

Содержание

Об авторах	15
Благодарности авторов	16
Введение	17
Об этой книге	17
Условные обозначения, принятые в книге	18
Предположения авторов	18
Как организована эта книга	18
Часть I. Знакомство с вином	19
Часть II. Личное общение с вином	19
Часть III. Вина Старого Света	19
Часть IV. Открытие вин Нового Света	19
Часть V. Экзотический облик вина	19
Часть VI. Увлечение вином	19
Часть VII. Великолепные десятки	19
Часть VIII. Приложения	19
Пиктограммы, используемые в книге	20
От издательства	21
ЧАСТЬ I. ЗНАКОМСТВО С ВИНОМ	23
Глава 1. Азбука вина	25
Как получается вино	25
Что может быть естественнее	26
Современные способы приготовления вина	26
Основная составляющая вина	26
Местные особенности виноделия	26
Ваш любимый цвет вина	27
Белое вино, да не совсем	27
Всегда ли белое вино подходит	27
Красные вина действительно красные	29
Розовое вино называют не только розовым, но и “белым”	31
Какой тип вина и когда уместен	31
Другие виды классификации вин	31
Столовые вина	32
Крепленые вина	33
Игристые вина	33
Глава 2. Дегустация вина	37
Особый способ пробовать вино	37
Внешний вид опробуемого вина	38
Обоняние не подведет	39

Вкусовые ощущения во рту	40
Как описать вино нужными словами	42
Последовательность вкусовых ощущений	42
Разновидности ароматов в вине	44
Качество вина	45
Что такое хорошее вино	45
Что такое плохое вино	47
Окончательный вывод: нравится ли вам вино	48
Глава 3. Сорта винограда и их особенности	49
Что значит сорт винограда для вина	49
Роды и виды винограда	50
Разнообразие сортов винограда	50
Характерные свойства сортов винограда	51
Элитные и простые сорта винограда	52
Основные белые сорта винограда	53
Шардоне	54
Рислинг	54
Совиньон Блан	55
Пино Гри/Пино Гриджио	56
Другие белые сорта винограда	56
Основные красные сорта винограда	57
Каберне-Совиньон	57
Мерло	58
Пино Нуар	58
Шираз	59
Зинфандель	59
Неббиоло	60
Санджовезе	60
Темпранильо	60
Другие красные сорта винограда	60
Глава 4. Наименования вин и обозначения на этикетках	63
Что стоит за наименованием вина	63
Сортовые и региональные марки вин	64
Наименования сортовых вин	64
Наименования региональных марок вин	65
Другие способы именованя вин	68
Что значит на винных этикетках	70
Обязательная информация на винных этикетках	70
Дополнительные обозначения на винных этикетках	74
Глава 5. Секреты виноделия	79
Терминология, применяемая в виноградарстве и виноделии	79
Виноградарство и виноделие	80
Особенности выращивания винограда	80
Чудеса виноделия	82
Другие, не менее важные винодельческие термины	84

ЧАСТЬ II. ЛИЧНОЕ ОБЩЕНИЕ С ВИНОМ

87

Глава 6. Посещение винного магазина

89

Не робейте при покупке вина	89
Крупные и мелкие точки торговли вином	90
Супермаркеты, гипермаркеты и прочие неспециализированные магазины	90
Специализированные винные магазины	92
Выбор надежного виноторговца	93
Выбор вина не по цене, а по другим критериям	93
Оценка ассортимента и компетентности виноторговца	93
Любезное обхождение с покупателями	94
Оценка условий хранения вина	95
Методика покупки вина	95
Ищите и найдете	96
Объясняйте вразумительно, что вас интересует	96
Назовите вашу цену	98

Глава 7. Изучение карты вин в ресторане

99

Заказ вина в ресторане	99
Как вино продается в ресторанах	99
Выбор вин от заведения	100
Выбор первосортных вин	101
Специальная карта вин из резерва заведения	102
Стандартная карта вин	102
Как читать карту вин	103
Оценка организации карты вин	103
Как разобраться в ценах на вина	104
О чем говорит карта вин	104
Оценка оформления карты вин	105
Просмотр карты вин в цифровом виде	106
Заказ выбранного вина	106
Особенности подачи вина в ресторане	108
Рекомендации относительно потребления вина в ресторане	110

