

# Предисловие

ВИКТОРИЯ ДЖЕЙМС

**В**инные термины могут казаться пугающими — пиразины, монотерпены, ротондон, трихлоранизол. Даже я, опытная сомелье, часто сталкиваюсь со словами, которые пугают меня до чертиков. У меня ушли годы на то, чтобы научиться передавать свои ощущения и знания о вине гостям.

На моем пути к тому, чтобы стать экспертом, люди не облегчали мне задачу. Когда я задавала вопросы, в ответ на них часто получала еще более сложные вопросы (обычно риторические). Слишком длинные слова и технические термины, которые я не могла выговорить, усложняли процесс изучения. Эти умники заставили меня думать, что я никогда не пойму вино досконально.

К счастью, я ошибалась. Обучение заняло некоторое время, но потом я стала самым молодым сомелье в стране и теперь являюсь партнером в группе ресторанов со звездой Мишлен. Я получила все возможные для сомелье награды и титулы, о которых многие даже не догадываются. Я говорю это не для саморекламы, а потому, что после всего этого наконец осознала то, что другие скрывают: изучение вина может быть легким и приятным!

Книга, которую вы сейчас держите в руках, научит вас описывать вино, а это очень важная часть во время дегустации и наслаждения вином. Представьте, что

вы заходите в музыкальный магазин и не можете сказать, что любите — фанк соул или классический джаз. Как продавец поймет, что вам порекомендовать? Если вы можете описать любимую музыку исключительно как «классную» или «приятную», продавцу придется сделать немало предположений и, вероятнее всего, вы уйдете с тем, что вам в лучшем случае вроде бы нравится.

Подтянуть ваш винный словарь также очень важно! Не беспокойтесь о том, как изучить эзотерические основы обработки виноградной лозы, оставьте это сомелье. Лучше выясните, предпочитаете вы каберне фран или мерло (а может, и то и другое) и какое белое сочетается с курицей гриль. Изучите классические сочетания: гевюрцтраминер с сыром мюнстер — мечта гурмана; и неклассические пары: санджовезе и просмотр психологического фильма ужасов. Вскоре ваше времяпрепровождение в ресторанах значительно улучшится, и, возможно, ваш прогресс будет столь существенным, что вы сможете впечатлить родителей своего партнера!

В пособии вы найдете советы ведущих винных экспертов, среди которых Янник Бенджамин, Пол Греко и легендарный Кевин Зрали. Следуя им, вы окажетесь на верном пути. Эта книга не только поможет вам найти свое вино, но также следующее и следующее после следующего. Так выпьем же за это.

**«Каждый,  
кто пытается  
убедить вас,  
что знает  
о вине все,  
очевидно,  
самозванец».**

**Леон Д. Адамс.**

Разумная книга о вине  
(*The Commonsense Book of Wine*)

**Л**еон Адамс был прав. В мире существует поразительное число сортов винограда, методов, регионов и производителей, и каждый из этих факторов влияет на восприятие вина, делая невозможной идею стать экспертом во всех аспектах. И если вы недостаточно удачливы для того, чтобы зарабатывать благодаря вашим знаниям о вине, идея изучения вина может стать для вас слегка устрашающей. К счастью, вам не нужно становиться мастером *сомелье* (французский термин, обозначающий «профессионал в сфере вина»), чтобы иметь базовые знания или развивать навыки дегустации и описания



вина. Нужно лишь обращать внимание на то, что вы пьете.

В отличие от большинства других книг о вине, в книге «Найти свое вино» не используется классификация по регионам, что может сперва удивить вас. Честно говоря, привычная классификация может сделать путь познания вина слишком скучным. Добавок ко всему, если вы не профессионал, вам, скорее всего, абсолютно безразлично, как разные типы почв влияют на вино, и вы совершенно не намерены знакомиться с мельчайшими подробностями апелласьонов (хотя немного знать о них все же полезно — см. с. 14).



Данное пособие основано на делении вина по стилям, что удобнее при выборе вина с учетом личных предпочтений либо настроения. В основе каждого стиля используется вино, которое вы пробовали ранее или как минимум слышали о нем, включая несколько примеров менее распространенных вин, произведенных в схожей стилистике. У вас появится хорошая возможность сойти с проторенной дорожки и попробовать что-то новое.

Эта книга также поможет ответить на многочисленные вопросы людей о том, как читать винную этикетку, правильно дегустировать и пить вино. В ней вы найдете

советы относительно того, как выбирать, декантировать, хранить вино и сочетать его с едой — все, что вам нужно знать, чтобы наслаждаться этим напитком.

