

## Дегустация органики, биодинамики и натурального вина



...и мы можем начинать, потому что у нас сейчас есть 29 человек... Ксения, наверное, вы появитесь в эфире и скажете про задумку сегодняшней дегустации...

### **Ксения:**

Всем привет! Так, ну, задумка у нас в принципе простая – сейчас очень популярная тема, по крайней мере, в наших широтах, то есть, да, Украина, Россия и так далее – в Европе это уже немного подзатихло, но тем не менее. То есть это динамика, биодинамика и натуральное вино. Именно поэтому было предложено попробовать и понять, что они собой представляют вообще, стоит ли на них тратить деньги, в чём их суть и неужели настолько они различаются, что вокруг них настолько, вот, прям громкий **00:00:44**, что их нужно пить, нужно ценить и так далее. То есть в этом вся суть заключается дегустации.

### **Алексей:**

Какое ваше отношение, Ксения, к этим винам? Потому что... я знаю, что очень многие сомелье, которые работают в ресторанах, они относятся, мягко говоря, суперосторожно, да, потому что зачастую, особенно что касается натуральных вин... может быть, с органикой эта игра не настолько азартная, но что касается натуральных, часто так бывает, что ты открываешь вино, приносишь гостю, а оказывается, что либо оно испорчено на самом деле, либо оно находится в такой кондиции, что довольно сложно понять, то ли оно испорчено, то ли оно таким должно быть... ну, и гость часто не готов к таким экспериментам, и в итоге пострадавшей стороной оказывается сомелье.

### **Ксения:**

Да, есть такое дело, но, на самом деле, я сама отношусь очень даже хорошо к этим винам... Органика – вообще отлично, потому что для меня это, в принципе, ну, вмешательство в вино как таковое не происходит, да, каких-то там «суперастрологических» приколов тоже не существует, поэтому органика – это очень даже позитивно.

Биодинамика просто сама по себе интересна, как они это всё делают. Ну, мы сегодня это расскажем, естественно.

И натуральное... Ну, знаете, в принципе, так как у меня ещё такой возраст молодой достаточно, меня... меня веселят вот эти все «моменты», **00:02:07** с тем, что, действительно, говорят, что миллениалы больше всего любят «натуральщину», что вот не нужно заморачиваться в каких-то там дефектах, да, то есть это всё нормально, это можно пить, это можно нюхать, это очень круто, **00:02:20**... Ну, то есть, у меня позитивное на самом деле отношение.

**Алексей:**

Классно. Ну, тогда я, наверное, попробую описать разницу, если смогу, между этими тремя направлениями или стилями... На самом деле вы, наверное, знаете... Так, всё время я нажимаю на кнопку «присоединить», потому что люди всё время присоединяются... Так, 32 человека у нас... Вы, наверное, знаете, что мы сейчас готовим целый курс по органике, биодинамике и натуральным винам, и естественно, что в этом курсе каждому из этих направлений там уделено определённое внимание – по целому уроку, плюс есть ещё урок, который посвящён такой прекрасной штуке, как сульфиты – не знаю, можно ли её назвать прекрасной – во всяком случае, в органике, биодинамике и натуральных винах есть специфическое отношение к этому, и, что интересно, у всех немножко разное, вот... Есть ещё урок, посвящённый **00:03:17**, отдельный, да, и есть, там, ещё ряд уроков – вводные, заключительные, списки лучших производителей по всему миру и так далее, и так далее. Короче говоря, я так понимаю, что курс получится вполне себе неплохой, и выпустить мы его собираемся где-то, ну, через недельку, может быть, полторы, то есть он уже совсем-совсем на подходе.

Если говорить про различие в стилях – вообще, вот я согласен с Ксенией, что это такая вот модная, хайповая такая вещь, особенно среди молодёжи. И объясняют это тем, что... ну, с одной стороны, действительно, **00:03:57**, то есть ты открываешь бутылку и вряд ли можешь предвидеть, что там... и зачастую даже сам винодел, особенно если мы говорим про натуральные... то есть, наверное, с самого начала есть смысл сказать, что по уровню радикализации подхода натуральные – это самые радикальные такие вина. Опять же, знаете, когда мы говорим про радикализацию, то это в данном случае радикализация наоборот, потому что, если мы берём, например, там, ну, **состояние виноделия, условно говоря, лет так 100 назад, то, наверное, большинство вин можно было назвать либо органическими, либо натуральными.** То есть главный принцип натурального подхода называется **00:04:44**, то есть абсолютно минимальное вмешательство во всё, во что бы то ни было. То есть, грубо говоря, вот я, когда учился в винной школе, то принцип натурального виноделия описывали так: значит, посадил виноград – и куришь бамбук. Ну, вот, вот, собственно, всё, что делает винодел. Понятное дело, что в этом есть, ну, некая такая метафора и преувеличение – понятное дело, что, ну, виноделу, виноградарю даже в натуральном виноделии приходится поработать, но, по большому счёту, если говорить про вмешательство, то как раз в натуральном его меньше всего. Ну, и мы, там, скажем, наверное, что означает это минимальное вмешательство, то есть что натуралы или, там, натуралисты – не знаю, как правильно по-русски их назвать, потому что и то, и другое слово употребляется... что они себе позволяют делать, а что по их, там, некому такому внутреннему кодексу запрещено. Тоже интересно сказать, что... то есть, грубо говоря, я возвращаюсь к мысли, что натурализм в виноделии – это такое радикальное движение, но наоборот. Если раньше всё вино было натуральное, то есть его делали какими-то такими

дедовскими способами, потом пришли химические концерны, которые сказали – смотрите, а вот мы вас научим делать то же, но легче, зачастую – дешевле, и всё, что вам нужно – это просто возьмите наш химикатик и бросьте его, там, либо в землю, либо опрыскайте листочки, либо используйте его в процессе, например, там, виноделия или, например, брожения, да... И оказалось, что все эти химикатики абсолютно волшебным образом решают те вопросы, которые перед виноградарями либо виноделами возникают. Например, прекрасно борются с грибком, там, с какими-то болезнями, с вредителями, там, с насекомыми ненужными... и так далее и тому подобное. Оказалось, что на самом деле очень просто, там, опрыскать виноградник, там, и бросить какие-то удобрения – и ты, по сути, гарантируешь себе урожай и гарантируешь себе, ну, какой-то финансовый результат, в конце концов. А если открутить (?) это назад, то всего этого не было. Соответственно, вот, **натуралисты, они как бы запускают эту машину вспять, то есть они просто отказываются от любых вмешательств** – будь то в процессе выращивания винограда, будь то в процессе, собственно, производства вина. Что тоже интересно в этом смысле знать и понимать, так это то, что на самом деле термин «натуральное вино», он больше такой, знаете, условный, потому что практически нигде официально не описано, что есть натуральное, а что есть ненатуральное. **Практически для него не существует каких-то классификаций, сертификаций и так далее и тому подобное, в отличие, опять же, от органического и биодинамического.** Здесь в этом смысле сертифицирующие организации – они, понятное дело, общественного характера, то есть это просто люди, виноделы, виноградарь объединились и сказали, что вот это наши принципы, и, если вы хотите, то мы можем вас сертифицировать – для этого вы должны соответствовать таким, таким критериям. Так вот, что касается органического и биодинамического – они есть, что касается натурального – ну, это находится практически в таком очень-очень зародышевом состоянии, то есть это только появляется. То есть натуральное виноделие – это, по сути дела, ну, некий, там, набор принципов, которых придерживается ряд виноделов. Что касается биодинамики, ну, то есть, где-то вот один такой самый радикальный, что называется, полюс – **самый менее радикальный из этих трёх, наверное, всё-таки органика.** Потому что, что нам говорит органика? Органика говорит примерно такое – мы выступаем за максимально органическое виноградарство, имея в виду, что мы не допускаем практически никаких химических вмешательств, удобрений, опрыскиваний и так далее в процесс выращивания винограда, за некоторым исключением – например, такое исключение, которое называется бордоская смесь, там, медный купорос, ещё какие-то есть компоненты, которые, на самом деле, тоже изобрели достаточно давно, и используют уже очень-очень долго, ещё до появления каких-то химических концернов... Так вот, органисты его приемлют, то есть они... вот это один из очень-очень малого, небольшого количества таких, ну, скажем, ненатуральных воздействий, ненатуральных веществ, которые они всё-таки приемлют. Но все эти пестициды, **00:09:45**, там ещё какие-то – циды, то есть всё то, что, по сути дела, ну, как они считают, убивает землю, то они, естественно, этого не приемлют, то есть их принцип звучит примерно так: **максимально органическое виноградарство, то есть выращивание винограда без каких-либо химических вмешательств, но при этом использование современных, ну, как бы, наработок для производства вина, то есть в процессе виноделия.** Другими словами, в процессе виноделия допускается использование условно, там,

неорганических или ненатуральных компонентов, как, например, искусственно выращенные штаммы дрожжей. Опять же, поскольку эти все штаммы дрожжей существует великое количество, то какие-то они приемлют, а какие-то они не приемлют – например, они не используют те штаммы, которые влияют непосредственно на вкус вина, то есть для них дрожжи нужны не для того, чтобы, по сути дела, скорректировать картинку – вкусовую и ароматическую, а для того, чтобы иметь контролируемое брожение. Тогда как, например, подавляющее большинство натуралов, они полагаются сугубо на дикие дрожжи, то есть те дрожжи, которые находятся на кожице винограда, что, по мнению, там, ну, абсолютного большинства так называемых обычных виноделов, или конвенционных, конвенциальных виноделов, – это просто задача такая, знаете, из... из разряда шаманства, то есть вот ты засыпал виноград куда-нибудь, там, не знаю, в какой-нибудь чан алюминиевый или в бочку... вернее, не алюминиевый, а из нержавейки, или в бочку – и ходишь, так сказать, молишься: начнётся брожение – не начнётся брожение. Опять же, потому что состояние дрожжей на оболочке, на кожице винограда очень-очень сильно зависит от того, как этот виноград себя чувствовал, ну, в общем-то, в процессе созревания, да, то есть если там на него ничем не воздействовали, то дрожжи там будут здоровые, и вероятность того, что брожение начнётся и будет, так сказать, идти в нормальной ситуации, эта вероятность достаточно высока, что, естественно, у натуралистов и происходит. Но, в любом случае, мы можем понимать, что процесс производства вина без каких-либо химических вмешательств, без выведенных штаммов дрожжей, без чего-либо, он не просто сложен, но это процесс, когда ты с очень малой долей вероятности сможешь получить одинаковый результат, воспроизводя его постоянно. То есть, грубо говоря, натуральное вино одного и того же производителя разных лет урожая, скорее всего, будет разным. И это среди натуралистов абсолютно не считается чем-то плохим. То есть, наоборот, это считается совершенно нормальным. То есть если мы привыкли, там, что мы покупаем, там, условно, там, Бордо от одного производителя – я имею в виду обычное Бордо, да, и мы понимаем, что оно будет плюс-минус похожее по вкусу, по ароматике, единственное, что мы понимаем, что на это будет влиять, конечно, год урожая, насколько, там, погодные условия и так далее были лучше или хуже, то у натуралистов, ну, как бы всё наоборот.

Короче говоря, возвращаемся вот к такому вот разделению, да, натуралисты – это те люди, которые идут по принципу минимального вмешательства; органики – это те люди, которые принцип минимального вмешательства используют во время выращивания винограда, но, в принципе, достаточно нормально относятся к использованию всевозможных не очень натуральных препаратов во время самого процесса виноделия, более того, если, например, органики прекрасно дружат, ну, например, с контролем температуры брожения и так далее, то натуралисты – нет, они говорят, что, вот, сложи виноград в танк или в бочку – и пусть бродит, как бродит, мы никакого, там, контроля температуры делать не будем, потому что это уже вмешательство, а мы, в общем-то, против вмешательства. Ну, и между ними, действительно, находится такой любопытный феномен, как биодинамика. Вообще, биодинамика, её, по мнению многих, не понимают сами биодинамисты... ну, я думаю, что, может быть, Ксения об этом расскажет подробнее... но самое поразительное заключается в том, что биодинамические вина показывают настолько высокие результаты, что, ну, это вина, которые побеждают на самых престижных

международных конкурсах и получают там очень-очень высокие награды от ведущих мировых критиков. При этом те же биодинамисты говорят – вот мы знаем, что оно работает, но вот как оно работает – ну, мы до конца не знаем и, может быть, даже до конца и не верим, потому что... Вот я, например, когда учился в школе, и у нас была лекция по биодинамике, и там... ну, сначала обычно преподаватель рассказывал, там, какие-то принципы, а потом пришёл непосредственно этот биодинамист – один из непосредственно производителей, и зашёл такой разговор на тему того, что по винограднику обязательно должно ходить рогатое животное, лучше – коза. Как вы думаете, вот, напишите в чате или скажите, зачем на винограднике рогатое животное? И пока вы думаете и пишете ваши мнения, я хочу сказать, что разговор шёл на 100% серьёзе, потому что, если вы узнаете, как... ну, версию на самом деле, то многие из вас могут улыбнуться, но разговор был абсолютно серьёзным.

«Отпугивать злых духов». Примерно, Сергей, но... я вам скажу, что ещё более вот версия такая...

«Удобрение». Нет, удобрение – это было бы слишком просто.

«Бог его знает». Ну, Бог, да... Бог всё знает.

**00:16:17.** Вот Наталья – явно прокачанный человек в вопросах биодинамики. Действительно, коза или другое рогатое животное через рога притягивает космическую энергию, и, грубо говоря, у неё рога – это такие, знаете, антенны – она вот держит связь с космосом, а, видимо, я так думаю, уже через копыта она эту связь с космосом передаёт непосредственно земле.

