

Татьяна Селиванова

18+



Вино для начинающих

***В лайфхаках и стихах**

Татьяна Селиванова
Вино для начинающих
в лайфхаках и стихах

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=57483709

SelfPub; 2022

ISBN 978-5-532-99446-1

Аннотация

Эта книга – собрание лайфхаков, неоднократно проверенных на прочность. Их популярность среди моих студентов, коллег и друзей навела меня на мысль поделиться этими знаниями с еще большей аудиторией. Сверхзадача моей книги, как и ежедневной работы – это развитие и повышение культуры употребления вина в России. Я рассказываю о вине, провожу тренинги и дегустации с первого дня своей работы. Моя концепция обучения вину земная, я построила ее на простоте изложения, понятных сравнениях, рифмах и объяснениях без ложной научности.

Содержание

Обо мне	4
Навыки профессиональной дегустации	7
Оценка внешнего вида вина	7
Ароматическая оценка	22
Вкусовая оценка	59
Конец ознакомительного фрагмента.	77

Татьяна Селиванова

Вино для начинающих в лайфхаках и стихах

Обо мне

Татьяна Селиванова

Моя работа связана с вином с 2004 года. Я случайно попала в этот мир: искала в студенческие годы подработку на вечернее время и нашла вакансию консультанта по алкоголю в престижном магазине на Арбате. После этого я работала менеджером по продажам алкоголя, сомелье в лучших ресторанах Москвы, тренинг-менеджером в виноторговых компаниях и менеджером по импорту вина. Я закончила московскую школу сомелье Wine People в 2008 году, в 2009 году стала победителем конкурса сомелье Wine People Trophy и постоянным членом жюри всех его последующих лет. В 2015 году я окончила четвертый, дипломный уровень английской школы Wine and Spirit Education Trust, стала выпускницей Австрийской Винной Академии и первым российским винным академиком. Сегодня я руководитель отдела обучения и экспертизы в российской виноторговой компании и директор винной школы, сертифицированный преподаватель кур-

сов Wine and Spirit Education Trust в России, амбассадор ассоциации немецких виноделов VDP.

Для кого эта книга

Для тех, кто интересуется вином. Для тех, кто учит обращению с ним. Для тех, кто его продает. Для тех, кто о нем пишет.

Эта книга – собрание лайфхаков, неоднократно проверенных на прочность. Их популярность среди моих студентов, коллег и друзей навела меня на мысль поделиться этими знаниями с еще большей аудиторией. Сверхзадача моей книги, как и ежедневной работы – это развитие и повышение культуры употребления вина в России.

Я рассказываю о вине, провожу винные тренинги и дегустации с первого дня своей работы. Несмотря на то, что интерес к вину и его понимание в России постоянно растут, все же к нему часто относятся с опаской, вокруг вина еще много предрассудков и страхов. Я же давно отношусь к вину как к доброму, хорошо изученному и любимому другу, как к части жизни. Я знаю, как гармонично вписать вино в торжество, работу, будничные ужины и посиделки с друзьями, как рассказать о вине понятно и, главное, сделать это без снобизма. Моя концепция обучения вину земная, я построила ее на простоте изложения, понятных сравнениях, рифмах и объяснениях без ложной научности. Если вы совсем не знаете вина, то после прочтения этой книги вы разберетесь в базовых понятиях и освоите немало профессиональных тер-

минов. Если у вас уже есть какие-то теоретические знания, то почерпнете массу новых, прикладных. Ну, а если вы знаете все, о чем здесь написано... Либо вы были на всех моих семинарах, либо вы профессионал покруче меня, но, думаю, мои авторские разработки и открытия помогут обогатить и ваши отношения с вином.

Навыки профессиональной дегустации

Оценка внешнего вида вина

Давайте сразу договоримся: дегустируем из бокала из тонкого стекла, с тонким краем чаши, прозрачного, без резьбы и узоров, в форме тюльпана. Бывают бокалы без ножек, но для дегустации лучше взять традиционные – на ножке, чтобы не греть вино прикосновением рук и не испачкать чашу отпечатками пальцев.

Для визуальной оценки вина понадобится горизонтальная белая поверхность (лист бумаги, скатерть или, на худой конец, рукав вашей белой рубашки), над которой вы будете смотреть сквозь вино, наклонив чашу под углом около 45 градусов.

Чистота и прозрачность

Дефектом считаются парящие в вине частицы, волокна. Повод для беспокойства – это инородные тела в вине. Например, щепки, насекомые, маленькие животные (скажем, ящерица или мышонок). От такого вина лучше отказаться, и в магазине или ресторане вам его заменят как некондици-

онное. Вы спросите, а как же не заметили крупное тело при разливе вина? Очень просто: это тело забралось в бутылку темного стекла, в которую потом разлили вино. К счастью, такие случаи – большая редкость.

Если же вино чистое, осадка не обнаружено, то после комментария «вино чистое» или «вино прозрачное» можно переходить к дальнейшему описанию.

Осадок в виде прозрачных кристалликов в вине не дефект. Это выпадение соли винной кислоты от переохлаждения вина при хранении. В красном вине осадок может быть в виде крупинок, похожих на кирпичную пыль. Это результат соединения натуральных полифенолов винограда в крупные, видимые глазу элементы. Обычно осадок появляется в красном вине после многолетней выдержки, но и в молодом вине такой осадок может образоваться очень быстро, если вино не фильтровали перед бутелированием и не очистили от мелкой взвеси. В норме вино должно быть чистым и прозрачным, однако частные, домашние винодельни допускают продажу вин с видимым осадком и позиционируют это как одно из доказательств натуральности вина. Если вас смущает обилие осадка в вине, вы можете отделить его через ситечко или не доливать вино из бутылки. Процедура декантации вина, то есть переливания его из бутылки в графин (декантер) над свечой имеет своей целью отделение осадка: англ. «decant» – это «снимать с осадка, сцеживать».

Существует отдельный тип вин, которые принято продавать с осадком – это игристые вина, так называемые петнаты, от французского «petillant naturelle» – «игристое натуральное». Особенность этого вина в том, что его ферментация оканчивается в бутылке, и осадок после этого не удаляют. Петнаты принято избавлять от осадка вручную и самостоятельно. Для этого нужно перевернуть бутылку вверх доньшком и дать время осадку опуститься вниз, в горлышко. Затем, не переворачивая бутылку, необходимо открыть ее в емкость с водой, и весь осадок под силой давления из бутылки сразу вылетит в воду, а бутылку нужно быстро перевернуть горлышком вверх и разливать чистое вино по бокалам.

олег петнаты уважает
бутылку хорошо трясет
и пятна на стенах квартиры
считает лучшим дег. листом

Блеск

Чем ярче блеск вина, тем выше в нем уровень кислотности, тем больше жизни и энергии. Если вино матовое и тусклое – это плохой признак. Велика вероятность, что на вкус оно тоже будет дряблым и уставшим. Я не встречала умер-

ших вин с выраженным блеском, и вам вряд ли доведется. Сияющие синтетические голубые и перламутровые винные напитки не в счет – мы здесь говорим только о натуральных винах.

Цвет вина – оттенок и насыщенность

Чтобы оценить цвет, наклоните бокал под углом 30 – 45° над белым фоном. Посмотрите на каемку вина (его ободок, край диска) и на самый насыщенный цвет в толще вина у основания ножки. Ободок поможет отметить оттенки, если основной цвет в толще начал немного меняться. Например, бывает переходное состояние вина, когда в основной толще рубинового цвета красного вина появляются рыжие блики. Значит, вино зреет. Если гранатовый цвет отливает медным, коричневым, похоже, вино вступает в свою финальную стадию развития.

Помимо определения собственно цвета нужно отметить насыщенность этого цвета. Посмотрите на ободок, то есть внешний край вина:

если он прозрачный и широкий – это бледный цвет. Бледное красное вино (например, Вальполичелла), настолько нежное, что сквозь ободок и толщу вина можно легко читать, а бледные белые вина могут быть почти прозрачными.

если пигментация интенсивная, и сквозь толщу вина вы не видите ничего – цвет насыщенный. Сквозь белые вина насыщенного цвета вы все равно будете видеть, поэтому при описании белого вина следует, во-первых, оценить интенсивность окраски ободка (если до самого края, то это глубокий цвет), а во-вторых, проверить себя, сравнив вино с бледным, водянистым белым, хотя бы мысленно. Если вино в вашем бокале ушло от бледного далеко, то это точно глубокий цвет.

Все остальное можно отнести к средней насыщенности, таких вин много.

Пожалуйста, не считайте насыщенность цвета вина гарантией его качества! Это заблуждение, что чем темнее цвет, тем вино лучше. Это иллюзия, что с густотой цвета приходит богатство вкуса – темное вино может быть одномерным или даже больным. Важно оценивать оттенок цвета, это расскажет о его состоянии и степени развития, важно сделать правильные выводы при встрече с кирпичными бликами: в сочетании с блеском они говорят о зрелости и развитии вина, в сочетании с матовым внешним видом – о его увядании и старости. Производители вина знают об этом заблуждении покупателей насчет глубины цвета, которая якобы обещает такую же густоту вкуса, по-

этому используют небольшие законодательно разрешенные хитрости. Например, добавление в бленд темноокрашенного виноградного сока сортов Саперави, Сира или Каберне Совиньон и других, а иногда и добавление сгущенного виноградного концентрата «Mega Purple» (англ. «мега фиолетовый») для затемнения цвета вина. Вкус это кардинально не обогащает! Хотя немного и меняет в лучшую сторону.

