

Дегустация вин ЮАР

...вино Южной Африки... и мы сегодня будем проводить дегустацию в таком немножко необычном формате, а именно – основу дегустации проведёт Ксения, а я только её открою (имеется в виду дегустацию) и скажу пару таких вводных слов на тему того, что вообще я думаю про вина Южной Африки. Ну, а непосредственно пробовать уже будем все вместе, но под руководством Ксении.

Что я думаю про вина Южной Африки? Вообще, очень интересная страна, и вот моё главное впечатление про вина Южной Африки заключается в том, что:

1. они недооценены;
2. то, что очень плохо, что их мало в магазинах.

То есть выбор, к сожалению, во всех странах, где я бывал... к сожалению, до Южной Африки я пока не доехал... самый далёкий Новый свет, где я был, – это, наверное, была Австралия и Калифорния... целый ряд стран Нового света... Калифорния – не совсем страна, а скорее штат, но мы понимаем, о чём идёт речь.

В Штатах я был, если говорить про винодельческие регионы, то, наверное, так подробно только в Калифорнии, там, проезжал всякие Нью-Йорки и так далее, но скорее проездом. Вот, а в Южной Африке пока не побывал.

«Звук нет», – пишет... пишет кто-то с именем, написанным на иврите, что звука нет. А... ну, судя по тому, что мне отлично отвечали в чат, то, наверное, вы меня слышите. Если у кого-то звука нет, то напишите, что звука нет. Либо же проверьте – может быть, действительно что-то в вашем компьютере там не подключено. Потому что звук должен быть. Сейчас я напишу в чат, что звук должен быть.

Вот... Короче говоря, первая мысль заключается в том, что вина Южной Африки – недооценённый продукт, и абсолютно несправедливо, что их так мало на полке.

Вина ЮАР – недооценённый продукт.

Точно так же, как, кстати говоря, несправедливо, что на полке мало Калифорнии, но в Калифорнии есть свои, там, вопросы, свои проблемы, и Калифорния, в общем-то, сильно дороже, чем Южная Африка с точки зрения средней цены на хорошее вино. То есть

мне кажется, что прекрасное южноафриканское вино где-то там на постсоветских просторах можно найти где-то долларов за 20 (в пересчёте с местной валюты на доллары), а... ну, опять же, моё субъективное мнение... может быть, Ксения, там, не согласится и скажет своё мнение по этому поводу, но калифорнийское хорошее, наверное, всё-таки стартует где-то с отметки... где-то долларов 50. Хотя есть какие-то приятные исключения, и какие-то приятные 00:02:48 можно находить и дешевле (ну, не только 00:02:50, конечно). Вот... В Южной Африке длинная история виноделия. И это одна из таких немногих стран, где... я не знаю, знаете ли вы эту историю или нет – если да, то поставьте плюс, если нет, то поставьте минус – дату появления первого вина в этой стране было зафиксировано официально. И это семнадцатый век, да... Это очень, как мне кажется, любопытная история, и это как раз история, которая, ну, не очень типичная для Нового света, да... И вы, наверное, слышали, что был там такой голландец, Ян ван Рибек, который привёз лозы в 1655 году, и примерно, там, через 4-5 лет сделал первое вино и записал, там, в своём журнале, что, вот, я сделал первое вино, и это считается такой официально зарегистрированной датой появления вина в Южной Африке. Правда, честно говоря, потом несколько сот лет это вино было никакое, и его, в общем-то, пили только из большой нужды, так сказать, потому как основным потребителем южноафриканского вина была Англия, она постоянно с кем-то воевала и, соответственно, когда вин, там, из других регионов не было, то она перебивалась своими колониями, и эта история похожая и с Австралией, и с Южной Африкой, и с другими колониями Англии... Но, тем не менее, примерно через 100 лет там появилось вот очень известное вино Констанция, да, которое, говорят, было любимым вином Наполеона, по слухам Наполеон выпивал его каждый день по бутылке – не знаю, насколько это правда/неправда... ну и так далее.

ЮАР была английской колонией.

То есть на самом деле виноделие старое, виноделие такое... очень осознанное, виноделие, которому много сот лет, ну, то есть если считать с 1659-1660 года, да, то достаточно много.

Виноделие, в котором есть практически всё, то есть разные зоны, разные винограды – разные сорта винограда, разные бленды, разные терруары, которые прекрасно себе напоминают терруары, там, Старого света, прежде всего, того же Бордо, и они очень активно работают с бордоскими блендами и пытаются делать вина, там, в стилистике того же Бордо, Совиньона и так далее и тому подобное.

Люди, которые эти вина пробовали, говорят, что у них это, в общем-то, неплохо получается. Вот, ну и, конечно же, есть два своих таких... ну, эмблематичных сорта, да, которые мы сегодня с вами будем пробовать: это среди белых – Шенен Блан и среди красных – Пинотаж.

При этом довольно любопытно, как мне кажется, упомянуть, там, может быть, какие-то цифры... в частности, что Пинотаж не является среди красных сортов лидером по посадкам. А лидером по посадкам среди красных сортов является... на первом месте – Каберне Совиньон, на втором месте – Сира, и только потом идёт Пинотаж.

Хотя, опять же, если мы, там, пытаемся ассоциировать страну в рамках... но если мы говорим про красное, то, наверное, Пинотаж приходит в голову первым. То есть такая себе визитная карточка страны.

Пинотаж – визитная винная карточка Южной Африки.

Ну, и сорт винограда, и вина, которые из него получаются, мне кажется, очень интересные, очень самобытные и очень такие, ну, вот, как бы ни на что не похожие и достойны того, чтобы их пробовать, пробовать разные... мне кажется, что они бывают такими немножко резковатыми, а бывают наоборот – очень приятными, такими выдержанными, кофейными и так далее.

Вот, ну и Шенен Блан. Шенен Блан вообще, мне кажется, это такое очень большое белое открытие, потому что, ну, вот, он тоже где-то находится в тени каких-то более раскрученных сортов винограда, притом что он достоин того, чтобы быть где-то, с моей точки зрения, на вершине. На вершине как раз вот некой... некой пирамиды самых классных белых сортов винограда.

Шенен Блан – один из самых ярких белых сортов винограда.

Но если говорить про Шенен Блан, то да, Шенен Блан является лидером по посадкам белых сортов в Южной Африке. Вот, ну, и, наверное, Ксения скажет больше, что есть такой прекрасный регион, который называется Стелленбош – самый, наверное, раскрученный регион в Южной Африке, и вот этот Шенен Блан, который я держу сейчас в руках, он как раз из региона Стелленбош, хотя в Стелленбоше абсолютное большинство всё-таки делают красными, то есть для них белые – всё-таки немножко экзотика. Но, тем не менее, делают неплохо, как мы сегодня это увидим. Ну и, там, может быть, чтобы какую-то мою предысторию закончить, скажу, что порядка 60 там есть выделенных апелласьонов, по-моему, полтора десятка таких больших винодельческих зон, примерно 600, там, 550-600 хозяйств винодельческих... Ну и, поскольку там не все винодельческие хозяйства возделывают не собственный виноград, а покупают зачастую, то около 3000 виноградарей, которые, собственно, выращивают виноград.

То есть страна на самом деле развита, и эта страна, как мы все знаем, где-то является одним из таких производных... ну, если хотите, британской культуры, британской цивилизации, вот, соответственно, подход к виноделию там соответствующий.

Выключите, пожалуйста, микрофоны, а то вы говорите громче, чем я.

Вот, ну, я думаю, что, наверное, на этом мой... моё кратенькое предисловие я могу заканчивать и передавать слово Ксении.

КСЕНИЯ

Да, ещё раз, всем привет... У нас действительно очень интересная дегустация, потому что южноафриканские вина далеко не всегда вот действительно оцениваются правильно. То есть многие люди считают, что вот тот самый кусок сырого мяса, который присутствует в Пинотаже – это вот всё, что можно сказать об этой стране, и оно вообще не имеет никакого значения.

То есть это абсолютно неверно. Несмотря на то, что в какой-то степени популярна с Нового света падаль, да, вино Нового света... то есть всё чаще люди снова возвращаются к старому, вот, либо вообще экспериментируют с органикой либо биодинамикой... Вот, несмотря на это, Южная Африка, действительно, она дарит больше вот каких-то вот акцентов. Её даже называют, что это переходное между Новым светом и Старым светом. То есть благодаря этому, соответственно, можно просто выбрать то вино, которое вам будет больше всего по вкусу, то есть вот она, будет та самая тропическая нота... всё будет – обязательно расскажу про **00:10:27**, Евгений, не переживайте... соответственно, будем обсуждать каждый сорт – это само собой разумеющееся.

ЮАР – это очень эклектичная страна и в то же время

«золотая середина» между Старым и Новым светом.

Так вот... И, соответственно, новые, то есть Новый свет, то, что для них характерно – это полнотелые, насыщенные вина, с огромным количеством фруктов... то есть это всё, естественно, присутствует, но в то же время ЮАРские вина – это когда есть вот эта вот старосветская деликатность. Когда можно, действительно, просто больше ощутить каких-то вот старых тех традиций.

Почему так произошло? Ну, естественно, мы вернёмся к истории... Алексей как бы вкратце рассказал, да, то, что произошло, но в целом... в целом... почему ещё вот дата насколько... мне вообще её было очень легко запомнить, потому что эта дата совпадает... ну, именно конкретно день... совпадает с моим днём рождения, то есть 2 февраля. Ну, естественно, я ещё не настолько древняя – в 1659 году я не родилась, я родилась чуть-чуть попозже, но тем не менее. Вот, и, соответственно, да... почему в принципе... как там люди оказались? Естественно, с открытием... ну, когда катались британцы, испанцы и так далее, то есть они ездили по ней, ходили, да, кораблями, то Индия, чтобы забрать **00:11:44** и привезти к себе на родину, им приходилось... то есть вот так вот по Атлантическому

океану через Индийский проливать. Естественно, был такой момент, что, если отправить три корабля, и один только вернётся, то это была успешная экспедиция. И, соответственно, только в таком случае можно рассчитывать, что, действительно, деньги были потрачены не зря, вот. Но, естественно, надо было с этим что-то делать, потому что это абсолютно неправильно, то есть мы посылаем три корабля – и только один возвращается. Должен был быть какой-то выход из ситуации. И он был найден. По пути до Индии голландцы остановились непосредственно на мысе Доброй Надежды, то есть там, где находится непосредственно вот Южная Африка, в самом-самом вот конце. Я думаю, вы все помните, то есть, как это на карте указано, вот... И, соответственно, там они могли остановиться, отдохнуть, то есть ещё какие-то вещи создать, да, те же продукты, те же вино. Вот, и, соответственно, во главе вот этих голландцев был Ян ван Рибек, и он решил, что раз уж мы здесь остаёмся надолго, то можно подчинить себе эти земли... И таким образом, раз у нас есть земля, мы должны там высадить виноградники. Таким образом, они высаживали сначала, ну, то есть, то, что у них было.

Винодельческую промышленность в ЮАР «привезли» голландцы.

Насколько там... мы там были **00:13:10**, но известно то, что те вина, которые они произвели из своего винограда посаженного, они получались просто отвратительными. То есть даже когда оно попадало в Европу, то все говорили о том, что «пейте это вино сами, потому что оно просто невыносимое».

Вот, но так длилось недолго – как раз появилась эта Ван де (?) Констанция...

(так, сейчас, секунду, принимаю людей...)

Вот, и, соответственно, как раз таки Ван де Констанция, она показала миру, что Южная Африка – это очень серьёзная страна. Очень серьёзная страна, то есть её в принципе можно воспринимать.

Вино «Констанция» – знаковое в истории виноделия ЮАР.

Его очень любил Наполеон Бонапарт.

Дело в том, что это вино... почему это вино, да, почему оно ещё было популярно в то время, да... хотя бы потому, что оно было очень-очень сладким. Тогда в принципе уважали очень Токай венгерский, тогда уважали очень, естественно, Сотерн, и вот как раз таки появляется ещё и Ван де Констанция, ещё и из Южной Африки, то есть это что-то эксклюзивное, что-то интересное и необычное.