Опять же, вот если взять книгу, которую, может быть, некоторые из вас видели, а кто не видел, то я вам рекомендую её купить и почитать – книгу Изабель Лежерон, которая называется «Натуральное вино», то... ну, там абсолютно потрясающие какие-то факты приведены по поводу... ну, вообще, такой, знаете, биологии, биохимии и т.д. и т.п. Ну, вот, например, там приведён факт, что вес червей, которые находятся в почве, совокупно превышает вес всех животных и людей, которые, вот, как бы ходят по земле, представляете? Кто бы мог подумать! И там вот, знаете... и когда там про почвы она пишет... ну, не только она, конечно, но она в своей книге очень интересно пишет, что вот существует вот этот вот слой, такой самый живительный, который называется гумус... Так вот, на современных виноградниках этот гумус, там, порядка 20 см, а у биодинамистов, органиков и натуралов, если они придерживаются своих принципов, по-моему, там, лет 10 подряд, то этот гумус, там, до метра. То есть насколько вот это вот так называемое конвенциональное виноделие, насколько оно, по сути дела, истощает или отравляет почву. И там таких вот фактов приведено просто очень-очень много в этой книге, и они действительно очень и очень убедительны. И когда ты вот читаешь принципы этих людей... я сейчас не говорю про биодинамику – я говорю в принципе про всё вот это направление такого более здорового, более органичного вина, то ты понимаешь, ну, как бы, зачем они это делают, и понимаешь, что большинство из них это делает не ради маркетинга, хотя такие, честно, говорят, тоже есть.

Книга называется «Натуральное вино», автор Изабель Лежерон. Она есть во всех видах, которые я видел, на всех языках, одинаково оформлена – такая ярко-жёлтая, довольно

толстая... страниц там, наверное, 400-450, с очень интересными рисунками, фотографиями и так далее.

Так вот, почему я вспомнил про гумус и почему я вспомнил про червей и про всё остальное... что, когда ты читаешь принципы органического земледелия либо же органического виноградарства, ты понимаешь, по сути... или, во всяком случае, не будучи, там, каким-то агрономом, ты понимаешь, что они имеют в виду и зачем они это делают. Хотя я вам хочу сказать, что я почти агроном – вы не знали об этом, наверное? У меня родители всю жизнь преподавали в сельскохозяйственном лицее... не лицее – как-то он называется по-другому... тогда он назывался техникум, потом как-то его повысили... и я, когда был маленький, я предпочитал ходить к маме на пары, то есть на её уроки, вместо того чтобы ходить сначала в садик, а потом – в школу. И поскольку вы понимаете, что я одну и ту же лекцию слушал раз, там, 15, 20, 30, то потом моя мама делала такой фокус: она вызывала какого-то студента нерадивого и говорила, там, ну, вот, расскажи нам, там, принципы земледелия какие-нибудь. Он, там, начинал, там, мяться и так далее, а она говорит – а вот, посмотри, ребёнок сейчас тебе расскажет. Она меня вызывала – я такой вот, не знаю, там, условно говоря, шестилетний пацан... «Видишь!» – и всем становилось сразу стыдно. Ну, понятное дело, студенты не знали, что я эту лекцию тридцатый раз слушаю, но, тем не менее... вот. То есть, читая вот эти принципы натурального земледелия и натурального виноградарства, ты более-менее понимаешь, что они имеют в виду и зачем они это делают. Но когда ты читаешь принципы биодинамики, то это понять довольно сложно. Вот пример с козой, да, ну, то есть ты можешь сказать – ну, хорошо, если вы в это верите – ну, пусть будет коза, пусть будет, там, передача энергии и так далее. Но как-то вот поверить в то, что коза, там, энергию передаёт довольно сложно. И вот в биодинамике существует много таких вещей, которые, по сути, являются такими, знаете, **00:21:25** шаманством. То есть это вещи, которые взяты, по сути, из веры в астрологию, потому что сверка, там, с лунными циклами, там, динамизация воды, когда ты просто берёшь, там, большой чан с водой, размешиваешь его, там, долго, порядка часа, там, по часовой стрелке, потом резко переключаешь это дело против часовой стрелки, а потом добавляешь туда какие-то специальные препараты, которых тоже в биодинамике существует очень-очень ограниченный круг, и все они носят сугубо органический характер – например, тот самый знаменитый препарат, про который, наверное, все вы слышали, – это навоз из коровьего рога. Слышали? Напишите мне, есть ли среди вас люди, которые не слышали вот эту историю, что биодинамисты берут навоз, заталкивают в коровий рог и закапывают на зиму в землю, а потом весной его выкапывают, разводят вот в этой вот динамизированной воде, и потом используют, в частности, для опрыскивания виноградной лозы. Все слышали, да? А знаете ли вы, что к корове есть специальные требования? То есть на самом деле, опять же, понять, где там шаманство, а где там, ну, какая-то химия, довольно сложно. Но оказывается, что не каждая корова подойдёт, так сказать, чтобы у неё рог забрали – спилили и туда затолкали этот навоз, потому что оказывается, что корова должна иметь определённое количество... не знаю, как правильно по-русски это называется – **00:23:13**, то есть когда у неё несколько лет подряд должны быть телята, и только такая корова подходит, то есть не любая корова. Оказывается, что внутри рогов, когда корова телится, там какой-то такой, ну, кольцо рогового нароста происходит. И что вот этих колец рогового нароста должно быть определённое количество, для того чтобы навоз вступал в специальные химические

реакции. Соответственно, не каждая корова подойдёт. Но если вы, опять же, спросите у биодинамиста, что там происходит, то он скажет, что там собирается космическая энергия, и что всё это, там, рога, требования к рогам, закапывание и так далее, да... вот тут правильно пишет Наталья, что, да, что и к закапыванию тоже есть специальные требования, и к тому, как вообще расположен виноградник, есть специальные требования, то есть виноградник должен «смотреть» на правильную сторону, – а это нам с вами, наверное, уже напоминает больше фэн-шуй, правда?

Короче говоря, вот если говорить про биодинамику, это отдельная очень-очень интересная тема, которая... ну, я не знаю, вот она интересна, знаете, когда ты изучаешь нечто, что у тебя в голове не укладывается. И до того, как ты попробуешь лучшие вина биодинамические, то ты можешь к этому относиться как угодно. Но когда ты их попробуешь, и ты понимаешь, что это вино, которое, ну, может очень сильно превосходить любые твои ожидания, то ты действительно скажешь «вау». И я думаю, что вы, наверное, тоже слышали, что такая малоизвестная винная компания, как Романе-Конти сначала перешла на органику, а сейчас переходит на биодинамику. И сейчас вина, которые выпускаются под торговой маркой Романе-Конти – это биодинамические вина. И... ну, я, когда об этом узнал, я тоже, ну, как бы подофонарел немножко, потому что мы понимаем, наверное, что речь идёт про самое дорогое в мире вино. И, соответственно, когда ты владеешь, ну, по сути дела, самым... самой дорогой, наверное, винной маркой в мире и продаёшь самое дорогое вино в мире, такого рода радикальные эксперименты, наверное, ну, тебе могут дорого обойтись, вдруг ты ошибёшься, да... Но, видимо, они не ошибаются, и у них в этом смысле всё нормально.

Короче говоря, это очень такая... очень интересная история, очень интересный тренд... И, опять же, скажем, что существует, ну, определённое количество виноделов, которое либо же не умеет делать вино, либо же просто паразитирует на этом тренде. То есть они говорят, типа, вот мы будем отказываться, там, от химии, отказываться от вмешательства и так далее... Я сейчас не говорю про биодинамику, потому что в биодинамике всё достаточно жёстко регламентировано, да, то есть нужно закопать рог – будь добр, закопай его; если не закопал – до свидания. А в натуральном – ну, тут больше про принципы, чем про какие-то такие, знаете, жёсткие процессы.

Так вот, есть много людей, которые вот на натуральных винах и на вот этом тренде, они, ну, не прочь паразитировать, то есть они, по сути дела, делают плохое вино, по сути дела, не умея делать это вино, а когда... продавая его по существенно более высокой цене, потому что мы понимаем, что это, по сути дела, когда мы говорим про натуральное вино – это вино ручной работы. А всё, что делается руками, опять же, в их соответствующем каком-то кодексе неписанном натуралов, им запрещено использовать любые механические средства, то есть они... на винограднике, имеется в виду... они могут, например, вспахивать землю только с помощью, ну, либо животного, там, условно говоря, лошади, либо, ну, самостоятельно там как-то тянуть этот плуг, да, то есть они тракторы не имеют права использовать. Соответственно, их вино, безусловно, объективно дороже. Но есть люди, которые просто... делают плохие вина, и когда им говорят – слушай, да у тебя вино ацетоном пахнет, они говорят – да, так оно и должно быть, потому что это натуральное вино, оно должно пахнуть ацетоном. Ну, как бы такие... такие случаи тоже случаются.

Вот, ну, я думаю, что, наверное, мы можем с предисловием закончить и попробовать первое вино – как вы к этому относитесь?

Вот тут у нас есть такое вино... это вино, если я правильно понимаю, сделано на Сицилии – правда, Ксения? (*Ксения подтверждает*)

Вино, вроде как, органическое... происхождение, как я уже сказал, Италия – Сицилия... вот, насколько я понимаю, оно сделано из двух местных очень популярных виноградов – это Фраппато и **00:28:29**... и, соответственно, давайте мы с вами его попробуем и поймём, как на Сицилии делают органическое вино. Я тем временем достану шпиргалку, которая мне подскажет, чё тут в нём искать... этот, может быть, вам известный алгоритм описания вина – я не буду на него слишком уж сильно ориентироваться, но... тем не менее.

Теперь у меня есть белая стена – я могу смотреть цвет на фоне белой стены... Ну, что, наливаем, пробуем, обсуждаем?

Что скажете про цвет? Вот, может быть, я сам себя накрутил всеми этими рассказами, но вот мне уже какая-то такая... лёгкий элемент нефильтрованности в нём видится. То есть оно, мне кажется, чуточку менее прозрачное, чем те вина, которые я привык пробовать, то есть в нём есть такая вот... какой-то небольшой элемент мутноватости. Хотя, конечно, ну, его никак не назовёшь мутным, но всё же, если сравнивать с другими винами, то мне кажется, что оно чуть менее прозрачное, чем другие вина.

### ***Органические вина могут быть мутноватыми.***

Хотя по цвету особых претензий нет, цвет... ну, я бы назвал средний рубин, может быть, от Сицилии я бы ожидал чуть более насыщенного цвета, потому что всё-таки регион южный, жаркий, и ожидаешь какого-то южного стиля вина, который, в частности, проявляется в цвете. Кстати говоря, вот эти... очень хорошо видны эти ножки, или слёзки, что, в общем-то, может намекать на то, что в вине достаточно хороший алкоголь и довольно хорошая структура. Ну, вот, да, алкоголь 13,5.

Так... *Какие бокалы – обычные для красного?* Да, я вот использую вот такого рода бокалы – это классический бордосский бокал для красного вина, и, в общем-то, всегда на дегустациях красных он меня вполне себе радует и выручает. Когда белые, то беру бокалы для белого, когда делаем дегустацию игристых, то либо беру тюльпанообразные для игристого, либо тоже беру бокалы для белого. Также я вот держу такие штуки, как пневмопробки – вот так они выглядят... закрываю... И есть у меня вот такая штука, которая называется пневмонасос – подкачиваю воздух... рекомендую – очень дешёвая и удобная штука... И есть у меня тоже вот такая штука – называется пирометр, или такой вот лазерный термометр, который позволяет лазером определять температуру вина. Ну, вот сейчас оно у меня немножко более подогрето, чем надо, то есть я бы рекомендовал, чтобы оно было не более 18 градусов – у меня оно чуть-чуть больше, поэтому, если у вас есть винный шкаф, а в комнате жарко, то можете два следующих **00:31:44**.



Так, ну, что, по цвету разобрались – давайте, может быть, понюхаем тогда его? Пишите ваши первые впечатления. Что вы можете сказать про аромат вина? У вас есть такое вино или нет? Напишите, вы разжились вот таким вот вином?

Вот мне кажется, что первое впечатление про аромат – это впечатление очень сильно подтверждает ключевую фразу Изабель Лежерон, которую она проводит...

Да, да... «У меня нет». Ну, у кого-то есть, у кого-то нет. Ну, пишите... пишите, что у вас за вина, и пишите ваши впечатления. А те, у кого точно такое же, вот соглашайтесь со мной – либо не соглашайтесь, и пишите ваши впечатления.

Так вот, для меня вот первое такое... я даже ещё, так сказать, не вдохнул этот аромат, а просто вот так чуть-чуть, буквально как бы нос рядом подержал... и мне кажется, что вот это вот самое-самое, такое вот первое впечатление, оно очень хорошо перекликается с тем, что пишет Изабель Лежерон в качестве ключевой идеи книги. А ключевая идея такая, что это вино с душой. Ты вот чувствуешь такую, знаете, живость и... ну, как сказать... вот то, что это вино живёт, что оно не просто продукт какого-то такого, знаете, консервированного производства. Хотя я уверен, что здесь есть сульфиты, и я уверен, что здесь с сульфитами всё в порядке, но, действительно, вот, у него такое первое впечатление, что оно живое, и что оно такое, знаете, очень ягодное, да... То есть вот ты чувствуешь такую вот, ну, что называется, свежеевыжатую ягоду в гораздо большей степени, чем, если бы ты, ну, там, какое-нибудь старое Бордо или старую Риоху нюхал, где вместо ягоды ты бы получил, там, уже вторичные-третичные... Здесь всё-таки чувствуешь ароматы ягоды – это первичные ароматы, и они такие очень яркие, очень сочные, вот живое сочное вино как первое впечатление.

