

Дегустация игристых вин

Начнём с такого вопроса, как план сегодняшней дегустации. То есть о чём я хочу вам рассказать и почему **00:00:10**. Примерно мы можем разбить эту дегустацию на две таких неравноправных, но одинаково важных части. Первая часть, которая будет длиться... ну, я думаю, может быть, примерно полчаса, может быть, чуть дольше, – это то, что я вам хочу рассказать очень **важного** про само понятие игристых вин. Тут будет несколько таких важных нюансов – о них чуть попозже. Но без того, чтобы понимать эти нюансы.. поверьте мне и моему опыту – а если не верите, то убедитесь в конце сегодняшней дегустации, – без этого понять игристые вина будет невозможно, и эти знания действительно важны. То есть это первая часть – немножко теории про дегустацию, про дегустацию игристых, про игристые как класс, как их делают, какая в них разница и так далее. Это вот такая небольшая у нас будет первая часть – примерно, наверное, там, 30-40 минут – как пойдёт, ну а потом мы с вами будем вместе пробовать и вместе обсуждать вот те самые три позиции, которые мы с вами приобрели. Ну, судя по тому, что в чате гораздо меньше людей, чем у меня показывает на экране, то я подозреваю, что некоторые из вас пока ещё не достали из холодильника то, что нужно и где-то стесняются – не стесняйтесь, коллеги. Даже если вы купили не совсем те позиции, даже если вы купили не все позиции, которые я вас призывал купить, всё равно должно быть интересно. Вот, ну, это наш сегодняшний план.. И давайте я вам скажу сразу же, что общего в этих трёх винах и почему я попросил вас выбрать и купить именно эти вина. Это не вопрос цены, как вы догадываетесь, хотя цена тоже играла значение (**играть роль, иметь значение – прим.**) – я старался, чтобы цена была максимально комфортной для вас, но это вопрос определённой стилистической близости. Что это значит и какая была задумка по стилистической близости? Во-первых, все три игристые вина, которые мы сегодня с вами будем пробовать, они произведены по так называемому классическому методу; если вы знаете, что такое классический метод, напишите в чат, там, «знаю», или напишите «+», или напишите «5» – я буду понимать, что вы знаете. Если вы не знаете, напишите «-», или напишите «нет». На самом деле в этом ничего плохого нет, что вы не знаете, потому что это важный момент, который мы сегодня будем обсуждать, и даже если, например, у вас не было времени и возможности посмотреть тот самый урок про игристые вина, который я вас просил посмотреть, то сегодня мы это обсудим и закрепим, если можно так сказать...



Вот Ирина и Наталья пишут «знаю» – отлично. Вот.. и второе, общее между этими всеми винами, которые мы с вами выбрали – это то, что это всё брюты. Если вы знаете, что такое брют, то напишите, что такое брют. Вернее, не напишите, что такое брют, а «знаю» – напишите «+». Когда я вижу так много «знаю», плюсов – я, конечно, радуюсь, потому что вижу, что буду иметь дело с профессионалами.. Но, тем не менее, есть, конечно, у меня большая надежда на то, что что-то новое и интересное я вам тоже скажу, вот. Ну, а пока, пока мы к этому ещё не подошли, давайте вместе с вами вспомним, как, в общем-то, проходит дегустация. Я говорю про некую условную профессиональную дегустацию. Почему условную профессиональную, потому что видов профессиональных дегустаций бывает очень много – в зависимости от цели.. Дегустация, которую делает энолог непосредственно на производстве, может иметь одну цель; дегустация, которую делает, например, сомелье перед некой публикой, может иметь другую цель. Какие этапы и какие цели вообще нашей с вами дегустации.. ну, про цели я сказал в самом начале, то есть разобраться в стилистике, разобраться в особенностях, определиться, что для вас наиболее близко и почему, может быть, вот.. «Здравствуйте» (отвлекается на чат) – здравствуйте, здравствуйте, Софья, мы только начинаем, не волнуйтесь, присаживайтесь, пока идёт вводная часть.. ☺

Вот. Ну, а про этапы.. давайте вспомним этапы – у нас есть три этапа, если вы помните – а вы наверняка это помните, – они условно называются ГЛАЗ, НОС и РОТ.



Правда? Есть другие названия, есть английские названия, есть, там, более красивые названия, но сути это абсолютно не меняет. То есть сначала мы оцениваем всё, что касается каких-то цветовых характеристик, потом мы оцениваем ароматику, потом мы оцениваем вкус.

И давайте немножко вспомним, собственно, то, что касается оценки цвета, что для нас важно как бы понять и оценить. Во-первых, мы смотрим на оттенок – я вспоминаю вместе с вами несколько упрощённую форму, да, оттенок может быть мутный или такой, знаете, прозрачно-блестящий. Вот романтики, они сравнивают оттенок вина с драгоценными камнями, вот они говорят, что, если вино блестит, как драгоценный камень, значит, это вино можно пить. Но на самом деле есть, конечно, исключения... про **00:05:50** тоже вспомним, вот... есть, конечно, исключения... есть нефильтрованные вина, которые по определению мутные, и это нормально, но в большинстве случаев вино должно быть прозрачным и должно быть блестящим, если мы говорим про оттенок – ещё не про цвет. Если мы говорим про цвет, то для нас тоже важны некоторые характеристики – во-первых, насколько этот цвет соответствует некоторым нашим ожиданиям, да, то есть если мы знаем, из какого винограда сделано вино и мы знаем его выдержку в бочке и в бутылке, то у нас есть определённые ожидания – этот цвет будет более насыщенный, менее насыщенный, более прозрачный, менее прозрачный и так далее и тому подобное.

Сейчас я не буду слишком глубоко нырять, потому что эти все правила в основном – то придумали для тихих вин, а не для игристых – в игристых есть некоторые свои законы, но, тем не менее, если мы говорим с вами про белые вина (а сегодня мы будем говорить только про белые), то официально существует примерно такая шкала... Опять же, что я называю словом «официально»? В разных ассоциациях сомелье могут быть несколько разные подходы к этому делу и некая разная «официальная» шкала. Но примерно это так: значит, самые светлые – это лимонные ноты в цвете и самые такие насыщенные – это янтарные ноты. Между ними есть золото. То есть примерно мы будем говорить – светлый лимон, средний лимон, насыщенный лимон и так далее по отношению к золоту и к янтарю. Более-менее мы представляем эти цвета. Опять же, подчёркиваю, что то, что я сейчас говорю, касается неких профессиональных подходов. Для нас с вами насколько они важны и насколько они релевантны – каждый решит сам, потому что для меня, например, когда я в какой-то компании, то компании абсолютно, извините за мой французский, по барабану, это светлый лимон или это тёмный лимон. Но если я там начну сравнивать, ну, я не знаю, зеленоватый оттенок примерно недозревшего лайма в районе Канарских островов, то на меня посмотрят большими глазами и скажут: «Вау, ну ты загнул!» Или, там, зеленоватый оттенок, похожий на оливки позднего сбора из острова Крит, то посмотрят ещё большими глазами. К чему я это говорю, что есть подход профессиональный, а есть подход, знаете, вот, в компании, когда тебе хочется вот какое-то своё творчество проявить.



Тем не менее, если мы говорим про профессиональный подход, то вот вам те вещи, на которые есть смысл обращать внимание, то есть оттенок и цвет. Я думаю, что вы, если читали... не читали, а смотрели видеоурок соответствующий по дегустации, то вы помните – напишите «помню», напишите «смотрел» или «смотрела»... если я говорю всё время о **00:08:57**, то у меня теряется с вами связь, а связь я с вами терять не хочу.

Что следующее у нас, скажите? Подскажите мне, что следующее... Помните, следующее – аромат. Аромат – это самое главное в оценке любого вина... я вам скажу больше, аромат – это вообще самое главное в оценке всего-всего, что попадает к нам в рот, в нос... ну, в нос – то само собой понятно, здесь никто в этом особо и не сомневается, но самое интересное, что аромат составляет львиную долю нашего восприятия вкуса. Напишите мне, вы на это обращали внимание или нет; напишите «да», если вы на это обращали внимание. То есть львиную долю нашего восприятия вкуса составляет аромат. Если мы держим нос закрытым и что-то пробуем, это что-то у нас потеряет 90% своих каких-то воспринимаемых так называемых вкусовых качеств. Есть специальные учёные, которые изучают вот работу носа, там, **00:10:00**... они говорят, что самая главная проблема вообще человечества заключается в том, что все люди путают ароматы и вкусы. Второй момент – ароматы бывают назальные и ретроназальные, то есть вот там где-то у нас, вот где-то там (показывает) есть такая луковица, которая расшифровывает все эти молекулы, которые туда попадают – ароматические, и эти молекулы могут попадать как через нос, так и через рот, то есть там у нас тоже есть такие соединительные пути, и это тоже нужно знать.

Дальше идём. Количество ароматов. Недавно... ну, я на самом деле много читал всяких научных работ на тему количества ароматов... последнее, что я прочитал, что человек может различать, там, миллионы ароматов, не знаю – до того я встречал цифру в 10 000. Миллион – это как-то действительно много. Но, в любом случае, вспомните, сколько у нас вкусов и перечислите эти вкусы там, в чате, и сравните, сколько существует ароматов и сколько вкусов. Вкусов на самом деле очень-очень-очень мало. Кто назовёт первый все правильные вкусы, тот молодец и тому в карму большой-большой плюс, вот. Ну, можно долго говорить про ароматы – я не хочу затягивать эту тему – скажу последнее интересное, что я прочитал вот буквально на днях... даже это касается не только ароматов, но и вкусов, что вот эти вот рецепторы, которые отвечают за вкус... будем говорить... ну, перескочу на тему вкуса, потому что вспомнил эту интересную тему, что они находятся далеко не только на языке, и то, что даже я говорил в своём уроке, что... если вы вспомните урок «Как наш мозг трактует винные сигналы», то там я рассказывал, что есть определённые зоны на языке, в этих зонах есть определённые рецепторы, и одни зоны считывают одни сигналы, другие зоны считывают другие сигналы. Так вот, должен сказать, что по

последним научным исследованиям это неправда. Оказывается, что на всех зонах есть как бы рецепторы, которые могут улавливать абсолютно все вкусы, но в разной интенсивности, то есть где-то там у нас есть рецепторы, которые лучше улавливают, например, такой вкус, как горький... Юля, абсолютно правильно вы написали, а вот Наталья, по-моему, один важный вкус потеряла, вот. А Софья не вспомнила, как называется вкус - вкус умами, да, но правильно вспомнила, что это больше всё больше в глутамате находится... не то, чтобы даже больше, но это такой достаточно типичный... ну, как бы типичная добавка для того, чтобы показать вкус умами. Кстати, вот, мне тоже недавно рассказали, что европейцам... будете смеяться, наверное... европейцам дозволено не чувствовать и вообще не называть вкус умами, потому что это считается таким вот очень-очень азиатским вкусом. Ну, ладно. Ко вкусу сейчас перейдём... сейчас давайте немножко, совсем быстро вспомним, потому что время идёт, и я не хочу затягивать теоретическую часть... мы ещё скажем очень-очень много интересного в теоретической части... вспомним про аромат, если говорить про винные ароматы. Если вы этого не знали, то слушайте внимательно, а если вы это знали, то вспоминайте, берите, так сказать, на карандаш, что есть три вида винных ароматов. Пишите мне, пожалуйста, в чат, кто это знает, что это за три вида.

Первый вид называется **первичные**. Первичные винные ароматы. Второе их название, такое более неофициальное - это сортовые. Откуда, собственно, они происходят? Из самого названия есть намёк, что они происходят из винограда. То есть это те ароматы, которые непосредственно отдаёт нам виноград.

