

КАК ВЫБРАТЬ И КУПИТЬ  
**ВИНО ЗА**





# КАК ВЫБРАТЬ И КУПИТЬ ВИНО ЗА



Себастьян Дюран-Рюэль

Графический дизайн и иллюстрации Джесс Гринейзер

Перевод с французского Елены Ермолаевой

Москва  
2018



# СОДЕРЖАНИЕ



## ВВЕДЕНИЕ

Научитесь выбирать вино!.....	6
Для чего эта книга?.....	8
Инструкции по применению.....	9
Где покупать?.....	10
Емкости и содержимое.....	14
О чем говорит этикетка?.....	16
Стоимость вин.....	20
Дегустация вина.....	24
Упрощаем выбор: 10 профилей вин.....	28
Когда пить вино?.....	31
Подача вина.....	32
Блюда и вина: сочетания.....	35
Как выбрать подходящее вино.....	39



## ЛЕГКИЕ ФРУКТОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА.....43



## ПЛОТНЫЕ ФРУКТОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА .....55



## НАСЫЩЕННЫЕ И СТРУКТУРИРОВАННЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА .....87



## ПРЯНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА .....111



## СЛАДКИЕ КРАСНЫЕ ВИНА.....127



## РОЗОВЫЕ ВИНА .....131



## БОДРЫЕ ФРУКТОВЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА.....147



## СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЕ ОКРУГЛЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА .....165



## СЛАДКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА .....191



## ИГРИСТЫЕ ВИНА .....207

## ПРИЛОЖЕНИЯ .....216

Условные обозначения.....	216
Алфавитный указатель вин.....	218

## НАУЧИТЕСЬ ВЫБИРАТЬ ВИНО!

Вы можете за минуту выбрать нужный сорт сыра или полезные овощи, но минут шесть стоите в растерянности в винном отделе магазина, а порой так и уходите с пустыми руками? Тогда обязательно прочтите нашу книгу, и вы сможете легко ориентироваться в отделе напитков!

Как известно, большинство из нас покупает вино в супермаркете. В небольших магазинчиках напит-

ки расставляют, как правило, в соответствии с основными типами: красные, белые, розовые, игристые,



десертные. В более крупных заведениях считают, что помогают в выборе, увеличивая число характеристик и добавляя названия регионов к надписям на полках: Бордо, Божоле, Юго-Запад и т.д. Но если вы новичок, то эти названия вам ни о чем не скажут. Какой вкус у бордоских вин? А у юго-западных? Винные полки напоминают стеллажи книжного магазина: чем больше на-

именований, тем лучше. Книголюбы со стажем знают, где найти нужное издание и чувствуют себя уверенно и комфортно. А те, кто нечасто заходит в книжный, обращаются за советом к опытному книготорговцу. В винном отделе роль знающего специалиста отведена кависту или сомелье. Но таких экспертов можно встретить не во всех супермаркетах.



## ДЛЯ ЧЕГО ЭТА КНИГА?

У вина очень простое определение: «алкогольный напиток, получаемый в результате полного или частичного брожения винограда или виноградного сока». Однако покупателям часто сложно выбрать вино. Почему же все-таки это так непросто?

### ЧТО ОБОЗНАЧАЮТ НАЗВАНИЯ?

Появление вина связано с различными экономическими структурами:

- винодельческие хозяйства: старинные и престижные замки, которыми владеют богатые люди, или малые хозяйства, которыми управляют виноградари, скромные винодели;
- кооперативы;
- торговцы и т.д.

Кроме того, лидеры винного рынка — транснациональные производители — имеют производственные мощности по переработке винограда и по розливу вина в разных странах.

Наконец, ценность вина зависит не только от его марки, но также (довольно часто) от географического места происхождения: обширного региона или небольшой винодельческой области, коммуны. «Бордо», «шампанское», «марго», «шабли», «шато́нф-дю-пап» — все эти наименования обозначают названия регионов или поселений. Наряду с этими прославленными названиями существуют и сотни других: во Франции насчитывается около четырехсот апелласьонов (не считая местных вин), из которых не менее ста относятся к Бургундии. Профессионалы легко и просто ориентируются в сложной географии вин, чего нельзя сказать о многих покупателях и начинающих.

### КАТЕГОРИИ И КЛАССИФИКАЦИИ

Несколько десятилетий назад в Новом Свете на этикетках стали указывать сорта винограда. Шардоне или совиньон? Мерло или каберне? Все категории, иерархические уровни в системе классификаций, о которых многие имеют весьма туманное представление: AOC (Appellation d'origine contrôlée, вина контролируемых наименований по происхождению, которые согласно терминологии Европейского Союза также называют AOP — Appellation d'origine protégée, вина защищенных наименований по происхождению), местные вина или региональные вина (IGP — Indication géographique protégée, вино с защищенным географическим указанием), Vin de France (столовые французские вина). Так что же все это означает?