Лёгкий аромат специй... Вот, ну, теперь я бы его немножко покрутил бы и попробовал уже приняться к аромату, когда он будет уже более таким раскрывшимся, потому что на самом деле я предпочитаю всегда, ну, таких два подхода: первый подход, когда вот только налито в бокал и только вот, так сказать, его первый контакт с кислородом, а второй, когда уже вот покрутим и поймём, насколько оно откроется прямо в бокале.

Но, кстати говоря, вот этих запахов или ароматов, которыми очень любят пугать, там, ацетон, скотный двор, мочёные яблоки, кислая капуста или, там, какие-то маринованные огурцы, – вот здесь и близко нет. Скажите мне, что вы думаете – согласны или нет?

И раскрывается оно очень хорошо, то есть в нём начинает появляться такая структура, такие мышцы, мускулы, да, то есть оно начинает давать достаточно сильный аромат, то есть по силе я бы сказал, что такой средний плюс – это может быть не такой уж выпрыгивающий из бокала аромат, но он очень такой сильный, сбалансированный, приятный...

Я думаю, что да, что здесь доминирует спелая... спелая ягода, здесь видна такая, я бы сказал, не чёрная, а, скорее, красная ягода, то есть здесь вполне себе читается и спелая вишня, но не переспелая, не джемовая, не чёрная, вот такая вот красная, спелая вишня/черешня...

Мне кажется, что здесь есть немножко вот таких вот клубнично-малиновых ароматов... И, да, я бы согласился с тем, что здесь есть немножко специй. Может быть, какого-то чёрного перца или что-то в этом роде; при этом, конечно, это не такая яркая нота, как, например, ты, там, в каком-нибудь Каберне-совиньоне чувствуешь, но какая-то такая очень хорошо интегрированная перечная нота здесь тоже, мне кажется, что есть.

*«Мы открыли недавно – может, аромат раскроется позже».* Может. Ну, вот, на самом деле для того, чтобы аромат правильно раскрывался, нам нужно всего лишь несколько факторов. Фактор №1 – правильная форма бокала, фактор №2 – правильная температура вина... ну, и фактор №3, чтобы оно немножко, немножко, ну, вот, поконтрактировало с кислородом, потому что, если оно у вас либо только что открыто, либо переохлаждённое, либо у вас бокал какой-то совсем неправильный, да, то могут быть проблемы с раскрытием аромата... опять же, если вино у вас не испорченное, то оно достаточно быстро придёт в себя, то есть вы, может быть, этот аромат не почувствуете, там, первые, там, 2-3-5 минут, но потом оно достаточно быстро придёт в себя. И вот здесь как раз интересно, вот, знаете, так привыкаться и наслаждаться ароматами этих автохтонных итальянских либо сицилийских сортов. Я так по памяти не скажу, наверное, **00:37:33** и Фраппато – это именно сицилийский автохтон, или это автохтоны в целом итальянские, но они действительно очень интересны, и они вот интересны в таком бленде, в таком вот букете. То есть такое впечатление, что они очень-очень хорошо друг друга дополняют, вот буквально как в бордосском бленда сорта **00:37:52**.

И... тоже вот интересно, да, что, скорее всего, ведь почвы, про которые мы говорим, – это почвы вулканические, потому что Сицилия – это такой, один из самых известных в мире терруаров именно вулканических... или, как минимум, известно, что это почвы, которые... вот этот сам виноградник этого производителя, **00:38:19**, да, он находится на высоте... что-то порядка пятисот... точно не скажу, но, там, 400, может быть, плюс-минус метров над уровнем моря; соответственно, вот, мы получаем, кроме автохтонных сортов итальянских, кроме органического подхода к виноделию ещё и такую очень специфическую почву вулканического происхождения, и ещё мы получаем... ну, по сути, достаточно высокий виноградник. Вот всё это, как для меня, это вино делает достаточно интересным.

Вот сейчас я уже начинаю чувствовать такую небольшую кислинку, да, то есть вот мне... вот, наверное, из-за того, что вино действительно такое более живое, чем обычно, и вполне возможно, что в нём меньшее количество каких-то консервантов-сульфитов содержится... вот, наверное, вот эта вот микрооксидация, которая происходит в бокале, она идёт быстрее, чем обычно, и вот ты чувствуешь уже такой постепенно проявляющийся аромат кислинки такой...

Но, в любом случае, вино очень-очень приятное, очень живое, очень ягодное такое вот, то есть его приятно нюхать... Хотя, конечно, ну, ты не ожидаешь от него, не получаешь, наверно, какой-то слишком большой сложности или комплексности.

Так, хочу почитать ваши впечатления – напишите мне...

**00:39:44.**

Так... *«Нравится аромат и вкус, 00:39:54 – точно автохтон Сицилии»*. Спасибо, Наталья...

Станислав пишет, что *«сразу аромат – у нас такого нет; как это объяснить?»* Это может быть нестабильность, но я думаю, что это просто, может быть, смесь этих факторов, про которые я вам сказал. Пусть чуть-чуть постоит подышит – и всё будет хорошо.

Так... Ну, что, я думаю, что про ароматы мы поговорили – наверное, всем нам очень хочется его уже попробовать...

### **Пауза.**

Ну, интересно... Больше кислота, чем я бы ожидал, я думал, что здесь примерно средний плюс кислота... Сильно меньше танинов, чем я ожидал, то есть танины где-то, наверное, на среднем... средний минус, но вообще практически на нёбе, на языке ты вот этого ощущения терпкости практически не чувствуешь; притом слюноотделение, вот особенно после глотка идёт такое достаточно обильное, то есть кислота достаточно сильная, но при этом очень хорошо сбалансированная, то есть ты так не морщишься, типа «ой, какое кислое» - нет, то есть она очень неплохо сбалансирована, и все те ароматы, вот такие ягодные, вишнёвые, красной ягоды, может быть, какой-то клубнично-малиновой, они очень хорошо проявляются во вкусе, то есть вот здесь для меня один из таких очень... ну, может быть, даже не частых проявлений, когда вкус и аромат прекрасно друг другу соответствуют что по уровню, что по своему, условно говоря, выражению. Потому что очень часто так бывает, знаете, что ты нюхаешь какой-то абсолютно роскошный аромат, пробуешь, а там, ну, какой-то средний вкусовой букет. Здесь совсем не так, то есть здесь вкус абсолютно соответствует аромату – ты это чувствуешь и по качеству, и по уровню, и по... ну, собственно, по тому, что ты слышишь в носу, ты слышишь в итоге и на рецепторах рта.

### **Пауза.**

Тело, я бы сказал, среднее, несмотря на то, что высокий алкоголь, может быть, средний плюс... то есть оно, может быть, такое с непривычки для такого высокого алкоголя – 13,5 – кажется чуточку... ну, таким водянистым, но, может быть, это неправильно – говорить, что оно водянистое, то есть оно очень сочное. И вот эта такая выпирающая где-то сочность, она, ну, чуть-чуть ему, так сказать, делает тело послабее. Но, тем не менее, несмотря на то, что это не тяжёлое вино – это достаточно лёгкое вино, оно, ну, мне, например, очень нравится, то есть я ожидал бы... ожидал бы от этого вина чуть меньше, чем я получил.

Ксения, не помните, сколько... сколько оно в рознице? Где-то, по-моему, примерно 25 евро оно стоит, да, то есть оно... не самое дешёвое, но, с другой стороны, вот если я его купил за 25 евро... я не помню, потому что я давно покупал – я покупал целым большим сетом, и поэтому позицию каждого не помню, но я абсолютно не пожалел бы, там, ни про один цент, который я за это вино заплатил, то есть мне оно достаточно понравилось.

Друзья мои, давайте оценим его по качеству... вот нам наш алгоритм предлагает – уровень качества такой:

- испорченное;
- слабое;
- приемлемое;
- хорошее;
- очень хорошее;
- выдающееся.

Ну, и всё. Я бы ещё добавил незабываемое, но вот алгоритм предлагает такие уровни качества. Что скажете?

*«Хорошее»*, - пишет Сергей.

*«Очень мягкое, танины мне показались ниже среднего»*. Да, Вера, я согласен. Танины – средний, может быть, средний минус... при этом они хорошо интегрированы, но танинной структуры немножко не хватает, то есть ты ожидаешь от него такого вот, чуть большего какого-то... чуть больше какой-то маскулинности, а оно такое вот, ну, вот, буквально... не хочу никого обидеть перед 8 марта, но вот буквально женское. *Улыбается.*

### **Пауза.**

Танины очень мягкие – вообще практически не чувствуются. Удивительно. Я давно не пил вина, в котором настолько мягкие, сбалансированные, нежные и низкие танины. Супер, мне нравится. То есть я бы ему поставил скорее оценку «очень хорошее». Хорошее для меня, знаете... хорошее – это вино, в котором, ну, всё сделано правильно, то есть которое тебя вообще никак не волнует, никак не удивляет, то есть это просто хорошо, качественно сделанное вино, в котором особо ни к чему не придерёшься. Но хорошее зачастую, знаете, может выступать символом, ну, такого, знаете, очень среднего. Когда ты говоришь – ну, хорошо, ну, нормальное вино, да, но оно ничем тебе не запомнилось, ничем тебя не удивило, ничем тебя как-то не прельстило, да... А это всё-таки... ну, как по мне, то оно и удивляет, и приятно удивляет... я бы сказал, что для меня она очень хорошая... Опять же, если говорить про более субъективную оценку. Потому что... ну, если начинать оценивать каждый фактор в отдельности и его вес для общей картинки вина... ну, конечно, здесь мало чего такого, ну, супервыдающегося. Да, тут можно придирается и к низким танинам, и к достаточно такому простому аромату, и так далее. Тем не менее, вот в нём есть душа. Для меня это очень важно – в нём для меня есть душа.

*«Слегка горчит»*. А давайте, да, давайте ещё раз попробуем про послевкусие, насколько оно длинное/недлинное, приятное/неприятное... Я пока не обратил на него внимание.

### **Пауза.**

Не знаю, я горчинки вообще не чувствую. То есть я, поверьте, много пробовал красных вин, которые в послевкусии давали такую горчинку хорошую... Здесь я не чувствую. На самом деле горчинка в послевкусии ни в коем случае не является, ну, как бы отрицательным каким-то... отрицательной характеристикой вина. Зачастую такое вино

становится только более гастрономичным, то есть эта горчинка, она помогает... ну, как бы взаимодействовать с продуктами. Кстати говоря, давайте поговорим про гастропары. Есть ли у вас идеи, какая гастропара, ну, одна или несколько – нам необязательно одну... лучше всего подошла бы к такому вину. С учётом того, что оно достаточно лёгкое, с достаточно лёгким телом, с достаточно малым танином, с достаточно такой фруктовой структурой...

*Красное мясо... Сыр...* Да, но я бы думал (?), что не очень выдержанные сыры – более молодые, скорее, такие, знаете, нежные сыры уровня, там, молодых козьих сыров... Из мяса я бы, наверное, не брал бы красное мясо, там, типа какого-нибудь стейка, говядины, жаркого, баранины – вот такого я бы не брал, мне кажется, что оно слишком такое тонкое, это вино, для таких гастропар... Я бы взял, может быть, что-то такое понежнее типа кролика, может быть, утки, гуся... вот такого вот, вот... что-то в этом роде.

Ну, безусловно, для Ксении специально нам нужно что-то придумать из вегетарианских сочетаний...

*Паста.* Да, паста, наверное, хорошо, с каким-нибудь таким... томатным соусом... Но, опять же, там, не слишком острым, не слишком передержанным, потому что зачастую в итальянской кухне в томатных соусах – там такая ароматика, что ого-го.

*Натуральная докторская колбаса.* Ну, это... это оригинально, оригинально, не знаю...

*Телятина с лососем.* Да, вот какой-нибудь нежный телячий ростбиф – вполне, наверное, да... Вот так вот.

В целом хорошее вино – мне понравилось... Я думаю, что можем идти дальше, и я могу с чистой совестью, Ксения, вам передать слово.

**Ксения:**

Да, теперь перейдём к самому шаманскому, самому интересному, необычному, нетипичному... я в принципе вина свои уже открыла... те, что натуральные, - уже понюхала пробку... я уже немножечко боюсь... *Смеётся.* Вот...

**Алексей:**

А какое у нас шаманское? Сира?

**Ксения:**

Да, будем сначала дегустировать... биодинамику пробовать, а потом – натуральные, вот. Я просто сейчас о натуральном именно говорю, что у меня пробка, - а там скотным двором уже хорошо так... ощущается.

**Алексей:**

Здесь, да, скотный двор?

## Ксения:

Да, да... *Смеётся.* Вот. Но начнём по порядку. Начнём с биодинамики... На самом деле мы сегодня дегустируем, скажем так, вся вот эта вот органика, биодинамика и натуральное – от молодого к самому старому по технологии производства. Ну, или вообще, там, вот эти все методы. То есть изначально появилось у нас, да, натуральное вино, то есть это всё очень просто... об этом я чуть позже расскажу. Далее появилась биодинамика, и только после биодинамики уже появилась органика, вот.