Интенсивность цвета вина зависит от природных и человеческих факторов: насыщенности виноградной кожицы пигментами (например, у Пино Гри кожица ягоды тонкая и розово-серая, а у Каберне Совиньон – темно-синяя и толстая) – это природный фактор. Влияние человека – это выбор интенсивности и длительности мацерации, то есть настаивания виноградного сока на кожице (у Пино Гри – это непродолжительный процесс при низкой температуре, а у Каберне Совиньон может быть более длительным, но даже при прочих равных более высокая насыщенность пигментами делает вино более темным в цвете). Пино Нуар, один из самых бледных красных сортов винограда, обладает фантастически сложной и благородной гаммой ароматов и служит самым ярким примером того, что бледность не порок и не признак простоты.

Белые вина в юности могут быть почти прозрачными, с зелеными бликами, затем все больше переходят к желтой

гамме – соломенный, затем более теплый золотистый цвет, затем – янтарный, с медными, оранжевыми бликами. Янтарный цвет не признак гибели вина, это признак зрелости, которая в сочетании с блеском говорит о развитии, спелости вина и обещает щедрый и многосложный аромат. Молодые повседневные белые вина медного цвета (например, Пино Гриджо или базовые столовые бленды) – тревожный признак старения из-за излишней и ненужной выдержки. Сладкие белые вина обычно обладают насыщенным золотистым цветом смолоду, постепенно развивая оттенки старого золота и меди.

Розовые вина начинаются юными розовыми, клубничными, малиновыми оттенками, а затем переходят в лососевые и персиково-пудренные цвета. Признак полного развития розового вина, как и в случае со всеми другими типами вина – это цвет луковой шелухи, меди, бронзы. В паре с матовым внешним видом это обещание увядшего, плоского во вкусе и аромате вина.

Интересно, что розовые вина имеют самый богатый и романтичный вокабуляр для обозначения цвета: лососевый, старого золота, красного золота, летнего заката, коралловый, чайной розы, вермилион и другие. Розовые вина из Пино Гриджо (это сорт с окрашенной розово-серой кожицей) имеют нежный персиковый цвет. Часто в виноделии его назы-

вают “бедра испуганной нимфы” (см. главу «Винный разговорник»).

Молодые **красные вина** отличаются пурпурными, фиолетово-чернильными оттенками или рубиновым цветом любой насыщенности. Со временем эти оттенки уходят все больше в красные, затем рыжие и коричнево-кирпичные. Часто для описания вин используют термины «рубиновый» и «гранатовый». Для того, чтобы почувствовать между ними разницу, посмотрите на оригинальные одноименные камни. Рубин будет более холодным, будет уходить в фиолетовый, свекольный оттенок, а гранат – в коричневый и теплый. В случае с описанием вина гранат сменяет рубин по мере развития и старения вина, как фиолетовый цвет сменяется на коричневый из-за естественного изменения пигментов вина.

Правила оценки красного вина те же, что и другого: в сочетании с блеском любой цвет – это признак жизни и развития, тусклое медное вино – показатель его вялости и, возможно, смерти.

ВАЖНО! Эти правила оценки цвета вина не распространяется на крепленые вина (херес, мадера, портвейн и другие). Они часто продаются с бурым, медным оттенками, что совершенно не говорит об их увядающем состоянии. Крепленые вина очень медленно меняют цвет в процессе разви-

тия благодаря высокому содержанию алкоголя и иногда сахара – природных консервантов.

Словарик: Слова Blanc (фр.), Bianco (ит.), Blanco (исп.) и Branco (порт.) означают “белое”. «Rosé» – универсальное обозначение розового вина. Красное вино – это Rouge (фр.), Rosso (ит.), Tinto (исп., порт.).

*цвет надо выбрать благородный
а-ля бандоль или тавель
мечтал технолог комбината
замешивая колбасу*

Домашнее задание

В магазине обратите внимание на полку с розовыми винами. 99% бутылок будут из прозрачного стекла – привлекательный, живой внешний вид розе хорошо его продает. Посмотрите, есть ли на полке вина пяти лет и старше. Если да, то насколько их цвет приближен к медному, луковой шелухи? Какое вино кажется вам более дорогим и качественным: нежного или насыщенного розового цвета?

Сравните Мерло, Каберне Совиньон и Пино Нуар по цвету, присмотритесь к ободку каждого вина и тому, как меняется интенсивность и оттенок его окраски.

Лайфхак: Поразите друзей или коллег, различив в каком бокале Пино Нуар (бледный цвет), Гренаш (бледная или средняя насыщенность цвета), Сира или Шираз (глубокий цвет), Мерло (средняя насыщенность цвета) и Каберне Совиньон (глубокий цвет). Для чистоты эксперимента надо взять равнозначные вина (возраст, происхождение, состояние, условия хранения), одинаковые бокалы и обязательно белый фон для оценки.

Куплю рубаху кумачову,
Да чтобы в крапинку она,
И чтоб не думали ничо вы,
Для дегустаций мне нужна!
На ней же пятнышек не видно,
Ни от пульсара, ни от гри.
И в ней пойду я по дегустам,
Хоть обливай меня, хоть три!
До этого ходил я в белой,
Да их сменилось двадцать штук,
А в кумачовой выйду смело,
Я мастер дегустонаук!

Там, где я родился, основной цвет был красный,

Бургундия, бордо, рубин и гранат.

Когда мы наполняли бокал, становилось все ясно,

*Он pale или deer, или medium, а то и вовсе синюшный тан-
нат.*

Первая Риоха мне сказала: «Поверь мне,

Я ведь Гран Резерва, и поэтому brick».

Поэтому я до сих пор немножечко нервный.

Когда мне говорят: «Смотри, молодка»,

Я вижу tawny, и случается тик.

«Ноги» вина

«Ножки» также иногда называют «слезками», но поскольку анатомию я люблю больше, чем печаль, то выбираю первый вариант. Повращайте вино в бокале и посмотрите, как оно стекает по внутренним стенкам чаши. Наклонять бокал на 45 градусов при этом не надо, держите его вертикально. Потечи на стенках – это и есть часто упоминаемые в художественной литературе и кино «ножки» вина, по которым персонажи так часто судят о качестве напитка. Поставить оценку вину только по его «ногам» невозможно, даже не пытайтесь, но для комплексной оценки вина «ножкам» стоит уделить внимание.

«Ноги» помогают определить:

– плотность вина, а она определяется уровнем алкоголя и сладости. Чем жирнее и медленнее «ноги», тем больше в вине спирта и сахара, и наоборот.

– структуру вина. Посмотрите также на стройность и равномерность «ног» – они формируют арки одинаковой или примерно одинаковой толщины? Если да, перед вами хорошо структурированное вино (я ни разу не встречала великое вино с плохими «ногами», но самое безногое и кривоногое вино в моей жизни на вкус оказалось редкостной гадостью).

Если «ноги» не задались, не ставьте на вине крест. Возможно, бокал плохо вымыт, и формированию «ножек» мешает нечистое внутреннее покрытие, следы от моющего средства или предыдущего напитка.

Повращайте еще несколько раз. Если оно так и осталось безногим или кривоногим, то можно поставить гипотезу о низком качестве вина, которую далее подтвердит или опровергнет окончательная оценка вкуса.

Интересное наблюдение: если вращать бокал на весу, то это удобнее делать от себя, то есть по часовой стрелке, а если на столе, с опорой на поверхность, то намного комфортнее крутить бокал к себе, против часовой стрелки. Вот такой интересный, но не знаю насколько полезный факт.

Окрашенные «ноги» говорят о выраженной пигментации сорта винограда, использованного для производства вина – например, Саперави, Мальбек, Каберне Совиньон или Сира. Это ценная информация для слепой дегустации или оценки соответствия вина заявленному стилю и качеству.

После оценки «ножек» отметьте подвижность вина в бокале – насколько легко плещется внутри чаши. Высокая подвижность, то есть легкое перемещение вина в чаше, быстрое формирование и стекание ножек, говорит о легком, водянистом теле вина, о невысоком уровне алкоголя, который и создает в вине маслянистость, видимую жирность. Если же подвижность низкая, вино тяжело и долго стекает, перекачивается по чаше, то во вкусе все показатели будут на высоком уровне. Оценка подвижности – это также ценная информация для профессиональной характеристики качества вина или его соответствия заявленному типу. Например, нежное и деликатное итальянское белое вино Гави отличается высокой подвижностью, и, если оно в бокале вдруг переливается, как сливочное масло, это повод озаботиться вопросами и нетипичности этого Гави. Дальше вы уже сами решите, нравится вам такое прочтение или классическое понимание легкого белого Гави.

Пузырьки

Мы говорим только об игристых винах, то есть о тех, в

которых наличие углекислого газа является необходимым. Для тихих вин интенсивная игра пузырьков в бокале – это дефект и признак начавшегося брожения.

Игру пузырьков можно оценивать только в бокале-тюльпане или вытянутом узком бокале флюте. В широких бокалах пузырьки быстро рассеиваются, а в чашах с плоским дном пузырьки не формируются должным образом за неимением выемки в доньшке бокала, и самое роскошное шампанское в таком бокале может выглядеть невнятной шипучкой. Пожалуйста, относитесь к вину с должным уважением и обеспечьте ему достойную чашу для самореализации.

В случае с игристыми винами оценивают следующие параметры пузырьков:

Посмотрите, ровные ли они или отличаются друг от друга по размеру. Хорошо, когда пузырьки одинаковые и маленькие – это говорит о высоком качестве вина, глубокой интеграции углекислого газа. Пузырьки формируют устойчивые нити или плавают на поверхности вразнобой? Хорошо, когда пузырьки формируют стабильные и тонкие нити, это признак высокого качества вина и глубокой интеграции углекислого газа. Пузырьки собираются по краям диска или создают островок в его центре. Островок в центре – это следствие идущих со дна стабильных ниточек из маленьких пузырьков, и это признак высокого качества вина и глубокой интеграции углекислого газа. Долго ли сохраняется игра пузырьков, или

они быстро рассеиваются? Хороший признак – это долгая, устойчивая игра мелких и одинаковых пузырьков.

