

Дегустация Гевюрцтраминеров

...для того чтобы у нас с вами эта дегустация сохранилась и чтобы вы могли потом её пересматривать.

Так, Александра, здравствуйте... Видно хорошо... **00:00:15**, Александра говорит, что хорошо. Ну, отлично.

Так вот, у нас такая немножко необычная дегустация, потому что я не давал вам конкретные марки вин – сделал я это намеренно, хотя, в принципе, первый раз мы такое делаем. Почему я так сделал, потому что для нас сейчас важно не оценивать одно и то же вино, а для нас сейчас важно посмотреть на стили разных вин. При этом стили у нас будут вин из разных регионов, но при этом из одного и того же сорта винограда. В принципе, это тот сорт винограда, который вы где-то мне подсказали или попросили, чтобы мы ему больше внимания уделили, и это сорт, который называется **Гевюрцтраминер**.

Так, Сергей пишет: «Что делать, если нет звука?» Сергей, поищите вот кнопочки там, где-нибудь внизу в программе, но, в принципе, звук, наверное, включается установками вашего компьютера, а не этой программой, потому что в этой программе я могу регулировать – и вы можете регулировать, если вы что-то хотите сказать – и, соответственно, ваш звук появится. А вот если вы меня не слышите, а остальные, судя по всему, слышат... это я сейчас обращаюсь к Сергею – вообще, зачем я к нему обращаюсь, если у него нет звука, да. Сейчас я напишу в чат, напишу, что «поищите настройки вашего компа», потому что это не в программе дело.

Итак, возвращаюсь к тому, что мы решили, что мы будем с вами пробовать Гевюрцтраминер... И я, соответственно, подумал, а где же всё-таки лучше всего делают Гевюрцтраминер? Подумал-подумал, возобновил какие-то свои конспекты из винной школы, почитал какие-то источники – и все говорят, что, в общем-то, лучший в мире Гевюрцтраминер делают в регионе, который называется Эльзас. Ну, Эльзас, так Эльзас, прекрасно. Будем пробовать Эльзас, но надо его с чем-то сравнивать. И для сравнения мы взяли, прежде всего, регион **00:02:30** (Италия), потому что это его родина. Именно Гевюрцтраминера. Вот... Ну и третий – мы взяли **00:02:40** – немецкий регион, не супервыдающийся с точки зрения Гевюрцтраминера, но, тем не менее, у него есть свой какой-то... своя стилистика, свои отличительные черты. Поэтому я думаю, что сегодня нам будет интересно – такого рода дегустации у нас не было, но я думаю, что мы что-то новое, интересное для себя узнаем.

Когда я, в общем-то, готовился к этой дегустации, я вдруг поймал себя на странной мысли, а именно, что у всех этих регионов есть нечто общее, и это общее не очень явное. То есть это общее можно понять, если вот вдуматься, в общем-то, в природу

виноделия этих регионов. А что общее? Общее то, с моей точки зрения, что, в общем-то, во всех этих регионах так или иначе... *(просят ввести пароль конференции)*

У вас же ни у кого не просили пароль, правда?

Так вот, возвращаюсь к моей последней мысли, что... *(у Сергея всё ещё нет звука)*

Возвращаюсь к моей последней мысли... *(напишу Сергею – «Сергей, ищите в настройках компьютера; можно также с телефона или Tablet).*

Извините, что я тут одновременно пытаюсь **00:04:38** эту ситуацию, но я, честно говоря, даже не могу себе представить, почему у людей просят пароль. То есть пароля просить не должно... Может, они не туда куда-то нажимают? Вот... Сейчас я посмотрю ещё...

Короче говоря, что у этих регионов есть общего? А общее то, что там очень сильно заметно немецкое влияние.



Три региона – один из них, собственно, принадлежит непосредственно Германии, один принадлежит Италии, один принадлежит Франции. Но при этом в этих регионах – я имею в виду, во всех трёх – говорят на немецком языке, что для Германии, наверное, естественно, но для Италии и для Франции, наверное, менее естественно.

Sprechen Sie Deutsch?

Понятное дело, что это не чистый немецкий, потому что часть населения говорит на чистом немецком, часть говорит на некоей там, если мы говорим про **00:05:41**, то это некая смесь немецкого и испанского... итальянского, извините... У кого-то это смесь,

если говорить про Эльзас, немецкого и французского, но, тем не менее, корни у всех трёх регионов имеют отношение вот к этой германской, немецкой культуре.

И мы чуть дальше... *(Соня к нам присоединилась – здравствуйте, Соня)*. Если кто-то может вот помочь либо в нашем вот этом вот чате в программе Zoom, либо в Телеграме – тем людям, у кого нету... вот я смотрю, у Сергея до сих пор проблемы со звуком... у кого-то в чате, вот у Ольги проблема с тем, что её **00:06:30**, вот... Ну, я, честно говоря, не могу себе представить, почему так – мы видим, что всех нас более-менее слышно и видно, поэтому, почему есть вот эти вот проблемы, я даже вот как-то и представить не могу. Вот, поэтому, если кто-то может помочь и дать какой-то совет, то я вас прошу это сделать. Если нет, придётся, к сожалению, смотреть эту дегустацию записи, потому как я не знаю, какие там технические проблемы возможны. В принципе, на стороне Зума таких проблем быть не должно.

Вот... Почему немецкая культура, немецкое влияние вдруг появилось в этих двух регионах, а именно в Эльзасе и в **00:07:18**? Ну, очень просто: потому что эти регионы либо, как в случае с Эльзасом, они просто ходили из рук в руки – то принадлежал Эльзас Германии, то он принадлежал Франции... Если говорить про **00:07:32**, то это регион, который относительно недавно, после Первой мировой войны присоединили или, там, распределили Италию. А до того он принадлежал Австро-Венгерской империи и, в общем-то, тоже говорил на немецком языке. И это, наверное, достаточно любопытная тема – я вот до того как бы задумался о сегодняшней презентации – я как-то и не думал, что вот это может быть объединяющая тема для всех трёх регионов и для вина Гевюрцтраминер. Но тем не менее. И я думаю, что пока мы будем... по мере того, как мы будем с вами путешествовать из региона в регион и что-то пробовать, что-то понимать, будем спрашивать у себя, слышим ли мы там, условно говоря, какие-то немецкие мотивы, или мы слышим французские мотивы, или мы слышим итальянские мотивы и так далее.

Что ещё интересного... *(отвлекается на чат, **00:08:35** - отличная мысль; слева внизу значок микрофона... Ну, это вот тот микрофон, который у меня слева внизу – это только то ли микрофон включает вас в эфир, то есть если вы захотите что-то сказать, можете нажать на этот значок – я вас буду слышать)*.

Теперь давайте два слова про Гевюрцтраминер, как про сорт винограда и немножко как про вино. Я недавно... Гевюрцтраминер, он, так сказать, очень популярен среди девочек. Почему? Потому что это одно из немногих вин, которое в основном делают сухим, но при этом он очень ароматный, он очень такой вот сладковатый, он такой цветочный – собственно, как любят девушки. Понятное дело, что он не один такой, но он как раз в этом смысле очень и очень такой показательный, то есть это не какие-нибудь сдержанные Шардоне, это не какие-нибудь **00:09:42**, а это такой яркий, открытый, повторяю, ароматный, такой немножко агрессивный вид вина, который, естественно, происходит от того, что такое **00:09:55** сам виноград. И мы об этом тоже

сейчас скажем несколько слов. Вот, но я от одного сомелье услышал, что Гевюрцтраминер является прекрасным **00:10:07** категории. Я не сразу понял эту мысль, что такое вход в категорию, но он мне объяснил. Говорит: «Ты знаешь, что в странах Советского союза бывшего очень сильно любили и любят именно сладкие вина или вина, которые полусладкие, сладкие, полусухие и так далее». Я говорю: «Ну да, я знаю, что это так, но какое это имеет отношение к Гевюрцтраминеру?»

Он говорит: «Когда человек приходит в ресторан и говорит: «Я хочу полусладкое», я его спрашиваю: «А почему ты хочешь полусладкое?», то он объясняет. Он говорит: «Потому что я не хочу кислое». И вот интересная тема, да, что вот когда этому человеку предлагают Гевюрцтраминер, то он говорит: «Окей, мне нормально». То есть он вроде бы и сухой, но он при этом и не кислый, и при этом в нём есть вот эти вот сладковатые ноты. И тем самым, собственно, это его и делает таким вот входом в категорию сухих вин для тех, кто сухие вина пить вообще не привык».

Это для меня было такое интересное открытие – я, собственно, решил копнуть в эту сторону и подумал... во-первых, меня заинтересовало, а почему вообще в Советском союзе были популярны вот эти все полусладкие вина? Почему не сухие? Оказалось, что... ну, по мнению многих специалистов, что хороших, качественных сухих вин в Советском союзе было настолько мало, что просто вот всякие недоделки, пороки вот этих не очень качественных вин, их просто маскировали сахаром. И, поскольку это делалось десятки-десятки лет, то, наверное, вот стало так, что люди привыкли к этому вкусу, и для них этот вкус был практически эталонным.

Но что касается именно сорта винограда, который называется Гевюрцтраминер, вот он очень интересен по-своему. Во-первых, он интересен тем, что он принадлежит так называемой терпеновой группе виноградных сортов. То есть в этом сорте есть некий компонент, некий такой компонент так называемых эфирных масел, который, собственно, называется терпеном, и он делает этот сорт винограда вот настолько ароматным. И, в частности, среди ароматов лучше всего и больше всего проявляются самые типичные для Гевюрцтраминера ароматы. Вот я сейчас хочу сделать... Александр пишет, что **00:12:55**. Ну, супер.