И, действительно, в записях вот Наполеона Бонапарта нашли, вот, указания, что ему необходимо в ссылке на острове Святой Елены... и там, кроме того, что, действительно, было очень много бутылок шампанского, кроме того присутствовала и Ван де Констанция, то есть он очень любил это вино. Тоже не могу сказать, насколько, действительно, правда, что он его выпивал, ну, там, по бутылке в день... хотя, вы знаете, когда смотришь сериала разного рода исторические и фильмы те же документальные, кажется, что люди там действительно много пили и в принципе... я, наверное, не удивилась бы, если бы действительно оказалось, что Наполеон действительно выпивал очень много, то есть кроме того, что там две бутылки шампанского утром, так ещё и потом Ван де Констанция.

В общем, так как виноделие уже более-менее начало там прогрессировать, решили, что можно с этим, ну, действительно на этом зарабатывать деньги. Но так как качество, допустим, сухих вин оставляло желать лучшего, они в основном работали со сладкими винами и бренди. То есть в основном весь тот виноград, который рос непосредственно в Южной Африке, его использовали для создания крепкого алкогольного напитка. И по сей день Южная Африка считается, действительно, одним из ключевых производителей бренди. Говорят, что получается у них действительно очень хорошо, то есть... ну, несравнимо с коньяком или арманьяком, естественно, да, но говорят, допустим, тот же хересный бренди, который присутствует в Испании, в принципе, южноафриканский недалеко от него отошёл и очень-очень даже впечатляет. Но мы это оставим, естественно, тем людям, которые любят крепкие напитки – мы с вами говорим о вине, вот.

Но, к сожалению, не всё так хорошо было в Южной Африке... Естественно, как Алексей сказал, это были войны сплошные, естественно, британцы решили, что этот кусочек земли должен принадлежать им, и... «голландцы решили возделывать виноград, делать вино – это что-то новенькое, неожиданное»... да-да-да, я согласна, есть такое дело, что... это очень-очень странно, но суть в том, что, смотрите, почему это логично? Морякам всегда требовалось вино, потому что воду в те времена было пить нереально, то есть она была практически ядом. И, соответственно, единственный момент, который позволял вот как-то, да, вот, избежать этой жажды – это пить вино. И, соответственно, так как они останавливались для, скажем так, дозаправки, им ничего не оставалось, как вот высадить вот эти лозы, чтобы иметь хоть какое-то вино, даже пускай оно будет очень-очень плохим.

Развитию виноделия способствовали мореплаватели.

То есть они просто не видели другого выхода. И на самом деле, почему вы удивляетесь голландцам? Если на то пошло, великое французское Бордо как раз таки тоже благодаря голландцам появилось. То есть болото кто высушил, можно сказать? Это голландцы, вот, и поэтому удивляться этому точно не стоит – голландцы имеют к этому прямое отношение... ну, как, я бы не сказала – прямое

отношение, но точно они огромную роль сыграли в становлении виноделия в принципе. Вот, и, соответственно, в Южной Африке в частности.

Одними из первых профессиональных виноделов были голландцы.

Так вот, за счёт того, что проходили все эти войны, Британия попала на эту территорию, и, естественно, как раз таки благодаря... ну, или вопреки, скажем так, сопротивлению голландцев всё-таки навязали вот людям и английский язык, да, навязали определённые традиции, которые характерны для Великой Британии, и по сей день это можно встретить непосредственно вот в разных городах Южной Африки, то есть где-то вот упоминание того, что когда-то они принадлежали британцам – это, естественно, присутствует и в архитектуре, и в некоторых привычках людей. Ну, и само понятие, то есть английский язык, да, там всё равно сохранился, но со своим вот этим южноафриканским акцентом, если можно так сказать.

В ЮАР до сих пор присутствует «дух» Британии.

Так вот, ну и, соответственно, периоды войны, они оставляли желать лучшего, и заниматься виноделием было довольно проблематично. Далее случился апартеид. Думаю, многие из вас знают, что это означает...

Так... сейчас... извините, что прерываюсь, потому что у нас тут люди просто прибывают...

Вот, то есть апартеид – это когда...

Можно выключить, пожалуйста, микрофон? Вы нам немножко мешаете...

Так вот... Ну и, соответственно... хм... апартеид – это когда белое и темнокожее население, они должны по отдельности, скажем так, сосуществовать... И, таким образом, было очень сложно в принципе создавать любой продукт, в том числе вино... И, плюс ко всему, из-за этого апартеида другие страны мира наложили...

Добрый день, Соня. Да, мы рады вас видеть...

Так вот, и другие страны мира наложили на них...

Да, напишите, пожалуйста, что там со звуком – я вижу, что, вы пишете, какие-то есть недочёты... Действительно он зависает?

Просто это очень важно, чтобы я понимала, насколько впустую я говорю или нет. Нет – вижу, Ольга пишет... Всё, спасибо большое, Ольга, думаю, всё хорошо.

Так вот... И, соответственно...

Звук есть! Всё-всё-всё, спасибо большое! Я рада!

Так вот... Благодаря тому, что... вернее не благодаря, а из-за того, что появился этот апартеид, Европа и Америка, они наложили, естественно, определённые санкции, которые не позволяли вино экспортировать в другие страны. Доходило до того, что, даже если урожай был, его просто оставляли на лозах и ничего из него не делали. А если что-то делали, то в основном это, естественно, был бренди, вот. Но благодаря тому, что всё-таки были такие виноделы, которые не хотели всё бросать и старались хоть как-то помочь лозам, они начали действительно производить вино, экспериментировать, и за счёт того, что очень много французов было на той территории, которые как раз таки привезли, там, да, современное оборудование, определённые традиции, то есть вот эти все моменты... Они как раз таки смогли достичь хотя бы более-менее такого... как бы качества, которое необходимо было европейскому человеку. Но таких были единицы. И в основном вино, которое производилось в то время, было просто плохим.

Когда-то вино не было элитарным напитком, отнюдь.

И в большинстве случаев оно было откровенно плохим на вкус.

Действительно, тогда делали акцент непосредственно на количество, а не на качество.

Чтобы хоть как-то контролировать вот это всё виноделие в Южной Африке, решили всю власть отдать... только не народу, а отдать определённому кооперативу. Возможно, кто-то из вас видел или слышал, вот три буквы – KWV, как раз таки это был очень-очень большой... в принципе, он и сейчас существует... конгломерат, который управлял полностью всеми вот винами, производством, но в то же время им было всё равно, насколько это вино будет качественное. Главное – количество. К счастью, сегодня прав у этого кооператива уже осталось очень и очень мало... то есть да, те вина, которые выходят с их аббревиатурой, они, в принципе, качественные, они натуральные... они неплохие. Их пить можно, вполне. Но просто то, что сегодня показывают современные виноделы – это действительно очень-очень крутой шаг. То есть и касается это не только вот... несмотря на то, что все привыкли, что две самые главные визитные карточки страны – это Шенен Блан и Пинотаж, на самом деле, они занимают как раз таки небольшой процент посадок. И, соответственно, там есть сейчас огромное разнообразие сортов – это, естественно, любимый всеми Каберне Совиньон, который

занимает самую большую площадь посадок... сейчас это просто, наверное, звезда – то, что касается Шираз, или Сира (кому как удобно), то есть действительно из него сейчас делают бесподобные вина, все виноделы, наверное, вот даже помешались на этом сорте. И причём говорят, что он... да, он имеет вот эту вот фруктовую основу, которая присутствует в австралийских образцах, но при всём при этом в нём остаются вот эти отголоски Старого света, то есть вот этой вот Роны, Долины Роны... То есть действительно это всё присутствует, то есть сейчас о Ширазе вообще очень-очень-очень положительные отзывы.

В ЮАР очень любят сорт винограда Сира (Шираз). Там это хит.

Что касается Пинотажа, то он занимает около 7% посадок. Я не могу сказать, что это плохо... просто потому, что он очень, знаете, сорт... с ним сложно работать. Мы чуть подробнее поговорим попозже, вот, но суть в том, что, почему его меньше, потому что не все хотят с ним работать.

Пинотаж – известный, но очень капризный белый сорт винограда.

Что касается белых сортов, то, естественно, это Шенен Блан, вот, но сейчас у него тоже посадка уменьшается. Несмотря на то, что, кстати, Шенен Блан в принципе родом из Долины Луары, вот, как раз таки в Долине Луары его в разы меньше, чем в ЮАР. Но в ЮАР, как и, наверно, во всех странах мира...

«Когда дегустируем?» (вопрос из чата)

Сейчас, я ещё чуть-чуть поговорю буквально... потерпите – и открываем уже Шенен Блан.

Вот... да, кстати, если что, это будет первое вино, поэтому в принципе можете уже нести из холодильника – будем как раз таки дегустировать его.

Итак... И, соответственно, в ЮАР Шенен Блан больше, чем в Долине Луары, но ещё больше, естественно, Шардоне, который, наверно, выращивают практически в каждой стране винодельческой без него просто не обойтись. И из него получаются тоже очень хорошие образцы. Что касается... *смеётся

Я просто читаю параллельно, чат вижу... и, соответственно, смеюсь. Не обращайтесь внимания, если что.

Вот... А, и, таким образом, есть ещё несколько сортов... сейчас, как вот Шираз, так и другой сорт хвалят, только белый, – это Совиньон-блан. Говорят, что в Южной Африке из него получаются вина чуть ли не лучше, чем в Новой Зеландии. Вот, и при всём при этом, снова-таки, в этом сорте присутствует и частица Нового света, и частица Старого света. То есть этим и привлекательно. Самое смешное, что до, по-моему, 2009 года, если я не путаю, выращивали Рислинг. Но в конечном итоге поняли, что на самом деле это был не Рислинг, а совершенно другой сорт. То есть всё, что вот до этого года выходило с «Рислингом», это был не он. Благо, сейчас уже всё изменилось... естественно, привезли правильный, **00:25:31** Рислинг, из которого производят современные вина – можете спокойно покупать и не волноваться, что это вдруг не тот Рислинг, а совершенно другой. Но вот было такое, да... да, было... Собственно, для Южной Африки это «ничего удивительного», потому что как раз таки с Шенен Блан случилась подобная история.

Так, ну и перед тем, как мы начнём непосредственно дегустировать, я бы хотела сказать ещё о классификации. На самом деле сейчас в Южной Африке виноделие очень-очень динамично. И постоянно что-то меняется, постоянно что-то новое открывается, вроде апелласьона, то закрывается... то есть эти все моменты, они присутствуют постоянно. Там всё очень динамично развивается. Именно поэтому стоит на Южную Африку обращать внимание.

ЮАР – динамичная страна.

Вот, что касается непосредственно классификации, которая на данный момент существует, то самая нижняя ступень, она называется unit, то есть это у нас, так скажем, географический регион. Дальше, если я не путаю, то у нас просто будет регион (region), то есть непосредственно винодельческий. То есть если первый был географический, то есть тот, который присутствует непосредственно в стране, то потом уже идёт винодельческий регион. Дальше идёт у нас субрегион небольшой – его ещё называют **00:26:45**... И самое интересное, что чуть повыше... чуть повыше – у нас это уорд – их называют уордами – это как раз таки небольшой округ... это вообще играет огромную роль... то есть если вот вы видите определённый «уорд» на этикетке, то это уже 100% – вино действительно замечательное. Ну, если они уже «уорд» начали выделять – это называется поместье, вот, по классификации, то у нас **00:27:15** будет, вот. И, соответственно, вот это поместье – это что-то вроде Шато, как, например, в Бордо либо в Бургундии. А что касается уорда, можем сказать, что это почти апелласьон. Но я в то же время повторяю, что это очень-очень грубо сказано, потому что... ну, для каждой страны определённая классификация имеет определённое значение, и то, что для французов апелласьоны – это действительно очень важно, то вот, допустим, по понятию Южной Африки этот апелласьон будет... ну, обидно для французов, скажем так, да, то есть нужно понимать, что каждая страна со своей классификацией сама работает и сама взаимодействует. Но, то есть благодаря тому, что она существует, она в любом случае соответствует самой главной, то есть если это Европа, то это общеевропейская, да, и какие-то

определённые качественные рамки обязательно выдерживаются. Например, то, что касается стран Нового света, то, наверное, самым главным является, чтобы просто вот из этого места 85%, или 75% винограда обязательно было в бутылке, то есть это то, что очень важно, потому что иногда может быть такой образец, в котором, естественно, ну, даже меньший процент того же сорта, который необходим, должен быть, поэтому нужно обращать внимание в конкретном случае на каждую классификацию каждой страны.

