

# **Вино без правил. Як пити круте вино і не залежати від думки винних снобів**

Червоне, біле, рожеве, помаранчеве і навіть сіре. Тихе, кріплене чи ігристе. Солодке чи сухе. Старий Світ чи Новий? І це далеко не повний спектр опцій, на які варто зважати, обираючи пляшку вина до вечері. Складно?

Насправді ні. У цьому переконана Анна Євгенія Янченко, сомельє та авторка книжки “Вино без правил. Як пити круте вино і не залежати від думки винних снобів”. Людина, яка знайде вам неймовірне вино за 1000 гривень і дуже добре — за 150 грн, сомельє, яка впевнена — дегустувати та розрізнити аромати й смаки вина можна навчити кожного.

У своїй книжці Анна Євгенія пояснює, як читати етикетку і обирати келихи, що таке декантер і звідки взялися таніни, розвіює міфи стосовно порошкових вин, пояснює, чим відрізняється Шампанське від Проссеко, що таке Петнат і хто зіпсував імідж Ламбруско. Вона описує найвідоміші винні регіони світу та пояснює, як винороби створюють вино і для чого витримувати вино в дубових бочках.

Бонус від авторки: річний квест винними сортами світу — від найвідоміших Мерло та Піно Нуар до таємничих Мараві та Нерелло Маскалезе.

АННА ЄВГЕНІЯ ЯНЧЕНКО

Вино  
без  
ПРАВИЛ



Від засновниці  
блогу «Сомельє  
в зелених штанях»

ЯК ПИТИ КРУТЕ ВИНО І НЕ ЗАЛЕЖАТИ  
ВІД ДУМКИ ВИННИХ СНОБІВ

*Анна Євгенія Янченко*

## **ВИНО БЕЗ ПРАВИЛ**

*Як пити круте вино  
і не залежати від думки  
винних снобів*

**віхрла**

Київ · 2021

УДК 663.2/.3(0.062)  
Я66

**Янченко Анна Євгенія**

Я66 Вино без правил. Як пити круге вино і не залежати від думки винних снобів / Анна Євгенія Янченко. — К : Віхола, 2021. — 288 с. : іл.

**ISBN 978-617-7960-18-7 (п. в.)**

**ISBN 978-617-7960-47-7 (е. в.)**

Червоне, біле, рожеве, помаранчеве і навіть сіре. Тихе, кріплене чи ігристе. Солодке чи сухе. Старий Світ чи Новий. І це далеко не вичерпний спектр опцій, на які варто зважати, обираючи пляшку вина до вечері. Складно?

Насправді ні. У цьому переконана Анна Євгенія Янченко, сомельє та авторка книжки. Людина, яка знайде вам неймовірне вино за 1000 гривень і дуже добре — за 150, сомельє, яка впевнена — дегустувати та розрізнати аромати й смаки вина можна навчити кожного.

У своїй книжці Анна Євгенія пояснює, як читати етикетку й обирати келихи, що таке декантер і звідки взялися таніни, розвіює міфи стосовно порошкових вин, пояснює, чим відрізняється Шампанське від Просекко, що таке Петнат і хто зіпсував імідж Ламбруско. Вона описує найвідоміші винні регіони світу та пояснює, як винороби створюють вино і для чого витримувати вино в дубових бочках.

Бонус від авторки: річний квест винними сортами світу — від найвідоміших Мерло та Піно Нуар до таємничих Мараві та Нерелло Маскалезе.

УДК 663.2/.3(0.062)

*Усі права застережено. Будь-яку частину цього видання в будь-якій формі та будь-яким способом без письмової згоди видавництва і правласників відтворювати заборонено.*

Науково-популярне видання  
ISBN 978-617-7960-18-7  
ISBN 978-617-7960-47-7 (е. в.)

© Анна Євгенія Янченко, текст, 2021  
© Анна Євгенія Янченко, ілюстрації, 2021  
© ТОВ «Віхола», виключна ліцензія на видання, оригінал-макет, 2021

## Відгуки про книжку

Весела книжка про корисне (добре вино — воно ж неймовірно корисне, ви знаєте?). Після прочитання знатимете значно більше. На відміну від нудних енологічних підручників чи нотаток з претензіями, текст Євгенії живий, дотепний і дуже інформативний. Десь такий, як справжня подорож — тільки замість звичного наплічника (чи валізи) ви берете додатковий багажник — для вина!

**Ірена Карпа, письменниця, лайфстайл-блогерка**

Із захопленням, на одному диханні проковтнув цей соковитий повнотілий текст.