В чём суть биодинамики? Ну, как и сказал Алексей, да, естественно, это связь с космосом, это навоз в роге коровы, то есть вот эти моменты. Но откуда вообще истоки? Был такой человек, которого звали Рудольф Штайнер. По фамилии понятно, что он... Австрия, Германия, то есть это всё вот, пожалуйста, рядом. И, соответственно, он сначала планировал просто стать инженером, вот. Но дальше передумал, встретил одного травника, который его наставил на путь истинный, вот... И тогда Рудольф подумал, что, действительно, видимо, ему нужно сменить свою деятельность на что-нибудь связанное с землёй, связанное с космосом и так далее. И решил, что, наверно, лучше всего ему подойдёт учиться на философа, вот. Ну, если кто-то из вас сталкивался с философией в принципе, да, или когда-нибудь ею увлекался, да, например, вот, как я, то есть для меня вот тот же Фридрих Ницше – это вот моё всё, вот... **00:51:57**, что у тебя начинает меняться мировоззрение, и ты на какие-то банальные вещи начинаешь смотреть немного иначе. Так произошло и с Рудольфом Штайнером. Он понял, что на самом деле вот эта вся энергия, весь смысл, который связан с космосом – это имеет место быть. И это действительно влияет. То есть, знаете, если сейчас проводить вот какую-то параллель... может быть, кто-то из вас слышал о том, что есть, да, метеозависимые люди. Об этом до сих пор спорят – существует это на самом деле или нет, то есть, связано с погодой или нет. Но в то же время можем вспомнить, как, допустим, приливы... Луна влияет на приливы и отливы. То есть, есть какое-то влияние, да, вот этих всех космических сил, скажем так, и космических материй. Но суть в том, что Рудольф Штайнер решил, что главное здесь не материя, главное – именно энергия. Насколько мне известно, сейчас довольно такими популярными становятся вот эти все практики, когда люди, например, уезжают в тот же Тибет, уезжают куда-нибудь в азиатские страны – в ту же Индию, постигают нирвану, и потом вот... энергия, энергия, только позитивная энергия – и, соответственно, благодаря этому можно сделать что-то прекрасное. Не знаю, как у вас – у меня, допустим, мама очень часто солила капусту именно по фазам Луны. *Смеётся.* Дед с бабушкой **00:52:45** тоже по фазам Луны. То есть по факту биодинамика, она в нашей жизни присутствовала очень часто, то есть даже того не понимая, она была у нас. Вот, ну и, соответственно, как бы нет ничего удивительного в том, что и виноградари в конечном итоге решили перейти к этому методу, или, как это правильно назвать, - к этому течению даже, скорее... вот... и занялись такими практиками. Да, помимо того, что...

## Алексей:

**00:53:12** спрашивает, в каком году он встретил... чего сделал... а, произошла встреча Штайнера... Это 20-е годы прошлого века. То есть, если мне не сильно изменяет память, то **официально теория биодинамики именно для сельского хозяйства появилась в 1924 году.**

**Ксения:**

Да, да, да.

**Алексей:**

И 100 лет назад уже... уже было, да.

**Ксения:**

Угу, да. И дело в том, что сам Штайнер... вот я о нём упомянула... он не говорил о виноградарстве. То есть биодинамизм он именно в контексте сельского хозяйства видел, и считал, что именно вот так нужно работать, то есть о виноградарстве он не говорил ни слова. Просто это всё в общем смотрел. И суть в том, что буквально, там, наверное, через год - через два после его смерти... то есть, казалось бы, его лекции, его книги, которые он издавал, они должны были кануть в Лету, но его поддержало как раз таки сельское хозяйство, и уже в конечном итоге потом, ближе, по-моему, к 30-м годам, уже подключились именно виноградари. Вот, но суть в том, что биодинамика тоже претерпевала, скажем так, гонения в своё время. Она была запрещена в нацистской Германии, в Третьем рейхе. Вот, и в связи с этим есть одна из теорий, каким образом появились вот эти цифры в... как бы скажем, в названиях препаратов, которые используют непосредственно биодинамики. То есть не знаю, знаете вы или нет, но там есть девять препаратов, которые можно использовать в биодинамике... от 500 до 508, вот. И почему именно так, потому что запрещено было использовать биодинамику в Третьем рейхе, и они таким образом скрывали, что именно они используют, то есть, под каким у них именно числом находится навоз, под таким находится квас, где находится тысячелистник, ромашка и так далее, то есть они таким образом скрывали. Вот... да, действительно странная ситуация, учитывая тот факт, что Третий рейх сам немножко промышлял такими вот спиритическими моментами... Но не будем этого касаться. Вот, ну и в целом, когда к биодинамике подключились виноградари... ну, в принципе, они поняли, действительно, что не нужно землю вот настолько угнетать - не нужно использовать все эти пестициды, гербициды и так далее, то есть достаточно просто смотреть за виноградником, использовать какие-то гомеопатические препараты, то есть, да, буквально, там, концентрация лекарства, совсем-совсем маленькая, вот в этой вот воде растворённая, то есть, и этого хватит. То есть сам виноград, сама лоза, она возьмёт всё, что ей нужно. То есть по факту главное - это энергия. И, соответственно, вот когда виноградник постигает и берёт эту энергию, то есть она распространяется на четыре вот эти стихии, то есть вода, воздух, огонь и земля. Вот земля - это, получается... у биодинамистов это корни, вода... нет, воздух - это сама лоза, огонь - это плоды... и, соответственно, вода - это всё, что растёт от них. То есть вот таким образом они решили, что только так можно получить здоровый виноград, который потом будут применять непосредственно в производстве вина. Кроме того, что используются такого рода препараты, они, естественно, понимают, что нужно меньше использовать каких-то **00:56:39**, культурных дрожжей и так далее в виноделии, то есть непосредственно в производстве вина. В первую очередь это касалось серы, которую многие посчитали, скажем так, ядом для вина... Но, в отличие от тех же натуралистов, биодинамисты не отрицают вообще добавление серы, то есть они просто её контролируют и меньше используют. В основном это, по-моему, будет 70

для красного вина и 90 для белого вина – добавление серы. Вот, то есть, это критический предел – больше уже не добавляют. И, таким образом... то есть, да, бывает, закономерный вопрос возникает – почему для белых вин, скажем так, даже из биодинамики, добавление серы больше, чем в красных винах? На самом деле благодаря тому, что у красного вина есть такие чудовещества, как танины – соответственно, им не нужно много консервантов, то есть танины, они сами по себе уже защищают вино. И таким образом количество серы уменьшается. В белых винах этого меньше. Я сразу же забегу наперёд и скажу, почему можно, скажем, считать... сейчас вот производство оранжевых вин **00:57:50** и так далее, как это вот в разных странах называют тоже, в принципе, одним из течений вот этого вот натурального виноделия. Потому что как раз таки, когда используют... производят белое вино **00:58:05** способом, вообще называется это всё скин-контакт. То есть по факту виноделы не добавляют практически никаких добавок... ну, естественно, мы говорим сейчас о добросовестных... и просто всё сама природа, сама земля позволяет сделать вино, которое по итогу получается даже весьма стабильным. То есть хватает вот этих вот сульфитов для того, чтобы вино можно было перевозить и спокойно пить.

Почему биодинамика и органика – точно её бояться не стоит, потому что чаще всего как раз таки хватает вот этого количества серы, которое они добавляют в вино, то есть, пускай оно и небольшое, но его хватает для того, чтобы вино оставалось стабильным. Натуральным вином, естественно, так особо... ну, скажем так, не всегда работает, вот... Но мы об этом чуть позже скажем.

Что ещё нужно сказать о биодинамике, кроме вот препаратов, там, вот этой энергии, которая очень важна... Как я уже сказала, это воздействие Луны. То есть для них это очень обязательно... плюс ко всему, насчёт рога, который нужно закапывать в определённое время, то есть они в день осеннего равноденствия его закапывают, а в день весеннего – достают. Соответственно, **00:59:11** этот рог находится в земле и отдаёт полностью всю свою энергию, и вытягивает энергию из космоса. То есть, да, звучит это всё, действительно, очень по-шамански, очень непонятно, астрологично и так далее... Как Алексей сказал – биодинамисты сами не могут объяснить, почему это работает, и каким образом... Но на самом деле здесь, мне кажется, объяснение очень простое – просто люди не лезут особо с какими-то ядами, да, вот в землю... они уделяют просто винограднику больше внимания... и, соответственно... ну, вот, как наши, допустим, дедушки и бабушки, когда постоянно ходили, там, на огород и что-то вот выращивали, как они просто внимание уделяли вот каждому кустику этих помидоров, да, и в итоге они получали самые вкусные, вот с грядки ты можешь его сорвать и съесть. Просто, действительно, вот это вот отношение хорошее к винограднику. И к тому продукту, который ты хочешь получить из собранного материала. То есть если с этой точки зрения думать о биодинамике, то я считаю, что это логично. Если, конечно, приплетать сюда определённые магические фишки, то, что во всём, там, космос, звёзды вот так стали и так далее, тут – да, тут уже наука, естественно, начнёт с этим спорить, будет доказывать, что это неправда... и, естественно, она окажется права, потому что даже те же гомеопатические препараты, насколько мне известно, во многих странах Европы запрещены, вот, потому что они не имеют вот никакой лекарственной силы, – так и для виноградника, вот...



И, соответственно, в чём ещё суть? Если эти препараты будут, как Алексей рассказывал, да, что нужно в разные стороны – сначала мы космическую энергию принимаем, а потом мы её как бы закрепляем вот в этой вот воде, почему в другую сторону начинаем... И дальше, можно даже заметить по фотографии, и в этом просто видео посмотреть, как виноградари распыскивают эту воду, что тоже выглядит весьма экстрасенсорно, скажем так, потому что многие экстрасенсы тоже используют такие штуки. Вот, но в целом имеет место быть – почему бы и нет, то есть я не считаю, что к этому нужно относиться слишком критически, тем более, судя по моему опыту, сколько вот я попробовала биодинамических вин... не скажу, что их было очень много, но, тем не менее, меня ни одно не разочаровало – как органика, так и биодинамика, то есть все вина были всегда стабильны, они имели хорошую ароматику, они имели превосходный вкус, то есть придраться было не к чему. И, в принципе, если, действительно, даже Романе Конти перешли на биодинамизм, то есть о чём-то это да говорит. Но это не те ребята, которые будут клеить ещё одну эмблему, для того чтобы поднять ценник. Вино их и так ценится очень высоко и продаётся очень-очень дорого. Поэтому, мне кажется, говорить о том, что это полный шаманизм, не совсем верно, вот.

Что касается маркетингового хода, да, то есть, само собой разумеющееся, что, кажется, если ты приклеишь вот эмблему биодинамики, то всё, соответственно, твоё вино точно продаётся по высокой цене, и его обязательно купят. На самом деле, вы знаете, люди, которые начинают заниматься биодинамикой, они вот странные, мягко говоря. Они вот уже в последнюю очередь будут думать о деньгах. Главное, чтобы, действительно, вино получилось хорошим, а земля была в замечательном состоянии. И по этой же причине мы далеко не всегда можем найти на бутылках вина определённое обозначение, что это биодинамика. То есть зачастую этот сертификат стоит очень-очень дорого, и для того чтобы его получить, нужно определённое количество времени ухаживать за виноградником, за землёй и делать вино по принципам биодинамики. Несмотря на то, что многие виноделы, естественно, этого всего придерживаются, они не хотят вот пристального внимания – и, соответственно, не стремятся получить эту эмблему. Поэтому зачастую бывает проблема в покупке биодинамики, и единственный выход в этом, если нет вот этих вот значков **01:03:12** или **01:03:15**, вот, если их нет, то лучший вариант, естественно, просто подойти к **01:03:20**, поинтересоваться у него... Грамотные специалисты должны обязательно знать, какого производителя они производят вино по биодинамике. И тогда будет проще его приобрести.

**Алексей:**

Я хочу сказать, что сейчас в большинстве магазинов есть отдельная полка, да, для натуральных вин – и, соответственно, ты можешь понимать, что, если оно стоит на полке, это уже что-то значит... Кроме того, никто не отменял мобильных телефонов – программа **01:03:46**, ты можешь зайти, моментально просканировать и посмотреть, что там пишут – это биодинамика, не биодинамика и так далее.

**Ксения:**

Да-да-да, так и есть, действительно. Вот...

**Алексей:**

У нас вопрос... не видите?

**Ксения:**

Что-что?

**Алексей:**

*(читает вопрос, плохо слышно)*

Насколько мне известно, там немножко другой принцип – там финальный выход препарата, то есть вот когда они его выкапывают, он покрывает определённое количество... ну, по сути, площади виноградника. Насколько мне известно, одного рога для виноградника достаточно... хотя там есть норма, да, что вот ты берёшь этот рог, размешиваешь с водой, и у тебя там, условно говоря, я точно эту норму не помню, но какое-то крошечное количество этой воды на, там, условно говоря, гектар. И они это дело разбрызгивают. Но, насколько я помню, что сами эти биодинамические виноградники, они небольшие – соответственно, рога им хватает.

Вот, берут они рог у живого или мёртвого – я не в курсе.

**Ксения:**

На самом деле я тоже не интересовалась, но я предполагаю, если они настолько любят природу, настолько любят виноградник, землю и так далее, я сомневаюсь, что они могут позволить себе обидеть бедное животное. *Улыбается.*

Вот, поэтому...

**Алексей:**

Они могут ещё энергию из космоса получать. *Улыбается.*

**Ксения:**

Да-да-да... как бы я понимаю, да, шаманство бывает разным – иногда для того, чтобы боги тебе послали хороший урожай, нужно действительно кого-то там заколоть, но мне кажется, они по такому принципу не работают. *Улыбается.* По крайней мере, я на это надеюсь. *Смеётся.*

**Алексей:**

Интересный вопрос – надо уточнить, да. *Улыбается.*

**Ксения:**

Угу, действительно... вот.

Так, ну, если мы говорим о современном течении биодинамики, оно зародилось в 80-х годах прошлого века – и не где-нибудь, а в Долине Луары, вот, именно там появился такой винодел, как... по-моему... как же ж его... **01:05:49**... ну, не помню... а, Николая Жоли его звали, вот. И, соответственно...

