

Перевод с английского *Екатерины Дмитриевны Глушко*

Рейнолдс, Грант.

P35

Как пить вино : самый легкий способ понять, что вам нравится / Грант Рейнолдс, Крис Стэнг ; перевод с английского Е. Глушко. — Москва : Эксмо, 2021. — 160 с. : ил. — (Вина и напитки мира).

Вы стояли когда-нибудь в магазине перед полками с вином и не знали, что выбрать? Когда мы только учимся выбирать вино, то обычно не знаем, с чего начать. Книга Гранта Рейнолдса, удостоенного наград сомелье, и известного писателя Криса Стэнга «Как пить вино» поможет решить эту проблему. Это информативное, доступное и увлекательное издание для тех, кто делает первые шаги в изучении мира вина. Авторы познакомят вас с важными терминами, расскажут о двадцати девяти самых значимых винах и о всемирно известных производителях. Научат ориентироваться в винных магазинах и винных картах. Покажут, как подобрать вино к вашему стилю жизни, а не к вашей тарелке! И тогда такой загадочный, на первый взгляд, винный мир уже не будет казаться необъятным, сложным и непостижимым.

УДК 663.25
ББК 36.87

ISBN 978-5-04-115422-6

© Глушко Е. Д., перевод с английского, 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.



Издание для досуга
ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Рейнолдс Грант, Стэнг Крис

КАК ПИТЬ ВИНО

САМЫЙ ЛЕГКИЙ СПОСОБ ПОНЯТЬ, ЧТО ВАМ НРАВИТСЯ

HOW TO DRINK WINE: The Easiest Way to Learn What You Like
Grant Reynolds & Chris Stang

Copyright © 2020 by The Infatuation Inc. and Grant Reynolds
Illustrations copyright © 2020 by Seb Agresti

This translation published by arrangement with Clarkson Potter/Publishers, an imprint of Random House, a division of Penguin Random House LLC

Ответственный редактор *С. Ильичева*. Редакторы *Н. Кузнецова, О. Гамкова*
Обложка, макет, препресс *А. Бельтикова*. Верстка *М. Журавлевой*
Корректор *Л. Воробьева*. Технический редактор *Т. Анохина*

Страна происхождения: Российская Федерация / Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

мы в соцсетях:

breadsalt.publisher

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

ISBN 978-5-04-115422-6



9 785041 154226 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

один клик до книг



ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 10, кат. 203.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Фондучик — ЭКСМО-АСТ Басқаруы

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 кәсіпоры: 20 қабырға, офис: 2013 к.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тәуір басқарыс: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-дүкені: www.book24.kz

Илгерілеу және Республіка Қазақстан ТОО «ИЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасының еліміздерінде ТОО «ИЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор және протекторларға қолдануға.

Қазақстан Республикасында дистрибутор және еліміз бойынша арнайы талаптарды

қолдануға арналған (ИЦ-Алматы) ЖШС.

Алматы қ., Дембеловский көш., 3-ақ., литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (707) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Altma@eksmo.kz

Венчурлік кәсіпкерлік компаниясі.

Сертификация туралы ақпарат: www.eksmo.ru/certification

Создано и опубликовано в соответствии с изданием согласно законодательству РФ

о интеллектуальной собственности и информации на сайте Издательства «Эксмо»

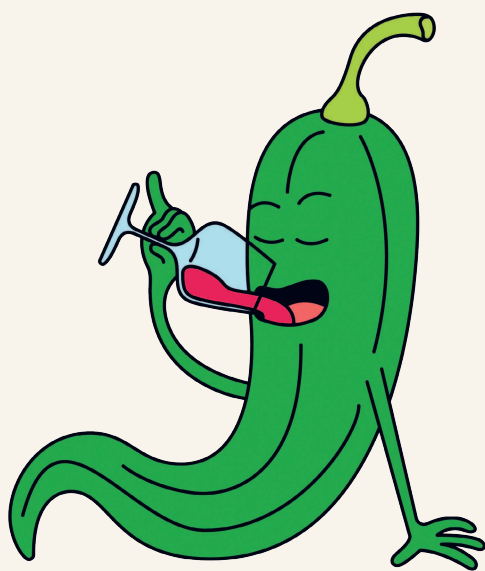
www.eksmo.ru/certification

Фондучик: Ресей, Сертификация қарастырылған

Дата изготовления / Подписано в печать 29.12.2020.