Итак, соответственно, я предлагаю... можно пример этикетки, где написан регион? На самом деле, смотрите, регион... вы даже... ну, сейчас мы достанем вина наши и посмотрим как раз таки – там чётко указано... то есть суть в том, что Южная Африка, они... то, что касается качественных вин, они уделяют этому огромное внимание, и причём, действительно, специальная комиссия обязательно всё исследует, обязательно смотрит на все показатели, и только по этим показателям уже разрешается, то есть... например, если на этикетке у нас написан только регион, а больше ничего не написано, значит, это вино низшей категории, как мы понимаем. Ну, а если на этикетке уже кроме того, что присутствует год урожая, присутствует эмблема виноделия...

Мы поговорим, да, про Стелленбош обязательно (отвлекается на чат).

...вот, присутствует эмблема виноделия, присутствует у нас название субрегиона – тогда вот это вино действительно очень-очень качественное.

В чём плюс вин Нового света? Всё написано на этикетке – даже не на контрэтикетке, а на этикетке. Чем более она подробна, тем качественнее вино – это в любом случае. То есть если даже вино стоит... да, вам кажется, что не так уж и дорого, а этикетка подробно расписана, значит, это уже плюс. То есть такое вино можно брать. В контексте Южной Африки, как мы поняли, это регион, это субрегион, это, естественно, эмблема... эмблема – это очень важно, именно если говорим о Южной Африке... эмблема виноделия и, конечно же, год урожая. То есть вот эти все моменты, они должны присутствовать.

Что касается Стелленбош, это один из, скажем так, больших субрегионов, именно винных, винодельческих регионов, то есть не географических, которые самый низ, а именно уже чуть повыше. И, действительно, там в основном происходит 00:30:35... Этому благоволит непосредственно погода. Так как там жарко, красный виноград лучше там растёт. Единственное исключение... ну, не единственное, а в принципе – исключения, которые хотели бы с ним работать, но тяжело – это Пино Нуар. Да, с этим виноградом в Стелленбош очень вообще сложно работать, но на самом деле Пино Нуар в ЮАР тоже делают, просто чуть-чуть севернее. А раньше в Стелленбош входил ещё такой винодельческий регион, как Парл, вот, сейчас его отделили. То есть если раньше это было одно и то же, то теперь его отделили. И, соответственно, вырисовался определённый треугольник, который является самым вот значимым и самым

культовым – это вот Стелленбош, о котором вы мне написали, это Парл, **00:31:19**, и **00:31:22**, если я не путаю, действительно правильное название. То есть вот это ключевой треугольник, в котором делают одни из лучших вин. И, соответственно, если Стелленбош отвечает у нас больше за красные вина, то тот же **00:31:33** – там будут в основном белые вина... ну, не в основном, а очень много будет белых, и Франчхук – как бы среднее между ними, то есть там будут и красные, и белые практически в равных... ну, в равном порядке. Что касается в принципе процентного соотношения, то в Южной Африке раньше выращивали, действительно, больше белого винограда... Почему белого? Потому что из него было проще производить бренди. Сейчас ситуация более-менее стабилизировалась, и практически 50/50, вот, что красные, что белые. В этом, естественно, плюс и разнообразие как раз таки тоже сортов – это очень-очень хорошо.

Ну, думаю, теперь пока вопросов нет... поговорим дальше про Шенен Блан... но я предлагаю уже налить его непосредственно в бокал, вот, и уже приступать... И плюс ко всему уже как раз таки я смогу вам показать этикетку, как там всё что написано, да, и как понять, что это всё очень качественно. Вот, поэтому предлагаю Шенен Блан... можете, если что, тоже, там, писать свои вопросы и так далее, может, что-то я не сказала...

В какие бокалы наливаем? Вообще, предлагаю... я всегда предлагаю, если это дегустация, то использовать универсальные бокалы. Они, ну... они действительно... такие вот бокалы, как у меня – видите? Это универсальные бокалы... я считаю, что просто вот именно для дегустаций они идеальны. То есть, если вы хотите, скажем, просто классически насладиться вкусом и ароматом, тогда да, можно, там, уже придрататься, выбрать какой-нибудь конкретно под Шенен Блан, – а такие тоже существуют; существуют те, которые даже сами в винодельнях производят, и из них тоже они советуют пить свои вина, но вообще оптимальный вариант – универсальные, либо, так как мы пьём белое, то для белого вина.

Так... **00:33:24** – да. Вот это вот, что мне, кстати, очень-очень нравится... у меня что Бариста... кстати, да, напишите – я так думаю, наверное, не все нашли вот это вот вино... мне очень интересно, какой у вас Шенен Блан, какая винодельня.

Обе бутылки, которые я сегодня взяла, они действительно имеют вот эту маркировку, там, где указано, что виноделие не причиняет вреда природе. **00:33:55** – очень хороший. Одобряю! Вот... Соответственно, это говорит о том, что... *Веллингтон – прекрасно...* они говорят о том, что очень чётко следуют традициям определённым, да, которые заложены у них в регионе, и они не хотят ни в коем случае вредить окружающей среде, и таким образом они делают всё возможное, чтобы на виноградниках ни в коем случае не было ни **00:34:25**. То есть по факту можем сказать, что это уже органическое виноделие, потому что соответствует... Просто почему у них особая сертификация, да, они... там привычный нам зелёный листик. Ну, во-первых, это Южная Африка – мы же должны понимать, что это всё-таки другой континент, далёк от Европы, вот, ну и плюс ко всему, у них немножко другие взгляды на работу с виноградником,

поэтому они решили... вообще, в принципе, для ЮАР характерно вот наличие многих таких эмблем, которые поддерживаются практически на национальном уровне, что, там, вино и конкретный, там, сорт, да, и, там, **00:35:04** виноделов, они создают кооператив, который поддерживает этот сорт и продвигает его... И точно так же с этим всем **00:35:13**, который у нас написан непосредственно на этикетке. То есть это очень-очень хорошо... конкретно это вино – здесь не только указано на горлышке бутылки, но также есть на контрэтикетке: здесь две ручки, которые держат виноград. То есть это снова-таки указание на то, что они берегут природу. Мы можем сделать вывод какой? Ну, очень простой: так как у нас проблемы с, естественно, экологией, то есть глобальное потепление, и, скорее всего... просто в Южной Африке, как нигде в другом месте, ощущаем вот это вот давление со стороны климата. И люди пытаются хотя бы как-то, особенно виноделы, то есть виноделы зачастую, если это не большие компании, а какие-нибудь действительно ответственные виноделы, чаще всего они стараются поступать именно так. Плюс ко всему, им позволяет, скажем так, экономическая ситуация – меньше использовать вот этих всех ягод, и, соответственно, привлекать к труду, к сбору урожая больше людей, которым можно меньше оплачивать. Как бы я не хочу ни в коем случае никого оскорбить и так далее, но просто мы понимаем, что в разных странах мира ручной труд стоит по-разному, вот. И, соответственно, почему, да, там, Чили может стоить недорого, либо та же Аргентина и, в нашем случае, Южная Африка – это как раз таки всё дело в том, что просто труд сам по себе оплачивается меньше, чем в той же Франции. Вот... *Веллингтон – да, очень хороший, кстати, Веллингтон... кто его взял, действительно, я думаю, вы должны получить удовольствие от него. Я думаю, очень хорошее вино будет. Вот, главное,* **00:36:50**. Ну, так... думаю, его там все уже открыли, а то я слишком много разговариваю...

Напишите, как вы относитесь к тому, что у нас вина... у кого, может быть, естественно, обычная корковая, но у меня обе бутылки со скрю кепами. Как вы вообще к скрю кепам относитесь? В общем, интересно – есть ли такие, которые негативно к этому относятся? Потому что я считаю, что это очень-очень хорошо.

00:37:20... угу... «очень удобно»...

Да-да-да, соглашусь.

«Негативно». Юль, а почему негативно? Вы можете подробнее написать об этом? Даже интересно, почему вы так негативно относитесь. Всё-таки для стран Нового света это в принципе само собой разумеющееся...

«Винтовая пробка удешевляет». А вы имеете в виду, Евгений, удешевляет в плане, скажем так, вот этого ореола винного, либо удешевляет в плане производства вина?

«Может попадать воздух», «обожаю, потому что пробки и штопор – это не моё... сколько ногтей сломанных и пальцев...» ☺ Соня, вы вот ногти ломали и пальцы, а у меня и штопоры ломались! ☺

Да, Австрия перешла на винтовую (читает комменты), уже привычно...

Вот, на самом деле, друзья, я призываю вас вообще не бояться вот таких пробок – они наоборот как раз таки... ну, думаю, вы же всё-таки у нас учитесь, да, **00:38:20**, вот...

А, спасибо, Евгений, я поняла, да. В плане стоимости продукта. Угу.

Так вот... И, соответственно, вы знаете, что благодаря винтовой пробке как раз таки можно сохранить больше этой свежести, то есть практически 95%, иногда называют даже цифры повыше, всего вина, которое производится в мире – это вина, которые должны быть выпитыми молодыми. И... и, соответственно, для того чтобы сохранить вот эту свежесть и, естественно, немножко сэкономить как бы, и человеку предоставить непосредственно вот вино побюджетнее, скажем так, да, используют такие пробки. Но суть этих пробок ещё в чём... для них плюс... в том, что, если у нас корковая пробка – я думаю, вы слышаны про пробковую болезнь. И очень-очень обидно... очень-очень обидно, что, действительно, если ты покупаешь вино, и там вот эта вот корковая болезнь... даже если вино бюджетное, это всё равно обидно. Вот как бы там ни было, это действительно неприятно, сколько бы ты денег не потратил на вино. Вот, и таким образом винтовая пробка, она как раз таки позволяет избежать вот этой вот болезни. Плюс ко всему, многие... ну, не многие, но в принципе есть винодельни топовые, которые продают очень дорогие вина, экспериментируют с такого рода пробками. Сколько вот вообще может вот она выдерживать, если стареет в погребе непосредственно. И многие говорят, что да, на самом деле некоторые вина хорошо вот... эта пробка очень хорошо исправляется, удерживает и позволяет вину развиваться. Что касается непосредственно воздуха, который проходит – благодаря тому, что в этой пробке... не знаю, будете ли вы видеть, но можете сами посмотреть у себя, отвинтить... здесь есть такая подкладочка специальная, вот. И эта подкладка предназначена для того, чтобы не проходило большое количество воздуха. А если на то пошло, то небольшое количество воздуха проходит непосредственно и в корке. То есть каким бы качественным она ни была, всё равно в вино поступает кислород, то есть вы это прекрасно понимаете. А в этой вот пробке всё так предусмотрено, чтобы этого не происходило.



Так, что у нас тут в чате пишут...

«Считала, что сейчас это более популярно...» Да, вот, Евгения, это то, о чём я говорю, естественно. То есть почему это огромный плюс? Во-первых, это удобно, а во-вторых, это действительно хорошо для вина, как бы там ни было.

Так, «негативно для красных вин», «сложнее использовать вакуумную пробку для лучшего сохранения вина, надо выпивать всю бутылку слишком быстро»...

Вы знаете, а вот у меня такого не было. Вот я сколько покупала вина с такой вот винтовой пробкой и использовала свои вакуумные... ну, возможно, у нас они просто отличаются... у меня такая крупная вакуумная, из которой вот нужно прям выкачивать, и она хорошо держит, то есть у меня такой проблемы не было. Интересно, у кого-нибудь ещё была такая ситуация? Друзья, если кто использует вот эти винтовые... ой, винтовые, говорю... вакуумные пробки, то напишите. Маловато тоже, да?

У вас маловато в принципе для бутылок, Марина, или вот конкретно для тех, которые с винтовой пробкой? Потому что, честно признаюсь, я впервые вот с таким сталкиваюсь, казалось бы, столько людей уже к этим пробкам привыкли, а тут на тебе. Но это интересно.

Так вот, давайте сначала... (параллельно читает комментарии)

Угу. Всё, я поняла. Ну, на самом деле это интересный момент... я почему, даже когда у студентов возникают вопросы, как подобрать вакуумную пробку, я всегда советую делать это не через интернет-магазин, а лучше всего пойти в специализированный винный магазин, где вам её не просто достанут, а продемонстрируют, как она закрывается. То есть я знаю, что есть такие...

Алин, ну, что вы! Я понимаю, что я разговариваю, а у вас уже всё закончилось...