**Алексей:**

«Жоли» с французского – красивенький, симпатичненький. Симпатяжка. Николая симпатяжка. *Улыбается.*

**Ксения:**

Да. *Улыбается.*

Ну, собственно, то, что он сделал, вот, почему бы и нет? *Улыбается.*

Он должен был быть финансистом тоже, по сути, как Штайнер, да, то есть должна была быть абсолютно другая специальность, но потом он вернулся в свой родной дом, посмотрел на хозяйство и понял, что нужно его ставить на место, нужно делать всё так, как написано у Штайнера, и тогда всё будет хорошо.

**Алексей:**

Притом, он же сначала попробовал всё дело это, так сказать, по химии, и сказал, что, типа, как-то виноград теряет, и вино получается какое-то безликое и так далее, а потом уже перешёл... то есть, он такой как бы определённый путь проделал – не с первого раза, не с первого дня он этим занялся.

**Ксения:**

Да, то есть, и сказать о том, что вот он пропагандировал прям биодинамику, нельзя. Он, действительно, тоже... он просто понял методом проб и ошибок, почему всё-таки стоит к винограднику относиться более бережно, и что действительно настолько новые технологии, вот эти все пестициды и **01:07:05** испортили землю, испортили терруар, что, в принципе, то, о чём все говорят – терруар, терруар, терруарное вино, почему даже сейчас... я, кстати, немного задумалась в процессе разговора, **01:07:16**... что терруар сейчас невозможно найти в вине, то есть на самом деле его не так уж и много отображается из-за всех вот этих технологий современных.

И я помню, что я когда-то, ещё давно прочитала статью о том, что сейчас невозможно вот, даже если ты потратишь самую большую сумму на Романе Конти, вот, попробовать именно вот тот самый Пино-нуар, который все ищут. И я вот задумалась – может быть, они действительно на биодинамику перешли именно поэтому, чтобы вот всё-таки тот самый Пино-нуар... вернуть обратно? *Улыбается.* Почему бы и нет – всё может быть. Всё-таки это биодинамика, вот.

Ну и, наверно, перед тем, как попробовать вино, вот фраза, которая мне просто понравилась – тоже прочитала **01:08:00**... тоже очень известный винодел, он сказал – вот как понять, что такое обычное виноделие, органика и биодинамика? То есть обычное виноделие – это вот сродни тому, если у тебя болит голова – ты принимаешь аспирин; органика – это если у тебя болит голова, то ты принимаешь какой-нибудь ивовый корень или ещё там что-то, где находится вот это природное вещество аспирина; а если это биодинамика, то у тебя болит голова, но ты начинаешь думать – от чего именно? То есть это высокое давление, либо это ещё какие-то проблемы. То есть, ну, интересная фраза – заставляет задуматься, определённо. Вот, ну, теперь я, в принципе...

**Алексей:**

**01:08:40**... ты принимаешь аспирин, потом ты принимаешь корень, потом ты сидишь возле этой ивы, смотришь в небо и говоришь – космическая энергия, подай мне, пожалуйста, энергию, чтоб голова перестала болеть. *Улыбается.*

**Ксения:**

Да-да-да, так и есть. *Смеётся.* Вот...

**Алексей:**

Ещё вот одна интересная фраза... я не очень помню, кому она принадлежит, но она как раз про биодинамистов сказана, что они, мол, настолько бережно относятся к терруару, к винограду, к растениям, ко всему, что, мол, если бы они не все эти рога, там, закапывали, а просто работали исключительно с дистиллированной водой, всё равно они бы получали очень классное вино.

**Ксения:**

Да-да-да. Это точно. *Улыбается.*

Вот... Ну, на самом деле, я ж говорю... я просто не считаю, что нужно относиться к этому как-то плохо и крутить пальцем у виска, тем более, если вино само по себе получается действительно хорошим, и оно вам нравится, то пускай эти виноделы закапывают рога, главное, что вино классное и **01:09:44** удовольствие просто... почему бы и нет.

**Алексей:**

Предлагаю попробовать.

**Ксения:**

Да, согласна. Так, у нас это, получается, Чили... Сира... вино очень-очень необычное, потому что даже само название, вот это EQ – эквilibrium, и оно означает баланс, то есть... и, насколько мне известно, когда я знакомилась с этим производителем, они действительно уделяют огромное внимание непосредственно сорту Сира, и считается, что вот в Чили Сира сейчас даёт одни из лучших урожаев, то есть, и самые такие интересные, концентрированные вина выходят. И, плюс ко всему, вот именно эта винодельня, там, где именно виноград собирают и потом производят вино, находится буквально в 19 км от Тихого океана. Почему и написано на этикетке **01:10:33**... тут ещё действительно очень интересный момент.

Так, ну, будем наливать... Я решила, что воспользуюсь в этот раз **01:10:41**, вот, потому что, мне кажется, это вино должно чуть дольше подышать, поэтому я немного его разгоню.

**Алексей:**

Аромат действительно такой... очень концентрированный, особенно по сравнению с первым, то есть тут вот действительно сила аромата приятно впечатляет.

**Ксения:**

Ну, сразу могу сказать, цвет – да, действительно, очень-очень тёмный, глубокий... абсолютно такой вот... газету через него не прочитаешь.

**Алексей:**

Это точно. Кстати, вот по сравнению с первым видно, насколько это такой более южный стиль... да, насколько оно темнее, чем первое...

**Ксения:**

А я вот... я смотрю, что касается ножек, несмотря на то, что у нас здесь четырнадцать, по-моему, с половиной процентов алкоголя – они не такие прям супертолстые. Ну, по крайней мере, у меня.

**Алексей:**

Да, 14,5.

**Ксения:**

Угу... Ну, на самом деле очень красивый цвет, очень богатый, глубокий, такой какой-то... я бы сказала, пушистый даже... вот этот ореол вокруг ядра, он действительно очень-очень интересный такой, прям яркий-яркий рубин, но внутри просто всё настолько вот как-то прямо шоколадно, кажется...

**Алексей:**

Кстати, никакого намёка на мутность.

**Ксения:**

Угу... Абсолютно. Ну, это тоже радует, естественно.

Так, ну, у меня к цвету, допустим, вопросов нет – абсолютно хорошее вино вот так, визуально... то есть уже настраивает на то, что...

**Алексей:**

Вот оно, кстати говоря, даже с виду, оно такое вот более вязкое. Интересно, насколько эта вязкость тела будет ощущаться во рту и на языке... но вот, да, вот ты чувствуешь какую-то такую... оно как-то медленно ворочается в бокале. *Улыбается.*

**Ксения:**

Согласна полностью... Да, действительно, как будто это какая-то вот наливка, может, настойка... что-то такое... по виду.

Так, ну, я думаю, теперь можно аромат оценить... Ну, мне напомнило моё первое знакомство, наверное, с **01:12:55**. Какой-то такой борщевой набор.

**Алексей:**

Да, здесь овощная ароматика точно хорошо выражена.

**Ксения:**

Да, абсолютно.

**Алексей:**

Но при этом она здесь довольно такая, я бы сказал, благородная. Потому что кто из вас пробовал недозревший Каберне-совиньон, когда ты чувствуешь такой, знаете... когда ты в жизни нюхал чуть-чуть забродивший на плите борщ, да, вот... Так здесь – совсем другое. *Улыбается.*

**Ксения:**

На самом деле всё равно вино вот раскрывается, даже... мы его не насыщаем... ну, я насытила его кислородом, естественно, немножко... но всё равно оно приятное очень.

Ну, на самом деле, даже несмотря на то, что здесь очень много таких овощных моментов, фрукты тоже присутствуют. Правда, я бы даже сказала, что они больше такие копчёные... вот, например, скажем, тот же чернослив, он именно копчёный будет. То есть какие-то такие моменты...

**Алексей:**

Однозначно, да. Тут вот очень интересная такая вот копчёность, джемовость соединяется с овощами. И притом эти овощи, они здесь, ну, вот, реально очень тонкие и ни в коем случае не отвлекают, не выпирают, а наоборот вот как-то делают эту всю ароматическую картину сильно богаче и интересней.

**Ксения:**

А вот что вот, допустим, в сравнении с органикой, насколько отличается аромат – сильно слышно?

**Алексей:**

Очень сильно. Очень. Во-первых, по силе... это, ну, вот, существенно сильнее аромат, да, то есть здесь явно сильный аромат. Там он был такой средний плюс.

Во-вторых, здесь не чувствуется вот этой такой ягодности, такой вот сочности – здесь наоборот чувствуется концентрация в аромате. То есть они вообще, вообще не похожи по аромату.

Кроме того, здесь явно чувствуется какая-то вторичка, здесь явно чувствуется кожа, какой-то шоколад, вот оно... я не знаю, они держали его в бочке или нет, но оно здесь явно есть.

**Ксения:**

Да, они его выдерживали в бочке.

**Алексей:**

То есть это несравнимые абсолютно вещи, то есть... оно каждое по-своему интересно, но **01:15:23** совсем-совсем другое.

И вот мне больше всего нравится в этом аромате как раз вот смесь такой вот перезревшей такой джемовости, буквально засахарившейся, и всё-таки вот такие еле уловимые овощные ноты. Оно настолько хорошо друг в друга вплетено, что ты его просто вот... не знаю, как вы, но я вот просто наслаждаюсь вот этим оттенком, вот этим как бы аспектом, вот этим моментом...

**Ксения:**

Да, я согласна. Потому что иногда, бывает, покупаешь вино, и даже если аромат очень-очень отчётливый, настойчивый такой, да, фруктовый, то кажется, что как будто... ну, вот, видимо, те самые дрожжи, которые позволяют эту ароматику вывести, потому что, ну, мы знаем, что культурные дрожжи как раз таки... если винодел хочет, чтобы человек чётко услышал сливу, чёрную смородину, клубнику, он воспользуется определёнными дрожжами. Вот как раз таки дрожжи и позволяют добиться вот этой ароматики. То есть нельзя сказать, что это вот прям химия – нет, то есть просто они знают, какие нужно использовать дрожжи для этого. А здесь вот как-то, видимо, вот такое ощущение, будто та самая Сира, которая вот висела у них там в Чили, она вот... её не трогали, вот она здесь в бокале.

**Алексей:**

Да, и вот... Сергей пишет, что есть запах земли и травы. Вот мне тоже кажется, что чуточку такая вот приятная землистость есть, еле-еле выражена. У вас тоже, да, Сергей?

Да, и, кстати говоря, вот оно настолько благородно пахнет, что, если бы мне дали его понюхать в какой-то слепой дегустации и сказали – назови страну, то, наверное, Чили бы мне в голову не пришла... Я бы сказал, что это какая-то южная Франция, что-то такое.

**Ксения:**

Да, я вот тоже сразу подумала про южную Францию, **01:17:14**, вот куда-то туда...

**Алексей:**

Вот-вот.

**Ксения:**

На самом деле, действительно, аромат потрясающий – я рада, что он таким именно оказался, что он не пугает, всё окей, и поэтому, думаю, можно приступать к определению вкуса...

*Пауза.*

Ну, на самом деле, очень интересно... Прямо вот оттенки меняются, то есть... вроде бы сначала вот этот танин, который сковал язык... потом это всё передаётся такой небольшой горчинкой... начинает алкоголь, **01:18:08** хорошо, потом он ослабевает – и, соответственно, немного сладости появляется... Очень многогранный вкус. Очень. Действительно, вообще...

Ну, и судя по тому, что послевкусие вот я до сих пор ощущаю – это огромный плюс.

Что касается тела – наверно, о теле я бы сказала... ну, естественно, это полнотелое вино определённо, вот... ощущение вот на языке прямо чётко... танины – не грубые, ну, по крайней мере, в моём они абсолютно не грубые, да, то есть...

**Алексей:**

Танины отличные, мягкие, абсолютно не дерёт горло, но при этом ты вот эту терпкость, которая для хорошего танина всё-таки присуща, ты её чувствуешь, да...

**Ксения:**

Угу. Именно.

**Алексей:**

И вот оно, по структуре оно очень хорошее – сбалансированное, сильное и так далее.

**Ксения:**

Не зря оно называется «сбалансированное». *Улыбается.*

**Алексей:**

Да...

**Ксения:**

Да и кислотность у него такая приятная – средняя или средний минус, так я бы сказала...

**Алексей:**

Как для меня, это такой очень хороший пример такого очень типичного южного вина...

**Ксения:**

Согласна полностью.

**Алексей:**

В Испании тоже очень много делают именно вот в такой стилистике вино, которое, между нами, девочками, немножко выходит из моды. Вот такие вот тяжеловатые вина, они такие высокоалкогольные, очень полнотелые, они постепенно выходят из моды.

***Сейчас в моде более лёгкие, лайтовые вина.***



**Ксения:**

Да...

**Алексей:**

Хотя в нём, безусловно, есть своя прелесть, и оно действительно очень интересное.

**Ксения:**

На самом деле да, действительно, потому что иногда именно такого вина очень хочется, а в наших краях пока зима не отступает, поэтому... оно к месту. *Улыбается.*

**Алексей:**

Нужно греться, да? *Улыбается.*

**Ксения:**

Да, нужно греться, действительно. У нас +1 сейчас. *Улыбается.*

Не знаю, как по мне, действительно очень хорошее вино, то есть если вот по шаблону **01:20:09** сделать... ну, поставить ему оценку, я считаю, что оно очень хорошее, действительно... Как-то я изначально думала, что немножко другим оно окажется, а оно меня удивило – удивило в хорошем смысле.

**Алексей:**

Да, я бы тоже вряд ли ему поставил «выдающееся», потому что... вот оно во вкусе, мне кажется, немножко... слишком предсказуемо. То есть если в аромате оно тебя удивляет и... ну, вот даже сейчас оно открывается всё время какими-то новыми мотивами... здесь, мне кажется, сейчас какой-то **01:20:43** пошёл, какие-то нотки табака...

