

ВИНО ПО ПРАВИЛАМ И БЕЗ

ИСЧЕРПЫВАЮЩЕЕ РУКОВОДСТВО
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

ДЖОН БОННЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ МАРИИ ЭРГЕТЫ

Перевод с английского



альпина
ПАБЛИШЕР

Москва
2018

СОДЕР- ЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	6
АЗЫ	11
В БУТЫЛКЕ	33
ВЫБИРАЕМ	61
ПОДАЕМ И УПОТРЕБЛЯЕМ	89
ХРАНИМ И ПЕРЕВОЗИМ	107
ВИНО К ЕДЕ	123
В РЕСТОРАНЕ	135
НА ДОМАШНЕЙ ВЕЧЕРИНКЕ	149
БЛАГОДАРНОСТИ	158

ВСТУПЛЕНИЕ

Все уверены, что винные эксперты живут как в сказке. Стоит окружающим узнать о моей профессии, как они начинают воображать, будто я разъезжаю на «мерседесе» с шофером и дегустирую исключительно редкие образцы. Не спорю, многим в жизни приходится заниматься куда менее приятными вещами, чем пробовать, оценивать и описывать вина всего мира.

Но, по правде сказать, мои отношения с вином мало чем отличаются от ваших. Мне тоже не раз доводилось уходить из магазина с бутылкой, купленной по дурному совету консультанта. Уже и не упомню всех тех случаев, когда я велся на чужие уговоры и оказывался в дураках. И по вечерам, за ужином, я, как и все, буду, скорее всего, пить то вино, которое уже стояло открытым в холодильнике.

А как же рестораны? Там я до сих пор зависаю над винными картами и, несмотря на свою почти фотографическую память (работающую только применительно к винам), по-прежнему обнаруживаю в них массу наименований, о которых и слыхом не слыхивал. Мне миллион раз приходилось выслушивать снисходительные пояснения сомелье. И получать чудовищно плохо поданные вина: недавно нам принесли бутылку роскошного гренаша за \$125 такой температуры, как будто оно стояло все

это время возле печи для пиццы. (Пришлось просить ведро со льдом.)

Я очень люблю свою работу: благодаря ей каждый год дегустирую тысячи вин, в том числе и такие, которые мало кому выпадает попробовать. Но даже тонны познаний о вине не способны чудесным образом улучшить ваши взаимоотношения с этим напитком.

Более того, одержимость «винной критикой», которая наблюдается в США, возможно, только мешает нам получать от вина удовольствие. Все эти эксперты порядочно запудрили американцам мозги. Нас завораживают сказками о том, как правильно открывать шампанское ударом сабли и распознавать вслепую красное бургундское. Но это не более чем игры и забавы. Миф о ценителях вина гласит, что им положено знать все в мельчайших подробностях, хотя на самом деле большинство экспертов зацикливаются на таких деталях, которые не имеют к нашей с вами реальной жизни практически никакого отношения.

Не поймите меня неправильно: специальные знания могут быть полезными. Я профессионально пишу о вине уже около 15 лет, в том числе почти 10 лет выступаю в качестве редактора материалов о вине и главного критика в *San Francisco Chronicle* — единственной в США газете с целым разделом на эту тему. Из чего следует, что я написал сотни статей и попробовал десятки тысяч вин, и потому не сомневаюсь, что мое мнение на их счет будет более компетентным, чем у большинства. Я написал книгу «Новое калифорнийское вино» (*The New California Wine*), в которой засвидетельствовал возрождение интереса к винам, производимым в Америке. И притом в собственном доме я далеко не главный винный фрик: моя жена импортирует и продает лучшие вина со всего мира. Наши книжные полки битком набиты литературой о вине, а стены завешаны старинными картами винодельческих регионов.

Иными словами, знать о вине массу всего — наша с ней общая обязанность. И мы оба пришли в этом вопросе к заклю-

чению, что изучать его нужно не в классе и не ради значка или сертификата. Вино должно войти в вашу жизнь постепенно, почти неприметными маленькими шажками.