Есть **вторичные**, или... такое их второе неофициальное название - это ферментивные. Ферментивные ароматы - это те, которые нам даёт процесс ферментации. Или, говоря немножко более обобщённым, грубым языком - вообще, технологический процесс производства вина, в котором ферментация является основным - то, что превращает сок в вино - да, это ферментация.

А есть **третичные**. Третичные - это те ароматы, которые даёт нам выдержка. Ну вот я у вас и спросил - напишите, знаете вы или не знаете - никто из вас ничего не пишет, поэтому задам вам ещё более сложный вопрос: какие вы знаете первичные, какие вы знаете вторичные и какие вы знаете третичные ароматы? Потому что для нас сегодня с вами этот момент будет важен, потому что мы будем с вами искать эти ароматы в том самом вине, которое мы будем пробовать. Напишите... хоть по одному напишите, какие вы знаете первичные, вторичные и третичные. Если не напишете, то я тогда вернусь и подскажу.

Ну и ещё один момент - это, собственно, что мы ищем во вкусе. Мы с вами проговорили про цвет, проговорили про ароматы - и два слова

про вкусы. Что мы ищем во вкусе? Во-первых, это соответствие вкуса и аромата. Что это значит? Если мы находим в аромате фиалку, то мы спрашиваем у себя наши вкусовые рецепторы – они эту фиалку там видят или нет – есть ли соответствие аромата и вкуса. Достаточно много вы, наверное, встречали такого в жизни – напишите, да или нет... когда ты определённую ароматику слышишь, а во вкусе ничего подобного не слышишь. Далее сомелье оценивают кислотность, то есть насколько высока и насколько сбалансирована кислотность у вина, алкоголь, тело и танинность – для белых вин чаще всего танинность не определяется, определяется только тело, ну и послевкусие **00:15:47**, и дальше уже делается общая оценка. Общая оценка – это вино сбалансированное, это вино комплексное, это вино сложное... ну и, соответственно, не сбалансированное, не комплексное, не сложное... и делается общее заключение – это вино хорошее, это – плохое или, может быть, выдающееся. Вот это главное, что касается обычной дегустации...

Два слова про особенности дегустации игристых вин. Напишите мне, не кажутся ли вам вот эти вещи скучноватыми, нормально ли всё идёт, а я тем временем вам скажу, что есть вот очень интересный нюанс, заключающийся в том, что практически все вина, кроме игристых, мы оцениваем не всеми нашими органами восприятия. То есть мы не оцениваем – угадайте, чем? – ушами. А вот игристые вина – это, наверное, уникальный вид вин, которые можно послушать, да. Скажите, что вы не задумывались над этим, правда? То есть мы можем слушать бушевание вот этих вот пузырьков, вот этот самый перляж – красивый термин, да? – мы его можем слышать. В других винах вряд ли мы этому уделяем какое-то внимание.

Вторая особенность: мы смотрим не только, собственно, на жидкость, но мы смотрим и на ту самую пену, на те самые пузырьки.

Третья особенность. Третья особенность заключается в том, что, когда пузырьки как бы выходят наружу, они в большей степени проявляют ароматику вина. И это тоже очень интересно – мы сегодня с вами будем пробовать, слышимо это или нет. Ну и, может быть, крайне важный момент, который не присущ для других видов вин, – это так называемый дрожжевой осадок, и вот это вот такая очень-очень-очень важная штука, про которую мы сегодня поговорим.

Два слова про перляж и такой более спокойный термин – это пена, ещё более спокойный – это пузырьки... мы не будем это оценивать... почему не будем – сразу скажу – потому что это уже, с одной стороны, касается такой уже очень профессиональной дегустации, а, с другой стороны, это... для того чтобы это оценивать, нужно иметь очень-очень-очень большую базу сравнения. А мы с вами пока только начинаем, пока только делаем первые шаги... но для того чтобы вы просто имели какое-то общее впечатление, я вам скажу, что именно оценивается в этом перляже, да... цвет – какого цвета пузырьки,

структура - это средние, это мелкие, это совсем мелкие, это крупные пузырьки... далее - скорость, вот насколько они быстро выходят наружу, да... тоже существуют какие-то термины, там, типа - нормальная скорость, живая скорость, устойчивая скорость, неустойчивая скорость... дальше оценивается положение на поверхности вина, то есть это вот сплошная пена, это кольцевая пена, или, вообще, она может на поверхности не задерживаться... и дальше - игра пены, вот некие такие внутренние процессы, которые происходят... ну и продолжительность. Вот отдельный, видите, такой блок вопросов, который профессиональные сомелье оценивают исключительно вот пены, пузырьков, перляжа.

Юля достала, но они катастрофически нагреваются (*отвлекается на чат*) - не надо, не надо было доставать! Я же вам вначале сказал - не спешите, не спешите.

Идём дальше. Ещё парочка интересных фактов - и начинаем пробовать. Вот мы подходим к самому главному - а что такое игристое вино с точки зрения непосредственно определения? Согласно норме ЕС, игристыми винами являются те вина, в которых есть от одной атмосферы до восьми атмосфер давления в бутылке. Скажите мне, вот у нас в основном девушки - я смотрю на сегодняшнюю депустацию, но парни тоже есть - и к девушкам, и к парням вопрос такой... на засыпку вопрос: восемь атмосфер в бутылке - это много или мало? Чтобы понять, это много или мало, вспомните, сколько атмосфер (если знаете), сколько атмосфер в колёсах вашего автомобиля? Те из вас, кто время от времени ездит на какой-нибудь шиномонтаж, для того чтобы подкачать, у них там монтажник спрашивает: «Сколько?» - и вы говорите цифру. Какую цифру вы говорите? Это вот очень классно, чтобы просто сравнить. Вот восемь атмосфер в бутылке - это много или мало? Вообще, когда-то люди, которые... «Два», - пишет Елена. Совершенно точно (*переключается на чат*). В пределах, там, 2... 2,5 может быть. То есть представляете, да?... Давление в бутылке в четыре раза больше, чем в вашем колесе.

Когда-то вот люди, которые занимались шампанским, переворачивали бутылки, там, несколько сот лет назад они туда заходили в железных таких масках, знаете, вот как в рыцарских фильмах... вот почему? Потому что стекло не выдерживало, бутылки разрывались в этих вот винных погребах, и для того, чтобы защитить лицо, они ходили вот в таких вот масках.

Идём дальше. Самый, наверное, важный отличительный момент игристых вин по отношению к тихим винам - это... что? Это наличие так называемой второй ферментации. То есть, говорят, это вино, которое рождено дважды. То есть, как делается в упрощённой схеме игристое вино? Сначала делается игристое вино, то есть то вино, которое называется базовое вино. Обычное вино обычным способом. После этого в обычное вино добавляется некая смесь, которая состоит из

сахара и дрожжей, для того чтобы это вино прошло вторичную ферментацию. И вот когда оно проходит вторичную ферментацию, оно высвобождает углекислый газ – мы с вами помним примерно, что такое ферментация – помните? Дрожжи поедают сахар, высвобождается углекислый газ – и производится спирт. И вот, собственно, вот этот вот углекислый газ, который закупорен в некой ёмкости, и даёт нам вот эти вот пузырьки. Но не это самое интересное. А самое интересное – это что происходит с дрожжами. Задумывались ли вы, что происходит с дрожжами после того, как они сделали своё дело? Вот они скушали сахар, выделили то, что должны были... они, кстати говоря, ещё температуру выделяют, вот... но что происходит с дрожжами? Это чуть ли не самый важный, знаете, момент сегодняшней нашей с вами дегустации. Что происходит с дрожжами? Я сейчас специально сделаю такую небольшую паузу, для того чтобы дать возможность высказаться. Я знаю, что чуть-чуть у меня идёт отставание от того, что вы видите меня – я читаю ваши комментарии, но это очень важный момент, поэтому я сейчас сделаю небольшую паузу, для того чтобы узнать ваше мнение – что делается с дрожжами. «Умирают», – правильно пишет Елена... А что дальше с ними происходит, то есть как они умирают? Где и как они умирают и почему это важно? Ну, вероятно, один из самых важных моментов в производстве игристого вина – это взаимодействие, собственно, этого вина с осадком, дрожжевым осадком. Почему это важно? Потому что дрожжевой осадок отдаёт огромное количество очень интересных вкусов и ароматов в игристое вино. И это, на самом деле, центральный момент производства игристого вина. То есть не углекислый газ центральный момент, не сахар центральный момент... центральный момент – это взаимодействие с дрожжевым осадком – именно по той причине, по которой я вам сказал. И здесь мы переходим ко второму важному моменту – это разные технологические методы производства игристого вина. Самый важный интересный метод, который касается нашей с вами дегустации, да и вообще, наверное, тот, который я бы рекомендовал вам попробовать прежде всего, – это так называемый классический метод. Существует ещё четыре... ещё три существует таких наиболее распространённых так называемых натуральных метода, и один существует, про который даже, наверно, нет смысла вспоминать – это вот просто каким-то машинным методом, когда впрыскивают уже в готовое вино некий углекислый газ. То есть это за пределами добра и зла – это мы рассматривать не будем. Существует четыре натуральных – это классический, это недоброд, это резервуарный метод, или, там, **00:24:45** ещё называется, и это метод, который называется **00:24:48**, или дедовский метод. Для нас с вами... то есть если вам эта тема будет интересна, я вам отошлю слайд с описанием всех методов, но пока я скажу самое главное – разница между двумя, наиболее как бы представленными **00:25:02** метода. То есть это метод классический и это метод, который называется резервуарный, **00:25:09**. В чём их разница? Разница заключается в том, что вторичное брожение в классическом методе

происходит непосредственно в бутылке. И взаимодействие вина с выпавшим в осадок мёртвыми дрожжами, тем самым дрожжевым осадком, происходит в бутылке. В резервуарном методе – в огромном-огромном, на тысячи литров, чане (или резервуаре). И вот сейчас очень важно – скажите мне, почему вот эта вот разница... ну, потому что на первый взгляд какого-нибудь непрофессионала это одно и то же – ну, в чане там они с дрожжами взаимодействуют, ну, в бутылке – ну, какая разница? На самом деле разница является абсолютно, абсолютно принципиальной, и мне бы хотелось, чтобы вы – особенно вот вы, Елена – написали, какая разница, взаимодействуют дрожжи с вином в бутылке или в чане, – какая разница и почему это настолько важно. Вот, ну а я, пока вы пишете, подчеркну ещё раз, что вот эти взаимодействия с дрожжами, они очень-очень сильно обогащают вот ту самую, говоря возвышенным языком, ароматическую палитру, да, то есть появляются вот ароматы дрожжей, ароматы такого, знаете, поджаренного хлеба, бриоша, сдобы, кекса... что-то такое, знаете, молочно-сливочное может появляться и так далее. Но примерно.. Наталья, правильно вы высказываете, большая концентрация... ну, если говорить чуть более точно, то площадь взаимодействия дрожжей с вином в бутылке гораздо больше. То есть мы можем себе представить, когда у нас там чан на две тысячи литров и когда у нас бутылка на 0,75 литра, да. То есть площадь взаимодействия больше – а, значит, дрожжи отдают гораздо больше своей ароматики в вино. И это, может быть, не для всех очевидный факт, но это крайне важный, чтобы не сказать – самый важный элемент производства качественного, подчёркиваю – качественного игристого вина. А дальше становится такой вопрос – а как долго им нужно взаимодействовать? Есть у вас такой вопрос или нет? Это тоже важный момент – как долго им нужно взаимодействовать. И вот во всех тех регионах, которые мы с вами будем пробовать, а именно – регион Шампань, регион Франкаорта и регион Кава, вот, потому что их все можно называть регионами, а не только названиями вин... Есть разные сроки, которые обязательны для взаимодействия вот этого самого дрожжевого осадка с вином. Другими словами, сроки выдержки в бутылке. Значит, есть... сейчас я вам просто назову несколько цифр – вам их необязательно запоминать, просто вот осознайте, так сказать, общую модель. Если вам эти цифры будут нужны, то я вам, естественно, в слайде отошлю. Значит, **00:28:25** 12 месяцев для Шампани – обратите внимание, 18 месяцев для Франкаорты и всего лишь 9 месяцев для Кавы. То есть что такое общее – это вот абсолютно обычное игристое вино, на котором не написаны какие-то красивые слова типа «миллезим», «резерв», «гран-резерв» и так далее... другими словами, это минимальная выдержка в бутылке, то есть вот интересно, да, что Франкаорта должна взаимодействовать больше всего с дрожжевым осадком. Другими словами, в Италии в этом регионе самые строгие вообще требования к производству игристых вин, как это ни странно. Вообще, есть очень много интересных нюансов в том, как это всё производится и какие есть требования, но мы подробно в это нырять не будем, потому что

это всё-таки теория и теория длинная, но просто обратите внимание вот на что: в каждом регионе существуют свои сроки, свои правила – это взаимодействие, и это регулируется, естественно, соответствующими там регуляторными советами.