Ароматическая оценка

Первый нос

Не взбалтывая вино, поднесите его к носу и оцените аромат, доносящийся из бокала. Первый и очень важный шаг – оценка состояния вина, его здоровья, ведь если вино больное, то дальше и описывать его не придется.

Если вино здорово, это нужно озвучить и продолжить описание; Здоровье вина – это чистый винный аромат без примесей, без неприятных оттенков и отталкивающего эффекта. Для нетренированного носа здоровое вино вызывает ощущения: все в порядке, пахнет вином.

Если вино не здорово, то необходимо назвать дефект, иначе это выглядит как личная неприязнь, а не профессиональная оценка. Это особенно важно, если вы недовольны качеством вина в ресторане. Для отказа от вина или его замены необходимо обоснование, а не эмоции.

Если определенный и названный дефект необратимый (см. список ниже), то следует остановить дегустацию, заменить бутылку на другую, здоровую. Отдельная порция вина болеть не может, обнаруженная проблема касается всей бу-

ТЫЛКИ.

Если определенный и названный дефект обратимый (см. список ниже), то нужно привести вино в нормальное состояние (см. способы ниже) и продолжить дегустацию и описание образца.

Необратимые дефекты

*когда вино из винограда
оно не портится вообще
олег оксану наставляет
открытым год назад лыхны*

Оксидация

Оксидация – это перенасыщение вина кислородом. Бывает при нарушении условий хранения, когда корковая пробка ссыхается и пропускает в бутылку излишнее количество воздуха. Поэтому важно хранить вино с корковой пробкой горизонтально и во влажном месте. Пластиковая пробка сжимается после нескольких лет хранения вина, даже при правильных условиях хранения – такова ее природа. Винтовая крышка герметична и защищает вино от оксидации практически на 100%.

Признаки окисленного вина обычно видны невооружен-

ным глазом – матовый коричневый, медный или бронзовый цвет. Признаки оксидации в аромате белых вин: тона топленого масла, перезревшего или подгнившего яблока, марципана, меда; в аромате розовых – луковая шелуха в цвете и аромате; оксидация красных вин – все тот же матовый коричневый вид и оттенки вареных и вяленых темных ягод в аромате.

Во вкусе оксидации соответствуют низкая, вялая кислотность, дряблые танины в красном вине, ярко выраженный алкоголь (ему ничего не остается, кроме как заявить о себе на фоне отсутствующих кислотности и танинности).

Бывает «умеренно окисленное» вино, то есть еще живое, но уже с признаками оксидации в незначительном объеме – это не дефект, пока мы можем говорить о живом, кислотном вине. Это признак его зрелости, маркер его качества и потенциала хранения.

Оксидация в минимальных объемах может быть использована виноделом еще на этапе брожения или выдержки вина. Газ вводят небольшими пузырьками в стальную или бетонную емкость с вином. Пузырьки лопаются, окисляют вино и смягчают острые углы его танинов и кислотности, это называется микрооксидация. Микрооксидация популярна для сильных, высокотанинных сортов винограда, например, Мальбека или Танната – это делает их более мягкими

и чуть более готовыми к употреблению в момент выхода в продажу. Кислород в умеренных количествах необходим вину для развития!

Окисленное вино можно пить, оно не является опасным для здоровья, и кому-то его мягкий и полностью развившийся вкус придется по душе, но для профессиональной дегустации полностью раскрывшееся, окисленное, уваренное вино – кандидат на вылет. Дома можно сварить из него глинтвейн или соус, укрыв все недостатки вина яркими пряностями, а вот для маринада такое вино вряд ли пригодится – кислотности в нем не осталось, да и ароматы увяли.

Болезнь пробки

Виновник болезни пробки – трихлоранизол. Стремление к краткости привело к формированию устойчивого обозначения – ТСА (2, 4, 6-trichloreanisole) в англоязычном пространстве и ТХА – в России. Запах пораженного вина обычно описывают словами «отсыревший картон», «сырой подвал», «мокрая тряпка». ТСА не яд, и если испорченное вино выпить, отравления не будет, впрочем, удовольствия тоже. ТХА лишает вина свежести и разнообразия ароматов, заполняя собой все пространство ароматов. Даже если вы неопытный дегустатор, то вас смутит доминирующая сырость и плесень в носе вина, его плоский, безжизненный профиль. Своим студентам я описываю разницу так: здоровое вино игра-

ет всеми красками, вино с болезнью пробки становится черно-белым. Сохраняется его профиль, структура, но нет энергии, красоты.

Не путайте запах пробки с подлеском! Подлесок приятный и свежий, хотя и сырой, а трихлоранизол – удушливый, плоский.

Иногда у непрофессиональных дегустаторов возникают сомнения, точно ли вино безнадежно испорчено. В таком случае дайте вину подышать: повращайте в бокале, пропустите через аэратор, перелейте в декантер или оставьте открытую бутылку на ночь. Если это трихлоранизол, запах плесени сохранится, а если вино стало чистым и раздышалось, значит, это был не он.

Существует миф, что ТХА можно изгнать из вина, уложив в него целлулоидную пленку или нечто, сделанное из целлулоида. Я неоднократно проводила этот опыт и заявляю со всей ответственностью, что это слегка ослабляет запах ТХА, но не изгоняет его полностью. Более того, вид вина, в котором полоскали пластиковую пленку, абсолютно убивает желание его пить, даже если бы оно внезапно выздоровело.

Еще один бестолковый совет по поводу ТХА я получила в самом начале своего винного пути. Добрые люди рекомендовали мне сварить глинтвейн из вина с болезнью пробки, это

якобы выпарит из него неприятный плесневый душок. Ключевое слово – якобы. Я начала нагревать больное ТХА вино, и постепенно сырой запах стал заполнять пространство кухни, затем прихожей, и потом всей лестничной площадки. Я экстренно вылила горячее вино с ТХА в унитаз, чтобы замести следы, но плесневый дух еще несколько часов держался в квартире, несмотря на проветривание. У меня повышенное восприятие трихлоранизола: сразу начинает болеть голова, так что этот неудачный глинтвейн я помню во всех красках спустя годы. Не повторяйте моих ошибок, ну разве только в экспериментальных целях.

Бутылку с ТХА снимают с дегустации, ее нет смысла оценивать. Если вам попалась бутылка с ТХА, то верните ее в магазин или винному поставщику на замену. Виноторговцы знают о ТХА и готовы к возвратам и компенсациям. Как вы понимаете, аукционы, продающие старые вина под корковой пробкой в единичном экземпляре, не могут дать вам 100% гарантии, что вино не пахнет трихлоранизолом.

Вино под винтовой, пластиковой или металлической крышкой практически на 100% защищено от ТХА.

Бреттаномицеты

Еще одно слово в копилку винных терминов – название культуры дрожжей, участвующих в ферментации виноград-

ного сока. Деятельность бреттаномисетов сильно притупляет высокая гигиена на винодельне, и наоборот, многократное использование дубовых бочек без их очищения создает очень благоприятные условия для работы бреттаномисетов.

При активной работе бреттаномисетов в вине проявляются животные оттенки – кожа, тушеное или вяленое мясо, копченая ветчина, лошадиный пот, битая дичь и даже коровьи лепешки.

Бреттаномисеты до сих пор не получили однозначной оценки как дефект вина, потому что главное – уровень выраженности животных ароматов в вине.

Если в букете не слышно ничего, кроме навоза – это малопривлекательно, но и на такие вина найдется свой покупатель. При этом на профессиональной дегустации вино со такой сильной доминантой животных ароматов может быть снято как проблемное, и в причины отстранения будет записано «бреттаномисеты».

Сторонники же натурального виноделия, проповедующие принцип невмешательства в процесс виноделия, воспримут бреттаномисеты его природный оттенок вина, появившийся естественным путем и потому уже ценный и уникальный.

Летучие кислоты

Это дефект производства, заметный продвинутому пользователю. В аромате выраженные летучие кислоты создают ощущение эфирности, свежести и прохлады, но профессиональный дегустатор сразу уловит оттенки ацетона и уксуса. Интересно, что на вкус летучие кислоты не влияют и не ощущаются, хотя они и называются кислотами.

Высокая концентрация летучих кислот делает вино удушливым и едким в аромате, это признак некачественной работы при брожении сусла, окислении спиртовых соединений. Можно дать вину подышать, чтобы снизить интенсивность летучих кислот, но полностью избавиться от избытка летучих кислот не выйдет.

Замена бутылки не всегда решит проблему с высоким содержанием летучих кислот – дефект обычно имеет вся партия, а не отдельная бутылка.

Малая доля летучих кислот незаметна обычному потребителю, поэтому не стоит рассчитывать, что официант в ресторане или продавец в супермаркете поймет суть претензии. Более того, нетренированный нос примет летучие кислоты как приятную черту винного букета, придающую ему легкость и эфирность. Однако если вы хоть раз уловите запах

ацетона в букете вина, вы его уже потом ни с чем не спутаете и будете легко определять.

Обратимые дефекты

Редукция

Процесс, противоположный окисдации, то есть вино не хватило кислорода. В винном мире редукция – это обозначение «задохнувшегося», «нераздышавшегося» вина. Редукция проявляется затхлыми запахами канализации, гнилого лука, серы, сероводорода, резиновых покрышек и даже трупного газа.

Редукцию можно исправить – дайте вину подышать (перелейте в другой бокал, а затем обратно; пропустите через аэратор; перелейте в декантер; перелейте из бутылки в бокал, а затем обратно).

Если после всех проделанных процедур неприятный запах остался и ничуть не уменьшился, значит, это не редукция, а дефекты негигиеничного производства вина, и тут уж ничего не поделаешь.