Формат 60х90/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,0.

Тираж экз. Заказ



Как пить вино

КАК ПИТЬ ВИНО САМЫЙ ЛЕГКИЙ СПОСОБ ПОНЯТЬ, ЧТО ВАМ НРАВИТСЯ

Грант Рейнолдс & Крис Стэнг
ИЛЛЮСТРАЦИИ – СЕБ АГРЕСТИ

Перевод с английского Екатерины Глушко

хлеб*соль®

Москва 2021

7 Введение

10

**ВАЖНЫЕ
ТЕРМИНЫ**

18

ИНСАЙТ

Нечасто задаваемые
вопросы

40

ОБЗОР

Места, которые стоит
узнать поближе

60

29 ВИН

Вам следует их знать

124

**ЛУЧШИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛИ
ВИН**

128

**ЗАЧЕМ ВСЁ ЭТО
ИЗУЧАТЬ?**

Знание – это богатство

142

СОЧЕТАНИЯ

Как выбрать вино, которое
подойдет к вашей жизни,
а не к вашей тарелке

154

Приступим к действиям

155

Благодарности

156

Алфавитный указатель



Введение

Девяносто восемь баллов.

Яркая выразительность терруара.

*Ноты кожаного седла и прохладного
речного камня.*

Апелласьон.

Ощущение вкуса и структуры вина.

Несколько французских слов.

Вы уже устали? Сдались и потянулись за пивом? Мы не осуждаем. Мир вина может показаться сложной и пугающей вещью. Однако он также может стать вашим спутником в жизни – тем, что дарит безграничные возможности попробовать что-то новое, познакомиться с интересными людьми, повидать новые места и открыть для себя прелесть винного мира. Какой еще напиток сможет вам это предложить?

Мы, ваши благодарные авторы и полупрофессиональные ценители вина, завязали дружбу именно так: обмениваясь опытом. Вскоре мы стали одержимы идеей, что изучение вин может (и должно) стать более легким и приятным процессом. И тогда мы решили написать эту книгу.

Грант владеет винным магазином под названием Parcelle. Он также является директором и партнером Delicious Hospitality Group, что управляет сетью ресторанов в Нью-Йорке. Помимо того что там подают отличную еду, политика ресторанов сосредоточена на идее, что к винам нужен серьезный подход – но не слишком серьезный в глобальном смысле этого слова. Эти рестораны – настоящий оплот гостеприимства, в которых посетитель, коллекциони-

рующий бургундские вина, может отведать то, какого не найдет ни в одной другой винной карте города, – но также это то место, где уважительно отнесутся к новичкам, предложив им попробовать прибрежное итальянское белое вместо обычного бокала вина Сансерре. Весь акцент будет сделан на открытии для себя чего-то нового без малейшего намека на снисходительность. Вот почему его рестораны пользуются таким успехом. Грант – один из самых молодых специалистов, прошедших продвинутый курс сомелье, и лауреат премии Forbes «30 Under 30 honoree». Но не будем хвастаться достижениями и наградами.

Крис в 2015 году был номинирован на премию имени Джеймса Бирда в области журналистики. Также он соучредитель и генеральный директор глобальной платформы обзора ресторанов – The Infatuation, которая обрела успех, сделав процесс выбора ресторана более быстрым и удобным занятием. Вспомните ситуацию: когда в последний раз вы с друзьями сидели и выбирали ресторан, спрашивая: «Какой самый лучший ресторан в городе?» Вероятно, что в процессе выбора вы обсуждали такие вещи, как местоположение ресторана, атмосферу и отзывы, а затем пытались найти тот, который соответствует этим параметрам. Этим и займутся для вас гиды The Infatuation и их обзоры лучших ресторанов. И это – именно то, чем займемся мы в этой книге, когда речь пойдет о вине.

