





Вино просто

Алдо Зом



От звёздного сомелье, который поможет выбрать вино

Кристин Мульке



Колibri
МОСКВА

УДК663.21/22 (100-87)
ББК 36.87
3-82

Aldo Sohm, Christine Muhlke

**Wine Simple: A Totally Approachable Guide
from a World-Class Sommelier**

Перевод опубликован с согласия Clarkson Potter/Publishers,
импринта Random House, подразделения Penguin Random House LLC
и Литературного агентства Синописис.

Перевод с английского Анны Сердюковой

Зом А., Мульке К.

3-82 Вино просто : От звездного сомелье, который поможет выбрать вино /
Алдо Зом, Кристин Мульке ; пер. с англ. А. Сердюковой. — М. : КоЛибри,
Азбука-Аттикус, 2020. — 272 с. ; ил.

ISBN 978-5-389-17442-9

Алдо Зом — один из самых известных сомелье в мире. Более десяти лет он работал Главным винным экспертом в ресторане Le Bernardin — роскошном обладателе трех мишленовских звезд. При этом его собственная философия и подход к вину просты и обыденны. Книга «Вино просто» — плод неутолимой страсти и стремления Алдо обучать других в доступной и живой форме. Книга начинается с легкоусвояемой информации о вине и прагматичных советов — основные сорта винограда и регионы, как пробовать, когда экономить, а когда тратить, как организовать дегустацию в домашних условиях. Следующим этапом Алдо помогает поднять знания на новый уровень, развить вкус, освоить технику построения собственной «библиотеки ароматов» и научиться создавать шпартгалки по хорошим (и отличным) винтажам, а также объясняет, почему не стоит сосредоточиваться только на них. Он дает советы по устранению недостатков вина (пробковая болезнь, мышиный запах) и, для особо отчаянных, как открывать саблей бутылку шампанского. Визуальный, инфографический подход поможет читателю обрести уверенность, вдохновит на любопытство и энтузиазм и подтолкнет к безбоязненному погружению в захватывающий мир вина.

УДК 663.21/22 (100-87)
ББК 36.87

ISBN 978-5-389-17442-9

© Aldo Sohm, Inc., 2019
© Matt Blease, Illustrations copyright, 2019
© Сердюкова А., перевод на русский язык, 2020
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2020
КоЛибри®



Винным энтузиастам посвящается

СОДЕРЖАНИЕ

8

Введение

- 11 Об Алдо
- 14 Зачем нам очередная книга о вине?
- 17 Как устроена данная книга

21

ГЛАВА 1

Что же такое вино?

- 24 Как производят вино
- 32 Ключевые стили вин
- 46 Ключевые сорта винограда
- 76 Ключевые винодельческие регионы
- 136 Обсудим натуральное вино

141

ГЛАВА 2

Как пить вино

- 147 Как дегустировать вино (и составлять о нем свое мнение)
- 162 Как выбирать вино согласно предпочтениям, настроению и случаю
- 170 Как покупать и заказывать вино
- 191 Хранение вина в домашних условиях

Глоссарий

264

221

ГЛАВА 3

Как развить свои дегустационные навыки

- 224 Создание собственной «вкусовой библиотеки»
- 227 Винная дегустация продвинутого уровня
- 234 Возраст имеет значение
- 242 Где почерпнуть информацию

245

ГЛАВА 4

Вино и еда

- 248 Как подобрать идеальное сочетание
- 250 Долгожданная встреча вина и еды: матрица удачных сочетаний

