

Зміст

<i>Передмова Daria Perita</i>	8
<i>Переднє слово</i>	10
ВСТУП	
1. Крок у безодню	14
2. Битва за відродження самобутності	24
ФРІУЛІ ТА СЛОВЕНІЯ	
<i>Червень 1987 року</i>	36
3. Знищення та переслідування	38
4. Перша виноробна революція у Фріулі	50
5. Друга виноробна революція у Фріулі	62
6. Словенська нова хвиля	82
ГРУЗІЯ	
<i>Травень 2000 року</i>	106
7. «Російський ведмідь» і промисловці	108
8. Селяни та їхні глиняні глечики	130
ЧЕРЕЗ АТЛАНТИКУ І ДАЛІ	
<i>Травень 2009 року</i>	156
9. <i>I am curious oranj</i>	158
10. Без ненависників — ніяк	170
11. <i>Ceci n'est pas un blanc</i>	184
Епілог	198
РЕКОМЕНДОВАНІ ВИРОБНИКИ	208
Фотографії	288
Подяка	289
Група підтримки з <i>Kickstarter</i>	290
Бібліографія	292
Показчик	296
Словенія як кулінарний хаб	302



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Переднє слово

Ще на зорі ери накрохмалених скатертин і вистроєних сомельє винні карти ресторанів містили перелік їхніх скарбів у перевірених часом послідовності: для початку шипучі, відтак тихі білі, за ними, немов перепошуючи, йшли рожеві, потім більш об'ємні червоні й насамкінець солодкі, час від часу з портвейном у ролі камео.

Ці п'ять священних категорій більше не становлять замкненого переліку — за останнє десятиліття його відчутно розширили шостою: оранжевим вином. Ця назва не є загально визнаною — одні віддають перевагу більш аристократичному і почасти точнішому визначенню «бурштинове вино», інші ж педантично додають розширення: «білі вина, мацеровані зі шкірками». Також існують ці збиті з пантелику заклади, які оранжеві вина називають рожевими — виникає плутанина, про що я не можу не згадати.

Оранжеве вино як термін є досить проблемним і потребує негайного уточнення. Ця книжка охоплює лише вина, виготовлені з білого винограду, обробленого, як червоний, що бродив разом зі шкірками (а іноді й гребнями) протягом декількох днів, тижнів чи місяців. Термін «оранжеве вино» у різних куточках світу застосовується щодо інших ферментованих напоїв, які тут навмисно і сумарно ігноруються. Прихильники фруктових вин, дійсно виготовлених з апельсинів, або ентузіасти виняткового виробництва у винному регіоні Оранж у Новому Південному Уельсі в Австралії, можливо, захочуть скористатися правом на повернення товару, перш ніж розлучено роздеруть обкладинку цієї книжки.

Незважаючи на певні непорозуміння, час оранжевого вина справді настав: пляшки з гордістю демонструються на полицях незліченних незалежних винних магазинів, а також у модних винних барах і найкращих ресторанах, як ніколи досі. Ця техніка чинить опір масовому виробництву, бо вимагає значного терпіння та вміння належно виконувати свою роботу, тому ці вина ніколи не домінуватимуть на прилавках супермаркетів — але виробники по всьому світу мають «експериментальне» оранжеве у своїй лінійці майже з такою ж вірогідністю, як ігристе за традиційним методом шампанізації або десертне вино пізнього врожаю.

Утім, хай навіть інтерес до оранжевого вина явно зріс, цей стиль усе ще оповитий різноманітними міфами, забобонами і приправлений старим добрим незнанням. Зокрема, його походження і багата спадщина були визнані небагатьма великими і достойними світу винного.

«Бурштинова революція» являє собою спробу виправити цю несправедливість і узагальнити чимало відомостей про цей унікальний напій в одній книжці. Її більшу частину становлять історії людей, культури і місць, звідки походить оранжеве вино: Фріулі-Венеція-Джулія¹, Словенія та Грузія. Особисті історії виноробів у цих регіонах такі ж насичені та барвисті, як і вина, котрі вони виробляють, тому створюють увесь важливий контекст для їх виробництва.

Ще два десятиліття тому неможливо було б написати велику книжку про оранжеве вино — воно навіть назви не мало би. Тепер єдина проблема у тому, що ж прибрати. Вибух доступності, популярності та прийняття стилю, безперечно, являє собою революцію, незалежно від того, яким відтінком або тоном його охрестили.

Саймон Дж. Вулф, Амстердам

1 Власне кажучи, у цій книжці більшою чи меншою мірою представлені лише фріульські регіони Колліо і Карсо, але неможливо посилатися на них, не перетинаючи всієї адміністративної зони Фріулі-Венеція-Джулія. — Тут і далі — прим. автора, якщо не вказано інше.



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Незабутній льох Санді Скерка, облаштований у вапняку в Карсо

Оранжеве, бурштинове, мацероване чи контактне вино?

Термінологія — це мінне поле. Іноді назви, якими послуговується загал, не є найбільш логічними чи доцільними, але якщо вони вже визнані, то це, мабуть, важливіше.

У цій книжці я за замовчуванням використовую термін «оранжеве вино». «Але ці вина не завжди мають оранжевий колір», — кричать педанти. І вони безсумнівно мають рацію (як і годиться докучливим педантам), тому що білі вина не завжди бувають білими, а червоні ніколи не набувають справжнього червоного кольору. Це просто загальноприйняті назви та найпростіший спосіб передачі інформації.

Оранжеве вино здобуло статистичну перемогу. Це найпоширеніший термін, який з'являється на етикетках незліченних пляшок і використовується у багатьох ресторанах на позначення розділу контактних мацерованих вин у винних картах.

Більшості виноробів цей термін не подобається: чи тому, що їхнє вино, лементують вони, насправді не оран-

жевого кольору (див. вище), чи тому, що хочуть виділитися з натовпу. Йошко Гравнер віддає перевагу терміну «бурштинове вино», що нині широко застосовується у Грузії.

Дехто пропонує вживати означення «білі, ферментовані зі шкіркою вина» або «контактні білі вина». Ці визначення точні, але в сучасну парадигму групування стилів вина вписуються не дуже добре. У них більше промислового жаргону, аніж звичайної класифікації за кольором, якою звикли користуватися споживачі вина.

Влучною є ідея лектора і винороба Тоні Мілановскі (*Tony Milanowski*), що ідеально обґрунтовує поділ вин на чотири групи: «Ми говоримо про червоний і білий виноград. Ми говоримо про вина з соку та вина зі шкірки. Це дає чотири комбінації, тож чом би не визнати чотири типи вина?»

Ось яка виходить класифікація:



Біле вино

Сік білого винограду
(без контакту зі шкірками)



Оранжеве вино

Сік та шкірки
білого винограду



Розе вино

Сік червоного винограду
(майже без контакту



Червоне вино

сік та шкірки
червоного винограду



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Виноградники у Брда



საქართველოს
ფინანსების
2017

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

Ураჩистა подача вина «Кісі» на Фестивалі нового вина у Тбілісі, травень 2017 року



[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

Відтинки мацерації у Прімошіча