Знаєте, абсолютно інше відчуття — читати ще не надрукований твір. Ніби першим почути пісню, яка ще в роботі. Ти наче наповнюєшся ще свіжою енергією автора. Щиро вдячний Анні Євгенії, що довірила мені оцінити книжку одному з перших. А ще ця приваблива дівчина — мій майстер, гуру-коуч у світі вина, бо саме вона відкривала мені всі таємниці винної справи на курсах WSET.

До речі, такого приємного навчального процесу годі уявити. Увесь день смачно куштуєш розкішні вина, такі, що в Україні важко й знайти, і занурюєшся в інтелектуальний та фаховий процес. Я, чесно, в той момент сам собі заздрив.

Гарних книжок на винну тему у світі безліч, але ключовий момент той, що цей твір друкується якраз на хвилі бурхливого розвитку інтересу до вина в нашій країні, та ще й українською авторкою, нашою сучасницею, яка є активною учасницею сьогоденних винних подій в Україні і щирою їх пропагандисткою.

Чесно, добре розумітися на винах — складна справа, треба багато знати суто технічної, географічної, історичної інформації. Та якимось дивом Анна Євгенія витримує добрий баланс між інформативністю й емоційністю. І весь еліксир знань авторка подає натхненно і з любов'ю. Я переконаний: добре вино можна створити тільки з любов'ю.

Знаю точно: навколо вина гуртуються тільки добрі люди. І коли хочеш знати, хороша людина чи ні, — довідайся, чи любить вона

вино, чи знається на ньому. І якщо це фанатка цієї справи — точно, це людина з відкритим серцем.

Закінчив читати книжку й усвідомив, що вся широка інформація сама по собі лягає в зрозумілу, чітку схему. Можливо, мені як емоційній натурі допомагає сам темперамент подачі.

А найбільше мені до вподоби розділ про рожеві вина. Бо коли я почав свою виноробську справу, моєю ідеєю фікс було створення виняtkового роже з Піно Нуару. І поцілів «у десятку», авторка це підтверджує.

Виноробство, попри те що дуже давня галузь, якраз зараз дуже динамічно розвивається. Кінець ХХ — початок ХХІ століття — це, можна сказати, доба рожевого вина, яке раніше довгий час було поза законом, а зараз завойовує смаки людей в усьому світі. Анна Євгенія видається найкращою спеціалісткою з роже в Україні. І саме рожеве вино є фаворитом моєї трійки вин «Країна Мрій». Хоча біле і червоне — також на рівні. Але що поробиш, мода є мода!

А книжці Анни Євгенії я бажаю якнайбільше читачів. Цей лікбез нам необхідний. Сьогодні розбиратися у вині — актуально і престижно. Світ вина безмежний і захопливий, і книжка це підтверджує.

Україна давно чекає на власну книжку про вино, і я радий, що авторка тішить нас нею.

Від душі раджу прочитати до кінця та мати радість!

**Щиро ваш, Олег Скрипка, музикант і винороб**

Книжка написана й читається легко, відчуваєш, що авторка занурена, захоплена і продовжує вивчати цю тему. Порушені й розкриті питання, з якими стикаються не лише початківці, а й просунуті споживачі. Оживлюють розповідь реальні випадки і практичні поради, а рекомендація самостійного вивчення на 52 сорти вперед може серйозно сколихнути ринок вина в Україні! Прочитавши книжку, ви отримаєте не лише відповіді, поради й знання, а й бажання зробити власний усвідомлений крок довжиною в життя.

**Іван Бачурін, президент Асоціації сомельє України**

# Передмова



## *Хто я така і навіщо все це?*

Привіт. Мене звать Анна Євгенія, у мене є багато друзів і «справа життя». Я допомагаю вибрати вино і цим поліпшую вечори своїм знайомим та підписникам у блогах.

Зазвичай я пишу про ті вина, на які точно варто звернути увагу. Але з друзями — інша історія. Часто вони телефонують, бо потрібна допомога — купити вино. Найчастіше дзвонять безпосередньо з магазину і кажуть: «А-а-а-а! Я тут нічого не розумію!». Тоді я ставлю декілька запитань, потім прошу, щоб мені сфотографували полицю з винами в магазині, і просто на фото підкреслюю ту пляшку, яку й потрібно придбати.

Не уявляєте, як приємно потім отримувати від друзів подяку за те, що вино ду-у-уже сподобалося.

