

Дегустация с. 10-11

Урок №1

Внешний вид (глаз) С.12

ЗАДАНИЯ С.16

Урок №2

Аромат (нос) С.18

ЗАДАНИЯ С.22

Урок №3

Вкус (рот) С.24

ЗАДАНИЯ С.28

Урок №4

Белые вина С.30

ЗАДАНИЯ С.34

Урок №5

Красные вина С.36

ЗАДАНИЯ С.40

Урок №6

Розовые вина С.42

ЗАДАНИЯ С.46

Сорта винограда с. 48-49

Урок №7

Шардоне С.50

ЗАДАНИЯ С.52

Урок №8

Пино Нуар С.54

ЗАДАНИЯ С.56

Урок №9

**Каберне Совиньон
и Мерло** С.58

ЗАДАНИЯ С.60

Урок №10

Совиньон Блан С.62

ЗАДАНИЯ С.64

Урок №11

Сира и Гренаш С.66

ЗАДАНИЯ С.68

Урок №12

Рислинг С.70

Урок №13

Шенен С.71

Урок №14

Мускат С.72

Урок №15

Гевюрцтраминер С.73

ЗАДАНИЯ С.74

Урок №16

Гаме С.76

Урок №17

Кариньян С.77

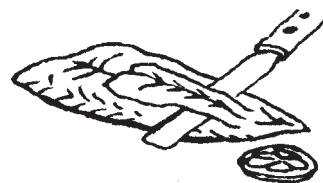
Урок №18

Мальбек С.78

Урок №19

Каберне Фран С.79

ЗАДАНИЯ С.80



Регионы

с. 82-83

Урок №20

Эльзас С.84

ЗАДАНИЯ С.88

Урок №21

Божоле С.90

ЗАДАНИЯ С.94

Урок №22

Бордо С.96

ЗАДАНИЯ С.100

Урок №23

Шампань С.102

ЗАДАНИЯ С.108

Урок №24

Бургундия С.110

ЗАДАНИЯ С.114

Урок №25

Лангедок-

Руссильон С.116

ЗАДАНИЯ С.120

Урок №26

Прованс С.122

Урок №27

Корсика С.126

ЗАДАНИЯ С.128

Урок №28

Юго-Запад С.130

ЗАДАНИЯ С.134

Урок №29

Долина Луары С.136

ЗАДАНИЯ С.140

Урок №30

Долина Роны С.142

ЗАДАНИЯ С.146

Урок №31

Юра С.148

ЗАДАНИЯ С.150

Урок №32

Савойя С.150

ЗАДАНИЯ С.152

Сочетаемость

с. 154-155

Урок №33

Основы

сочетаемости С.156

ЗАДАНИЯ С.158

Урок №34

Для друзей

огорода С.160

ЗАДАНИЯ С.162

Урок №35

Для настоящих

рыболовов С.164

ЗАДАНИЯ С.166

Урок №36

Для любителей

мяса С.168

ЗАДАНИЯ С.170

Урок №37

Для сырного фондю С.172

ЗАДАНИЯ С.174

Урок №38

Для заядлых

сладкоежек С.176

ЗАДАНИЯ С.178

Правильные ответы

с.180

Дегустационные листы

с. 187

Предисловие Мари-Доминик Брадфор

Изучать вино — это значит окунуться в дивный мир, где соединяются между собой ремесло виноделов, география, история, культура и гастрономия.

Добавьте к этому немного техничности, выработанные рефлексы и системность, и можно уже с легкостью переходить от ознакомительного этапа к процессу совершенствования. Благодаря этой книге вы научитесь подбирать верные слова для описания тех или иных ароматов, а также своих впечатлений, сможете распознавать вкусы и будете точно знать, почему сейчас ощущается именно этот аромат и создается то или иное впечатление.

В течение 10 недель, шаг за шагом, глоток за глотком, вы будете изучать вино.