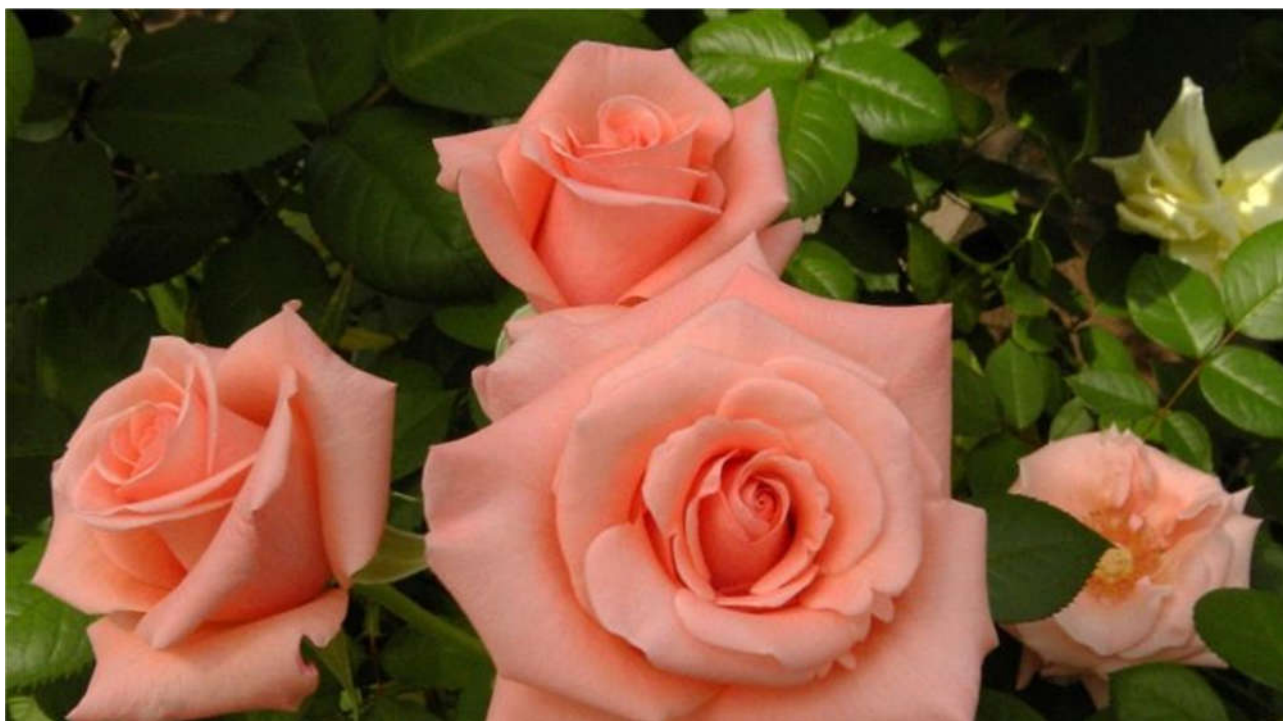
Хочу сделать паузу и спросить у вас, а что это за самые типичные вкусы и ароматы для Гевюрцтраминера? Пока вы мне ответите в чате, я попробую пойти дальше и сказать, что вот самые типичные для терпеновой группы сорта винограда другие, кроме Гевюрцтраминера, – это Мускат – он тоже, если вы вспомните Мускат, то вспомните, насколько он такой яркий; он, наверное, самый яркий... ну, не только Мускат – есть ещё такой сорт, который считается братом или, я не знаю, сестрой Гевюрцтраминера, который называется Траминер Розе... есть ещё **00:13:40**... есть вот тот самый сорт, который мы с вами обсуждали... надо вспомнить, про кого я говорю... хорошо, вспомню – и вернусь.

Короче говоря, эта вся терпеновая группа – это достаточно вот большая группа, которая вот отличается такой вот яркостью – яркостью в своей ароматике.

«Груша, личи, роза» – да, вы абсолютно правы. Кто это нам пишет? Это пишет Александра. То есть да, вот самых два ярких, таких типичных считается аромата для...

Да, вспомнил – это сорт, который называется Торронтес, и мы его с вами на нескольких дегустациях обсуждали и даже пробовали. Но это всё терпеновая группа. И, возвращаясь к типичным вкусам и ароматам Гевюрцтраминера, то есть Александра права – № 1 считается чайная роза, и № 2 – это личи, да. Вот это как бы такая самая-самая типичная ароматика.

Что пишет Соня – «Что за роза? Я их не люблю». Ну, вот видите, роза... Соня, вы за розу не любите, а многие именно за неё этот сорт и любят.



Если говорить про его происхождение, то это городок Траминер... Италия – север... если говорить про такой регион, как Тироль – а мы будем говорить про Тироль в разрезе **00:15:15**, то это Южный Тироль, а если говорить в разрезе именно Италии, то **00:15:20**. Самый север Италии – это то самое **00:15:23**... и этот регион... не столько даже регион, а сорт винограда, он считается очень-очень древним, то есть считается, что его возделывали культурно более тысячи лет назад. Ну, если переводить в общем всю эту конструкцию – Гевюрцтраминер... кстати говоря, какой чаще всего вопрос люди задают про слово Гевюрцтраминер – хотите угадать? Пока вы думаете, я вам скажу, что переводится это как «пряный из Траминера». То есть **00:15:56** по-немецки – это некая приправа, некая пряность, вот. Ну а поскольку он из города Траминер родом, то получается «пряный из Траминера», вот. Ну и, в общем-то, про этот сорт тоже говорят такую интересную фразу, что это сорт с немецким именем, с

итальянскими корнями и французский по паспорту. Ну вот мы с вами эту троицу и пройдем, да. Немецкое имя – будем пробовать немецкий Гевюрцтраминер, итальянские корни – будем пробовать итальянский Гевюрцтраминер... и французский по паспорту нам с вами намекает нам на славный регион Эльзас. Я думаю, что Эльзас мы с вами... кто это пишет (*отвлекается на чат*)... Соня пишет... **00:16:45**. Вы правы, Соня, близко, но чуть по-другому спрашивают. Да, ну и считается, что своей вершины Гевюрцтраминер достиг именно во французском Эльзасе, и мы, наверное, попробуем Эльзас последним и спросим у себя, действительно ли нам кажется, что наш с вами эльзасский Гевюрцтраминер, который мы с вами будем пробовать, он действительно такой вот как бы... представляет собой вершину стиля. Посмотрим.

Вот, ну, я думаю, что мы можем, наверное... кстати говоря, для тех, кто самый нетерпеливый... что, нету, кроме как у Сони, других версий нету?.. Для тех, кто самый нетерпеливый, мы можем уже налить первый бокал. У меня... я слишком много налил, конечно... нужно наливать там примерно от 35 до 50 грамм, вот, и эту вот позицию, которая у меня есть сейчас... мы с вами её уже как-то пробовали, вот... Гевюрцтраминер **00:17:57**, вот... Тут есть одно интересное слово, к которому мы придём и прокомментируем его буквально через пару минут... и можем его, не вращая, просто понюхать... пусть он пока пооткрывается... если вы пробовали Гевюрцтраминер... то есть мы сейчас с вами наливаем Гевюрцтраминер из региона Альто-Адидже из Италии, вот, но пока ещё не пробуем – пусть он пока чуть-чуть постоит в бокале и пооткрывается, а мы с вами скажем несколько слов... да, вот Соня спрашивает, какое вино открываем первым – итальянское открываем первым.

Скажем несколько слов с вами про, собственно, регион Альто-Адидже. Тоже очень-очень интересный регион – я про него сказал уже в контексте того, что некогда он был частью Австро-Венгерской империи, потом... я, честно говоря, уже даже и не помню, когда это случилось, но помню, что это точно случилось... год я, может быть, путаю, когда он перешёл к Италии... большинство людей, которые там есть, они разговаривают на немецком... более того, вот неофициальное название этого региона – Зюд-Тироль, то есть эта часть Тироля – южная... Зюд-Тироль. И вот это слово, которое здесь написано на моей бутылке – может быть, и на вашей написано – Зюд-Тироль. В общем-то, то, что переводится как «южный Тироль». Многие, как я сказал, говорят на немецком языке... Гевюрцтраминер в Альто-Адидже не является главным сортом винограда, но является достаточно важным. 70% в Зюд-Тироле или в Альто-Адидже... **00:19:57**. Это вот соседний регион... Вообще, интересная тема, что вот этот вот присоединённый итальянский регион, его объединили с другим итальянским регионом, то есть присоединённый немецкий регион присоединили к итальянскому региону, к региону **00:20:33**, для того чтобы... слухи такие ходят – я, может быть, не настолько глубоко вникал в историю Италии, но слухи ходят о том, что вот после передачи Зюд-Тироля или Альто-Адидже в состав Италии, там очень долго процветал такой немецкоязычный сепаратизм, и его решили объединить с

регионом Трентино, и сейчас это даже двойной регион с двойным названием – Трентино Альто-Адидже. Но при этом винодельческие традиции и там и там немножко разные, поэтому мы с вами сейчас не будем весь его захватывать, а будем захватывать непосредственно только Альто-Адидже, и скажем о том, что там интересная тема происходит. Ну, во-первых, там делают в основном белые вина, то есть 70% всего производства – это белые вина... в принципе, регион небольшой – 13,5 тысяч Га вместе с регионом Трентино... и если брать только Альто-Адидже, то там всего лишь пять тысяч с копейками Га виноградников. При этом вообще все говорят о том, что с точки зрения выращивания и культивирования винограда и производства вина это чуть ли не гениальный регион, один из самых лучших, ну, со всяких климатических точек зрения во всей Италии. Почему? Потому что там достаточно бедные почвы. А если вы внимательно там смотрели все наши уроки, то вы знаете, что бедные почвы для винограда – это хорошо, потому что виноград, он как бы прикладывает большие усилия для того, чтобы из этих бедных почв достать себе какую-то вот... какие-то материалы для питания. Соответственно, нету выдающихся вин и хороших виноградов, которые бы росли, условно говоря, на чернозёме. Все почвы так или иначе бедные. В этом смысле Альто-Адидже хороший регион, потому что там горы... кстати говоря, порядка 80% всей территории Альто-Адидже – это горы. Ну, а если там горы, то мы прекрасно понимаем, какие там почвы, да, то есть там минералы горные, всевозможные почвы, там, типа гранита, кварца и прочее, прочее. Соответственно, виноградная лоза в этих условиях должна как-то бороться за жизнь, и это для винограда хорошо. Для финального качества это хорошо. Далее... там, собственно, есть вот эти склоны, на которых и высаживается этот виноград, что тоже хорошо, потому что склон для винограда... для виноградника, для винограда имеет двойное значение. С одной стороны это так называемая экспозиция, то есть это как склон смотрит на солнце. И всегда, когда у нас с вами есть склон, это лучше, чем когда есть равнина. Хотя есть выдающиеся регионы с равнинами, но все регионы, которые мы будем рассматривать сегодня, они, так или иначе, имеют очень серьёзные высоты и серьёзные склоны. Ну вот если говорить про Альто-Адидже, то это до 1000 метров – собственно, высота над уровнем моря, на которой высаживаются виноградники – от 300 до 1000 метров. Но что интересно, что вот это тоже немецкая... только ручной сбор, кстати говоря, потому что на этих холмах и на этих горах собирать машинами и, вообще, обрабатывать машинами виноградники невозможно. Но немцы... у них это очень сильно распространено... сейчас я имею в виду немцев, ну, как бы германских... немецких немцев... поэтому они много-много **00:24:08**, если не тысячу лет возделывали виноградники на таких склонах, и их это совершенно никак не пугает. Поэтому в Альто-Адидже с этим делом всё хорошо, но, в общем-то, я к тому, что и с точки зрения климата, и с точки зрения почвы, и с точки зрения самого рельефа это практически идеальный для виноделия регион.

