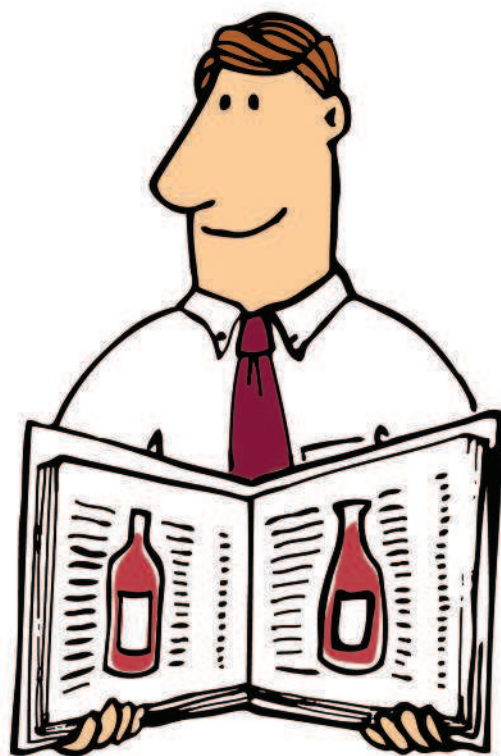




ОФЕЛИ НЭМАН

ВИНО

*Иллюстрированный
курс*



Иллюстрации
Варутсикуса Янниса

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2019

Благодарности

От автора

Спасибо Пьеру Гиги и моему дорогому папе за внимательную вычитку и доброжелательные замечания.

От иллюстратора

От души благодарю:

- свою будущую жену Анн-Лор Оссель за ее поддержку и помощь в осуществлении этого чудесного проекта!
- автора, Офели Нэман, которая не только расширила мои знания о вине, но и сделала это с юмором и искренностью;
- Фанни Делаэ за ее профессионализм и, разумеется, Эммануэля Ле Валлуа!

СПАСИБО!

СОДЕРЖАНИЕ



6 Жаклин готовится к вечеринке

- 8 Перед праздником
- 20 Во время праздника
- 29 После праздника



34 Жюль учится дегустировать вина

- 36 Цвет вина
- 42 Винные ароматы
- 52 Вкус вина
- 66 Найти вино своей мечты



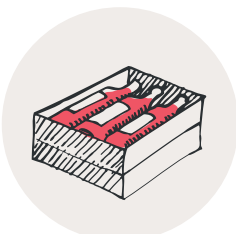
72 Жак участвует в сборе винограда

- 74 Виноград: от ягод до сортов
- 76 Сорта белого винограда
- 86 Сорта красного винограда
- 96 Жизненный цикл виноградного куста
- 106 Процесс сбора урожая
- 110 Технология производства вина



128 Николь едет на виноградники

- 130 Терруар
- 134 Вина Франции
- 154 Вина Европы
- 164 Вина мира



174 Пьер покупает вино

- 176 В ресторане
- 181 Как «расшифровать» этикетку
- 187 Покупка вина
- 195 Создание собственного винного погреба

Сегодня вечером Жаклин устраивает вечеринку с друзьями. Она пригласила Жюля, Жака, Николь и Пьера. Наверняка будет много разговоров о вине, так как у каждого из гостей есть небольшой опыт в этой области: Жюль изучал технику дегустации, Жак знает все о производстве вина, Николь обожает путешествовать, и у терруаров (совокупности почвенно-климатических факторов и характеристик местности, определяющих тип и особенности вина) больше нет от нее секретов, а Пьер занимается обустройством своего винного погреба.

Жаклин – замечательная хозяйка. Однако в преддверии ужина ей следует о многом позаботиться. Чтобы не разочаровать гостей, она должна подобрать правильные бокалы, хорошее вино и не ошибиться с температурой подачи... А ведь это не так просто. Вот если бы Жаклин была сомелье, она бы без труда нашла вино, сочетающееся с блюдами и атмосферой вечера, но благодаря этой книге она справится со всеми трудностями не хуже настоящего профессионала. После ухода гостей ей придется хорошенько отмыть все бокалы... и пятна. Ничего страшного, если в бутылках останется вино – у хозяйки найдется несколько идей, как его сохранить, и пара-тройка рецептов, чтобы его использовать. И главное, она не забудет, что нужно делать, дабы предотвратить похмелье. Правда, пока ее мучает один вопрос: не устроить ли вечеринку с дегустацией вслепую, с играми и неожиданными призами?