Взглянув на винную этикетку, скорее всего вы увидите непонятные надписи, терминологию, в которой может разобраться только посвященный. За различными надписями скрываются определенные ароматы и вкусы, а также варианты употребления.

В книге упоминаются апелласьоны трехсот наиболее известных наименований. И эти триста наименований сводятся к четырем типам и десяти профилям. А для каждого из вин найдутся подобные.



# ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Из всего многообразия вин, представленных на рынке, мы выбрали триста наименований. Вы найдете краткие описания:

**Наименование вина:** в большинстве случаев речь идет о АОС, см. с. 18

**Профиль вина:** большое семейство вин, к которому оно принадлежит

**Краткое описание,** из которого вы узнаете об отличительных особенностях

## ЛЕГКИЕ ФРУКТОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

### Эльзасское пино нуар свежее и ароматное

**ПРОИСХОЖДЕНИЕ:** ФРАНЦИЯ  
Эльзас

**СОРТА** пино нуар **ТЕЛО**

**АРОМАТЫ**  
вишня, черная смородина, малина

**ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ**  
Танины ощущение насыщенности

**Этиловый спирт** ощущение теплоты

**Кислотность** ощущение свежести

**ПОДАЧА** 14-16 °C **ЦЕНА** € €

**КОГДА ПИТЬ?**  
1 год 5 лет 10 лет

**С ЧЕМ ПИТЬ?**  
белое мясо, домашняя птица, красное мясо, жареное на гриле, жареное красное мясо, пернатая дичь, мягкие сыры с плесневой коркой

**ВАМ ТАКЖЕ ПОНРАВИТСЯ**  
сансер, савиньи-ле-бон, бургундское

**бывает также:**  
розовое

### Анжу мягкое и экспрессивное

**ПРОИСХОЖДЕНИЕ:** ФРАНЦИЯ  
Долина Луары (Анжу-Сомюр)

**СОРТА** каберне-фран **ТЕЛО**

**АРОМАТЫ**  
малина, красная смородина, шелловидца, подлесок, черная смородина

**ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ**  
Танины ощущение насыщенности

**Этиловый спирт** ощущение теплоты

**Кислотность** ощущение свежести

**ПОДАЧА** 14-16 °C **ЦЕНА** € €

**КОГДА ПИТЬ?**  
1 год 5 лет 10 лет

**С ЧЕМ ПИТЬ?**  
белое мясо, домашняя птица, красное мясо в соусе

**ВАМ ТАКЖЕ ПОНРАВИТСЯ**  
анжу-виллаж, сомор, сомор-шампини, сен-николя-де-бургей, о-пуату, кото-дю-керси

**бывает также:**  
белое

**Ценовая категория:**  
€ : - 8 €  
€€ : 8-15 €  
€€€ : 15-30 €  
€€€€ : 30-50 €  
€€€€€ : + 50 €

**Рекомендации по гастрономическим сочетаниям**

**Ароматы в пиктограммах:** ягоды, пряности... (см. с. 218)

**Ощущения во рту:** плотность, теплота, кислотность

**Температура подачи**

**Хранение**

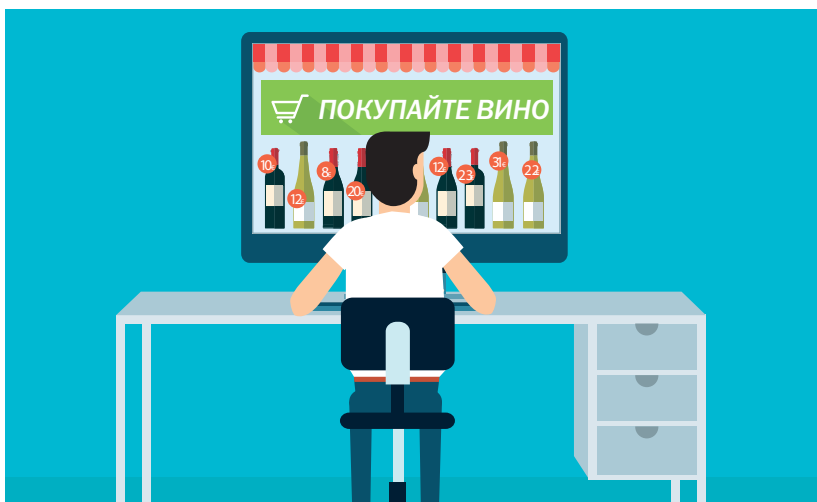
**Вина того же стиля:** похожие вина (из одинакового сорта винограда, того же региона или из другого региона, другого сорта винограда), которые могут вам понравиться.