260

Эпилог

- 260 Урок смирения: как я учился изготавливать вино

Благодарности

268

Введение

► Пять дней в неделю, в часы обеда и ужина, я мечусь между рестораном Le Bernardin и баром Aldo Sohm Wine Bar. От одного заведения до другого — каких-то 40 шагов, но разница между ними феноменальная: в Le Bernardin, одном из самых легендарных заведений Нью-Йорка, получившем четыре из четырех возможных звезд от New York Times, клиенты выбирают вина из списка, бережно составленного из 9000 наименований, представленных на 40 страницах. В баре же, где посетители вальяжно устраиваются на табуретах и диванах, список куда короче, а заказать бокал можно даже за 11 \$. Хотя, впрочем, не такие уж и разные эти два места: и в том и в другом мне задают похожие, а порой и вовсе идентичные вопросы: «Что мне выбрать к этому блюду?», «Обычно я пью X. Что вы мне посоветуете?», «Можно ли найти что-нибудь достойное вот в таком ценовом диапазоне?» и подобные. В оба заведения приходят и новички, и знатоки мира вина. Моя работа заключается в том, чтобы помочь им сделать тот самый идеальный выбор. Но без их помощи мне с этой задачей не справиться.

Молодые посетители, накопившие на ужин в Le Bernardin, частенько стесняются признаться незнакомцу, который носит вокруг шеи чудаковатого вида серебряную чашу, в своей неосведомленности в вопросах вина. В баре же этой застенчивости и в помине нет, так что вопросы льются рекой. Я ценю любознательность: именно через нее лежит путь к пониманию вина. К тому же, если честно, без наводящих вопросов мне не удастся подобрать для клиента напиток, способный его очаровать. Мне хотелось написать книгу, чтобы не только научить читателей винным основам, но и помочь им разобраться в своих собственных предпочтениях (какие стили им нравятся, а какие нет), а также предложить словарный запас, который позволит верно высказать свои желания, будь то в ресторане, винном баре или в магазине, в ответ на которые им преподнесут желанную бутылку или бокал.

Все мы знаем, что вино частенько ассоциируется со снобизмом и требует запоминания myriad слов и деталей. Это ни в коем случае не должно вас смущать! На самом деле понадобится знать всего несколько десятков слов и чуточку разбираться в географии — путь вам открыт! В надежде, что от этого вам станет легче, признаюсь: мне никогда не удастся постигнуть вино во всех его бесчисленных гранях. Но я уверен, что единственный верный способ научиться лежит через совершение собственных ошибок. Так что давайте приступим к делу!



Об Алдо

(Или о том, как австрийский паренек, который терпеть не мог вино, стал винным директором трехзвездочного мишленовского ресторана в Нью-Йорке)

→ Как я очутился в должности винного директора ресторана Le Bernardin — для меня до сих пор загадка (для моих родителей, кстати, тоже). Но за годы своего опыта я понял, что жизнь тех, кто не боится приключений, сложностей и, безусловно, массы работы, делает неожиданные и причудливые повороты. К моему счастью, вино — один из тех продуктов, работа с которым гарантирует непрекращающееся путешествие, наполненное удовольствием: мне никогда не надоест познавать этот напиток, глоток за глотком.

В подростковом возрасте я жил в австрийском городке Инсбрук и мечтал стать шеф-поваром: друг моего отца заведовал кухней на круизном лайнере, и я с восторгом относился к его работе. Поступил на учебу в колледж туризма, чтобы научиться готовить под эгидой всемирно известного повара, но весь этот шум-гам, царящий на профессиональной кухне, быстро остудил мой пыл. Летом я проходил стажировку в ресторане, и в последние две недели моего там пребывания меня попросили обслуживать столики, поскольку сотрудников не хватало. В зале я понял, что очутился в раю. Даже сам шеф сказал мне: «Ну и дела! Узнай мы об этом раньше, всем бы пришлось лучше!»

На свою первую работу я устроился в 19 лет: то был отель в удаленной долине Эцталь в Австрии. Мне нравилось получать собственные деньги, а по выходным кататься на велике в горах. И только на моей третьей работе — на роскошном курорте, где я обслуживал столы день и вечер напролет, — меня впервые осенила идея карьеры в винном мире. Никогда не забуду одну пару из Швейцарии: оба так восторженно относились к еде и вину, что уже за завтраком обсуждали, что закажут на ужин. Я раньше никогда не встречал такого энтузиазма! Как-то раз они спросили меня, какое вино выбрать к блюду, а я и не знал, что посоветовать! Вскоре я купил пару тематических книг и начал их почитывать во время перерывов. Я бы, конечно, мог

им тогда ответить какую-нибудь ерунду, но мне стало невероятно интересно, что же послужило причиной подобной страсти к вину.