Следующий вопрос очень-очень важный – тоже будет много цифр, но я большинство этих цифр пропущу, а именно – это степень сухости или сладости игристых вин. Какие есть степени? Есть брют натюр, есть экстра брют, есть брют, есть экстра драй, **00:29:55** или, там, полусухое и **00:30:00**, или дольче – это сладкое. Сейчас я не буду вас заговаривать цифрами, сколько где сахара – вы, наверное, знаете, откуда он берётся, да... или добавляется специальная такая субстанция, которая называется дозажный ликёр, и с помощью этого дозажного ликёра делается... ну, как бы подслащается игристое вино. На что я хочу обратить ваше внимание – на категорию брют. Почему это интересно, потому что границы категории брют, они очень, очень такие размытые – от нуля или, там, от значений, которые близятся к нулю и до двенадцати грамм на литр сахара – это категория брют. То есть это достаточно широкий зазор, да. То есть если у вас сахара будет, там, три грамма и если сахара будет 11-12 грамм на литр – и там, и там абсолютно легально может быть написано слово «брют». Вот это, наверное, есть смысл тоже знать. Ну, что? Наверное, мы вот по каким-то главным темам, важным для понимания пробежались – ещё буквально пару-пару слов, которые важно знать, для того чтобы понимать игристое вино. Есть, особенно во французских категориях, Блан де Блан, есть Блан де Нуар и есть Розе.

Что такое Блан де Блан? Вы же, наверное, помните о том, что белое вино делают (и это особенно касается игристых) не только из белых сортов винограда. То есть красные или, говоря профессиональным языком, чёрные сорта винограда, они тоже применяются в производстве белых вин. Если только белый виноград применялся для производства игристого вина, особенно это касается шампанского (**00:32:00**), то пишут Блан де Блан, то есть это белое игристое, сделано только исключительно из белых сортов винограда. Если белые игристые, которые сделаны только из чёрных или красных сортов винограда, то тогда это называется Блан де Нуар, то есть белое из чёрного. А в первом случае – белое из белого. Блан де Блан – это белое из белого, Блан де Нуар – это белое из чёрного. Но есть ещё категория Розе, вот... там могут быть самые разные варианты, когда делаются из разных сортов винограда и когда даже вот разрешено смешивать. То есть только в игристых разрешается смешивать, по сути дела, красное вино и белое вино, для того чтобы получить розовое вино. Во всех остальных случаях это не разрешено – это делается другими методами, о которых мы сегодня говорить не будем, вот.

И ещё важный момент – наверное, последний важный момент, который называется винтаж, или называется миллезим. Что такое винтаж, или

миллезим и что такое винтажное, или миллезимное вино, или игристое вино, или шампанское? Для шампанского и для игристых вин это особенно важно, потому что большинство игристых вин выпускаются НЕ миллезимными, или НЕ винтажными, что означает, что в бутылке вино, которое произведено из виноматериалов, вероятно, разных лет. То есть если виноматериал, то есть виноград, сок, который собран в течение одного года, одного урожая, тогда это вино, скорее всего, будет называться винтажным, или миллезимным. И таких меньшинство. И такие гораздо дороже. На самом деле в этом нет ничего особенного и ничего страшного, что мы с вами чаще всего покупаем НЕ винтажные, или НЕ миллезимные вина... Почему так делается? Потому что производителю из года в год нужно показывать одинаковое качество. Поэтому, **00:34:06**, он хранит некие вот такие резервные запасы виноматериала, и когда, собственно, он производит вино, которое уже выпускает на рынок, он это имеет право смешивать, и, если он смешивает, тогда это игристое вино называется НЕ винтажным, или НЕ миллезимным. Если там написано «винтаж», или если там написано «миллезим» и указан год, обычно это будет сильно дороже, потому что произвести и гарантировать качество из винограда одного года зачастую бывает достаточно сложно. Но, если люди на это идут, значит, они знают, ради чего они на это идут – они, в общем-то, цену повышают. Но можно ещё, конечно, много говорить о том, почему шампанское и почему вообще всё, что произведено в Шампани, намного дороже, чем, собственно, обычное, но, я думаю, что мы с вами можем уже с абсолютно чистой душой и совестью заканчивать теоретическую часть и приступать к практической части. Я сейчас пойду к своему холодильнику – на буквально одну минуту выключу видео – схожу к холодильнику и возьму первую позицию, которая называется Кава... Помните, да, Кава **00:35:15** – и мы будем с ней немножко знакомиться. Пока вас, собственно, тоже призываю сделать то же самое, вот, ну а пока я туда иду, и вы туда идёте – к холодильнику, то я ожидаю от вас – напишите, пожалуйста, в чат, что из того, что вы услышали в первой части, вам было либо ново, либо интересно. Всё, пожалуйста, пишите – я иду к холодильнику – и начинаем.

Я вернулся – вот у меня тоже есть такая вот бутылочка... если у вас такая бутылочка тоже... я тоже купил маленькую... потом скажу, почему... я очень много пил **00:36:32** – **00:36:37**, и общался с владелицей – одной, потому что у них там огромная династия этим всем управляет. Если вам интересны мои впечатления непосредственно, которые я снимал на винодельне, то приглашаю вас зайти в Ютуб и посмотреть. Так... «Интересно всё, **00:37:00**, там про категории запаха **00:37:02**, это было ново совсем» (отвлекается на чат). Ну, конечно ж, конечно, нужно что-то новое добавлять – согласны, Софья? Неинтересно же, если бы я вам всё повторил слово в слово то, что было в уроке. Но, кстати, про категории запахов – это не из уроков

про игристое, это из уроков, скорее, про дегустацию, поэтому посмотрите ещё этот урок.

Прежде чем мы откроем эту бутылку, что мы знаем про Каву? Что мы знаем про Каву – давайте быстро вспомним – Кава, где находится, в какой стране – здесь, в Испании, здесь, по отношению ко мне, потому что я нахожусь в самом центре, в Мадриде сегодня, вот... ну, Кава – это восточная часть Испании, практически на границе с Францией, – это регион Каталония, вот такая беспокойная Каталония... 90% Кавы делается в Каталонии... есть вот этот **00:38:05**, который называется Кава, но обратите внимание, что это 90%, а не 100. То есть за пределами Каталонии, за пределами региона Кава тоже делают Каву, и это тоже нормально. Вы абсолютно правильно написали, кто только что написал про сорта винограда... вот у меня уже чат убежал вверх... это те традиционные сорта, которые употребляют больше всего для производства Кавы. Но не только эти, и об этом мы тоже скажем. Чем очень интересна Кава, вообще, для меня, как для человека, который вот где-то там влюблён в Испанию, – это то, что это, наверное, самый сильный конкурент шампанского. Почему самый сильный конкурент, потому что делается очень-очень много... вот кто из вас хочет угадать хотя бы примерно, сколько Кавы производится за один год в мире? И можете заодно угадать, сколько шампанского производится. Пока вы полезли в Гугл, для того чтобы проверить эту цифру, я вам скажу – примерно 240 миллионов бутылок производится Кавы и 300 миллионов производится шампанского. При этом, если там цена на шампанское начинается с 50 евро за бутылку (если мы говорим про бутылку 0,75), то цена на Каву начинается с 10-12, иногда – 8 евро за бутылку, притом что мы говорим о том, что делается Кава абсолютно тем же классическим методом. Помните про классический метод? Единственная там... ну, не единственная, конечно, но существенная разница – это то, что меньшая выдержка в бутылке, другие сорта винограда, ну и, естественно, другой климат, другие какие-то терруары, другие почвы и так далее... ну, в Шампани, там абсолютно особенная почва, вряд ли можно где-то найти такую почву, как в Шампани, вот. Если говорить про Кадерню, то Кадерню – очень интересная вообще винодельня, а именно – это самая старейшая... самая старейшая винодельня Каталонии, одна из самых старейших виноделен всей Испании. И, собственно, это те люди, которые на территории Испании впервые... это было в каком-то там вообще... они были основаны в 16 веке, Кадерню, а впервые они произвели игристое вино по методу классическому, там, кажется, в 17 веке. Ну, конечно, могу немножко путать, но это абсолютно первые люди в Испании 100%, которые произвели первое вино игристое по классическому методу, вот.

Открываем, открываем – и будем сейчас пробовать. Пока мы открываем, я скажу, во-первых, что существует очень строгий этикет, как правильно открывать игристые вина. И в этом этикете – скажите, что самое главное? – самое главное даже не то, что нельзя

направлять пробку соседу в глаз, но самое главное, что вообще нужно открыть вино таким образом, чтобы не было такого вот, знаете, громкого хлопка, особенно если мы говорим про этикет сомелье в ресторане, то это вообще как бы строжайше запрещено. То есть хлопок, который будет... ну, хочешь – не хочешь, он всё равно будет, – он должен быть максимально таким, знаете, аккуратненьким, сплаженным. Хотите даже, в этом смысле я вам скажу не шутку, а правду, что в одном из требований этикета одной из профессиональных ассоциаций сомелье написано вот такое, что «сила хлопка при открытии бутылки игристого должна быть сопоставима с пукон монашки». Как вам такое, как вам такая шкала – пук монашки?

