винные бутылки не имели этикеток, потому что не было клея и подходящей бумаги.
- 1860.** Муррьета и Рискаль – на мировой арене появляется великий регион Риоха с основанием этих двух компаний.
- 1863.** Филлоксеры – разрушительное нашествие тли, которая в итоге уничтожила почти все лозы.
- 1920–1933 гг.** «Сухой закон», Великий эксперимент, а на самом деле Великая неудача заставить американцев перестать употреблять алкоголь.
- 1924.** Розлив вина по бутылкам на месте производства был единственным способом обеспечить его подлинность. Основателем этого процесса Шато Мутон-Ротшильд.
- 1935.** Контроль по месту происхождения (Appellation Contrôlée) – похвальная попытка Франции остановить подделку вина путем ограничения границ винодельческих регионов и разрешенных сортов винограда.
- 1936.** Винодельня Beaulieu провозглашает *Каберне Совиньон* великим красным вином долины Напа.

Постепенное развитие бутылки от простого сосуда для сервировки (наполненного из бочки и поставленного на стол) до современной цилиндрической формы (позволяет выдерживать и хранить в горизонтальном положении)



ПРОБКИ И БУТЫЛКИ

Роль церкви ослабла с началом Реформации в Северной Европе, однако это не так сильно потрясло винный мир, как открытие век спустя пользы от применения пробки. Впервые со времен Римской империи вино снова можно было хранить и успешно выдерживать. Во времена Средневековья его держали в бочках, что создавало двойную проблему. Во-первых, слишком долгий контакт с деревом мог лишить вино вкуса и аромата фруктов, во-вторых, как только бочку вскрывали, оно немедленно начинало портиться, если его не выпивали за несколько дней. Менее вместительная бутылка стала решением обеих проблем. С одной стороны, нейтральный, непористый материал позволял вину созревать в более деликатной манере, с другой – это был закупоренный сосуд удобного размера, и вино можно было выпить за один раз.

Но успех революции «пробки и бутылки» не был столь мгновенным. Бутылки имели шарообразную форму и могли стоять только вертикально, а это приводило к тому, что пробки со временем высыхали и начинали пропускать воздух. И к середине 1700-х годов стали выпускать более высокие бутылки с ровными боковыми сторонами, которые могли лежать горизонтально. Пробки сохраняли влагу за счет соприкосновения с вином. Виноделие поднялось на совершенно новый уровень. У виноделов появился стимул развиваться, вина с разных участков начали сравнивать, а наиболее интересные из них классифицировать и выделять среди заурядных. Великие имена Бордо, Бургундии и Рейна были отмечены именно в тот период.

В начале XIX века Европа казалась одним огромным виноградником. В Италии восемь из десяти человек зарабатывали себе на жизнь благодаря вину, а во Франции виноградники занимали обширную

площадь от Парижа до самого юга. Благодаря исследователям, колонистам и миссионерам, лоза *Vitis vinifera* прошла путь до Латинской Америки с испанцами, до Южной Африки с французскими гугенотами и до Австралии с англичанами... Разве что-нибудь могло остановить ее триумфальное шествие?

Что такое филлоксера? Это тля, которая питается корнями лозы *vinifera* и вредит им. Она прибыла из Америки в 1860-х годах и на рубеже столетий уничтожила большинство виноградников в мире. Решение проблемы – привить лозу *vinifera* на американский корень, устойчивый к филлоксере *Vitis riparia*, – было дорогостоящим. Поэтому в первую очередь виноградники были высажены заново только на самых лучших участках в Европе, и их общая площадь заметно сократилась.

Конец XIX века был довольно напряженным. Филлоксера неумолимо продолжала наносить вред виноградникам по всему миру (проблема актуальна и по сей день). Это вызвало хаос в Европе, где вино всегда считалось важной частью национальной экономики многих стран. Мошенничество и подделка вина приобрели поистине вселенский масштаб. В 1930 году во Франции была создана система апелласьонов. Попытки ограничения территории виноградников наблюдались в Кьянти и долине Дуоро в Португалии. Однако для гарантии подлинности вина именно французские законы применили по всему миру. Одержимость оригинальностью и происхождением – результат хаоса первой половины XX века.