Как оказалось впоследствии, и во мне разожглась та же страсть. Мне прямо не верилось, как много всего можно узнать о вине, и помню, что в какой-то момент начал думать, что винодельческим регионам и сортам винограда нет предела. Виноделие наполнено искусством и историей. Все сотрудники во время перерыва выходили подышать свежим воздухом, а я отнекивался, чтобы закончить книгу до ужина. Как-то раз, примерно в тот же период, мой отец, любивший на выходных выпить бокальчик другой австрийского или итальянского вина, позвал меня с собой купить несколько бутылок. Я как сумасшедший стал наводить справки о разных производителях и в итоге потратил все сбережения на Darmagi 1983 года от Angelo Gaja. Стоила эта бутылка очень дорого — порядка 400 \$ по сегодняшним меркам, — но о большем счастье я и не мечтал. Меня околдовало это великое вино.

К тому моменту как в 1992 году я приступил к работе на пятизвездочном курорте, я уже выписывал себе винные книги по почте и бесконечно сравнивал приводимую в них информацию. Гости отеля заказывали бутылки стоимостью от 20 до 50 \$, но я все больше зачитывался главами о классических экземплярах, ставших живыми легендами. Пробуя вино, я стал потихоньку обращать внимание на его танины, крепость и фруктовость, пытаюсь различить эти элементы в каждом глотке. Познакомился с подобными мне энтузиастами из других ресторанов, и вместе мы ходили после работы на дегустации. Иногда мы ездили на фабрику Riedel, чтобы поучаствовать в проводившихся там дегустациях бокалов, и диву давались, как тонко модель для бургундского передавала присущие этому вину ноты. Я быстро приобрел себе несколько наборов из их базовой гаммы.

В возрасте 20 лет я грезил заполучить место в отеле Arlberg Hospiz, известном своей фантастической винной картой. Отель славился тем, что в погребах хранил одну из самых впечатляющих коллекций бутылок крупного формата, особенно бордо: к примеру, там лежали 18-литровые бутылки Château Margaux и 6-литровые Château Palmer 1924-го винтажа. Там я работал с Ади Вернером, ставшим моим наставником, и подружился с Хелмутом Йоргом, заведующим погребом. Последний проводил винные дегустации для клиентов, и я попросил его позволить мне принимать в них участие. Он разрешил при условии, что на мои плечи ляжет подготовка зала до и после дегустаций. Я не пропустил ни одну из них! Мы пробовали не только вина из Австрии и расположенной неподалеку от нас Северной Италии, но и образцы из Франции, Америки — буквально отовсюду! (Лично у меня иностранные вина всегда вызвали больший интерес.) Друзьям не верилось, что все свое свободное время я провожу за дегустациями, не получая при этом никакого денежного вознаграждения. Но чем больше я вникал в вино, тем больше поддавался его чарам.

На лето отец отправил меня во Флоренцию, чтобы я поучил итальянский, поскольку сомелье следует уметь разговаривать хотя бы на одном иностранном языке. Я поставил перед собой еще одну задачу: попробовать вина из всех деревень Кьянти. После многочисленных дегустаций я стал чувствовать разницу между *терруарами* — между почвами, в которых росли лозы, — и к августу мог с закрытыми глазами сказать, в каком уголке региона произвели каждый из пробуемых мною напитков.



Спустя пять лет после моих итальянских приключений я принял за подготовку к диплому сомелье — скрупулезному процессу, рассчитанному на два года. На втором году обучения пришел новый преподаватель — Норберт Валдиг — и встряхнул нашу школу. Оказалось, что ему предстояло выступить от Австрии на конкурсе «Лучший Сомелье Мира». Когда он искал волонтера, который стал бы его гидом на время проведения мероприятия в Вене, моя рука сама поднялась вверх. На том конкурсе я вдоволь прочувствовал наэлектризованность атмосферы, жуткое напряжение и давление, которому подвергали каждого кандидата за те пару часов,