Следует знать еще кое-что, прежде чем погружаться в мир вина: вино странное. В каждом из всех тех факторов, о которых мы упомянули ранее, встречаются исключения. Поэтому при знакомстве с вином будьте открыты новому, задавайте сотрудникам магазинов вопросы о специфике вин, которые вы покупаете, и пробуйте то, о чем никогда не слышали ранее, — это намного увлекательнее. За ваше здоровье!

# ЗНАКОМЬТЕСЬ С НАШИМИ ЭКСПЕРТАМИ

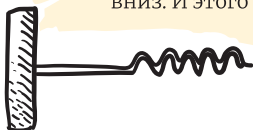


—  
Они гарантируют успех.

## ЯННИК БЕНДЖАМИН

Янник Бенджамин — главный сомелье в Университетском клубе и обладатель титула «Продвинутый сомелье» согласно *Court of Master Sommeliers*. Работал в *Le Cirque*, *Oceana*, *Jean-Georges*, *Atlas*, *Felidia* и *Atelier* в отеле *Ritz-Carlton*. Янник также попал в «Топ-40 лучших сомелье до сорока лет» согласно изданию *Wine Enthusiast's* и был выбран «Человеком года» изданием *New Mobility Magazine* в 2017 году.

«Я считаю, что самая большая сложность, с которой сталкиваются потребители при погружении в мир вина, — то, что они боятся быть осужденными. Они боятся, что люди будут смотреть на них сверху вниз. И этого следует избегать».



## ПОЛ ГРЕКО

Пол Греко — сомелье и ресторатор из Нью-Йорка. Он получил две премии фонда имени Джеймса Бирда: первую в номинации «Сервис вина» (в таверне *Gramercy*) в 2002 году и вторую в номинации «Выдающийся профессионал в сфере вина, пива и крепких напитков» в 2012 году. Пол стал известен благодаря своему знаменитому винному бару *Terroir*, расположенному в микрорайоне Трайбека близ Манхэттена.

«Вино — это всего лишь виноградный сок, содержащий алкоголь, а все мифы и предрассудки вокруг него обусловлены исторически. Нужно отбросить страхи и просто наслаждаться этим напитком».



## АДАМ ТИТЕР

Адам Титер — сооснователь *VinePair*, сайта, созданного для легкого знакомства с вином. Он также был одним из участников группы победителей Кубка Левого берега Бордо в рамках Чемпионата Америки по дегустации вин 2014 года и получил степень MBA в университете *NYU Stern School of Business* в Нью-Йорке.

«Не имеет значения, что это — подаренное кем-либо гран крю из Бургундии или бутылка совиньон блан Кима Кроуфорда, — главное, чтобы оно принесло удовольствие. И если вино пришлось вам по вкусу, постарайтесь определить, какие еще вина будут похожи на него. Таким образом вы сможете пробовать больше вин, которые вам нравятся».



## КОРТНИ ШИССЕЛЬ

Кортни Шиссель — журналистка из Бруклина, пишущая о вине, преподаватель и консультант, служившая сомелье в некоторых топовых ресторанах Нью-Йорка. Ее работы опубликованы в *Forbes*, *SevenFifty Daily*, *The SOMM Journal*, *The Tasting Panel Magazine* и *VinePair*.

«Когда я работала сомелье, многие остерегались показать свою неосведомленность о вине. Поэтому задавайте вопросы людям, которые знают больше вас. Спрашивайте о вине, о сортах винограда, о регионах, и таким образом постепенно вы узнаете многое».

## РУПАЛ ШАНКАР

Также известная как «королева сира», Рупал Шанкар — популярная писательница о вине ([syrahqueen.com](http://syrahqueen.com)) и энтузиастка, которая встречается с производителями вина по всему миру. Она получила сертификат продвинутого уровня (3-й уровень) WSET (*Wine & Spirits Educational Trust* — лондонская школа вина и крепких напитков), а также сертификат *French Wine Scholar* («Знаток французского вина») Французского винного сообщества.

«Знакомьтесь с винами и регионами, о которых вы никогда не слышали. Я уверяю, что они хороши и будут иметь отличное соотношение цены и качества».



## КЕВИН ЗРАЛИ

Кевин Зрали — преподаватель винной школы *Windows on the World Wine School*, автор многочисленных книг о вине, в том числе бестселлера «Мировой путеводитель по вину. *Windows on the world*». Одним из его наиболее значимых достижений стало получение премии фонда имени Джеймса Бирда в номинации «Профессионал в сфере вина и крепких напитков» в 1993 году и премии этого же фонда в номинации «Жизненные достижения» в 2011 году.

«Сейчас золотой век вина в мировой истории. Когда я начинал, были доступны только французские вина. Сегодня на мировую арену вышли Чили, Аргентина, Южная Африка, Австралия, Новая Зеландия, США, Италия, Испания; они производят поистине великие вина. Вокруг столько хороших вин».



Хотите знать больше  
о своих предпочтениях?