Что ещё интересно, что в Италии есть такая штука, которая называется кооператив. Ну, это не только в Италии, но в Италии у кооперативов в принципе не очень однозначная репутация. То есть на многих территориях, например, в той же провинции **00:24:52** кооперативы делают вина, которые считаются, ну, не очень хорошими. В Альто-Адидже всё не так. В Альто-Адидже действительно в основном виноделием занимаются кооперативы, но при этом эти кооперативы, в отличие от многих других регионов Италии, они имеют очень хорошую репутацию. Почему они имеют хорошую репутацию... Ну, отчасти из-за того, что как бы немецкие корни, немецкие традиции. То есть там есть достаточно такие дисциплинированные ребята, которые, ну, в общем-то, умеют работать. Вот то, что мы знаем про немцев – это то, что немцы умеют работать. То, что рассказывают про кооперативы в Альто-Адидже – примерно то же самое, что мы бы с вами могли услышать про какой-нибудь там завод Мерседеса или BMW, да. То есть там всё чисто, люди в халатах, бизнес-процессы, производственные процессы отточены там до мелочей, и поэтому, наверное, они, в общем-то, пользуются очень хорошей репутацией, в принципе, и в мире, и в Италии. Хотя нужно сказать, что большую часть... не бОльшую, а именно большУю часть белых вин, которые производятся в Альто-Адидже, выпивают там же, то есть это такая не очень экспортная история, она не очень расходуется по всему миру, потому что там очень хорошо с туризмом... ну, было до последнего времени... не хочу сегодня вспоминать всякие тяжёлые события... но, в общем-то, там очень хорошо с туризмом – соответственно, там очень много пьют, и там очень много всевозможных туристов из других стран, которые туда приезжают на лыжах покататься или просто там отдохнуть... поэтому там реально очень-очень много выпивается на месте.

Ну вот, наверное, что касается Альто-Адидже – мы с вами получили какую-то основную, что ли, информацию... Напишите мне, пожалуйста, в чат, налили ли вы себе вино, успели ли вы его уже понюхать, и готовы ли вы вообще к тому, что мы займёмся, наверное, самой интересной частью нашего с вами процесса, а именно – дегустацией. Пока вы не напишете, мы с вами дегустацией не займёмся. Вот некий юзер пишет «да». Интересно, что это за юзер. Ну, у нас тут юзеров много сегодня относительно, поэтому я хочу, чтобы было хотя бы несколько, да. Вот... Мы, как обычно, не будем с вами слишком сильно впадать в какие-то профессиональные термины, то есть для нас с вами интересно прежде всего определить наше собственное отношение к тому, что мы пробуем, нравится - не нравится, почему, что мы там видим, чего мы там не видим... ну и... «Да, готовы, - пишет, - налили» ...*смотрит комментарии*. Отлично!

Но, тем не менее, каких-то таких традиционных для сомелье вещей мы, может быть, с вами и не обойдём стороной. Почему... кому-то из вас я написал, что было бы неплохо, чтобы вы... чтобы у вас было три бокала, а не один. Вот у меня такие бокалы... у вас, я думаю, похожие... потому что в конце нам будет с вами интересно

попробовать из всех трёх бокалов по очереди и понять, в общем-то, какую-то разницу в стилистике, что нравится, что лучше, что – больше, что – меньше, почему и так далее.

Вообще, что говорят про... вот если сравнивать все три региона, что говорят про Гевюрцтраминер из Альто-Адидже по сравнению с другими? И я скажу, что говорят, а мы потом с вами проверим, правду ли говорят. А говорят следующее, что это такие самые тонкие Гевюрцтраминеры, то есть у них нету какого-то такого, знаете, полного тела, у них нету там особой маслянистости, у них нету там слишком уж такого забивающего аромата... что они вот такие лёгкие, тонкие, светлые, деликатные... при этом могут быть в какой-то степени кислотные, вот... ну вот в этом смысле, что они такие.

Давайте, может быть, мы сначала посмотрим на цвет... на цвет мы с вами смотрим, как обычно, на белом фоне... у меня есть такой лист бумаги... и, в общем-то, скажем, что мы видим в этом цвете... если говорить профессиональными терминами, то я вам уже рассказывал, что в профессиональных терминах вообще для белых вин цвета не очень много определяется... определяется в принципе как лимон, который переходит (я говорю сейчас только про белые вина) в золото... и, там, может переходить в янтарный или в коричневый. Но для большинства вин **00:29:50**, то это может быть признаком испорченности или признаком так называемой оксидации. То есть вот я бы сказал, что у меня средний лимон с такими ярко выраженными, очень понятными, очень чёткими, такими зеленовато-оливковыми оттенками. Напишите, что вы видите в вашем цвете. Там цвет, безусловно, очень чистый, блестящий, приятный, никакой мутности, никаким пороком, ничем таким здесь и не пахнет... при этом у меня есть немножко пузырьков, наверное, какого-то углекислого газа... мне кажется, что оно такое уж слишком молодое – 18 год, и, может быть, оно даже чуть-чуть продолжило свою жизнь в бутылке. Как у вас? Пишет тоже Ольга, что у неё есть мелкие пузырьки, цвет скорее золотистый. Ну, я бы сказал, что у меня скорее средний лимон, даже я бы не сказал, что он насыщенный, с таким достаточно понятным оливковым отливом. Вот, кстати говоря... я не знаю, говорил ли я вам раньше, поскольку у нас на дегустациях люди разные, для кого-то это первая, для кого-то – не первая... да, кстати, могу я вас попросить – вот поставьте нолик, если вы первый раз на такой дегустации онлайн с нами и, там, единичку, если, например, вы больше, чем один раз были – поставьте просто по памяти, какой это раз. Ну, вот я смотрю, что есть несколько ноликов... Что говорят сомелье – что тебе нужно вот так наклонить бокал и посмотреть – видите ли вы меня хорошо? – вот так вот посмотреть, по сути, вот в эту точку. Если вы оцениваете белое вино, то вам нужно вот это пятно самого вина в бокале – называется яйцо – ну, опять же, это непрофессиональный термин, но достаточно его часто употребляют. Если вы смотрите на белое вино, то вам нужно смотреть в самую толстую точку, то есть в самую середину... если вы смотрите на красное вино, то вас больше всего будут интересовать ободки – с точки зрения

определения цвета. Ну и есть, безусловно, закон, про который я вам уже сказал, что, если вино белое темнеет, то оно стареет – то есть чем старше белое вино, тем оно темнее становится... а с красным – наоборот, то есть красное уходит в такие рыжевато-кирпичные оттенки.

Так, у нас Соня – третий или четвёртый, Наталья – четвёртый, но есть много ноликов (*читает комментарии...*) Анна – четвёртый... Вот от имени всех ветеранов мы приветствуем особо тех, у кого нолики, то есть тех, кто с нами первый раз. Поэтому что-то я буду повторять – те, кто уже в четвёртый раз это слышит, вы уж меня извините, но, как говорила моя учительница испанского, повторение – мать заикания ☺ Поэтому будем с вами что-то и повторять.

Хорошо. Давайте нюхать. То есть с цветом мы более-менее разобрались – нам будет интересно проверить потом, чувствуем ли мы разницу в цвете между этими тремя винами **00:33:00**. Давайте нюхать. И... когда мы нюхаем традиционно, мы с вами пишем в чат, что вы там видите. Поскольку мы уже проговорили какие-то типичные ароматы для Гевюрцтраминера, то мы можем характеризовать силу аромата, отчётливость, или выразительность аромата и можем, естественно, охарактеризовать то, что мы там с вами услышим. Давайте, давайте нюхать... У меня он даже чуть-чуть подвыветрился – столько мы с вами болтали языком. Кстати говоря, вот эти ножки достаточно отчётливы на бокале у меня, что говорит о том, что на самом-то деле тело не должно быть слишком лёгким, потому что если тело лёгкое, если алкоголя мало, то вот такие ножки на бокале оставаться не будут. А алкоголя у нас, на минуточку... я не знаю, как у вас, но у меня алкоголя 14%, что не-ма-ло. Явно немало. Да, значит, аромат у меня средний, средней выразительности, явно... я от Гевюрцтраминера обычно ожидаю более такого яркого, более такого нагловатого аромата, если можно так сказать... ну, возможно, в следующих он будет именно таким... при этом, да, я слышу у себя такую хорошую цветочность и, безусловно, я чувствую розу. Ну, розу в Гевюрцтраминере, наверное, спрятать невозможно, что бы ты с ним ни делал. Да, роза, груша... вот личи я как-то не очень слышу... грушу... какие-то косточковые немножко тона... персиковые... и вот какое-то такое... вот именно не травы, а вот именно цветение. Наталья говорит, «очень яркий даже до раскручивания».

«Личи присутствует, сдержанно-яркий...» Хорошо. Прежде чем попробуем, давайте поставим себе задачу, что мы будем искать во вкусах. А во вкусах мы будем искать, во-первых, насколько мы сможем охарактеризовать это вино как сложное или простое, то есть что там у нас с комплексностью, со сложностью, то есть там одна нота, две, много, они раскрываются по очереди или что-то доминирует и так далее. Дальше мы с вами будем говорить про, естественно, кислоту – мы говорим (что для красных, что для белых вин), как у нас с кислотностью, как у нас с силой вкуса, как у нас с послевкусием и как у нас с балансом. Поскольку для белых вин мы особенно не оцениваем танинность, хотя у некоторых белых вин танинность существует, то мы

ищем баланс (если он присутствует) среди таких главных факторов, как кислотность, алкоголь, тело... ну, некоторые ещё называют сладость, но, в общем-то, я думаю, что сладость, если мы говорим про сухие вина, – это нечто... «Покажите вашу бутылку» – с удовольствием. Вот у меня бутылка такая – видно вам? Я после дегустации сфотографирую свои бутылки и сброшу их **00:36:36**.

Вот я там спрашивал, что за три бутылки я вам сфотографировал и сбросил в чат в Телеграм – никто мне не дал правильного ответа. А правильный ответ такой: у меня тут ещё стоит в запаснике три бутылки Гевюрцтраминера, которые все три сделаны в Испании. Я, честно говоря, даже не знал, что там Гевюрцтраминер настолько популярен, но, когда я покупал эти... я их покупал через интернет-магазин, потому что встретить Гевюрцтраминер на полке магазина обычно практически невозможно... ну, я, естественно, зашёл в поиск и набрал «Гевюрцтраминер» – мне выдало там много разного, и, в частности, я обнаружил, что во многих-многих регионах Испании тоже делают Гевюрцтраминеры – и это меня порадовало.

Хорошо. Давайте пробовать. Значит, как мы пробуем? Мы делаем... набираем некий глоток в рот, не глотаем, водим его по максимуму, по всем нашим рецепторам, делаем такие даже немножко жевательные движения... можно через эту жидкость, через это вино, которое у нас во рту, ещё и пропустить немножко кислорода, сделать вот так – ш-ш-ш-ш-ш, для того чтобы в ретроназальные нам это больше пошло... и наши вопросы – те, которые я перечислил + ещё вопрос, какие вкусы из тех, что мы нашли в ароматике, **00:38:00**. Давайте пробовать.

Естественно, вы можете сплёвывать. У нас редко кто сплёвывает – может быть, кто-то и сплёвывает, но не признаётся, вот... я не часто сплёвываю, но надо делать глотки поменьше, для того чтобы к концу дегустации ничего важного не забыть.

