



ПЕРШИЙ ПОГЛЯД НА ВИНО

Часом мені здається, що вистачить 12 слів — і ви знатимете про вино значно більше за будь-яке попереднє покоління. Всього лише 12 слів плюс 6 сортів винограду та 6 країн. І цього достатньо, аби закласти базу, що дозволить насолоджуватися вином довіку. Це, звісно, трохи спрощення, але щось у цьому таки є.

ДВАНАДЦЯТЬ ВИННИХ СЛІВ

Щиро кажучи, найкраща дегустаційна оцінка — часто найпростіше «Вау, оце гарне. Можна ще келих?» Такої потребує майже кожне вино. Але часом ви можете опинитися в ситуації, коли навколо ширяють дивні слова. Щоб почуватися впевненіше, ось 12 найпоширеніших дегустаційних термінів.

1. Сухе. Ну, почнімо з базового терміна. Більша частина червоних, рожевих та білих вин — сухі. А що це «сухе» означає? Означає, що вино позбавлене солодкості. Як так вийшло, що слово, яке значить, що на поверхні чи в речовині немає нічого рідкого або вологого, перетворилося на основну характеристику келиха рідини — вина? Взагалі-то я не знаю, але зазвичай здається, що вина без цукру, несолодкі, лишайуть сухіше (не таке вологе) відчуття в роті. Чи це я загнув?

2. Солодке. Тут ясно. В солодких винах відчувається відповідний смак. Будь-хто зрозуміє, що я маю на увазі, якщо кажу: вино — солодке. В якісних винах ця солодкість забезпечує сам виноградний сік (див. с. 75, там докладніше поговоримо про те, як отримати солодке вино). І тільки до вин з найдешевших винарень додають цукор, щоб зробити їх солодшими.

3. Фруктове. Вам можуть трапитися такі винолюби-сноби, котрі крутять носом від фруктових ароматів у вині. Хай попустятися. Фруктові нотки не означають, що вино смакує так, наче вам заливають у горло ананасовий сік. Виноград — це ж ягода, і хоча складно знайти вино, що на смак як виноградне гроно, процес бродіння перетворює різні сорти винограду на вина, аромат яких може нагадувати всілякі фрукти-ягоди. Деякі присмаки впіймати нескладно: зелене яблуко, лайм, смородина — але всі ми смак сприйматимемо по-різному, бо вино містить тільки натяк на ці фруктові аромати, адже в його складі лише виноградний сік. Фруктові нотки — це фантастика. Я ними насолоджуюся.

4. Кислотність. Звучить не дуже приємно, але кислотність — фундаментальна складова смаку кожного фрукта. Ананас, персик, яблуко — без кислоти вони мали б нудний смак, як вода зі струмка.

(Ви давно куштували французький варіант сорту голден делішес?) Кислота у фруктах та ягодах змушує рот наповнитися слиною, і та слугує провідницею фруктових ароматів і смаків до піднебіння.

Так і з вином. Кислота у вині дає свіжість, яскравість, індивідуальність, яку можна відчутти на смак. Без кислоти будь-яке вино смакуватиме невиразно. Ви з більшою очевидністю розчуете кислоту в білих винах, таких як совінйон блан чи рислінг, але кислота також відіграє велику роль і для червоних, навіть якщо це складніше помітити. А ще кислота сприяє безперешкодній витримці вина.

5. Таніни. Танін — це ота гірка штука, від якої терпне в роті. Її містять жорсткі виноградні шкірки, кісточки та гребені грон. Коли цей смак не домінує, тобто не висушує вам усю ротову порожнину, він додає вину приємної терпкості.

Також таніни стають на заваді псуванню вина, тож вищий рівень танінів дає змогу витримувати вино. Але забагато танінів — штука неприємна, і високотанінові вина аж ніяк не обов'язково будуть найкращими на столі. Такими, скоріш за все, стануть найбільш збалансовані.