НАЧИНАЙТЕ ЗДЕСЬ

# ВЫ РАНЬШЕ ПИЛИ ВИНО?

ОТОЙДИТЕ  
ОТ ЭТОЙ  
КНИГИ!

Нет!

ВЫ  
СТАРШЕ  
21 ГОДА?

Нет!

УЗНАЙТЕ  
БОЛЬШЕ  
О КРАСНЫХ  
ВИНАХ  
НА С. 26.

Это было  
красное.

Это было розовое.

УЗНАЙТЕ  
БОЛЬШЕ  
О БЕЛЫХ  
ВИНАХ  
НА С. 62.

Это было белое.

Да!

ВСПОМНИТЕ  
ПОСЛЕДНИЙ БОКАЛ  
ВИНА, КОТОРЫЙ  
ВЫ ПРОБОВАЛИ.  
ОН ВАМ  
ПОНРАВИЛСЯ?

Нет!

Да!

ПРЕКРАСНО!  
КАКОЕ ЭТО  
БЫЛО ВИНО?

У ВАС ЕСТЬ  
МНОГО ДРУГИХ ОПЦИЙ!  
ПОПРОБУЙТЕ ПОЛНОТЕЛОЕ  
КРАСНОЕ (С. 28) ИЛИ СРЕД-  
НЕТЕЛОЕ КРАСНОЕ (С. 40),  
ХРУСТЯЩЕЕ БЕЛОЕ (С. 64)  
ИЛИ НАСЫЩЕННОЕ БЕЛОЕ  
(С. 82), ИЛИ ДАЖЕ ФРАН-  
ЦУЗСКОЕ РОЗЕ  
(С. 60).

Сладким?

ВИНО  
БЫЛО  
СЛИШКОМ

ПОПРОБУЙТЕ  
БЕЛОЕ ВИНО  
(С. 62) ИЛИ  
РОЗОВОЕ  
(С. 58).

танинным?

фу?

Определение  
слова  
«танинный».

ИЗУЧИТЕ,  
КАК ОПИСЫ-  
ВАТЬ ВИНО,  
НА С. 10.

Это было игристое.

Хотите знать больше о том, как люди выбирают и пьют вино?

**НАЧИНАЙТЕ ЗДЕСЬ**

# У ВАС ЕСТЬ ВИНО?

Да!

УЗНАЙТЕ О ТОМ, КАК ЧИТАТЬ ВИННУЮ ЭТИКЕТКУ (С. 12), ОБ АППЕЛЛАСЬОНАХ (С. 14) И ОСНОВНЫХ ВИННЫХ ТЕРМИНАХ (С. 10).

↑  
«Я не уверен, готов ли к этому».

Ух...  
ДАВАЙТЕ ЭТО ЗАФИКСИРУЕМ. УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ТОМ, КАК ПОКУПАТЬ И ЗАКАЗЫВАТЬ ВИНО, НА С. 16.

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О РОЗОВЫХ ВИНАХ НА С. 58.

Да!

**ЭТО ИГРИСТОЕ ВИНО?**

Нет!

**ОНО НУЖДАЕТСЯ В ДЕКАНТАЦИИ?**

Определение слова «декантация».

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ДЕКАНТАЦИИ НА С. 18.

Да!

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ОБ ИГРИСТЫХ ВИНАХ (СИ О ТОМ, КАК ИХ ОТКРЫВАТЬ) НА С. 88.

«Я не могу и не буду».

ДАВАЙТЕ НАЧИНАТЬ! УЗНАЙТЕ «ОПТИМАЛЬНЫЙ» СПОСОБ НА С. 24.

«Подождите, я хочу подобрать к этому вину подходящую еду...»

БЕЗ ПРОБЛЕМ! УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ОБ ЭТОМ НА С. 22. ЕСЛИ ВЫ НЕ МОЖЕТЕ ДУМАТЬ НИ О ЧЕМ, КРОМЕ ДЕСЕРТА, СМ. С. 94.

# ВИННЫЙ СЛОВАРЬ

Мы включили сюда основные винные термины, которые могут пригодиться вам во время беседы о вине.

## ABV

Крепость спирта в объемных процентах. Крепость большинства вин находится в диапазоне 10–15 %.

Согласно **Кевину Зрали**, «новичкам в мире вина следует начинать с вин с низким содержанием алкоголя: немецкие вина будут чаще всего беспроигрышным вариантом. Это словно пить безалкогольный лимонад».

## Апелласьон

Географическое обозначение, данное продукту, произведенному в определенном регионе.

## Баланс

Соотношение между фруктовостью, сладостью, кислотностью и танинностью вина.

## Бленд

Вино, произведенное из различных сортов винограда.

## Вино с корковой болезнью

Вино, которое испортилось из-за дефекта корковой пробки.