Помимо непосредственно чтения этой книги вы будете закреплять полученные знания **путем тестирования и выполнения различных упражнений**. Таким образом, этап за этапом, вы освоите искусство дегустации.

Так как ни что не может сравниться с практикой обмена опытом, вы организуете несколько открытых дегустаций, во время которых увидите, насколько сильно могут варьироваться ощущения и мнения различных людей. Кто-то почувствует аромат груши, кто-то — аромат банана... Но это не так важно, молекулы близки, а мнения субъективны. Опираясь на свою собственную обонятельную память, индивидуальную базу данных, каждый будет делиться своими впечатлениями. Постепенно вы захотите погрузиться еще глубже в процессы дегустации.

Вы организуете тематические дегустации, посвященные определенному сорту винограда, региону или апелласьону.

Вероятно, вы построите винный погреб (если еще этого не сделали), в котором сможете заниматься дегустациями в свое удовольствие. Со знанием дела вы будете наполнять свой погреб, скупая вина в салонах виноделов или у независимых торговцев вином, пускаясь ради этого в авантюры и порой даже распродавая свое имущество. В интернете можно найти бесконечное количество предложений, а значит, и грандиозное искушение! В случае отсутствия возможности попробовать вино перед покупкой, следует полагаться на «проверенные ценности» и престиж марок, зачастую довольно дорогостоящих.

Концепция созданной мною ежемесячной подписки Trois Fois Vin (www.troisfoisvin.com) позволяет напрямую получать тщательно отобранные вина от чрезвычайно талантливых виноделов. Цель этой подписки заключается в том, чтобы месяц за месяцем вести вас по пути энологического исследования. Пользуясь предлагаемыми дегустационными листами, вы сможете с уверенностью приступить к интенсивному изучению вин во всем их многообразии.

Переходим к столу?

Главу, посвященную сочетаемости еды и вина, рекомендуется изучать «маленькими порциями» в процессе основного обучения. Вы сможете воспользоваться предлагаемыми вариантами сочетаний, опробовав их на практике, включая то тут, то там в свои дегустации, тем самым проверяя их эффективность!

Последние рекомендации перед началом работы: обратите внимание на температуру подачи вин:

- 8–10 °C для живых белых вин,
- 10–12 °C для более жирных белых вин,
- 14–16 °C для вин с низкой танинностью,
- 17–18 °C для мощных красных вин.

Подавайте легкие вина перед более мощными, белые перед красными, молодые перед выдержанными!