Эта глава посвящается всем тем, кто хочет без проблем организовать удачную вечеринку.



ЖАКЛИН

ГОТОВИТСЯ К ВЕЧЕРИНКЕ



Перед праздником • Во время праздника
После праздника

• ПЕРЕД ПРАЗДНИКОМ •

Какие бокалы?

Здесь представлены бокалы, чаще всего встречающиеся за ужином.



1. Стакан. Предназначен для воды. Разливайте вино в стаканы только в том случае, если вам совсем не важны качества напитка: ведь вы практически ничего не почувствуете. Стало быть, стакан подходит только для плохого вина.



2. Плоский кубок для шампанского (креманка). Красиво, но пользы мало – вино быстро теряет игристость и аромат. Форма этого бокала изначально символизировала левую грудь маркизы де Помпадур, с которой, по легенде, и был снят слепок для изготовления первого кубка.



3. Бокал флюте («флейта») для шампанского. Идеален для подачи игристых вин. Может выручить и в случае с белыми живыми (умеренной кислотности) и легкими винами или аперитивами (такими как кир, портвейн, мадера, коктейли...).



4. Дегустационный бокал. Удобен, но недостаточно объемен, так как предназначен в первую очередь для дегустационных комиссий. Часто встречается в парижских бистро, поскольку дешев и универсален – подходит для любых вин, хоть и не блещет изяществом.



5. Бокал для бургундского. «Пузатый» бокал, сужающийся кверху. Идеален для вина из Бургундии и вообще для молодых красных и белых вин. Ароматы в нем концентрируются именно так, как нужно: чтобы направить их в нос во всей полноте.



6. Бокал для великих бургундских вин. Для поклонников дорогих и выдающихся вин из Бургундии. Концентрирует ароматы, а затем рассеивает их в районе горлышка, раскрывая весь букет.



7. Бокал для бордо. Бокал «тюльпан» на очень высокой ножке, подходящий для всех вин, кроме хрупких белых. Горлышко лишь немного уже чаши и в отличие от бокала для бургундского достаточно открыто для того, чтобы выплеснуть вино на всю поверхность языка. Идеален для мощных вин.



8. Многофункциональный бокал. Той же формы, что и бокал для бордо, но чуть меньше. Предназначен для легких и мощных белых вин, молодых и зрелых красных. Подходит и для шампанских с мощным вкусом. Короче, годится для всех вин, хотя и не предназначен для каких-то конкретных.



9. Декорированный бокал из цветного стекла, вычурный и китчевый. Совершенно не подходит для подачи вина. Скрывает цвет и попусту растрчивает ароматы. Используйте такой бокал лучше как мини-вазу или подсвечник (конечно, если вы не привязаны к нему эмоционально).

Зачем бокалу ножка?

Ножка позволяет

Сохранять температуру вина – держать бокал в руке, не согревая его содержимое. Теплые пальцы действуют на вино как грелка, повышая его температуру.

Освобождать ароматы – шарообразный бокал на ножке дает возможность ароматам свободно порезвиться, перед тем как сконцентрироваться, чтобы усладить наши обонятельные рецепторы; позволяет лучше почувствовать букет напитка.

Наоборот, из широкого стакана ароматы улетучиваются. Паф – и они испарились. Досадно, особенно если вы налили в него хорошее вино. Это просто грабеж!



Если из всех видов бокалов нужно выбрать только один Остановитесь на бокале для бордо или большом многофункциональном бокале – они выручат во всех случаях и подойдут для всех вин. Однако избегайте слишком маленьких бокалов, которые помешают мощным красным винам раскрыться, а также слишком просторных, разрушающих букет хрупких белых вин.