**Ксения:**

Угу.

**Алексей:**

Или какие-то бочковые ароматы... То есть реально здесь баланс между первичными и вторичными очень хорош – и шоколадность, и... эти самые... специи, то есть мне кажется, что вот это как раз тот случай... ну, во всяком случае, по моему такому довольно субъективному мнению, ароматика лучше, чем вкус. Вкус неплох – ни в коем случае, но вкус очень предвидимый, то есть вот ты даже смотришь на цвет – и ты ожидаешь примерно такого вкуса, ты не нюхаешь – ты ожидаешь... вот он во вкусе меня не сильно удивляет, то есть он радуется своей сбалансированностью, своим телом, своей силой... радуется, но не сильно удивляет. Поэтому я бы тоже согласился с этой оценкой «очень хорошее», но не...

**Ксения:**

Да, я согласна, конечно. Но с другой стороны как раз таки...

**Алексей:**

Пока ещё не выдающееся.

**Ксения:**

Не разочаровывает – это тоже очень-очень хорошо.

Так, я смотрю, Наталья спрашивает, впервые ли я пробую это вино. Конкретно это, наверно, да, я пробую его впервые, то есть для меня это вот открытие, скажем так. А биодинамика – это не первое. Ну, на самом деле... Снова-таки та биодинамика, которая меня не разочаровала, и я уже в который раз буду вот повторять, что оно того стоит. Несмотря на весь этот шаманизм, в любом случае стоит, стоит его покупать...

**Алексей:**

**01:22:13**, да, то есть биодинамика – не биодинамика, но вино очень качественное... Ну, и вот, наверно, как раз вот эти такие приятные овощные ноты сюда залезли благодаря органическим/биодинамическим подходам...

**Ксения:**

Да, именно.

**Алексей:**

Потому что в обычном конвенциональном вине овощные ноты, скорее всего, считаются пороком, да... Не то, чтобы пороком, но скорее минусом, да... То есть люди говорят – ну, типа, у вас там капуста в этом самом... в ароматике, зачем вы мне такое подсовываете?

**Ксения:**

Угу... Именно, да, потому что вот даже те же **01:22:48**, которые зачастую вот присутствуют, да, в Каберне Совиньоне и в той же Сира, кстати, вот этот вот перец... одни считают, что это действительно очень-очень прикольно, а другие говорят, что это уже ближе к дефектам всё-таки. И поэтому, действительно, в конвенциональных винах этот **01:23:06** как-то себя проявляет не совсем хорошо. Здесь, я думаю, раз он присутствует, то тогда это, наверно, так и нужно, так и задумано, вот. Но в целом вино приятное. Я рада, конечно, что **01:23:17**...

**Алексей:**

Вот Константин **01:23:18**: *«Интересное, необычное, выдающееся, совсем не на каждый день».*

У вас то же, да, Константин, что у нас?

**Пауза.**

Вот я думаю, кстати говоря, что люди, которые любят вот такой насыщенный южный стиль, они особенно получают удовольствие, потому что... если ты покупаешь обычную бутылку даже... ну, там, хорошего испанского вина южного стиля примерно от 10 до 20

евро, ты получаешь достаточно простое вино, очень предвидимое, очень одинаковое и так далее... И оно явно будет менее богатым, чем вот это. То есть вот это вот такой очень хороший представитель этого стиля, то есть для любителей именно этого стиля это вообще должно быть таким вот приятным открытием, наверно.

**Ксения:**

Угу. Да, полностью согласна, действительно... Вот, наверно, Паркер бы оценил. *Улыбается.* Если бы он попробовал...

**Алексей:**

Да, да, это в стиле Паркера, да... и алкоголь высокий, и насыщенность высокая... да, Паркеру бы, наверно, понравилось.

**Ксения:**

Так, ну, думаю, теперь нужно переходить к самому интересному... *Улыбается.*

**Алексей:**

Товарищу, да? *Улыбается.* Вы нас так заинтриговали, Ксения...

**Ксения:**

Я не знаю, может, то вино окажется, конечно, хорошим, но пробка у меня вот отчётливая. Вот... вот скотный двор просто!.. *Смеётся.* Слышу хорошо, вот... *Улыбается.*

Но сначала немножко лирики... перед тем, как мы перейдём непосредственно вот к пробе... вот...

Значит, что касается натурального вина. То есть натуральное вино... да, правильно, как Алексей сказал, что это абсолютное невмешательство в работу винограда, скажем так, и его диких дрожжей, которые присутствуют на кожице, и всего остального. То есть винодел по факту является таким себе наблюдателем – он просто как бы подталкивает немножко виноград и позволяет ему стать чем-то интересным, чем-то необычным, вот. Многие повторяют, что те люди, которые занимаются вот этими натуральными винами, они скорее ленивы. Естественно, да, иногда можно так решить, потому что они практически...

**Алексей:**

Ксения, я... извините, вас перебую, потому что я читаю чат, и тут у нас уже есть справедливое замечание, что мы не обсудили, с чем сочетать предыдущее вино  
**01:25:37.** *Улыбается.*

Поскольку у нас же тут гурманы все, включая нас с вами, то давайте обсудим. *Улыбается.*

Ну, предлагают красное мясо, предлагают борщ... Кстати говоря, вот, я бы попробовал борщ, какой-нибудь такой, вот именно мясной, наваристый и так далее... Кто знает – вполне возможно, что с борщом оно и неплохо будет, потому что... ну, на самом деле... вот когда ты говоришь, типа, что тебе в голову приходит как гастропара к борщу? Ну,

не так просто и ответить на этот вопрос. Это я бы попробовал, да... Я бы попробовал с мясом... опять же, вот мне оно кажется слишком... хм... таким нежным, что ли, для какого-нибудь такого, ну, вот, мяса типа стейк с кровью. Я бы скорее попробовал какое-нибудь такое жаркое, такое хорошо протушенное, может быть, из дичи, может быть, из какой-то там дикой птицы, какой-нибудь, условно, не знаю, куропатки, чё-нибудь такое, какого-нибудь такого барана или что-нибудь такое... вот хорошо протушенное, такое мягкое, с хорошей, может быть, подливкой такой мясо...

Я бы, кстати говоря, вот это вино пробовал бы и под фуа-гру или паштеты, вот... Вот более выдержанные сыры пробовал бы... Ну, подсказывайте, друзья, что ещё вам в голову приходит.

**Ксения:**

У меня вот лично... как вегетарианка, я бы точно видела с ним фалафель... вот не знаю, хумус, что-то такое я бы под него взяла, вот... и, наверное, вот есть... по-моему, это индийская кухня, если мне не изменяет память – копчёный тофу, тушённый в томатной вот этой вот подливе... тоже, мне кажется, очень хорошо бы зашло.

**Алексей:**

Да, я вот себе во дворике гриль поставил и купил такую сковороду чугунную – её еле-еле можно взять, она не знаю, сколько килограмм весит... И, поскольку у меня супруга тоже вегетарианка, время от времени делаю такую... ну, типа, сначала овощи на гриле, а потом эти овощи в сковороду, и такой типа, ну, не знаю, овощной, что ли... овощное рагу получается. И вот я думаю, что вот это к овощному рагу тоже подойдёт.

**Ксения:**

Угу... Ну да, согласна.

**Алексей:**

Тартар – вот я бы скорее первое взял... мне кажется, что оно для тартара тяжеловатое. Тартар, он такой же, очень лёгкий, да... Вот я думаю, что скорее первое к тартару подошло бы.

**Пауза.**

Ну, что, друзья, этот вопрос мы закрыли – идём дальше... Давайте возвращаться к натуралам. *Улыбается.*

**Ксения:**

Да... Это у нас был фальстарт... *Улыбается.*

Так вот, я продолжу мысль насчёт того, что этих виноделов считают ленивыми. На самом деле – да, действительно, так можно подумать, потому что они абсолютно ничего не делают на винодельне, да, когда производят вино, и практически ничего не делают непосредственно на винограднике. То есть иногда их виноградники называют беспорядочными. Там растёт трава, там бегают зайцы, там, действительно, какие-то деревья растут, капуста и так далее, то есть многие виноделы против таких подходов,

то есть они считают, что все эти... то есть нужно отдавать больше, скажем так, каких-то веществ питательных непосредственно лозе. Тогда как приверженцы натурального виноделия, они считают, что как раз таки вот эти все вспомогательные культуры, они будут на себя оттягивать вещества, и лозе придётся бороться за то, чтобы становиться сильнее, да, и, соответственно, дать лучший урожай, из которого получатся прекрасные вина. Плюс ко всему... вот, кстати, мы не упомянули, что где биодинамика, да, та же органика либо натуральное виноделие, где вот проще всего такое делать, – непосредственно в жаркой стране. Вот, допустим, те же испанцы, им проще с этим, потому что **01:29:45**...

**Алексей:**

Кроме севера – кроме Галисии.

**Ксения:**

Да, кроме севера, естественно. Вот... И там, где уже дождливо, например, тот же Бордо, да, там все прекрасно знают, что там очень часто используют, то есть, определённые пестициды **01:29:58**, потому что без этого просто нельзя – иначе **01:30:00** уничтожит там абсолютно весь урожай.

Вот... И, соответственно, если это тепло, то почему бы не поэкспериментировать? Как уже Алексей сказал – да, есть такая вот женщина, француженка, Изабель Лежерон, которая первая просто начала рассказывать, что вот всё, что мы пьем с вами, – это неправильно, это вино с «макияжем», то есть так не должно быть, мы должны больше к натуральному двигаться, то есть вино должно быть без каких-либо украшений... То есть сейчас уже даже не назовёшь, что вино – это вот конкретно ферментированный сок, и всё. Нет, то есть мы должны понимать, что, действительно, в основном виноделы используют очень много таких вспомогательных вещей, которые, как я уже сказала, да, позволяют и аромат улучшить, позволяют тела добавить... те же вот, допустим, дубовые щепки, которые раньше... это просто было ужасом, как это можно было использовать – это ж невозможно, то есть... спустя время это тоже сертифицировали и разрешили использовать, то есть австралийцы, например, часто этим занимаются... Ну, не сказать, что это плохо – нет, просто как бы это желание сделать вино таким, чтобы оно нравилось человеку на вкус, на аромат и так далее. То есть как бы все вот эти углы шероховатости – их скрыть, смазать и так далее. Это не есть плохо, да, но и сказать, что это супер хорошо тоже, наверное, нельзя.

И вот натуралисты считают, что как раз таки благодаря тому, что они не вмешиваются в то, что делает природа, не вмешиваются непосредственно в то, что происходит в процессе производства вина, – они таким образом людям дарят то самое вино, про которое можно сказать, что оно вот именно на 100% натуральное. По факту изначально вино и было натуральным, то есть, когда вот оно только, там, столько-то тысяч лет назад появилось, вот, соответственно, уже тогда это было вот натуральное вино, которое в таком вот виде – мутное, с осадками и так далее, и так далее, то есть со специфическими ароматами, употребляли, да, и пытались какими-то моментами, там, приукрасить, допустим, с чем-то сочетали, с какими-то травами, и...

Но в то же время, что касается вот той серы – сульфиты, они нужны вину. Не существует вина без сульфитов. Абсолютно. То есть потому, что сульфиты производятся сами собой в процессе вот того, когда дрожжи поедают сахар, да, и образовывается алкоголь и так далее. То есть сульфиты обязательно присутствуют в вине. Просто если их не добавляют, то их очень малая концентрация.

**В любом вине присутствуют сульфиты.**

Что касается непосредственно натуралистов, то у них максимальный вот порог, в который они могут добавить сульфитов, - это 30 граммов на литр, то есть не... миллиграммов. Да, миллиграммов. Вот... И, соответственно, выше этого они не прыгают. И добавляют они только **01:32:53**. Ну, соответственно, чтобы его более-менее стабилизировать, и таким образом вино попадёт к человеку, ну, не настолько как бы испорченным, как считают многие. Дело в том, что некоторые даже говорят, что лучше всего пробовать натуральное вино непосредственно на винодельне, потому что так ты будешь уверен почти на все 100%, что ты пьёшь именно как положено, то есть всё выверено, всё чётко, а то, что у тебя в бутылке, уже приедет, там, из какой-то страны, да, и преодолеет тоже большое расстояние – оно уже по-любому не будет вот таким вот стабильным и правильным, без дефектов. Но дефекты дефектам рознь, то есть пока одни считают, что действительно этот вот аромат ацетона, если можно его назвать ароматом, какого-то скотного двора и так далее, является действительно некрасивым, неправильным, неинтересным и ненужным для вина, то другие наоборот находят в этом вот какую-то изюминку – они это ищут, действительно, то есть... В этом, мне кажется, нет ничего странного, потому что мы же пытаемся найти в Совиньон-блане вот те... вот того **01:34:02** – пытаемся, вот. Хотя, казалось бы, да, соответственно, это то же вещество, которое находится в листьях чёрной смородины, то есть мы же можем понюхать эти листья – и ничего с нами не случится. Соответственно, те ароматы, которые присутствуют в натуральном вине, они естественны, то есть... И приверженцы вот этого натурализма, они считают, что это нормально, то есть оно таким и должно быть.

