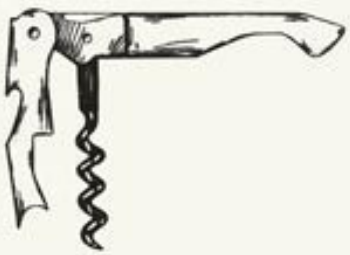
ВИНО ПО ПРАВИЛАМ И БЕЗ



ИСЧЕРПЫВАЮЩЕЕ
РУКОВОДСТВО
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

ДЖОН БОННЕ

18+

Джон Бонне

Вино по правилам и без. Исчерпывающее руководство для любителей вина

«Альпина Диджитал»

2017

Бонне Д.

Вино по правилам и без. Исчерпывающее руководство для любителей вина / Д. Бонне — «Альпина Диджитал», 2017

ISBN 978-5-9614-1512-4

«Вино по правилам и без» – не очередная книга в духе «пейте это, не пейте то». Здесь вы не найдете долгих рассказов о сортах и регионах. Вы не научитесь открывать шампанское саблей или вслепую распознавать красное бургундское. Зато узнаете, что нужно спрашивать у сомелье в ресторане или консультанта в магазине, как открывать вино как профи, куда и сколько наливать, и получите нестандартный ответ на вопрос «что пить с тем, что я ем?». От знания азов до покупки вина для вечеринок: в этой книге все самое необходимое для того, чтобы научиться получать от вина максимум удовольствия.

ISBN 978-5-9614-1512-4

© Бонне Д., 2017
© Альпина Диджитал, 2017

Содержание

Вступление 6
1. Азы 8
Правило № 1 8
Правило № 2 11
Правило № 3 12
Конец ознакомительного фрагмента. 13

Джон Бонне
Вино по правилам и без. Исчерпывающее руководство для любителей вина

THE NEW WINE RULES
A genuinely helpful guide to everything you need to know
By Jon Bonné
Illustrations by Maria Hergueta

Переводчик *Ксения Артамонова*
Научный редактор *Надежда Косенко*
Редактор *Ирина Гусинская*
Главный редактор *С. Турко*
Руководитель проекта *Л. Разживайкина*
Корректоры *Е. Аксёнова, М. Смирнова*
Компьютерная верстка *А. Абрамов*
Иллюстратор *Мария Эргета*

Copyright © 2017 by Jon Bonné
Illustrations copyright © 2017 by María Hergueta
© Издание на русском языке, перевод, оформление. ООО «Альпина Паблишер», 2018

Все права защищены. Данная электронная книга предназначена исключительно для частного использования в личных (некоммерческих) целях. Электронная книга, ее части, фрагменты и элементы, включая текст, изображения и иное, не подлежат копированию и любому другому использованию без разрешения правообладателя. В частности, запрещено такое использование, в результате которого электронная книга, ее часть, фрагмент или элемент станут доступными ограниченному или неопределенному кругу лиц, в том числе посредством сети интернет, независимо от того, будет предоставляться доступ за плату или безвозмездно.

Копирование, воспроизведение и иное использование электронной книги, ее частей, фрагментов и элементов, выходящее за пределы частного использования в личных (некоммерческих) целях, без согласия правообладателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

* * *

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 ведерко 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 заключению, 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 былое 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 я 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 винолюбов» 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 просекко?»

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 кирпичным. 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. 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»[1]. И правда, ведь они показывают нам все свои краски. И вино сегодня старается не отставать. Поэтому пейте радугу. Вы не пожалеете, что решились попробовать.

[1] Имеется в виду лягушонок Кермит из «Маппетов». 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.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.