

20 мифов о вине. Как народные легенды уводят от хорошего к плохому (оглавление и отрывок из книги)

Автор: Дмитрий Васфилов
Возрастное ограничение: 18+

Копирование, распространение или публикация всей книги или её частей без указания автора или под именем другого автора (или других авторов) запрещены и будут преследоваться по законам Российской Федерации.

Автор не несёт ответственность за точность информации в этой книге и за какие бы то ни было последствия её использования. Помните, что чрезмерное употребление алкоголя вредит здоровью. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, а также беременным женщинам.

Оглавление

Введение.....	3
Миф 1: дешевое вино от дорогого отличит не каждый специалист.....	4
Заметка на полях: танины.....	6
Сорт: Гевюрцтраминер.....	6
Интересное вино: Campo Viejo Gran Reserva 2007 (Испания, Риоха).....	8
Миф 2: бутылки с хорошим вином закрываются только корковой пробкой.....	8
Заметка на полях: корковая болезнь.....	8
Интересное вино: Osborne Bailen Dry Oloroso n/v (Испания, Андалусия).....	10
Миф 3: в дне бутылки должно быть углубление.....	10
Интересное вино: Torres Vina Esmeralda 2011 (Испания, Каталония).....	11
Миф 4: все французские вина — хорошие / самые лучшие вина делают во Франции.....	11
Интересное вино: Avarus Chardonnay 2011, Le Prieure Saint Sever (Франция, Лангедок-Руссильон).....	14
Миф 5: все чилийские вина — хорошие, даже самые дешевые.....	14
Сорт: Каберне Совиньон.....	15
Интересное вино: Vina Morande Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2011 (Чили).....	16
Миф 6: сухие вина всегда кислые.....	17
Заметка на полях: терруар.....	18
Интересное вино: Mastroberardino Radici Taurasi 2008 (Италия, Кампания).....	19
Миф 7: яркая и оригинальная этикетка — признак плохого вина.....	20
Заметка на полях: типы бутылок.....	21
Интересное вино: La Garnacha Olvidada de Aragon 2011 (Испания, Арагон).....	21
Миф 8: дешевое вино — это порошки и сплошная химия.....	22
Заметка на полях: виноматериал.....	23
Просто и со вкусом: Bulgarian Cabernet Sauvignon 2010, Domaine Boyar (Болгария).....	23
Миф 9: чем старше вино, тем оно лучше.....	24
Сорт: Неббиоло.....	24
Интересное вино: Masi Costasera Amarone Classico Riserva 2008 (Италия, Amarone della Valpolicella).....	27
Миф 10: вино и сыр созданы друг для друга.....	28
Миф 11: в России не делают хорошее вино.....	29
Сорт: Саперави.....	31
Просто и со вкусом: Chateau Tamagne Saperavi 2011 (Россия, Тамань).....	31
Миф 12: аббревиатуры АОС, DOC, DOCG — гарант покупки хорошего вина.....	31
Заметка на полях.....	32
Просто и со вкусом: Villa Antinori Bianco 2013 (Италия, Тоскана).....	34
Миф 13: диоксид серы — это жуткая добавка, и все вина с ней опасны для здоровья.....	34

Миф 14: самое лучшее вино — домашнее.....	35
Миф 15: розовое вино получают смешиванием белого и красного.....	36
Сорт: Пино Нуар.....	37
Интересное вино: Taittinger Prestige Brut Rose (Франция, Шампань).....	38
Миф 16: на полках магазинов полно вин-подделок.....	38
Заметка на полях: Синонимы сортов винограда.....	40
Миф 17: нормальный человек никакие нотки в аромате и вкусе не различит.....	40
Заметка на полях: Типичные ноты вин из основных сортов винограда.....	41
Сорт: Сира / Шираз.....	42
Интересное вино: Villa Maria Sauvignon Blanc Private Bin 2013 (Новая Зеландия).....	43
Миф 18: вино в картонных коробках — бормотуха для алкашей.....	44
Миф 19: в супермаркете хорошее вино не купишь.....	44
Сорт: Шардоне.....	45
Просто и со вкусом: La Vieille Ferme 2012, Perrin et Fils (Франция, Долина Роны).....	46
Миф 20: вино прекрасно хранится.....	47
Сорт: Рислинг.....	48
Заметка на полях: Температура подачи вина.....	48
Интересное вино: Pellegrino Marsala Superiore Riserva 1985 (Италия, Сицилия).....	49
Как сэкономить при покупке вина.....	49
Покупка напрямую у импортера.....	49
Акции.....	49
Дешёвые магазины.....	50
Интернет-магазины.....	50
Поездки в Европу и Duty Free.....	50

Введение

Найдётся ли ещё продукт, о котором существует такое количество мифов, как о вине? Вряд ли. Народное творчество на редкость плодovито, когда речь заходит о выборе этого хмельного напитка. Какие только не встретишь сказки о вине, что только не услышишь в магазинах и на улицах! Но, может, оно и хорошо: где ещё получишь такую добротную порцию веселья?