Глава 8. Правила подачи и употребления вина

113

Откупоривание винных бутылок	113
Штопор, которым не следует пользоваться	114
Наиболее предпочтительный тип штопора	114
Другие типы штопоров, которые стоит иметь в своем хозяйстве	115
Официант, почему в моем вине плавает пробка	117
Особенности откупоривания бутылок шампанского или игристого вина	118
Действительно ли вино дышит	120
Как следует проветривать вино	120
Каким винам требуется проветривание	120
Какое значение имеет форма бокала	122
Прозрачные и бесцветные бокалы	123
Тонкие, но не мелкие бокалы	123
Тюльпанообразные, воронкообразные, вытянутые и прочие формы бокалов для вина	124
Сколько же требуется бокалов для вина	125
Как мыть бокалы для вина	126

Температура подачи: не слишком теплое, но и не слишком холодное вино	126
Как сохранять остатки вина в бутылке	127
Порядок подачи вина к столу	128
Вина, подаваемые в первую очередь	129
Количество подаваемого вина	129

ЧАСТЬ III. ВИНА СТАРОГО СВЕТА 131

Глава 9. Франция — страна классического виноделия 133

Французский образец	133
Представление о французском законе о вине	134
Дополнительные подразделения вин внутри классов	135
Винодельческие регионы Франции	136
Несравненные вина из Бордо	137
Районы производства красных вин в Бордо	138
Разнообразие вин из Медока	139
Классификация лучших марок вин из Верхнего Медока	140
Вина из Бордо для тех, у кого водятся деньги	142
Самые выгодные вина из Бордо	143
Практические рекомендации относительно красных вин из Бордо	146
Белые вина из Бордо	146
Редкие вина из Бургундии	148
Шардоне, Пино Нуар, Гамэ — исконные бургундские сорта	148
Винодельческие районы Бургундии	149
От региональных и коммунальных марок вин к отдельным виноградникам	149
Кот-д'Ор — сердце Бургундии	151
Вина из Кот-Шалонез — выгодное приобретение	156
Неповторимые белые вина из Шабли	157
Доступные вина из Маконне	159
Восхитительные и доступные вина из Божоле	160
Сильные вина из долины Роны	162
Крепкие южные вина	162
Благородные северные вина	163
Долина Луары — царство белого вина	165
Эльзасские вина — французские, а не немецкие	167
Вина из южной и юго-западной части Франции	168
Южные французские вина — самые выгодные приобретения	168
Вина из вечно юного Прованса	169
Вина из юго-западной части Франции	169
Другие винодельческие регионы Франции	170

Глава 10. Италия — страна виноградников 171

Самый крупный виноградник Европы	171
Ординарные и марочные итальянские вина	173
Узаконенные категории итальянских вин	173
Винодельческие регионы Италии	174
Пьемонт — царство красных вин	175
Будничные красные вина	176
Белые вина, не роняющие престиж Пьемонта	178
Красоты Тосканы	178