Надзвичайно приємно.

Так от, пам'ятаю, як лячно мені колись було обирати пляшки і як складно було знайти практичну інформацію про вино. Тому й засіла за книжку. Вона має спростити вам життя — дати розуміння, як саме обирати вина, про що говорити, коли ви вже відкоркували пляшку, і навчити, як допомогти друзям.

Ні, мене не вчили в Гогвортсі, у мене немає скляної кулі й магічних умінь. Просто я жила в Аргентині і там закохалась у вина, а потім, уже вдома, у Києві, багато вчилася. Спочатку в «Школі сомельє при Асоціації сомельє України», потім — у міжнародній школі WSET, а ще вивчала сенсорний аналіз в Одеській академії харчових технологій. Сім років поспіль відвідувала міжнародні винні виставки в Європі, брала інтерв'ю у виноробів (загалом понад 50 бесід), вивчала виноробні та спостерігала за створенням вина по всьому світу — у Європі, Азії, Південній Америці тощо. Зробила сотні серйозних тренінгів і веселих дегустацій.

Чесно, я дуже довго готувалася написати цю книжку. А найголовніше — багато практикувала, тобто купувала безліч вин, щоб винайти алгоритм вдалого вибору.

І винайшла.

І з цим самим алгоритмом я хочу познайомити вас.

А ще мені дуже хочеться ознайомити вас із сучасним винним світом. Із цим новим винним світом, який за останній час тотально змінився і який тепер зрозуміти легше, ніж будь-коли за весь час існування виноробства.

Розумієте, протягом століть винний світ був закритим клубом людей високого соціального прошарку з великими статками й безтурботним дозвіллям. Зараз, дякуймо глобалізації, масовій культурі та інтернету, винний світ змінюється швидше, ніж ми міняємо айфони, тож і ситуація зовсім інша.

Уявіть: ще на початку 2000-х усе було геть інакше. Винні аукціони були осередком безпеки й елітарності, бо найголовнішого винного шахрая сучасності — Руді Курнівана — ще навіть не запідозрило ФБР, і він сміливо розпродував винні підробки в найвідоміші колекції світу за тисячі доларів.

На початку 2000-х глобальне потепління ще не робило семимильних кроків, змушуючи виноградарів дертися вгору в пошуках прохолодних місць для нових виноградників.

Найскандальнішу стрічку про винний світ — «Мондовіно», — де викривається, як великі корпорації витискають малих виноробів, зафільмували лише двадцять років тому. Так само стрічки «На узбіччі», якій судилося назавжди пригнобити сорт Мерло в США та піднести на п'єдестал Піно Нуар, ще також не існувало.

І найголовніше, двадцять років тому ще не з'явився додаток Vivino, який демократизував дегустаційні нотатки й зрівняв відгуки спеціалістів зі звичайними споживачами.

Фактично, двадцять років тому винний світ був геть іншою реальністю, закритою для нас, простих людей.

А тепер усе інакше, і я обіцяю: після того як ви прочитаєте всі ці сторінки, ваші стосунки з винним світом поліпшаться на 1000 %. Ви зможете влучно обирати сучасні вина, навчитеся дегустувати, зможете знайти в келиху «всі ті смаки та аромати» і знатимете, із чого складається вартість пляшки. Ви будете на одній хвилі з винним світом і зможете простежити його подальший розвиток.

Ну, і ще... Я пропоную вам челендж тривалістю в цілий рік — раз на тиждень купувати нове вино з різних сортів винограду та вивчати винний світ крізь власний келих.

Я точно знаю, що після останньої сторінки цієї книжки ви почуватиметеся впевнено, розмовляючи про вина з будь-яким сомельє світу, і сподіваюся, що так само, як я, із захопленням почнете ставитися до кожної пляшки вина.

Бо кожна з них — це маленьке диво.

Гарного читання та крутих вам вин!

*Анна Євгенія*

# Вступ

# *Шкідливі поради: як обманути сомельє?*

Обожнюю шкідливі поради, тому саме з них і почну. Зараз дуже популярно розбиратися у винах, робити домашні дегустації, влаштовувати гастровечері, оце все. Це начебто демонструє широкий світогляд і вміння естетизувати власне дозвілля. На жаль, отримати всі ці знання доволі важко, бо потрібен час, а його постійно бракує. Тому для початку поділюся лайфхаками, які дозволять удати, наче ви круто знаєтеся на темі.