Однако большинству россиян, увы, не до смеха. Печальная реальность: пугающе малое количество наших сограждан обладает необходимыми для выбора вина сведениями. Ничего страшного, конечно, в этом нет — если только вы не считаете, что от вина за 80 рублей никакого вреда не будет. Однако же смею предположить, что многие люди не просто хотят пить вино. Они хотят пить именно хорошее вино, вино вкусное, ароматное и качественное!

Конечно, эту книгу можно было бы назвать коротко и ясно — «Как выбрать вино». Но этот вариант был отброшен. И дело не в том, что я не люблю лёгких путей. Дело в том, что мне пришла в голову идея создать универсальное и простое пособие, которое не содержало бы ненужной для 90% покупателей информации. Пособие, которое можно было бы читать с любого места — и попутно получать списки хороших вин; вин, которые не просто можно покупать без опасения, нет — вин, которые способны доставить наслаждение.

Так и появилась эта книга. Книга, где развенчивание мифов о вине совмещено с небольшими вкраплениями информации о сортах винограда, правилах хранения вина и многих других полезных вещах. И, самое главное, в конце практически каждой главы находятся перечни вин, которые заслуживают внимания.

Миф 2: бутылки с хорошим вином закрываются только корковой пробкой

Бывают случаи, когда мне ужасно жаль винтовые крышки, а также вина, которые ими закрыты. Как безжалостно и беспощадно отбрасывают их в сторону консервативные покупатели, с каким презрением поглядывают они на прекрасные вина от новозеландских и австрийских хозяйств! Кажется, пройдет ещё немного времени, и в мире будет создан Культ Классической Винной Пробки. В него войдут самые одиозные поклонники штопоров и, конечно же, вин с корковой болезнью.

Заметка на полях: корковая болезнь

Корковая болезнь может поражать только вина, закупоренные самой что ни на есть классической корковой пробкой. Определить эту болезнь просто, но, увы, это можно сделать только после вскрытия бутылки. Вино будет иметь характерный неприятный и затхлый запах; некоторые сравнивают его с запахом мокрого картона, а другие считают его родственником аромата грязных носков. Если вы купили такое вино в хорошей винотеке или приличном алкомаркете, можете вернуть бутылку и потребовать деньги. В магазине на углу, однако, на вас могут недоумевающе посмотреть и интеллигентно (или нет) послать в какое-нибудь не слишком приятное место.

Профессионалы иногда называют корковую болезнь коротко и ясно — корк. По-английски — cork taint. Имейте в виду, что если бутылка, которую пробовал винный критик, поражена корковой болезнью, это вовсе не означает, что все бутылки данного вина ей страдают. На самом деле встречается корк довольно редко.

Что даёт винтовая крышка? В первую очередь, удобство. Вам не нужен штопор, чтобы открыть бутылку: достаточно просто отвинтить крышку. На редкость быстро, удобно, да и универсально. Можно распрощаться со старыми добрыми способами открывания бутылки без штопора, коих существует немало. Кто-то предпочитает проталкивать пробку внутрь своим мощным натруженным пальцем, кто-то со всей дури ударяет по дну бутылки, а кто-то орудует ножом под леденящие душу вопли всех остальных собутыльников, присутствующих поблизости.

Следует подчеркнуть, что винтовая крышка даёт вину защиту от вышеописанной корковой болезни. Кроме того, она позволяет вину лучше сохранить свежесть (если речь идет, например, о белом вине, которое зачастую не предназначено для долгой выдержки), так как совершенно не пропускает воздух. Наконец, она не может разрушиться при открывании, что тоже довольно важно.

Разумеется, производители вина оперативно прознали о преимуществах винтовых крышек и начали постепенно внедрять это важное изобретение в жизнь. Очень многие хозяйства сейчас закупоривают свои вина именно такими крышками. Даже самые именитые вина, даже те, что стоят 2 тысячи рублей и более. Ниже вы можете найти список, в котором представлены ещё далеко не все приличные вина, закрытые металлическими крышечками.