Наука не стоит на месте. В 1860-х годах Луи Пастер раскрыл секрет дрожжей, а также решил проблему хронической порчи вина. В Бордо в 1924 году начали разливать вина по бутылкам на месте производства, это было показателем качества, вина перестали разбавлять. Первым свои достижения в развитие внес винодел Шато Мутон-Ротшильд. В 1950-х в Бордо



Эмиль Пейно окончательно разобрался в процессе яблочно-молочного брожения, которое заставляет вино пройти повторную ферментацию. Винные школы, такие как Монпелье во Франции и Гайзенхайм в Германии, стали профессиональными центрами.

Но самое большое влияние на развитие виноделия во второй половине XX века оказало появление калифорнийцев и австралийцев в качестве основных игроков. У них за плечами были две наиболее влиятельные винные школы – Дэвис в Калифорнии и Розворти в Австралии, – и обе проповедовали контроль на всех стадиях производства: температура ферментации, гигиена, условия созревания. Стальные емкости получили широкое распространение, использование дубовых бочек для выдержки было принято с большим энтузиазмом. Поэтому сегодня аромат дуба в вине часто более заметен, чем собственно аромат винограда, а жаль. В Новом Свете доверяли винам из одного сорта винограда, особенно из «шардоне» и «каберне совиньон», и, соответственно, начали указывать их на этикетке, что значительно упростило способ представления вина публике. Калифорнийцы и австралийцы толпами прибывали в Европу не только для того, чтобы изучать секреты классических винодельческих регионов, но и для того, чтобы привнести философию Нового Света. «Летающий винодел» – винодел из Нового Света, нанятый, чтобы реанимировать умирающие европейские виноградники и винодельни, – становится обычным явлением. Качество базового вина меняется по всей Европе.

В итоге сегодня едва ли попадется кислое и испорченное вино. Стоит признать, что в XXI веке на рынок обрушилось большое количество банальных «брендированных» вин, но, по крайней мере, они стабильного качества. А для тех, кто хочет чего-то более захватывающего, никогда еще не было более подходящего момента, чтобы полюбить вино.

- 1949.** Эмиль Пейно считается родоначальником научного подхода в виноделии.
- 1951.** Первый винтаж Grange Hermitage (*Гранж Эрмитаж*), которое стало самым великим и известным вином Австралии.
- 1950–1960-е.** Bordeaux effect («Эффект Бордо») – использование бордоских методов и сортов винограда по всему миру.
- 1961.** Украинец Константин Франк высаживает сорта винограда рода *vinifera* в штате Нью-Йорк.
- 1963.** Будущее без стекла – альтернативные емкости для вина. Первые из них – тетрапаки и коробки для вина.
- 1964.** Вино Hearty Burgundy (*Щедрая Бургундия*) от компании Gallo стало первым брендом столового вина массового потребления – и оно было хорошим!
- 1966.** Роберт Мондави основывает первую новую винодельню со времен Сухого закона.
- 1968.** Италия ломает стереотипы – Каберне Совиньон от Sassicaia из Тосканы открывает эру современного итальянского виноделия.
- 1960-е – 1970-е.** Burgundy effect («Эффект Бургундии») – бургундский белый сорт «шардоне» распространяется по миру, за ним чуть менее уверенно следует красный «пино нуар».
- 1970-е.** Развитие производства общедоступных вин по всему миру.
- 1974.** Первый праздник *Божоле Нуво* и безумие по поводу «нового красного вина».
- 1975.** Белый *Зинфандель* на самом деле розовый, часто называется blush («румянец») и сладковатый на вкус. Появился в 1975 году.
- 1976.** «Суд Парижа» – вина Нового Света впервые одерживают верх над французскими на знаменитой слепой дегустации.
- 1978.** Баллы Паркера. Роберт Паркер основывает журнал Wine Advocate, оценивая вина по 100-балльной системе.
- 1979.** Opus One – объединенное предприятие в Калифорнии между Робертом Мондави и Филиппом де Ротшильдом из «Мутон-Ротшильд».
- 1980-е.** Сортные этикетки – указание сорта винограда на этикетке значительно облегчило понимание вина для потребителей.
- 1983.** Первый винтаж *Совиньон Блан* от винодельни Montana в Мальборо, который мне удалось попробовать. Его невероятно яркие ароматы поразили мое воображение.
- 1987.** «Летающие виноделы» – виноделы из Нового Света, особенно из Австралии, которые изменили качество базового вина в Европе.
- 1980-е – 1990-е.** Международные консультанты. Сейчас большинство ведущих виноделен нанимают консультантов, лучшие из которых работают на несколько континентов. Это стало популярным именно в те годы.
- 1990-е.** «Каберне» завоевывает мир – сегодня это самый распространённый сорт на земле. Именно тогда он стал стремительно набирать обороты.
- 1991.** Канадский *Айсвайн* – Канада буквально проснулась знаменитой благодаря своим выдающимся сладким *Айсваинам*.
- 1998.** Винодельня Nyetimber из Сассекса в Англии выигрывает кубок «Лучшее игристое вино в мире».
- 2000-е.** Натуральное вино. В новом веке растет интерес к методу полного невмешательства в процесс создания вина.
- 2000.** Винтовая пробка. Австралия и Новая Зеландия начали использовать винтовые пробки, чтобы прекратить заражение вина пробковой болезнью.
- 2011.** Китай неожиданно становится одной из важнейших стран мира по потреблению и производству вина.
- 2014.** Мошенничество и суд над Руди Курниаваном. Подделка старых вин наконец-то признается серьезной проблемой во всем мире.