что он выступал перед огромной аудиторией, телекамерами и журналистами. Через год, в 1999-м, я получил свой диплом, и преподаватель сказал мне, что желает, чтобы в предстоящем году я принял участие в национальном конкурсе сомелье. Да ни за что! Но его команда вплотную занялась моей тренировкой: мне давали всякого рода задания и тесты; ставили передо мной вина и крепкие напитки, которые предварительно наливали в бокалы из черного стекла, дабы скрыть их цвет; засекали, сколько времени у меня уходит на то, чтобы открыть бутылку и продеkantировать вино; гоняли по описаниям различных напитков и т.п. Они даже занялись моими жестами и повадками. На конкурсе мне присудили второе место, но победителя дисквалифицировали, так что я очутился на вершине. К тому моменту я уже так пристрастился, что мне не терпелось попасть на общеевропейский турнир.

Следующую пару лет я усиленно тренировался и принимал участие в различных конкурсах (я тогда даже не выходил в кино или на ужин с друзьями!), и в 2002 году наконец одержал победу в национальном конкурсе Австрии... а потом повторил успех в 2003, 2004 и 2006-м. Я понял, что все выдающиеся сомелье свободно разговаривают по-английски, так что решил отправиться в Америку, чтобы подучить язык. Тогда я поступил так, как поступил бы на моем месте любой австрийский сомелье: я отправил письмо Вольфгангу Паку. Правда, ответа от него не последовало. Но претензий у меня к нему никаких: теперь я ежедневно получаю запросы от австрийских сомелье, которые уверены, что Нью-Йорк — это сплошной шик и блеск, как в сериале «Секс в большом городе» (Sex and the City). В 2004 году мой наставник оповестил меня, что знает австрийского шеф-повара в Нью-Йорке, который ищет сомелье.

Моя первая встреча с Куртом Гутенбруннером прошла в его ресторане Wallsé, и, помню, он тогда сказал мне, что я чокнулся. Среди австрийских сомелье мне не было равных, так что с работой у меня все складывалось отлично: я давал уроки в колледже туризма, а также тренировал студентов для участия в ряде конкурсов, в том числе и того паренька, который завоевал звание «Лучший Молодой Сомелье Австрии». Его награда и для меня стала формой признания. Зачем же уезжать? Я ответил, что ничто в жизни не вечно. Мне исполнилось лишь 33 года, а на родине я уже заскучал, и перспектива проскучать до пенсии не вызвала у меня восторга. Гутенбруннер тут же принял меня к себе на работу.

Я прибыл в Нью-Йорк 4 июля 2004 года. До этого я никогда в жизни не видел крыс и уж тем более тараканов. Первую квартиру я снял в районе Уильямсбург, что в Бруклине. Кухня там была такая грязная, что пришлось нанять сотрудника ресторана, чтобы тот помог мне ее вычистить. У нас на это ушла целая неделя!

В 2007 году я одержал победу в конкурсе «Лучший Сомелье Америки» — безусловно, не обошлось без отличных тренеров, которые помогали мне в подготовке. Пару недель спустя мне позвонили из Le Bernardin — одного из лучших ресторанов в Нью-Йорке. Мне не терпелось начать работать с непревзойденным Эриком Рипертом, шеф-поваром ресторана, и подбирать вина к его комплексным соусам, сочетающим в себе элементы различных культур, а также получить возможность поучиться у Маги Ле Коз, управлявшей рестораном с самого его открытия в 1986 году. Я вечно подшучиваю, что гастрономический гид Michelin создал свои стандарты для трехзвездочных ресторанов, взяв за основы ее видение и требования!

Победа в американском конкурсе дала мне право участвовать в турнире «Лучший Сомелье Мира» в 2008 году, но по личным причинам я не подал на него заявку. В результате на конкурс планировал отправиться сомелье, занявший второе место на национальном чемпионате, но за два месяца до события он отказался от участия, и Эндрю Белл, президент Ассоциации американских сомелье (American Sommelier Association), обратился ко мне. Я согласился и благополучно одержал победу — и, поверьте, она стоила каждой минуты изнурительной подготовки.