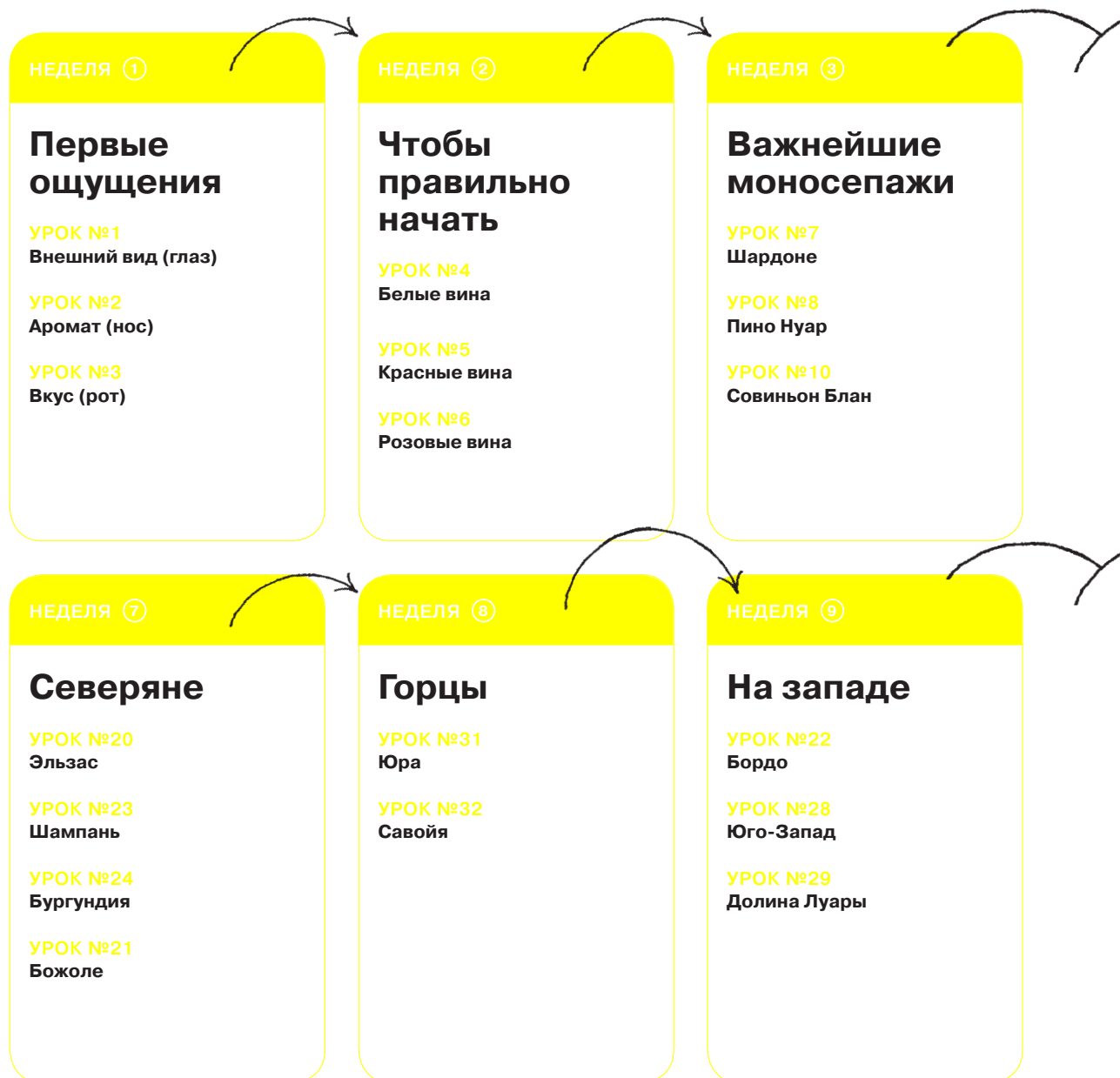
MARIE-DOMINIQUE BRADFORD

www.troisfoisvin.com

12 Rue Notre Dame de Nazareth
75003 Paris



Программа вашего 10-недельного курса



НЕДЕЛЯ ④

Виноградные Дюпон и Дюпонн

УРОК №9
Каберне Совиньон и Мерло

УРОК №11
Сира и Гренаш

НЕДЕЛЯ ⑤

Прочие белые сорта винограда

УРОК №12
Рислинг

УРОК №13
Шенен

УРОК №14
Мускат

УРОК №15
Гевюрцтраминер

НЕДЕЛЯ ⑥

Прочие красные сорта винограда

УРОК №16
Гаме

УРОК №17
Кариньян

УРОК №18
Мальбек

УРОК №19
Каберне Фран

НЕДЕЛЯ ⑩

Солнечная сторона

УРОК №25
Лангедок-Руссильон

УРОК №26
Прованс

УРОК №27
Корсика

УРОК №30
Долина Роны

БОНУС

Изучать на протяжении всех недель небольшими порциями

УРОК №33
Основы
сочетаемости

УРОК №34
Для друзей
огорода

УРОК №35
Для настоящих
рыболовов

УРОК №36
Для любителей
мяса

УРОК №37
Для сырного
фондю

УРОК №38
Для заядлых
сладкоежек

ДЕГУСТАЦИЯ

Цель? Дегустировать согласно логике необходимо для того, чтобы лучше распознавать свои ощущения и уметь подбирать слова, наиболее точно описывающие их. Помимо этого такая дегустация позволяет выработать рефлекс, способствующие закреплению этих ощущений в памяти. Уже с приобретением небольшого опыта, дегустируя согласно методике, всегда одним и тем же способом, вы сможете благодаря выработанным рефлексам суметь точно определить качество вина, независимо от заявленных характеристик.

