

Об авторах

Эд Мак-Карти (Ed McCarthy) и Мэри Эвинг-Маллиган (Mary Ewing-Mulligan) — два любителя вина, повстречавшиеся однажды на дегустации итальянских вин в китайском квартале Нью-Йорка и объединившие свои винные погреба и винотеки потом, когда они поженились. С тех пор они написали вместе шесть книг о вине, вышедших в серии ...для чайников издательства Wiley, в том числе *French Wine For Dummies*, *Italian Wine For Dummies*, а также последнюю свою книгу *Wine Styles*. Помимо того, они организовали и вместе провели множество винных курсов, побывали почти во всех винодельческих регионах мира, приняли участие в пяти марафонах и вырастили одиннадцать кошек. А между прочим, они накопили более чем полувековой опыт профессиональных знатоков вина.

Мэри является президентом Международного центра вина (International Wine Center) в Нью-Йорке, при котором организована винная школа для серьезных любителей вин и тех, кто хочет стать дипломированным специалистом по винам. В качестве директора американского отделения Образовательного совета по винам и спиртным напиткам (Wine & Spirit Education Trust — WSET®) — ведущем в мире учебном заведении по вину, Мэри организует винные курсы, которые стали проводиться не только в Нью-Йорке, но и почти во всех регионах Соединенных Штатов. Кроме того, она давно ведет колонку винного обозревателя в газете *NY Daily News*. Самым впечатляющим достижением Мэри является звание Магистр вина (Master of Wine), которого она удостоилась первой в США и принадлежит к числу 22 счастливых обладателей этого звания в Северной Америке, а во всем мире его носят всего 251 человек.

Эд, коренной житель Нью-Йорка, окончил университет в своем родном городе, получив диплом магистра психологии. По окончании университета он преподавал английский язык в средней школе, подрабатывая в свободное от занятий время в винных магазинах, чтобы как-то удовлетворить свое страстное увлечение вином и добыть средства для пополнения собственного винного погреба. В этом погребе особенно много его любимых вин: бордо, бароло и шампанского. Помимо соавторства в шести упоминавшихся выше книгах о вине, Эд написал собственную книгу *Champagne For Dummies*, поскольку считает себя знатоком этого игристого вина.

Кроме, того Эд и Мэри ведут колонки винных обозревателей в отраслевых изданиях *Nation's Restaurant News* и *Beverage Media*, а также в интернет-журнале о вине *WineReview Online.com*. Эд и Мэри имеют полномочия аттестованных преподавателей дисциплин о вине (Certified Wine Educator — CWE).

Свободное от писательства, преподавания и посещения винодельческих регионов время Эд и Мэри посвящают обсуждению, оценке и дегустации вин на профессиональных конкурсах вин, стараясь попробовать как можно больше новых марок. Они уже давно отказались от размеренного образа жизни, отвлекаясь ото всех мероприятий, связанных с вином, только на пешие походы в горной местности Беркшира, штат Массачусетс, и итальянских Альпах. А дома они отдыхают в обществе кошек Дольчетто, Черно-белая, Понци и Пино, слушая музыку рок-группы U2, К.Д. Ланга, Боба Дилана и Нила Янга.

Благодарности авторов

Мир вина очень динамичен и быстро меняется. И поэтому спустя три года после выхода в свет третьего издания этой книги мы решили исправить и обновить его. Приступая к написанию четвертого издания, мы испытывали особое чувство долга перед читателями, которые при личном общении не раз говорили нам, насколько ценной оказалась для них эта книга. Нам особенно приятно осознавать, что своими книгами мы способствовали расширению знаний читателей об этом замечательном напитке.

Но выход этого издания в свет стал бы невозможным без участия замечательного коллектива издательства Wiley. В связи с этим мы выражаем искреннюю благодарность издателю, Диане Штиле (Diane Steele), предложившей нам написать четвертое издание книги, а также рецензенту издательства, Стэйси Кеннеди (Stacy Kennedy). Особая признательность выражается редактору проекта, Трэйси Камбэй (Tracy Cumbay), внесшей ряд ценных предложений по повышению качества текста книги.