Что мы видим? Что я вижу в своём? Во-первых, я вижу достаточно такую яркую... ну, я бы сказал, средняя +, даже с претензией на высокую кислотность, что в принципе хорошо, потому что кислотность зачастую воспринимается именно как некий такой, знаете, скелет, некая основа для вина, особенно если мы говорим про белые вина. То есть мало какие белые вина получают высокие оценки, если у них кислотность где-то спрятана. В данном случае... ну, кислотность – для тех, кто, может быть, забыл или не знает, – она проявляется в слюноотделении, после того, как вы сделали глоток и после того, как поводили вино по вашей полости рта. Здесь я бы сказал, что кислотность где-то на уровне средней +, она неплохая, но вот иногда так бывает, что кислотность сильно забивает всё остальное... в данном случае – нет. В данном случае я бы сказал, что неплохая сбалансированность между кислотой, алкоголем и телом... тело здесь тоже достаточно яркое – конечно, может быть, здесь неполное тело, но, как минимум, тоже средний плюс... то есть это приятное вот такое в тактильных ощущениях. Вот я сейчас ещё не говорю про вкусы – я просто описываю мои тактильные ощущения во рту, то есть вот когда ты его водишь по нёбу, водишь по рту,

ты чувствуешь вот такую вот как бы достаточно серьёзную субстанцию у тебя во рту, и тебе вот приятно это соприкосновение. Что касается вкуса... и вот тут кто-то из вас подметил, что появился персик с горчинкой. Да, вот где-то в самые-самые последние секунды, вот буквально перед глотком или, может быть, даже после глотка появляется вот такая приятная горчинка. Вот, кстати говоря, для Гевюрцтраминера это хорошая тема – очень многие виноделы говорят, что наши Гевюрцтраминеры очень гастрономичны. И когда ты спрашиваешь у них, а что вы, собственно, имеете в виду под словом «очень гастрономичны», они говорят, что вот есть какой-то такой интересный баланс между кислотой и вот такой вот горчинкой. И вот тоже интересная тема, что есть... я немножко забегаю вперёд и перескакиваю на Германию и на Эльзас, что французы, вот эти вот немецкие французы – условно немецкие французы – они говорят, что наши вина, они для кухни. А их вина – вот эти немецкие вина – они, там, для веранды, для гостиной, для сада, да... то есть мы делаем вина, которые очень хорошо сочетаются с едой, а немцы, мол, делают вина, которые сами по себе хороши, которые ты пьёшь и наслаждаешься. Вот это вино, мне кажется, тоже достаточно гастрономично. Напишите мне, согласны со мной или нет, а я почитаю, что вы пишете. «Запах лучше вкуса», «роза, хорошая кислотность, минеральность», «очень мягкое, персик, груша, есть горчинка, кислотность невысокая, довольно маслянистое», «с лёгкой горчинкой, кислотность приятная, яблочная косточка...» Да, да, да, да, да. Вот мне тоже это вот... какая-то такая косточковая горчинка очень-очень понравилась в послевкусии. Давайте сделаем ещё один маленький глоток и попробуем... не спешите – **00:42:07** по моей команде, как в армии – раз, два, три... шучу ☺ Но попробуем... попробуем оценить вот что: оценить, во-первых, послевкусие, то есть мы долго ощущаем это всё вот, вот эти все вкусы у себя... Говорят, вот разные цифры называют, что длительное послевкусие – больше пяти секунд, до десяти секунд... я вот точно не могу вам сказать, сколько это... но я думаю, что если пять и больше, то точно длительное. Но когда мы говорим про длительное послевкусие, то, конечно же, мы оцениваем... если это послевкусие приятное; если оно нам не приятное, но длительное, то вряд ли мы как-то будем о нём восторженно говорить. То есть наша задача сейчас – в этом глотке – оценить его послевкусие и попробовать дать ему оценку, и попробовать как бы соотнести его с нашими какими-то представлениями про хорошее вино.

То есть это вот наше вино – оно хорошее, оно очень хорошее, оно какое-то выдающееся... и, вообще, как оно вам субъективно кажется – вы стали бы его пить, рекомендовать и так далее.

Отвлекается на комментарии в чате:

«Багетик» – Ольга, ну, багетик можно. То есть я сейчас рекомендую вам воздержаться от чего-нибудь такого острого, пряного и так далее, но багетиком закусить можно.

Я вот у себя пытаюсь спросить, вот что я думаю про это вино. Мне это вино не кажется навязчивым. Вот я бы даже, если бы я увидел бы это вино, вот именно эту бутылку, которую я взял, в ресторане в карте винной, я бы попросил под него бокал для красного. То есть я вообще люблю пробовать вина белые из бокалов для красных, потому что... ну, во-первых, это такой общий тренд сейчас происходит, а, во-вторых, как это ни странно, но зачастую белые вина раскрываются лучше в бокалах для красных вин. Я бы попробовал его, наверное, из бокала для красных. Но вот мне оно не кажется навязчивым, то есть мне оно не кажется вот таким вот слишком фруктовым, слишком таким розовым... ну, розовым с точки зрения аромата... то есть оно очень неплохо сбалансировано... если бы я действительно какой-нибудь условной девушке, которая любит сладкие вина, рекомендовал бы вот то, что называется вход в категорию, да – вино, которое одновременно достаточно кислотное, но и достаточно приятное и даже новичка, наверное, от себя не оттолкнёт, то я бы вполне вот это мог бы порекомендовать. Вот пишет Валерия, что «оно несложное, но приятное; не могу сказать, что влюбилась, но очень достойное»; «мужу кажется – запах плесени или погреб» – может быть, может, но, Елена, я вот не запомнил – у вас ли такое же вино, как у меня? Потому что вот в этом конкретном вине вряд ли будет плесень или погреб. Но, в принципе, в Гевюрцтраминере это встречается. Откуда вообще у нас идёт плесень или погреб? Это, скорее всего, ароматы... ну, если говорить про хорошее, да... если у нас слишком уж забивающая плесень, то это одно из двух – либо у вас бокалы плохо помыты (я, безусловно, в вас такого не подозреваю, просто как версия), либо вино может быть уже подпорченное. Но если плесень или погреб такой вот еле-еле-еле заметный, то это могут быть как бы ароматы созревания – как вторичные, так и третичные... Для Гевюрцтраминера в принципе это не очень типично. То есть это может быть, но это не очень типично. То есть... А, вот Елена пишет, что у вас другой, потому что в этом точно нет – это молодое вино 18 года, и оно такое вот, открыл - выпил. То есть это не то, что там искать какую-то сложность, размышлять и так далее. Это вот вино для такого, знаете, **00:46:32**, то есть быстрое получение удовольствия. Это не вино для философствования. Но с другой стороны оно гораздо лучше, чем многие там примитивные Пино-гриджио, в которых ты там вообще тупо ничего не находишь – вот ты их сильно охлаждаешь, в жаркий день сидишь на пляже или бассейна, пьёшь просто для того, чтобы утолить жажду, для того, чтобы снять жару, но не для того, чтобы прокайфовать. Вот это, безусловно, не такое. С другой стороны сравнивать его, наверное, с Шабли Гран-крю тоже не стоит. Есть ещё что-то... мне тоже кажется, чуть-чуть травянистости есть – вот пишет Людмила, что есть у неё свежескошенные травы. Ну, вот мне кажется, вот что-то, знаете, на уровне между тем, что сорвал какую-нибудь травинку, так вот размял, или сорвал какой-нибудь белый цветок, не знаю, какую-то акацию, вот тоже размял... вот что-то общее в этих ароматах будет. Мне, конечно, чуть более в цветы какие-то, чем в траву. Но, может быть, какой-то такой лёгкий аромат травянистый тоже **00:47:44**. Хорошо. Давайте финальное резюме – и

идём дальше. «Несложное, но приятное», «требуется сопровождения» – да, требует сопровождения... вот я сегодня ещё раз посмотрел, что рекомендуют к этому вину, потому что я писал вам в моих комментариях в группе Telegram, что самое типичное, что говорят про Гевюрцтраминер, что с суши его и с такой вот, знаете, кисло-сладкой восточной кухней. Но мне было интересно, что же там кроме суши... в общем-то, все вот такие французские специалитеты, которые не являются, ну, какими-то, грубо говоря, очень тяжёлым мясом. Ну, например: фуа-гра, говорят, прекрасно, утиная грудка, говорят, прекрасно... особенно, конечно, когда речь идёт про Гевюрцтраминер из Эльзаса, да, то есть про французский, вот.

Ну что, если вы сейчас напишете вот, насколько это вино понравилось именно вам, то мы можем переходить к... я, безусловно, большую часть бокала оставляю, потому что я хочу потом сравнить – на относительно свежую голову хочу сравнить все эти три. Если у вас есть все три бокала, то я вам рекомендую где-то на доньшке немножко оставить вина, чтобы мы смогли потом сравнить что по аромату, что по вкусу. Конечно, они будут немножко по-разному себя вести, потому что кто-то постоит в бокале, там, полчаса, а кто-то – 10 минут, но, тем не менее, такое сравнение нам будет интересно.

Давайте поговорим немножко про Пфальц. Ну, про Пфальц, если честно, я там, наверное, особо долго и рассказывать не буду, потому что вот выдающегося, наверное, в этом регионе не так много, **00:49:40**. То есть явно, может быть, не самый такой выдающийся и знаменитый, прославленный и какой угодно другой регион Германии, но, тем не менее, там делают неплохие вина. Я как-то попробовал Пино-нуар из Пфальца, и это в моей жизни, ну, давно было, но я его запомнил, потому что это в моей жизни был первый Пино-нуар, который меня вот реально удивил и который, по сути, заставил меня более... не то, что более серьёзно, а более заинтересованно посмотреть в сторону Пино-нуара, потому что до того я как-то покупал не очень дорогие Пино-нуары, и они как-то не заходили, то есть я не понимал, почему люди в таком восторге находятся от Пино-нуара. Но первый Пино-нуар, который на меня произвёл впечатление, – это был Пино-нуар из Пфальца, что самое интересное. То есть там делают неплохие вина – некоторые из них более, чем неплохие. Но есть у них там одна родовая болячка, за которую их очень критикуют и насмеются. И если мне кто-то сейчас в чате подкажет, на что я сейчас намекаю...

«Покажите свой Пфальц» – пожалуйста, вот мой Пфальц. Пока я показываю вам мой Пфальц... я сомневаюсь, что у вас такой же, потому что этот в Испании куплен, но кто его знает... вот он у меня такой.... *(незаконченная мысль)*

Достаточно распространённая, такая среднего уровня винодельня, которая называется Вилла Вольф, вот... На что я намекаю, когда я говорю, что есть...

«И у нас такое же» *(смотрит комментарии в чате)* – ну отлично, видите. **00:51:25**.

Когда я говорю, что есть в регионе Пфальц нечто, за что его критикуют, насмеются и вообще считают, что они делают что-то такое неподобающее... вот знаете, за что критикуют больше всего Бургундию? Я тут вам загадки задаю, но вы всё-таки эксперты, в конце концов, вы должны знать такие вещи. Вот... Тем временем, что про Пфальц? Тоже очень хороший с точки зрения климатических условий, тоже делают в основном белые вина... как я сказал, делают очень хорошие Пино-нуары, но, в общем-то, по моему субъективному мнению... главный сорт винограда – это Рислинг... Гевюрцтраминер для Пфальца не является слишком уж каким-то значимым сортом винограда.