Одного разу зі мною сталася така історія. Вечеряли з приятелем у Барселоні, а він — інженер-конструктор потягів і на винах не знається від слова «зовсім». Ми відкоркували пляшку червоного вина Резерва з Ріохи, яку я особисто привезла з виноробні, коли раптом він каже: «Знаєш, це чудове вино, але замолоде, йому б іще кілька років». Я з ним подумки погоджуюся — пляшці лише 2 роки, а це — суворе червоне вино. А потім раптом замислююся: «А як він здогадався?».

За декілька хвилин приятель додає щось про чудові відтінки ванілі й про те, що вино, мабуть, витримували в бочках. Спочатку я завзято киваю, бо, ну звісно ж, це червона Ріоха Резерва, що витримувалася в бочках, але раптом знову згадую, що приятель нічогісінько не знає про вина. Уже за мить усе-таки не витримала: «Звідки, до біса, тобі все це відомо?». Він розреготався й зізнався, що знайшов статтю, де були написані фрази про вино, які «вразять навіть сомельє».

Наводжу ці фрази тут, вино обрати вони не допоможуть, але за потреби «вдати знавця» згодяться, бо справді працюють — перевірено на мені:

*1. «Хм-м-м-м, у цього вина пречудовий ніс!»*

Цю фразу бажано казати із задоволенням, а ще краще, якщо ви при цьому встромили ніс у келих. Формально ви просто відзначаєте, що вам подобається аромат вина, але це має дуже професійний вигляд.

*2. «Аромат був кращим за смак».*

Загалом це звичайна фраза, яку вживають, якщо аромат вина обіцяв вам більше, ніж ви виявили у смаку, але форма — суто професійний жаргон.

3. *«Зверніть увагу, як вино еволюціонує в келиху».*

Вино — жива субстанція, яка через кисень змінюється щомиті, тож смак вина також змінюється. Бути першим, хто це помітить, завжди приємно.

4. *«Які чудові відтінки ванілі та спецій — вино витримували в бочках американського та французького дуба».*

Цю фразу варто вживати, якщо вино червоне (вища ймовірність влучити в ціль) та якщо воно було витримано в дубі. Тобто якщо воно бодай не з найдешевших.

5. *«Знаєш, це чудове вино, але замолоде, йому б іще кілька років».*

Коронна фраза для будь-якого червоного вина, молодшого від трьох років і дорожчого від 15 доларів. У такому випадку мало хто наважиться вам заперечити.

І нарешті ТОП:

6. *«Зверніть увагу, як вино висловлює теруар».*

Магічна фраза! Річ у тому, що й самі сомельє часто-густо кажуть це, коли слів бракує. Ця фраза неодмінно спрацює — варто лише впевнитися, що це вино справді теруарне. Як? Подивіться на етикетку: якщо там указано виноградник чи обмежену територію, на якій ріс виноград, то сміливо висловлюйтесь. Якщо ні — краще промовчати.

Тепер, коли ви знаєте, як справити враження винного знавця, час на нього перетворитися.

## Частина перша

«Є лише два способи прожити життя. Один — це вірити, що див не існує. Інший — вірити, що все є дивом», — це сказав Ейнштейн, і мені дуже хочеться довести вам, що дива у світі справді існують, на прикладі існування вина.

О, тут можна було би писати вірші та співати оди, бо скільки прекрасних вечорів і пригод сталося саме після келиху вина. Яке полегшення ви здобували після важкого дня від зухвалих бульбашок холоднючого Просекко! Які феєричні плани ви вигадували з друзями в компанії пляшки Бордо. А романтичні вечери з Розе?!

Але вино — це не лише про задоволення. Пропоную вам спочатку розглянути цей напій як суто гастрономічний і практичний продукт споживання.

Вино — це алкогольний напій, який виготовляють із ферментованого виноградного соку. Це офіційне твердження Інституту вина і виноградарства INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) у Франції, а він — найважливіша у світі інституція, яка регулює створення вин.

Не хочу нікого засмучувати, але ті «домашні вина», які з малини або вишні виготовляють бабусі, за міжнародною ознакою все-таки не є винами.

Альфа й омега всього винного світу — це виноградна лоза певного виду, *Vitis vinifera*. Дику виноградну лозу не менш дика людина помітила приблизно 35 тисяч років тому. Варто зазначити, що не помітити цієї рослини, мабуть, було важко, бо дика виноградна лоза тоді — це вам не дисциплінована чепурна рослина на шпалері зараз.