Итак, вопрос в том, как сделать мир вина более простым и понятным? Мы явно не первые, кто пишет такую книгу. Но, возможно, мы первые, кто не ждет от вас запоминания шестидесяти трех сортов винограда и дегустационных заметок по каждому из них. Однако если это то, чего вам хочется, обучение по дидактическим карточкам – ваш лучший друг. Но есть и более простой способ получить знания,

необходимые, чтобы вы начали свой путь, и начинается он с одного простого вопроса: «Почему?»

Вместо того чтобы кучу времени корпеть над учебником с заучиванием всех винных терминов, наполните бокал понравившимся вином и подумайте, какие вкусы вы распознаете, некоторые вы узнаете сразу. Вы также можете столкнуться с мучительным подбором наиболее точных определений. Это первый этап, на котором спотыкаются новички, – и он подводит к нашей первоначальной миссии.

Написанная нами книга позволит вам пить вино правильно и понимать, почему вам нравится то, что нравится, а затем приведет вас к винам, которые разделяют схожие характеристики. Наш первый шаг – предоставить небольшой глоссарий, но мы также поможем вам понять природу некоторых вещей и расскажем, почему о каких-то из них вам пока не следует беспокоиться. Вино – это путешествие. Каждое путешествие начинается с первого шага. Книга, которую вы держите в руках, – самый простой первый шаг, который вы когда-либо сделаете.

ВАЖНЫЕ ТЕРМИНЫ

Наш словарь не является исчерпывающим: мы не собираемся учить вас употреблению каждого термина, который имеет непосредственное отношение к миру вина. Однако мы познакомим вас с тем, каким образом обычно характеризуют вино. Этот обзор базовой терминологии позволит создать словарь для описания того, что вам понравится, и поможет понять, как избежать того, что вам не по вкусу. Подумайте об этом, как об изучении иностранного языка: мы не научим вас свободному владению, но дадим эквивалент простых фраз из серии: «Где ванная комната?» или «Эта собака – мой друг» на языке вина. Сейчас это все, что вам необходимо.

Богатство: белые и красные вина можно охарактеризовать словом «богатые». Подумайте о большом куске шоколадного торта. Этот термин – синоним полнотелости вина.

Большое вино: чаще всего используется для характеристики стилей красного вина. Большие вина крепкие на вкус, тяжелые, с высоким содержанием алкоголя, сочные, а иногда и сладкие. Каберне Совиньон и Сира – прекрасные примеры больших вин.

Виноградник: фактическая территория, где растет виноград. Иногда слово употребляют ошибочно, и оно не раскрывает какого-либо понимания о вине или его производителе – это просто участок земли.

Винодел: тот, кто отвечает за производство вина. Часто винодел сам является производителем, но также часто работает на другого производителя. Кроме того, многие виноделы одновременно производят вино для нескольких разных производителей.

Винодельня: место, где производится вино; не путать с виноградником (см. выше).

Винтаж: год, указанный на бутылке. Винтаж относится

к тому времени, когда был собран виноград.

Возраст или выдержка: бутылка вина – это не история про кувшин с молоком. Содержимое не станет сырым, если хранится в подвале несколько месяцев или лет. Но со временем вино будет меняться, пока находится в запечатанной бутылке. Этот процесс называется выдержкой или старением. Вина выдерживают, чтобы изменить их вкус и сделать их более приятными. В зависимости от многих факторов некоторые вина выдерживаются лучше, чем другие. О них вы можете услышать «с возрастом становятся только лучше». Классические вина Бордо и впрямь хороши в многолетней выдержке – прямо как Харрисон Форд.