Для того чтобы нам слишком сильно не шуметь, мы чуть-чуть вот так опускаем – и тихонечко вот так открываем, вот. Следующий вопрос – какие бывают бокалы. Вы, наверное, смотрели мои уроки по этикету... если ещё не смотрели – посмотрите... тут тоже скажу важный момент, что шампанское и игристое, оно очень-очень сильно менялось с момента, когда оно начало массово производиться, а по разным цифрам Шампани оно производится более-менее на промышленных масштабах уже примерно 350 лет... вот оно очень сильно менялось – соответственно, менялось представление о том, из каких бокалов пить. Сейчас существует самая классическая форма бокала для игристого вина – это так называемый тюльпан. Кроме того, существуют ещё два, про которые вы, может быть... Юля, вы такое пишете! ☺ (читает комментарии, смеётся)

Вот... Значит, это так называемый **00:43:00**, такой вот длинный узкий, и такой в виде креманки, который называется грудь Марии-Антуанетты. Сейчас не буду об этом рассказывать, потому что это всё есть в курсе по этикету, но скажу только, что сейчас есть как бы новое такое представление – оно говорит вот о чём: что, если столь важное, столь качественное, столь сложное вино, как... игристое вино – Кава, шампанское или Франчакорта – вы стягиваете вот этими вот узкими границами бокала, то тем самым вы как бы... ну, знаете, вот современную девушку зашнуровываете в какой-то корсет. Ну вот я как бы думаю, что, наверное, современные девушки вряд ли бы согласились на корсет – точно так же и шампанское или игристое не нужно стягивать вот этими слишком узкими границами. То есть ему нужно дать с одной стороны открыться, но с другой стороны, чтобы оно не слишком выплеснуло наружу все те ароматы, которые в нём должны быть. Поэтому лучший... многими считается сомелье и профессионалами... лучший бокал для шампанского – это абсолютно вот обычный бокал для белого вина. Некоторые даже... ну, то есть, это называется бордосский бокал для белого вина. Некоторые даже пьют игристые, в том числе и белые игристые, из бокалов для красного вина, что тоже имеет право на жизнь – это уже выбор каждого. Моё дело – прежде всего, вас об этом проинформировать. Давайте будем понемножку наливать и заниматься тем, ради чего мы сюда пришли, а именно – дегустацией. Наливаем мы, как обычно, от 35 до 75 мл –

так строго на глаз... я буду призывать вас к тому, чтобы вы не выпивали бокал до конца, чтобы вы на дне оставили, потому что для нас нужно будет дальше сравнивать эти ароматы и вкусы... ну и... да, **00:45:10** подойдёт более чем, Юлия, если вы всем остальным объясните, что именно вы имели в виду под этими интересными словами, то будет хорошо.

Ну вот, сразу видно, что у нас перляж такой **00:45:25**, вот... пузырьки идут достаточно спокойно... но наша первая цель – это посмотреть на цвет, и мы обычно на цвет смотрим на чём-то белом; лучше всего – это белый лист бумаги или же... вы знаете, что столы для профессиональных дегустаций, они всегда белого или такого чисто белого цвета... и, конечно, лучше, чтобы было естественное освещение, такое вот не слепящее, не очень яркое, не очень жёлтое. Лучше всего – это вот естественный дневной свет... лучше, конечно, когда даже небо затянуто тучами, когда вот свет такой очень-очень мягкий. Давайте посмотрим вместе с вами на цвет – и скажите, что вы думаете про этот цвет, что вы в нём видите, – напишите, пожалуйста, мне в чат... Я сейчас возьму бумагу белую – она у меня вот здесь есть рядом – и посмотрю напротив белого листа, что мне скажет этот цвет... Видите ли вы здесь лимон, видите ли вы здесь золото, видите ли вы здесь янтарь, видите ли вы какие-то оттенки жёлтого цвета – если оно у вас жёлтое, потому что у меня оно приятного такого жёлтого, светло-жёлтого цвета с очень явными и очень такими красивыми чистыми оттенками зелёного... ну, я бы сказал, может быть, скорее лаймового, зелёного, чем какого-нибудь оливково-зелёного. Скажите, если у вас это... вот у Софьи холодный жёлтый цвет... может, холодный свет вокруг вас... слишком холодный... Вот мой жёлтый я не назову холодным – я его не назову холодным, потому что он мне он кажется... ну, конечно, спокойным, но, знаете вот, холодный – это когда он такой вот чистый, переходящий куда-то в очень-очень какой-то светлый... ну вот с каким-то зеленоватым оттенком – да, соломенным я бы его тоже с натяжкой назвал... скорее всего это такой чуть-чуть зрелый лимон, то есть это я бы, может быть, назвал средним лимоном, то есть не светлым лимоном, скорее таким вот средним лимоном, то есть уже чуть-чуть зрелый, вот... Скажите, это похоже на драгоценный камень? Это чистое, прозрачное, блестящее вино или в нём есть какая-то мутноватая нота? У меня нет. У меня нет... Что это за вино с точки зрения состава винограда? У нас здесь есть Шардоне 70%, у нас есть **00:48:30** 15% и у нас есть Макабео – тоже 15%. Ассоциативно с фруктами – яблоки, **00:48:38** – согласен, Софья, да, это похоже на яблоко, но в моём случае оно такое немножко недоспевшее, да, то есть в нём вот чувствуется вот такой немножко... такая зеленоватость достаточно явная, да (*читает комментарии*)

Хорошо, возвращаемся к сортовому составу... то есть у нас 70% Шардоне. Скажите мне, знаете ли вы что-нибудь про какие-то самые типичные ароматы для Шардоне? Потому что Шардоне самый, наверное,

распространённый белый виноград в мире, особенно если говорить про виноград, который идёт непосредственно для производства вина, потому что есть огромное количество винограда, из которого, извините меня, делают перегонку, то есть делают виноградный спирт. Вот если говорить про производство вина, то Шардоне – один из самых-самых. Что для него наиболее типично, какие ароматы для него наиболее типичны? Это обычно яблоко, это обычно груша, иногда там бывают такие вот так называемые косточковые ягоды – это может быть алыча, это может быть персик, это может быть абрикос... и, конечно же, чем ближе к югу, тем это всё будет лучше проявлено... лучше – неправильное слово... более спело проявлено.

Давайте попробуем, что здесь у нас есть и что мы здесь почувствуем... обратите внимание на важный момент, что нам нужно... нужно... желательно, наверное... всё-таки поискать, поискать вот первичные ароматы, которые нам даёт непосредственно Шардоне... ну, не только Шардоне, естественно, **00:50:20** тоже, но спросить у себя, а чувствуем ли мы там вот эти самые дрожжи. Дрожжи могут прийти не сразу – дрожжи могут открыться вот так вот со временем, и могут даже проявиться не столько в аромате, сколько во вкусе. Всё это абсолютно возможно. Давайте нюхать. Как мы обычно нюхаем? Ну, во-первых, я рекомендую сначала не раскручивать вино – сначала просто его понюхать вот при этом самом-самом первичном контакте с кислородом – потом уже раскрутить и потом понюхать, когда уже раскрутишь, чтобы сравнить вот эти вот два аромата. Самый как бы правильный и распространённый метод – это мы, извините за физиологические и анатомические подробности, засовываем нос как можно глубже – под таким вот небольшим наклоном – делаем большой вдох – и вот начинаем анализировать. Давайте делать это вместе.

Ух, хорошо! Интересно! Пишите, что чувствуете. Пишите, что чувствуете... я сделаю небольшую паузу... и тоже обсудим, что у нас тут есть, что у нас тут открывается. «Очень слабо, непонятно» – хорошо, Наталья, если слабо и непонятно, тогда специально для вас разрешаю сделать вот так... кстати говоря, вот два способа: первый способ – вы просто ставите на стол и вот так вот крутите по столу – это самый безопасный способ; а для профессионалов – вы берёте вот так вот и вот так вот чуть-чуть раскручиваете (*демонстрирует*)... видите, как наш перляж красиво играет? – и после того, как мы немножко раскрутили, пробуем ещё раз.

Софья пишет: «Как ни странно, ваниль...» – ничего странного абсолютно, Софья, в этом нету, ваниль имеет право на жизнь... она может проявляться из разных источников – она может проявляться непосредственно из винограда... чаще ваниль проявляется из бочки, но из винограда тоже. Поэтому ваниль – это нормально, это очень-очень правильно.

Что ещё? Вот хлебная корочка – я с Еленой полностью согласен. Первое, что мне лично вот почувствовалось – это вот те самые дрожжевые ароматы, ради которых мы вот этот весь с вами и затеяли... это наше событие... понять, где же там наши дрожжи проявляются. Вот здесь они проявляются в аромате достаточно ярко, свежо и сразу так, они просто выскакивают, говорят «да, я здесь есть».

Зелёное яблоко, груша – полностью согласен... Вот мне кажется, есть ещё один такой интересный момент... вот если я вам подскажу, вы сразу скажете – «о, я тоже почувствовал/-а!» А именно – ананас. Вот скажите, есть ананас или нет? Вот мне кажется, что вот если так вот вдуматься, то какой-то такой лёгкий, кисловатый, интересный аромат ананаса тоже есть.

Вот хлебная корочка о-о-очень яркая – вот чувствуете? Чувствуете, Елена? Чувствуете, Наталья? Вот чувствуете, **00:54:03**, да... вот это вот прелесть тех самых, извините, мёртвых дрожжей.

Цветы – есть какие-то цветы здесь? Вот они очень-очень такие слабенькие, или такие очень деликатные скорее, да... но они тоже присутствуют – вот такая очень-очень деликатная сладковатая цветочная нота... есть?

Это вино провело 15 месяцев на дрожжевом осадке – это, сами понимаете, немало. Мне кажется, оно становится всё слаще и слаще в ароматике по мере того, как оно взаимодействует с кислородом. Сейчас будем пробовать на вкус – для того чтобы попробовать на вкус, что мы делаем... во-первых, не спешите глотать – важное правило... ☺ Набираем в рот, держим хотя бы там, не знаю, несколько десятков секунд... потом погоняем по ротовой полости, для того чтобы вот убедиться, что все наши рецепторы провзаимодействовали с этим вином. И уже потом – на ваше усмотрение – либо сплунуть, либо глотнуть... на моём опыте онлайн-дегустаций ещё никто не признался, что он сплёвывал, вот... и потом мы с вами ищем то, о чём мы говорили в самом начале, а именно – соответствие ароматов и вкусов, кислоту, алкоголь, сбалансированность, тело... вот все эти вещи. Ну и самое главное, конечно, нам не притворяться, там, профессиональными сомелье... самое главное – вот какое-то своё ощущение поймать... и для меня будет очень интересно и важно, если вы это своё ощущение опишете мне в чате.

Юля пишет: «Дрожжи появились». Кислота – кислота, кислота, кислота... в хорошем смысле слово кислота ☺ Как мы определяем хорошую кислоту? Ну, как бы вообще кислоту, потому что тема хорошая/нехорошая, но бесконечна... обильное слюноотделение, то есть вот если вы сразу почувствовали обильное слюноотделение, значит, кислота сильная. Здесь я бы сказал, что кислота, ну, как минимум средняя, а то и сильная, но она бывает как бы такой, знаете, выпирающей, когда тебе просто неприятно, когда тебе просто вот горло дерёт, да, а бывает сбалансированная; в данном случае мне

кажется, что она достаточно сбалансирована, и как для брюта она абсолютно нормальная.

Ещё, кстати говоря, можно сделать один такой финт, сомельешный финт, это когда вы набираете сначала вино в рот, а потом вот таким вот хитрым образом ещё и пропускаете через него кислород; этот кислород пойдёт вот в эти вот ретроназальные пути, которые вот там где-то у нас находятся, и дадут ещё большее впечатление; это надо делать осторожно, и вот если вы стоите рядом с человеком во фраке, или в смокинге, или в красивом костюме, то отойдите от него на метр, потому что может не с первого раза получиться. Примерно вот так... *(демонстрирует)* Примерно вот так. Сбалансированная кислота – согласен с Еленой, мне тоже очень нравится эта кислота – очень сбалансированная... и что мы вообще называем словом «сбалансированная»? – это когда у нас есть главные показатели – это кислота, это алкоголь, это танины либо тельность вина... вот если это между собой сбалансировано, то мы употребляем такие слова, как сбалансированное, округлое вино, **00:58:24**. Скажите мне, почувствовали ли вы что-то ещё... Софья пишет *(отвлекается на чат)*: «Получилось» *(смеётся)*. Отлично, отлично... почувствовали что-то ещё за этим вот... приколом сомельешным, кроме хорошей кислоты? Почувствовали вы, может быть, что-то, чего вы не почувствовали в ароматике? Потому что я, к стыду своему или к счастью своему, я почувствовал вот один такой момент, который меня приятно удивил. Во-первых, оно действительно прекрасно смягчается, а во-вторых... вот я сейчас почитаю, что вы пишете, и потом скажу ещё одну свою мысль на эту тему. Дрожжи – да... *(смотрит комментарии)* А, кстати говоря, послевкусие мы обычно тоже оцениваем двумя параметрами – продолжительное либо нет, то есть короткое-средне-продолжительное... и, грубо говоря, качество послевкусия, то есть это вот приятное послевкусие, нам приятно его ощущать...