ВНЕШНИЙ ВИД (ГЛАЗ)

Внешний вид вина влияет на его оценку. Первый контакт с вином — визуальный, и на этом этапе дегустатор должен оказаться соблазненным.

АРОМАТ (НОС)

Еще до того, как вино коснется кончиков губ, его аромат успеет рассказать о нем много подробностей: о характере, происхождении, качестве и о том, чего следует ожидать от этого напитка.

ВКУС

Дегустация вина — это поиск его баланса. Наше нёбо обладает определенными «датчиками», которые помогут вам в этом деле.

Внешний вид (глаз)

«У нас есть только один шанс, произвести хорошее впечатление», «первое впечатление имеет огромное значение». Эта истина касается и вина! От его внешнего вида зависит и то, как высоко оно будет оценено. Первый контакт с вином, визуальный, должен привлечь дегустатора, мозг которого тотчас же сделает определенные выводы об этом напитке и сопоставит их с предыдущим опытом дегустации вин.

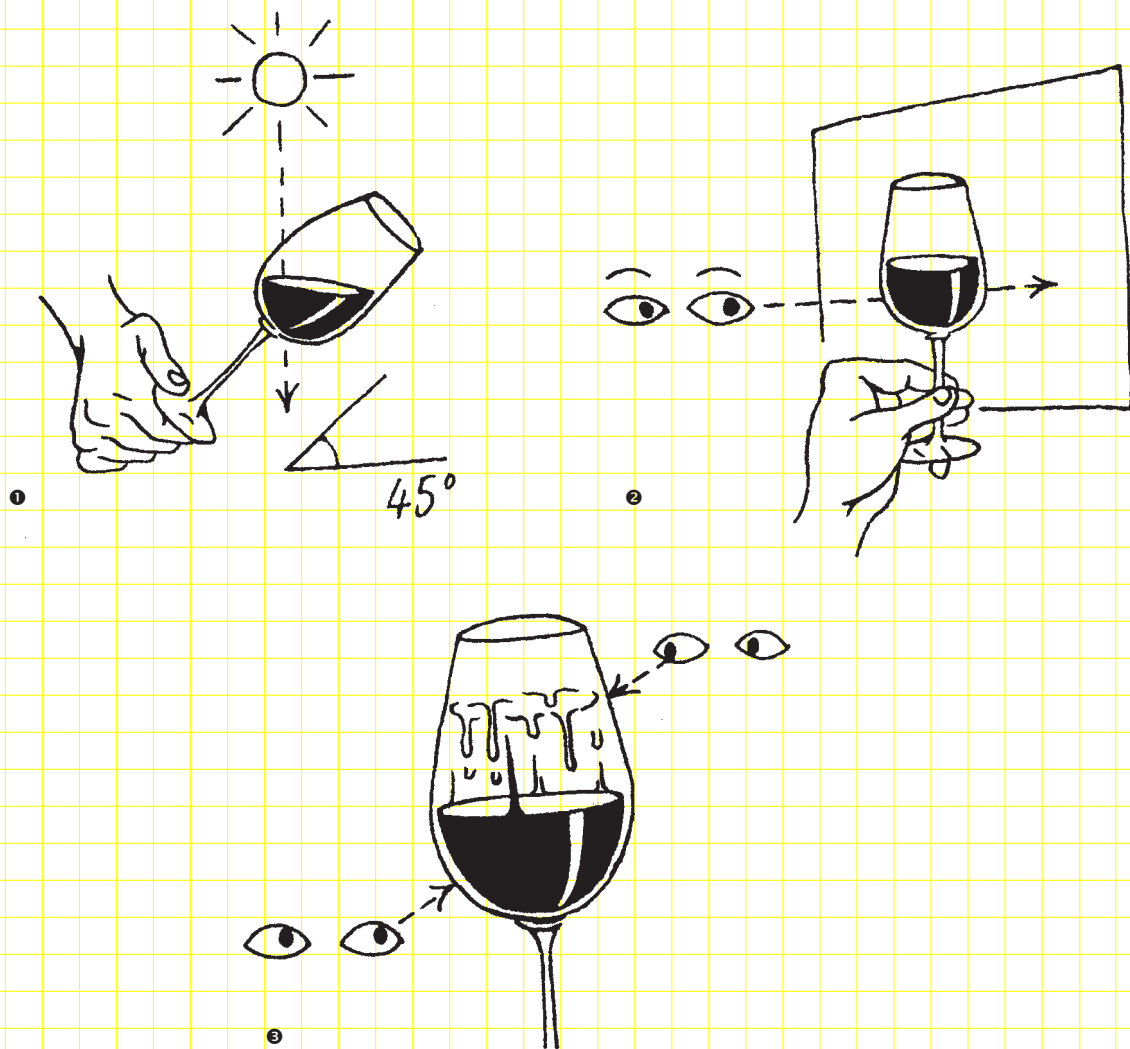
«Глаз-нос-рот»