Мне повезло: я рос в доме, где вино присутствовало всегда. Оно было полупрофессиональным увлечением моего отца, и я почти автоматически перенял его знания — точно так же, как другие дети перенимают, например, интерес к бейсболу. В моей жизни не было момента великого откровения. Позже я все забыл, поступил в колледж и стал журналистом. Но годы спустя семейное хобби настигло меня снова, и, когда упоминания вина стали просачиваться во все мои тексты без исключения, я предложил своему редактору выделить мне колонку. Так началась моя карьера эксперта.

Однако истинное знание не приходит сразу. На первых порах, когда еще не чувствовал достаточной уверенности, я совершил классическую ошибку: стал притворяться, что знаю больше, чем на самом деле, — и превратился в худшего из людей, винного сноба. Однажды я отказался от бутылки барберы под пиццу, потому что счел это вино «слишком танинным». (На самом деле в барбере почти нет танинов — и оно отлично сочетается с пиццей.)

Но со временем я научился признавать, что чего-то не знаю. Я испробовал и выпил множество вин и начал понимать, что к чему. Я никогда не хотел стать сомелье, и никакого официального благословения на то, чтобы зваться экспертом по винам, я тоже не получал. Да его и не требуется.

И уж тем более сейчас, когда бывшее восприятие вина уходит все дальше в прошлое. Горстка некогда влиятельных законодателей винных мод изрядно подрастеряла свое могущество: любители вина в наши дни стали куда более независимыми и все реже полагаются на рейтинги и так называемые «экспертные» советы.

В связи с этим задумался: а что сегодняшний эксперт вообще может предложить? Очевидно, что миру не нужна очередная книга

в духе «пейте это, не пейте вот то». А потому в основу «Новых правил для винолюбков» легла идея, что самое ценное, чем я могу поделиться, — это собранные под одной обложкой практические приемы и советы, которые, по моему опыту, помогают сделать вино частью вашей повседневной жизни: как понять, что именно вам нравится; как подобрать напиток для субботнего барбекю; когда можно не пожалеть денег, а когда стоит выбрать более экономный вариант.

Посему здесь вы не найдете долгих рассказов о сортах и регионах. Об этом написано в тысяче других книг, и при желании вы можете уйти в эту тему с головой. С такими деталями нужно знакомиться в своем темпе и в свое время, да и, по правде говоря, мир виноделия разросся до таких масштабов, что узнать о нем абсолютно все просто невозможно. А потому самое важное — научиться понимать, что нравится лично вам.

И момент для этого сейчас как никогда удачный: за всю историю человечества для любителей вина не было времени лучше. О таком разнообразии вкусов, сортов и стилей раньше и мечтать не приходилось. Если позволите, я дам вам один совет еще до того, как мы перейдем к основной части: пейте вино с удовольствием. Может, это и так очевидно, но по крайней мере в Америке пара поколений любителей вина всю жизнь прожили в страхе: не дай бог продемонстрировать дурной вкус или дать окружающим понять, что они чего-то не знают.

Махните на все рукой. Страх управлял нами слишком долго. Хватит. Вино слишком хорошо для того, чтобы отказывать себе в нем из-за страха.

Так что пейте с удовольствием — и не утрачивайте любопытство. Вино — это бесконечно сложная и увлекательная часть нашей культуры. И интерес к нему можно пронести через всю жизнь — было бы желание. Во всяком случае, мою жизнь он наполнил до краев. И теперь я готов поделиться с вами всем тем, что открыл на своем пути.

1

АЗЫ

ПРАВИЛО № 1

Пейте радугу

Сегодняшний винный мир разнообразнее и интереснее, чем когда-либо в прошлом. И ужасно жаль, что большинство винолюбов не пользуются этим преимуществом.