Ольга пишет: «У меня одиннадцать с половиной – это нормально?» Да почему ненормально – у меня тоже 11,5. А почему... ну, это просто стилистика – кто-то делает более алкогольные, кто-то делает менее алкогольные – это абсолютно нормально. Вот... то есть для Пфальца сорт винограда № 1 – это Рислинг. Ну, в общем-то, наверное, с небольшим преувеличением скажу, что для Германии в целом сорт винограда № 1 – это Рислинг, и Рислинг многие называют вообще самым потенциальным сортом белого винограда. То есть это сорт, из которого можно сделать вина сильнее, чем Шардоне, чем Совиньон-блан и прочее, прочее. Вот... хороший климат... хорошие климатические условия, хорошие рельефные условия... есть вот те самые горы **00:53:15**, про которые мы будем говорить в контексте Эльзаса, тепло, сухо... получается, там достаточно неплохие вина, особенно белые, особенно тот самый Рислинг, про который я уже сказал. Ну, вот, поскольку вы ничего мне не пишете про мой намёк, за что его критикуют, то я вынужден вам сказать, что вот в уроке по Германии я об этом вспоминал, что есть в Германии такой феномен, который называется «лип фрау милк»... кажется, я правильно читаю... или нет? «Лип фрау милк...» то есть в переводе что-то там типа «молоко любимой матери», или как-то так. То есть это некий такой **00:54:02** сорт вина, который выпускают просто в каких-то невероятных количествах, там, миллионы-миллионы бутылок, и вино это очень простое, тем не менее, оно в какой-то степени историческое, то есть его производили в последние, там, не знаю, сотни лет очень много – очень много выпивали, очень много продавали за пределы Германии, но оно очень-очень простое и, в общем-то, уже когда там виноделие поднялось очень по качеству, то это стало таким... чем-то не очень приличным, то есть люди, которые пьют приличное вино, они на это «молоко любимой матери» смотрят как на что-то такое, знаете... к чему подходить нельзя. Так вот, Пфальц производит... половину из всего того, что производит Пфальц... вообще, всего вина, которое производит Пфальц, он производит вот это вот «молоко любимой матери». То есть это такая позиция, знаете, как бы для бизнеса, да, а не для качества. Вот... Ну, в общем-то, наверное, если говорить про регион, то всё – регион большой, регион в какой-то степени сильно коммерческий, регион, в котором люди делают достаточно простые и недорогие вещи, то есть там достаточно мало каких-то очень серьёзных, там, великих, ещё чего-

то такого... вот самое интересное, наверное, Рислинг, ну и вот это вот безобразие под названием «молоко любимой матери» в большом количестве. Ну, Гевюрцтраминер нам в этом смысле интересен, потому что это Гевюрцтраминер, который делается в тёплом регионе, который делается вот в немецком стиле... и давайте мы его тоже будем наливать и пробовать. У меня вот он под такой вот железной закруткой... вообще, в Испании такой Гевюрцтраминер стоит порядка 12 евро, и это, в общем-то, мало, это очень какая-то простая позиция... но я посмотрел, что за пределами Испании вот именно эта Вилла Вольф даже и дешевле стоит, то есть это вот такая действительно простая и недорогая позиция. Но, тем не менее, давайте мы её понюхаем, давайте мы её попробуем и скажем, что мы в ней находим. В общем-то, даже если у вас и не Вилла Вольф, то какая разница – тем не менее, нам нужно понять, какая у нас стилистика региона Пфальц, если говорить про именно Гевюрцтраминер.

Вот первое, что мне бросается в глаза, что здесь очень много вот этих вот пузырьков. То есть оно очень молодое – тоже, кстати говоря, 18-й год... такое вот оно немножко газированное. Что скажете про ваш аромат? Что вы чувствуете? Чувствуете ли вы какое-то отличие от предыдущего, от Альто-Адидже? Что скажете про цвет? Мы можем взять два бокала и сравнить их по цвету, но мне кажется, что Пфальц чуточку, буквально на несколько процентов темнее – действительно в такой вот более золотистый уходит, у него гораздо меньше вот этих вот зеленоватых оттенков... светло-жёлтый, есть пузырьки – да... Что скажете про аромат? Что скажете про аромат и с точки зрения того, что вы в нём чувствуете, и с точки зрения, можете ли вы сейчас уже как-то сравнивать – вот в том было это, а в этом чувствуем вот это? Мой аромат, скажу сразу, сильно менее выражен. То есть вот несмотря на то, что я его кручу-кручу-кручу, аромат, я бы сказал, по интенсивности достаточно слабый. Если в Альто-Адидже я бы сказал, что там средний плюс, то здесь достаточно слабый аромат... и в моём вот чувствуется какой-то такой, знаете, яблочный Дюшес. То есть я в своём аромате не слышу вот этой вот ожидаемой в каждом Гевюрцтраминере чайной розы, но я слышу какой-то такой сладенький дюшесовый, яблочно-дюшесовый такой оттенок. Более спелые, более спелые фрукты, более такой сладкий спелый аромат, может быть, даже с уходом в тропические вещи, там, типа, может быть... ну, понятное дело, что личи должен присутствовать... может быть, какой-то ананас, вот что-то такое. Вот я бы не назвал, Елена, этот аромат холоднее. Вот вы написали: «Я тоже считаю, что он холоднее». Я бы его не назвал холоднее – я бы назвал его слабее. Я думаю, что он-то скорее теплее, потому что здесь больше спелости и больше каких-то таких тропических оттенков, но он слабее, то есть вот если именно оценивать силу, то у меня он слабее, чем предыдущий. «А чуть слабее – я написала выше» – да, да, да, значит, мы с вами друг друга **01:00:03**. Ну, наверное, мы готовы попробовать... Ну вот здесь первое открытие, которое я делаю, заключается в том, что это вино не сухое. Скажите, как у вас? У меня вино не сухое. И,

когда ты пробуешь сухие вина, а они оказываются не сухими, то это особенно интересно. Кстати, у меня всё написано на английском языке... на немецком ничего не написано... а, нет, на немецком всё написано ниже; сверху всё написано на английском. И, видимо, вот этот малый алкоголь как раз и свидетельствует о том, что у нас с вами некая позиция либо полусладкого, либо полусухого вина. Да, однозначно – первое, что бросается в глаза, так это большое количество остаточного сахара. Есть у вас такое? У вас написано «полусладкое» на бутылке... ну, у меня ничего не написано – я только по вкусу сужу, что это похоже на полусладкое вино. Ну, ничего страшного, полусладкое вино для Германии... вообще, сладкие вина для Германии – это большая-большая, такая важная традиция... вы знаете, что, чем слаще вино в Германии, тем более дороже оно будет... и есть разные подходы к тому, как делается сладкое вино... но вот что касается Гевюрцтраминера, то два главных подхода – первый из них называется **01:02:10** – это благородная плесень, а второй – это просто ну как бы увяливание, а третий – это поздний сбор. Я не знаю, как поступили здесь, у меня впечатление, что для такой цены, которую я прочёл, здесь всё было гораздо-гораздо проще и примитивнее – тут не было никакого позднего сбора, тут не было никакого **01:02:33**, тут не было никакой благородной плесени – тут было простое прерывание алкогольного брожения до того, как, собственно, грибок дрожжевой съел весь сахар. То есть сахара просто немножко оставили, вот и всё. Но тем не менее, тем не менее... Со сладостью мы с вами определились – вино не сухое. А у кого сухое – напишите? Есть среди нас те, у кого вино сухое? Ох, вы тут обсуждаете уже – так быстро **01:03:13**, «у меня полусладкое, аромат дрожжей, шампанское, хлебная корочка», «в послевкусии появился персик», «лимонад», «у меня полусухое»... Ну, пока я там удивлялся, что я пью совершенно не сухое вино, вы тут уже набросали много всего интересного.

Ну, вот согласны ли вы со мной, что здесь мало розы, здесь мало цветения, здесь много, действительно, каких-то тропических фруктов, здесь много, действительно, какой-то груши, вот какого-то такого Дюшеса, действительно, зрелая такая груша, может быть, яблочко зрелое... вот что-то такое. Вот согласны со мной, что по сравнению с... я сейчас не говорю про сахар, я говорю про вкус и про аромат, что оно очень радикально отличается от предыдущего Гевюрцтраминера из Альто-Адидже? «Сырые грибы – муж сказал». Ольга, это он уже на второе вино сказал про сырые грибы? Или только здесь он находит это? Ну, на самом деле, вот кто-то написал из вас про «дрожжи, как у шампанского и хлебная корочка». На самом деле вот интересная тема, что некоторые Гевюрцтраминеры выдерживают на осадке. Но я очень сомневаюсь, что вино, там, за 10-12 евро... станут с ним настолько сильно заморачиваться. То есть откуда идут вот эти ароматы, про которые вы сказали, с ссылкой на шампанское – именно на выдержке на дрожжах, то есть то, что называется на французском языке «сюр ли». Оттуда же, кстати говоря, грибы могут идти. Но вот то, что касается всяких пирожных оттенков, вот таких дрожжевых

оттенков, хлебная корочка – всё то, за что мы так сильно любим настоящие классические шампанские – это вот всё оттуда, от выдержки на дрожжах. Но я очень сильно сомневаюсь, что это вино с таким ценником **01:05:34** выдерживали на дрожжах. Я думаю, что это одно из двух – либо это особенности вот того сорта и того как бы способа производства, которое они применяли, либо же – более вероятно – уж простите меня за мой некий цинизм в подходе, но это просто такой специальный штамм дрожжей. То есть вы, наверное, знаете, что химическая промышленность у нас в мире развита очень сильно – соответственно, продаются специальные дрожжи, которые применяются в ферментации вина, которые имеют... которые придают вину различные ароматы, то есть ты, там, покупаешь дрожжи с какими-то ароматами и независимо от того, что тебе даёт виноград, ты можешь получить то или иное. Но это как предположение – кто его знает, не хочется слишком быть циничным, но вот в этом вине вся эта и вкусовая гамма, и ароматическая гамма, она мне чуточку пахнет какой-то химией. Может быть, я действительно вот сам себя настраиваю, но оно вот какое-то такое слащаво-приторное... какое-то вот, не знаю, простое, что ли, что есть у меня вот подозрение, что не слишком заморачивался винодел с этим вином. Но мне хочется ваше мнение узнать, особенно вот тех, у кого вино точно такое же, как у меня, вот это вот Вилла Вольф. Разделяете ли вы мои ощущения, и мои предположения, и мои оценки? «Специалистов химией обмануть можно...» Ну, смотря какого уровня специалист, то есть если специалист пробует каждый день, там, по 10 вин, то есть это какой-нибудь крутой сомелье – победитель конкурсов, то сложно, сложно. Я сегодня, кстати, вот читал один из номеров журнала «Simple Wine News», и там рассказывал тренер – внимание! – тренер сомелье – победителей мировых конкурсов. И он рассказывал, как он их жёстко тренирует – три года подготовки к мировому конкурсу, три года, представляете? Ну, то есть это **01:07:55**, чем в каком-нибудь, там, олимпийском спорте. Ну, то есть, я думаю, что такого человека, наверное, каким-то химическим вкусом или ароматом обмануть нельзя. А более простого потребителя, который, там, время от времени что-то пробует, нюхает и не представляет, откуда это идёт, то, наверное, да. Ну, что, я даже не знаю, хочу ли я делать третий глоток этого вина, потому что, мне кажется, что с ним более-менее всё понятно. Регион Пфальц в этом смысле меня так сильно не очаровал, как в своё время он меня очаровал Пино-нуаром. Но мы понимаем, что цена иногда играет значение (имеет значение/играет роль). То есть цена далеко не всегда является определяющим фактором, но, с другой стороны, если ты знаешь, что страна дорогая, а вина дешёвые, то ты, конечно, спрашиваешь у себя – «А как так получилось?» А получиться это может за счёт применения каких-то таких массовых производственных циклов, да, начиная от каких-то больших чанов для ферментации и заканчивая вот всеми этими химическими, выведенными химическим путём дрожжами, которые придают те вкусы, которые нужны. Ну, то есть вино действительно... вот Ольга пишет, что оно скучное – ну, я согласен, оно действительно немножко скучноватое. Ну, то есть в нём нету намёка на сложность. Вот если мы в