В 2013 году Эрик и Маги поделились со мной идеей открыть винный бар, носящий мое имя. До этого я даже никогда и не задумывался открыть собственное заведение. Во-первых, я считаю чрезмерное самолюбие признаком слабости. С какой стати давать бару мое имя, особенно учитывая, что название Le Bernardin уже давно всем известно? Во-вторых, ньюйоркцы ходят в рестораны за едой, а не за изысканным винным собранием. Но потом я поразмыслил: большинство баров открывают сомелье, объединив усилия с су-шефом с их прошлой работы, а потому все эти заведения созданы под копирку. Я бы так ни за что не поступил! Я бы открыл уникальное место с собственной философией. К тому же в своем баре я смог бы объединить все лучшее, что присуще и миру вина, и миру гастрономии. Я уже располагал доступом к великолепным винам, а также к списку их

ценителей в Le Bernardin и в то же время мог превратить свой бар в площадку для мелких хозяйств со всего света — особенно из его малоизвестных уголков. Я бы мог продавать винтажное бургундское в то время, как по соседству клиент тихонько попивает свой бокал вина с Канарских островов стоимостью 11 \$... Мы открылись в 2014 году.



Я приобрел поистине уникальный опыт, а вопросы, с которыми я столкнулся, работая за барной стойкой в новом заведении, послужили вдохновением к созданию данной книги. Мне хотелось написать что-нибудь задорное и доступное, что воплотило бы в себе тот особенный концепт, который мы сотворили в баре. Сомелье порой очень уж важничают, а потому наводят то страх, то тоску. Но моя книга совсем не такая!

Чтобы воплотить свой замысел в жизнь, я работал совместно с Кристин Мульке, моим соавтором. За многие годы, что мы знаем друг друга посредством Le Bernardin, для которого она вместе с Эриком Рипертом написала книгу «На грани» (On the Line), я не мог не обратить внимания на то, насколько она подкована в вопросах гастрономии и с каким интересом и искренностью подходит к вину — особенно к тем его аспектам, в которых ей еще только предстоит разобраться. (Пусть и есть между нами некоторые разногласия относительно натуральных вин, которые она обожает, мы всегда стараемся найти золотую середину, не забывая, конечно, подтрунивать друг над другом, как только выпадет случай.) Мне хотелось работать именно с ней, поскольку она во многом олицетворяет собой тех, для кого создана эта книга: любителей хорошей еды, желающих углубить знания в винном мире, которых смущают сомелье и их серьезные, порой занудные толки, а временем посещать винные курсы не располагающих. Зная, что она в той же мере, что и я, неисправимый городской велосипедист, я ничуть не сомневался, что ей хватит и смелости, и сумасбродства, чтобы взяться за подобный проект. Мне так и не удалось выяснить имена тех швейцарцев, благодаря которым я встал на винный путь так много лет назад, но все равно я желаю выразить им свою благодарность. Надеюсь, что моя книга и в вас разожжет интерес и страсть к этому удивительному напитку.



Зачем нам очередная книга о вине?

И к тому же от сомелье?

→ Затем, что множество доступных книг о вине (на с. 242 вы найдете список моих любимых) созданы профессионалами для профессионалов. Тем, кто лишь начинает свое знакомство с миром вина, используемый в них язык покажется чересчур сложным. Я пишу не для моих собратьев по профессии и не для завязых коллекционеров. Я пишу для тех, кто хочет узнать, что представляет собой бургундское и где его производят. Хочу научить вас формировать свое личное и непоколебимое мнение о вине. Прочитав мою книгу от корки до корки, вы сможете взглянуть на винную карту ресторана широко распахнутыми глазами — не от страха, а от приятной взволнованности, вызванной открывшимся перед вами выбором.