Современная картина

ДВЕ ТЫСЯЧИ ЛЕТ НАЗАД карта винного мира выглядела бы по-другому: самый высокий уровень производства и потребления был бы в Средней Азии и Восточном Средиземноморье, а Греция и Италия несильно отставали бы от них. Данных по остальной Западной Европе не было бы зафиксировано, а Новый Свет еще даже не открыли. Принятие ислама в большинстве стран Среднего Востока и Северной Африки и полный запрет на алкоголь означали, что хотя виноградники там всё еще были в изобилии, но центр винного производства сместился в Западную Европу, в основном в Италию, Францию и Испанию. Сегодня самые высокие темпы роста показывает Новый Свет – Южная Америка, Южная Африка и Австралия и с недавнего времени Китай, который занимает второе место в мире по площади виноградников. На виноградниках за пределами Европы произрастает 35% всего винограда, из которого делают вино.

Возникает вопрос: кто же всё это будет пить? Потребление, которое в целом падало в середине 1990-х, вновь набирает обороты, в основном за пределами Европы, но не столь быстро, чтобы поспевать за производством. Такие страны, как Аргентина, Южная Африка, Франция, Италия и Испания, производят гораздо больше вина, чем может выпить местное население, и современная карта мирового виноделия показывает, что каждый год производят на 10–20% больше вина, чем выпивают. Даже в таких странах, как Великобритания или Канада, где год за годом фиксировался значительный рост потребления вина, темпы замедляются. При этом США сегодня крупнейший мировой потребитель вина, который намного опережает Францию и Италию, где потребление продолжает снижаться. Однако еще есть одна большая неизвестная – гигантское население Китая. Если бы эта быстроразвивающаяся нация увеличила потребление вина на душу населения хотя бы до $\frac{1}{10}$ уровня США, никому не надо было бы переживать о мировом перепроизводстве. Мир вокруг нас постоянно меняется.

В конце XX века и до сегодняшнего дня последовательно уменьшалась площадь европейских виноградников при поддержке местного правительства и Европейского Союза. Этот процесс сейчас стабилизировался. Производство вновь растет, несмотря на политику контроля со стороны ЕС.

Но давайте рассмотрим, что же происходит на самом деле, на примере испанского региона Кастилия-Ла-Манча. Когда-то виноградники занимали площадь примерно 560 000 га, что составляло примерно половину всех виноградников Испании. Сегодня цифра близка к 465 000 га. Несмотря на это, в регионе производят больше вина лучшего качества, частично из-за того, что высаживают более качественные сорта

винограда, хотя при этом 180 000 га отводят под совершенно нейтральный белый «айрен». Это произошло благодаря более эффективному управлению и внедрению ирригации, которая использовалась здесь полуполюгально с 1996 года. Некоторые виноградники теперь могут давать урожай в четыре раза больше без каких-либо проблем. Когда ирригация станет легальной на юге Франции и на юге Италии (а это точно когда-нибудь произойдет), урожайность также повысится. Технологию уже используют на разовой ('ad hoc') или экспериментальной основе.