Откуда в принципе понеслась вот эта вся история, вся эта популярность непосредственно с натуралкой? Это случилось, можно сказать, случайно... извините за тавтологию... в Бургундии, а конкретно – в Божоле, вот, один из виноделов... как его там звали – не Жоли... **01:34:37**, вот... он решил, что... ну, или как – не то, чтобы решил, он просто интуитивно стал в вино добавлять вот меньше каких-то... в производство вина добавлять меньше определённых препаратов и так далее, и так далее, то есть добавок, и потом понял, что хватит уже издеваться над землёй, хватит издеваться над напитком – нужно что-то делать... ну, вернее, уже ничего не делать. То есть мы ничего не забираем из вина и в то же время ничего не добавляем в вино. Вот, и к нему в последующем присоединились виноделы из Божоле, которым просто уже надоело, что их ассоциируют только с Божоле **01:35:24**, но мы все прекрасно знаем, что это такое... и они решили, что мы будем показывать потенциал **01:35:30** именно в таком ключе, чтобы люди поняли – это не просто какой-то сорт, который должен быть где-то на задворках общества, что он тоже имеет место быть, вот. И это та самая «банда четырёх», которую впоследствии так и прозвали, и они стали вот именно Гаме преподносить в интересном ключе, и в таком вот именно натуральном. Многие подхватили это, и тоже стали уделять **01:35:57** натуральности. Плюс ко всему,

естественно, мы должны понимать, что сейчас есть мода на натуральное, мода на органическое, вот это всё эко, и здесь сразу можно сказать про ценник. То есть мы понимаем, что hand made, например, да, или что-то такое органическое, то, которое рядом с нами происходит, и все условия выдерживаются, оно всегда будет стоить дорого. И, соответственно, натуральное вино тоже стоит дороже, чем, скажем, привычное нам какое-нибудь вино.

**В 21 веке натуральные вина – это актуально, современно, но дорого.**

Вот, ну, кто-то, естественно, согласится с этим моментом, кто-то не согласится, потому что каждый по-разному относится к таким винам.

Ну, что касается непосредственно натурального... то есть, да, почему оно ещё стало таким популярным? Всё благодаря молодёжи. То есть молодому поколению надоело, что вот это вино, его только (пьют) взрослые люди, которые понимают тысячи классификаций, в Бургундии разбираются, во всех этих Крю Бордо, вот... А они хотели просто наслаждаться вином. Но, соответственно, чтобы, как говорится, не заходить на территорию вот этих вот «снобов», они решили, что нужно что-то новенькое, что-то интересное, необычное... почему бы это не сделать с натуральным? Плюс ко всему, это очень прикольные бутылки сами по себе, открывать их легко, потому что очень часто бывает пробка такая пивная... И, естественно, привлекательная этикетка – очень-очень яркая, то есть, почему нужно... можно понять, что это у нас конкретно натуральное вино. Этикетка – вот очень часто этикетка такая странная, нетипичная, необычная и так далее, то есть можно... да-да-да, вот, точно, правильно **01:37:34**, да... (улыбается) Вот она такая... И даже то вино, которое у нас, вот видно, что концептуальный подход к её созданию... ну, довольно-таки интересен – наверно, там тоже скрывается философия уже биодинамики.

**Молодёжь очень любит натуральные вина.**

Вот, поэтому натуральные вина тоже имеют место быть, но, единственное, до сих пор многие этого боятся, потому что не все готовы слышать вот эти вот ароматы.

Что касается ещё одной такой вещи, которую точно нужно упомянуть в контексте натурального вина – это **01:38:04. 01:38:05**, грубо говоря, да, это вот игристое вино. Ну, даже не грубо говоря – игристое вино. Вот, и тоже которое получается буквально спонтанно, то есть его заливают в бутылку, оно там бродит, вот – и всё, и появляются пузырьки и определённый аромат. То есть по факту это вино напоминает сидр. В принципе, ничего плохого в этом нет – всё очень просто, понятно, молодёжи нравится. И, плюс ко всему, да, один из главных аргументов натуралистов, что у обычного тихого вина, что **01:38:33**, они считают, что это как раз таки то вино, которое ты выпьешь, а завтра проснёшься с ясной головой. То есть абсолютно никакого похмелья, абсолютно никакой головной боли, то есть чудо-эликсир. Ну, думаю, как бы многие из нас проверят завтра, насколько это правда, вот... (улыбается) И, соответственно...

**Алексей:**

Я предлагаю **01:38:53**, Ксения... Поэтому **01:38:55**...

**Ксения:**

Я имею в виду натуральное вино – оно тоже этим славится.

**Алексей:**

Ну, я думаю, если мы выпьем все три бутылки, то боюсь, что даже и несмотря на то, что оно натуральное, есть опасность с утра... *(улыбается)*

**Ксения:**

Да-да-да, угу... *(улыбается)*

Вот, ну, и в целом как бы... ну, по крайней мере, у меня... я думаю, вино будет более-менее стабильным, потому что я даже прочитала на этикетке – там есть небольшая доля сульфитов, соответственно, не должно быть настолько плохо, как себе можно нарисовать это в голове, вот. Но очень часто вина вот те, в которые, там, добавляют даже минимальное количество – они мутные, особенно это в белых винах заметно... Плюс ко всему, действительно, если это красное вино, то оно будет очень-очень кислотным, но при этом у него низкий алкоголь. Что касается белых вин, мы понимаем, что это как раз таки тот самый **01:39:48**, который присутствует при производстве **01:39:52**... то есть в белые вина зачастую как раз таки вместе с кожицей, гребнями и косточками **01:39:58** и ферментируются – и таким образом получается танинное вино. И это очень часто именно в натуральных. Вот. То есть по факту вот такой вот необычный мир натурального вина, и, соответственно, мне кажется, пора это попробовать, понять, насколько это правда, насколько это неправда, стоит ли этого бояться и давать снова шанс... Вот, поэтому, думаю, пора попробовать. У меня... так, получается, Блау Френкиш... это у нас Австрия, по-моему... да, Австрия, ничего не путаю... и на контрэтикетке даже написано member of **01:40:35**. Вот... Я так поняла, это то, что это тоже какая-то, ну, организация... Нет таких виноделов, которые собираются вместе и конкретно решают, то есть достойно это вино того, чтобы вот оно было конкретно вот это **01:40:49**, вот, или его выпускать под другим названием, другим ярлыком. На моей бутылке единственная подсказка о том, что это в принципе не конвенциональное вино – это листик на зелёном фоне, то есть что оно органическое. Снова-таки, почему **01:41:09**... ну, какой-то эмблемы, которая говорит о натуральном, потому что по факту натуральное вино ещё не имеет какой-либо сертификации, не имеет какой-либо классификации – даже нормального определения. Единственное исключение – это Франция, которая дала зелёный свет этому, и у них там появилось обозначение, вот, но в основном все остальные, которые за пределами Франции, то есть они... ну, стоит только, наверное, догадываться и спрашивать у кависта, натуральное это вино или не натуральное.

Моё вино произвела женщина, поэтому в контексте приближающегося праздника уже вдвойне интересно... Так... Ой, какой цвет!.. Оно прямо, когда выливалось, я подумала, что это цвет марганцовки *(улыбается)*. Так... Ну, знаете, я бы вот, наверное, если бы мне так налили, я бы подумала, что это Божоле **01:42:09**. По цвету... *(улыбается)* Оно такое, вот действительно, очень яркое, красивое... Ну, в принципе, цвет привлекательный, он такой у меня розовато-фиолетовый ободочек... хотя ядро тоже не прозрачное. Но в целом...



**Алексей:**

Тоже никакой мутности не видно.

**Ксения:**

Абсолютно никакой...

**Алексей:**

Прозрачное, хорошо фильтрованное вино.

**Ксения:**

Угу...

**Алексей:**

Притом, что эти натуралы, они ж не любят фильтровать, они больше отстаивают, чтобы весь осадок ушёл вниз, а потом просто, так сказать, вверх сливают. Ну... По цвету действительно не скажешь, что это какое-то особенное вино. Но вот когда мы его понюхаем... *(улыбается)*

**Ксения:**

Это да.

**Алексей:**

Потому что я уже понюхал... *(улыбается)*

**Ксения:**

Я просто даже, когда вот только налила его, услышала этот аромат – я поняла, вот точно, вот натуральное вино, ничего не скажешь... *(улыбается)*

Но зато здесь не так скотный двор слышен, как у меня на пробке.

**Алексей:**

Вот-вот, я тоже особо скотного двора здесь не слышу, но зато вот весь букет овощей здесь присутствует. Вот когда идёшь на рынок, там вот отдел, где вот эти квашеные всякие продукты продают, там, капуста квашеная, морковка, там, я не знаю, ещё какие-то баклажаны... вот всё равно, что туда сходил.

**Ксения:**

Да-да-да...

**Алексей:**

И, действительно, вот оно как-то каким-то сидром пахнет, таким вот хорошо сбродившим сидром.

**Ксения:**

Угу.

**Алексей:**

Яблочным...

Я недавно... ну, как, недавно – в конце прошлого лета был в **01:43:44** – это вот испанский север, как раз там, где практически не делают вино, но при этом это родина сидра – там просто на каждом шагу сидр, сидр, сидр, сидр... Есть там все, там, кафешки **01:43:57**, есть несколько музеев сидра и так далее. Поэтому у меня про сидр... вот такой концентрированный сидр присутствовал у меня в жизни две недели – воспоминания довольно... свежие. Но я бы сказал, что вот этот... этот аромат для меня слишком радикальный. Вот я бы... я бы не стал... ну, то есть, он бы не стал моим любимым.

**Ксения:**

Ну, да, я согласна, что к этому аромату не будешь относиться так, что, там, вау, прям приятно это постоянно ощущать, то есть... но это необычно, это, в принципе, интересно, особенно если... как бы часто такие вина не купишь, если вот по-честному, то есть, да, несмотря на то, что натуральное вино сейчас актуально, всё равно – оно не на каждом шагу встречается. И, плюс ко всему, зачастую его продают в определённых кафе/ресторанах... я знаю, даже есть специальное приложение, которое позволяет вот именно найти то заведение, где такого рода вина продают. И говорят, что, вроде как, даже вот, например, в Киеве... не знаю, как... ну, я думаю, у вас есть 100%, потому что Москва/Питер – там активно этим занимаются, активно это любят, все эти **01:45:06**, вот... можно вот просто войти в это приложение – и там тебе покажет, в каком заведении ты попробуешь вот эти вот натуральные, органические, биодинамические вина. Даже такое существует – настолько популярная вещь.

**Алексей:**

Ну, я, кстати говоря, в Фейсбуке подписан на пару таких любителей, которые как раз в Киеве живут, и... ну, я имею в виду, любители вина... и они, эти любители, дают типа расписание событий на неделю. Так я иногда удивляюсь – бывает, по две дегустации вот органики, биодинамики, натурального... Живых. В неделю. Две. В Киеве. Ну, то есть, тоже это такой тренд достаточно сильный.

**Ксения:**

Да, у нас даже в Киеве появился винодел, который занимается... винодела – их два, там, **01:45:52**, по-моему, называется, или как-то так... что тоже вот производят такого рода вина, что необычно. И биодинамист у нас в Украине есть, поэтому это такая тема, что, действительно, очень интересно. А, насколько мне известно, в Крыму швед, он делает **01:46:09** активно, то есть... тема очень популярная.

**Алексей:**

Тут наши участники нашли уже тухлые овощи... нашли немножко скотного двора... вот у Ольги вообще дуриан... дуриан из Бали – это, конечно, на любителя... из Таиланда тоже, да... говорит, что постепенно исчезает... *(улыбается)*

Так, что у нас ещё... немножко кислит, **01:46:40**.

**Ксения:**

Ну, у меня появляется...

**Алексей:**

Я бы сказал, что здесь такая очень яркая овощная гамма, и немножко подлеска есть. Я бы не сказал, что это какой-то такой вот скотный двор, но вот, знаете, когда в лесу как раз снег сходит, и вот открывается такими землистыми какими-то ароматами, какими-то такими немножко прелыми листьями... Вот здесь это есть, и я бы не сказал, что оно уж такое отталкивающее. Я бы сказал, что, скорее, этот подлесок, он скорее приятный. Но овощи, конечно, для меня резковатые, не знаю...

**Ксения:**

Может быть, здесь есть тот самый... вот это **01:47:16**... я просто не особо знаю, как заячьим брюшком пахнет, но, возможно, оно тут присутствует *(улыбается)*.

**Алексей:**

Ну, вот, да, даже вот в этом наборе, да, из этих... вот нет заячьего брюшка, к сожалению, поэтому... Осталось поймать только зайца где-нибудь и понюхать его брюшко.

**Ксения:**

Всё, ну, думаю, теперь можно пробовать – мы уже нанюхались...

**Алексей:**

Вот Ольга пишет, что **01:47:44** – это жуть.

**Ксения:**

Угу...

**Алексей:**

Мне было бы... было бы интересно попробовать, потому что так много хайпа вокруг **01:47:52**, что вот интересно.

**Ксения:**

Да... определённо.

Ну, не знаю, мне оно на вкус приятнее, чем на аромат.

**Алексей:**

Согласен полностью.

**Ксения:**

Угу... Кислинка очень приятная, то есть, как вот пишут, что, действительно, красные вина очень кислотные... правда, классное такое...

**Алексей:**

Да, кислое... Я бы сказал, что кислота сильная, да. Минимум средний плюс, а то и сильная...

**Ксения:**

Угу. Но оно лёгкое, вот у него тело как-то такое... я думала, будет полнее, а на самом деле вот средний минус, я бы даже сказала...

**Алексей:**

Да, да. Оно лёгкое.

**Ксения:**

Ну, то есть, вот вкус не настолько пугающий, как аромат. То есть по вкусу здесь всё... практически окей.

**Алексей:**

Кстати, как дуриан. То есть, если закрыть нос, дуриан прекрасно идёт *(улыбается)*.

**Ксения:**

Ну, да... Ну, в целом... то есть послевкусие тоже присутствует, нельзя сказать, что вино настолько плохое... ну, это та вот натуралка, которая, действительно, ещё не совсем пугающая.