В отличие от многих великих винных критиков и писателей, которыми я восхищаюсь, я не провожу свой день за рабочим столом, печатая тексты в перерывах между дегустациями. На протяжении последних 25 лет мой рабочий день проходит в ресторане: я помогаю клиентам решить, что им заказать. За свою жизнь я открыл тысячи бутылок и услышал невероятное множество вопросов о каждом из сотен вин, фигурирующих в составленных мною картах. Чтобы подобрать для гостей заведения экземпляр, оптимально подходящий к их блюду, я расспрашиваю их о напитках, которые они пробовали раньше и которые пришлись им по вкусу, а в ответ они охотно рассказывают мне, что именно их смущает и ставит в неловкое положение, когда речь заходит о вине. Именно такой опыт личного общения с клиентами обуславливает мое уникальное видение. Эта книга о моей страсти предоставлять сервис высшей пробы и желании помочь вам научиться подбирать вина, которые точно не оставят вас равнодушными: не важно, заказываете ли вы их в ресторане или в не внушающем особого доверия магазинчике, в который забежали по дороге на ужин к друзьям.

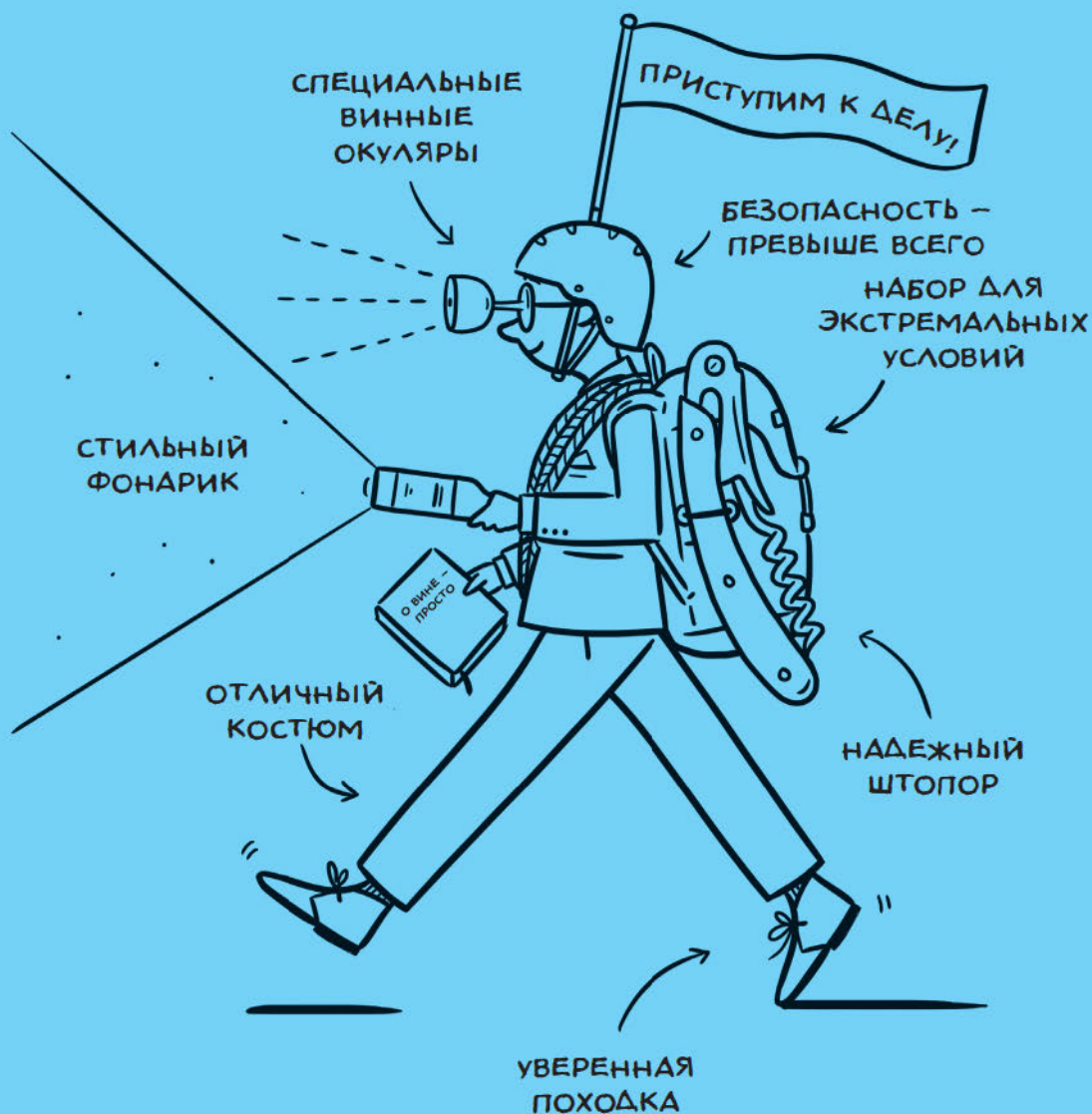
Винная вселенная не устает расширять свои границы, и для меня жизненно необходимо оставаться в авангарде событий — особенно если речь идет о малоизвестных и драгоценных (но не дорогостоящих) винах. Я нахожусь в постоянном поиске новых напитков, которые мог бы добавить в свои винные карты. Взяв в расчет текущую экономику и мировые цены на вино, я зачастую погружаюсь в такие страны, как Португалия и Греция, где даже за 20 \$ не сложно отыскать отличную бутылку.