Бачили сучасні виноградники? Це зараз виноградна лоза — найохайніша сільськогосподарська культура, яка так фотогенічно тягнеться по шпалері, що хоч весілля на винограднику влаштувай, так гарно. А тоді це була ліана завдовжки до 40 метрів. Головним завданням цього рослинного монстра було множитися й поширювати ореол свого існування завдяки солодким гронам. Ягоди приваблювали пташок, ті поїдали грона, поширювали кісточку навколо, і в такий спосіб виноград завойовував нові території. Разом з пташками цукровмісні ягоди привабляли людину, і саме людство допомогло виноградній лозі розширити територію існування.



Особливо виноградній лозі пощастило з деякими представниками гомо сапієнс. Першочергово — з Александром Македонським і Юлієм Цезарем, які під час своїх воєнних походів випадково розповсюдили виноградну лозу по території майже всієї Європи. Завойовуючи нові території, перше, що робили римляни, — ставили військовий табір, прокладали дорогу до Риму й саджали виноградну лозу. Також рослині пощастило через повсюдне поширення християнської релігії, бо вона потребувала виноградного вина в ритуалах.

Насправді невідомо, хто першим здогадався перебродити сік на вино й коли саме це сталося, але зараз батьківщиною виноробства вважається Грузія. Тому саме зі стенда Грузії під назвою «Батьківщина вина» починається постійна експозиція найважливішого у світі музею вина Vinopolis у Лондоні. До Грузії батьківщиною вина вважалася територія сучасного Ірану, а сучасні найновіші археологічні знахідки доводять, що вперше аналог вина почали робити в Китаї приблизно у 8 тисячолітті до нашої ери.

Батьківщини вина змінюються, але цікаво інше: сутність перетворення самого винограду на вино відтоді не змінилася. Якщо подивитися в мікроскоп на листя винограду, то буде видно хлоропласти, які поглинають сонячне світло, залучають вуглекислий газ, воду та створюють цукри. Синтез відбувається в листі, а звідти вуглеводи мігрують у ягоди.

У виноградному соку багато цукрів, а на поверхні кожної виноградної ягоди є власні «бродильні елементи» — дріжджі, такі дріжджі в сучасному виноробстві кличуть «дикими дріжджами». Ці самі дріжджі тільки й чекають на момент, коли шкірка виноградини пошкодиться і можна буде дістатися солодкого соку. Коли це відбудеться, у дріжджів настане весела вечірка з бекджеком та іншими розвагами. Дріжджі виїдають цукор із соку, натомість виділяють алкоголь, CO<sub>2</sub> і тепло. Якщо їм не заважати та не впливати на процес, то дріжджі гуляють як в останній раз, аж поки не помруть. Їхнє гасло — Live fast die young.

Це і є та сама ферментація, або бродіння, що приводить до створення вина.

Власне, таким саме чином можна створити алкоголевмісний напій з будь-чого солодкого — стиглих яблук, вишень, навіть, будь-якого варення, але буде то не вино. Бо вино має бути з винограду.

Якщо ви рандомно зберете сто людей з будь-яких країн разом і спитаєте, чого вино буває білим, рожевим або червоним, то більшість людей упевнено скаже: «Що за дурня! Звісно, бо його роблять з білого, рожевого та червоного винограду!». Щоразу, коли я читаю лекції та ставлю це запитання, то отримую саме цю відповідь.

Це не так. Але не думайте, що в інших країнах звичайні «не винні» люди знаються на цих питаннях краще за нас. Чула такі самі відповіді в Іспанії, Франції та Німеччині. Або от яскраве враження з подорожі виноробнями Латинської Америки. Група туристів обдирає ягоди Мерло на винограднику Чилі під час екскурсії, бо не може повірити, що всередині виноград... має незабарвлений сік. Боги, вони тішились цими виноградинками, як діти, а одна пані із США ляпнула на футболку прозорим соком Мерло, розсміялася й каже: «Ой-вей, протовино набагато простіше відіпрати, ніж нормальне!».

Так от, умовно весь виноград *Vitis vinifera* поділяють на дві групи — темний і світлий. З винограду світлого кольору виготовляють біле вино, а з винограду з темною шкіркою найчастіше — червоне. Але то умовно, бо в реальному світі дихотомія не працює. Насправді ягоди в гроні можуть мати різноманітні кольори та відтінки в межах між зеленуватим та темно-синім. На відміну від шкірочок, сік з будь-якого сорту винограду матиме той самий колір. А саме — буде прозоро-зеленувато-жовтим.