первом видели всё-таки несколько разных достаточно интересных ароматов, то здесь оно какое-то такое... однообразное скорее. Ну, опять же, моё впечатление. **01:09:38** – давайте позовём адвоката – тут прокуроров много – давайте адвоката. Кому понравилось – напишите, кому понравилось, за что понравилось – будет интересно. Выпью воды пока... Нет смелых? Я читаю чат и не вижу, чтобы кто-то выступил адвокатом. «Слишком простенькое, скучное», «простое – под фрукты»... да, да, да. Согласен. Согласен. Ну, то есть давайте оценим его... Мы, кстати говоря, первое – оценку мы ему не выставили – давайте по такой шкале: слабое - приемлемое - хорошее - очень хорошее - выдающееся. Давайте первое – вот я на первое ставлю однозначно «очень хорошее». Вот к нему тяжело придаться, кроме какой-то там сложности и, там, таких вещей... ну, то есть первое отлично сделанное, качественное вот на совесть вино. Я сейчас говорю про Альто-Адидже. Если говорить вот про Пфальц, про Вилла Вольф, то я бы сказал, что где-то... ну, где-то между приемлемым и хорошим. То есть вряд ли это то вино, которое я бы хотел пить каждый день и рекомендовать своим друзьям. То есть если бы я встретил девушку, которая очень любит сладкое, то вполне возможно, что там хорошо охладив бокал, можно **01:11:20**, но не более. «Приемлемое...» Да, вот я согласен, кстати, с Артёмом – Артём вот очень чётко выразил эту мысль. Он пишет: «Я не понял – в нём **01:13:36**, будто смесь винограда и **01:13:39**». Так и есть. Но я не думаю, что эта смесь – это могут быть **01:11:43**, но вот, действительно, вот этих вот родовых признаков винограда, за которые мы любим **01:11:50**, тут особо не слышно. Давайте тогда приступать к вину... ну, к региону, который, считается, что умеет делать Гевюры, как никто другой. А именно – к Эльзасу. Ну, опять же, мы вспомним про Эльзас... про Эльзас вообще можно много чего говорить интересного, потому что Эльзас, безусловно, интересный регион... во Франции вообще тяжело, наверное, найти неинтересный регион... я сейчас скажу, какой неинтересный – вы начнёте плевать в меня и скажете, что это самый выдающийся регион... я думаю, что один из наименее интересных регионов – это Божоле. Но есть люди, которые любят – потом, правда, говорят, что наутро голова сильно болит от Божоле. Вот... Ну, Эльзас, безусловно, не является Божоле в том смысле, что... Эльзас – регион интересный... я уже говорил про эту историю... когда ты читаешь про Эльзас, ты очень часто встречаешь одну и ту же историю, что там вот «моя бабушка ходила в немецкую школу, потом она получила французский паспорт, пошла во французский институт, потом она работала где-то опять во время немецкого государства, а сейчас она опять француженка» – вот что-то в этом роде. То есть за последние, там, не помню, сколько, 100-150 лет там так часто менялась власть, что вот эти все французские и немецкие традиции, они там перемешаны почище, чем в Альто-Адидже. При этом, точно так же, как и в Альто-Адидже, все говорят, что это прекрасно, что так оно было. Вообще, вот это интересная тема... я не хочу говорить вообще на тему политики, но меня это иногда вот наталкивает на различные размышления, вот почему некоторые нации, у которых всё так сильно перемешано, так прекрасно себя чувствуют? Вот я был... когда... в начале января - в конце декабря

в Австралии – ну блин, там так всё перемешано, там столько разных наций и так они себя прекрасно чувствуют. А вот посмотреть на другие страны, то кроме неприятностей они друг другу ничего не приносят. Но вот если говорить про Эльзас, то там как раз всё хорошо... там кухня ближе к немецкой... с другой стороны, там огромное количество мишленовских ресторанов... опять же, это очень и очень раскрученный с туристической точки зрения регион... опять же, там огромное количество – **01:14:33** – немецкие фамилии и немецкая строгость и дисциплинированность подхода к виноделию... при этом Эльзас считается таким очень свободолобивым французскомыслящим регионом. Соответственно, там очень много происходит различных винодельческих экспериментов, там очень... ну, вообще Эльзас считается одним из таких... ну, как бы химических лабораторий без химии – в том смысле, что там всё время экспериментируют, но экспериментируют без химии. Там очень популярны вот эти все движения натуральных вин, органических вин, биодинамических вин и так далее. То есть у Франции, говорят, есть два региона, которые вот очень много экспериментируют: один из них – Эльзас, второй, если я не сильно путаю, – это Лангедок. Но в Эльзасе, как мы знаем и подозреваем, большее, подавляющее... суперподавляющее количества вина, которое делается, – это делают белые вина, в отличие от того же Лангедока... соответственно, там все эти эксперименты делаются на примере белых вин и белых сортов винограда. Небольшой регион Эльзас – там всего лишь пятнадцать с половиной тысяч гектар – это один из самых маленьких регионов, но не самый маленький... там ещё есть очень интересные регионы для исследования, такие как Юра, или Жура – правильно говорить, но многие его называют Юра... есть **01:16:00** и так далее... есть даже такой интересный регион, как Корсика... короче говоря, Франция, она безбрежна, там есть что изучать... но если возвращаться вот именно в Эльзас, то там в основном белые вина, небольшой регион... кстати говоря, вот, наверное, после белых вин, чем Эльзас ещё очень-очень знаменит, так это игристыми винами – их там делают немного, но там, наверное, от всего производства где-то четверть делают игристые. Если вы хорошо помните наши уроки по игристым винам, то вы сейчас вспомните, как называются игристые вина, которые сделаны во Франции, но не в регионе Шампань. «Креман», – вот Артём просто держит... Валерия тоже держит... держите руки на клавиатуре. Так вот, самые знаменитые Креманы во Франции – это **01:16:50**, то есть это эльзасский Креман. И считается, что... вообще, я чуть-чуть сделаю маленький такой реверанс в сторону Кремана и в сторону игристых вин, что Креман же тоже родился в Шампани, но потом в Шампани сказали – давайте так, мы вам отдадим вот это наименование – Креман, а себе оставим наименование шампанское, да, Шампань... Соответственно, Креман, он пошёл за пределы провинции Шампань и начал гулять по всей Франции, но до сих пор считается, что он... как бы не то, что себе родину не обрёл, но не обрёл какой-то понятной чёткой стилистики. Грубо говоря, есть единственный регион Эльзас, где считается, что Креман вот имеется чёткий, узнаваемый и понятный стиль. А все остальные, они до сих пор с игристыми

экспериментируют. Это не значит, что игристые у них плохо получаются, но они как бы стилистически не выдержаны. Сегодня может быть одно, а завтра может быть другое. Тогда как, например, в Эльзасе Креманы делаются такими хорошо стилистически выдержанными, хотя на мою субъективную точку зрения, конечно, между шампанским и Креманом из Эльзаса лежит не море, а просто океан. Но сегодня речь не об этом – сегодня речь о... Вот спрашивает Ольга о Кюве. Кто-нибудь хочет Ольге объяснить, что такое Кюве? Ну, если Ольга посмотрит наш урок по игристым винам, то она поймёт, что тут немножко идёт смешение терминологии. Так вот, точно так же, как и в Альто-Адидже, мы имеем дело с холмами, мы имеем дело с горами, мы имеем дело с горами, которые называются **01:18:52** – они защищают регион от дождей, соответственно, тут достаточно много солнца, тут мало осадков... хотя у нас есть река, которая называется Рейн, и она тоже играет большую роль для целого ряда винодельческих регионов, в том числе и для Эльзаса – она даёт определённое смягчение климата, и она даёт необходимую влагу в воздухе. 13 видов различных почв... говорят, что вообще в Эльзасе запутаться во всех этих, там, бесконечных количествах регионов, субрегионов и терруаров очень просто, и достаточно сложно их все запомнить – и смысла особого нету... ну, наверно, из того, что самое главное, да, мы уже сказали... если говорить про то, что касается Гевюрцтраминера, то как раз в Эльзасе любят экспериментировать с дорогими вариантами этого вина из этого винограда. А под дорогими вариантами мы, конечно, имеем в виду, что там делают сладкие, и сладкие делают – то, что я уже сказал – и поздним сбором, то есть когда уже там где-то мороз подбивает, и вот та самая благородная плесень **01:20:19**. При этом Гевюрцтраминер в Эльзасе, не являясь сортом № 1, тем не менее, быстро растёт, то есть посадки в Эльзасе Гевюрцтраминера быстро растут. То есть он как бы там входит в моду. Ну и я уже сказал, что многие считают, что в Эльзасе он как бы достигает своего самого-самого такого высокого стиля, высокого статуса и так далее. То есть самый лучший, который делают, говорят, что делают именно там. Но мы сейчас посмотрим и проверим, насколько то, что у нас есть, понравится... говорят, что в Эльзасе они самые полнотелые, у них самый такой ярко выраженный вкус, у них очень хорошо выражена вот эта вот пряность (сейчас попробуем – убедимся)... В эльзасских белых винах и Гевюрцтраминерах в частности самый большой потенциал к выдержке, что, если говорить про белые, то вполне себе прекрасно Гевюрцтраминер и другие белые сорта Эльзаса... ну, имеется в виду не из Эльзаса, а в том смысле, что Гевюрцтраминер, он родом из Альто-Адидже, но те, которые там выращивают, и возделывают, и делают вина из них, что там выдержка 10 лет – нормально, для того чтобы вино развивалось лучше, находилось на своём пике развития, а для сладких, там, 15 лет называют **01:21:57**. Ну что, наверно, самое главное, что нам надо знать, мы знаем... Давайте пробовать. Давайте наливать.