## Джемовое

Красные вина с тонами спелых, сочных фруктов и легкой вязкостью. Вина на основе зинфанделя, гренаша, каберне фран могут быть описаны как джемовые.

## Закрытое

Вино, не готовое к употреблению обычно из-за высоких танинов. Вращение вина в бокале, или аэрация, помогает вину раскрыться, делая его более дружелюбным и пригодным для употребления.

## Землянистое

Иногда считается противоположным фруктовому вину. «Землянистый» может означать минеральный или пикантный вкус, как у грибов.

## Кислотность

Хрустящее свойство вина, которое способствует слюноотделению. Вина с низкой кислотностью часто описываются как «округлые» и «мягкие».

## Кремовое

Вино с богатой кремовой текстурой. Многие вина, выдержанные в дубовой бочке, характеризуются кремовой текстурой.

## Минеральность

Не существует ни одного точного определения данного понятия, но в целом минеральность можно описать как аромат либо вкус, напоминающий камень.

**Яннику Бенджами-ну** принадлежат слова: «Если когда-либо в детстве вы были у реки, взяли несколько речных камней и облили их, то это ощущение можно описать



как минеральность». Он также полагает, что меловую пыль и аромат кремния можно почувствовать, потеряв два камня друг о друга.

### **Насыщенное**

Вино с выраженным вкусом, который вы ощущаете во рту. Фрукты и танины могут восприниматься как «насыщенные».

### **Новый Свет**

Вина, произведенные за пределами Европы. На этикетках этих вин чаще всего указывают сорта винограда, используемые при их производстве (например, шардоне из Калифорнии).

### **Остаточный сахар**

Неизрасходованный сахар, который остается в вине после ферментации, когда дрожжи завершили свою работу, преобразуя сахар в алкоголь и углекислый газ.

### **Пряное**

Вина с нотами специй, таких как корица, перец, гвоздика и др.

### **Сладкое**

Вино с достаточным количеством остаточного сахара, у которого сладость — отличительная черта. Десертные вина, как правило, сладкие.

### **Старый Свет**

Вина, произведенные в Европе. На этикетках таких

вин чаще всего указывают регион производства (например, Бордо).

Согласно **Полу Греко**, у Старого Света есть веское основание для того, чтобы называть вина таким образом. «С каждым совершенным вами шагом вы верите в то, что почва меняется, а значит, почитаете почву. Поэтому при посещении Тосканы вы пьете не санджовезе, а кьянти. Когда вы отправляетесь в часовую поездку вниз по автостраде и попадаете в расположенный на холме городок Монтальчино, вы пьете не санджовезе и не кьянти, сейчас вы пьете brunello из Монтальчино».

### **Сухое**

Противоположное сладкому вино с незначительным содержанием остаточного сахара либо без него. По содержанию сахара вина варьируются от сухих с минимальным содержанием остаточного сахара до полусладких и сладких.

### **Танины**

Фенольные соединения в вине, которые оставляют вяжущее послевкусие во рту. Эти вещества содержатся в косточках и кожуре винограда.

«Когда вы надкусываете виноградину с очень толстой кожицей, то ощущаете вязкость на губах и языке. Это и есть танины».

**Рупал Шанкар**

### **Тело**

Ощущение «веса» вина во рту. Вина с высоким процентом содержания алкоголя или сахара чаще всего ощущаются полнотелыми, в отличие от более «деликатных» высококислотных вин, которые воспринимаются как легкотелые.

### **Фруктовое**

Вино «с доминирующим фруктовым вкусом», которое заставляет ваше лицо расплыться в сладкой фруктовой улыбке. Примечание: многие сухие вина — фруктовые.

### **Цепкое**

Высокие, ярко выраженные танины иногда описываются как цепкие, поскольку такое ощущение возникает в ротовой полости.

# СОВИНЬОН БЛАН

В переводе с французского дословно означает «дикий белый». Обрел популярность благодаря использованию в винах Бордо и Долины Луары во Франции.

## ОСНОВНЫЕ ЧЕРТЫ

**ФРУКТОВЫЕ АРОМАТЫ:** лайм, зеленое яблоко, азиатская груша, киви, маракуйя

**ПРОЧИЕ АРОМАТЫ:** зеленый болгарский перец, базилик, халапеньо, эстрагон, лемонграсс

**КИСЛОТНОСТЬ:** от средне-высокой до высокой

## СОЧЕТАНИЕ С ЕДОЙ

Это освежающее вино с ароматами зеленых фруктов и овощей хорошо сочетается с травами. Если в вашем блюде есть розмарин, базилик или кинза, они станут отличным дополнением к этому вину.

## ПОПРОБУЙТЕ:



с рыбными тако



с жареной курицей



во время прогулки по саду