Здесь нет ничьей вины. Как ни крути, мы рабы привычек, а вино — та же привычка. Если вам нравится шардоне, вы, вероятно, так и будете его пить, потому что уже хорошо с ним знакомы. Точно так же стоит вам пристраститься к какому-то бренду, вы и дальше будете брать именно его, если только кто-нибудь не убедит вас переключиться на другой.

А еще поставщики вина в глубине души понимают, что большинством их клиентов по-прежнему движет главным образом страх. Поэтому они зачастую предлагают нам весьма ограниченный набор знакомых вариантов: «Вам какое — белое или красное? Пино нуар или мальбек? Французское или калифорнийское? Может, в очередной раз возьмете про-секко?»

Остается только порадоваться, что такой подход был наиболее характерен для поколения, которое начинало пить алкоголь около 40 лет назад. В 1980-х вино считалось тайной, которую надо постичь. Это была эпоха упрощенных слоганов и небогатого выбора.

Теперь все иначе. Сегодня мы вольны пить что угодно, наслаждаясь ширящимся

многообразием стилей, регионов и сортов винограда. Гамэ нуар с предгорий Сьерры? Мускат с Пантеллерии? Почему бы и нет?

Есть простой способ не потеряться в этом новом винном мире. Нам часто советуют есть радугу, т. е. выбирать продукты всевозможных цветов, чтобы разнообразить свой рацион. И по большому счету так мы теперь и питаемся. Нам интереснее попробовать всего понемножку, чем съесть только закуску и основное блюдо. Мы ждем от современной кухни фрагментарности и многосложности, постоянно обновляемого многообразия опций.

Это не значит, что старым фаворитам — как среди блюд, так и среди вин — здесь уже не место. Но хочется ли вам и впредь оставаться человеком, который заказывает пино гри потому, что тут не может быть подвоха, или с уверенностью разглагольствует о разнице между шабли и шардоне? (Подсказка: шабли — это шардоне.) Или вам хотелось бы влить в свои отношения с вином свежую струю?

Я предлагаю вам применить этот же метод к вину: пейте радугу. «Белое» вино нынче не просто белое. Оно может быть бледно-соломенным или насыщенно-желтым. Цвет красного может быть холодным, почти пурпурным, или очень теплым и даже почти кир-



пичным. Есть сотни сортов винограда — одни лучше, другие хуже, но попробовать стоит почти все. Но можете даже не забивать себе голову сортами — все равно виноград могут еще и обрабатывать совершенно разными способами. Существует множество стилей вина. Винных регионов в мире сотни. Одних только оттенков розового насчитываются тысячи, а есть ведь еще и оранжевые вина (см. с. 35). Есть вина, созревающие под дрожжевой пленкой, вина с пузырьками, минеральные вина и вина с привкусом прожитых лет.

И это руководящий принцип всей книги. Вам ни к чему очередной эксперт, рассказывающий о том, что вина бывают белыми и красными, а иногда еще какими-нибудь. Вам нужна общая схема, которая поможет постичь этот замысловатый и удивительный мир вин, в котором нам посчастливилось жить.

Давным-давно один мудрый лягушонок пел: «Радугам нечего скрывать»*. И правда, ведь они показывают нам все свои краски. И вино сегодня старается не отставать. Поэтому пейте радугу. Вы не пожалеете, что решились попробовать.

* Имеется в виду лягушонок Кермит из «Мопеттов». Песня «The Rainbow Connection». — Прим. пер.

ПРАВИЛО № 2

Забудьте о «лучших» винах. Пейте хорошие

За последние 20 лет многие из прекраснейших вин мира — к примеру, большинство самых качественных вин Бордо и Бургундии, а также значительная часть калифорнийских каберне — стали непомерно дорогими. (Хотя есть ряд известных исключений, таких как немецкий рислинг.) Я не говорю, что вы не должны пить их, если у вас есть такая возможность. Но не нужно стремиться покупать только «лучшее». Лучшее, как правило, бывает *очень* хорошим. Но не всегда. И потом, в мире производятся тысячи просто хороших вин, которые не были назначены «лучшими» по той или иной причине (зачастую географической). Не пожалейте времени на то, чтобы узнать о *них* как можно больше. Интересное и хорошо подобранное вино лучше популярного.