6. Баланс. Як визначити, що вино збалансоване? Прозвучить дивно, але зазвичай це якось стає зрозуміло. Його просто приємніше тримати в роті, воно краще смакує і лишає кращий післясмак. Баланс ґрунтується на відношенні між кислотою, танінами, фруктовістю, рівнем алкоголю та — якщо під час вироблення вина послуговувались бочками — дубовими нотками. Забагато алкоголю — і вино смакуватиме різкіше й пектиме горлянку. Забагато дуба — і вино задихатиметься від надміру вершково-пряних ноток. Забагато танінів — гірчитиме. Забагато кислоти — матиме грубий смак. Забагато фруктовості?.. Гаразд, у вині *може* бути забагато фруктових ноток — це не дуже добре для дорогого напою, але загалом багатий фруктовий присмак створює приємне відчуття. Якщо всі ці п'ять компонентів поєднуються в гарне відчуття від вина в роті — отоді воно збалансоване. І баланс також добре впливає на витримку.

7. Букет. Ну, по-фаховому цей термін стосується запаху вже зрілого вина. Але, чесно кажучи, якщо вам кортить ним послуговуватись — особливо коли вино вам пахне, наче букет квітів (а з чималою кількістю вин — слава їм! — таке трапляється), — то й послуговуйтеся. Ще можна казати «пахощі», «аромат», просто «запах», але якщо настрої вимагає, а запах окриляє — кажіть «букет». Чом би й ні?

8. Тривалість/післясмак. Коли винні сноби кажуть про «тривалість», то це просто мається на увазі винний післясмак. Добрі вина завжди мають фантастичний затяжний післясмак, що тримається в горлі після того, як вино проковтнули. Старосвітські поціновувачі зуть це «павичий хвіст» — ідеться про те, як смак поширюється в роті. Деякі американські винні критики навіть оцінюють вино за тим, скільки секунд тримається післясмак. Співрозмовники з них, мабуть, чудові. Але коли робиш ковток доброго вина, варто звернути на це увагу, бо то останнє слово, післясмак, фінішні нотки, тривалість. Не пропустіть.

9. Оксидация. Час від часу ви чутимете це слово. Зазвичай воно означає, що вино вже перестаріло й почало смакувати похмуро, невиразно, безживно. Білі вина набувають темнішого, золотавого відтінку. Червоні демонструють забагато коричневого й замало пурпурового та криваво-червоного. Але часом навіть молоді вина смакують як окисдовані. То що ж таке оксидация? Це результат потрапляння до вина зовеликої кількості кисню. У незначних кількостях кисень допомагає вину вдосконалити аромат і увиразнити присмак. Можете перевірити: наповніть келих, скуштуйте, а потім лишіть на пів години. Будь-яке вино (крім найгіршого) змінить смак після контакту з повітрям. Молоде смакуватиме краще. А от витримане може поблякнути. І в цьому суть. Обережний контакт із киснем може покращити вино, але з часом вино сятає піку, а потім починає занепадати, і кисень цей занепад прискорює. Надто великий вплив кисню, навіть якщо вино зостається в чані, знищує свіжість і з самого початку лишає по собі затхлість та знесилення, що так і не минають.

10. Дуб. Ви часто чутимете, як про вино кажуть у контексті дуба. Це означає, що на базовий аромат вина, який походить від винограду та бродіння, впливає зберігання в дерев'яних бочках — зазвичай дубових. Дуб

містить ванілін з його вершковим, пряним, горіховим ароматом. Коли роблять барило, дерев'яні клепки розігрівають, щоб зігнути до потрібної форми. Оцей розігрів звуть «засмажкою», і він додає поверхні «ванілінової» деревини додаткові нотки: шоколаду, помадки, горіхів, присмаженої хлібної скоринки. Тож якщо вино бродить чи витримується в такій бочці, воно всотує ці запахи. Якщо виноробу ці нотки не потрібні, він може використовувати старіші бочки, де дубові аромати вже здебільшого розчинились у тому вині, яке в барилі витримували раніше. Або можна робити вино в резервуарах з неіржавійки. Вони взагалі не додадуть жодних запахів, і більшість свіжих білих вин саме в них і виробляють.

11. Пряне. Існує сорт винограду, який так і зветься — пряний трамінер, гевюрцтрамінер. Це німецький сорт, і він цілком придатний, щоб робити солодкувато-м'які п'янки вина, просякнуті будуарним ароматом. Але загалом прянощі — це ж щось таке для кухні: кориця, імбир, мускатний горіх, гвоздика... Часом вам трапляється нюхати вина, від яких насправду віє шафкою зі спеціями, але частіше це слово вживають на позначення вин із виразними фруктовими або квітковими нотками. Червоні вина, що радше густі, соковиті, м'які, якщо порівняти з сухими та терпкими, теж можуть називати прямими. А деякі мають екзотичний запах східного базару, і їх називають прямими також.