Мне показалось, что во вкусе проявились какие-то немножко цитрусовые нотки. Вот те нотки, которых я не понял или не почувствовал в ароматике. И это очень как бы интересно, потому что Шардоне, оно может быть более цитрусовым или менее цитрусовым, то есть там цитрусы могут вообще не ощущаться... могут быть так очень, знаете, деликатно-приглушено... очень интересно, очень интересно. Сбалансировано, качественно, достаточно интересно с точки зрения сложности... Вино такое, знаете, вот... в последнее время я такой услышал термин полужутливый – медитативное вино. Медитативное вино – это когда тебе хочется такими маленькими-маленькими глоточками его пробовать, делать это долго и вот размышлять – о чём угодно, необязательно о самом вине. Тебе просто хочется маленькими глоточками долго пробовать и размышлять. Вот мне оно понравилось именно тем, что в нём есть что-то такое, знаете, оставленное на потом, что-то такое, о чём хочется подумать ещё, ещё и ещё. Качественное – не сказал бы я, что оно выдающееся, но оно очень

хорошего качества, вот... «Брют – кислотность окей» (отвлекается на чат), **01:01:26**. Ну, Софья, у вас образный язык – пишите дальше.

Ваша оценка – напишите вашу оценку, вашему оценку этому вину, **01:01:36**, и перейдём к следующему образцу. Я пошёл к холодильнику, выключаю видео – тем временем напишите вашу оценку.

Следующий образец... если у вас... как бы мы идём по одинаковой схеме покупок, то следующий образец у нас – это Франчакорта, и она у вас, наверное, тоже находится в холодильнике – вынимайте её, и через буквально минуту продолжаем.

По какой шкале вы пишете, по какой шкале? Оцените по более простой шкале – значит, плохое, качественное, очень качественное, выдающееся. Наталья пишет «3,5» – это три с половиной из пяти или это **01:02:37**? Вино качественное... Вообще, я вот на самом деле очень люблю Каву, потому что это лучшее соотношение цены и качества для игристых вин. Лучшее соотношение цены и качества для игристых вин. Вообще, люди, которые пьют испанскую Каву, они все спрашивают – это не только Кавы, кстати говоря, касается, это касается ещё и Хереса – меня все спрашивают: «Ну как, ну как вино такого качества может столько стоить?» Но на самом деле это правда, да – это очень-очень качественное вино для своей цены.

Переходим к следующей позиции... переходим к следующей позиции, которая у нас что? – Франчакорта. Тут я вам должен признаться в большом своём грехе, но прежде чем я признаюсь, скажите мне, помните ли вы, какая лучшая температура для подачи подобного рода вин? Там не температура, а, скорее, диапазон температур... Если вы помните, напишите.

Бокал, Софья, не меняем, а берём другой, то есть нужно, чтобы в этом бокале немножко осталось для сравнения, вы берёте другой – желательно такой же – и будем наливать туда итальянское произведение винного искусства, которое называется Франчакорта. Пока мы с вами наливаем, я вам скажу несколько слов таких интересных и важных по отношению к этому вину. **01:14:13**. Во-первых, это относительно молодое явление, то есть Франчакорту делают примерно 50 лет всего лишь. При этом, конечно, любой итальянец вам скажет, что оно там ещё известно было во времена бога Зевса, Римской империи и всё остальное, но это, если говорить правду по нормальному промышленному производству, то ей всего лишь 50 лет – по сравнению с Шампанью, с шампанским это... посчитайте, во сколько раз меньше, потому что шампанское, говорят, делают уже примерно 350 лет, да... И, вообще, возникла она по легенде как ответ на Шампань, как ответ шампанским винам. Почему? Потому что Шампань... может быть, мы когда-нибудь посвятим какую-нибудь отдельную дегустацию, или какой-нибудь вебинар, или урок вот именно Шампани, потому что про Шампань можно говорить бесконечно, но я сейчас скажу просто, что Шампань – самый коммерческий,

успешный винный регион мира, то есть столько, сколько они делают и цены, по которым они продают – это... никто и близко их не догнал. Так вот... я вам сказал, да, вначале – 240 миллионов делается Кавы, Шампани делается 300 миллионов бутылок, Франчапорты делается всего лишь 21 миллион бутылок, вот. И, собственно, итальянцы придумали её для того, чтобы вот... «наш итальянский ответ французам». Они хотели её сделать с самого начала качественно, относительно дорого и тоже классическим методом. Почему это важно, потому что подавляющее большинство игристых вин в Италии делается НЕ классическим методом. Вот Франчапорты делается классическим методом, и это очень круто, да. Три сорта всего лишь разрешено для производства Франчапорты – это то же самое, уже наше знакомое Шардоне, Пино Бьянко (или Пино белое) и Пино-неро, или – по-французски этот сорт вам известен – называется Пино-нуар... по-итальянски – Пино-неро. Это вот три сорта, из которых разрешено делать Франчапорты. Я уже сказал, что самые, наверное, самые строгие требования к игристым винам, которые существуют вообще в виноделии, – это в регионе Франчапорты, гораздо-гораздо более жёсткие, чем в той же Шампани. Минимальная выдержка в бутылке – помним? – 18 месяцев. В основном пьют в Италии – очень-очень-очень мало её экспортируется по всему миру. И вот здесь как раз я столкнулся с определённым... да, ещё интересный факт, что в основном сухие, то есть брют-натюр или брют. Каких-то вот более сладких очень-очень мало производится. Вот это они отдают на всякие там Просеки, **01:07:12** и прочее, прочее. Эти ребята вот стараются выдерживать марку.

Во всей столице Испании я нашёл один магазин, который называется энотека **01:07:27**, который специализируется на итальянских винах. Потому что я вам уже рассказывал, что в Италии, вернее в Испании, в Мадриде 90% всего ассортимента, который вы можете увидеть, – это только испанское вино. И в этом всём я нашёл вот одну такую бутылку Франчапорты, и эта бутылка будет не такая, как у вас, но очень похожая по определённым своим характеристикам, по сортовому составу и так далее. Поэтому будем теперь сравнивать разные вина, и будем сравнивать и вспоминать, то есть я буду вспоминать вашу Франчапорты от **01:08:06**, вот, и заодно буду рассказывать, что я чувствую в своей. В вашей посмотрите, пожалуйста, на сортовой состав, прежде чем мы будем её пробовать... если мне не изменяет память, то там должно быть примерно 80% Шардоне и по 10% там должно быть того же самого Пино-нуара, или Пино-неро и где-то процентов 10 там будет Пино Бьянко, то есть Пино белого. В моём сортовой состав будет чуть-чуть отличаться – в моём будет Пино-нуара на 5% больше, чем в вашем, а Шардоне на 5% меньше. Во всём остальном это, в общем-то, достаточно похожие позиции – это тот же регион, это та же выдержка... ну, примерно та же выдержка, потому что в вашем случае, в Кантади... я специально зашёл на сайт и изучил сайт... что они пишут про своё вино – они пишут немножко так

расплывчато. Они пишут – от 20 до 26 месяцев выдержки на дрожжах. В моём случае написано всё чётко – 28 месяцев выдержки на дрожжах.

Давайте производить всё те же манипуляции, но только будем усложнять сравнения, то есть мы будем смотреть Франчакорту и будем смотреть Каву – вы же оставили немножко на дне бокала Кавы? – для того чтобы сразу сравнивать и цвет, и ароматику, и вкус. Вот эти два вина для нас интересны тем, что и в том, и в другом доминирует Шардоне, то есть там до 80% в первом и втором случае Шардоне. Остальное – некие другие сорта, но теоретически эти вкусы и эти ароматы должны быть очень-очень разные, потому что разные почвы, потому что как бы разные руки, да, то есть всё-таки итальянцы и испанцы, вот... потому что разный климат. Если мне, опять же, не изменяет память (а она мне вряд ли изменяет в этом конкретном случае), то сейчас мы пробуем самое южное вино из всех трёх, которые мы будем пробовать. То есть Франчакорту делают, кажется, в Ломбардии... не кажется, а точно в Ломбардии – это самая северная часть Италии, на границе со Швейцарией, но это самая северная часть по отношению к Шампани и даже по отношению к Каве, – она всё-таки находится сильно южнее. Поэтому нам сейчас интересно... ну, не знаю, как вам... скажите, вам тоже это интересно? Мне это точно интересно – вот этот юг – он что добавил и в вино, и в Шардоне? – давайте пробовать. Открываем... с пуком будьте осторожны ☺ Чуть-чуть наклоняем, крутим – и вот так вот по чуть-чуть, по чуть-чуть освобождаем бутылку от пробки. Упс... всё. Монашка жива, с ней всё нормально ☺ Я чувствую, эта шутка вам запомнится с сегодняшней дегустации.

Перляж очень обильный, такой вот сплошной, не островной... Ух, ароматика интересная! Вообще, ничего общего с первым образцом! Как у вас? Пишите, пишите... Кстати говоря, от чего же это ещё зависит? Вы же понимаете, что это зависит от давления, которое есть. То есть если давление больше, то вам труднее – особенно с непривычки – удержать пробку. Так что это нормально.

Давайте про дрожжи чуть-чуть попозже – давайте сначала посмотрим на белый лист и опишем цвет хотя бы коротко... и, может быть, пока не сравнивая – пусть пока Кава у вас стоит где-то вдалеке – просто скажем, что мы видим в цвете вообще – и по отношению к Каве этот цвет более насыщенный, менее насыщенный, с какими-то другими оттенками... Жду вашего впечатления про цвет. Кто уже написал, тот молодец, тот может взять бокал Кавы и посмотреть оба. Сразу скажу, что это сравнение будет немножко некорректным, потому что у вас разное количество в бокалах. Чтобы сравнивать цвет вот один в один, количество должно быть одинаковым. Почему? Потому что понятное дело, что если вы смотрите через большее количество жидкости, то эта жидкость кажется более насыщенной. Наталья пишет, что Кава золотистее, то есть Кава у вас более насыщенного жёлтого цвета. И Софья тоже пишет. Ну вот... интересно. Я вам должен

сказать, что у меня нет. Я вам должен сказать, что у меня Франчакорта более насыщена... она явно с уклоном от лимона в золото идёт. И это, по идее, должно быть, в общем-то, нормальная ситуация, потому что мы всё-таки говорим про более южные регионы, про более южное вино. Но, поскольку у нас с вами разные позиции, то я верю вам, что у вас она может быть и холоднее. Хотя теоретически должна быть теплее.

«Цвет лунной дорожки в фазе молодой луны, отражённый в море» – ну вы, Софья, это... романтик. Романтик, умеющий формулировать романтично цвета, да... Что нам вот эта вот сомельешная шкала – светлый лимон, тёмный лимон, светлое золото, тёмное золото?... Мы знаем, как сравнить цвет вина с чем-нибудь таким интересным, да...