Мы благодарны также нашему научному рецензенту, коллеге и магистру вина, Игорю Рьенкову, — за его квалифицированную работу. Если текст этого издания и стал более точным, то благодаря именно ему.

Выражаем особую благодарность Стиву Эттлингеру (Steve Ettlinger), нашему литературному агенту и приятелю, — прежде всего за то, что он сделал нас авторами серии книг *...для чайников* и всегда оказывал нам всяческую помощь.

Благодарим всех наших друзей, занимающихся виноделием и виноторговлей, — за ценную информацию и полезные советы в работе над этой книгой; рецензентов книги — за конструктивную критику, и читателей прежних изданий книги, вдохновивших нас на новое ее издание.

Особую признательность Мэри выражает Линде Лоури (Linda Lawry) и всем сотрудникам Международного центра вина, позволившим ей найти время и собраться с мыслями для работы над этим изданием. Благодарность выражается также Элиз Мак-Карти (Elise MacCarthy), Э.Дж. Мак-Карти (E.J. MacCarthy), Синди Мак-Карти Томаркио (Cindy MacCarthy Tomarchio) и ее мужу Дэвиду — за их поддержку и ободрение.

Введение

Нам нравится вино. Нравится пробовать его, нравится замечательное разнообразие вин в целом мире и способность вина собирать людей за одним столом. Мы считаем, что вы, читатель, и все остальные люди должны получать удовольствие от вина независимо от своего жизненного опыта или финансового положения.

Но мы сразу же должны признать, что те, кто понимает в вине, в том числе специалисты и настоящие знатоки вина, не очень-то стремятся помочь простым людям наслаждаться вином. Чего только стоят многочисленные и труднопроизносимые названия сортов винограда и винодельческих регионов. А как сделать правильный выбор между двумя, на первый взгляд одинаковыми марками вина, отличающимися по цене более чем в два раза? Когда же вы принесете вино домой, то вам потребуется специальное приспособление, чтобы откупорить бутылку!

Все эти сложности всегда сопутствуют вину, поскольку вино — это очень богатое и сложное понятие. Но все эти сложности вполне преодолимы при правильном подходе и элементарных знаниях о вине, которые позволят вам научиться покупать вино и получать от него настоящее удовольствие. И если вы найдете в вине много замечательных качеств, то рано и поздно оно станет вашим, как и нашим, увлечением.

Нам претит мысль о том, что вино, доставившее нам в жизни немало удовольствия, может стать источником беспричинных опасений, и поэтому мы хотели бы помочь вам поближе познакомиться с ним. Узнав больше о вине из этой книги, на страницах которой мы делимся своим многолетним опытом общения с вином, вы почувствуете себя намного увереннее.

Как ни странно, почувствовать себя увереннее в отношении вина помогает тот факт, что знать все о вине практически невозможно, и в этом вы не будете одиноки.

Научившись обращаться с вином, вы сами поймете, что *никто* не может знать о вине все. Ведь сведения о нем весьма обширны и постоянно меняются. Осознав это однажды, вы успокоитесь и просто будете наслаждаться самим напитком.

Об этой книге

Если у вас уже есть предыдущее издание этой книги, то вам может показаться, что новое издание вам, пожалуй, не потребуется. Смеем надеяться, что оно вам все-таки пригодится. Первое издание этой книги мы написали еще в 1995 году, а с тех пор мир вина сильно изменился. Он изменился даже после 2003 года, когда вышло в свет третье издание. Ниже приведены самые примечательные признаки подобных изменений.

- ✓ Открылись десятки новых виноделен, целый ряд старых закрылся, многие из них были усовершенствованы, а некоторые — просто утратили свою былую славу. Винные аукционы уже мало напоминают то, происходило на них раньше. Все эти изменения отражаются в наших рекомендациях.
- ✓ В предыдущих изданиях часто приводились цены на наиболее примечательные марки вин, но с тех пор цены на них существенно изменились, причем в сторону повышения. Но мы укажем на ряд выгодных покупок в частях III–V этой книги.