В Новом Свете нет каких-либо запретов на посадки, и территория, на которой высажены лозы, быстро растет, чтобы удовлетворить растущий спрос на экспорт вина (в 1997 году в Австралии площадь составляла 90 000 га, а сейчас больше – 135 000 га). Лучшие посадки в США занимают территорию 400 000 га. Площади чилийских виноградников, которые постепенно сокращались с 1970-х годов, теперь вновь увеличиваются благодаря успешному экспорту. Спад на огромной территории виноградников в Аргентине прекратился, и виноградники Южной Африки и Новой Зеландии также потихоньку расширяются. Добавьте к этому тот факт, что ни в одной из стран Нового Света нет законодательных норм, которые ограничивали бы ирригацию и урожайность, как в Европе, и получите увеличение широкомасштабного производства.

В самом деле, если мы посмотрим, где наблюдалось наиболее заметное увеличение площади виноградников и рост потребления вина, то увидим страны Нового Света и Северной Европы, для которых винная революция 1980-х – часть повседневной жизни (их маленькие виноградники также заметно расширились и даже приносят неплохие результаты).

И вино, которое мы пьем, совершенно другое. Известные сегодня вина раньше не имели огромного значения. *Просекко* стало феноменально популярным по всему миру как стиль игристого вина, английский *Физз* (fizz) сейчас нарасхват и больше не предмет для шуток, Шампань реагирует на глобальное потепление и предлагает больше шампанского с отдельных виноградников, где урожай достаточно вызревает, чтобы не смешивать его с другими. *Розовое* (Rosé) и в особенности *Розовое* из Прованса (Rosé de Provence) – больше не дорогая шутка, а вино, на долю которого приходится более 10% всего рынка. Спрос на *Совиньон Блан* увеличился, а интерес к *Шардоне* ослаб по причине того, что нотки дуба, которые сначала так очаровали всех и особенно ярко проявлялись в *Шардоне*, сейчас менее популярны. *Рислинг* по-прежнему не пользуется спросом, а *Пино Грджико* все обожают, итальянские белые вина также в моде, хотя в прошлом их считали напитком для утоления жажды.



ОСНОВНЫЕ СТРАНЫ, ПРОИЗВОДЯЩИЕ ВИНО

Более 10
2-10
Менее 2
(миллионы гектолитров в год)

ПОТРЕБЛЕНИЕ ВИНА НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ ПО СТРАНАМ

Более 25
10-25
Менее 10
(литры на душу населения)

(данные за 2014 год)

Доминирует на рынке красных вин по-прежнему *Каберне*, однако многие регионы использовали его как средство для открытия заново собственных сортов. Сегодня любая страна может предложить вина из своих особенных сортов винограда, и найдется достаточное количество людей, готовых их попробовать. А регионы, о которых вообще никто не знал, нашли свою нишу, работая исключительно с сортами, растущими у них лучше всего: в Вирджинии это «вионье», в Нью-Йорке – «рислинг», в Бразилии – «мускаты» и «физзы», в Уругвае – «таннат». И никто не мог предсказать 20 лет назад историю всемирного успеха аргентинского «мальбека». Про «пино нуар» тогда говорили, как про сложный сорт, который можно выращивать только в Бургундии. Сегодня Чили, Австралия, Южная Африка, Орегон и Канада поспорили бы с этим, а в Калифорнии и Новой Зеландии располо-



жено полдюжины областей, у каждой из которых свой собственный индивидуальный стиль.

Мы никогда не были столь технологически вооружены, и, понятное дело, это вызвало противоположную реакцию – возвращение к натуральным дрожжам, органическим и биодинамическим виноградникам и невмешательству, ярким примером которого являются «натуральные» и «оранжевые» вина. И наконец, Китай вошел в мир вина, и как производитель, и как потребитель. Кто знает, какие последствия это будет иметь в следующем десятилетии?