Тому, аби створити білі вина, треба просто вичавити сік з винограду майже будь-якого забарвлення. А для того щоб отримати червоні чи рожеві вина, треба дати виноградному соку настоятися на темних шкірочках.



*У винограду зі світлою  
шкіркою прозорий сік*

Цей процес ледь нагадує те, як роблять настоянки або чай чи каву у френч-пресі, але він значно феєричніший і має спеціальну назву — мацерація. У м'якоті винограду є переважно вода, розчинений цукор і кислоти. А все найцікавіше — у шкірках винограду та кісточках (це про ароматичні та фенольні сполуки, які відповідають за колір, аромат і насиченість смаку вина). Наприклад, саме там є таніни.

Винятком із цього правила (тут, любі люди, готуйтеся наперед: у винному світі багато винятків) є певний перелік сортів винограду, у яких забарвлена навіть м'якоть. Таких сортів у світі існує менш ніж двадцять. Це «похибка» порівняно з тисячами офіційно зареєстрованих сортів винограду *Vitis vinifera* з прозорим соком. І, здавалося б, коли їх так мало, то чого б про них згадувати? Але так склалося, що з одним із таких сортів ми стикаємося дуже часто, бо Сапераві — це саме «сорт-

фарбник». Це була хвилинка «Я у мами найрозумніша в цьому карколомному світі вина», а тепер повернімося до виробництва вина.



*Сік у винограду з темною шкіркою також прозорий*

Незалежно від кольору шкірки винограду і сорту, запорука доброго вина — це класний, гідний, якісний та ідеально зрілий виноград. Існує навіть сталий вислів: «Вино народжується на винограднику» (до цього вислову я ще неодноразово повернуся). А виноград — це вибаглива багаторічна культура, піклуватися про яку дуже дорого.

Одне з найголовніших завдань виноградаря-винороба (часто це та сама людина) — це не просто виростити грона, а ще й точно помітити момент стиглості ягід і вчасно зібрати врожай. У час, коли виноград ось-ось дозріє, виноградарі дуже сумлінно стежать за прогнозами

погоди; першим стигне виноград із зеленим забарвленням, з темною шкіркою — пізніше. При цьому різноманітні сорти на різних територіях визрівають у геть неоднакові дати, а будь-який виноград бажано не знімати з лози недозрілим чи перезрілим.

Бо це впливає на смак, на аромат і на якість вина.

І знаєте, скільки у винороба можливостей помилитися?

Одна на рік.

І ціна помилки часто — власне врожай і праця цілого року.

Хай як здавалося б, що виноград росте сам по собі, а виноградар лише медитативно спостерігає, як над лозами співають пташки, не вірте в цю ілюзію. Часто збір урожаю залежить не суто від стиглості ягід чи рішучості виноградаря, а й від примх природи. Будь-яка злива чи град можуть уцент зіпсувати річну роботу виноградаря. У більшості виноробних країн світу виноградарство — це той іще гостросюжетний вид діяльності. То тобі град, то заморозок, то злива, то пташки грона зжерли, то кабани лози підрили, то бабуїни випадково виноградник понівечили... Сюжети часто складаються непередбачувані та епічні. І якщо я ще не бачила на власні очі, як уночі розпалюють багаття поряд зі шпалерами під час весняних заморозків (а буває і таке), то в іншій пригоді мені взяти участь справді пощастило.

Якось через загрозу урагану в Іспанії в регіоні Ріоха тричі переносили прогнозовану дату збору Темпранільо й інших червоних сортів. Казали, що вперше в історії сталося, що феномен Ель Ніньйо так лютував у Європі. По всій Іспанії було проголошено помаранчевий рівень небезпеки, десь на узбережжі вже лило й ламало дерева, хтось з виноробів не витримував і вже збирав ще не до кінця стиглий урожай.

А мені пощастило бути на виноробні Tovia, де винороб наполягав, що врожай треба збирати в момент суцільної зрілості ягід, і вичікував. І от в останню ніч перед прогнозованим ураганом він дав знак — збираємо! До зливи лишалося близько 8 годин, коли ми почали.

Ніколи не забуду тих моментів, коли на величезній височенній збиральній машині, наче гібриді трактора ХТЗ та Оптімуса Прайма із «Трансформерів», несуть уздовж шпалер по винограднику крізь темряву. І бачу, як ця машина наче приобіймає лози праворуч і ліворуч,

видуваючи стиглий виноград у спеціальні приймачі. І ще бачу, як у світлі ліхтарів розбігаються кролики.