ПРАВИЛО № 3

Хороший консультант в винном магазине — ваш лучший друг

Если вы хотите научиться разбираться в винах, то единственно верный шаг, который вы можете сделать, — это отыскать поблизости самый лучший винный магазин и познакомиться с его сотрудниками. Когда они уяснят ваши предпочтения, то смогут направить вас к тем винам, которые любят сами — и которые, по их мнению, понравятся и вам. Загляните на следующую страницу — там вы найдете несколько советов, как стать профи в вопросе покупки вина.

НАЙДИТЕ ХОРОШИЙ МАГАЗИН

В нем должно быть представлено много винодельческих регионов (если только он не специализируется лишь на одном), и его продавцы обязаны владеть подробной информацией о каждом вине, в том числе знать, как для него выращивался виноград. Основное внимание должно быть уделено хорошим независимым производителям и поставщикам. Подойдите к этому вопросу так же, как к выбору независимого книжного магазина.

УЗНАЙТЕ, НЕ ЗАВОЗЯТ ЛИ ОНИ ЧТО-НИБУДЬ ИНТЕРЕСНОЕ

У хороших магазинов всегда есть подборка разнообразного товара от маленьких виноделен — такого вина, которое вы не увидите на полках супермаркетов и которое производят не большие компании, а люди, чьи имена значатся на этикетке.

ВЕДИТЕ СЕБЯ УВЕРЕННО

Множество любителей вина до сих пор нервничают, когда дело доходит до разговора с консультантом в магазине. Это вы клиент — зачем вам притворяться, будто вы знаете больше, чем на самом деле? От вас требуется рассказать продавцу, чего вы хотите, а уж он должен постараться подобрать для вас что-то подходящее — а не всучить вам то, что ему нужно продать. Не надо мучительно вспоминать профессиональный жаргон. Используйте привычные для себя слова. Если чувствуете, что на вас давят, идите в другой магазин.

ЗАВЯЖИТЕ ДРУЖЕСКИЕ ОТНОШЕНИЯ

Как и любой другой бутик, винные магазины ориентируются на постоянных клиентов, чьи вкусы они могут изучить. Ваша лояльность будет нередко вознаграждаться заблаговременными уведомлениями о скидках и приглашениями на дегустации.

УСТРОЙТЕ ПРОВЕРКУ ШАМПАНСКИМ

Напоследок вот вам одно простое и действенное правило: пожалуй, ни у одного другого вина нет такой четкой границы между товаром крупных корпораций и маленьких производителей, как у шампанского. Поэтому, если, войдя в винный магазин, вы узнаете более половины марок шампанского на полке (не будучи при этом самым большим знатоком вин), ищите дальше.

ПРАВИЛО № 4

**Не пугайтесь
винного
жаргона —
по большей
части эти
словечки
не значат
ничего важного**

Не стесняйтесь говорить о вине так, как вам удобно. Да, в этой сфере есть слова, которые имеют точное техническое значение («остаточный сахар» — см. с. 22), и слова, которые и так все понимают («танинный» — см. с. 21). Но многие из жаргонизмов не более чем причудливые экспрессивные словечки — они яркие и забавные, но субъективные. Некоторые из них просто клише («соблазнительное»), а некоторые («освежающее»), по сути, бессмысленны. Так что, если вы не профессионал, говорящий с другими профессионалами, используйте привычную для себя лексику.

В любом случае стоит избегать претенциозности. (Неужели нельзя обойтись без всяких там «нот» того и сего у вина?) А в среде знатоков и любителей вина бытует целый ряд фразочек, о которых лучше сразу забыть (см. противоположную страницу).