А еще я произвожу вино. В один прекрасный момент я осознал, что больше не могу оценивать вино, не зная на практике, как его создавать. Поэтому вместе с Жерардом Крахером, признанным австрийским виноделом из семейного хозяйства Kracher, мы запустили собственную марку. Этот скромный по масштабам проект заставил меня взглянуть на вино совершенно иными глазами: теперь я испытываю еще больше уважения к каждой бутылке, что открываю, и гораздо лучше понимаю, как изготовили таящийся в ней напиток. Моя цель — поделиться с вами этой информацией на страницах данной книги.

Я мечтаю научить людей строить собственную «базу данных» о вине, которая стала бы их ориентиром в ресторанах и магазинах. Более того, я желаю раскрыть им глаза и подтолкнуть их выйти из зоны комфорта. Мне повезло работать с поколением миллениума. Я каждый день вижу, насколько быстро эти ребята находят ответ на любой из интересующих их вопросов о вине, просто порывшись в телефоне. (Сознаюсь, что сидящий внутри меня 25-летний Алдо, которому в свое время приходилось почтой заказывать книги о вине, слегка им завидует.) Но в то же время я нередко становлюсь свидетелем их неопытности. Они придерживаются широких взглядов, а потому на них не так-то просто произвести впечатление. Они ищут гармонию между простотой и мастерством, хотят пить то вино, за которым скрывается необычная история. Их интересуют не всем известные шато с их дорогими бутылками, а виноделы, у которых под ногтями грязь от работы с землей.

Винный мир претерпевает постоянные изменения: популярными становятся регионы и сорта, о которых я раньше и не слыхивал. Несколько лет назад даже вина из французского региона Жюра считались настоящим прорывом, а сейчас полно удивительных напитков с Канарских островов в Испании, из долины Дору в Португалии и области Овернь во Франции — и это лишь верхушка айсберга!

И наконец, существует огромное количество мифов, из-за которых вино может показаться занудным или устрашающим. Моя задача заключается в том, чтобы развеять их. Ведь к чему сводится смысл вина, как ни к удовольствию?



Как устроена данная книга

→ Мне не хотелось, чтобы книга выглядела как учебник, так что я собрал в ней легко воспринимаемые отрывки информации, и тем не менее прочитать ее нужно от корки до корки! Используйте ее в качестве пособия, чтобы познакомиться с винными основами, и вновь пролистайте, когда уже попробуете различные вина, — так вы откроете для себя немало нового и интересного. Например, осознав, что вам по вкусу легкие и ароматные белые, а вовсе не фруктовые и полнотельные, как вы полагали вначале, вы обратите внимание на те из упомянутых сортов винограда, которым в первый раз не уделили достаточно времени. А когда поймете, что вы без ума от грюнер вельтлинеров (я ведь австриец, и мечтать мне не вредно), открывайте раздел «Вино и еда» (с. 245): он сориентирует вас, с каким блюдом лучше всего подавать эти напитки. Понабравшись опыта, воспринимайте эту книгу как справочник: например, вы найдете в ней советы о винах, которыми можно побаловать именинника (с. 167). А когда доберетесь до шампанского и попробуете различные базовые кюве, настанет время задуматься об экстра брютых, а то и брют натюрах (с. 40).