Вот, ну, хорошо. Ещё пару слов вам про пробки – и мы пробуем Шенен Блан. Так вот... И, соответственно... я просто знаю, что есть такие места, в которые ты приходишь, ты берёшь эти пробки... вам вот действительно приносят бутылку, которая уже открыта... ну, например, там, людям дают просто попробовать... и показывают, как оно всё закрывает. И, если вас устраивает, вы берёте, то есть... если не устраивает, просто идёте в другой магазин. Но я так советую, действительно, то, что касается винных аксессуаров таких вот серьёзных, лучше всего лично идти в магазин и покупать. Даже несмотря на ситуацию, которая сейчас творится в мире, то есть, ну, как-то так.

Так... Значит... Итак, Шенен Блан. Так как, я смотрю, вы очень-очень-очень хотите уже дегустировать, давайте мы действительно его сейчас оценим, а потом немножко поговорим о нём. Вы как раз можете его попить, наслаждаться, а я ещё немного поговорю. Так вот... *«Мы уже давно дегустируем»*. Правильно! Правильно – так даже веселее.

Ну, что я могу сказать? Знаете, я уже, определённо, довольна цветом... *«Алексей запретил больше бокала выпить»*. Ну, на самом деле да, нужно как бы поосторожнее с вином, но у нас сегодня очень приятная атмосфера, поэтому я думаю, что мы можем позволить себе чуть-чуть побольше.

Так вот... Что вот касается цвета, у меня, знаете, очень интересный, в том плане, что, когда белое вино открываешь, да, особенно молодое, ожидаешь увидеть там что-то вроде светло-соломенного, да, или лимонного оттенка. Здесь у меня вот он... даже вот к белому подношу – я вижу, что... Знаете, вот есть сорт лимонов, которые потемнее. **00:46:26**, не помню правильное название... вот у него как раз такой цвет. Оно очень светлое, оно кажется очень лёгким, то есть оно прозрачное, я абсолютно не вижу здесь никаких ни примесей, абсолютно ничего, то есть всё очень чисто в плане цвета, то есть вино уже очень хорошее. Так я его немножко покачиваю – замечаю, что есть небольшие ножки у нас маслянистые... так... и какой мы делаем вывод, если это ножки у нас, да, маслянистые? Всё просто. Вино у нас алкогольное, причём высокоалкогольное. В моём случае это 14% алкоголя. Я знаю, что Пинотаж, который у меня вот тоже стоит, он имеет поменьше уровень алкоголя, но, если бы у нас была дегустация, например, только белых вин, и... *вот, 13,5% вижу... пузырьки – интересно*. Но, вы знаете, если у вас очень-очень-очень молодое вино, которое не выдерживали, там, в бочке вообще никак, даже

дубовых чипсов не было, то в принципе небольшие пузырьки в белом вине – это ещё окей. То есть это не так страшно. Вот, просто это признак того, что вино очень молодое. Я бы больше боялась, если бы пузырьки появились в красном вине. Вот в красном вине они будут пострашнее. В белом вине – нет, это просто даже чаще говорит... 2019 год – молодое вино вполне. Всё хорошо. *А скажите, Олег, у вас в прозрачной бутылке или в тёмной Шенен Блан? Это тоже в принципе может иметь значение. Зелёное – всё. Тогда можете не переживать. У вас зелёная бутылка, соответственно, я думаю, здесь сохранность была в порядке, поэтому эти пузырьки – не бойтесь, всё будет окей.*

Так вот, вернёмся к нашему внешнему обзору... 13% - да, вижу... Так вот... да, вспомнила, я же вам недорассказала... если бы дегустация у нас была непосредственно белых вин, мы бы тогда обязательно бы смотрели на год и обязательно бы смотрели на процент алкоголя, причём процент алкоголя играет большую роль. Вот вы мне тут пишете, что у вас у всех разный процент алкоголя, да, то есть 18%, 13%... у меня вообще 14%. Соответственно, если бы мы с вами сегодня сделали дегустацию Шенен Бланов и вот поставили, да, вот, ваши образцы и мой образец, мой был бы в последнюю очередь...

Так... «А что за страшная надпись выскакивает периодически? Андрей».

Я не знаю, у меня здесь всё хорошо, ничего не выскакивает. Вроде бы... Но, если что, посмотрим. Может быть, там где-то что-то подправить надо. **00:47:10.**

«Присутствует осадок на стенках». А как выглядит этот осадок? Можете подсказать, как он именно – в виде кристалликов? Если это именно кристаллики такие бесцветные, то паниковать точно не стоит. Потому что в белом вине, если появляются такого рода кристаллики, то это говорит о том, что это вино просто неправильно хранили. Ну, в том плане, что, скорее всего, его сначала заморозили... ну, «заморозили»... сначала слишком низкая была температура, потом – слишком высокая, и за счёт перепада температур появились вот такие вот кристаллики. Да, небольшие, их много... Дмитрий, если с ароматом всё в порядке, да, и, соответственно... ну, там, вас никак не смущает, просто не до конца либо переливайте эту бутылку, либо воспользуйтесь, там, тем же декантером... что-то такое, чтобы эти кристаллики остались где-нибудь в стороне.

Так... «У меня ножек нет, но **00:48:09**». Да... вот... ну, у моего есть. То есть меня абсолютно устраивает. Хотя, вы знаете, я думала, 14% здесь будут вот такими вот... как спортсмены – ноги накаченные! Вот...

Так что, давайте аромат оценивать. Вы знаете... очень интересно. Что касается моего вина... я, естественно, ознакомилась с производителем, я почитала в принципе, что от него ожидать... они выдерживают конкретно это вино обязательно в бочках. То есть таким образом они придают Шенен Блану вот этой вот такой основы... ну, только не полностью они выдерживают, а 50% Шенен Блана

они выдерживают в деревянных бочках из французского дуба, 50% – из нержавеющей стали. И потом это всё объединяют – и, получается, вот такая свежесть остаётся благодаря тому, что половина была выдержана непосредственно в стали, вот, и плюс ко всему добавляется вот эта округлость, вот это приятное очень, насыщенное послевкусие, да, все вот эти моменты какие-то сливочные благодаря вот этой бочке. Отсюда можно сделать вывод, что в определённой степени Шенен Блан – это, скажем так, наверно, была бы хорошая конкуренция Шардоне, который выдержанный в бочках.

Но, к сожалению, у Шенен Блан очень печальная история – его, да, недооценивают. Но к этому мы вернёмся чуть-чуть попозже – давайте всё-таки оценим аромат... То есть у меня вот здесь даже первый нос – определённо, я слышу косточковые фрукты – это будет персик, это абрикос... прям вот эти «пушистики», они действительно там сидят. Вот я их слышу замечательно.



Вкусно, сочно, сладко!

Наверно, что-то вот медовое такое присутствует, либо даже вот восковое. Может быть, как пчелиные соты... пчелиный воск... вот как-то есть такой акцент.

Друзья, вы тоже делитесь своими впечатлениями – мне интересно, что у вас... у нас всё-таки... *«Навоз и сено»*.

Ну, кстати, может быть. Сено, в принципе, ничего такого, но навоз... это да.

«Духи, жасмин». О, прекрасно. Прекрасно. Смотрю, у вас тут всё хорошо...

«... аромат газировочки Дюшес... жёлтые яблоки». Да, действительно...

«Цветы белые» – я согласна, у меня тоже что-то присутствует цветочное... очень интересно.

Ну, вы знаете, я на самом деле, вот, несмотря на то, что знаю, что 50% в **00:50:55** всё равно меня вот поражает, эта свежесть, которая присутствует... То есть, казалось бы, у нас тоже немного похолодало, и как-то вроде бы чего-то и потеплее, но эта свежесть, она прям манит, она действительно классная.

«Жасмин», «сено», «жасмин»... Ну, в принципе, вы знаете, вот, друзья, то, что вы перечисляете в чате, вот эти характеристики ароматические – яблоки свежие, да, жёлтые яблоки, Дюшес – это всё характерно для сорта Шенен Блан. Груша, мёд – полностью согласна. То есть, видите, можно сделать уже вывод, что в плане аромата у нас типичный Шенен Блан, причём Шенен Блан, который именно южноафриканский. Потому что Шенен Блан луарский, он немножко по-другому себя проявляет – он, знаете, это как сравнить Совиньон-блан из Новой Зеландии и Совиньон-блан из Долины Луары, то есть, да, там больше тропиков, там больше чего-то такого вот озорного, тогда как во Франции он будет более сдержанный. Так и здесь.

Так... *«Груша», «ваниль», 00:51:52, «чем-то напоминает по запаху Гевюрцтраминер»*. Угу.

Но, вы знаете, про Гевюрц я бы сказала, что здесь... ну, по крайней мере, в моём, присутствует разве что такая какая-то перечная нота, вот ещё говорят – белый перец или что-то такое. Вот оно присутствует. Но в целом... в целом, вот в основном это фрукты, в основном это такое медовое, то есть действительно приятное.

Ваниль... Напоминает сотерн? Ничего себе! Это интересно. А Сотерн вам напоминает именно в аромате или в целом вот, даже и вид, и вкус?

Так, ну, что... аромат я оценила – уже придрататься не к чему, поэтому, думаю, пора попробовать в принципе, что оно собой представляет...

«В аромате». Угу, спасибо.

...у него очень классная кислотность. Очень. То есть это вино, несмотря на то, что Шенен Блан советуют выпивать как можно более молодым, у меня, действительно, вот образец, которому бы ещё полежать, потому что кислотность просто бешеная. Я не ожидала. Очень-очень приятно... знаете, ещё острота немного на языке присутствует. Интересно... *«Полусухое», «немного горчинки и сладость в послевкусии, вино полусухое»*. Да, конечно, так как оно у вас полусухое, есть достаточный сахар, поэтому вы ощущаете эту сладость в послевкусии... В принципе, у вас, например, я считаю, что очень хороший образец для того, чтобы его с каким-то блюдом азиатской кухни, например... идеально пойдёт, вот просто... благодаря вот этой сладости небольшой, которая присутствует, она сгладит остроту... и, плюс ко всему, естественно, за счёт того, что присутствует некоторая кислотность и горчинка, она будет отлично сочетаться с этими ингредиентами, присутствующими в азиатском блюде. То есть у вас вообще вот в этом плане идеальный образец.

Можете выключать звук? (кто-то снова не выключил микрофон)

Может, у меня получится этот звук отключить.

Так-так-так... Ольга... Всё, выключили этот звук сами. Хорошо.

Так, друзья, скажите мне, пожалуйста, вернее напишите – всё хорошо видно? А то я тут немножко... Вот, я просто поэтому и вышла из полноэкранного режима, чтобы их отключить, и мне интересно, всё ли в порядке, не прервалось ничего? Да, всё хорошо... Отлично. Так...

Значит, в чём ещё особенность вот конкретно моего вина? То, что я почитала... это человек... почему я хотела, чтобы, да, мы все это попробовали, вот... это человек, который непосредственно ответственен за производство конкретно этого вина... его называют... ну, в общем, у него есть прозвище – мистер Шенен. То есть, действительно, это тот человек, который прекрасно работает с этим сортом винограда, он, как никто другой, знает, для чего вообще он нужен, как с ним вот... ну, то есть, да, в основном Шенен Блан пытаются делать таким свежим и в основном в стали. Он решил поработать с бочкой. И это сыграло, действительно, очень-очень хорошую роль, и благодаря этому, то есть, мы можем понимать, что это вино дольше вот сохранится, дольше продержится, и таким образом подходит под любую еду. Ну, почти под любую еду, скажем так. Но просто благодаря кислотности, то есть жирные блюда вы себе уже можете

позволить. В чём ещё особенность этого производителя? То есть нас указано... ну, по крайней мере, у меня указано на этикетке год непосредственно, когда посадили лозы, и акцент на старых лозах. Здесь вот даже написано у меня – old wine... не знаю, будет ли вам видно... old wine... в чём суть: дело в том, что Шенен Блан – это один из самых старых сортов Южной Африки. То есть его высадили настолько давно, что как раз таки это тот сорт, лозы которого могут достигать, там, 35-ти... ну, вернее, там уже молодых даже, кажется... в общем, старые лозы – на этом делается акцент. Естественно, Южная Африка, как и другие страны, например, той же Европы... пришла, к сожалению, филлоксера, и пришлось многое пересаживать, но тем не менее. Вот эти старые лозы Шенен Блан, они играют весомую роль. И благодаря... чтобы их сохранить и просто человечеству показать, что это Шенен Блан, на который нужно обратить внимание, виноделы вступили тоже в определённое как бы сообщество по защите Шенен Блан и защите непосредственно старых лоз. И таким образом на этикетке если указано, что это old wine, то есть старые лозы, то, значит, этот винодел будет присутствовать в таком сообществе.