Ми їздили по виноградниках усю ніч, знеслилися тотально. Останню порцію винограду на виноробні вивантажили о 9:54 ранку. Злива почалася о 10:01.

Тій виноробні пощастило — виноград устигли зібрати весь. А для багатьох злива стала справжньою катастрофою. Наслідки можна було побачити не лише в Іспанії.

Потім я поїхала у Францію і на півдні бачила результати повені, викликаної цим самісіньким ураганом зі зливою. Затоплені виноградники — то жахлива картина. Коли бачиш виноградник з Мерло, який більше нагадує рисове поле, бо шпалери стоять у воді, то стає фізично боляче. Розумієш, що виноград ніхто ніколи не збере, а це — роки чиеїсь праці.

На щастя, такі складні врожаї на тому самому місці стаються не щороку. І тут головне запам'ятати, що той сталий вислів «Вино народжується на винограднику» має під собою практичну базу, бо лише з найкращого винограду можна зробити видатне вино.

## Частина друга

Глобально всі типи вин з'являються завдяки процесу бродіння, але для того, аби вино мало певний колір, аромат і смак, процесом треба керувати.

Процес керування не простий і він стосується виготовлення всіх типів вин, крім блакитних. Із цими все набагато простіше, ніяких хитрошів, ноу-хау та труднощів. Просто до вина додають барвник. Найчастіше застосовують індигокармін, і нічого страшного в цьому немає, бо барвник їстівний. Утім нічого магічного чи гідного також. Особливих смаку й аромату ви там не знайдете, бо вина для забарвлення обирають найпростіші, і головне там — не смак, а вау-ефект. Ну, і ще таке: якщо ви запропонуєте будь-якому порядному виноробу заради високих продажів перетворити його біле вино на блакитне, то він вижене вас з виноробні. Як бачите, про виготовлення блакитного вина особливо й сказати нічого.

А от про інші типи вин — так, багато чого треба розповісти.

## *Білі вина — нічна битва за свіжість*

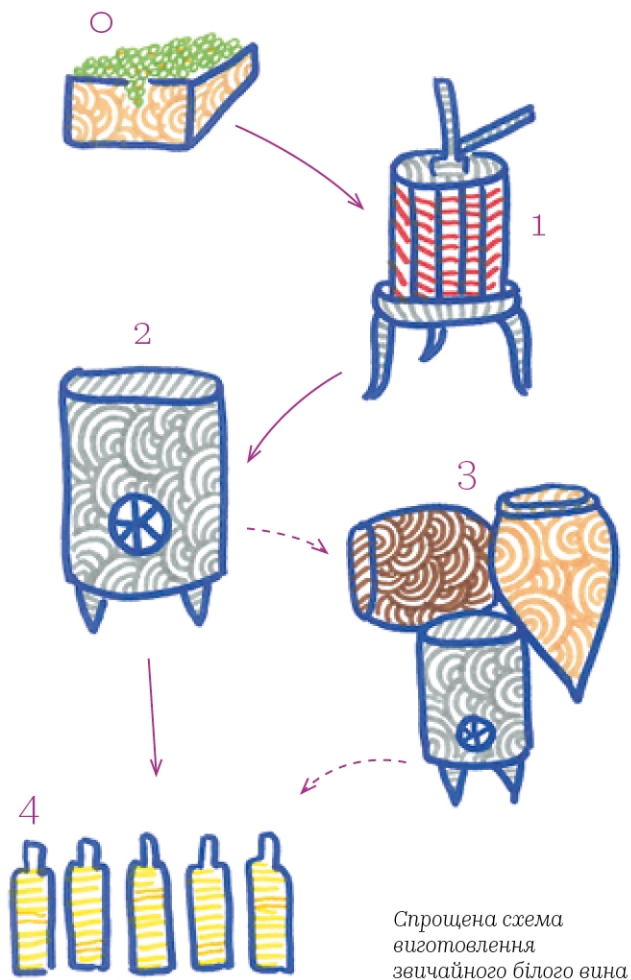
За колір білих вин відповідають спеціальні фенольні речовини — катехіни, що є в кісточках та у шкірці. Але тут мови про вау-ефекти не буде, бо колір білого вина має доволі нешироку палітру — від блідо-лимонного до насичено-янтарного. А от спектр смаків та ароматів білих вин украй широкий. Від легких хрустких ледь солонуватих вин з доміантою зелених фруктів і нестиглих ягід до вин, які більше схожі на святково-насичені концентрати з мармеладів і тропічних фруктів.