К редукции склонны красные вина под винтовой пробкой. Этим атлантам негде расправить плечи без доступа кислорода, поэтому после откупорки выдержанные красные вина под винтовой крышкой лучше оставить на несколько минут

в бокале – пусть раздышатся. Наверняка вы слышали о том, что вина перед подачей открывают за сутки и оставляют подышать, так это как раз во избежание редукации. Редукация может быть в вине любого типа и цвета, но она не приговор и даже не повод немедленно отказаться о вина в ресторане.

Домашнее задание

Проверяйте на наличие вышеперечисленных дефектов все вина, которые попробуете в ближайшее время. Не останавливайтесь, пока не соберете полную коллекцию дефектов и своего восприятия каждого из них. Если коллекция не собирается, значит, вам попадают только качественные напитки, поздравляю!

Не болезни, а особенности вина

Простой, одномерный аромат

Например, когда напиток пахнет яблоком и лимоном. Вино незатейливое и одномерное, такое бывает. Это говорит не о болезни, а о простом профиле вина, отсутствии потенциала хранения. Развиваться такое вино не будет, его простой и приятный в юности свежий аромат завянет. Прошу вас не путать простоту аромата и нетренированный нос. Иногда дегустатор не может найти слов для описания букета, в то время

как он предлагает множество оттенков. Также обратите внимание на температуру вина: чем холоднее вино, тем приглушеннее в нем ароматы. Именно поэтому на профессиональных дегустациях образцы подают при температуре 16-18°C. И пожалуйста, не путайте легкость аромата с его простотой. Всегда вернитесь к вину, если оно показалось вам одномерным, дайте ему шанс показать все грани своего характера.

Спирт в аромате

Если речь идет о крепленом вине (портвейн, херес, мадера и пр.), то у него в принципе повышенный градус, потому его и подают в бокалах с небольшой чашей и узким раструбом. Если вино с высоким содержанием алкоголя налито в бокал с крупной чашей, то испарение алкоголя происходит более интенсивно и ощущается ярче. Для того, чтобы оценить этот эффект в полной мере, налейте крепленое вино или крепкий алкоголь в широкий бокал и прислушайтесь к огненным, жгущим спиртовым испарениям из чаши. Так будет легче понять, что это дефект не напитка, а его сервировки.

Другое дело, когда в букете (тихого) виноградного вина много спирта и мало ароматов – это уже несбалансированный и бедный нос, но все же не дефект. Возможно, что в бокале с более узкой чашей это вино раскроет свои ароматы, а

не спиртуозную прямолинейность.

Лайфхак: Чтобы дать вину продышаться, накройте бокал с вином ладонью и энергично взболтайте, от души. Закройте ладонью нужно плотно, чтобы не расплескать вино вокруг при этом действии. Сделайте 5-10 энергичных вращений, затем поднимите ладонь и – внимание! – ни в коем случае не опускайте нос в бокал, вы обожжете слизистую! При вращении вина и алкоголь интенсивно испаряется и выходит из чаши более концентрированным. Зато можно сделать следующее. Взболтайте вино, уберите с чаши ладонь, дайте вину буквально две секунды выдохнуть и опустите ладонь над бокалом, буквально в сантиметре-двух от среза чаши. И если все сделано правильно, вы почувствуете холодок, который струится из бокала – это алкоголь. Если вино высокоалкогольное (14% спирта и выше), то ощущение будет ярким. Если слабоалкогольное, то еле ощутимым. Для сравнения попробуйте провести этот фокус с Винью Верде (заодно увидите, как быстро вянет это вино от аэрации) и с Амароне делла Вальполителла (которое только выиграет от интенсивного взаимодействия с кислородом).

Избыток древесных оттенков в букете

Причиной тому может быть стиль и молодость вина. Например, рано открытое и выдержанное много лет в дубовых

бочках Брунелло ди Монтальчино, Бароло, Риоха Гран Резерва и другие.

У очень древесных вин есть свои поклонники, в профессиональных кругах их ласково называют «бобрами». Есть и соответствующая неофициальная категория «вина для бобров». К ней относятся щедро выдержанные в дубе мощные красные вина – в них буквально вгрызаешься и пережевываешь, а не пьешь.

Надпись Reserva или Gran Reserva (на испанских винах) и Riserva (на итальянских) означает выдержку. Испанские Reserva и Gran Reserva обязательно выдержаны в дубе, причем второе значительно дольше. В то же время в Италии такая маркировка не гарантирует созревание в бочках – это совокупный срок выдержки вина перед выходом в продажу.

А на чилийских этикетках надписи Reserva и Gran Reserva и вовсе ничего не значат: вино могло быть выдержано в бочке на 100% или частично, могло зреть в стальных чанах в контакте с дубовыми щепками. Как-то одна чилийская винодельня, с которой я работала, начала писать Reserva на всех базовых винах, а прежнюю линейку Reserva переименовали в Gran Reserva. Я поинтересовалась: «Продлили выдержку для всех вин?» – «Татьяна, так лучше продается!» – был мне ответ. Зато честно!

Нос здоров

Допустим, нос здоров, и вы отметили это соответствующим комментарием. Теперь оцените интенсивность аромата по трехмерной шкале «низкая – средняя – высокая»:

низкая, или легкая интенсивность – это слабо выраженный аромат, для понимания которого нужно сосредоточиться или сильно повращать вино в бокале. Легкий аромат почти не различим, если вино в чаше неподвижно.

если аромат ощутим, но не слишком интенсивен, его можно отнести к средним – таких вин большинство:

высокая интенсивность ароматов – это ярко выраженная. Не вращая бокал, вы легко опознаете отдельные ароматы благодаря их интенсивному звучанию. Белые сорта винограда разделяются на ароматические (с яркой выраженностью запаха) и неароматические, поэтому громкость ароматов из бокала очень помогает при профессиональной дегустации вина и оценке его типичности.

Ароматические сорта винограда – Рислинг, Мускат, Гевюрцтраминер, Торронтес, Совиньон Блан, Альбариньо, Вионье, Пино Гри, Мальвазия и другие. Ароматические сорта винограда богаты терпенами – см. «Винный разговор»

ник».

Неароматические сорта винограда – Шардоне, Шенен Блан, Пино Блан и другие.

Если в мощном носе много густых цветочных ароматов, то он вызывает ассоциации с одеколонами, духами и может быть назван «парфюмерным» или «парфюмированным». Так часто описывают вина из Гевюрцтраминера.

Интенсивный аромат создает ощущение густоты, насыщенности. Но задайте себе вопрос: нос яркий, а сложный ли? Богат ли он оттенками? Если вы с трудом находите пять различных ароматов, то велика вероятность, что нос интенсивный и простой.

Ярко пахнут сладкие, крепленые вина, вина с длительной выдержкой в дубе (при этом выдержка в американском дуба дает более интенсивные и сладкие ароматы, чем в европейском). Вина из теплых регионов имеют, как правило, более спелые и интенсивные ароматы, чем вина из прохладных областей.

Разные сорта винограда дают разную интенсивность, поэтому не стоит судить Пино Нуар за тонкость носа – такова его природа. Но стоит задуматься о качестве Муската, если он еле слышен из бокала.

Ты синее, чем небо, ароматней костра,

Ты горяч, как термальный источник.

Ты – любимец Роллана, ты круче сира,

Ты ванильней бываешь, чем сочник.

Ты мальбек, твое имя как «Майбах» звучит,

Если вдруг с ударением худо,

Ну а если теорию крепко учил,

Ты поймешь, что мальбек – это чудо!

Второй нос

Время называть ароматы. Обычно дегустаторов – новичков эта задача смущает больше всего. Если у вас дар распознавать ароматы в многосоставных букетах духов или породистых вин, то от всей души поздравляю! Для всех остальных у меня отличная новость: навыки обонятельной дегустации и оценки вина развиваются и тренируются.

Если человек не отличает по запаху лимон от черной смородины, – это серьезная проблема, профессиональный дегустатор из него вряд ли получится. К счастью, такие случаи редкость (среди несколько тысяч студентов у меня было всего пару таких случаев).

Если же вы что-то чувствуете, но не можете назвать, берите на вооружение мой метод:

1. Мыслите категориями, идите от общего к частному, подключайте дедукцию, логику, весь свой чувственный опыт и словарный запас.

2. Опуская нос в бокал, спросите себя: какие фруктовые ароматы чувствую. Учитывая то, что вино делают из ягод, фруктовые ароматы практически всегда есть в букете вина. Как правило, белые вина пахнут белыми фруктами, а красные – черными или красными ягодами и плодами, но исключения из этого правила бывают всегда. Например, вина из красного сицилийского сорта Нерелло Маскалезе часто имеют в букете оттенки грейпфрута или кровавого апельсина.

Внутри фруктовой категории выделите садовые, тропические, цитрусовые фрукты, лесные и садовые, красные и черные ягоды. Допустим, вы отмечаете ароматы цитрусовых,

сразу задайте себе вопрос: это лимон или апельсин, лайм или грейпфрут? Так постепенно сформируется более детальное представление об ароматах. В итоге вы определились и готовы признать в вине ноты яблока, лимона и абрикоса. Задайте себе новый вопрос: “В каком состоянии эти фрукты: свежие, перезревшие, подгнившие, засахаренные или сушеные?” Это поможет сделать описание еще более точным, а в случае профессиональной дегустации даст подсказки о сортовой и региональной принадлежности, иногда способе производства и состоянии вина, этапе его развития.

3. Следом за фруктами исследуйте наличие дубовых ароматов в вине: чувствуете ли вы древесные, ванильные, коричневые ароматы или ноты жженого сахара? Это верный признак контакта с дубом при производстве вина.

4. Послушайте минеральные ноты. Понятие минеральности до сих пор вызывает споры в винных кругах. Одни эксперты – и я в их числе – ее признают, другие считают фантазией и маркетинговым ходом. К минеральным ароматам можно относить все, имеющие связь с геологией.