Минуточку... как же вы сможете понять, что грюнер — ваш фаворит? Для этого придется продегустировать немало вин! Некоторые из них оставят вас в восторге, другие, наоборот, вызовут лишь разочарование. Увы, но это так! Книжки книгами, но лишь личный опыт станет вашим истинным проводником в мире вина.

Пусть же издание, которое вы держите в руках, станет вашим путеводителем и даст подсказки, как выбирать, покупать и дегустировать вино — и делать все это уверенно!

Читая данную книгу, вы столкнетесь с целым спектром технических понятий. В нижней части страницы, на которой очередной термин использован впервые, вы найдете его определение. Поможет вам и глоссарий, приведенный на с. 264.

Что важнее всего, не смущайтесь по мере знакомства с винной вселенной, мыслите широко и конечно же наслаждайтесь! В этих простых правилах и лежит ключ к успеху. Не теряйте энтузиазма и не забывайте, что в мире нет никого, кто знал бы о вине все и вся. Однажды я спросил Дженсис Робинсон, [MW](#), которая считается одной из самых признанных мировых экспертов в вопросах вина, об одном сорте винограда, а она спокойно сказала, что ей «нужно посмотреть эти данные». Меня чуть ли не шокировал такой ответ, но я тут же усвоил прекрасный урок: нет ничего постыдного в поиске неизвестной вам ранее информации; стыдно — не задавать интересующие вас вопросы!

■ [MW](#)
Master of Wine — Магистр Вина. Высоко-
очтимая степень квалифицированности,
присуждаемая Британским институтом
магистров вина.

Винные правила от Алдо



Пробуйте, пробуйте и еще раз пробуйте. Только так вы начнете разбираться!



Бутылка отличного вина непременно научит вас многому. Но еще большему вас научит та, что вам не понравилась.



Относитесь к вину с любознательностью и без предубеждений. Позвольте энтузиазму вырваться наружу. Если те, кто продает вам вино, все еще относятся к вам с высокомерием, им лучше бы подыскать другую сферу работы.



Всегда спрашивайте сотрудников, которые вас обслуживают, от каких вин они в восторге. В ответ вы получите чрезвычайно полезные советы.



Высокая цена сама по себе не является залогом того, что вино отличное. Многие из напитков, что я открываю по выходным для себя и друзей, стоят меньше 25 \$.



Если вам не понравилось вино из бутылки, которую вы только что открыли, оставьте ее в сторонке на полчаса, а потом попробуйте напиток снова, чтобы проследить ход его развития. Так можно повторить несколько раз или вовсе убрать бутылку до следующего дня.



Не ждите особенного повода для того, чтобы открыть особенную бутылку.



Отменный винодел важнее, чем отменный винтаж.



Главная задача вина — собрать нас вместе.



И напоследок: когда речь идет о вине, правил не существует.

Издание для досуга

Зом Алдо, Мульке Кристин

Вино просто: от звездного сомелье, который поможет выбрать вино

Ответственный редактор *П.Шиков*

Редактор *А.Мотина*

Художественный редактор *М.Левыкин*

Технический редактор *Л.Синицына*

Корректоры *Т.Филиппова, Т.Дмитриева*

Верстка *Н.Козель*

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —
обладатель товарного знака «КоЛибри»
115093, Москва, ул. Павловская, д. 7, эт. 2, пом. III, ком. №1
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А
Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

ЧП «Издательство «Махаон-Украина»
Тел./факс (044) 490-99-01
e-mail: sale@machaon.kiev.ua

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.) **18+**

Подписано в печать 30.09.2020. Формат 60×90½.
Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 34,0.
Тираж 4000 экз. В-VSK-25980-01-R. Заказ №

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт». 170546, Тверская область,
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А
www.pareto-print.ru