Особенно популярны эти крышечки в Новой Зеландии, Австралии, ЮАР, Чили и Аргентине. Однако их сейчас активно используют и в «старосветских» странах, даже во Франции, не говоря уже, например, об Австрии. Не все хозяйства, правда, закрывают все свои вина такими крышками; самые дорогие линейки часто закупоривают классическими пробками. Причин тут две.

Во-первых, потребители дорогих вин достаточно консервативны и высоко ценят винную эстетику. Приятно поблескивающий штопор, громкий «чпок», элегантно отброшенная пробка, торжествующий взгляд героя-первооткрывателя бутылки и всё такое.

Во-вторых, вина, которые предполагается выдерживать долгое время, винтовыми крышками закрывать не решаются. Пока ещё не изучено, насколько хорошо такие крышки позволяют вину развиваться в течение десятилетий. Считается, что выдерживаемые долгое

время вина должны «дышать», а винтовая крышка обеспечивает практически полную изоляцию вина от воздуха. Это хорошо, например, для белых вин или для красных, которые нужно пить молодыми. А вот красные, предназначенные для долгой выдержки (да и соответствующие белые), как считается, успешно будут развиваться только под классической корковой пробкой.

Последняя капля

Крупный французский производитель знаменитого вина Chablis — хозяйство Domaine Laroche — стало активнейшим сторонником винтовой крышки после того, как около 10 процентов его вина, проданного в 2001 году, было выброшено из-за корковой болезни. В 2002 году 3% вин Domaine Laroche было закрыто винтовыми крышками. Результаты эксперимента оказались превосходными, и в 2003 году уже треть всех произведенных Шабли от Ларош вышла с металлическими колпачками. Сегодня более 80% своего вина Domaine Laroche закрывает винтовыми крышками.

Поддержка короля

За активное использование металлических крышечек выступают многие ведущие винные критики. Среди них — Хью Джонсон, Дженсис Робинсон и даже сам Роберт Паркер, который пользуется огромным авторитетом в мире вина.

Примеры хороших и отличных вин с винтовой крышкой:

- Hardy's (Австралия)
- Cono Sur, серия Bicicleta, особенно Chardonnay (Чили)
- Norton Sauvignon Blanc, Malbec (Аргентина)
- Heartland, разные линейки и сорта (Австралия)
- Crios Malbec и другие сорта (Аргентина)
- Simonsig Chardonnay (ЮАР)
- Osborne Bailen Dry Oloroso (Испания) - херес, креплёное
- Sileni Estates Cellar Selection (Новая Зеландия)
- Fairview La Capra Chardonnay (ЮАР)
- Villa Maria, серии Private Bin и Reserve (Новая Зеландия)
- Oyster Bay Marlborough (Новая Зеландия)
- Spring Fever Langmeil (Австралия)
- Domaine Laroche Chablis, разные линейки (Франция)
- MT Difficulty Target Gully (Новая Зеландия)

Интересное вино: Osborne Bailen Dry Oloroso n/v¹ (Испания, Андалусия)

Это херес — а пробовали ли вы настоящий херес, не крымский, а андалузский, аутентичный? Данный образчик относится к категории Oloroso, а значит, выдерживается при прямом контакте с воздухом, то есть, в отличие от хересов категорий Manzanilla и Fino, без характерной дрожжевой пленки, которую называют флором. Соответственно, и стиль у него солидный и мощный. Кто-то может счесть его тяжеловатым — в сравнении с Manzanilla и Fino уж точно! Да и цвет у Oloroso всегда темнее.

Как бы то ни было, Osborne Bailen Dry Oloroso — херес очень хороший. Цвет у него тёмно-янтарный, с отблесками красного дерева. Аромат сильный, с явственными нотами орехов, ванили и тёмного шоколада. Вкус яркий, насыщенный, и при этом обволакивающий и

¹ n/v = non-vintage — так обозначаются вина, на этикетках которых не указан год урожая. Это обычное дело для многих креплёных и игристых вин.

мягкий; если порыться, то во вкусе можно без особого труда обнаружить ноты солёных и калёных орехов, а также пряностей. Картину завершает длительное и выразительное послевкусие, в котором опять-таки не обошлось без орехов, причём слегка солёных. Разумеется, никакую соль и орехи в вино не добавляют; все ноты образуются естественным путем в процессе выдержки, и в этом-то и заключается прелесть.

Сорт винограда: Паломино Фино (100%)

Выдержка: около десяти лет в дубовых бочках

Где купить: Магнит, Blanc de Blancs, WineStyle

Внешние оценки: WineSpectator — 89/100, Robert Parker — 90/100