Наши вина чуть-чуть, мне кажется, стали за время, пока мы с вами тут болтаем, тёплыми... буду надеяться, что не слишком...

Где наш чат, что вы мне пишете... Ага. Ольга пишет, что не смотрела – посмотрите, Ольга, вам понравится.

Так... у кого включён микрофон? Я сейчас всех, у кого включён микрофон своим, так сказать, правом модератора выключу. Если вы хотите что-то сказать, вы можете включить микрофон и что-то сказать. Да, есть у нас ещё курс отдельный по Гевюрцтраминерам – там мы говорим то, о чём мы не говорим в основном курсе в одном уроке; там у нас уроков 12, наверное, в курсе по Гевюрцтраминеру...

Хорошо. Давайте к нашему последнему вину... я вам, естественно, покажу, что у меня – у меня какая-то очень хитрая винодельня, про которую я искал информацию, но что-то ничего не нашёл. Вот такая... называется она Гранд си. И, притом, написано Гевюрцтраминер резерв. Я, если честно, очень сильно сомневаюсь, что это слово, применительно к Эльзасу, что-то означает, кроме какого-то маркетингового такого **01:23:38**, а-ля «мы лучше, чем другие», но, тем не менее, интересно это попробовать. Давайте посмотрим на цвет... напишите, какой Гевюрцтраминер у вас – и давайте посмотрим на цвет. Что у нас в цвете? У меня в цвете – этот Гевюрцтраминер больше всего напоминает первый, то есть средний лимон с такими, действительно, отчётливыми зеленовато-оливковыми оттенками. **01:24:10**... может быть, может быть. Потому что в Эльзасе с Гевюрцтраминерами работают на совесть, то есть здесь вполне возможен более тёмный цвет. Вполне возможен. Ух, ну, здесь аромат – вообще!.. Во-первых, с первого нюха... можно так сказать – с первого нюха? – с первого вдоха ты чувствуешь отчётливый, яркий, такой интенсивный аромат. Выразительный аромат. Ты сразу чувствуешь какую-то кислоту, и ты чувствуешь вот такую вот розу, но я бы сказал, что роза, которая вот не на пике своего цветения, а вот такая какая-то молодая роза. Тримбах, кстати, говорят... вот Людмила пишет... Тримбах – один из самых важных и таких прославленных производителей в Эльзасе. Вот мы в прошлый раз на дегустации пробовали, по-моему, Рислинг **01:25:15** – он прекрасен. Вообще, Тримбах – очень серьёзные ребята. Это как семья с очень богатыми традициями... мы на прошлой дегустации много о ней говорили. Ну, вот здесь очень яркий, очень классный, очень отчётливый, выразительный аромат... то есть я сейчас говорю про силу, и сила мне очень нравится. То есть вот... в эту секунду времени мне даже не хочется его анализировать – мне просто хочется вот вдыхать и наслаждаться таким вот маскулинным, таким вот характерным, таким классным ароматом. Он сразу показывает для меня определённую сложность, что вот кроме розы я здесь чувствую что-то совершенно неожиданное для меня – вот я здесь чувствую какой-то табак, например. То есть, да, тут есть типичная роза, здесь есть типичное цветение, здесь вот тоже хорошо чувствуется классика по ароматам тропическим, типа того же личи... ну вот тут есть что-то такое вот кисло-

горьковатое, какой-то табак, какая-то такая трава, может быть, даже немножко подсушенная, такая вот, может быть, с оттенком даже какого-то сена, может быть... пузырьки – у меня вот пузырьки есть, но они какие-то радикально меньше, то есть там вот, в последнем **01:26:51**, лимонад какой-то был, а здесь вот где-то чуть-чуть есть у меня, но они какие-то такие, ну вот совсем-совсем крошечные.

Интересно, что у меня тут за год? 18-й год, кстати говоря. Интересно... И вот у меня написано на контрэтикетке – абсолютно всё по-немецки. Одна фраза на французском – **01:27:15**. Всё остальное по-немецки написано. Вот интересно, да – французское вино, купленное в Испании, всё написано по-немецки. Такова жизнь. Давайте нюхать. Вот Анна пишет: «Как будто наше вино пьёте». Нет, Анна, я пью своё вино – я даже не пью, я пока нюхаю. Аромат сена – ну, отлично. Вот видите, что мы с вами можем находить в, вероятно, хорошем Гевюрцтраминере? Ну, вероятно я говорю потому, что я его ещё не пил. Но по аромату он мне нравится. О, так у вас ещё и Гран-крю, Анна... ну вы ж понимаете, Гран-крю – это же непростая штука. Неожиданно. Неожиданно. Делитесь. Делитесь, коллеги, что у вас по Эльзасу, потому что вот то, что я только что попробовал, у меня это очень неожиданно. Но интересно. То есть это вот неожиданно, но интересно.

«Маслянистость у нас просто потрясающая» – Анна, ну, давайте ещё какие-то эпитеты кроме «потрясающий». «Я сладость чувствую в послевкусии», – пишет Артём. Ну вот, Артём, вы близки – я даже не знаю, что у вас, но у меня, когда я сказал слово неожиданно – у меня не сухое вино. У меня вино по минимуму полусухое, а может быть, полусладкое – сейчас я посмотрю **01:29:12**. Ха, 14% алкоголя написано. Но при этом у меня потрясающий баланс между сладостью и кислотностью. То есть я настолько потрясающий баланс между сладостью и кислотностью встречал только в Сотернах. Вот очень сладкий Сотерн ты пробуешь – и ты понимаешь, что ты пьёшь вино, которое одновременно очень сладкое и одновременно очень кислое. И это вот как бы потрясающие ощущения. Это, конечно, не Сотерн по сладости, но здесь очень-очень-очень отчётливая сладость, и при этом здесь очень и очень отчётливая кислота. Это реально редко встречается, то есть это показатель такого, знаете, вот, благородного вина. Это вот то, за что больше всего любят сладкие... ну, хорошие, дорогие сладкие французские, а особенно – сладкие немецкие. Давайте пробовать, давайте обсуждать. Вот это стоит того, чтобы о нём поразмышлять, правда? Смотрите: интересная ароматика, непростая ароматика, ароматика, в которой сочетается что-то такое понятное, традиционное и что-то совершенно неожиданное, типа вот какое-то сено... типа вот какой-то такой подсушенной травы... и интересный баланс вкуса. Что во вкусе? «Полусухое, сладость зашкаливает», – пишет Наталья. «Полусухое, но не кислотное», «есть пощипывание – это минеральность?» Ну, знаете, вот, нету понятия... никто не понимает, что такое минеральность, поэтому я вам не могу сказать, что такое минеральность. Говорят, что минеральность – это вот что-то такое очень придуманное. Ну, пощипывание может быть по разным причинам, то есть одна

из таких традиционных причин, почему пощипывание – это когда ещё не закончилась ферментация, то есть ферментация ещё продолжается в бутылке, и тогда она вот где-то на кончике языка пощипывает. Но может быть и что-то другое. Может, просто вам кажется... Да, пощипывание может быть от кислотности, может. Пощипывание, может быть, знаете, такое субъективное впечатление от неожиданного вкуса. Тоже может быть. Хорошая кислота... Вот мне кажется, что вот то, что мы с вами воспринимаем за горчинку – это проявление кислотности. Вот прислушайтесь к вашему нёбу, насколько после того, как вы делаете глоток, насколько у вас продолжает выделяться слюна. Вот у меня она очень хорошо продолжает выделяться, что говорит о том, что кислотность в этом вине очень хороша. Но, знаете, когда мы оцениваем кислотность сладких, полусладких, полусухих вин, то это сложно сделать, потому что мы ментально, вот наш мозг не может отвлечься от сахара, нам вот эта вот сладость, она вот доминирует, и мы не понимаем, как вино может быть одновременно и сладким, и сухим. Вернее, извините, не сладким и сухим, а сладким и кислотным. Вот здесь мне кажется, что как бы вот первая нота, которая нам очень понятна – это вот сладость, а дальше вот, где-то в самом-самом конце, мы чувствуем эту кислоту. Да, там есть эта приятная горчинка, но мне кажется, что вот **01:32:54** в конце послевкусия у нас очень хорошо идёт кислота. Да, я думаю, что это абсолютно... однозначно полное тело, вот... я бы не сказал, что я это вижу в этих ножках, но это вполне возможно, потому что я слишком уж интенсивно его верчу в руке. То есть мне кажется, это абсолютно, однозначно полное тело... здесь чувствуется вот эта маслянистость, то есть внутри оно настолько тебе приятно обволакивает рот, да, что ты вот эту вот маслянистость чувствуешь. Здесь вполне возможно, что есть такие медовые ноты... Роза присутствует. Вот роза, роза как-то так постепенно открывается в бокале... постепенно-постепенно... она вот, опять же, абсолютно ненавязчива. Вот есть какие-то дешёвые Гевюрцтраминеры, которые, там, нюхаешь – и там такая роза, как будто ты просто розу нюхаешь. А здесь – нет, вот она как-то так приятно, постепенно открывается – я с вами согласен. И вот медовые нотки появляются... И вот вино какое-то удивительно мягкое, вот удивительно мягкое оно. Хорошо. Хорошо. То есть я бы тоже не стал говорить, что оно слишком уж сложное – я однозначно думаю, что оно у нас с вами немножко уже перестояло на комнатной температуре, что, если вы будете его продолжать распивать, то всё-таки охладите его немножко – ну, минимум попробуйте градусов до десяти... попробуйте его пить из бокала для красного – просто для эксперимента – попробуйте, есть ли какая-то разница. Ну и... да, оно хорошее. Оно хорошее. Я не удержусь – я ещё себе налью... конец дегустации... если меня под конец дегустации будет язык уже немножко заплетаться, то в конце я уже не буду слишком сильно сам себя в этом упрекать, потому что реально классное (вино).

Напишите ещё, что вы думаете, кому понравилось, кому не понравилось, у кого оно не такое интересное, как у нас... Да, прекрасный баланс кислоты и сладости,

прекрасное послевкусие, прекрасная горчинка в послевкусии, достаточно тонкая ароматика... ну вот, действительно, вино, которое... в моём собственном рейтинге оно, наверное, с вашим рейтингом совпадёт, потому что вы пишете, что № 1 у вас – Эльзас, но в моём, наверное, он бы всё-таки вот с Альто-Адидже поспорил бы, но, наверное, не очень правильно в лоб сравнивать полусладкое и сухое, но, в принципе, сравнивать можно всё, что угодно. Как бы нам это ни казалось правильным или неправильным, но мы все живые люди, и у нас у всех есть какие-то субъективные впечатления. И вот если как бы говорить по некому потенциалу, по некому впечатлению, которое оно просто на нас производит, то оно производит. Вот Альто-Адидже и Эльзас, они оба очень и очень неплохие... я бы, конечно, не ставил им «выдающееся», но вполне возможно, что я бы поставил ему «хорошее»... Альто-Адидже у меня, наверное, было вот где-то между «очень хорошим» и «хорошим», потому что оно мне тоже очень понравилось... Ну а вот Пфальц, конечно... Пфальц, конечно, не впечатлил сегодня. Может быть, там есть потенциал для развития какой-то – я имею в виду, всего региона виноделов, а не этого конкретного вина – это конкретное вино надо охладить и позвать соседей. Ну, Анна, мы вам можем позавидовать, что оно у вас Гран-крю... мы вам позавидуем.