12. Трав'яне, рослинне. Цими двома термінами можна описати дуже приємні аромати, але здебільшого ними послуговуються для негативної оцінки. Шкода. «Трав'яне» за нормальних обставин — це характеристика будь-яких «зелених» ноток у вині. Зелені нотки, особливо коли йдеться про червоне вино, можуть довести, що виноград зібраний недостиглим, але присмак «зеленкуватої» свіжості є візитівкою багатьох найвидатніших вин Франції. У білих винах пікантність аромату весняних живоплотів чи фруктових садів та міцний присмак цитрусової цедри, від якого аж ніс морщиться, додають принадної свіжості в свій «трав'яний» спосіб. І спроба зробити смак вина стиглішим часто руйнує весь ефект. Зелень — барва самої природи, найсвіжіша та найпривабливіша. Це стосується і присмаку вина.

Терміном «рослинний» (або ж «рослинно-овочевий») зазвичай називають каламутний, землянистий присмак типу «лишили моркву чи картоплю

пріти в ґрунті». Звучить не дуже привабливо. Але витримані червоні вина часто набувають цікавих ноток опалого листя або перезрілості — виразних та цілковито приємних. Гадаю, такі аромати недооцінюють, бо мало хто нині п'є зрілі червоні вина.

ШІСТЬ СОРТІВ ВІНОГРАДУ

Заради простоти я оберу три сорти червоного і три сорти білого винограду. Червоні — це каберне совіньйон, шираз та піно нуар. Мерло можна вважати за м'якшу версію каберне, і їх часто купажують саме з огляду на це. А білі в нас — шардоне, совіньйон блан та рислінг. Рислінг не аж такий популярний, як піно ґріджо, та характеру в цього сорту більше.

ТРИ ЧЕРВОНІ СОРТИ

Каберне совіньйон. Цей сорт вирощують практично в кожній країні світу, де досить сонця. Вино з нього зазвичай виходить темне, доволі терпке за стилем, але з гарним присмаком темних ягід, а найдорожчі зразки також мають багаті пряні нотки дубової бочки.

Сіра/шираз. Вина з ширазу зазвичай насичені, виразно фруктові та мають нотки ожини, шоколаду й прянощів, а от вина, позначені «Сіра», часто сухіші та мають не такий багатий присмак.

Піно нуар. Цей сорт найсвітліший з основних червоних, найніжніший та найделікатніший. Якщо вам до смаку агресивні червоні вина, по піно нуар не ходіть, бо воно має стриманий характер, низький рівень гіркоти (це добре) та гладеньку консистенцію. Незважаючи на те, що з піно виходять легкі вина, вони дивовижно пасують до пряної їжі. Найславетніші вина з піно нуар виробляють у французькій Бургундії (нехай навіть назва сорту вам на тамтешніх етикетках ніколи не трапляється). Та й у прохолодніших регіонах Каліфорнії, Південної Африки, Чилі, Австралії та Нової Зеландії він теж непогано росте.

Чилі. Чилі як виноробна країна стартувала повільніше за Австралію, але якщо десь і є ще більше сонця, ніж в Австралії, то це там, а ще там є вільні від пошестей виноградники та прохолодні вітри, що пом'якшують вплив сонячного світла. Червоні вина там багаті на присмаки, м'яко-солодкуваті, але без схильності до мадеризації, сповнені темної стиглої фруктовості, але без повідлових ноток — це на правду смачне питво з дрібною танінів, що поколює ясна. А білі вина вирізняються фруктовими ароматами, приємною свіжістю та неймовірною легкістю пиття.

Нова Зеландія. Найхолодніший (це ми про температуру) новачок з Нового світу, але сонця там все одно багато. На Північному та Південному островах є чимало ділянок, де лоза росте дуже охоче. Білі сорти там зріють усюди, і лідер між ними — хвацький совін'йон, але й шардоне в країні ківі теж вибухає фруктовістю та характером. Червоні вина здебільшого легші й сухіші, бо винограду часом доводиться поборотися за дозрівання, й очолює ті вина ніжне і смачне піно нуар. Якщо вам у вині до серця свіжість та хрусткість, виразні аромати — прямуйте до Нової Зеландії.