Если я чувствую в вине запах ракушек, мокрого, крошеного камня или сырой земли, то я называю оттенок и делаю заметку, что в букете есть минеральные ноты. Они – след земли и воздуха виноградников, часто это соль или йод. В

условиях слепой дегустации – это большая подспоря в определении происхождения вина, потому что йодистые, мелочные ароматы сразу выдают расположение виноградников на известняковых почвах или вблизи больших соленых вод, моря или океана. Своим студентам я говорю: «Соль и мандаринь – это Альбаринь!»», так как этот сорт активно выращивают на берегах Атлантического океана в Испании (регион Риас Байшас) и Португалии (регион Винью Верде), отсюда и соленые йодистые ароматы в аромате, а цитрусовые оттенки – вторая его отличительная черта. К винам с выраженными минеральными оттенками относятся Шабли, Гави, шампанское, Мюскаде, вина бордоского субрегиона Грав, вина областей Мозель и Рейнгау, Верментино из Сардинии и другие.

Если вы находите в профиле вина пять ароматов из разных групп, скажем, спелый ананас, лимонный конфитюр, ржаной хлеб, светлый мед, ваниль – то вы уже не можете назвать нос вина простым и одномерным. Не путайте интенсивность ароматов со сложностью букета!

Запишите все, что чувствуете и проверьте свои ощущения. Вернитесь к вину, возможно, оно успело раскрыть новые ароматы, и тогда это плюс, и вы дополните свое описание, а возможно, нос вина испарился и стал пустым и плоским, и тогда это тоже дополнит описание вина и поможет правильно его оценить.

Для начала постарайтесь назвать не менее трех ароматов в букете, и как только эта задача станет для вас элементарной, поднимайте требования до семи конкретных нот в букете. И помните: не все вина предлагают вам сложный многокомпонентный букет, и иногда вам будет трудно назвать более трех ароматов, но каждому вину нужно дать шанс и немного времени, чтобы раскрыться.

Важное правило – говорите понятно! Я много лет учу людей говорить о вине внятными и благозвучными языком, потому что придерживаюсь классической школы выражения своих ощущений. Описывайте вино понятными вашей аудитории словами – «мандарин» (а не «предвкушение Нового года»), «черносмородиновое варенье» (а не «июльский вечер на даче, и мне пять лет»), «ладан» (а не «причастие»). И пожалуйста, избегайте описаний в духе «это такая ягода, ну как там она называется, она еще летом растет, такая душистая». Много слов, а сути ноль, и представьте, сколько разных ягод пришло в голову вашим слушателям, и каждый вспомнил свое, и по сути не о вине думал, а о своем ягодном летнем опыте. Такие размытые комментарии говорят о любительском понимании вина, а ведь вы эту книгу читаете для того, чтобы перейти на более высокий, профессиональный уровень.

Хотя если будете говорить непонятно и восторженно,

тоже наверняка найдете поклонников, но экспертов международного класса среди них вряд ли встретите.

Названия многосоставных ароматов уместно использовать в аудитории, способной их понять. Например, запах Иван-чая или хмели-сунели ничего не скажет иностранцу, и ему лучше объяснить, что вино пахнет сухими луговыми цветами или сухими пряными травами. Зато в аудитории соотечественников с общим прошлым и историческим наследием можно вспомнить о сахарных петушках на палочке или конфетах «Птичье молоко», и это сразу принесет общие воспоминания и объединит группу.

Дурманом сладким веяло -

Гевюрц ты открывал,

Он был гламурно-приторный,

Цветочный карнавал.

Дурманом сладким веяло -

Сплошной рахат-лукум,

Поверила, поверила

И отключила ум.

Один раз в год сады цветут,

Гевюрцтрамин один раз пьют.

Всего один лишь только раз

Цветет гевюрц в душе у нас,

Один лишь раз, и хватит с нас!

Комментарии – ваша авторская оценка вина, ваше самовыражение, но не субъективная оценка вина. Не «скучное вино, фу», а «нос простой, юный и не меняется со временем». Вы можете снабдить описание своей субъективной оценкой, если она имеет значимость для ваших читателей или слушателей и обогатит портрет вина. Эмоциональные описания очень хорошо работают в социальных сетях, но на профессиональных конкурсах ценности не имеют и дополнительных баллов не приносят.

понравился шираз олегу

*спешит в вивино написать
что было секси но не очень
чудовищно но не совсем*

Один из моих студентов говорил: «Я всегда узнаю в слепой дегустации Карменер – он пахнет борщом». Такое описание не годилось для конкурса сомелье или экзамена WSET, и мы разложили его впечатление на понятные всем ароматы вареной свеклы, вареного картофеля, томатов, петрушки, чеснока и кинзы.

Бывает все на свете хорошо,

В чем дело, сразу не поймешь,

А просто ты в игристом нашел

Ракушки и бриошь.

Мелькнет в носу знакомый аромат,

Веселая айва,

И с ней бегут бисквиты и ваниль,

И с ней блестят миндаль и марципан,

И прочие слова.

Домашнее задание

Опишите ароматы хереса Фино или Олоросо. Если не хотите или не имеете их под рукой, то возьмите любое другое вино, желательно новое и незнакомое вам.

Оцените нос, сначала его интенсивность.

Назовите ароматы – не спешите и дайте вину 3-5 минут, чтобы проявить себя.

После перечисления минимум трех ароматов дайте общий комментарий по поводу букета вина:

букет простой (два-три аромата) или сложный (пять и более);

гармонично составленный или имеет доминанту одного аромата;

молодой и летний (свежие фрукты, травы, цветы) или увядающий и осенний (сухофрукты, мед, влажная кора, кожа, табак, прелая листва);

есть ли в букете характер страны или региона его происхождения: зной, холод, щедрость, сдержанность, минеральные оттенки;

букет открывается сразу и не меняется или выигрывает от времени, проведенном в бокале, раскрываясь новыми гранями

с чем бы вы сравнили этот букет? Вызывает ли он у вас ассоциации с чем-то из предыдущего опыта? Вином или блюдом? Настроением или, может, личностью или киногероем?

Прокомментируйте все свои ощущения, можете сделать предварительную гипотезу о качестве вина, но воздержитесь от окончательной оценки – самое важное впереди.

Первичные ароматы

Первичные – это натуральные ароматы винограда, из которого сделано вино. Например, крыжовник и лайм для Совиньон Блан, роза и ананас для Гевюрцтраминера, апельсин и дюшес для Муската и так далее. К первичным ароматам также относятся минеральные оттенки, полученные виноградом из почвы – соль, мел, железо и прочие.

Первичные ароматы изменяются в зависимости от клима-

та (в прохладной зоне более деликатные и свежие, а в теплой – насыщенные, спелые, даже джемовые). Поэтому вспомните, сколько Гевюрцтраминера вы видели из жарких регионов? Да ни одного, он и в умеренном климате очень яркий, а в тропических странах и вовсе станет удушливым и навязчивым. Если вино сделано из подвяленного, заизюмленного винограда, то ароматы сухофруктов относятся к первичным.

Вторичные ароматы

Вторичные – ароматы, появившиеся в выдержки в дубовой бочке или на дрожжевом осадке. Например, ваниль, кокос, дым, жареные орехи – это эффект контакта с бочкой. Ароматы хлебного мякиша, сдобы, теста – это результат контакта с дрожжевым осадком. Также ко вторичным ароматам относятся сливочные ноты, появившиеся в вине после яблочно-молочного брожения (трансформации яблочной кислоты в молочную). Это ароматы сливок, сыра. Вторичные ароматы всегда усложняют профиль вина, и его будет сложно называть простым и незамысловатым.

Третичные ароматы

Третичные – ароматы, появляющиеся в процессе выдержки в бутылке:

у красных вин это ноты влажной листвы, грибов, чернослива, инжира, кожи, трюфеля, вяленого мяса;

у белых вин – это ароматы марципана, сливочного масла, сена, сухофруктов в зависимости от сорта. Это курага, банан, корка апельсина, сушеная папайя и многие другие;

розовые вина пьют молодыми, поэтому их третичные ароматы обсуждать неуместно. Исключение – выдержанное розовое шампанское. Благодаря изначальной длительной выдержке в бутылке и последующему хранению в ней же вино может развивать красивые, сложные третичные ароматы, но это относится только к престижным винам с многолетним хранением.

Третичные ароматы вызывают ассоциацию со спелостью, зрелостью и осенью – подсохшие, подвяленные благородные природные ноты. Они появляются не у всех вин, потому что многие вина не способны долго и красиво развиваться. Букет, полный третичных ароматов, я обычно называю декадентским – он вызывает ассоциации с благородным старением и медленным, качественным распадом.

Третичными ароматами славится белое и розовое винтажное шампанское (ведь его выдерживают в бутылке не менее трех лет), красные сухие вина Бароло и Бароло Ризерва, Бру-

нелло ди Монтальчино и Брунелло ди Монтальчино Ризерва, Гран Крю Бургундии, Риоха Гран Резерва, Таурази, сладкий, крепленный выдержанный винтажнй портвейн и другие вина. Для многих красных вин (см. все перечисленные в этом абзаце) несколько лет выдержки в бутылке перед продажей являются обязательным законодательным требованием, и такие вина сразу после выхода в продажу обладают третичными ароматами, а по мере дальнейшего хранения в бутылке раскроют их еще больше.

Покупая вино с многолетним потенциалом хранения, выдержав его десять и более лет, вы имеете все шансы насладиться роскошным раскрывшимся букетом, полным третичных ароматов.

К вопросу о понятных терминах для описания ароматов. Для меня признак породистого, выдержанного Шенена Блан – это третичный запах собачьих ушей. Уши домашних собак пахнут густым медом и животным, жировым (здесь каждый вспомнит что-то из своего опыта), и вот этот аромат в моей дегустационной практике – верный признак третичных признаков в букете вина, а значит, его выдержки и непростого характера. Большие всего собачьих ушей я встречала в винах из Шенена Блан, но иногда и Шардоне.