Существует множество бокалов других форм. Оригинальные бокалы разрабатывают для того, чтобы подчеркнуть какие-то характеристики вина. Например, концепция серии Open Up фирмы Chef & Sommelier заключается в том, чтобы благодаря угловатой чаше вино лучше раскрывалось, выделяя максимум ароматов. Выбор зависит от вашего вкуса: предпочитаете ли вы очень ароматные вина или деликатные.

Стекло или хрусталь?

Почему хрусталь называют чистейшим из чистейших?

Потому что этот материал позволяет делать бокалы настолько тонкие, что их стенки будут ненамного толще листа бумаги. В отличие от грубых бокалов из толстого стекла хрустальные бокалы дарят ощущение легкости и элегантности во время питья, их кромка практически не чувствуется ртом, благодаря чему вино выгодно проявляет себя во всей полноте. Еще одно преимущество: в хрустальном бокале напиток остается свежим дольше, чем в стеклянном, так как хрусталь обладает более низкой теплопроводностью.

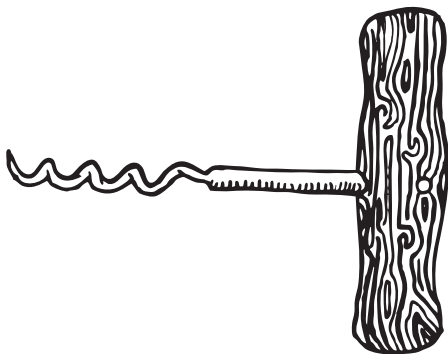
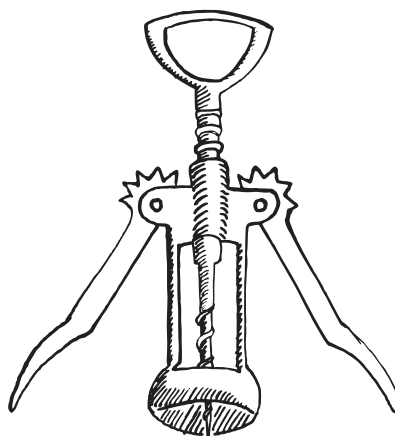
Кроме того, он более «шероховат», поэтому вино сильнее «цепляется» за стенки, когда вы вращаете его в бокале, чтобы высвободить больше ароматов. Тем не менее мы не советуем приобретать такие бокалы неловким поклонникам вина: хрусталь стоит дорого. Если вы бокалы покупаете чаще, чем бутылки, забудьте про хрусталь. Есть новые материалы, которые обладают теми же качествами, что и эта дорогая разновидность стекла, но в то же время более прочные.

ШТОПОРЫ

Какой штопор использовать? Ответ на этот вопрос зависит от ваших вкусов, терпения, бюджета и способностей. И ваши мускулы здесь совсем ни при чем. Принцип устройства штопора прост: один винт и одна рукоятка. Чтобы не раскрошить пробку, необходимо соблюдать главное правило: выбирать модель, оснащенную острым винтом, а не округлым. Внимание: если винт слишком короткий, есть риск сломать пробку.

Штопор-бабочка с двумя рычагами

В использовании прост: закрутить и нажать на ручки. Не очень дорог, но и недолговечен при частом применении, однако позволяет грамотно распределять силы. Единственное неудобство – сверло часто проходит пробку насквозь, что ведет к попаданию пробочных крошек в вино. В этой группе предпочтение следует отдавать штопорам с двойной спиралью: их рукоятка вращается всегда в одном и том же направлении, так как ею управляет основание штопора.



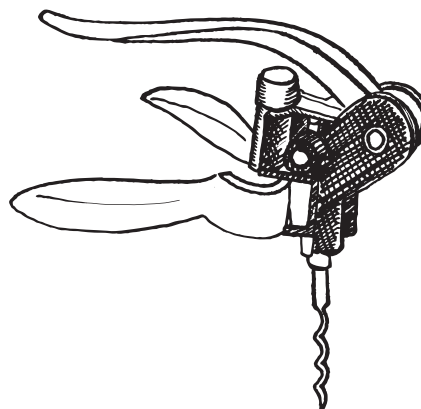
Работа бицепсами

У этого классического Т-образного штопора нет рычагов, только деревянная ручка для крепкого захвата. Если вы потянете ручку недостаточно сильно, то не сможете угоститься вином, а если слишком сильно – рискуете сломать пробку. В общем, в первую очередь это приспособление нужно, чтобы измерить силу ваших бицепсов.