Это трио, необходимое для дегустации вина. «Глаз» (или «внешний вид») — это, так называемый, визуальный экзамен: можно сказать, прозрачное вино или тусклое, определить оттенок и его интенсивность.

И хотя этот этап не позволяет что-либо сказать о качестве или вкусе вина, в любом случае, он дает понять, что именно дегустатор собирается попробовать.

На какие признаки стоит обращать внимание? Это напоминает детективную игру. Так что будем искать всяческие улики. Можно заметить, что наиболее теплые регионы производят вина более насыщенных цветов, а также то, что вина меняют свой цвет по мере их старения, что сладкие вина, даже молодые, имеют более темный цвет, нежели сухие. Постепенно мы открываем для себя необъятную палитру всевозможных оттенков вин.

ЭТАП №1: ВИЗУАЛЬНЫЙ ЭКЗАМЕН



1
Наклоните бокал на 45° , чтобы пропустить сквозь вино лучи света.

2
Обязательно: рассматривайте вино на свету, на белом фоне.

3
Сначала изучите цвет вина, затем его интенсивность и только после этого взболтайте вино в бокале и проверьте его на вязкость: то есть рассмотрите знаменитые «слезы» и «ноги» вина:

— «слезы»: маленькие и плотно прилегающие к стеклу,
— «ноги»: более длинные «ручейки».
«Слезы» и «ноги» с охотой сожительствоуют в одном и том же бокале в зависимости от процента спирта и/или количества сахара в вине.

Визуальные характеристики вина

БЛЕСК И ПРОЗРАЧНОСТЬ

Этот показатель важен для белых вин и в меньшей степени — для красных.

ТУСКЛОСТЬ

Это касается нефiltroванного вина (и это хорошо), а также выдержанных вин (наличие цвета и танинов).
Внимание: если вино мутное и тусклое, значит, с ним что-то не так.

ВЯЗКОСТЬ

Другими словами, это плотность вина. Она зависит от количества спирта и/или сахара в вине.

КАСАТЕЛЬНО ИГРИСТЫХ ВИН

Они также обладают определенными признаками качества: размер пузырьков (чем они меньше — тем лучше) и их подвижность.

Цвет

По нему можно судить о возрасте вина и/или использованном сорте винограда:

- белые вина темнеют с возрастом, а красные теряют свой цвет,
- некоторые сорта винограда от природы имеют более ярко выраженный цвет, чем другие.

Сорта винограда обладают способностью адаптироваться к климатическим условиям тех мест, где они произрастают. Плоды тех сортов, которые произрастают на солнце, имеют более толстую кожицу (а именно от ее толщины зависит и ее цвет).