Кьянти — замечательное и недооцениваемое итальянское вино	178
Монументальное Брунелло ди Монтальчино	180
Вино Нобиле, Карминьяно и Верначча	181
Другие марки красных и белых тосканских вин	182
Супертосканские вина	183
Три Венеции	184
Три самых известных вина из Вероны	184
Австро-итальянский альянс	185
Вина из Фриули–Венеции–Джулии	186
Краткое описание вин из других регионов Италии	187
Глава 11. Испания, Португалия, Германия и другие	191
Пленительные вина из старой Испании	192
Тон задает Риоха	193
Рибера-дель-Дуэро делает вызов	194
Приорато: возрождение из небытия	195
Пять других примечательных винодельческих регионов Испании	196
Португалия — страна не только одного портвейна	198
Белые португальские вина, называемые “зелеными”	198
Примечательные красные португальские вина	199
Германия — особый винодельческий регион Европы	201
Рислинг и его немецкие собратья	201
Законы о вине и типы немецких вин	201
Винодельческие регионы Германии	204
Швейцария — страна, делающая вино для себя	206
Австрия — страна пленительных белых и красных вин	207
Возрождение виноделия в Венгрии	208
Древняя и новая слава греческого виноделия	210
ЧАСТЬ IV. ОТКРЫТИЕ ВИН НОВОГО СВЕТА	213
Глава 12. Становление виноделия в южном полушарии	215
Популярность австралийских вин	216
Почвенно-климатические условия, сорта винограда и виноделие Австралии	217
Винодельческие регионы Австралии	218
Становление виноделия Новой Зеландии	221
Потенциал виноделия Чили	222
Винодельческие регионы Чили	223
Органолептические качества чилийских вин	225
Ведущее положение Аргентины на мировом рынке вина	226
Регионы и сорта винограда	226
Известные имена в аргентинском виноделии	227
Южноафриканское винное сафари	228
Основные винодельческие регионы Южной Африки	228
Стин, Пинотаж и другие сорта винограда	229
Глава 13. Вина Северной Америки	231
Новый Свет для американского виноделия	231
Доморощенные методы виноделия	232
Игра по собственным правилам	232
Калифорния — сердце американского виноделия	233

Виноградарско-винодельческие регионы Калифорнии	234
Когда американские вина бывают хорошими	235
Крошечная, но знаменитая долина Напа	235
Сорта винограда, культивируемые в долине Напа	236
Кто и что производит в долине Напа	237
С облаков на землю Сономы	240
Виноградарско-винодельческие районы Сономы	240
Производители и вина из Сономы	241
Округи Мендосино и Озерный	243
Район залива Сан-Франциско	244
Горы Санта-Крус	245
Что нового в Монтерее	246
Вино из предгорий Сьерры	247
Контрасты в Сан-Луис Обиспо	248
Калифорнийский рай Санта-Барбара	249
Остальная Калифорния	251
Орегон — легендарное место для двух сортов Пино	251
Другой распространенный в Орегоне сорт Пино	252
Кто и что производит в долине Вилламетт	252
Два других винодельческих региона штата Орегон	254
Вино на десерт из штата Вашингтон	254
Винодельческие регионы штата Вашингтон	255
Кто и что производит в штате Вашингтон	256
Имперский штат	258
Винодельческие регионы штата Нью-Йорк	258
Кто и что производит в штате Нью-Йорк	259
Вина из Канады	260
Провинция Онтарио	261
Провинция Британская Колумбия	261

ЧАСТЬ V. ЭКЗОТИЧЕСКИЙ ОБЛИК ВИНА **263**

Глава 14. Шампанское и другие игристые вина	265
Не все золото, что блестит: не все шампанское — настоящее	266
Типы игристых вин	266
Насколько сладким должно быть игристое вино	267
Критерии органолептической оценки качества игристых вин	267
Как делается игристое вино	268
Резервуарный метод: массовый и экономичный	269
Бутылочный метод брожения: мелкое производство высококачественных вин	269
Вкус игристого вина: не попробуешь, не узнаешь	271
Очаровательные вина из Шампани	271
Факторы, определяющие особые качества шампанского	272
Шампанское без указания определенного года урожая	272
Шампанское определенного года урожая	273
Шампанское только из белого и только из красного винограда	275
Розовое шампанское	275
Степени сладости шампанских вин	276
Рекомендуемые производители шампанского	276