## ГДЕ ПОКУПАТЬ?

Супермаркеты, винные магазины, обычные или онлайн, выставки, аукционы и т.д. В настоящее время существует много мест и способов покупки. Конечно же, интернет лидирует и задает тон, многократно увеличивая ассортимент и возможности. У каждого способа приобретения есть свои достоинства и недостатки. Главное — определиться с приоритетами.

### ОНЛАЙН-ПОКУПКА

Покупки через интернет очень популярны. Всемирная паутина в какой-то мере является крупнейшим в мире винным погребом. Примерно один француз из трех уже покупал вино онлайн.



#### Преимущества

**Практичность:** покупку делают непосредственно из дома и заказывают доставку. Каждый раз можно покупать самые разнообразные вина.

**Другие предложения:** вина приобретают не только в интернет-магазинах, но также в виртуальных бутиках, у виноделов, оптовых торговцев, на кооперативных предприятиях, складах крупных компаний и в обычных винных магазинах, при помощи каталогов и консультантов.

#### Недостатки

**Необходимая документация** нередко бывает запутанной, а то и просто отсутствует.

**Стоимость и сроки доставки** могут преподнести неприятный сюрприз. Узнавайте все заранее, прежде чем делать заказ.

**Добросовестность продавца** можно проверить. Посмотрите соответствующие форумы, найдите отзывы, прежде чем совершить покупку.

## ВИННЫЙ МАГАЗИН

Розничный винный магазин часто расположен в центральной части города. Независимый магазин поддерживает связи непосредственно с винодельнями, чтобы выставить на полки их продукцию. Магазин, который является филиалом торговой сети, обеспечивается товаром путем централизованных закупок.



### Преимущества

**Консультация:** здесь обычно работают профессионалы своего дела.

**Дегустация:** винные магазины часто считают необходимым проводить различные тематические мероприятия.

**Оригинальные винные магазины:** в них можно приобрести вина, произведенные небольшими хозяйствами, биологические и даже интересные природные.

### Дегустационные клубы

Их часто организуют торговые представители или винные магазины.

### Преимущества

**Можно ознакомиться** с качественными оригинальными винами и не тратить лишнее время на поиски.

### Недостатки

**Ассортимент** при этом довольно ограничен.

### Филиал торговой сети ПРЕИМУЩЕСТВА

- Консультация, как и в других винных магазинах.

### НЕДОСТАТКИ

- Меньше оригинальной продукции, так как эти компании устроены аналогично супермаркетам.

### Недостатки

**Цены нередко выше,** чем в супермаркете, поскольку розничный магазин закупает товар в ограниченном количестве. Небольшие винодельческие хозяйства также поставляют небольшие объемы продукции.

**Отбор:** некоторые винные магазины отдают предпочтение тем или иным виноградским регионам в ущерб всем остальным.

### Продажи на аукционах

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Наличие старых миллезимных и редких марочных вин.
- Торги в настоящее время проводятся через интернет.

#### НЕДОСТАТКИ

- Сохранность бутылок: соберите сведения об их состоянии (уровне вина в бутылке), условиях хранения, истории. Обратитесь к эксперту.
- Существенное финансовое вложение: покупки делаются лотами, и ценные вина часто бывают недоступны.

## ПОКУПКА В ВИНОДЕЛЬЧЕСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Такая покупка занимает довольно много времени, но доставит удовольствие настоящему ценителю.



**Изучение мира вина:** винодел расскажет о своей профессии и собственных винах.

**Знакомство с регионом, его пейзажами:** вы с интересом изучите географию.

**Возможность отследить вина,** миллезим за миллезимом.

### Недостатки

**Цены** при прямой продаже часто ничуть не ниже: производитель заботится, чтобы клиенты не стали его конкурентами (торговцами).

**Удаленность и поиск** предприятия в сельской местности.

**Наличие у винодела свободного времени** и график визитов: часто приходится записываться заранее.

### Достоинства

**Дегустация** позволяет насладиться вином перед покупкой. Вино нужно правильно попробовать (затем выплюнуть в специальную емкость).

## ВЫСТАВКИ

Виноделы периодически выбираются в город для встреч с клиентами.



### Преимущества

**Дегустация** позволяет насладиться вином перед покупкой.

### Недостатки

**Сложно ориентироваться на выставке:** заранее продумайте свой маршрут.

## СУПЕРМАРКЕТЫ

Приблизительно 80% вин приобретают в больших магазинах, ведь супер- или гипермаркет часто является единственным доступным местом торговли винами для покупателей, которые живут вдали от центра города и от виноградников.