«Можно ли **01:37:27** Гевюрц из Пфальца такой бледненький?» Ну, Ольга, я не могу вам сказать... я могу сказать, что Пфальц считается регионом таким... не хочу обидеть, но поповым. Но это не значит, что там нет хороших вин. Там хорошие вина есть. Но я думаю, что, видимо, их надо там очень хорошо поискать. То есть их там, видимо, не так много, как нам с вами бы хотелось. Супер. Франция – мой дом.

Давайте мы вот как бы окончательно проведём рейтинг. У нас с вами... ну, у кого есть три бокала, то у вас есть три бокала; у кого есть один бокал – тот не участвует в нашей игре. Давайте... у кого вот так вот, как у меня, во всех трёх бокалах есть немножко вина, понюхаем каждое, потом каждое чуточку, маленький-маленький глоточек попробуем и как бы вот разложим по полочкам наши окончательные какие-то впечатления – и эти впечатления напишем сюда, потому что... я имею в виду сюда, в чат, потому что есть смысл какую-то такую, знаете, окончательную черту провести – мы ведь пробовали их, не сравнивая как бы один за другим, мы просто вот оценивали каждое в отдельности... А сейчас давайте сделаем именно так.

Ну вот у меня начинает интересными такими нотами открываться, вторичными какими-то, которых здесь особо быть не должно, потому что вряд ли оно проходило выдержку в бочке... но, тем не менее, что-то новое, что-то такое прелое здесь появляется... интересное... да, но температура, к сожалению, его чуть-чуть подубивает. Надо его немножко охлаждать. По Пфальцу ничего нового не скажу – сильно сладкий, сильно простой. И тем временем, пока мы с вами вот проводим, так сказать, окончательное сравнение, давайте пофантазируем на тему гастрономии. Пусть нам вот эти наши знания не мешают, а мы спросим у себя – а с чем бы

хотелось? Особенно с учётом того, что у нас есть одно абсолютно сухое, ну и одно... Пфальц мы пропускаем, так сказать, я не знаю, с чем Пфальц бы хотелось... но вот с чем бы хотелось Альто-Адидже и с чем бы хотелось Эльзас?

Наталья пишет, что у неё № 1 – это Альто-Адидже... Так, побежал-побежал у меня чат, я не успеваю читать. «Италия лидирует», «самый ароматный – Эльзас», «интересный Альто, Пфальц – сладкий мёд»... О! Артём второй раз – прямо в точку: «на свадьбе, на катании...» Что вы имеете в виду – на катании? На свадьбе – да, на свадьбе просто за милую душу.

Напишите мне ваши гастрономические пары. Я думаю, что мы можем попробовать поговорить про какие-то сыры, но при этом сыры не очень такие вот пряные, потому что пряность убьёт, какие-то лёгкие сыры – может быть, молодые сыры... Я думаю, что, да, можно поговорить про какое-то очень-очень деликатное мясо – это может быть, я не знаю, кролик, может быть молодой барашек даже, может быть какая-то молочная свинина – вполне, вполне возможно, что... ну, конечно же, разные виды птицы... Эльзас вполне может быть просто как самостоятельный какой-то дижестив... сыр, кролик – да, рыба нежирная... да, ну вот рыбу нежирную, конечно (Татьяна пишет), я бы брал к сухому, да, потому что это полусладкое, оно, конечно, с рыбой вряд ли... а вот с сыром, мне кажется, таким полусладким, знаете, вот очень мягким сыром... да, вот Татьяна как раз пишет... очень мягким таким вот, знаете, буквально вот таким, который просто течёт, да... вот этот полусладкий Эльзас – мне кажется, это интересно было бы попробовать. Я бы попробовал. С суши – да, суши – это хит, да. Пекинская утка – согласен, согласен. Что ещё? А вы, кстати, там себе что-то приготовили? Фуа-гра – да, фуа-гра – это однозначно. Фуа-гра – да. Фуа-гра – это стопроцентное, так сказать, совпадение. Опять же, фуа-гра может быть очень разной – и, например, по соусу, потому что соус играет (имеет) принципиальное значение в подборе блюда к вину или наоборот. Потому что соус может быть... да, вот Татьяна пишет, что фуа-гра с Пфальцем пойдёт – согласен, я думаю, что фуа-гра пойдёт со всем, что такое вот подчеркнуто сладкое. Но вот иногда, знаете, к фуа-гре дают вот сверху там какое-нибудь карамелизированное, там, либо яблочко, либо лучок такой карамелизированный... вот он как раз здесь хорошо. А если фуа-гра будет залита каким-нибудь, я не знаю, вишнёвым соусом, то, наверное, это уже будет перебор. Что ещё? Что ещё? Пишет Артём, что как аперитив – да, да, да, да. С десертами – может быть, но, мне кажется, что к десертам нужно что-то такое, знаете, ближе к каким-то таким сладким Хересам или тем же Сотернам... ну, то есть здесь сладости всё-таки не настолько много, чтобы к десертам, но – кто знает, вот какой-нибудь, знаете, может быть, штрудель с кисловатым яблоком. Почему нет? Вполне... вот кто-то, кстати, пишет про кисло-сладкие оттенки – да, да, да... вот, может быть, с каким-то даже попробовать кисленьким сорбетом... **01:43:57** с орешками – да, отлично. Но, слушайте, вот как-то мне уже хочется с вами попрощаться в пользу того, чтобы что-то попробовать. Я имею в виду какой-нибудь ужин. Напишите мне, наверное, под конец

ваши общие впечатления буквально одним-двумя словами или фразами про сегодняшнюю дегустацию, открыли ли вы что-то для себя новое – если да, то что? Что вам понравилось, что вам не очень понравилось?

Нас сегодня достаточно много было – нас сегодня был 21 человек... Вы молодцы, что пришли, вы молодцы, что подготовились, вы молодцы, что так активно принимали участие... Напишите какие-то ваши впечатления от сегодняшней дегустации... Ольга спрашивает, не следует ли идти с повышением градуса, то есть вы хотите коньячком закончить сегодняшний день, Ольга, или на что вы намекаете? «Ожидала большего от Пфальца», «вы молодец, круто», «понятно, всё по полочкам» – спасибо, Артём... Людмила: «Мне было интересно ощутить разнообразие Гевюрцов...» Да, так такая была идея, Людмила. А есть у нас вот кто-то... вот у нас тут есть Сергей, Сергей... кто вот не очень пишет... три Сергея... есть три Сергея – не поймёшь... знаете, вот есть такая шутка – под конец после нескольких бокалов можно **01:45:42**... Один из моих шефов... ну, у меня есть единственный шеф... ему 82 года – некий товарищ по фамилии **01:45:52**... у него есть такая шутка, которую на лекциях часто используют... говорит, вот за что я люблю групповой секс, так это за то, что легко можно шланговать. «Дегустация отличная, **01:46:10**...» Ой, как быстро пишет. «Сравнительная дегустация – это супер», – пишет Антон... «не ожидала, что Альто будет...» Да, вот Альто меня тоже удивил. Ну, то есть, я его не первый раз пробую, но оно реально классное, согласен. «Было интересно», **01:46:25**... ну, слушайте... мы Пфальцу все передаём привет – я вас правильно понимаю? Так... «вино интересное...»

Ну, слушайте, у нас разные дегустации – у нас каждый раз про дегустацию есть другая идея: иногда мы так, иногда мы по-другому. «Открыли разнообразие Гевюрцов» – да. Большая разница, но один сорт. Поддерживаю, поддерживаю. Наша задача была понять разные стилистики одного винограда... я думаю, что мы эту задачу выполнили. Согласны вы со мной? Эту задачу мы выполнили.

По традиции я вас прошу об одном, но очень-очень важном для меня одолжении, а именно – пожалуйста, пока ваши впечатления ещё не утихли и не остыли, напишите, пожалуйста, один-два абзаца – отзыва ваших впечатлений об этой дегустации в наш «Клуб винных экспертов» в Телеграме. Конечно, если вы хотите сделать мне очень приятно, то вы можете написать отзыв ещё и в ваши социальные сети. Но я вас прошу о минимуме – напишите, пожалуйста, отзыв в нашу группу, которая называется «Клуб винных экспертов» в Телеграме. Почему я вас об этом прошу? Потому что у нас в «Клубе винных экспертов»... вот я сейчас зайду и посмотрю, сколько... 146 мемберов, то есть 146 членов – это люди, которые, собственно, у нас учатся, учились, покупали **01:48:04** и всё такое. Я бы хотел, чтобы нас с вами на каждой дегустации было больше. Ну, из 146 нас сейчас 21. Ну, не так много, да... Притом, что у всех есть такая возможность принимать участие, и это, как вы сами пишете, это довольно полезная штука. Согласны? Поэтому я прошу вас написать именно в этот «Клуб» ваш

отзыв – можете очень короткий, можете, там, 2-3 фразы, можете длинный – как вам удобно. Напишите о ваших открытиях, о ваших впечатлениях – обо всём, о чём вы считаете нужным. Просто для того, чтобы вот эти наши «спящие красавицы», которые где-то там находятся, но на дегустации не ходят, чтобы они нам с вами позавидовали, и чтобы на следующую они пришли. Чтобы у нас было больше людей, больше мнений, больше впечатлений и больше вот каких-то открытий. Сделаете?

Людмила спрашивает, **01:49:02** – что вы можете про них сказать? Ничего не могу сказать, вот не очень я пробовал Гевюрцы из этих стран, поэтому врать не стану. Вот у меня, видите, мой фронт работ стоит чуть дальше – у меня есть три разных Гевюрца из трёх разных регионов Испании, и вот мне будет интересно ещё попробовать, сравнить испанские с теми, что мы попробовали, сравнить их между собой.

Всё, коллеги, мы с вами примерно два часа проработали, мне было очень-очень приятно с вами общаться... Спасибо вам огромное за то, что вы пришли... Я вам желаю хорошего вечера... закончите все те дела, которые вы наметили с точки зрения дегустации и с точки зрения... Татьяна пишет, что «я почти поменяла работу, была бухгалтер – стану кавистом». Ну, я же вам ещё на первом вебинаре говорил, что вино, оно меняет людей... наша школа, она скромно меняет не так много, как хотелось бы, но мы над этим работаем, вот. Поэтому хорошего вам вечера, максимального вам оптимизма и... встретимся на следующей дегустации. Пожалуйста, не забудьте – сделайте то, о чём я вас прошу, напишите ваш отзыв в «Клуб винных экспертов». Всё, пока-пока.