Шенен Блан – один из самых старых сортов винограда Южной Африки.

«У меня написано – старые сады...» В принципе, смотрите, здесь, мне кажется, акцент не столько на лозах, сколько на территории, на которой растёт эта лоза, вот. То есть в принципе, ну, мы все понимаем, что маркетинговый ход – это всё само собой разумеющееся, и поэтому могут быть такие моменты... но это не считается, что это плохо, нет. Просто мы должны понимать, что это не совсем **00:58:27**.

Так вот, что ещё про Шенен Блан действительно нужно сказать в контексте ЮАР? Во-первых, это то, что до определённого времени, по-моему, до 1960 года, если я не ошибаюсь, многие считали, что они выращивают не Шенен Блан, а Стин. Они так его и называли – Стин. Думали, что это совершенно другой сорт, только уже потом, чуть позже, до них дошло, что на самом деле это любимый всеми... ну, вернее, знакомый всем, потому что не все его любят, Шенен Блан. То есть вот такая вот история. Как видите, в Южной Африке это само собой разумеющееся, видимо, перепутать... странно, что **00:59:09** не попала в Чили. Вот, но это такое, то есть... в принципе, можно было бы интересную историю тоже придумать.

В чём особенность Шенен Блан? Да, то есть в первую очередь это, естественно, свежесть, которой он обладает. Его недооценивают почему? Ну, есть основания в том плане, что Шенен Блан очень подвержен заболеваниям. Он подвержен грибку и он подвержен в первую очередь **00:59:35**. То есть из него очень классные делают ботритизированные вина. В частности, в Долине Луары одни из лучших вин, действительно, это те, которые вот **00:59:45**, те, что вот соломенные вина – это действительно ботритизированные вина, это сладкие **00:59:51**... там, вот эти вот моменты, которые именно с остаточной сладостью. Потому что очень хорошо виноград дружит с такого рода вещами, как грибок. Ну, или товарищами, всё-таки грибок – это живое существо. И, таким образом, Шенен Блан долгое

время недооценивался в контексте того, что с ним тяжело работать, и плюс ко всему он даёт очень большой урожай. Я думаю, многие из вас знают, что, если сорт очень урожайный, соответственно, получить из него очень хорошее, концентрированное вино довольно сложно, и нужно что-то с этим делать. Так как во времена того же апартеида, в Южной Африке уж точно, ну, было сложно как-то ограничивать урожайность, и главное – собрать этот урожай хоть как-то, соответственно, поначалу они обращали на это внимание. Но потом, со временем, то, что французы подарили, что французы дали возможность использовать какие-то свои наработки, да, они поняли, что в ЮАР с этим сортом работать лучше, чем в Долине Луары. И, действительно, по сей день многие винные критики, многие винные специалисты отмечают, что Шенен Блан, который делают непосредственно в Южной Африке, он в разы лучше, чем в Долине Луары. То есть если насчёт Совиньона – да, можно ещё поспорить, что, допустим, тот же Сансер, или Пьюи Фюме, то есть он многим даже может нравиться больше, чем новозеландский Совиньон Блан, то насчёт Шенен Блана как раз таки... ну, на самом деле есть люди, которые даже удивляются, когда узнают, что в Долине Луары делают вина из Шенен Блан.

Шенен Блан – исконно французский сорт винограда, который стал визитной карточкой Южной Африки.

Вот то есть настолько уже просто этот сорт, Южная Африка... это вот всё, это знак равенства.

Так, Лада пишет, что напоминает Сотерн... а чем?

«Лучше старые лозы».

Софья, смотрите: старые лозы – их плюс в том, что как раз таки за ними приходится ухаживать. Ухаживать, как за детьми, то есть чтобы с ними всё было в порядке, чтобы ни в коем случае ни какой-нибудь ветер, ни какие-нибудь осадки ни в коем случае не повредили его вот эту фактуру утончённую. И за счёт того, что винодел уделяет огромное внимание старой лозе, естественно, она сохраняет определённые силы. Но этих сил не хватает для того, чтобы давать большой урожай. Она может давать только ограниченный. А, как мы знаем, если урожай у нас ограниченный, соответственно, вино получается качественнее. То есть всё просто. В этом и плюс старой лозы. То есть... многие виноделы, насколько мне известно, вот особенно в Европе, мне доводилось конкретно итальянских виноделов слушать – они считают, что старая лоза, и вот это вот, кичиться тем, что у нас вино из старой лозы – это не совсем правильно, потому что... ну, на самом деле... ну, то есть, очень мало такого, что действительно может заинтересовать. Но это мнение только отдельных виноделов, на самом деле, то есть я считаю, что конкретно в моём случае я вообще не вижу никаких изъянов, то есть я прекрасно понимаю, что вино хорошее, и старая лоза, то есть, для меня здесь не маркетинговый ход, а действительно приятное дополнение, скажем так.

Вот, да... «старый конь борозды не испортит». Всё правильно сказано.

Так... «А со скольких лет старое? С 35-ти?» Да. По некоторым сведениям, ну, по крайней мере, то, что я попыталась найти, в основном везде отмечают, что старая лоза считается конкретно с 35 лет, вот. Ну, поэтому, в принципе, если посчитать вот с того момента, когда Шенен Блан уже стали более отчётливо, да, создавать, выращивать и так далее, да, вот где-то так – 35 лет – как раз таки старт начинается само собой.

Так... Что мы ещё должны про Шенен Блан? Наверное, то, что в Южной Африке из Шенен Блан довольно активно создают прекрасные игристые вина по классической технологии. Они называются **01:03:56**. Естественно, они будут стоить дороже, чем Просеко, чем Ламбруско, вот, но вы прекрасно понимаете, что такое классическая технология. То есть это когда вторая ферментация происходит в бутылке. Почему, да... ну, ничего удивительного в том, что из него делают, из этого сорта делают игристое вино, нет... просто потому, что в той же Долине Луары один из лучших креманов – его тоже делают из Шенен Блана. И таким образом в ЮАР удалось сделать даже то, что превзошло в принципе креман в ЮАР из Шенен Блана, потому что креманы в Луаре могут делать действительно из других сортов, тогда как в ЮАР в основном используют Шардоне, Шенен Блан и ещё несколько сортов – тот же Совиньон Блан. То есть это то, что касается непосредственно Шенен Блан.

Что ещё можно сказать про этот сорт? Несмотря на то, что он высокоурожайный, естественно, он подвержен многим заболеваниям, и за ним приходится всё-таки присматривать. Лучше всего он даётся в тех регионах, да, или в тех поместьях, где довольно прохладно. Ну, это, в принципе, ничего удивительного, потому что белые сорта, они любят прохладный климат, и там они получаются самыми свежими. Собственно, то, что мы и видим в нашем.

Мне вот, кстати, интересно, насколько вам понравился Шенен Блан? То есть вот у нас у всех он, получается, разный, и вот... вот как, вам нравится? Несмотря на то, что вино для лета, охладить до 9-ти...

«Три с половиной из пяти». Угу, угу... Ну, в принципе, знаете, могло быть и хуже, на самом деле, 3,5 – это очень даже приятный балл. Так... Давно вас не видела... «Понравился». Это очень хорошо... Да, потому что вот кислотность... **01:05:45**, а вы не любите кислотность, да? Просто даже вот интересно... А-а-а, не любите, ясно... Ну...)) Значит, просто теперь будете понимать, что нужно будет Шенен Блан взять, например, полусухой.

А на самом деле, действительно, почему должна была пройти эта дегустация – мы должны сами себе доказать, что вина Южной Африки имеют место быть, что они привлекательны, их действительно можно пить, на них можно тратить деньги, то есть не нужно их обходить стороной. Да, их не так много у нас, но тем не менее.

01:06:20, «*вполне годное вино*», «*прямо летнее-летнее*». Вот. Ну, это хорошо, что, знаете, даже у нас сегодня лето так проявилось. Это действительно круто... Мне на самом деле тоже Шенен Блан... то есть аромат, вы знаете... кстати, вот, кто-то писал про Сотерн, а у меня появились такие... даже как будто вот сливочное масло немного. Вот прям точно, как будто Шардоне из Калифорнии вот бочковое. Вот честное слово. У вас лёгкое... А у меня, видите, у меня поплотнее, посложнее. У меня только вот на первых порах оно было свежее и утончённое. Вот, но в целом я довольна, и я рада, что вам всем понравилось... ну, практически всем, да... соответственно... соответственно, ну, вот я... моя личная оценка, **01:07:08** – я поставлю, наверное, вот, очень хорошо. То есть, да, это не супер идеально, но это очень хорошо.

01:07:18 – да, именно поэтому его использовали для создания **01:07:22**, для создания игристого вина классическим методом, потому что получается очень-очень-очень приятные игристые вина, причём в сочетании с другими сортами, да, вот эта вот кислотность, она немножко подавляется, и таким образом вино раскрывается немного по-другому. Плюс ко всему, у нас это ещё и пузырьки, и они приятнее воспринимаются, то есть да, Шенен Блан идеально подходит для того, чтобы создавать игристое вино – это вот абсолютно верно, и я с этим согласна.

Кстати, я ещё вот вам забыла сказать, что, несмотря на то, что сейчас южноафриканские вина немного недооценены, был момент, скажем так, их звёздный момент, когда действительно их стали подавать... В `93-м году в Осло проходила Нобелевская премия, её вручали, и вот как раз таки в тот момент подавали конкретно вина южноафриканские, то есть уже в то время настолько их оценили, что даже на церемонии Нобелевской гостям подавали конкретно вот, да, Шенен Блан, подавали Пинотаж и так далее. То есть это уже говорит о том, что вино стоит того, чтобы его дегустировать.

Так, ну, думаю, про белое вино, Шенен Блан, достаточно, многие мне написали, что, в принципе, вам это понравилось – я рада, вот, но теперь пора переходить всё-таки к красному вину – пора поговорить про Пинотаж, про тот самый кусок сырого мяса, как его ещё называют... так, сейчас...

Мне вот, кстати, интересно, вы его охлаждали? Потому что вот в принципе советуют это делать с красными винами – хотя бы немного перед подачей их охладить. Так... у нас ещё тут... да, правильно. Вот я согласна.

А кто-нибудь уже открывал его? Вот просто, ради интереса вот...

«Нет»... Угу... хорошо...

Я специально не писала в чате, чтобы, там, заранее не открыли вина... Андрей уже открыл. Ну, да, это понятно.

Да-да-да-да-да, правильно вы написали. Конечно, на 01:09:45, потому что на церемонии всё так проходит... Не, я имею в виду, что именно это была Нобелевская премия. Угу... Так, я вижу, хорошо, что в принципе охладили, не открывали, что тоже плюс...

Итак, тогда поговорим про Пинотаж. Вы, в принципе, можете его открывать и наливать, уже ощущая тот аромат, который там есть...

Ну, по крайней мере, кто ещё этого не сделал. А я пока пару слов скажу про этот сорт. Думаю, многие из вас, может быть, слышали, что на самом деле это не совсем автохтонный сорт Южной Африки. То есть автохтонный сорт – это тот, который долгое время там рос и, соответственно, из него потом начали производить вино. Этот сорт будет правильно называть гибридом, потому что на самом деле его искусственно создали. Ну как, искусственно – его скрестили, то есть взяли два сорта и создали Пинотаж. Какими были эти два сорта? Это был Пино Нуар и это был Сенсо. Почему выбор пал на эти два сорта? На самом деле вот сказать на все 100% никто не может. Тот человек, который занимался скрещиванием этих двух сортов, он делал это просто, видимо, ради научного эксперимента. Происходило это всё в одном из самых старых университетов Южной Африки, вот, и, соответственно, просто для того, чтобы студентам было с чем работать, профессор решил объединить два сорта... Соответственно, если получилось высадить лозы на территории университета, и чтобы могли дальше с этим что-то сделать, то есть рассматривать листики, грозди и так далее, то есть как студенты учатся – мы это прекрасно понимаем. Но есть в принципе основательное предположение, что Пинотаж... почему взяли Пино Нуар? – потому что хотели создать что-то такое утончённое, чтобы все им восхищались непосредственно в Южной Африке. Но так как Пино Нуар не может расти абсолютно везде в Южной Африке – это очень-очень сложно, необходима какая-то поддержка. Решили взять Сенсо, но в Южной Африке Сенсо называют не так, а называют Эрмитаж. То есть это отсылка к тому, что Сенсо – это непосредственно сорт Долины Роны, а конкретно – севера Роны. И таким образом за счёт того, что его называли Эрмитаж, да, и плюс Пино Нуар, то есть мы понимаем – это объединили Пино, да, и Эрмитаж = Пинотаж. Таким образом и появился этот сорт.