На официальных мероприятиях я этот термин, конечно, не употребляю.

Второй мой термин «для своих» – это ослиные бока. Это животный аромат, который условно можно разложить на шерсть, навоз, кожу, пыль. Для меня это однозначно дикий, необузданный аромат, и чаще всего я встречаю его в винах из красного южноафриканского сорта Пинотаж, но также в других винах с диким характером. Чаще всего ослиный бок в букете – это след бреттаномещетов. От студентов я слышала, что этот аромат они называют «лошадиной спиной».

Предлагаю вам на первых порах не усложнять себе задачу и сначала просто записывать все ароматы, которые чувствуете, а потом уже смотреть, к первичным, вторичным или третичным они относятся. Постепенно, когда вы освоите правила описания букета, можно изменить формат, и начинать с проверки наличия первичных, затем вторичных, затем третичных оттенков.

Библиотека ароматов

Предлагаю вам вспомнить все эти ароматы, этого минимума хватит для работы, и по мере движения вперед добавлять сюда новые запахи, с которыми вы познакомитесь и запомните. Список не имеет ограничений по группам! Если не нашли подходящую категорию для нового аромата, то до-

бавьте свою, авторскую.

Цитрусовые: лимон, лайм, грейпфрут, апельсин (в том числе и кровавый), мандарин, кумкват

Белые сорта винограда с цитрусовыми ароматами – это Совиньон Блан (лимон, лайм, грейпфрут), Альбариньо (мандарин, апельсин), Рислинг (вся цитрусовая группа), Фурминт (апельсин, мандарин, кумкват), итальянский сорт Риболла Джалла (лимон, грейпфрут), австрийский редкий сорт Цирфандлер (апельсин, мандарин, кумкват) и другие. Португальский белый сорт Лоуреиро, один из главных участников Винью Верде, имеет ароматы лимона, лайма, грейпфрута. Для средиземноморского белого сорта Верментино характерны оттенки лимона и грейпфрута. Некоторые красные сорта винограда отличаются оттенком красного апельсина, но это редкое удовольствие. Я встречала этот красивый аромат в сицилийских винах из Нерелло Маскалезе.

Тропические фрукты: ананас, манго, папайя, дыня, маракуйя, личи, гуава

Итальянский белый сорт Пекорино, австрийский белый сорт Ротгипфлер отличаются ароматом спелого банана. Итальянский белый специалитет Фиано – это дыня, манго, папайя. Белые автохтоны Юго-Запада Франции Пти Мансан и Гро Мансан – ананасы, папайя, дыня. Тропические ароматы развиваются в теплых регионах, так что ищите их в

чилийском и калифорнийском Шардоне, аргентинском Торронтесе, новозеландском Совиньоне Блан. Южноафриканский Шенен Блан благоухает ананасом.

Зеленые ароматы фруктов и ягод, растительные ноты: киви, крыжовник, зеленая груша, зеленое яблоко, лайм, свежескошенная трава, томатный лист, кинза, тархун, лист черной смородины, мята, укроп, петрушка, огурец, свежая кукуруза

Совиньон Блан – чемпион по зеленым ароматам, в том числе и растительным. Испанский белый сорт Вердехо (от испанского «verde» – «зеленый») также славится зелеными оттенками в букете. Название грузинского сорта Мцване также переводится как «зеленый» – ждите в букете зеленых яблок, зеленых груш и крыжовника. Свежий запах огурца – отличительная черта вин из прохладных регионов, например, Шабли. Запах свежей кукурузы я часто находила в молодых, не выдержанных в бочке винах из Пино Блан. Название сорта Лоурейро переводится с португальского как «лавр» благодаря типичному аромату лаврового листа. Грузинский белый сорт Ркацители отличается ароматами зеленого яблока, зеленой груши, тархуна.

Красные ягоды и фрукты: вишня, красная смородина, клубника, малина, клюква, брусника, арбуз, гранат, красное яблоко

Красные ягоды, конечно, в первую очередь для красных вин. Пино Нуар – красная смородина, брусника, вишня, клюква. Санджовезе – вишня, клубника. Неббиоло – клубника. Гренаш – малина, клубника. Мерло – это красная слива. Зинфандель – малина, клубника, барбарис. Пинотаж имеет ароматы спелой, конфитюрной малины. Белые игристые вина категории Блан де Нуар, то есть сделанные из красных сортов винограда, могут иметь в букете оттенки красной смородины, вишни, клубники.

Черные фрукты и ягоды: черная смородина, ежевика, черника, голубика, шелковица, черноплодная рябина, черешня, черная слива

Каберне Совиньон и его отец Каберне Фран – черная смородина. Сира (Шираз) – ежевика. Монтепульчано – черника, черешня. Мальбек – черная слива, черника, черная смородина. Австрийский красный специалитет Блауфранкиш отличается ароматами черники, черной смородины, черешни. Итальянский красный сорт Дольчетто, легендарный грузинский Саперави обладают ароматами спелых черных ягод.

Желтые фрукты и ягоды: айва, персик и абрикос, желтое яблоко и желтая груша, белая слива, морошка

Шенен Блан – айва, желтое яблоко. Вионье – персик, абрикос. Классический Грюнер Вельтлинер обладает ароматом белого персика.

Сухофрукты: курага, изюм, чернослив, финики, сушеные бананы, сушеный инжир, цукаты из цитрусовых и тропических фруктов

Это отличительная черта сладких вин из подвяленного или ботритизированного винограда, крепленых вин – например, Токая, айсвайна, Сотерна, портвейнов, мадеры, сладких хересов. Долго выдержанные в бутылке сухие вина также развивают третичные ароматы сухофруктов. Например, выдержанное, созревшее Мерло порадует ароматами чернослива, а Неббиоло – вяленой клубники.

Цветочные: клевер, роза, ромашка, пион, ландыш, нарцисс, апельсиновый цветок, акация, липовый цвет, фиалка, цветы бузины

Гевюрцтраминер – роза, ландыш, нарцисс. Мускат – апельсиновый цветок, роза. Вионье – акация. Совиньон Блан – цветы бузины. Подробнее о цветочных ароматах в разделе «Терпены» в главе «Винный разговорник».

Древесные и пряные: корица, ваниль, кардамон, гвоздика, мускатный орех, имбирь, черный и белый перец, паприка, лавровый лист, кориандр, дым, копчености, чабрец, чайный лист, лакрица

Эта группа ароматов – в первую очередь, признак контакта с деревом, то есть выдержки в бочке или в контакте с ду-

бовыми щепками или клепками. Покупая испанские красные вина категории «Reserva» и «Gran Reserva», вы получите множество древесных ароматов, ведь выдержка в дубовых бочках обязательна для этих вин. Также обязательную выдержку в дубе проходят итальянские красные вина Бароло, Брунелло ди Монтальчино, Таурази, Вино Нобиле ди Монтепульчано, Сагрантино ди Монтефалько, Торджиано Ризерва. Ноты пряностей могут быть и первичными, присущими сорту винограда. Например, Гевюрцтраминер обладает ароматом имбиря, Сира отличается черным горошковым перцем, Гренаш – белым перцем и лакрицей, Санджовезе – нотами чабреца, чайного и лаврового листа. Грюнер Вельтлинер обладает ароматом белого перца.

Кондитерские: ирис, шоколад, рахат-лукум, карамель, ваниль, корица, имбирное печенье, ромовая баба, рождественский кекс, пломбир, зефир, пастила

Выдержка в американском дубе придает вину много сладких оттенков – это и жженный сахар, и карамельный попкорн, и ванильное мороженое, и кленовый сироп. Сладость есть и в сортовых ароматах. Гевюрцтраминер отличается сиропным, густым ароматом рахат-лукума. Спелое Мерло имеет ноту мятного шоколада. Сладкие, в том числе и крепленые вина также обычно отличаются сладостью в букете. Помните букет известного вам портвейна и ароматы рождественского кекса (бисквит, ром, цукаты, ваниль, корица, мускат-

ный орех и пр.), это практически синонимы.

Животные: кожа, сырое, вареное или копченое мясо, мех, кровь, мокрый мех или мокрая шерсть

Сира, Гренаш, Пинотаж – это ароматы мяса, кожи. Санджовезе (ит. «кровь Юпитера») – железистый запах крови, сырого мяса. Шабли (100% Шардоне из одноименного региона в Бургундии во Франции), Пуйи-Фюме (100% Совиньон Блан из одноименного региона в Долине Луары во Франции) – это мокрая шерсть. Премиальный Пино Нуар – мокрый мех, кожа.

Минеральные: мокрый мел, крошеный камень, устричная раковина, порох, влажная земля, керосин

Это отражение виноградника в вине, особенностей его почв, богатых минералами и расположением вблизи большого соленого водоема. Например, меловые, известняковые почвы оставляют оттенок мела, часто влажного. Ракушечник – конечно, выразит себя крошеным камнем и устричной раковиной. Каменистые почвы – это и порох, и крошеный камень, и мокрый камень, и раскаленный камень (Шатонеф-дю-Пап, например). Аллювиальные, то есть наносные почвы на берегах рек, состоящие из ила, гальки, ракушек, песка оставляют соответствующие почвенным составляющим ароматы, а также прохладные оттенки родниковой воды.

Близость к океану или морю выражается в вине йодистыми, водорослевыми оттенками и даже солоноватостью во вкусе. Попробуйте Мюскаде, Альбариньо из Риас Байшас, Верментино из Лигурии или с острова Сардиния, Херес Фино из приморских и приокеанических областей.