Штопор раббит (rabbit)

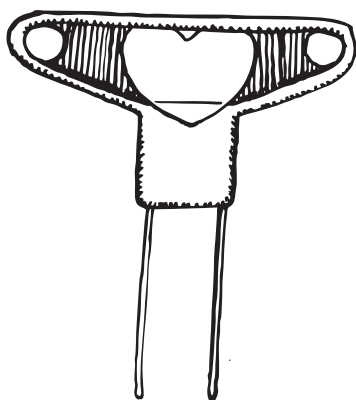
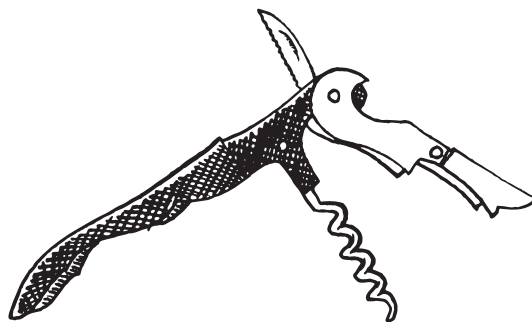
Самый быстрый в своей категории, незаменим, если нужно открыть двадцать бутылок «одним махом» к девяностолетию дедушки без риска вывихнуть запястье. Обратная сторона медали: громоздок, дорог, не позволяет точно «прицелиться».



Штопор «нож сомелье»

Это также «открывашка» для бутылок, поскольку он оснащен ключом для их откупоривания. Используется официантами. Это мой любимый штопор, поскольку он позволяет «атаковать» пробку более или менее деликатно в зависимости от ее состояния. Легко помещается в карман (или рюкзак) и спасет в любой ситуации. Внимание: выбирайте прочный штопор с двумя уровнями опоры на горлышко бутылки. Это уменьшает силу тяги и предотвращает изгиб пробки.

4



Штопор шпеньковый, или «цыганский»

Это малоизвестное секретное оружие любителей старых бутылок. Его особенностью является отсутствие винта, так что этот штопор не просверливает пробку. Для работы с ним требуется больше техничности, потому что необходимо втиснуть шпеньки между стенками горлышка и боками пробки и мягко вытянуть последнюю, вращая при этом штопор. При неправильном использовании шпенькового штопора можно еще глубже загнать пробку в бутылку, однако это настоящая палочка-выручалочка для того, кому предстоит открыть бутылку очень старого вина, при откупоривании которой может сломаться пробка.

5

О! Я сломал пробку!

Без паники. Перед вами два решения: если у вас под рукой оказался штопор сомелье, ввинтите его под углом, в противном случае отверстие может увеличиться и разрушить пробку, прижмите оставшуюся часть пробки к стенке горлышка и тяните ее вверх.

Если штопора сомелье рядом нет, продавите пробку внутрь бутылки (осторожно, берегитесь брызг) и незамедлительно перелейте содержимое в графин, чтобы предотвратить порчу вина из-за попадания в него пробки.

Решение 1



Решение 2



КАК ОТКРЫТЬ БУТЫЛКУ БЕЗ ПОМОЩИ ШТОПОРА

*Как обидно, вы предусмотрели все... за исключением штопора.
Ниже предложены несколько вариантов его замены.*



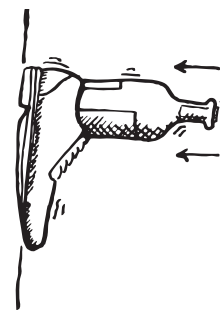
— 1 —

Вдавите пробку в бутылку: прибегнуть к этому способу можно только в том случае, если у вас есть возможность незамедлительно перелить содержимое бутылки в графин, чтобы не дать пробке испортить вино. Рискованный метод: достаточно всего трех минут взаимодействия вина с пробкой, чтобы вкус содержимого бутылки ухудшился.