Кстати, считается, что вот так смотреть не нужно (*демонстрирует*), что этим мы выдаём своё дилетантство. Поскольку у меня потолок абсолютно белый, то мне интересно и так посмотреть тоже... То есть у меня это вино на пару тонов темнее, чем предыдущее... при этом вот игра пузырьков вот совсем другая – во-первых, гораздо сильнее, во-вторых, гораздо обильнее. Хорошо, Софья... перляж сильнее – абсолютно точно, я тут с вами согласен, явно перляж сильнее, и вот он не просто сильнее, он какой-то такой... живее... и живее, и сильнее, и обильнее... интересно, интересно. Ну, возможно, это связано с тем, что достаточно долгая выдержка была в бутылке... 26–28 месяцев всё-таки... Ух, интересный у меня аромат! Ух, интересный у меня аромат! Ух, интересный у меня аромат!..

Нюхайте, пишите, что у вас в ароматике. А я пока потяну свою паузу, понаслаждаюсь абсолютно неожиданной какой-то сложностью, которую я здесь получил. Ну, реально, абсолютно я этого не ожидал... Я ожидал, что первое, что я почувствую, – некую такую сладость... но нет, нечто совершенно другое. Кисловатые дрожжи – хорошее определение, но у меня они не просто кисловатые, а у меня они даже с какой-то такой, знаете, еле заметной гнильцой. Вот что меня удивило... то есть всё остальное понятно, то есть мы чувствуем... вот не спешите сосредотачиваться на дрожжах – охарактеризуйте эти дрожжи, вот какие они, какой у них оттенок, у этих дрожжей... они ближе, там, я не знаю... давайте вот вспомним – мы же все когда-то так или иначе имели дело с тестом, вымешивали тесто руками, правда? – и понимаем себе, что такое дрожжи, как они пахнут прямо из пачки, и как пахнет тесто, и как пахнет тесто, когда оно там, в духовке уже подходит... вот скажите мне, где здесь проявление дрожжей, вот в какой стадии – в стадии совсем сырого чего-то, в стадии, может быть, какой-то такой... только что вытянутого из духовки круассана, или какого-то такого уже хорошо-хорошо поджаренного тёмного хлеба – вот где они?

Вот да, вот какой-то оттенок такой подвала... не подвала, но что-то такое неожиданное есть. Ну, понемножку смягчатся, кстати да – вот

что-то такое сыроватое, совершенно точно. Понемножку смягчаются – понемножку они становятся такими чуть более деликатными. Но они сильные, да, вот дрожжи сильные, и они действительно такие доминантные, то есть вот теоретически здесь уже сейчас мы должны с вами чувствовать яркую и грушу, и персик, и всё остальное – то, что очень важно в Шардоне, но пока дрожжи нас не отпустили, правда? О, вот если покрутишь – уже начинается... у меня солнце как раз в окно – вы чувствуете, что уже изменилась немножко картина, картина световая... вот если покрутишь, начинается сладость, начинаются сладкие фрукты – такие свежие, и намного ярче цветы. Вот скажите, есть у вас ярче цветы или нет? То есть что я здесь чувствую, кроме вот этих наглых подвальных... нахальных, как написала... наглые, нахальные подвальные дрожжи, но интересные, интересные, да? И дальше идут, как мне кажется, такие более заметные цветы и явно более вызревшие... спелые, да – правильное слово – спелые фрукты, такие вот, как те же яблоко и груша. Даже вот не столько какая-то такая спелость, сколько какая-то такая сахаристость чувствуется. Угу... Да, они, кстати говоря... вот цветы, цветы более-менее могут повторяться... и, может быть, даже должны повторяться, потому что всё-таки мы говорим о том, что основа-то более-менее одинакова – это то же Шардоне, но проявление будет другим, правда? Вот я бы сказал, что здесь у меня цветы где-то с какой-то такой травяной ноткой, да, вот где-то вот лепестки, а где-то – сам стебель. Ну, постепенно, постепенно запах балансируется, дрожжи... скажите, у вас то же самое – дрожжи перестают быть нахальными, то есть дрожжи как бы начинают встраиваться в общий такой вот баланс картины, да? Да/нет – напишите мне. Орех – интересно... орех может быть, орех для вторичных ароматов **01:20:22**. Я ореха не чувствую, но мне очень нравится вот это вот соединение дрожжей и какой-то такой сладости и цветов – очень интересно. Будем пробовать? Готовы? У вас ещё яркие, да... Вот у меня дрожжи начинают как бы дружить, начинают входить в какой-то баланс такой. Давайте пробовать. Что чувствуете? Контраст... чувствуете контраст, насколько это вино другое? Да, Юлия, вы правильно задаёте вопрос, что и ароматика, и вкус безусловно будет зависеть от температуры в помещении; температура в помещении – это то, как быстро нагревается ваше вино, потому что... вы, кстати, мне не написали, какая идеальная температура для такого рода игристых вин. Идеальная температура – диапазон – от где-то 7 до 10. Вот это идеальная температура. Если вы знаете температуру вашей камеры холодильной, где вы держали это вино, то она теоретически должна быть в пределах 4-2, и температура в комнате – ну, у меня 20, у меня выставлен кондиционер на 20. Соответственно, вот, посчитаем, что оно будет быстро нагреваться и будет... ну вот правильно, Юлия, больше всего... спорят, опять же... Да, Елена, ещё не сглотнув, чувствуется вот сладость. Чувствуете, насколько разная кислота, насколько разное соотношение кислоты и сладости в этих двух винах? Вот не будем

спешить сравнивать, но сейчас глотнём и того тоже, для того чтобы вот почувствовать их разницу. Здесь кислота гораздо мягче, просто в разы мягче, и в разы более такая вот спрятанная под сладкими нотами, видимо, вот, собственно, такого хорошо вызревшего вина. Но что интересно, что это ведь тоже брют, то есть это не полусухое там какое-нибудь, не сладкое, - это тоже брют, то есть теоретически это тоже абсолютно сухое вино. Ну, опять же, слово абсолютно сухое в нашем случае применять неправильно, потому что не бывает полностью сухого вина, то есть 0 сахара в вине не бывает, сахар остаточный есть всегда. Но вот здесь такая хорошая сладкая нотка...

Хорошо, давайте идти дальше. Скажите мне, что вы почувствовали во вкусе - то, что вы почувствовали в аромате, или то, что вы не почувствовали в аромате? Оцените кислоту, оцените сбалансированность, оцените комплексность и поставьте оценку этому вину. В том числе - оценка субъективная, то есть больше нравится, чем предыдущее, меньше нравится, чем отличается... Мой вердикт - в моём случае я бы сказал, что это очень качественное вино. Однозначно - очень качественное вино. Очень хорошее, очень сбалансированное, очень такое вот... как бы сказать вот слово... ну, такое добротное вино. Добротное вино. Но вот мне очень явно недостаёт какой-то комплексности, какой-то такой, если хотите, неоднозначности. Если с **01:24:15** у меня уже почти дружба завязалась, мне вот хотелось с ней помедитировать вдвоём, то здесь... мне не очень нравится термин такой - питкое, или ещё есть вариация на этот термин - гастрономичное... то есть вот это вот вино питкое, гастрономичное, оно прекрасно подойдёт к столу, но вот наедине с ним медитировать лично мне не хочется. Пишите ваши комментарии, что вы думаете по этому поводу. То есть вот комплексности, такой вот длительности, постепенного какого-то раскрытия, постепенного раскрытия каких-то новых аспектов, новых нот я здесь не чувствую. Я ожидал большего - я ожидал большего именно с точки зрения сложности и комплексности.

Сейчас я попробую сразу два, то есть я сделаю два... Конечно, игристость тоже меняет впечатление, но я не могу сказать, что, знаете, она поменяет впечатление... да, я, наверное, соглашусь с вами (*отвлекается на чат*), Наталья, что аромат более интересный, чем вкус, особенно вот этот самый первый аромат, который мы с вами обсуждали. Отвечаю Юлии... то есть я не могу сказать, что оно, знаете, кардинальным образом поменяется... не могу сказать. Да, по интенсивности оно меняет, то есть если вы почувствовали... попробовали точно такое же не игристое, ну, оно бы было более деликатным, более мягким в восприятии, но это такое, знаете, скорее разведение руками в пространстве, потому что точно такого же вина вы всё равно не попробуете, всё равно все вина разные. Ну вот сейчас в Кадернио я чувствую гораздо больше вот этих вот приятных дрожжей, которые никуда не делись - во вкусе именно, чем

у Франчакорты. Франчакорта ароматом как-то вот удивила - вкус у неё какой-то такой уж слишком сглаженным получился. Опять же, это субъективное восприятие, субъективное. Софья разошлась с критикой... Софья, давайте выдерживать немножко толерантности по отношению к Италии. Кстати говоря, мы говорим сейчас про север Италии... мы говорим, что эта зона южнее, чем другие зоны, про которые мы говорили... но это всё-таки север, не юг; на юге там есть, что посмотреть... вот есть регион Этна на Сицилии, регион такой восходящая звезда... будет у нас время - мы тоже о нём поговорим.

Друзья, как вам вообще? Как вы себя чувствуете? Напишите по шкале 5... по пятибалльной шкале, как вы себя чувствуете, напишите словами - не цифрой ваши впечатления от Франчакорты - и в сравнении с Кавой... Я, опять же, выключаю на минуту видео - во-первых, я закрою окно, потому что сейчас просто солнце прямо в глаза, во-вторых, я иду за шампанским. И вас призываю сделать то же самое. Как вы себя чувствуете - и словами оценка Франчакорты и сравнение с Кавой. Не ленитесь - вы сюда пришли не только пить, но ещё и оценивать. Я вам говорил - есть такой писатель знаменитый, винный писатель, которого зовут Оз Кларк - так вот, Оз Кларк написал «Чем отличается выпивка (или, говоря даже более жёстким русским словом, попойка) от дегустации». Главное отличие заключается в том, что, когда ты дегустируешь, в процессе ты думаешь. А когда пьёшь, ты не думаешь. Поэтому, пожалуйста, пишите ваши впечатления и как вы себя чувствуете по пятибалльной шкале. Я пошёл закрывать окно и пошёл за шампанским.