Сорта винограда



Для большинства самых популярных в мире сортов винограда наконец утвердили единые названия. Однако великий сорт «сира» или «шираз» имеет два имени: «сира» – французская версия и «шираз» – австралийская. Под обоими именами из него делают одни из самых густых и ароматных красных вин в мире. Виноделы обычно выбирают первое или второе имя в зависимости от стиля – сдержанного («сира») или буйного («шираз»)

выращивают почти в каждом винодельческом регионе мира. Подобные путешествия лозы не новы – хотя сейчас происходят гораздо быстрее, чем до этого. Веками черенки перевозили на дальние расстояния, миссионеры брали их с собой из Испании в Америку. Считается, что «сира» из долины Роны и Австралии (где она называется «шираз») родом из города Шираз в Персии. А многие виды, которые мы считаем итальянскими, на самом деле греческого происхождения.

Зачем же люди забирали с собой лозы любимого сорта винограда в страны, где, вероятно, уже и так хватало собственных? Потому что давно знали, что больше всего на вкус и аромат вина влияет сорт винограда. У каждого сорта они свои, хотя многим необходимы специальные климатические условия, чтобы их особенности максимально раскрылись. Так, из «каберне совиньон», который рос в слишком холодном климате, получается водянистое, травянистое вино; в слишком жарком – есть риск, что оно будет иметь тона печеных фруктов и изюма. Однако с перемещением лоз по миру появляется возможность найти идеальное сочетание сорта, климата и почвы. Вот тогда и рождаются классические стили вина.

ТЫСЯЧИ И ТЫСЯЧИ сортов винограда существует на свете. Так почему же при покупке вина часто создается впечатление, что нам предлагают только «шардоне» или «каберне совиньон»? Как получилось, что эти тысячи будто сократились до двух? На это есть несколько причин. Большинство сортов используют либо в качестве столового винограда или для изготовления изюма, либо посадки очень незначительны, либо они непригодны для виноделия. А из всей этой тысячи сортов, из которых можно делать вино, только примерно тридцать получили международное признание. Это привело к тому, что сотни малоизвестных и, вероятно, превосходных местных сортов еще предстоит открыть каждому авантюренному любителю вина.

Фактически вся эта тысяча сортов принадлежит к одному виду *Vitis vinifera*, который большинство людей и имеют в виду, говоря о различных виноградных лозах. И все же *vinifera* лишь одна из ветвей семейства лоз. Существуют десятки других, которые растут в различных климатических условиях по всему миру: от *Vitis amurensis* в Сибири до *Vitis caribea* в тропиках, и все дают виноград. На самом деле первые американские переселенцы делали вино из местных *Vitis labrusca*, *Vitis riparia* и *Vitis berlandieri*. Часто описывают, что эти вина имели запах лисы, хотя «смесь цветков боярышника и лака для ногтей» было бы гораздо точнее, но звучит уж очень странно. Подобные вина еще можно попробовать в отдельных уголках Северной Америки, в Австрии и на острове Мадейра. Некоторые неплохи, однако на их примере можно увидеть, почему *vinifera* одержала верх.

Всего несколько десятилетий назад сорт «шардоне» рассматривали исключительно как бургундский или шампанский. Сегодня его с большим успехом

КРУПНЕЙШИЕ ПЛОЩАДИ ПОСАДОК

СОРТ ВИНОГРАДА ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ НА 2014 ГОД

1. Каберне совиньон
290 091 га
2. Мерло
267 169 га
3. Айрен
252 364 га
4. Темпранильо
232 561 га
5. Шардоне
198 793 га
6. Сира
185 568 га
7. Гренаш/гарнача/каннонау
184 735 га
8. Треббьяно тоскано
111 222 га
9. Совиньон блан
110 138 га
10. Пино нуар
86 662 га

КРАСНЫЕ СОРТА

КАБЕРНЕ ФРАН

Недооцененный сорт винограда, который часто находится в тени «каберне совиньон». Изначально его рассматривали исключительно как составную часть традиционного бленда «бордо» с «каберне совиньон» и «мерло», а также как самостоятельный сорт в прохладной долине Луары благодаря его способности рано созревать. Сегодня из него производят вина с насыщенным малиновым ароматом в самых разных уголках планеты, в Бразилии, Вирджинии, Канаде, Чили и Аргентине.