### Преимущества

**Практичность:** все к столу можно купить в одном месте.

**Огромный ассортимент:** в гипермаркете представлено около восьмисот наименований товаров.

**Умеренные цены:** компании покупают товары в больших объемах и делают торговые наценки.

**Винные ярмарки:** в сентябре-октябре магазины предлагают больше престижных марочных, чем обычных вин, особенно бордо; весной они выставляют на первые позиции «летние» вина (розовые, сухие белые и особенно фруктовые красные).

Иногда можно воспользоваться интерактивными системами и цифровыми приложениями.

### Недостатки

**Отсутствие консультации,** за редким исключением во время винных ярмарок.

**Слишком обобщенные сведения на полках** (цвет и тип вина, иногда регион).

**Предпочтение отдается крупным поставщикам с постоянным ассортиментом:** недостаточно представлены регионы мелких производителей.

### Торговые марки

Это широко распространенные марки, принятые главным образом у торговых посредников и на кооперативных предприятиях. Обычно речь идет о недорогих винах хорошего качества, но начальной ценовой категории, происхождение которых часто указано мелкими буквами на обороте этикетки (см. с. 17).

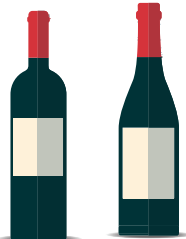
## ЕМКОСТИ И СОДЕРЖИМОЕ

Нет, мы не будем забивать вам голову пятнадцатилитровой бутылкой Навуходоносор, которой соответствует двадцать обычных бутылок шампанского. Поговорим лучше о тех бутылках, которые мы ежедневно видим в магазине. Емкости могут кое-что рассказать об их содержимом.

### Бордоская бутылка

**Отличительные особенности:** цилиндрическая, с крутыми плечиками, идеальна для того, чтобы задержать танинный осадок.

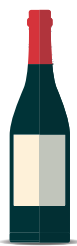
**Регионы:** Бордо, Юго-Запад, Прованс и винодельни Старого и Нового Света, производящие танинные вина.



### Бургундская бутылка

**Отличительные особенности:** покатые плечики.

**Регионы:** Бургундия, Божоле, долина Роны, долина Луары (Сансер), пино нуар и шардоне Нового Света.



### Бутылка для шампанского

**Отличительные особенности:** толстые стенки, способные выдержать давление углекислого газа. Чаще всего она из темного стекла, так как на свету этот тип вина быстро портится.

**Регионы:** все регионы, производящие игристые вина.



### Бутылка мюскаде

**Отличительные особенности:** высокая, вытянутая бутылка.

**Регионы:** окрестности Нанта. Бутылки с анжуйскими винами немного иной формы, но тоже вытянутые.

### Юрский клавелин

**Отличительная особенность:** приземистая форма. Эксклюзивный тип бутылок для желтого вина.

**Регионы:** Юра.



### Эльзасская флейта

**Отличительная особенность:** официальный тип бутылок для эльзасских вин.



### Провансальская бутылка

**Отличительные особенности:** по форме напоминает амфору. Один из типов бутылок для провансальских вин.

**Регионы:** Прованс.



Хотя многие бутылки указывают на те или иные регионы (Эльзас, Юра) или апелласьон, производители получают свободу выбора их содержимого. Сфера использования этих бутылок очень широка.

## Пробки

**Синтетические:** малоэластичны, их трудно использовать повторно. Для невыдержанных столовых вин.



## Сублимированные («Diam»):

их получают из гранул натуральной пробки, склеенных по особой технологии, которая избавляет пробку от молекул, придающих вину неприятный вкус.



**Прессованные:** невысокого качества, для молодых столовых вин.



**Винтовые:** иногда используются в Европе для белых и молодых столовых вин. Не дают пробкового привкуса... и не нуждаются в штопоре.



**Натуральные цельные:** для вин высокого качества; эластичны, но могут дать пробковый привкус.



## Распространенные объемы



## «Cubi», или картонная упаковка с краном

**Принцип:** упаковка состоит из эластичного пакета из многослойного пластика, картонной коробки с ручкой для переноски и крана. Он не позволяет воздуху попадать в емкость, а мягкий пакет сжимается после использования, и вино не окисляется.

**Преимущества:** срок хранения составляет шесть недель после вскрытия. Идеально для ежедневного употребления в небольших количествах, а также для организации буфетов в ресторанах самообслуживания. **Недостатки:** в такой упаковке доступны только аперитивы и вина среднего уровня (региональные, местные и т.д.).