01:12:25. *О, Евгения, меня это уже немножко радует, что сырого мяса пока нет! ☺*

Я просто почему так шучу про сырое мясо – у меня, ну, были студенты, с которыми мы переписывались – мы общались насчёт Пинотажа, и вот писали – этот ужасный запах мяса, кошмар, как вино может так пахнуть, это же нереально... И действительно, многие

люди, когда пробуют Пинотаж, особенно если это какой-нибудь очень простой, они ужасаются, то есть... и очень сложно попробовать потом человека убедить, что, вот, попробуй ты Пинотаж какой-нибудь другой... В частности, тот, который, по крайней мере, у меня стоит – я уже понимаю, чего от него ожидать...

Вот, у Олега есть сырое мясо.

Вот, но если оно, там, дополнено чем-нибудь, но не жутким. Вот, вот это самое главное. Это прекрасно.

Так вот, дальше про Пинотаж... Но, несмотря на то, что его вот выделили, да, в 20-х годах 20 века, и долгое время вообще не использовали – вот он там присутствовал, на территории университета – и всё. К нему вернулись, наверное, уже только после, естественно, Второй мировой войны, то есть уже туда, ближе к 50-м – 60-м годам. И был только один человек, который решил с ним поработать, и ему это настолько хорошо удалось, что действительно признали, что этот сорт, он имеет место быть, и нужно дальше высаживать лозы, потому что как раз таки из этого сорта можно делать те вина, которые станут знаковыми для Южной Африки.

Поначалу их делали больше, вот, но со временем поняли, что далеко не всем по нраву вот этот вот аромат, о котором, там, многие из вас пишут, да, то есть это либо сырое мясо... либо кожа, либо грудинка, как я уже вижу... то есть очень интересно...

Соответственно, решили, что нужно сокращать посадки, и таким образом на первый план выходит Каберне Совиньон и тот самый Шираз, который сегодня просто бьёт все рекорды, если можно так выразиться, вот.

К слову, из Пиножажа первую звёздочку сделал тот самый человек, который первым и придумал **01:14:40**, вот... то есть то самое игристое вино по классической технологии – это действительно был он... то есть, видите, вот настолько экспериментатор.

Я смотрю, что вы пишете в чате – мне очень интересно, действительно, какие ноты в вашем Пиножаже... Я пока говорю, не хочу открывать свой Пинотаж, потому что, честно признаюсь, я вот посмотрела несколько видео, да, вот о нём конкретно, об этом вине, и многие люди говорили, что просто ты его открываешь – и ты уже слышишь ту самую ноту, которая является ключевой для этого вина. И просто, вот уже предвкушая... я думаю, чтобы он меня не смущал, я чуть-чуть поговорю с вами, а потом уже оценю. Но вы, естественно, вы пишете, я с удовольствием читаю, и мы будем обсуждать, что вы слышите, что у меня есть и так далее, то есть... Соня, вы, по-моему, даже знаете, чего ожидать от Бариста – вы мне писали, что не нашли его, вот, или вам его не продали, но зато пробовали. Описания у вас классные – тоже шоколад, чернослив, чёрные ноты... да...

Так вот, если мы говорим конкретно о том вине, которое вот сейчас у меня стоит, да, под названием Бариста... Бариста – это не просто так... Бариста – это, действительно, потому, что кофе... Да, вот, кстати, вот вы пишете – обещали кофе, но его нигде нет. Дело в том, что... я, кстати, даже не знаю, с чем это связано, но скорее с тем, что просто некоторые виноделы не до конца хорошо работают с бочкой.

Откуда вообще появляется в Пинотаже вот эта вот нота кофейная, да, ещё и шоколадная... кто-то там шоколад слышит... это всё благодаря умелой работе с бочкой либо с дубовыми чипсами. Вот, кстати, ещё один момент который... вот вы пишете «почва» – правильно, Соня... и почва. Но так как сейчас... почему я почву сразу не упомянула... дело в том, что сейчас очень активно обсуждается этот вопрос, насколько правильно говорить, что в вине слышно почву. Что вот... особенно если это вино конвенциональное, то есть, да, не биодинамика, не натуральное, а вот действительно, скажем так, обычное... всё-таки делать с сортом столько манипуляций, что очень-очень странно, если какие-то части вот той почвы, где рос этот сорт, внезапно проявились в вине, потому что, ну, если кто присутствовал на дегустации непосредственно вот натуральных вин, используют специальные культурные дрожжи для производства конвенциональных вин, которые могут как увеличить, так и уменьшить определённую ароматическую ноту в вине. И, соответственно, за счёт использования такого рода дрожжей вот как раз таки и появилась эта дискуссия, стоит ли вообще говорить, что «я слышу в этом вине почву». Поэтому, действительно, иногда с ним нужно быть действительно вот осторожным. Зная, что очень часто это любят говорить по отношению к Сенсеру или Пьюи Фюме, то есть... ещё есть некоторые образцы, и вот конкретно Пинотаж – да, несмотря на то, что есть эти уникальные почвы, в первую очередь это правильная, грамотная работа с бочкой, это правильная работа с этими дубовыми чипсами – кстати, я считаю, что их бояться тоже не стоит, как и скрю кеп... Это, в принципе... ну, я думаю, многие из нас любят вот этот аромат кокоса, ванили, шоколада и так далее... они нам приятны в винах на самом деле, и я не вижу ничего плохого в том, что просто во время, да, там, ферментации добавили определённое количество дубовых щепок, которые являются в принципе не какой-то там дополнительной добавкой либо ароматизатором – это нормально, это натуральный компонент, который... то есть если добавляют культурные дрожжи, если разрешено добавление сахара, то почему нельзя добавить такого рода дубовые щепки? То есть они как раз таки из этого всего самые, наверное... ну, как сказать, самое щадящее, что только может быть.

Активно горчит. Так, ну, я смотрю, раз вы там уже все активно дегустируете, наверное, стоит и мне... Кстати, а что у вас там по цвету? Говорят, несмотря на свою мощь, Пинотаж довольно прозрачный. Говорят, что вот, действительно, когда первый раз открываешь это вино, наливаешь это вино, то кажется, что... так, стоп, вот аромат, вкус и этот цвет, то есть они что-то несопоставимы.

Ну... на самом деле да, есть такое дело... в принципе, это уже который Пинотаж, который так поражает... действительно, очень прозрачный... прозрачный и тёмный одновременно... ой, Соня, у вас густой – интересно. Это очень интересно. Знаете, вот, такое ощущение, что просто здесь отсылки к Пино Нуар... ну, по крайней мере, в моём, в том, что он такой прозрачный, больше, чем... *прозрачное – тоже, вижу, Алиса пишет... Соня... отлично. Угу.*

То есть, да, вот знаете, я думаю, у многих из вас есть такая вот в принципе ассоциация, что, если вино очень насыщенное, алкогольное, полнотелое, да, и так далее, то, соответственно, цвет должен быть таким глубоким. Но часто, если я говорю о таком вине, я вот смотрю на Шираз, например, австралийский, я вспоминаю Карменер, да, я вспоминаю про тот же Каберне Совиньон, да... они все такие насыщенные, что они все действительно вот очень-очень тёмные. Тогда как Пинотаж – он сбивает с толку. Да, это далеко не все такие образцы...

«Я интересуюсь, какой Пинотаж пьёт Соня». Соня, ответьте человеку, он интересуется, какой Пинотаж вы пьёте. Вот... И таким образом просто по цвету уже удивляешься, что такая мощь в аромате и во вкусе, но цвет довольно... ножки, ножки, ножки... У меня ножки, кстати, держатся лучше, чем в белом вине, лучше, чем в Шенен Блан, вот, они более отчётливые... Вино, кстати, если говорить... да, оно прозрачное... несмотря на это, ядро непосредственно немножко такое темноватое, такое бархатистое кажется... по краям очень красивый рубиновый цвет. Очень красивый. То есть, действительно, цвет мне очень нравится...

Я рада, что оно не прозрачное, а насыщенное, ножки прям на зависть – прозрачные, но глубокие. Вот знаете, мне даже нравится, что у нас разные вина, потому что вот настолько... один и тот же сорт, но мы просто можем видеть, насколько он может отличаться. Это классно.

Так, что там у нас? Копчёная колбаса. Вполне возможно. Вполне возможно, то есть абсолютно неудивительно... Что касается конкретно моего образца... У меня вот точно, если не копчёная колбаса, то вот копчёная курица, наверное, есть. Вообще, копчёность просто вот... Честно, то есть все рассказывают, что Бариста, да, это суперкофейный образец, то есть кофейные эмблемы и так далее... В моём случае – нет. Копчёное мясо определённо.

Сейчас посмотрим... Ну, вот, если подышит подольше, возможно, эта копчёность... ну да, она даже сейчас... то есть на первый план выступает что-то перечное... чернослив... но вот, знаете, вот честно признаюсь, вот тот самый кофе и тот самый шоколад, который обещали, – я его здесь не слышу.

Я вижу, что вы пишете – ягоды, вы пишете – вишня... вот даже просто обратимся к тому, что указано у меня на контрэтикетке – здесь вот, да, кофе и шоколад – это в первую очередь, плюс ко всему, нюансы вот шелковицы, слива и **01:23:25** вишня. То есть, честно, я пока

этого не слышу. Пока не слышу – возможно, просто со временем оно появится, но... Честно, я вот даже немножко завидую тем, у кого есть вот эта ягодно-фруктовая... вот, у кого нет мяса, мяса этого нет... хочется очень услышать... кофе хочется услышать, шоколад, но... пока нет. Посмотрим, что по вкусу.

Вот в послевкусии, вы знаете, что-то шоколадно-кофейное проявляется. Есть такое ощущение танинов... кстати, вот, удивлена – танин очень мягкий. Я пробовала в Пинотаже другие, и в основном мне попадались с такими грубыми танинами... но этот мягкий, в чём, действительно, огромный плюс... 20-й год... Я смотрю, тут тоже кто-то написал, что 20-й год... у него Бариста... *«кофе, шоколад отчётливо...»* Вот вам везёт, видите, а у меня почему-то нет настолько отчётливого кофе, то есть очень-очень странно... Возможно, странно, возможно, нет. Так хотелось услышать этот кофе, но не вышло.

Вот, ну, вкус, он действительно... послевкусие длительное – это уже хорошо... кислотность, я бы сказала, наверное, средняя, то есть не минус и не плюс, вот точно средний такой уровень... плюс ко всему, действительно, вот этот вот шоколад, о котором вы все пишете, в аромате, я его больше ощущаю во вкусе, и, как я уже сказала, приятные, очень мягкие танины... Ну, вы знаете, из тех Пинотажей, которые мне доводилось пробовать... я на самом деле к винам отношусь... ну, редко когда отношусь скептически, скажем так. Если я знаю, что это какой-то интересный сорт, да, там, необычный, нетипичный, то есть не Каберне Совиньон, не Мерло и так далее, то я воспринимаю аромат и вкус этого вина... то есть если вот он такой есть, да, я понимаю, что это не дефект – это очень крутой опыт.

И вот те Пинотажи, которые я, там, раньше могла попробовать, в основном они были, действительно, такие грубоватые, рустичные и так далее. Вот, вот эти все эпитеты, они подходили. И когда я всем предлагала попробовать вот этот Пинотаж, то, естественно, в основном это были, естественно... ну, не естественно, а в основном это были негативные отзывы. То есть людям не нравился этот вкус, не нравился аромат Пинотажа... сказать, что это плюс или минус – естественно, для сорта это больше минус. Но суть в том, что просто нужно продолжать пробовать – и, если тебе не понравилось оно вот просто таким вот образом, нужно пробовать с едой.

Я вижу, что у вас тут дым – уже хорошо... мясо, кофе есть... кофе в послевкусии... Вот и у меня, знаете, вот шоколад и кофе – это больше в послевкусии.