Примеры:

- Пино Нуар имеет менее ярко выраженный цвет, чем Мальбек.
- Мюскаде практически бесцветное, Гевюрцтраминер имеет золотисто-желтый оттенок.
- Молодые красные вина зачастую имеют фиолетовые отблески.
- Выдержанные красные вина приобретают коричневые оттенки, а также оттенки красного дерева.
- Белые вина с возрастом темнеют и приобретают медный цвет.

ОТТЕНКИ

Их иногда добавляют к основному цвету вина, чтобы придать ему больше нюансов, а также изменить некоторые его характеристики (молодое/выдержанное, особенности выдержки и т.д.).

НАСЫЩЕННОСТЬ

Темное вино ничем не лучше бледного! Некоторые апелласьоны производят вина от природы более насыщенных цветов, а некоторые, наоборот, более светлых. В целом, чем более солнечной окажется территория, где выращивается виноград, тем более насыщенным по цвету и вкусу получится вино.

ОТ САМОГО МОЛОДОГО К САМОМУ ВЫДЕРЖАННОМУ

Каждому цвету можно добавить оттенок, переливы, а главное — можно изменить его насыщенность. В сумме все это позволяет получать большое количество весьма впечатляющих комбинаций!

Белые сухие вина

Цвет может быть бледно-желтым (практически прозрачным) с небольшими переливами зеленого, лимонно-желтым (цвета лимонного сока, а не цедры), бледно-золотистым, золотистым, а также напоминающим старое золото.

Красные вина

На пике своей молодости эти вина имеют рубиновый цвет (иногда с отливами в фиолетовый), с возрастом они приобретают гранатовый оттенок, коричневый, а на пике своей зрелости — оттенок красного дерева (это касается тех вин, которые заслуживают того, чтобы быть выдержанными до этого момента).

Розовые вина

Их цвет различается скорее по насыщенности (от бледного до весьма насыщенного), но в основном это либо лососевый, либо розовый. А если их долго хранить, то они приобретут оранжевые оттенки.

Десертные вина

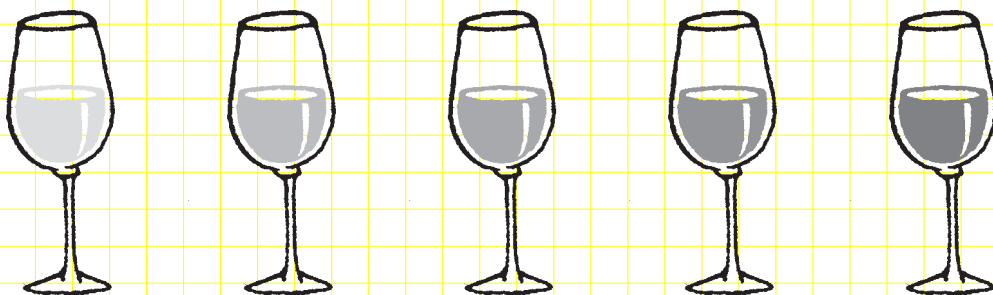
Цветовая палитра этих вин сильно варьируется в зависимости от способа получения их сладости. В большинстве же случаев это желто-золотой цвет. У тех сортов, чей потенциал к хранению чрезвычайно высок, можно добиться получения впечатляющего янтарного оттенка!

Примеры:

- Молодое Сансер: лимонно-желтое с зелеными переливами.
- Мерсо 8-летней выдержки: золотисто-желтое с оттенками старого золота.
- Молодое Божоле-Виллаж: рубиновое с фиолетовыми оттенками.
- Жигондас 8-летней выдержки: гранатовое с рубиновыми оттенками.