— 2 —

Используйте импровизированный штопор. Этот способ подойдет находчивым смельчакам и мастерам на все руки, популярность отчаянному исполнителю такого трюка на вечеринке гарантирована. Идея заключается в том, чтобы втиснуть какой-либо предмет в пробку и найти, чем его выгнать. Например, можно обойтись шурупом и пассатижами. Метод одобрен автором этой книги, которая во время вечеринки использовала выкрученный из микроволновки шуруп и ножницы. Итог: четыре открытые бутылки и множество довольных друзей.



— 3 —

Вытолкните пробку под воздействием давления. Вам понадобятся: стена или дерево, ботинок с небольшим квадратным каблучком. Снимите укупочный колпачок с бутылки. Поставьте бутылку в ботинок перпендикулярно подошве, затем крепко ударьте каблучком ботинка по стене, придерживая бутылку рукой. Ударная волна пройдет от каблучка до горлышка и подтолкнет пробку к «выходу». Семь-восемь ударов – и пробка снаружи. Осторожно, иногда под давлением вино может вылиться через край бутылки после откупоривания. Оберните руки полотенцем на случай, если бутылка разобьется. Однако, даже не принимая во внимание эту опасность, я бы не рекомендовала этот способ, так как приходится встряхивать бутылку, а это может нанести вред качеству вина. В то же время это практичный метод для пикников на природе.

Вы везунчик или просто предусмотрительны: купили вино в бутылке с открывающейся крышкой. Штопор в этом случае не нужен.

— 4 —



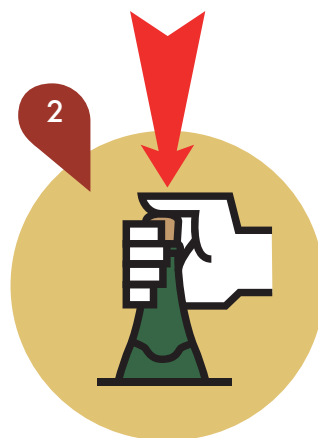
КАК ОТКРЫТЬ БУТЫЛКУ ШАМПАНСКОГО

Риск подбить кому-нибудь глаз или разбить бабушкину вазу при открытии бутылки шампанского есть, если вам не хватает практики. Однако несколько простых приемов позволят легко укротить рвущийся наружу шипучий напиток.



Правила

Перед тем как открыть бутылку, шампанское не встряхивают. Если вы только что вернулись с прогулки, на которой размахивали сумкой с шампанским, дайте ему «успокоиться», оставив минимум на полтора часа в прохладном месте.



Не нужно тянуть, вращайте! Крепко удерживая пробку ладонью, чтобы не позволить ей вылететь, медленно поворачивайте бутылку. Пробка начнет потихоньку высвобождаться, а вы продолжайте контролировать ее рукой, не давая бутылке выстрелить под давлением.



Сняв с пробки проволочную уздечку (мюзле), сразу положите на вышеупомянутую большой палец и не оставляйте бутылку без присмотра.

Всегда ставьте бокалы рядом с бутылкой. Если вы слишком быстро откроете бутылку шампанского и пена вот-вот перельется через край, то вы сможете тут же разлить напиток по бокалам, пока он не выплеснулся полностью мимо них.



Не убирайте руку! Придерживайте бутылку и пробку до тех пор, пока они полностью не разъединятся. Если вы точно следовали всем советам, то услышите сдержанный и элегантный хлопок.

КАКОЕ ВИНО ДЛЯ КАКОГО ВЕЧЕРА

Здесь нет строгих правил. Все зависит от вашего вкуса. Тем не менее выбор вина может зависеть от атмосферы вечера и как улучшить, так и ухудшить ее.

Удачная идея:

Для изысканной обстановки: бургундское красное, например из Кот-де-Нюи, или белое, например шабли.

Непринужденная атмосфера: белое бордо.

Атмосфера дольче вита: красное тосканское.

Чувственная атмосфера: белое из долины Луары, например шенен блан (Chenin Blanc).

Сексуальная атмосфера: красное из Кот-дю-Рон.

Чтобы полакомиться: белое ликерное вино.