Особливості смаків та ароматів залежать передусім від сорту та території, де зростав виноград — вони можуть бути різними. А от дбайливість у праці з білими сортами — ультимативно однакова. Бо найголовніша чеснота білих вин — їхня свіжість, яку дуже легко втратити.

Найкраще білі сорти винограду почуваються та ростуть на прохолодних територіях, а в спекотних регіонах часто-густо білий виноград навіть збирають уночі під ліхтарями-софітами. Це роблять для того, щоб самі ягоди винограду були прохолодними, аби зберегти свіжість. Уявляєте, як це романтично? Наступного разу, коли побачите



білі вина зі спекотних територій, наприклад, із Сицилії, Іспанії чи Півдня Франції, згадайте про цей нюанс.



Після збору врожаю грона охолоджують, пропускають їх через спеціальну машину, яка відокремлює ягоди від гребенів (отих дрібних гілочок, до яких прикріплені ягоди), потім відправляють ягоди під прес і вичавлюють сік.

Після того як вичавили сік, додають дріжджі (найчастіше), і починається ферментація.

При цьому температуру бродіння контролюють, бо ці самі дріжджі — ті ще «гарячі штуки». Їхня життєдіяльність піднімає температуру

виноградного соку, а це впливає і на саме бродіння, і на хімічні процеси перетворення одних ароматичних сполук на інші.

Що нижча температура бродіння білих вин, то тонше й витонченіше буде ароматика. Але — упс — якщо недогледіти, то ферментація може зупинитися, і вина просто не буде. А от що вищою буде ця температура, то грубішим і важчим буде вино.

Узагалі весь процес створення білих вин — це фактично «бій за свіжість».

Тут вас може здивувати факт, що я наче обіцяла розповісти вам про біле вино, а натомість приділяю так багато уваги якимось дрібним дріжджам. Але насправді про них треба розповісти набагато більше, бо видів та рас цих самих дріжджів існує безліч. І саме вони — рушійна сила виноробства. Обрана раса дріжджів та їхній «гарний настрій» під час ферментації формують суттєву частину аромату й смаку вина. Ви можете спитати: «Як це “обрана раса”, дріжджі ж на винограді самі по собі вже є?». Але, на жаль, усе не так просто.

Так, і на самому винограднику, і на виноробні самі по собі живуть різноманітні «дикі дріжджі», і як тільки вони доберуться до солодкого соку, бродіння почнеться за будь-яких інших умов. Через цю невідворотну фатальність винороби так пильно доглядають за виноградом і виноградним соком до початку ферментації, бо, «не дай, боже, почнеться сама, невідомо, що далі буде».

«Невідомо що» — це не фігурально, бо «дикі дріжджі» безконтрольні та непередбачувані.

Так, зараз вина на оцих «диких дріжджах» — дуже модна й трендова штука, у будь-якому ресторані спитайте про таке вино — і сомельє подивиться на вас з повагою. Такі вина рідкісні, і ось чому: дикі дріжджі неможливо контролювати.

Найчастіше в природних умовах одразу співіснує купа різних рас дріжджів. І суто теоретично вони можуть злагоджено вибродити вино, але часто обирають альтернативні активності. Наприклад, убивати одне одного або раптово припинити роботу, або з невідомих причин просто... вмерти.

Оскільки природа не завжди прихильна до виноробів і їхніх бажань, дозволити собі такий ризик, як ферментація на «диких дріжджах», можуть лише ті винороби, які впевнені в якості своїх виноградників,

своєї землі, клімату та у власних силах. Тому коли бачите на пляшці напис «Дикі дріжджі»/Wild Yeast/ Levaduras salvajes, то сміливо очікуйте від вина чогось цікавого. Не обіцяю, що сподобається. Так само не обіцяю, що зауважите якусь відмінність від звичайного класного вина. Дикі дріжджі — це лотерея.

У сучасному світі винороби здебільшого намагаються не грати в рулетку, вони купують спеціально вирощені в лабораторіях дріжджі, так звані Чисті Культури Дріжджів (ЧКД). Ці дріжджі добирають шляхом селекції для певних типів вин, та навіть для певних сортів винограду. Вони стабільно виробляють вино доброї якості. Здавалося б, де ж магія виноробства, якщо все так передбачувано? А вона є навіть у лабораторних дріжджах!

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.

**ridmi**  
ТВІЙ УЛЮБЛЕНИЙ КНИЖКОВИЙ

**КУПИТИ**