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

Самый известный и распространенный сорт винограда в мире. Его успех частично связан с тем, что это основной сорт в Бордо – главном винном регионе мира, где все остальные ищут вдохновения. А еще он хорошо приживается, вина из него легко узнать по аромату черной смородины и спелой вишни, а также по хорошей структуре танинов независимо от места происхождения. В Бордо используется в бленде, в остальных частях света из него часто делают моносортовые вина.

ГРЕНАШ УНАР

Также известный как «гарнача тинта», до недавнего времени был самым распространенным сортом в мире, в основном за счет обширных посадок в Испании. Он также широко представлен в южной Франции и в гораздо меньшей степени – в Италии, Северной Африке, Австралии и Калифорнии. В теплом климате может набирать высокий уровень сахара, используют в основном в блендах, например *Шатонёф-дю-Пап*.

МАЛЬБЕК

Этот сорт сегодня прочно ассоциируется с Аргентиной, где из него производят вина с густыми ароматами сливы и фиалки. Родом из Бордо, его основная роль смягчать «каберне совиньон». В Каоре «мальбек» (здесь известен как «кот» или «оксеруа») дает глубокие сливовые, но грубоватые вина. Чили и Австралия тоже преуспевают в работе с этим сортом.

МЕРЛО

Этот красный сорт с густыми сливовыми тонами, вина из которого могут вы-

держиваться в бутылке, – естественная пара для бленда с «каберне совиньон». Мерло стал очень модным, потому что невероятно легко пьется: мягкий, сочный, с невысоким уровнем танинов и насыщенным цветом. В паре с «каберне совиньон» формирует основу для классического бленда как в Бордо, так и по всему миру. В жарком климате может созревать слишком быстро, а на плодородных почвах – давать слишком большой урожай. Его можно найти во всех уголках мира.

НЕББИОЛО

«Неббиоло» считается одним из величайших сортов в мире на очень слабых основаниях – небольшое количество выдающихся вин *Бароло* и *Барбареско* из итальянского Пьемонта. Это поздно созревающий сорт, его редко собирают раньше конца октября, когда туманы (по-итальянски *nebbie*) окутывают виноградники. Вина даже из полностью созревшего винограда не очень насыщенного цвета и, в общем, довольно терпкие, хотя у лучших образцов восхитительные нотки сушеных фруктов, яркая кислотность и цветочный аромат. За пределами Италии только в Австралии и Вирджинии удалось повторить успех.

ПИНО УНАР

Среди всех красных этот сорт заслужил репутацию самого непостоянного, требовательного, но всё-таки способного одарить самой высокой наградой. Даже в Бургундии, на его родине, посредственных вин больше, чем удачных. Нуждается в прохладном климате, однако цветет и созревает рано. Его успешно выращивают в Германии. В Новом Свете его часто высаживали в неподходящих теплых регионах, и всё же постепенно на небольших участках в Калифорнии, Орегоне, Канаде, Южной Африке, Чили, Австралии и Новой Зеландии начинают понимать, как с ним работать. «Пино унар» – важная составляющая шампанского и других игристых вин, в том числе английских.

САНДЖОВЕЗЕ

Сердце «санджовезе» находится в Тоскане, где его используют как основной сорт для *Кьянти* и *Вино Нобиле ди Монтепульчано* и единственный – для *Брунелло ди Монतालчино*. Из-за тонкой кожицы и большого количества косточек он может давать зеленые, простые вина, если урожай соберут до полного созревания. Превосходного результата регулярно добиваются только лучшие вино-



Каберне совиньон



Мерло



Пино унар



Сира/Шираз



Шардоне



Рислинг



Совиньон блан

градники. В бленде с «каберне совиньон» из него могут получиться потрясающие элегантные терпкие вишнево-шоколадные вина. Большие посадки «санджовезе» – в Эмилии-Романье и в других областях Италии.