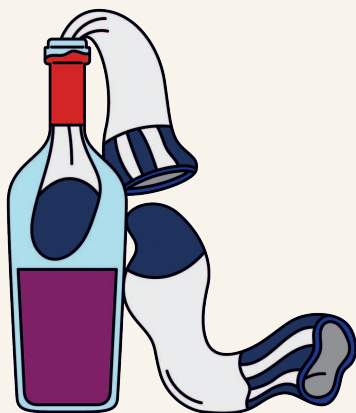


Декантация: процесс переливания вина из бутылки в другой сосуд, обычно в стеклянный графин. Цель этого действия обычно состоит в том, чтобы отделить старое вино от осадка (см. стр. 16) или для смягчения вкуса молодого вина.

Дуб, дубовая нота: вина, выдержанные в дубовых бочках, могут вобрать в себя от них вкусовые качества. Разные бочки дают разные вкусы: например, ноты ванили, карамели или корицы. Подумайте о некоторых вкусовых особенностях бурбона или виски (оба напитка выдержаны в дубовых бочках). Новые неиспользованные бочки будут придавать более интенсивный вкус, чем бочки, которые использовались в виноделии ранее. Такие бочки часто называют «новым дубом».

Закупоренное: определенные бактерии, обитающие на пробках, могут сделать вкус вина похожим на грязные носки. На самом деле этот специфический запах нередко ощущается в тот момент, когда официант или сомелье наливают вам первый крошечный глоток вина. Несмотря на распространённое мнение, слово «закупоренное» не относится к кусочкам пробки, попавшим в содержимое бутылки. Это

относится к специфическому запаху такого вина.



Кислотность: если вы пробовали цитрусовые, то знаете, что такое кислотность. В мире вина термин важен для описания вкуса (выраженная кислотность или ее отсутствие – важная часть вкуса любого вина), но кислотность также влияет на старение и выдержку. Вина с более высокой кислотностью, такие как Пино Нуар или Рислинг, как правило, дольше хранятся в погребе. Обычно про вино с приятной кислотностью говорят «хорошо утоляет жажду», и оно является противоположностью сливочности, как ледяной стакан лимонада. Белые вина с высокой кислотностью, как правило, имеют легкое «тело».

Креман: термин для характеристики игристого вина во Франции, которое не производится в регионе Шампань (подробнее в главе «Регион Шампань», стр. 46). Вина креман обычно более доступны по цене, но обладают менее сложным вкусом.

Купаж: разновидность вина, в котором были объединены два или более сорта винограда. Как и когда они соединятся вместе, зависит от индивидуального подхода винодела. Купажированные вина обычно структурные, насыщенные, фруктовые и производятся преимущественно из сортов «каберне» или «мерло».

Кюве: термин используется для дифференциации вин, произведенных одним и тем же производителем. Кюве часто бывает из определенного виноградника или особого купажа винограда. Думайте



об этом как о компании, которая систематизирует похожую продукцию в зависимости от различий в качестве или технических характеристиках: например, как Mercedes классифицирует свои автомобили (SL 500 или CLS 450), или Nike – свою обувь (Air Max, Air Force 1).

Магnum: большая бутылка вина объемом 1,5 л, что эквивалентно двум стандартным бутылкам 750 мл.

Мацерация: во время ферментации виноградная кожица остается в сусле главным образом для придания цвета. Белые вина меняют цвет примерно после двадцати четырех часов мацерации. Красные вина подвергают мацерации в течение как минимум нескольких недель, иногда до двух месяцев. Оранжевые вина – это белые вина, которые имели более длительный контакт с кожей винограда, чем простое белое вино.

Новый Свет: любой винодельческий регион за пределами Европы.

Объем алкоголя: на этикетке вина вы можете увидеть буквы ABV или alc, за которыми следует процентное значение, обычно от 11 до 15%. Это