Так, третий бокал пустой... третья бутылка... здесь у меня тоже небольшой экспромт, потому как шампанское представлено в Мадриде

гораздо лучше, чем Франчаорта, Франчаорта – одна бутылка на весь город, вот... шампанского много, но вот того шампанского, которое у вас, я не нашёл – я нашёл максимально близкое к вашему, называется **01:30:00**. Надо будет вспомнить про французский, правильно ли я читаю это название. Очень крутой шампанский дом, тоже брют, в 1811 году основан, вот... Сейчас немножко поговорим про шампанское и попробуем его. Ну, я вам уже много чего рассказал про шампанское... по ходу дела я вам рассказал много... что важно вообще про регион? Первое важное, что это холодный регион. Это регион холодный, это регион капризный с точки зрения погоды, это регион очень дорогой, то есть земля в Шампани в разы, а иногда и в десятки раз дороже, чем в других регионах – даже Франции, не говоря про другие регионы винные... Что ещё важного? Стоимость винограда очень высокая, то есть килограмм винограда в Испании может стоить от 3 до 30 центов; я имею в виду технический виноград, который идёт на вино, то есть не виноград, который мы едим, покупаем в магазине, а технический виноград, из которого делается вино. В Шампани виноград может стоить 30 евро за килограмм. Поэтому не стоит удивляться, что шампанские вина дорогие. Дорогая рабочая сила, они очень любят привлекать, грубо говоря, чужаков, то есть там люди на сборе урожая, на производственных процессах работают просто династиями, поколениями, вот... всё это, в общем-то, делает шампанские такими дорогими винами. Самых три популярных сорта винограда для шампанского – это Пино Нуар, это тот же Шардоне, про который мы уже неоднократно упоминали... и есть ещё у них очень-очень популярный сорт, который называется **01:32:13**. Вот это вот, собственно, три сорта, которые чаще всего **01:32:20**. То есть мы сейчас говорим про северный дорогой регион с очень-очень такими, знаете, развитыми традициями виноделия. То есть вот за эти, там, три сотни лет они, там, перепробовали всё, что можно и **01:32:40** и всё остальное, и они прошли реально очень-очень большой путь, и сейчас, по признанию всего мира, это лучшее игристое, которое вообще существует в мире, и в этой лучшести один из таких важнейших факторов – это, собственно, вот эти самые дрожжи, про которые мы с вами сегодня всю дегустацию и говорим. То есть считается... вот мы сейчас проверим, как в нашем случае... считается, что самым таким интересным, комплексным, сложным, многослойным способом дрожжи проявляют себя именно в шампанском. Ну, понятное дело, что шампанское делается классическим способом – естественно, что там другие способы не употребляются. И это, естественно, дорого, то есть мы не вникали там в подробности, как эти бутылки переворачивают, как им замораживают горлышко, как достают вот эти вот замороженные дрожжи, то есть дрожжевой мёртвый остаток из бутылки... это всё стоит дорого, это всё делается в основном вручную – сейчас там существуют уже специальные машины, которые там двигаются, и бутылка меняет своё положение... но в основном это всё делается вручную. То есть это очень, очень такой деликатный подход к выращиванию винограда и к производству вина. Но вообще

считается, что 80% успеха вина и вкуса вина, оно заложено в винограднике и только 20, собственно, в производственном процессе; опять же, это такое, знаете, сравнение немножко романтичное – 20, 80 – кто и как это когда померяет, но вот виноделы так считают, что 80% успеха вина находится на винограднике и только 20 – на винодельне. Что ещё в нашем случае для нас важно – это то, что и в вашем, и в моём случае доминирует Пино Нуар. В вашем случае, в вашем шампанском Пино Нуара 60%. То есть обратите внимание – мы сейчас говорим про некий совсем другой сортовой состав, который вообще ничем не похож на то, что мы пробовали до сих пор. Скажите мне, что вы знаете про Пино Нуар? Вопрос на засыпку, но у нас тут знатоки собрались, поэтому знатоки нам про Пино Нуар сейчас всё расскажут. Это крайне интересный сорт, ну, там, чуть ли не самый интересный сорт, который вообще существует в мировом виноделии, и про него там есть самые разнообразные легенды и самые разные как бы поверья, но какие-то пару самых главных... самых главных фактов и самых главные какие-то впечатления напишите, потому что он того стоит, чтобы мы о нём чуть-чуть поговорили, прежде чем мы будем его пробовать. Ну, его – в составе шампанского. У меня Пино Нуара 40%, у вас – 60; у меня **01:35:45** 40%, и всё остальное у меня – это Шардоне. То есть у меня вино должно быть немножко другое, чем у вас. Открываю и жду, пока вы мне напишете, что вы знаете про Пино Нуар. Потому что я вижу, что вы уже начали писать... кто-то что-то начал писать, я вижу в чате, но пока не вижу, что вы написали.

«Великие вина Бургундии», – пишет Юля. Правильно, да, великие вина Бургундии – совершенно точно. То есть Пино Нуар – это виноград, который получил такое наилучшее своё выражение и наилучшее признание в Бургундии – совершенно точно. Он считается крайне сложным, он считается крайне таким необычным с точки зрения того, что в нём проявляются такие необычные ароматы, как подлесок, скотный двор, кожа, такие вот немножко потные ароматы... это сорт винограда с очень-очень такой тонкой кожей – соответственно, это вино никогда или практически никогда не бывает очень насыщенного цвета. И, когда я говорю про красное вино, мы понимаем сейчас, что из Пино Нуара делают в основном только красные вина, да... Пино Нуар как составная часть шампанских вин и игристых вин – это своего рода исключение, ну, то есть, как минимум в количестве, да... и вот тут правильно написала... кто... Юля написала, что до него **01:38:13** абсолютно точно. Я, когда ходил в винную школу, такую офлайнную – это винная школа была при большом-большом таком магазине дистрибьюторов, огромном-огромном винном магазине, – соответственно, учителя, которые у нас были, они работали в магазине, там, кавистами, сомелье и рассказывали самые разные байки, включая, как приходят как бы «новые» ребята, не знаю, новые русские или новые славяне, покупают бутылку Пино Нуара какого-то там очень-очень крутого за 15 000 евро, на следующий день приносят и говорят – оно испорченное. Ну, естественно, сомелье пробует,

нюхает и говорит – оно не просто не испорченное, оно таким и должно быть. Но ребята не поняли, потому что вот что больше всего ценится в Пино Нуаре – это необычность в ароматике. Ну, это вот какие-то вещи, которые нужно про него знать. Есть такое как бы представление о том, что молодые начинают с Пино Нура – не понимают его, потом идут очень-очень долгой дорогой через Новый свет, возвращаются в Старый свет – через Францию, через, там, более простую Францию, доходят до Бордо, наконец-то возвращаются в Бургундию – и наконец-то начинают понимать Пино Нуар, и тогда говорят – всё, я вот понял мир вина, потому что я понял Пино Нуар. Опять же, это байка, но в этой байке есть, знаете, и элемент правды, потому что если вы там с непривычки пойдёте купите там, не знаю, какой-нибудь Пино Нуар, не дай бог, бургундский... почему не дай бог, потому что он будет очень особенным. За 20 евро попробуете – и это будет первый раз в вашей жизни, то вы можете не понять, вы можете сказать – нет, это что-то не то. Вот, но в нашем случае Пино Нуар должен быть другим – он должен быть, конечно, интересным, потому что он в любом случае интересный, вот, но он должен быть другим, потому что он находится в составе в шампанском вине. И в данном случае мы можем не бояться неправильно его обозвать, потому что всё остальное – это не шампанское, а... шампанское – это только игристое вино, которое произведено в Шампани. Скажите мне, пожалуйста, как называется игристое вино, которое произведено во Франции, но не в Шампани? Пока вы думаете, я смотрю на белый цвет и смотрю, что я вижу здесь. Я вижу нечто среднее между... Креман – совершенно точно (*смотрит комментарии*), вот приятно иметь дело с профессионалами. Я вижу нечто среднее между первым и вторым случаем... я, пока с вами разговаривал, посмотрел этот перляж... перляж тоже достаточно умеренный, тоже вот нечто среднее между первым и вторым... цвет очень ровный, очень сдержанный, не слишком насыщенный, но, может быть, чуть более насыщенный, чем в Каве, что, в общем-то, тоже вызывает вопросы, потому что я бы ожидал, что он будет самым светлым из всех трёх хотя бы потому, что это достаточно северный, капризный регион. Что у вас с цветом? «Креман», – пишет Света... да, Света, спасибо... Что у вас с цветом, что у вас с перляжем, что вы можете сказать про визуальную картину этого вина и в сравнении с другими – и в целом, и в сравнении с другими – что вы можете сказать? Я бы сказал, что у меня средний лимон, очень-очень сдержанные зеленоватые нотки, очень сдержанные... в двух других они были более ярко выраженные... с небольшим таким, еле заметным намёком на золото, то есть чуть-чуть уходит в такие тёплые насыщенные тона, но так, еле-еле... то есть это скорее лимон, чем золото... очень чистый, светлый, красивый, такой завораживающий цвет... Софья уже видит золотой оттенок – прекрасно... Наталья тоже – супер... Вот для меня по сравнению с предыдущими двумя самая главная характеристика, которая бросается в глаза – может быть, она не самая главная в целом, но самая главная, которая бросается в глаза, – это то, что здесь

практически нет зеленоватых ноток – у меня, во всяком случае, их практически не видно, они какие-то очень-очень сплавленные... такое вот чистое жёлтое существо.



Хорошо, хорошо. Давайте оценивать аромат... Ух, ух, ух!.. Вот это шампанское, вот это то, за что я люблю шампанское. Не каждый день я его пью, но вот за это я его люблю. Даже издалека, даже в нераскрученном таком состоянии – вот то, что называется первый нос – ты чувствуешь, что ты имеешь дело с шампанским, ты чувствуешь, что ты имеешь дело с птицей высокого полёта. Скажите мне, у вас то же самое – вообще, о чём я сейчас говорю? Сладкие булочки – да, да... то есть вот здесь, вот здесь я чувствую какой-то сложный, такой тостово-булочковый... можно так сказать – тостово-булочковый? – аромат, но это не простые сырые дрожжи, это вот не вот этот маскулинный такой, сильный, наглый аромат – это что-то очень приятное... сразу видно сложное, неоднозначное, такое вот поджаренное и очень интересное, правда? Жду ваши впечатления. То есть умеренно-сильное, не забивающее и очень-очень интересное. И мне кажется, что здесь начинает... моему носу нужно отдохнуть – чтобы мой нос отдохнул, я глотну глоток воды. Сдоба, да... сдоба – мы имеем в виду под словом сдоба вот некие булочки, правда? Правда, Елена? То есть это не дрожжи как дрожжи, не дрожжи как какая-то сырая субстанция – это дрожжи как проявление в чём-то таком поджаристом, да... правда? При этом вот у меня вот это поджаристое почему-то не сладкое, абсолютно не сладкое, то есть я бы сказал, что в нём есть какая-то приятная такая кислинка и вот какой-то медовый немножко аромат... вот скажите мне, есть ли у вас

что-то подобное? То есть явная выпечка, такая лёгкая, вкусная, маслянистая выпечка, явно такая вот не очень простая, то есть что-то они в это тесто намешали, каких-то вот... наверное, специй, да... наверное, специй... и вот немножко мёда. Вот это то, что у меня абсолютно явно. Вот, наверное, всё-таки Пино Нуар даёт вот эту сложность – вот я ему приписываю. Непропечённая (*смотрит чат*) – ну, возможно, не знаю, но не пережаренная точно. Вот она такая тоже... вот её тоже хочется нюхать и хочется вот разобраться просто вот в этой конкретной ноте, хочется вот как-то ментально взять от всего отстраниться и как-то вот разобраться в этой тестово-бришной-тостовой ноте. Вот что мне здесь очень нравится? Мне нравится сложность вот эта – назовём её для простоты дрожжевой, да... сложность, такая неоднозначность, такая яркость – раз; второе, что мне очень нравится – вот этот вот мёд, который там где-то на заднем фоне явно проявляется и не даёт о себе забыть... и дальше мне вот кажется, что здесь есть очень непохоже на всё остальное, что, как минимум, мы сегодня пробовали, – это какие-то вот специи. Вот я пока не скажу, какие, но где-то они тоже про себя немножко заявляют. Не знаю, может быть, я сам себя убеждаю, но я чувствую сложность, которая вообще не сравнима ни с первым, ни вторым – даже в ароматике... то есть я ещё не пробовал, но даже в ароматике мне эта сложность очень нравится. Вот, собственно, то, за что я обожаю шампанское – вот именно за это. С первых секунд ты чувствуешь, что ты вот разговариваешь, там, с высокой материей. Ну, Юля пишет, что как бы технология имеет значение – в данном случае, конечно, имеет, кто же спорит с этим?.. Мария пишет про название шампанского – коллеги, напишите, пожалуйста, для Марии название шампанского – прямо в чат.