- ✓ Появились вина ряда новых урожаяв. Мы упоминаем о них на протяжении всей книги, и особенно в таблице урожаяв, приведенной в приложении В.
- ✓ За последние годы наблюдается подлинное возрождение виноделия в таких традиционных регионах, как Испания, Венгрия и Греция, и о них речь пойдет на страницах этой книги. Кроме того, в настоящем издании пополнены сведения о других винодельческих регионах, включая Италию, Калифорнию, Вашингтон, Чили и Аргентину.

Мы постарались написать эту книгу как удобное справочное руководство. Вам не обязательно читать ее от корки до корки, чтобы извлечь и нее максимальную пользу: достаточно выбрать тот раздел, который больше всего вас интересует.

Условные обозначения, принятые в книге

Для удобства чтения этой книги в ее тексте приняты следующие условные обозначения.

- ✓ Курсивом выделяются новые слова и определяемые термины.
- ✓ Моноширинным шрифтом выделяются ссылки на веб-сайты.
- ✓ Врезками выделяется текст, содержащий интересные сведения, но не обязательные для понимания рассматриваемого вопроса.

Предположения авторов

Мы предполагаем, что вы выбрали эту книгу по одной из следующих причин.

- ✓ Вы совсем мало знаете о вине, но очень хотите знать о нем больше.
- ✓ Вы знаете кое-что о вине, т.е. больше, чем другие, но хотите разобраться в нем лучше, основательнее.
- ✓ Вы довольно хорошо разбираетесь в вине, но осознаете, что у вас есть стремление узнать о нем больше, а возможно, даже поймать нас на ошибке, чтобы, указав на нее своим друзьям, продемонстрировать свои глубокие познания в этом деле. (Например, вы можете не согласиться с нами, что урожай конкретного года в Бордо был таким уж хорошим.)

Мы также предполагаем, что вы не придаете вину особого значение в своей личной жизни и, возможно, приобрели эту книгу для своей кухни. И наконец, мы предполагаем, что вы не воспринимаете непонятную терминологию и винный жаргон, предпочитая выражаться просто и прямо.

Как организована эта книга

Эта книга является своего рода хрестоматией вина, руководством пользователя и справочным пособием одновременно. Она содержит самые элементарные сведения о вине для тех читателей, которые ничего (или же почти ничего) не знают о вине. Но вместе с тем, любители вин с некоторым опытом, стремящиеся расширить горизонты своего увлечения, найдут в книге немало полезных советов, рекомендаций и специальных сведений о вине. Каждый читатель сможет выбрать в этой книге главы по своему вкусу, опыту и знаниям о вине.

Часть I. Знакомство с вином

Первые пять глав служат кратким введением для тех, кто никогда даже не пробовал вино. В них рассматриваются основные типы вин, сорта винограда, из которого они делаются, а также поясняется, для чего вообще существует виноделие, как нужно пробовать вино и как называются вина.

Часть II. Личное общение с вином

В этой части рассматриваются практические вопросы, связанные с вином: покупка вина в специализированном магазине, заказ вина в ресторане и потребление вина дома. Здесь можно найти немало полезной информации о том, как общаться с важными консультантами в винных магазинах, как разбираться в ресторанных картах вин и справляться с неподатливыми пробками при откупорке бутылок и как правильно читать запутанные винные этикетки.

Часть III. Вина Старого Света

В этой части вам предстоит увлекательное путешествие по главным винодельческим регионам Европы: Франции, Италии, Испании, Португалии, Германии, Швейцарии, Австрии, Венгрии и Греции.

Часть IV. Открытие вин Нового Света

В этой части вас ожидают интересные открытия в странах Нового Света: Австралии, Новой Зеландии, Аргентине, Чили, Южной Африке, Канаде и главных винодельческих регионах Соединенных Штатов: Калифорнии, Орегоне, Вашингтоне и Нью-Йорке.

Часть V. Экзотический облик вина

В этой части речь пойдет о самых экзотических и пленительных винах, в том числе о шампанском, хересе, портвейне, сотерне и других специальных десертных винах.

