

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

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

дертися вгору в пошуках прохолодних місць для нових виноградників.

Найскандальнішу стрічку про винний світ — «Мондо-віно», — 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

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

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 гасстровечері, 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 лайф-хаками, 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 Ріо-хи, 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

Вино — це?..

(Тільки не показуйте бабусям)

«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 холодного 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.