**Алексей:**

Да, оно неплохое... оно, кстати говоря, очень гастрономичное, то есть вот благодаря своей такой сильной кислоте оно вполне пойдёт, я думаю, под большинство блюд.

**Ксения:**

Да, определённо. И, плюс ко всему, у него ценник в принципе невысокий – там, по моему, в районе 11 долларов, что-то такое. То есть, в принципе... сказать, что зря потраченные деньги, невозможно.

**Алексей:**

Безусловно, да...

Вот пишет Ольга, что рестораторы бы его полюбили – гастрономичное... Я согласен – вот если бы это вино гарантировало стабильность, там, ну, грубо говоря, от бутылки к

бутылке, да, то я тоже думаю, что рестораторы его бы полюбили... как некая такая вот типа изюминка, да, вот такая какая-то фишечка, типа – а хотите, мы вас удивим? Вот вы выбрали вот такие-то блюда, и мы вас удивим вином. Но, опять же, вот слишком таким, знаете, консервативным парням на больших машинах я бы это вино на месте ресторатора не предлагал бы, потому что можешь выйти с синяком под глазом *(улыбается)*.

**Ксения:**

Определённо. Потому что кислотные вина вообще в принципе большая часть людей не воспринимает. Я вот помню по своей прошлой работе, как вот приходят люди и говорят: «Нам, пожалуйста, только не кисляк». И ты такой: «Эх...» *(улыбается)*

А так хотел предложить что-нибудь интересное...

Поэтому кислотность отпугивает людей – это правда.

Ну, на самом деле очень приятное вино, то есть по вкусу... у меня к нему претензий нет, то есть, наоборот, вкус... ну, хорошо. Вот, наверно, оценка – хорошо. Я бы такую поставила.

**Алексей:**

Да... Я бы поставил оценку «хорошо», но второй раз не куплю.

**Ксения:**

Я бы вот конкретно его бы не купила, но купила бы какую-нибудь ещё другую натуралку попробовать. **01:50:57** какую-нибудь ещё взяла... ради интереса *(улыбается)*.

**Алексей:**

Так, оценка – хорошо. Но вот давайте попробуем оценку обосновать, почему это вино хорошее, а не очень хорошее. Мне, например, кажется, что ему явно не хватает во вкусе баланса, по сравнению особенно с первыми другими... потому что кислота слишком выпирает – всё остальное как-то слишком слабое, да, то есть вот кислота играет первую скрипку... тело слабое, танинов почти не чувствуется, алкоголь слабенький, то есть оно такое немножко одно... как сказать... вот в одну сторону его сильно клонит, да... И это, наверно, ну, такая объективная претензия, почему я бы ему не поставил, там, «очень хорошее». Потому что если говорить, что мы говорим про натуральное вино, то слишком придирается к этой ароматической гамме не стоит, да, то есть оно, скорее всего, так и задумано. Но с точки зрения баланса оно... вот, мне кажется, ему не хватает... то есть, кроме того, во вкусе, да, оно чуть-чуть простоватое... Но с другой стороны, да, оно очень гастрономичное, то есть, если вот ты находишься в компании людей, которые любят нечто подобное, понимают нечто подобное, и вы просто вот не слишком хотите заморочиться, а просто получить удовольствие, запивая вином еду, то, скорее всего, вы такое удовольствие получите. Кстати говоря, вот, по моему, **01:52:25**... Лежерон в книге есть такая мысль, что **не надо слишком интеллектуализировать вино**. Вино – это просто жидкость, которую вы заливаете в свой желудок. Поэтому вы прислушивайтесь вот скорее к этому внутреннему чувству,

там, чуть ли не к чувству желудка, а не, там, к этим всем бесконечным маркетинговым историям о том, как, там, дед моего деда, там, сделал что-то, а теперь это всё, там, как-то продолжается.

**Ксения:**

Определённо. Я вообще считаю, мне кажется... то есть натуральное вино, его либо вообще не стоит вот оценивать по привычным для нас классификациям, которые существуют, либо придумать конкретную классификацию под натуральные вина, потому что они нетипичные, они действительно... то есть то, что считается дефективным для обычных вин, то здесь это **01:53:15**. И, соответственно, наверно, можно как-то разработать эти градации, там, где, скажем, если слишком много скотного двора в этом **01:53:23**, то, значит, это минус, да, то есть, там, не совсем хорошо; например, если там больше того же подлеска, значит, это плюс. То есть, мне кажется, тут надо как-то немножко по-другому подходить непосредственно к классификации.

Ну, и да, соответственно, нравится/не нравится – наверно, вот это главная цель.

**Алексей:**

Это всегда, да... Здесь Наталья просит: «Алексей, тем, у кого вина не из списка сегодняшнего, может, расскажут коротко, какие у них ощущения от того, что попробовали?»

Я полностью присоединяюсь – необязательно в чате, вы можете просто вот включить микрофон, показывать бутылку и делиться – нам будет очень всем интересно. Всё-таки у нас такая тема сегодня интересная, да...

«Его хорошо использовать в готовке, в маринадах». Ну, тоже вариант, хотя мне было бы, конечно, жаль такое вино для маринада использовать... Но с его кислотой как маринад оно прекрасно подошло бы.

Вот, пишет Ольга: «Для маринада дорого». Мне тоже кажется, что... для маринада можно нечто попроще. Кроме того, винодел обидится, как узнает (*улыбается*).

**Ксения:**

Ну, да! (*улыбается*)

**Алексей:**

«Мне пришло израильское **01:54:32**... немного кислотности, танинное». Ну, вот...

**Ксения:**

Спрашивают, какой год... правда, я даже не посмотрела, какой у нас тут год... а, 19-й. Ну, в принципе, это радует, наверно (*улыбается*). Потому что говорят же, что натуральное вино нужно не больше 2-3 лет...

**Алексей:**

Да... Что мы скажем по поводу гастронара? То есть мне кажется, что это такое довольно универсальное вино, то есть всё, кроме каких-то вот очень нежных вкусов, оно прекрасно подойдет. То есть...

**Ксения:**

Да, я согласна...

**Алексей:**

Я бы даже не боялся к каким-то салатам с кислыми заправками его подавать... вообще, вообще бы не боялся...

Единственное, что вот... ну, что-то такое очень нежное, там, даже... ну, трудно себе представить – какой-нибудь **01:55:18** из кролика, там, с каким-нибудь, я не знаю, сливочным соусом – конечно, вряд ли. А так... очень даже.

**Ксения:**

Знаете, мне кажется, это вот... есть обозначение **01:55:30** – вот мне кажется, такое же вино как раз вот для comfort food. И, может быть, его даже надо пить не из таких бокалов, а из каких-нибудь, там, помощнее стаканов, например *(улыбается)*. Как Божоле **01:55:43**...

**Алексей:**

Да...

Ну, что, друзья мои, напишите, как вам сегодняшняя дегустация, открыли ли вы для себя что-то новое, ваши впечатления от дегустации в целом, от нашей сладкой парочки, от вин, от всего... *(улыбается)*

**Пауза.**

**Ксения:**

Ну, как минимум, опыт должен быть интересный у всех.

**Алексей:**

Да... «Дегустация, ведение лекции – плюс...», - Сергей пишет...

«Супер», - Дмитрий пишет...

Ну, отлично. Спасибо.

«Франция, Каберне-совиньон, но с тухлой капустой, **01:56:28**, очень кислотное». Ну, вот, видите... У нас тоже здесь капуста есть, но вряд ли тухлая, такая скорее свежая, может быть, чуть-чуть кисловатая...

И... да, ароматы немножко смягчаются, но я бы сказал, что немножко. То есть я бы не сказал, что они как-то вот сильно меняются или модифицируются, то есть, наверно, то, что было, то и осталось, может, там, чуть-чуть мягче стало...

«Спасибо. Интересно, ребята. Давайте не будем стесняться высказываться всем в микрофон». Наталья, я только поддерживаю. Но вы же тоже можете показать всем пример, поэтому я только поддерживаю...

«Узнал много нового, **01:57:06** неизвестного в винах... Хорошо. Спасибо вам».

«Сегодня очень необычные вина, всё, как всегда, интересно и живо...»

«Большое спасибо, дегустация интересна, как всегда...»

«Ваша сладкая парочка спасла впечатление от последнего вина» *(улыбается)*. Видите, как мы работаем...

**Ксения:**

Конечно, можно, Наталья, рассказывайте...

**Алексей:**

Да, конечно, Наталья, само собой. Включайтесь.

**Наталья:**

Включилось? Слышно меня, да?

**Алексей:**

Да, отлично слышно... прекрасно.

**Наталья:**

Добрый день, добрый вечер... у кого какое время суток, я не знаю... Ну, я быстренько – просто хотела рассказать о том, что пробовала... Ну, во-первых, прежде всего, хотела поблагодарить – очень интересная вообще тема для меня, хотя я не вегетарианка, и как бы биологическими винами я до недавнего времени не сильно увлекалась, мне казалось, что это просто дань моде и какие-то вот такие всякие хайповые моменты, вот, но до пандемии я как-то... так получилось, что я очень много посещала виноделен в Португалии и пробовала, была в винных барах, которых в Лиссабоне очень много открылось, именно с натуральными, биодинамическими винами и так далее, и так далее... И мне эта тема очень стала интересна, вот, поэтому я... как сказать... и вот... не знаю, про рога, и про копыта, и про всё остальное. Вот, я хотела быстренько сказать, что я сегодня пробовала, значит... у меня нет, к сожалению... в Португалии очень сложно с винами, которые вы предложили в своём дегустационном листе... я сегодня пробовала вот это – Алтано... наше... оно тоже **01:58:53**...

**Алексей:**

Чуть-чуть звук, мне кажется...



## **Проблемы со звуком.**

**Наталья:**

...для меня, например, вот что касается вот этого вина, я могу сказать, то есть для меня оно практически не отличается от стандартного... стандартной Туриги, потому что там тот же... та же вишенка, тот же листочек, та же косточка, что присуще как бы нормальной Туриге обычной, сделанное обычным способом... она так же присутствует. Единственное, для меня в этом вине очень низкая вот эта **01:59:42**, которая часто бывает в красном вине, такая вот, знаете, когда её сразу пробуешь, там, первые... первый нос и первый... первый глоток... есть... есть такой какой-то... не знаю, такое ощущение не очень приятное, когда тебя это... тебе мешает как-то это понять, что ты пьёшь, и есть вот этот спирт, который перебивает очень сильно. В этом вине как бы этого нет, здесь очень хороший баланс... мне очень понравилось... есть такая лёгкая дымность, которая тоже помогает как бы, мне кажется, сделать его таким довольно гастрономичным вином... его можно предложить, там, к различным блюдам, включая даже рыбу, например, какую-то... как **02:00:03** говорит, что, там, к рыбе красное вино подавать нельзя, но мне кажется, например, классно – к лососю его можно было бы очень легко подать, потому что у него, ну, действительно очень прекрасный баланс, благодаря которому можно прямо... прямо замечательно его рекомендовать, и я думаю, что тем, кто... потому что иногда люди любят рыбу, но не любят белое вино, например. Как вот муж у меня – он не любит белое вино, но он очень любит рыбу. И вот, мне кажется, вот ему прямо подойдёт вот это дело. Вот, и ещё вино, про которое хотела рассказать, я его сегодня не пробовала, но мы пробовали его вчера, - это тоже вот такая Бейра... биологическая... вот... видно, да? Я показываю... Вот, и здесь такая интересная вот... вот эта наша... наш такой автохтон, который называется **02:01:12**... вот, если видно... вот это сорт винограда... и, знаете, очень интересно, опять-таки, вот как Ксения правильно сказала, то есть его открываешь, наливаешь в первый бокал – и такой кисляк!.. Пряма такой кисляк! И ты думаешь – боже мой, какой кошмар... А потом ты начинаешь его пить, и понимаешь – это такая минеральность, это такая уравновешенность, это... опять-таки, вот очень многим белым винам португальским свойственна вот эта спиртозность. Здесь нет спиртозности.

**02:01:44 пропадает звук.**

...замечательный баланс, то есть такая лёгкость... Вот мне очень понравилось, то есть я прям очень довольна вообще... вот тем, что я попробовала... я думаю, вы тоже довольны тем, что вы попробовали, и я довольна тем, что я попробовала, поэтому...

**Алексей:**

Спасибо, Наталья...

**Наталья:**

Хотела с вами поделиться и рассказать...

**Алексей:**

Да... Спасибо... Собирайте для нас коллекцию названий достойных португальских вин необычных... Как только будет возможность, мы всей школой к вам приедем в гости и будем пробовать вместе *(улыбается)*.

**Наталья:**

Давайте, давайте... Я вас приглашаю. Давайте.

**Алексей:**

Спасибо...

**Наталья:**

Спасибо большое.

**Алексей:**

Ну, что, друзья, тогда я хочу обратиться к вам с традиционной финальной просьбой, с которой я обращаюсь в конце каждой дегустации... Кто у нас ветераны – те знают, что это за просьба... *(улыбается)*

Да, напишите, пожалуйста, ваши впечатления про сегодняшнюю дегустацию в нашей группе в Телеграме. Потому что вы знаете, что там больше трёхсот или, там, уже четырёхсот человек в группе «Клуб винных экспертов»? А на такой вот интересной, с моей точки зрения, тоже очень интересной дегустации у нас было, там, 32, что, там, меньше 10%. Пусть они нам с вами позавидуют, и на следующую дегустацию чтобы они пришли. У нас тема какая следующая, Ксения?

**Ксения:**

Следующая... мы будем пробовать визитные карточки ЮАР, то есть Шенен Блан и Пинотаж.

**Алексей:**

Вот... Прекрасные сорта, очень интересные, поэтому... встретимся через месяц. Всё, спасибо огромное, спасибо всем...