«Кофе – шоколада нет», «копчёное мясо». Да, вот аромат в основном – это копчёности... но сейчас она уже немножко утихает... но в целом всё равно – очень-очень стойкий копчёный аромат, то есть, по крайней мере, не то, что указано у них на контрэтикетке. Вот, кстати, вы пишете – *«хорошо под шашлыки или копчёное блюдо»*... Дело в том, что, в принципе, ЮАР славится тем, что они очень любят разного рода мясо, вообще блюда, которые делают на костре. То есть вот это вот барбекю – у них там просто немножко по-другому называется –

точно не помню, как, вот, и они очень любят. И, соответственно, как раз таки с таким идеально сочетается Пинотаж... Ещё, я знаю, Пинотаж называют идеальной парой к пище с острыми колбасками, да, то есть вот эти паперони... Естественно, вот эти все известные блюда – это свиные, я не знаю, вырезки... всё это очень хорошо идёт с Пинотажем, то есть это как раз...

Очень жаль, что вы нас покидаете, Александр. Ну, ничего, запись будет – сможете открыть.

Грибы на мангале, баклажаны – Станислав, полностью с вами согласна, грибы как раз таки вот очень хорошо подойдут, причём я бы даже сказала, что они даже дополняют. Вот эта вот основа, которая там есть, от Пино Нуар, да, может, какой-то акцент, он хорошо объединится с грибами и создаст такой комплекс просто интересных впечатлений... вот я даже в принципе... мне интересно вот было бы попробовать... правда, сейчас у меня ни гриль, ничего нет, но мне было бы интересно проверить, насколько... прямо в моей голове вырисовалось вот это сочетание грибов и Пинотажа. То есть очень круто – я согласна, вот.

Кстати, вот конкретно об этом производителе, почему, да, вот... ну, кроме того, что Бариста – это у нас... что это у нас кофе, **01:28:37** и так далее, и так далее... вообще, человека, который начал производить это вино, даже называют... если прошлый у нас был мистер Шенен Блан, то этот у нас мистер Старбакс. Думаю, многие из нас знают, что Старбакс – это известное вино... ой, вино... простите, я уже заговариваюсь... кофе, который производят, ну, делают именно в Америке, то есть там оно стало популярным – сейчас уже почти по всему миру есть сети... И вот за счёт того, что этому виноделу удалось сделать вино, которое вот настолько ярко прямо поражает своим кофейным ароматом, его и прозвали мистер Старбакс. Но, так как я пока не слышу у себя здесь кофе... пока – я думаю, мало ли, может, ещё будет развиваться, ещё что-то появится, вот... возможно, я тогда действительно смогу подтвердить, что это мистер Старбакс, и что он хорошо постарался.

Вижу, что вы пишете... так... копчёности. Угу.

Ну, собственно, смотрите – вот как бы вы для себя определили это вино, то есть насколько стоит оно тех денег, которые вы на него потратили, и насколько вообще оно соответствует вашему вкусу и вообще вашему восприятию аромата? Несмотря на то, что присутствует вот эта копчёность, присутствует, может быть, сырое мясо – насколько вам вообще это близко?

Олег вот пишет, что мимо... Угу, хорошо... Олег, и что же вы будете делать теперь с этим вином? Пить его дальше не будете – всё?

Примитивно... О, знаю я одного фаната примитива!

Лада написала – моё. Это очень хорошо, я рада. Угу...

«Прекрасно», - Борис пишет... Ну, меня уже радует, что... что, действительно, людям всё-таки... вам понравилось.

«Стоит. Мне нравится». Не ожидала.

«Вылью». О-о-о, выльете?! Серьёзно? Может, хотя бы в еду? Может, хотя бы что-то приготовить? Жалко выливать такое...

«Интересный опыт». Согласна с вами, да...

«Нам нравится, нужно только подобрать гастрономы, **01:30:50**», «завтра попробуем» - правильно.

Соня, а вы всегда, кстати... я так поняла, вы Бариста, наверное, не... ну, не один раз пили - вот вы всегда слышали этот кофе, шоколад? Он всегда присутствовал?

01:31:10.

«Всегда». Угу. Так... интересно. Я не могу сказать, что что-то не так с моим носом... может быть... не знаю... даже интересно. Вот точно буду на него смотреть дальше, экспериментировать, потому что ну как это так? Вот вы все говорите, что действительно кофе с шоколадом должен быть, а я пока слышу только... Нет, возможно, знаете... я же всё-таки вегетарианка. И, может быть, просто вот эта вот нота, которая присутствует в Пинотаже, я её слышу просто отчётливее, чем всё остальное.

Да, вот, кстати, вы пишете, что 18-19 года - я вот читала, что те урожаи, которые были до 15-го, они в разы интереснее, чем новые. Но в то же время я смотрела обзор на вино 19-го года - Бариста - там мужчина открыл бутылку и вот моментально - кофе, шоколад, то есть интересно...

01:32:10. Ну, тоже неплохо, в принципе. У меня, наверное, из Южной Африки только один раз был негативный опыт, знакомство - я взяла... просто было написано Red Blend, и там был Пинотаж, Каберне Совиньон, по-моему, Шираз... ну, в общем, несколько красных сортов... вот мне очень не понравилось это вино, что даже вот действительно как-то... Пинотаж, просто Пинотаж от этой винодельни был хорош, а вот этот красный бленд - такое себе было удовольствие.

01:32:48 - ничего себе. Круто - банан. Хотя, вы знаете, многие говорят, что банан - это не совсем положительная характеристика. Но, по крайней мере, в сторону **01:32:59** так говорят. Может быть, для Пинотажа это и очень хорошо.

Так... Ментоловая жвачка? Ничего себе! Я вот прям радуюсь вашим комментариям, действительно, вот такое слышать – прям интересно. Угу... кофе...

В общем... Ну и, соответственно, то есть вот этот красный бленд, да, мне действительно не понравился, но в остальном как бы Пинотаж меня редко разочаровывал. Я знаю, что даже в Южной Африке есть такое понятие, как, по-моему, **01:33:34** он называется, то есть конкретно вот их ЮАРский бленд. Как вот Бордо-бленд, да, то есть мы знаем, что там есть Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и так далее, так и в Южной Африке есть свой **01:33:47** – он тоже состоит... это Каберне Совиньон и Мерло, но в то же время туда, естественно, добавляют Шираз и добавляют немного Пинотажа. Говорят, благодаря такому бленду на вина Южной Африки снова обратили внимание, особенно когда были негативные знакомства с Пинотажем, **01:34:05** как раз таки немного поменял их впечатление, их мнение о красном вине в этой стране. Поэтому как бы нужно просто дегустировать, нужно... действительно, это опыт, то есть почему классно ходить, допустим, на дегустации, там, где есть несколько образцов, да, если просто предлагают попробовать... потому что таким образом вы поймёте, насколько неправильно ставить крест на одном сорте, если вот вы его один раз попробовали, вам не понравилось – всё, то есть больше я его покупать не буду. Нет, это не совсем правильно. Всё равно нужно дать шанс этому сорту ещё раз, и таким образом уже потом сформировать, да, то есть, там, один раз – не показатель. Два раза – это может быть случайность. Три раза – ну, скорее всего, так и есть, да. Возможно, это не ваше вино, не ваш сорт. Просто нужно экспериментировать и давать шанс. А, возможно, просто настроение у вас было плохое, и поэтому вино вам не понравилось. То есть любому сорту нужно давать шанс.

Соответственно, если мы говорим конкретно про наш Пинотаж либо наш Шенен Блан, да... Я так поняла, Шенен Блан всё равно, видимо, понравился больше всем, чем Пинотаж... Пинотаж, наверно, у нас меньше тут взял баллов по шкале до 5-ти... Я бы ему поставила... если Шенен Блан я оценила «очень хорошо», то Пинотаж я бы оценила «просто хорошо». То есть я не могу сказать, что это плохое вино – нет, ни в коем случае, я его с удовольствием выпью, то есть... я его выливать точно не буду, вот, я его выпью, тем более, если с едой – еда поможет сгладить всё, просто нужно правильно подобрать, вот... А Шенен у меня был, да, очень хорошо, поэтому даже интересно, что вы в основном все ставите... то есть я видела, что вы пишете – оценка хорошая, Евгения пишет... да, да, да...

То есть мне очень интересно, насколько для вас это был позитивный опыт.

«Однозначно, Шенен Блан лучше» - угу...

А есть у нас такие люди в чате, которые... ну, вообще, сегодня на дегустации, которые в основном вот любят только красные либо только белые? Есть такие? Потому что действительно говорят, даже по статистике, красные любят больше, и когда собираются делать

дегустацию из нескольких образцов – например, образцов пять, то советуют брать три образца красные и только два – белые. То есть белых поменьше.

«Я люблю красные», «люблю только красные»... «красные»...

Да, всё-таки, вы знаете, вот эта информация про статистику имеет место быть. Красное, красное... хотя белое нескольким людям понравилось.

Хороший ответ – *«люблю качественное»* - **01:37:02** написала.

«Креплёное». А креплёное – вы имеете в виду Портвейн, Херес, да, вот такие моменты? Угу, Портвейн. Я поняла.

«Красное понравилось больше...»

Так, вообще, ну, давайте, наверное, сделаем вывод по сегодняшней дегустации... То есть первое, да, я могу это определённо точно сказать – вина Южной Африки нужно пробовать. Они интересны, они имеют место быть, то есть как мы с вами определили – Шенен Блан хорошо подойдёт... летом, да, к примеру... это летнее вино... а кому-то действительно зашли эти ягоды/фрукты, мясо Пинотажа...

В компании дегустировать приятнее. Конечно, в компании всегда приятнее, потому что вино можно обсудить. Не зря говорят, что вино – это больше такой напиток для общения, когда ты можешь... то есть это водку пьют наедине, виски и так далее, а вот вино всегда подразумевает общение. Его ты всегда обдумываешь.

«Когда я пью белое, мне нравится белое, но когда я налью красное, я не откажусь и от красного». Да, хорошее выражение...

Так вот, первый вывод – южноафриканские вина точно нужно пробовать.

Второй вывод, что иногда негативный опыт – тоже опыт. Вот знаете, кстати, вспомнила фразу про Пинотаж: говорят, что это вино, у которого сердце льва, а язык женщины. Вот даже интересно, насколько вот... тут я сейчас сделала глоток своего Пинотажа, и насколько это соответствует, да... то есть, сердце льва. Видимо, вот, оно... может быть, если просто язык женщины, оно настолько охмеляет, что перестаёшь разговаривать? Возможно, это так и есть... Нет, я, на самом деле, почему так много разговариваю, потому что мне интересна эта тема, и я хочу вам как можно больше рассказать, и просто то, что вас интересует – ответить на все вопросы, чтобы вы

понимали в следующий раз, когда придёте в тот же винный магазин, да, вы увидите перед собой Пинотаж, вы будете понимать – о, этот точно нужно взять, или этот не подойдёт, потому что он мне не понравился... ну, то есть, вот такие моменты. Это действительно очень важно. И таким образом я просто пытаюсь как можно больше информации вам донести... ну и просто чтобы вам было интересно, насколько это интересно или нет, вот. Поэтому, да, вторая цифра – это то, что негативный опыт тоже опыт...

«Сердце льва: вытешь – и становишься храбрым». Возможно, возможно. Хотя вино чаще всего усыпляет – оно так расслабляет, хочется уже спать – уж точно никуда не хочется, точно ни с кем драться... вот... вино не такое, вино... по крайней мере, в моём случае так точно, вот.

Так, ну, и третий вывод, наверное, какой мы сделаем, да, то есть в любом случае важна еда. Мы с вами, ну, не так много на этом остановились, но давайте сначала вот так решим: Шенен Блан – что вот лучше всего подойдёт под него? Какая еда вот определённо – это к нему в компанию? Напишите, как вы думаете.

Сыр и оливки, устрицы, паста с грушей и сыром – очень интересно, угу... Потому что я считаю, что Шенен Блан в принципе универсален за счёт своей кислотности... мне очень кислотность... по крайней мере, в моём образце понравилось... и за счёт этого я просто вижу, насколько хорошо оно бы сочеталось... ну, это вино конкретно... с жирными блюдами.

Артишоки – интересно, угу... да, то есть... ну, в принципе, всё равно... *«можно какое-то китайское блюдо», птица, кролик, с ананасом... арбуз.* Соня, арбуз – сплошная вода... и вино – вода. Как так вообще? Я бы, наверное, взорвалась, честное слово, у меня бы не получилось. Но я верю, я, действительно, верю, что это отличное сочетание, потому что, ну, арбуз – это вкусно, Шенен Блан – это классно, почему бы и нет?

