

ЧАСТИНА 1

ВИННІ СМАКИ

Коли купуєте вино, купуйте заради смаку. Репутація, пакування й ціна намагаються вплинути на ваш вибір, але вони не зможуть зробити приємно вашим смаковим рецепторам. Сорт винограду — основний фактор, що визначає смак вина. Однак усе, що стається з виноградинами та їхнім соком під час довгого шляху від лози до келиха, робить внесок в унікальний характер вина.

Читайте далі й навчіться вибирати бажаний смак.

ЗНАЙДІТЬ БАЖАНИЙ СМАК

Ваш шанс зайти у винний магазин і вийти звідти з пляшкою смачного вина — незалежно від ціни — сьогодні вищий, ніж будь-коли. Відбулася виноробна революція — як у стилях вина, так і в його якості.



Усі вина тепер чистіші й свіжіші на смак: червоні — соковитіші, округліші, м'якші; білі — більш хвацькі, пікантні, апетитні. Для дорогих вин стали частіше використовувати дубові бочки, що дає більше присмаку ванілі та грінок з маслом. Та це не значить, що всі вина нині однакові на смак. Навпаки, такого широкого вибору ще не було. Просто сучасне виноробство швидко позбувається вад — це не те саме, що позбуватись індивідуальності.

Тож як обирати? Як визначити, яке вино пасує для літнього полуденка в садку, а яке — для зимового вечора біля каміна? Уявіть, що можна було б піти до винарні і просто взяти пляшку з полиці під назвою «свіжі гострі білі» або «пряно-щедрі червоні». Це зробило б вибір набагато простішим, так?

Розумієте, всі тисячі смаків діляться на 18 загальних стилів, показаних тут і детально описаних мною на наступних сторінках. Отже, навіть якщо ви поки нічого нічого не знаєте про сорти винограду та виноробні регіони, просто виберіть бажаний стиль, і я скерую вас у правильному напрямку. Повертайтеся до цих сторінок кожного разу, коли схочете чогось нового, — зроблю все можливе, щоб спорядити вас в абсолютно нову смакову подорож.

1 Соковито-фруктові червоні

Освіжальне, доступне й смаковите — чилійське мерло показує те, яким має бути сучасне червоне вино

2 Шовковисто-полуничні червоні

М'яке ароматичне вино зі смаком червоних ягід; піно нуар — класичний виноград для вин цього стилю

3 Насичено-смородинові червоні

Червоні з каберне совіньйон — найкращий вибір, щоб дати вам відчуття те, що викликає захват традиціоналістів

4 Пряно-щедрі червоні

Чудові солодкуваті смаки ягід, чорного перцю та шоколаду — австралійському шіразу тут немає рівних

5 Смаковито-духмяні червоні

Інтригуючі вина з шорстким присмаком різнотрав'я та кисло-солодким — червоних ягід. Італійські червоні дарують ці враження краще за інших

6 Пікантні земляні червоні

Класичні європейські вина до їжі, серед яких лідирують бордоські з Франції та к'янті з Італії

7 Делікатні розе

Запашні, освіжальні та сухі — елегантний літній аперитив. Бордо і Південна Франція б'ють точно в ціль

8 Повнотілі розе

Більше кольору, фруктового смаку й відчутної текстури. Іспанія, Чилі, Австралія та Нова Зеландія — найкращі варіанти

9 Солодкі розе

Блаш — звична назва. Переважно його роблять у Каліфорнії з сорту зинфандель. Анжуйське розе — французький варіант

10 Найсухіші нейтральні білі

Хрусткі, освіжальні вина на кшталт мюскаде та піно гріджо

11 Зеленкувато-гострі білі

Виразний аг'русовий совіньйон блан із Нової Зеландії, Південної Африки та Чилі — безумовний лідер

12 Насичено-горіхові білі

Сухе, але соковите, витончене і потужне — біле бургундське задає тон

13 Стиглі грінкові білі

Відверті смаки персиків, абрикосів і тропічних фруктів із грінковою ноткою — традиційні смаки австралійського та чилійського шардоне

14 Ароматичні білі

Вина з різкими екзотичними й квітковими смаками — гевюрцтрамінер отримує мій голос за запах, віоньє та мускат — за присмак екзотичних фруктів

15 Ігристи

Бульбашки, щоб зробити вас щасливими, чудові смаки — для цього ж. Усміхніться, ви п'єте вітху, а не просто вино

16 Багаті солодкі білі

Ароматно-солодкі вина з інтенсивними присмаками персика, ананаса та меду, такі як сотерн

17 Зігрівальні кріплені

Солодкі кріплені вина з багатими смаками — портвейн, мадера та солодкий брунатний херес

18 Гострі кріплені

Геть сухі з приголомшливою кислотою та горіховими присмаками — йдеться про справжній херес, який я люблю

1 СОКОВИТО-ФРУКТОВІ ЧЕРВОНІ

Сила фруктового смаку робить насичені, живодайні червоні ідеальними для споживання з їжею чи без. Це характерний сучасний стиль для найкращих дешевих і не надто дешевих червоних вин, який підкреслює яскраві фруктові смаки й мінімізує суху терпкість танінів.

Цей стиль народився в Новому світі — ви знайдете його у винах з **Австралії**, штатів **Каліфорнія** та **Вашингтон**, **Нової Зеландії**, **Південних Африки** та **Америки**. Але поширився він і Європою, відкинувши застарілу ідею,

Чилійське мерло вибухає
ожиновим, смородиновим
і сливовим присмаками

що червоне вино мусить бути витриманим. Такі вина не витримують, їх купують і п'ють. А потім купують ще. Бажаючи отримати соковитий фруктовий смак, навіть не дивіться на вино, старше бодай двох років.

Чилійське мерло — еталон для цього всесвітнього феномену: молоде й добре збалансоване, воно буквально вибухає ожиноним, смородиновим і сливовим присмаками.

Іспанія виробляє багато недорогих м'яких червоних цієї ж категорії. Будь-що з **Ла-Манчі**, **Хумільї**, **Наварри**, **Кампо-де-Борхи** чи **Калатаюд** варто скуштувати. Як і молоді вина **вальполічела** та **терольдего** з Італії, не витримані в бочках червоні з португальської провінції **Дору**.

Каліфорнія виробляє цілу низку молодих мерло й зинфанделів, **Аргентина** — м'яке темпранільйо, ультрафруктову бонарду та соковитий мальбек.

Якщо хочете французького, то відоме в цьому стилі **божоле** іноді таке фруктове, що можна подумати, ніби жуєш желеїні цукерки. Червоні з **долини Луари** мають виразнішу, але освіжальну фруктовість. **Мерло з Лангедоку** непогано вписується в цю компанію.