Другие игристые вина	278
Французские игристые вина	279
Американские игристые вина	279
Итальянские игристые вина — сладкие и сухие	281
Испанские игристые вина: Кава	282
Игристые вина южного полушария	283
Крымское игристое	283
Приобретение и подача игристых вин к столу	284
Глава 15. Специальные вина: крепленые и десертные	287
Когда вино крепится	287
Херес: недооцененное вино	288
Хересный треугольник	288
Чудесные свойства флор	289
Особенности выдержки хереса	289
Разнообразие типов хереса	290
Хранение и подача хереса к столу	292
Рекомендуемые марки хереса	292
Вино из Монтильи, похожее на херес	294
Сладкие вина из Малаги	294
Марсала, Вин Санто и другие специальные итальянские вина	295
Портвейн, которым славится Португалия	296
Долина реки Дору — центр производства портвейна	296
Типы портвейна	297
Хранение и подача портвейна к столу	299
Рекомендуемые производители портвейна	300
Долговечная мадера	300
Вечное, неразрушимое и вкусное вино	301
Бесконечное окончание	302
Легендарные крепленые вина Массандры	304
Сотерн и другие вина из винограда, пораженного благородной гнилью	305
Сотерн — это золотой нектар	305
Где добывают золотой нектар	306
Рекомендуемые марки сотерна	306
Сотерну требуется время, чтобы сформироваться	307
Вина, похожие на сотерн	308
ЧАСТЬ VI. УВЛЕЧЕНИЕ ВИНOM	309
Глава 16. Приобретение и коллекционирование вина	311
Вина, которые трудно приобрести	311
Способы приобретения редких вин	312
Приобретение вин на аукционах	312
Заказ вин по каталогу и в Интернете	314
Страсть к коллекционированию вин	316
Упорядочение запасов вина	316
Организация хранения вина ради собственного спокойствия	319
Подходящие условия для хранения вина	320
Естественный винный погреб	320
Искусственный винный погреб	321
Как хранить вино тем, кто у кого нет своего дома	324

Глава 17. Продолжение винного образования	325
Снова за парту	325
Винная школа	326
Разновидности дегустаций вин	327
Дегустационный этикет	327
Обед с виноделом	329
Посещение виноделен	330
Пассивное посещение винодельческих регионов	331
Рекомендуемые книги о вине	331
Журналы и информационные бюллетени о вине	335
Интересные издания и сайты о вине в Интернете	336
Глава 18. Описание и оценка вина	339
Ни в сказке сказать, ни пером описать	339
Умение описать вино словами	340
Как привести собственные мысли в организованный порядок	341
Составление дегустационных заметок	342
Педантичное или поэтичное описание вина	343
Оценка качества вина	344
Глава 19. Сочетание вина с едой	347
Сочетаемость вина и еды	347
Терпкие вина	348
Сладкие вина	349
Кислотные вина	349
Спиртуозные вина	349
Что привлекательнее — сходство или противоположность	349
Вековая мудрость	351
ЧАСТЬ VII. ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ДЕСЯТКИ	353
Глава 20. Ответы на десять типичных вопросов о вине	355
Какое вино самое лучшее?	355
Когда следует пить вино?	355
Толстеют ли от вина?	356
Как узнать, из какого сорта винограда сделано вино?	356
Вино какого урожая лучше покупать?	357
Существуют ли вина без сульфитов?	357
Что такое органические вина?	358
Кто такой специалист по вину?	358
Как узнать, когда следует пить особо выдержанное старое вино?	359
Требуют ли старые вина особого обращения с ними?	359
Глава 21. Десять мифов о вине	361
Лучшие вина — торговые	361
Хорошее вино должно быть непременно дорогим	361
Темные вина — самые лучшие из всех красных вин	362
Белое вино подходит к рыбе, а красное — к мясу	362
Цифры не обманывают	363
Урожай имеет значение всегда или вообще не имеет значения	363
Винные авторитеты — настоящие специалисты	364

Старые вина — хорошие вина	364
Выдающиеся вина непригодны для употребления в молодом возрасте	365
Шампанское не подлежит выдержке	365

ЧАСТЬ VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ **367**

Приложение А. Произношение иностранных названий, связанных с вином	369
--	-----

Приложение Б. Словарь энологических терминов	373
--	-----

Приложение В. Таблицы урожаев 1985–2006 годов	381
---	-----

Предметный указатель	384
----------------------	-----