Часть VI. Увлечение вином

В этой части приводится немало практических советов и рекомендаций относительно того, где и как приобретать вино, помимо местных винных магазинов. Здесь также поясняется, как оценивать дегустируемое вино и как сочетать его с едой, как правильно хранить вино и как расширить свои познания о вине за рамки этой книги.

Часть VII. Великолепные десятки

Без этой части не обходится ни одна книга из серии *...для чайников*. Она представляет собой сводку полезных советов и ценных рекомендаций относительно вина, подкрепляющих весь предыдущий материал книги. Нам особенно приятно развенчать в этой части десять самых устойчивых мифов о вине, чтобы вы могли более осознанно выбирать вино и получать от него большее удовольствие.

Часть VIII. Приложения

В этой части приводится словарь энологических терминов, труднопроизносимые названия вин и винодельческих регионов, а также таблица урожаев, из которой вы можете судить о качестве и пригодности вин к потреблению и дополнительной выдержке в личном погребе.

Пиктограммы, используемые в книге



Эта пиктограмма рассчитана на внимание любознательных. Увидев ее, вы можете, при желании, пропустить следующую специальную информацию. Ведь вино, которое вы пробуете, от этого хуже не станет.



Эта пиктограмма обозначает совет, который поможет вам стать мудрее, приобретая и потребляя вино, так что не упустите такую возможность.



Если вы потребляете вино посредственного качества, то как бы вы ни обращались с ним, оно от этого не станет ни лучше, ни хуже. Но если вы неправильно обращаетесь с дорогим и изысканным вином, то можно просто испортить его и впасть в отчаяние от понесенной утраты. Эта пиктограмма предупреждает о типичных недоразумениях, связанных с обращением с вином.



Некоторые вопросы, связанные с вином, настолько важны, что их стоит повторить не один раз. Эта пиктограмма указывает на те моменты, которые полезно запомнить, чтобы вы не подумали, что мы просто повторяемся.



Все винные снобы отличаются своей претенциозностью, что нередко выводит из себя остальных любителей вина. Вас не напугает подобный снобизм, если вы будете знать, чего он на самом деле стоит. Из текста, указываемого этой пиктограммой, вы узнаете, как распознавать винных снобов!



Что за сделка, если от нее нет никакой выгоды. Вина, отмеченные этой пиктограммой, представляют, на наш взгляд и вкус, выгодную сделку или покупку, поскольку они нам нравятся, и мы отмечаем их отменное качество при относительно низкой цене по сравнению с другими винами того же типа, категории и качества. Этот признак неподдельных качеств вина можно выразить следующим образом: “Это Шабли — выгодная покупка”.



К сожалению, самые тонкие, пленительные, восхитительные вина делаются в очень малом количестве. Обычно такие вина стоят намного дороже, чем вина массового производства, но дело не только в этом. Самое неприятное, что они поступают в продажу в очень ограниченном количестве, и вам вряд ли удастся приобрести бутылку такого вина, даже если вы готовы заплатить за него любую цену. Эта пиктограмма обращает ваше внимание на подобные вина, поскольку их стоит искать, и, возможно, вам повезет.

От издательства

Вы, читатель этой книги, и есть главный ее критик и комментатор. Мы ценим ваше мнение и хотим знать, что было сделано нами правильно, что можно было сделать лучше и что еще вы хотели бы увидеть изданным нами. Нам интересно услышать и любые другие замечания, которые вам хотелось бы высказать в наш адрес.

Мы ждем ваших комментариев и надеемся на них. Вы можете прислать нам бумажное или электронное письмо, либо просто посетить наш веб-сервер и оставить свои замечания там. Одним словом, любым удобным для вас способом дайте нам знать, нравится или нет вам эта книга, а также выскажите свое мнение о том, как сделать наши книги более интересными для вас.

Посылая письмо или сообщение, не забудьте указать название книги и ее авторов, а также ваш обратный адрес. Мы внимательно ознакомимся с вашим мнением и обязательно учтем его при отборе и подготовке к изданию последующих книг. Наши координаты:

E-mail: info@dialektika.com

WWW: <http://www.dialektika.com>

Информация для писем из:

России: 127055, г. Москва, ул. Лесная, д. 43, стр. 1

Украины: 03150, Киев, а/я 152