Плохая идея:

Простое вино, которое окрашивает рот: красновато-сиреневые зубы и плохое впечатление гарантированы.

Вечеринка



Хорошая идея для белого вина:

Чтобы поразить по-настоящему: бургундское из Мерсо.

Чтобы почувствовать крылья за спиной: белое с Корсики.

Хорошая идея для красного вина:

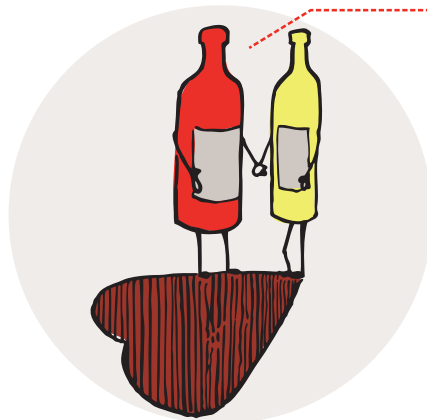
Фокус на «идеального зятя»: вино из Сент-Эмильона (Бордо).

Для крепких рукопожатий: вино из Бандоля (Прованс).

Для прагматиков: вино из Шенона или Бургя (долина Луары).

Аутентичность – прежде всего: вино из Моргона (Божоле).

Ужин для двоих



Хорошая идея:

Игристые: шампанское брют (не миллезимное, а классическое); креман (Cremant – лучшие игристые вина Франции, изготовленные традиционным методом за пределами Шампани) из Бургундии, Эльзаса, долины Луары... испанская кава.

Белое: шардоне Пэи д'Ок.

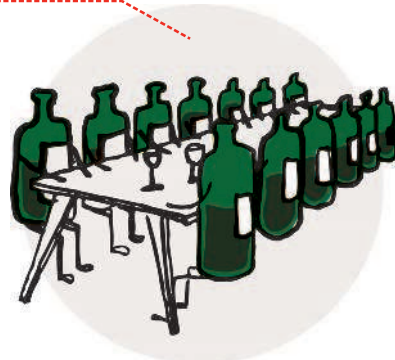
Красное: из Лангедока или чилийское (в букете фрукты, фрукты, еще раз фрукты, а также натуральная сладость).

Плохая идея:

Утонченное вино – в пластиковом стаканчике. Вы почти ничего не почувствуете!

Серьезный ужин

(семейный или деловой)



Опрокинуть стаканчик с друзьями



Прибавление в семье: белое бургундское из Пюлиньи-Монраше.

«Я всегда буду рядом с тобой»: красное бургундское из Поммара.

«Ты выйдешь за меня?»: красное бургундское из Шамболь-Мюзиньи.

Друзья – это святое: красное из Кот-Роти (долина Роны).

Как быстро летит время (день рождения): красные бордоские из Пойяка, Сен-Жюльена или Шато Марго.

«Я сильнее этого»: бароло (Пьемонт, Италия).

Хорошая идея:

Мало кому известные: из Шато Жасньер (Турени), ликерное вино из Кадийака (Бордо) или вино из Пешармана (Бержерак).

Вино из забытого сорта белого винограда: Мозак Блан с юго-запада Франции, красное: из сорта Жюрансон Нуар оттуда же или из сорта Ньелуччо с Корсики.

Хорошее вино с плохой репутацией: мюскаде (Muscadet), выдержанное на осадке (долина Луары, покупать только в хорошем винном погребе), или ширубль (Chiroubles) из Божоле.

Чтобы охладиться в жару: розовое вино из Прованса.

Расслабиться с бокалом на диване: красное испанское риоха.

Плохая идея:

Бордо из супермаркета – покажетесь друзьям снобом и жадиной.

Ароматизированное вино: вам точно есть 18?

Нужно это отпраздновать: шампанское блан де блан (исключительно из сорта Шардоне).

Знаменательное событие



Что пить в одиночку?

Если вы в одиночестве, лучше закончить начатые бутылки, так вы не только освободите место на кухне, но и – главное – сможете оценить, как вино изменилось. Откупорив же бутылку хорошего вина, вы рискуете почувствовать себя еще более одиноким, так как удовольствие разделить будет не с кем.

