

ПРИСВЯЧУЄТЬСЯ БО'А З ВДЯЧНІСТЮ,
ЩО ЦЯ КНИЖКА ПОБАЧИЛА СВІТ

УДК 647.071.081
740

First published in 2014
Text © Isabelle Legeron 2017
Design © SICD Books 2014
Photography by Gavin Kingsome © SICD Books 2014

WINE BUREAU
Видання здійснено
за підтримки Wine Bureau
United Kingdom

ISBN 978-617-679-725-4 (укр.)
ISBN 978-1-780-49-483-6 (англ.)

© Ізабелл Лейжерон, текст, 2017
© Кристина Деннон, переклад, 2019
© Видавництво Старого Лева, українське видання, 2020

Усі права застережено



ВСТУП

Фермерство сьогодні 8
Виноробство сьогодні 12

РОЗДІЛ 1

ЩО ТАКЕ НАТУРАЛЬНЕ ВИНО?

«Чи існує термін "натуральне вино"?» 18

ВИНОГРАДНИК

Живі ґрунти 25
Живий сад з Гансом-Пітером Шмідтом 30

Натуральне фермерство 32
Богарне фермерство з Філіпом Гартом
та Мері Моріад Гарт 38

Розуміння значення терезуру 40
Сезонність та безалевий сік
з Ніколасом Джалі 44

ВИННИЙ ПОГРІБ

Живе вино 47
Лікарські рослини на винограднику
з Анн-Марі Ловайсє 52

Виробництво та домішки 54
Бродіння 57

Хліб з Анджеліно Мауїє 62
Сульфіти у вині 64
Коротка історія сульфітів 68

СМАХ

Поїдаючи очима 70
Що слід очікувати? 73
Олії та настоянки з Даніелем Пінчїніном 76

НЕПРАВИЛЬНЕ РОЗУМІННЯ

Дефекти вина 78
Стабільність вина 81

ЗДОРОВ'Я

Чи справді натуральне вино
краще для тебе? 84
Салати із диких трав з Олів'є Амдрю 88

ВИСНОВОК

Сертифікація вин 90

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 2

ХТО, ДЕ, КОЛИ?

ХТО

Майстри свого діла 100
Кені з Бернардом Белласеном 106
Вигнанці 108
Спостереження з Дієго Барралем 112
Походження руху 114
Друїд із Бургундії: Жак Ньюлар 118

ДЕ І КОЛИ

Асоціації виробників 120
Виставки вина 122
Дегустуємо та купуємо натуральне
вино 125
ІБлука та виноград з Тоні Катуррі 128

РОЗДІЛ 3

ПОГРІБ З НАТУРАЛЬНИМИ ВИНАМИ

Як відкрити для себе натуральні вина:
вступ 132
ІГРИСТІ ВИНА 137
БІЛІ ВИНА 145
ОРАНЖЕВІ ВИНА 163
РОЖЕВІ ВИНА 171
ЧЕРВОНІ ВИНА 179
СУХІ ТА СОЛОДКІ ВИНА 199

Рекомендовані виробники вина 206
Словник 212
Що дослідити та прочитати далі 215
Алфавітний покажчик 219
Подяки 223

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



Ми живемо в суспільстві, де модно зважати фермерські черевики та вести світські розмови в місцевій м'ясній крамничці про те, як довго витримувалося м'ясо. В наших містах все частіше з'являються невеликі пивоварні та кав'ярні. Мода на все натуральне повертається, але ми досі не замислюємося, заливаючи органічні ковбаски вином, яке, по суті, можна прирівняти до рідного аналога курки-бройлера. Можливо, так стається тому, що ми звикли дивитися на списки інгредієнтів на улавокці більшості продуктів. Проте з вином цього зробити неможливо, бо не існує жодного закону щодо маркування вин.