в букете ясно ощущаю
каленого орешка дух
такой знакомый и понятный
как запах млечного пути
как запах марсианской почвы
как запах сладкого аки
как запах ушек броненосца
как запах приворот-травы

Домашнее задание

Проводите ежедневные практики различения ароматов в косметике и парфюмерии, готовых блюдах и отдельных ингредиентах:

- сегодня же засуньте нос во все коробочки и пакетики с пряностями на кухне,
- сравните ароматы имбиря и кардамона, лаврового

листа и розмарина, мяты и мелиссы, кофе и какао,

- разложите привычные вам запахи любимых блюд на составляющие. Чем пахнет торт «Наполеон»? А яблочная шарлотка? А паста Карбонара? А винегрет?

Не упустите лето! Пробежитесь носом по всем полевым и садовым цветам и ягодам, прислушайтесь к различиям в запахе и вкусе земляники и садовой клубники, попробуйте новые ягоды и фрукты и запомните их аромат и вкус.

Вкусовая оценка

Эй, вы когда-нибудь пробовали окунуть картофельный чипс в шампанское? Это просто фантастика!

Мэрилин Монро, «Зуд седьмого года», 1955

Вкусовая оценка самое важное в дегустации вина – отнеситесь к этому параметру со всей серьезностью! Сделайте большой глоток вина и прокатите по всей полости рта. Внутренняя поверхность щек, десны, небо, вся поверхность языка должны соприкоснуться с вином и отреагировать на него.

Для того, чтобы ароматы вина раскрылись во вкусе лучше, приоткройте рот и втяните немного воздуха – это произведет эффект аэрации в полости рта, и вы заметите, что ароматы вина стали ярче и сложнее. Этим приемом пользуются собаки, когда берут след или приносятся. Обратите внимание, как они держат нос по ветру и при этом приоткрывают и закрывают рот, будто смакуют воздух.

За определение ароматов отвечает обонятельная луковица в гортани (якобсонов орган), поэтому для усиления ощущений можно ароматы направить сразу на нее. Дегустационную порцию вина можно проглотить либо выплюнуть –

оставляю выбор на ваше усмотрение.

Сразу за этим оцените качество и продолжительность послевкусия по таким параметрам как кислотность, сладость, горечь, соль, танинность, алкоголь. Плотность и сила вкуса, соответствие вкуса аромату, продолжительность и качество послевкусия. Это так называемые ретроназальные ощущения.

Кислотность

Это душа и энергия вина. Как бы ни казалось, что лучшее вино не кислое (заблуждение новичков), вино без кислотности воспринимается как пустое, вялое и дряблое.

Кислотность ощущают близкие к горлу боковые части языка, поэтому их обязательно нужно ополоснуть вином при дегустации и прислушаться к реакции вашей полости рта на вино. Чем выше кислотность, тем активнее произойдет выброс слюны, это натуральный механизм восстановления кислотно-щелочного баланса в полости рта. Ни в коем случае не отправляйте вино сразу в горло по центру языка – так вы не сможете оценить его всесторонне и полноценно.

Кислотность можно оценить по трехмерной шкале «низкая – средняя – высокая», где низкая – очень слабое ощущение кислотности, вино кажется плоским и безжизненным, а

высокая – ярко выраженная, вызывающая обильное слюноотделение и даже ощущение ломоты в зубах. Хочу заметить, что уровень восприятия кислотности у всех разный, поэтому одни люди с удовольствием едят лимоны, как яблоки, а другие избегают сметаны, для них она слишком агрессивна. Уровень восприятия кислотности может быть разным, но профессиональный дегустатор должен быть в состоянии оценить любое вино объективно, а уж затем решить для себя, будет он такое вино пить или нет.

Кислотность – важнейший параметр для оценки вина. Она расскажет о его типичности: некоторые сорта винограда не способны давать высокую кислотность, например, белый Вионье. А вот Альбариньо отличается высокой кислотностью. Кислотность расскажет о состоянии вина: если она низкая, то будущего у вина нет, а если высокая, то вино явно способно храниться дальше. Кислотность способна сбалансировать уровень алкоголя, и если ее недостаточно, то вино сразу выглядит негармонично и не улучшится со временем. Кислотность подскажет, из какого края это вино: в жарком климате она редко бывает высокой, а в прохладном и умеренном – часто.

Важно! Крепленые вина могут обладать низкой кислотностью и иметь долгий потенциал хранения в силу высокого алкоголя и, возможно, высокого уровня сахара.

Высокую кислотность можно сбалансировать остаточным сахаром, тогда вино обозначается как полусухое, полусладкое или сладкое в зависимости от уровня сладости. Очень важно научиться правильно оценивать уровень кислотности в винах с остаточным сахаром, ведь часто сладость занижает восприятие кислотности до уровня умеренной или даже низкой. Для правильной оценки следует прислушаться к ощущениям на боковых зонах языка, отвечающих за восприятие кислотности. И если вы чувствуете интенсивное слюноотделение, то это верный признак высокой кислотности вина даже при наличии высокого уровня остаточного сахара.

В красных винах кислотность работает в балансе не только с алкоголем и сахаром, но и с танинами (см. ниже о них подробно). Танины подсушивают, а кислотность придает сочность, поэтому эти два показателя должны быть на одном уровне в случае с гармоничным вином. Кислотность и танинность с возрастом смягчаются, поэтому высокий уровень того и другого – признак того, что вино еще не достигло пика своего развития и может храниться дальше.

я не вампир я дегустатор

а то что зубы все в крови

и треугольные так просто

*вчера вернулся с ан пример**

*фр. «En primeur» – дегустация молодых, еще не бутилированных престижных вин для оценки их качества и стоимости. Как вы понимаете, уровень кислотности и танинов в этих винах очень высокий, и собственно сочинение о пострадавшем от этой дегустации эксперте.

Кислотность обеспечивает высокую гастрономическую популярность вину, потому что при умелом взаимодействии с блюдами она может творить чудеса. Высокая кислотность в чистом виде может восприниматься как агрессивная, но ее можно талантливо использовать, например:

Вина с высокой кислотностью:

– хорошо сочетаются с жирными блюдами, кислота расщепляет жир и способствует как более легкому восприятию блюда, так и пищеварению. Подумайте о жирной рыбе и пасте с жирными соусами к белым винам и жирном мясе, котлетах, пасте Болонезе – к красным винам;

– отлично уравниваются блюдами с выраженной кислотностью (например, с лимонным соком, томатами, анана-

сом, сливами или курагой). В таком сочетании вино и блюдо кажутся менее кислыми, и вино воспринимается как освежающее, приятное, гармоничное. На этом эффекте основан успех дуэта Рислинга и тушеной квашеной капусты или Кьянти и пасты с томатным соусом;

– успешно сопровождают пряные и острые блюда, и в этом случае кислотность работает в качестве освежающего тушителя пожара во вкусе.

– цитрусовые оттенки в профиле вина отлично оттеняют запахи водорослей, рыбы или морепродуктов. В этом случае вино заменяет лимонный сок, которым нейтрализуют речные и морские ароматы, или подчеркивает свежие ароматы лимона, если он добавлен в блюдо;

*Мне миленок-энофил
С дегустации носил
Нефтяной лимонный кислинг,
Называется он Рислинг.*

На этом правиле основано мое любимейшее сочетание из разряда guilty pleasure (англ. «запретное удовольствие») – шампанское и картофельные чипсы с ароматом краба. Чипсы жгучие, сладкие, пряные благодаря глутамату и хими-

ческим ароматизаторам, а шампанское пронзительно кислотное, и идеально гасит их остроту. Причем кислотность шампанского так высока, что хочется сразу заесть ее чипсом, а новое жжение чипса – залить холодным вином. И так пока не закончится пачка и бутылка! Если вы не едите чипсы, то попробуйте сочетание пряного риса или лапши в азиатском стиле с Рислингом или Грюнером Вельтлинером.

*шампанское татьяна любит
к картошке тянется душа
и так рождается легенда
чипс с крабом и холодный брют*

*Уж если речь зашла о чипсах,
То, брютом горло освежив,
Я заявлю на всю столицу:
Краб жил, живет, и будет жив!*

Вина с низкой кислотностью лучше не сочетать с кислотными блюдами – от этого оно растеряет остатки своей свежести, и на первое место выйдет алкоголь, от чего вино может стать неприятно жгучим.

Сочетание с жирными блюдами делает вино с низкой

кислотностью совсем плоским и сладким, но для любителей мягких и насыщенных вкусов такая пара может быть вполне приятной.

Вина с низкой кислотностью – неудачный аперитив, аппетит они не разбудят, а вот утомить выраженным алкоголем могут.

***Лайфхак:** Кислотность часто помогает определить сорт винограда в слепой дегустации. Например, белые сорта винограда Мускат, Гевюрцтраминер и Торронтес относятся к группе ароматических и отличаются ярко выраженным цветочно-тропическим, парфюмерным букетом (роза, апельсиновые цукаты и цветы, личи, ананас, имбирь) и часто бывают настолько похожими, что только вкус поможет сделать правильный вывод.*

Высокой кислотностью обладают близкие родственники Мускат и Торронтес (Торронтес – потомок Муската), а у Гевюрцтраминера кислотность средняя или низкая. Попробуйте вино и сделайте вывод:

если кислотность высокая, то окончательно определить Мускат и Торронтес поможет оценка уровня алкоголя и плотности, насыщенности вина. У Торронтеса градус высокий, а тело округлое и полное, маслянистое благодаря созреванию. У сухого Муската уровень алкоголя ниже, тело сред-

нее. В теплом солнечном климате Торронтес набирает сахар, который при брожении дает высокий алкоголь, но вино сохраняет высокую освежающую кислотность. Мускат из жаркого климата может быть полусухим для сохранения умеренного алкоголя и баланса во вкусе, а Торронтес останется сухим, это тоже поможет сделать правильный выбор.

Лайфхак:

Два сладких вина – Сотерн и Токай – очень похожи по цвету и аромату. Точно определить происхождение помогут кислотность и ощущение алкоголя:

– в Сотерне кислотность низкая или средняя, алкоголь обычно средний – 12.5-13.5%

– в Токае кислотность высокая, алкоголь обычно низкий – 10-11%.