СИРА/ШИРАЗ

Первоначально считали, что этому сорту необходим жаркий климат, однако одни из лучших сира – из теплых регионов. И в самом деле, его дом, долина Роны во Франции, вовсе не жаркий. В знойном климате, как, например, в долине Баросса в Австралии (где он называется «шираз»), вина могут получиться насыщенными, густыми и мясистыми. В более прохладных местах в аромате больше черной смородины и малины с нотками перца и ароматных цветов. Основные производители – Франция и Австралия, хотя хорошие вина появляются и в Канаде, Калифорнии, Чили, Аргентине, Южной Африке, Новой Зеландии, в теплых регионах Испании и Италии, и в прохладной Швейцарии.

ТЕМПРАНИЛЬО

«Темпранильо» доминирует в производстве качественных красных вин Испании (откровенно говоря, иногда даже слишком) и скрывается под различными именами: «тинто фино» в Рибера-дель-Дуэро, «уль де лебре» в Каталонии и «сенсибель» в Ла-Манче и Вальдепеньясе. Однако он более всего известен как красный сорт Риохи. В Португалии его называют «арагониш» или «тинта рориш». Он также неплохо себя чувствует в Австралии и Южной Америке.

ЗИНФАНДЕЛЬ

В Соединенные Штаты первые лозы этого многоликого красного сорта ввезли из Европы в XIX веке. Они оказались родственниками «примитиво» из южной Италии и хорватских «црленака» или «трибидрага» неясного происхождения. Тем не менее «зин» стал визитной карточкой Калифорнии, где из него производят вина в абсолютно любом стиле. Его лучшая версия – насыщенное, фруктовое красное вино с выразительным ароматом черной смородины и сливы. Для такого результата нужен довольно прохладный климат и не очень большое количество влаги, иначе урожайность может быть слишком высокой. Уровень сахара также может быть высоким, что делает вино похожим по вкусу на портвейн, с характерными тонами запеченных фруктов. Виноград со старых лоз дает наиболее интен-

сивные ароматы черной смородины и перца. «Зинфандель» выращивают не только в Калифорнии – Мексика, Чили, Южная Африка и Австралия тоже успешно с ним работают.

БЕЛЫЕ СОРТА

ШАРДОНЕ

Самый любимый белый сорт в мире так легко ко всему приспосабливается, что из него делают вина абсолютно в любом стиле – от легкого сухого игристого до сладкого, ботритизированного десертного вина. Однако самое известное его воплощение – сухое, выдержанное в дубе, в стиле великих вин из Кот-д'Ор в Бургундии, которое сегодня можно найти везде – от Чили до Китая и от Калифорнии до Нового Южного Уэльса. Вино так хорошо переносит выдержку в новых бочках, становясь густым, пряным и маслянистым, что можно легко забыть его сортовые ароматы. Шардоне из прохладного климата, без выдержки в дубе – бледно-желтого цвета, яблочное и кислотное. Чем жарче климат, тем мягче эти ароматы и тем явственнее ноты дыни и персика. Этот сорт – важная составляющая шампанского и других игристых вин. Шардоне из Бургундии может прожить достаточно долгую жизнь, однако большую часть вин лучше выпить молодыми.

ШЕНЕН БЛАН

В долине Луары во Франции из этого многоликого сорта делают и сухие, и сладкие, и тихие, и игристые вина. И сухие, и сладкие обладают высокой кислотностью в молодом возрасте, но могут быть отложены на выдержку на долгие годы. В Южной Африке также производят разнообразную палитру вин из «шенена»; небольшое количество делают в Новой Зеландии, Западной Австралии и Аргентине.

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР

Название означает «пряный траминер», и под пряностью подразумевают аромат роз, личи, иногда манго, часто кремовые тона с щепоткой имбиря. Однако «гевюрцтраминеру» не хватает кислотности, и ему необходим прохладный климат, чтобы уровень сахара не был слишком высоким. Лучшие вина производят в Эльзасе, за которым следуют Новая Зеландия и итальянский регион Альто-Адидже. Лоза завязывается рано, и она чувствительна к заморозкам. Но если она их переживет и теплой осенью виноград поразит благородная плесень, то получится превосходное сладкое вино.