ЦВЕТА ВИН

1



2



3



1

Белые:

- Бесцветный
- Лимонно-желтый
- Желтое золото
- Медный
- Янтарный

2

Розовые:

- Бледно-розовый
- Насыщенно-розовый
- Лососевый

3

Красные:

- Фиолетовый
- Рубиновый
- Гранатовый
- Красное дерево
- Коричневый

(Вы, вероятно, уже догадались: цвета белых, розовых и красных вин, представленные на этой странице не соответствуют реальности! Они служат только для того, чтобы показать возможный диапазон насыщенности цветов различных сортов вина).

3 показателя визуального экзамена — это:

**А. Прозрачность,
Насыщенность,
Цвет**

**В. Кислотность,
Цвет, Вязкость**

**С. Прозрачность,
Насыщенность,
Кислотность**

**Молодое белое
вино имеет желтый
цвет, близкий
к янтарному.**

Правда Ложь

**Вино,
произведенное из
сортов винограда,
выросшего на
наиболее солнечных
территориях, имеет
более насыщенный
цвет.**

Правда Ложь

**Игристое вино будет
обладать лучшим
качеством, если
в бокале будет не
много пузырьков.**

Правда Ложь

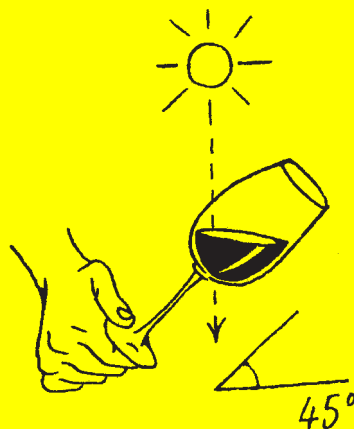
**Изучите два вида вина различной плотности.
Возьмите два бокала, наполните каждый из них на треть
следующими винами:**



(вино, крепость которого
составляет максимально 11°)



(14°)



**Возьмите по очереди каждый
бокал за ножку и слегка
наклоните его из стороны
в сторону, чтобы увлажнить
вином стенки бокала.
Наблюдайте за винными
следами, остающимися на
стенках.**

**Какое из этих двух вин оставило
после себя «слезы»?**

- А. Гасконь**
- В. Кот-дю-Рон Блан**

Какое оставило «ноги»?

- А. Гасконь**
- В. Кот-дю-Рон Блан**

Аромат (нос)

О, винные ароматы! Еще до того, как вино коснется губ, нос уже успеет рассказать нам все о его сущности, происхождении, качестве и потенциале. Это некая прелюдия, возвращающая дегустатора к его детским воспоминаниям, эмоциям и трепету.

То, что мы чувствуем в вине на вкус, на самом деле это то, что мы чувствуем в его ароматах. Как глаз способен увидеть многочисленную цветовую палитру, так нос, в свою очередь, способен различить огромное количество ароматов, воспринимаемых мозгом при помощи инструмента, воспроизвести который еще не удалось ни одному инженеру: обонятельной луковицы. Чтобы иметь возможность идентифицировать обнаруженный аромат, необходимо перейти к поиску какого-либо воспоминания о нем и затем установить связь между тем, что ощущается в данный момент, и названием этого аромата (например: если мы никогда раньше не нюхали айву, то у нас нет шансов распознать ее аромат в вине). Ароматы также являются индикаторами различных свойств, характера и качества вина. Для того чтобы иметь возможность их идентифицировать, распознавать 1, 2, а то и 3 различных аромата в каждом из дегустируемых вин, важно развивать обонятельную память и поддерживать ее в рабочем состоянии.

Первый нос

Это первый этап обонятельного экзамена: держа бокал за ножку, необходимо почувствовать аромат вина, находящегося в покое, почувствовать его характер. Это первый нос вина. На этом этапе можно распознать возможные дефекты вина и сложить о нем первое впечатление перед тем, как проветрить его.

Второй нос

Быстрыми движениями мы взбалтываем вино в бокале по кругу, чтобы насытить его кислородом. Прежде чем образовавшийся в вине водоворот успеет остановиться, снова принимаемся. Это второй нос вина, по существу посвященный идентификации различных ароматов, позволяющий также судить и об ароматической интенсивности.