Давайте раскрутим, а то я так могу сидеть и долго нюхать, потому что мне оно так нравится, что можно ничего не делать – просто сидеть и нюхать. Чуть больше... вот когда раскручиваешь, наверное, чуть больше специй у меня проявляется... чуть больше специй и вот эта дрожжевая нотка, или вот эта вот сладкая – назовём её нотка, она какой-то такой становится более зрелой, что ли – можно так сказать? Более зрелая, тостово-тестово-булочная нотка. Но при этом она очень интересная, вот реально она очень интересная.

Три года это вино провело в бутылке во взаимодействии с дрожжевым осадком. То есть, вероятно, это один из... одно из объяснений, почему оно такое интересное, да, то есть три года во взаимодействии – и там у вас на бутылке должно быть написано что-то типа «Кюве Премьер». Кюве Премьер на самом деле такой не очень официальный термин, но, тем не менее, этот термин намекает на то, что это такой, знаете, очень селективный виноград из лучшего клочка виноградника. Будем пробовать? Какой аромат... какой аромат...

Давайте обсуждать вкус. Что мы там увидели – увидели ли мы то же, что мы увидели в аромате? Что именно мы там увидели? Как у нас с

кислотой, как у нас со сбалансированностью? Что вообще мы в этом вкусе почувствовали? Ну, я начну с кислоты.. мне очень нравится эта кислота - она какая-то очень необычная в том смысле, что она не просто сбалансированная, но такое впечатление, что она просто утоплена во всё остальное, вот во все остальные вкусы она просто утоплена, и она немножко - у меня - скажите, да или нет - у вас то же самое? - она немножко.. да, вот она как бы замаскирована такой еле-еле заметной горьковатой ноткой, которая, видимо, пришла от этого взаимодействия с дрожжами... то есть кислота, замаскированная такой вот горьковатой ноткой. При этом это абсолютно дико сбалансированная нотка, то есть оно настолько сбалансированное, что оно аж слишком сбалансированное, то есть оно для меня вот, может быть, слишком гладкое какое-то получается, да... вот оно в аромате такое более дерзкое, чем во вкусе; во вкусе оно такое уж очень гладкое... вот я бы, честно говоря, хотел бы получить что-то чуть более такое дерзкое во вкусе. Но это прекрасный вкус, прекрасный вкус... я бы не поставил этому вину - пока - сейчас я ещё чуть-чуть попробую - я бы не поставил этому вину оценку «выдающееся»... оно, безусловно, очень классное, очень качественное, потрясающее, но для выдающегося я бы хотел чего-то большего. Постепенно открывается... постепенно открывается... вот я немножко, наверное, спешу со своими выводами, потому что чем больше оно взаимодействует с кислородом, тем больше у него букет открывается - оно становится всё интереснее и интереснее. Безусловно, есть вот эта выпечка, безусловно, есть мёд, безусловно, есть какие-то специи еле заметные, но есть, есть какая-то такая маслянистость - то, о чём я говорил, упоминая про ароматы.. никуда не делось Шардоне с его какими-то яблочно-грушевыми цветочными нотами - их тут немного, но они здесь есть, вот, и мёд - мёд очень-очень интересный. Скажите мне, есть ли у вас нечто подобное? И давайте сравнивать все три. Давайте, может быть, мы с вами... сейчас посмотрю на часы... мы с вами два часа сидим, правда? Не скучно? ☺

Мне кажется, пробуя такие образцы, можно сидеть и больше, чем два часа. Давайте пробовать и сравнивать, потому что... вот мы попробовали три стилистики, мы попробовали три стиля... ещё раз, подчёркиваю, это всё классический метод, это всё брюты, это технологически похожие вещи. Но это разные регионы, это разные почвы, это разная культура, это разный подход - я имею в виду, не только культура виноделия, но и культура народа, да, то есть Испания-Франция-Италия, и это разные сортовые составы, вот, но это всё брюты, это всё классические игристые вина, сделанные по классической технологии. Мне очень хочется узнать ваше мнение, дорогие девушки и... если у нас ещё остались парни, потому что сначала они были... ваше мнение - что больше понравилось, чем больше понравилось? Очень-очень интересно. Какую сторону вы ещё хотите исследовать игристых - в сторону, там, шампанских, в сторону, там, Италии, в сторону Кавы? Кава сейчас кажется такой, самой грубой..

вот по проявлению тех самых дрожжей и кислоты она мне кажется самой грубой. Франчакурта «поговорила» с воздухом и как-то поникла... Но шампанское продолжает свой путь – оно продолжает раскрываться, раскрываться и раскрываться. Я немножко жалею, что, конечно, достаточно тепло в комнате, потому что оно, наверное, слишком быстро всё-таки набирает температуру, но, может быть, для какого-то наблюдения за тем, как оно взаимодействует, это и интересно. Так... Юлия поддерживает Софью по поводу итальянцев... ох, девушки, когда-нибудь мы придём к таким итальянским винам – я имею в виду, когда соберёмся с духом и с финансами, что вы поменяете... скажите вот, кстати говоря, те из вас, кто пришёл для того, чтобы поменять своё... **01:58:00**... Что я хотел спросить? Кто пришёл для того, чтобы поменять своё впечатление про игристые? Кто пришёл с каким-то впечатлением, что это что-то такое простоватое, там, какие-то бульбашки, какой-то газ, непонятно что, что-то скорее для формы, для каких-то коктейлей, чем для наслаждения... вы мне писали вначале, что вы пришли для этого... вам удалось поменять, вы посмотрели на это другими глазами?

Вообще, я думаю, что мы с вами уже подходим так на самую-самую финальную прямую – мне хочется вот услышать ваши какие-то впечатления непосредственно, во-первых, от того, что вы сегодня попробовали и, во-вторых, ну, собственно, от дегустации в целом.

«Шампанское оставило неизгладимое впечатление», – согласен, согласен. У меня тоже сегодня шампанское оставило неизгладимое впечатление – это так. Иногда так сидишь в Испании и думаешь – надо бы что-то из испанского сравнить с французским... Но чаще всего французское выигрывает. Как это ни прискорбно для испанцев, но чаще всего французское выигрывает.

«У нас было миллезимное шампанское 2006 года – на осадке было девять лет и три года в бутылке...» – и? Юлия, продолжайте вашу мысль.

«Кава неплохая...»

Кстати, вот, две мысли вам напоследок. Мысль № 1 – если вы не смотрели в Ютьюбе... есть такая программа – Big Money называется, там некий парень по фамилии Черняк, который является таким водочным магнатом, миллиардер, у него компания, там, по-моему, пятая в мире по производству крепких спиртных напитков... он делает всякие интересные интервью. Вот найдите, если вам будет интересно, интервью с Чичваркиным – все знают, кто такой Чичваркин – владелец самого такого престижного винного магазина, который находится в Лондоне – называется «Гедонист Wine»... раньше он жил и работал в Москве, и потом в силу, там, некоторых обстоятельств пришлось сбежать из Москвы в Лондон, вот... и, собственно, Черняк, водочный магнат, разговаривает с Чичваркиным, который является, ну, каким-то специалистом и, ну, наверное, № 1 в Лондоне по продаже вин. И

они разговаривают про разные вещи - в том числе они разговаривают про шампанское. Они много разговаривают про шампанское, то есть там минут 15 разговора, а вся программа около часа - минут 15 разговора посвящено шампанским. И там Чичваркин говорит, что, если вы начнёте пробовать шампанское 70-х годов, то с вами случится НЕЧТО. Не буду раскрывать интригу - посмотрите и получите удовольствие.

Второе - тем, кто сказал, что понравилась Кава - очень хорошо представлена такая позиция, которая называется **02:01:15** стопроцентный Пино Нуар. Вот она очень хорошо представлена везде, в том числе в России, в том числе в Украине, в том числе в Испании - везде, то есть я её видел во всех странах. Это совершенно волшебное вино - оно очень не похоже на всё, что вы пробовали сегодня... если вот вы пойдёте в гости и там будет уместно именно игристое, возьмите **02:01:37** стопроцентный Пино Нуар - и вы, я думаю, не пожалеете и с точки зрения вкуса, и с точки зрения какого-то открытия. Вот такие две мысли.

А я тем временем почитаю ваши мысли, потому что мне очень-очень интересно. Так... «Шампанское - огонь, неизгладимое впечатление», «я пришла их понять», «больше люблю вино»... Света, а мы пробовали вино - мы пробовали просто игристое вино. «Шампанское - изменила мнение об игристом», «Кава тоже неплоха», «тихое красное всё равно ближе», **02:02:10**, «мы не ожидали такого запаха тоста с мёдом»... Отлично, отлично. Тогда давайте последние пару мыслей - как вам дегустация в целом, может быть, что вы хотите на следующей... потому что на следующей у меня там есть одна мысль, одна идея... «Нам очень понравилось, мы поставили ноутбук с вами». Ноутбук с вами - хорошо звучит! :)

«...как будто мы сидели за столом» - ну, слушайте, Юлия, вот мне очень приятно это слышать, честное слово... спасибо вам огромное за эти слова... вот если бы вы где-то в интернете об этом написали, потому что меня так достают вот эти вот «умники», которые пишут: «Ой, онлайн-дегустация - такого не бывает!» Блин, они меня просто злят. Мне кажется, что мы с вами неплохо общаемся, правда? Вот как будто бы мы вот... я читаю ваши комментарии... вы меня-то видите, я вас не вижу, но, тем не менее, я как-то вот чувствую ваши эмоции, даже в ваших таких коротких строчках. Я думаю, что у нас есть смысл, может быть, со временем, может быть, не сразу завтра в режиме, когда мы сможем... вы все сможете включаться просто в видео и высказываться. Потому что я каждый раз спрашиваю - хотите вот такого формата, когда вы не просто в чате пишете, а вот вы сможете включаться и показывать себя, там, и мы вместе с вами как-то будем поднимать бокал... Но боятся пока люди, боятся. На всякий случай вам скажу, что такая техническая возможность есть, и если вы почувствуете, что вы готовы, то я с удовольствием.

Какой у меня план на будущее, на ближайшее будущее – это Рислинги. Три Рислинга – Германия, Австрия... угадайте, какая третья страна для Рислинга? Напишите, вам интересно или нет... если напишете нет, подберём что-то другое... если напишете да, то будем говорить про Рислинги. Рислинги – очень интересные вина. Они тоже очень сложные, они очень необычные, они очень разные, если мы говорим про вот эти три разных региона. Наталья пишет – нет. Грюнер... Грюнер – не сразу. Это не очень сравнимые величины, но до Грюнера тоже руки могут прийти.

Хорошо. В любом случае, я с вами поделился своей идеей по поводу Рислингов, но – абсолютно точно – следующий будет французский, да. Ну, один из трёх. Мы все с вами находимся в группе «Клуб винных экспертов» в Телеграме, мы можем – и должны, наверное, обсуждать... и если у вас другие идеи – не Рислинг, а что-то другое, пишите – не стесняйтесь, подберём именно то, что вам наиболее близко и о чём вы хотите с одной стороны поговорить, с другой стороны – попробовать, а с третьей стороны, может быть, узнать что-то новое, потому что моя задача – что-то новое для вас тоже предоставлять, да.

Спасибо вам огромное... Будем прощаться. Не хочется, но будем. Остальное пейте уже без меня, что-то оставьте на потом – завтра всё-таки идти на работу, вот... Всё, спасибо. Я отключаюсь. Спасибо вам огромное, мне было очень приятно с вами общаться, очень приятно читать ваши комментарии, чувствовать ваши эмоции – я надеюсь, что сегодня вы что-то интересное узнали вот из вкусовых и ароматических впечатлений, но и вот из чисто информационно-рационально... каких-то **размышлительных**, да. Всё, пока-пока! До следующей дегустации – и делайте домашнее задание! Не забывайте про уроки.