Эти отличия – результат разных технологий производства, регионов и особенностей сортов винограда, при которых ароматический профиль может быть очень похожим, но во вкусе вина будут явно отличаться.

Обращали ли вы внимание на то, что многие холодные закуски кислые: соленья, квашенья, маринады? Задача этих “гастрономических аперитивов” разжигать аппетит – кислота раздражает слизистую желудка и вызывает желание

что-то еще в него положить.

Представляете, насколько удачный коммерческий ход – бесплатный бокал белого от заведения? Вино вызывает аппетит, снижает бдительность, но не создает чувство опьянения, поэтому с большой вероятностью вы закажете еще один бокал. Ресторан вернул себе затраты на “комплимент” многократно: вы заказали как минимум еще один бокал; вы разомлели и не обратили внимание на мелкие недочеты сервиса и посидели дольше; вы съели больше, потому что вино усилило аппетит. Результат – выросший размер чека и ваше очень хорошее настроение и приятные воспоминания.

Домашнее задание

Сравните на вкус лимон, апельсин и банан. Они все будут иметь кислотность, но совсем разного уровня. Прислушайтесь к своим ощущениям, какой вкус вам приятнее всего? Это поможет сориентироваться при выборе вина, ведь вы можете облегчить задачу своему консультанту и сообщить: «Я люблю сухие вина, не очень кислотные» или наоборот «Мне нравится посвежее, с лимонными оттенками», и профессионал сразу поймет, что в первом случае вам понравится Вионье, Виура или Шардоне из теплых регионов, а во втором – Рислинг, Альбариньо, Совиньон Блан или Гави.

Сладость

Сладость – одна из главных характеристик вина. Важна для понимания типичности вина, определения его места происхождения и способа производства, потенциала хранения и, конечно, сочетания с блюдами. Сладкие вина подходят не только к десертам!

Сахар в спелой виноградине при взаимодействии с дрожжами обеспечивает процесс ферментации, в процессе которой появляются спирт, углекислый газ и тепло. Полностью перебродивший сахар дает сухое вино с минимальным остаточным сахаром, но если процесс ферментации остановился, а сахар до конца не перебродил, то вино получает статус от полусухого до сладкого в зависимости от уровня остаточного сахара. Понятие уровней остаточного сахара для этих категорий различается в разных странах, и часто в России вино получает маркировку «полусухое», хотя немецкий винодел пометил его как «Trocken» (нем. «сухое»), и на вкус вы не почувствуете выраженной сладости. Красные и белые вина с содержанием сахаров не более 4 г/л. относят к сухим, согласно стандартам РФ, в то время как «Trocken» – до 9 г/л в понимании немецких виноделов.

восторги о законах новых

*олег со всеми разделил
и к згу и виннапиткам
прибавил новый тип "не пей"*

Кроме собственно остаточного сахара сладость вину придают другие компоненты. Например, высокий алкоголь, приобретенные при выдержке в дубовой бочке оттенки жженого сахара и ванили или следствие жаркого климата – ароматы спелых ягод и фруктов в вине.

На слепых дегустациях разницу между полусухим и сухим вином бывает почувствовать сложно, потому что высокая кислотность придает вину сочность и ощущение сухости.

Полусладкое и сладкое вино дегустаторы должны определять безошибочно – количество остаточного сахара в таких винах даже при высокой кислотности не оставляет никаких сомнений.

Сладость очень хорошо ощущается в послевкусии: она рождает ощущение липкости, тяжести и приторности.

Сладкие вина обычно нравятся тем, кто только начал знакомиться с миром вина. Сладость сглаживает острые углы, делает вино понятным и приятным, к тому же на уровне базовых повседневных вин производители используют остаточный сахар для маскировки незатейливого характера ви-

на, ведь сладкое всегда воспринимается как более насыщенное. Со временем интересующиеся вином люди переходят в сторону сухих вин и начинают получать удовольствие от их чистых, не подслащенных вкусов, но истинный знаток вина, испробовавший все и прошедший все стадии становления вкуса, с упоением подходит к великим сладким винам (например, айсвайну, Токаю или Сотерну) и наслаждается каждым нюансом аромата, сложного и долгого вкуса, и часто ни с чем не сочетает эти роскошные самодостаточные вина. Приятный бонус сладких вин – это их долгий потенциал хранения благодаря высокому содержанию сахара, естественному консерванту. Сотерн или Токай – прекрасная инвестиция, вино с многодесятилетним потенциалом хранения, а крепленые сладкие вина называют вечными, ведь помимо сахара их поддерживает высокий алкоголь. Наиболее сладкие вина – айсвайн, Трокенберенауслезе (см. ниже), херес Педро Хименес. В них содержание сахара обычно порядка 400 г/л.

Лайфхак

Сладкое вино следует сочетать со сладкими блюдами. Правильно, чтобы блюдо было слаще вина, это позволит подчеркнуть кислотность и свежесть напитка. Например, Рислинг категории Трокенберенауслезе (Trockenbeerenauslese), сделанный из отборных ботритизированных ягод (подробнее о ботритисе см. в разделе «Винный разговорник»). Это вино с очень насыщенным букетом,

полным телом, высокой кислотностью и низким алкоголем. К нему хорошо подойдут ароматные и плотные десерты без шоколада (так как профиль вина уходит в сторону сухофруктов и конфитюров), например, пирог с абрикосом и/или ананасом, штрудель с тропическими фруктами и/или апельсинами, апельсиновым конфитюром.

Сладкие вина хорошо сочетаются с солеными закусками, например, Сотерн и черная икра, Асти и красная икра или соленая красная рыба. Сладость сглаживает соль, а соль принимает на себя удар сладости, и получается очень гармоничный союз равноправных. К Рислингу Трокенберенауслеze можно подать ассорти соленых, выдержанных, пряных сыров.

*а впечатлить вас очень просто
я сделал вид что черный маг
и трокенберенауслеze
подряд три раза повторил*

Несладкие десерты уместно сочетать с сухими или максимум полусухими винами. Мой любимый удачный пример – пара выдержанного в дубе Каберне Совиньон или Шираза и шоколадный трюфель или брауни.

Не стоит сочетать сладкие десерты и сухие вина! Мой любимый антипример – брют и эклер или любое другое сладкое кремовое пирожное, хотя это очень традиционное в России сочетание: торт и сухое игристое. Я на всю жизнь запомнила, в какую гадкую пластмассу превратился однажды запитый ледяным брютом шоколад и на восьмимартовские подарочные наборы «шампанское + шоколадные конфеты» смотрю с содроганием. А почему так получается? На фоне сладкого десерта в вине акцентируются кислотность и алкоголь, и вместо освежающего оно становится горьким и кислым. А ведь сами по себе и конфеты, и пирожное, и вино хороши, им просто нельзя быть вместе. Попробуйте холодное игристое вино с холодными закусками – салат, соленая рыба или икра, а десерт оставьте к чаю или дижестивному крепленому вину. Пирожные с ромом, коньяком отлично сочетаются со сладкими креплеными винами (портвейн, марсала, херес Крим и др.).

Сладкие вина могут сочетаться не только с десертами! Главное, чтобы они обладали высокой кислотностью, которая будет способна уменьшить ощущение сиропности. Мое любимое сочетание, которое я часто практикую: сладкое белое вино Токай Асу 5 Путтоньош и индейка или телятина с апельсином или курагой, или ананасом. Отлично работает! Вино не утомляет своей сладостью, его кислотность отлично справляется с мясными волокнами, а апельсин или курага,

или ананас подчеркивают яркие фруктовые ароматы вина.

Домашнее задание

В бокал с водой последовательно

1. выжимайте сок лимона или добавляйте немного лимонной кислоты и пробуйте после каждого отжима, сравните свои ощущения.

2. добавляйте в стакан по 1 ложке сахара или сахарного сиропа, размешивайте и делайте после каждого добавления глоток, сравните ощущения;

3. продолжайте, пока напиток не станет сбалансированным с точки зрения сладости и кислоты, по вашему мнению.

Это упражнение тренирует восприятие сахара на разных уровнях и очень важный навык определения кислотности, укрытой сладостью. Хорошо делать это упражнение в группе, сразу будет понятно, как сильно отличаются у присутствующих вкусы и особенности восприятия.

Мне нравится, что грюнер очень свеж,

*Мне нравится, что зинфандель клубничный,
Что Асти не обманывал надежд,
И сахар там и мягкий, и тактичный...*

*Мне нравится Просекко доверять –
Их яблокам, лимонам и дюшесам,
И о вине стихами рассказать
Душевно и с глубоким интересом.*

Горечь

Нежелательный вкус для вина, рождает ассоциации с неспелым плодом, а то и вовсе ядом. Горечь в вине может быть вызвана незрелостью винограда или излишне экстрактивным контактом вина с деревом во время выдержки (например, если бочка была очень сильно обожжена и оставила во вкусе вина горький угольный след). Горечь ощущается корнем, основанием языка, самой приближенной к горлу зоной. В вине горечь может сыграть и позитивную роль, если выражена слабо и дает ощущение темного шоколада или жареных кофейных зерен. Такой тон придает вину сложность, дымность, пряность и даже теплоту. В белых винах нередко в послевкусии горечь проявляется оттенками грейпфрутовой или лимонной корки и в целом оставляет приятное освежающее цитрусовое впечатление.

Я с грустью вспоминаю, как в детстве родители давали мне горькую таблетку. Ее укладывали мне сразу на корень языка, чтобы я ее быстрее проглотила, отчего неприятные ощущения выростали во много раз. Не повторяйте мой во всех смыслах горький опыт! Укладывайте таблетку в центр языка, так вы не усилите ощущение горечи.

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.