Хорошо. Мы с вами определили, что в принципе Шенен Блан – это у нас вот такого рода вещи – это устрицы и даже вот арбуз, это и кролик, то есть такие моменты. А теперь давайте все вместе решим, как правильно, наверное, употреблять Пинотаж. С чем всё-таки это действительно лучше, потому что даже на самом сайте, когда я знакомилась с производителями, ну, конкретно Баристы, там были даже подобраны вот такие гастропары – там указывали, что хорошо подойдёт утиная грудка, хорошо подойдёт пицца с пеперони, то есть вот такие моменты, естественно, выдержанные сыры, мясо – шашлык... вот я согласна с этим...

Тартар... угу... после еды, серьёзно?)

Интересно... 01:42:05 – 01:42:13

Ну, на самом деле даже здесь... нет, это не указывалось, просто я видела на сайте, с чем лучше всего...

01:42:23... дикое мясо...

Кстати, насчёт дикого мяса. Да, я встречала такую информацию, что, действительно, Пинотаж лучше всего сочетается с дичью, то есть если это оленина, если это ещё какие-то такие, там, да, кабанина, да, то есть это очень хорошо идёт с Пинотажем. Возможно, это связано с тем, что сам аромат вот этого сырого мяса, который присутствует непосредственно в вине, хорошо сочетается с такого рода блюдами.

Также мясо – баранина... баранина – тоже согласна... угу... да...

К слову, как вы думаете, вот вообще в принципе Пинотаж – насколько распространён этот сорт? То есть слышали ли вы когда-нибудь, чтобы из Пинотажа делали вино не только в ЮАР, непосредственно? Может быть, даже... ну, я видела, кто-то писал про Пинотаж из Израиля... по-моему, в Израиле, если я не путаю, кто-то пробовал... вот... мне просто даже интересно, насколько это правда, что его особо нигде не выращивают... ну, пока вы там пишите, скажу, что, действительно, да, в ЮАР значительные посадки, то есть в принципе чаще всего производят Пинотаж именно там, но яркие звёздочки получаются ещё и... не поверите – в Новой Зеландии. Да. Причём Новая Зеландия и конкретно Южный остров. Говорят, там для Пинотажа просто лучше подходит климат, и таким образом удаётся получить вот более-менее действительно толковые вина. Но самое интересное – я вообще была приятно удивлена, так как я сама из Украины, я знаю, что да, у нас в Украине одна из действительно хороших виноделен – там не придраться практически ни к чему... она называется **01:44:16**, и там, насколько мне известно, экспериментируют с Пинотажем... и, говорят, у них получаются очень хорошие результаты... и, видимо, Пинотажу нравится юг Украины – видимо, хорошо там, раз из него что-то производят. Ну, насколько мне известно, **01:44:35** пытаются делать вина, но пока не очень удачно, сама пробовала – скажу, что так себе опыт, вот, но с Пинотажем работают и, действительно, отмечают, что, по крайней мере, конкретно этот производитель, у него получаются очень хорошие образцы.

Но мне на самом деле очень интересно узнать, каким он может быть, Пинотаж в Новой Зеландии. Я никогда не встречала Пинотаж из Новой Зеландии, ни в одном из магазинов, и поэтому в принципе было бы интересно понять, что он собой представляет – насколько он близок к ЮАР-му, либо всё-таки это какая-то другая стилистика.

Кстати, розовый Пинотаж... не помню, встречала или нет... скорее всего, встречала как бленд, вот, то есть это было розовое вино, там, где Пинотаж играл, ну, скорее роль, да, окрасить, чем больше вкуса добавить, но тем не менее. То есть, ну, на самом деле да, такая

история есть с Пинотажем, но суть в том, что... **01:45:36 – 01:45:40**. И, таким образом, просто сам факт того, что Пинотаж настолько хорошо растёт в ЮАР, то есть он даёт понять, что да, скорее всего, именно там ему лучше всего живётся, да, лучше всего с ним работать. Но это не означает, что другие винодельни не хотят из него что-то делать пригодное, и плюс ко всему вот ЮАР... почему вот прям даже кричат – нужно чаще пробовать ЮАР, потому что даже такой сорт, как **01:46:08**... я думаю, многие о нём слышали, что это очень капризный сорт, который даёт лучшие плоды непосредственно в **01:46:16**, его действительно выращивают даже в ЮАР, и говорят, вот как раз таки в ЮАР получают неплохие экземпляры. Естественно, **01:46:25**, там, далеко, очень далеко, но, тем не менее, такой вот капризный сорт, как Неббиоло, он будет даже капризнее, чем Пино Нуар – из него получают хорошие вина в ЮАР. То есть это о чём-то да говорит. Как бы есть такое мнение, да...

Так, друзья, может быть, кто-то решит подключиться, сказать пару слов о том вине, которое попробовали? Мне было бы интересно не только в чате почитать, а, возможно, действительно кто-то выступит... В прошлый раз у нас были такие люди. Может, кто-нибудь есть? Высказаться... Я с удовольствием послушаю. Либо, может, пару, там, вопросов, на которые я не ответила, возможно, что-то упустила – с удовольствием отвечу. Всё-таки томить вас тоже не хочу сильно. Всё, все молчат – все, наверно, уже пьют.

«В Израиле Неббиоло тоже ничего». Ничего себе... Израиль – это просто земля обетованная.

Потенциал хранения? Пинотаж... Ну, смотрите, если мы говорим не про Бариста, да, как у меня, а говорим про те, которые действительно будут стоять чуть подороже, то он будет... ну, лет семь я вот точно могу дать гарантию, ну, потенциал хранения семь лет точно будет. Сказать, чтобы больше... Ну, вы знаете, просто очень редко встречаешь действительно вина, которые вот из Пинотажа...

Выгодность инвестиций? У-у. Я бы... ну, я не самый такой экспертный человек в этом вопросе, но я бы скорее побоялась бы, вот, действительно, инвестировать в Пинотаж, потому что очень капризный сорт, вот, и, соответственно, с ним работать сложно, и вкладывать в него деньги – тоже. Наверно, только на уровне, если вы винодел, вы работаете с несколькими сортами, и вам интересно попробовать Пинотаж, разве что вот просто, действительно, у себя лозу посадить и всё.

Сколько стоил Бариста? Смотрите, насколько мне известно, в России, по-моему, Бариста – 1000, 1000+ рублей, что-то такое, а я купила... ну, у меня стоил, по-моему, 400 грн, то есть где-то так. Я знаю, что в наших странах отличаются цены, и могут по-разному... вот, допустим, у нас некоторые позиции стоят чуть-чуть... ну, даже не чуть-чуть, а дешевле, чем... *так-так-так, у нас тут некоторые*

люди – повыкидывало их... так... спасибо большое – я вижу, что вы просто в комментариях меня хвалите, вот, и поэтому я прервалась... но в целом...

Бариста... Бариста, кстати – это тот вариант, когда...

400 грн – это сколько? Так... 400 грн... 400 грн... если доллар у нас сейчас 28... ну, вот умножайте (делите?) на 28 – и, соответственно, будете понимать, сколько это в долларах. Я просто пока только вот знаю... ну, плюс ко всему, в чём Баристы плюс... Алина, я понимаю, да, что Пинотаж – не ваш... у нас с вами сложная история. Я помню, что вы – просто приверженец примитива, и я думаю, не одна такая.

Так вот, и в Баристе – как раз таки, в частности вот об этом образце говорят, что это лучшее соотношение цена/качество, то есть... и, плюс ко всему, вот как раз таки вот такого рода образцы – это тот момент, когда человек пьёт полусладкое постоянно, да, или сладкое, но ему хочется наконец-то попробовать что-то сухое. Но многие вещи для него очень-очень, скажем так, кислые, прям вообще – кисляк. И вот Бариста советуют таким людям давать на пробу, потому что это вот та переходная граница, которая позволяет насладиться сухим вином, но с вот этой частичкой сладости, которая присутствует. Соответственно, ну, что я могу сказать, почему так – я где-то видела, где-то у меня было на бутылке... 8 граммов на литр сахара. Для сухого вина это действительно немало, но в чём суть просто вот конкретно этого образца – за счёт высокого уровня алкоголя эти 8 граммов сахара на литр, они практически не ощущаются, то есть они приятны. Я не всегда вот могу пить, допустим, полусухое красное вино – для меня оно чересчур сладкое. И сухие вина действительно люблю кислотные. Но вот конкретно Пинотаж почему – за счёт вот высокого уровня алкоголя эта сладость, она минимальна, то есть она приятна человеку, который любит полусладкие вина, но и в то же время оптимально людям, которые любят кислотные сухие вина.

«Бариста» – компромисс между любителями полусладких и сухих вин.

Вот, и таким образом вот эти 8 граммов сахара, они не настолько критичны, как может показаться на первый взгляд. И вот, да, если у вас есть люди, которые... ну, там, друзья, знакомые, которые любят вот исключительно полусладкое/сладкое и так далее, да, дайте попробовать – возможно, понравится и, возможно, человек дальше пойдёт и будет пробовать что-то более сухое, потому что у многих же людей эволюция происходит вкуса, вот в именно в таком ключе, да, то есть сначала сладкое, а потом уже, когда распробуешь, можешь и более сухие образцы... Но говорят, что всё равно потом всё заканчивается сладким, только уже, там, Сотерном, **01:51:59**, Токаем... вот такими вот моментами. В нашем случае, наверное, это была бы Ван де Констанция. То есть, видимо, все уже, там, к концу, когда чуть-чуть постарше станут, превратятся в Наполеонов, вот, и будут пить Ван де Констанция.

«Я до школы только сладенькое пила...» Ну, да. Понимаю. У нас много таких людей, поэтому... Ну, на самом деле нельзя сказать, что это очень плохо, просто почему, допустим, полусладкие вина не настолько серьёзно воспринимают? Всё просто – из-за аромата. В полусладких... вот даже если вы ради интереса решите открыть вот какое-нибудь сухое вино и поставить рядом полусладкое, вы просто поймёте, что аромата в полусладком практически нет. То есть там в основном что-то вот одно яркое, какая-нибудь, там, слива в сахаре, да, либо ещё что-нибудь такое, вот, то сухое вино – это когда оно всегда раскрывается, когда там есть несколько нюансов, несколько нот... в этом и отличие. Плюс ко всему, действительно, оно дарит большой спектр удовольствия – даже не только в аромате, но и во вкусе, и причём сочетание **01:53:07** как полусладкое проще всего сочетать **01:53:10** – вот только так.

В сухих винах вкус и аромат раскрывается ярче, чем в сладких и полусладких.

Алазанская долина... Ну, многие, наверное, Алазанскую долину пробовали, многим она нравилась и нравится до сих пор, вот... Ну, знаете, о вкусах не спорят всё-таки, как бы там ни было. Если человеку нравится полусладкое вино, то почему бы и нет – пускай, пускай наслаждается, а нам достанется больше сухого вина, как говорится. Поэтому...))

Ну, три главных вывода мы с вами сделали... Я вижу, что в целом Шенен Блан вам понравился, вот... Пинотаж – so/so, но, тем не менее, думаю, что у нас только один человек его сегодня выльет)), вот, по крайней мере, я на это надеюсь...

И, наверное, единственная просьба – в чате, как обычно, Алексей вот просит, да, чтобы вы в конце... в конце он говорит, чтобы вы в чате написали нашем, ну, в группе экспертов об этой дегустации, чтобы другие люди нам позавидовали, чтобы они знали, что такое происходит, что действительно нужно присутствовать, это интересно, это круто, можно будет общаться, то есть это всё настолько... то есть, ну, не просто офлайн заходить куда-то – онлайн тоже можно наслаждаться вином, это классно, то есть я надеюсь, что вы поделитесь своим мнением... и надеюсь, что, действительно, вам было сегодня интересно – я искренне старалась, я готовилась, и я думаю, что донесла до вас самое главное. Вот, поэтому можем на этой ноте заканчивать... всем спасибо... надеюсь, у вас дальше будет прекрасный вечер – всё-таки два вина...))

Спасибо вам большое...

Всё, и вам огромное спасибо, вы сегодня очень-очень активны, мне действительно понравилось, насколько круто вы все переписывались и как делились своим мнением. Мне максимально понравилось – вот так бы почаще!

Спасибо и вам, я действительно благодарна, вы очень классная публика, вы мои любимые студенты. Всё, всем пока!