Ця книжка — не викретте недобросовісних виробників вина. Скоріше, вона — данина тим винам, які не лише правильно виготовляють, а й суперечать сучасному виноробству і, наперекір усьому, залишаються натуральними. У книжці також віддається шанса людям, які створюють такі вина. Вони, наче морехи, які йдуть у плавання, змагаються з вітром та підкорюють хвилі, чудово розуміють, що природа значно сильніша за них, і усвідомлюють, що марно та зовсім не продуктивно контролювати чи приборкувати її — адже чарівність полягає саме в її могутності.

Я не винороб і не вдаю, що знаю все про виготовлення вина. Однак маю про цей процес загальне уявлення, яке базується на розмовах з виноробами, а також на численних дегустаціях. Я завжди хотіла, аби ця книжка стала першим кроком у світ вина, запрошенням вивчати його та запитувати про нього. Певною мірою вона відображає мої переконання. Я широкі вірю, що всі вина, як мінімум, повинні виготовлятися без хімічних домішок. У мене не було на меті робити жодних політич-

них та економічних натяків. Натомість, мої переконання ґрунтуються на моїх уподобаннях, на тому, що я люблю пити. Переконана, що натуральні вина без (або з невеликою кількістю) сульфітів смакують краще. Тому надаю перевагу саме їм. От з такими думками я взялася за роботу.

Книжка «Натуральні вина» — мій суб'єктивний погляд на справжні вина чудової якості... на натуральні вина. Через судження та історії людей, які і створюють цей захопливий, справжній світ, я спробувала донести до читача якомога більше інформації. Збираючи матеріали для майбутньої книжки, я зауважила, що майже немає інформації на цю тематику. Чому? Та хоча б тому, що виробники традиційного вина не зацікавлені у популяризації натурального, бо вважають його виробництво комерційно нерентабельним. Тому мої матеріали — це переважно первинні дослідження, розмови, інтерв'ю і, звичайно, численні дегустації вина.

Вино — це продукт споживання і як інші продукти, може бути більш або менш корисним, смачним або не дуже. Проблема, яку я спробувала розкрити у цій книзі, актуальна стосовно й інших продуктів, як-от хліба, пива і молока, адже їхня якість також страждає через комерціалізацію (якщо спостерігається тенденція до популяризації іншої натуральності), а тема вина не настільки поширена. Отож якщо ти розумієш, чому натуральні продукти корисніші, а їжа — це щось більше, аніж засіб вгамувати голод; якщо ти цінуєш зусилля, принципи та наміри виробників натурального вина, тоді тобі вдасться побачити його досконалу красу — і в сподівано, що ти ніколи від нього не відвернешся.

ІЗБЕРЬ ПЕВНОЮ МАЙСТЕРИЦЮ

[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



ВСТУП

ФЕРМЕРСТВО СЬГОДНІ

Нещодавно я провела вікенд зі своїми друзями в красивому замкненому будинку в Корнуоллі. Дивилася на поля, які гойдалися, немов хвилі, та, здавалося, відчувала подих морського вітру. Саме тоді мені спало на думку, що цей пейзаж не такий ідеальний, який здається на перший погляд. Я бачила кілометри полів, засіяних кукурудзою, яка росла на твердій, як камінь, неродючій землі; поміж зелених стебел кукурудзи не було видно жодної іншої рослини. Приголомшливо та дивно відночас: пейзаж раптом змінився — пологий ландшафт став знами — оскостенілим та неживим.

Сьогодні сільське господарство спрямоване на вирощування лише однієї культури — монокультури. Ця практика настільки поширена, що ми навіть не помічаємо цього. Починаючи від навих охайно покосених, ідеально зелених газонів без жодної кульбаби, до аплечених полів зернових культур, цукрового буряка і навіть винограду. Нам подобається контролювати природу: Раніше та ніг лобанили невелику ділянку для пасовища, лісовий масив чи замісне поле, які були розділені живоплотом, що відігравало роль автостради для диких рослин та тварин. Сьогодні ж переважає монотонність. Наприклад, у США з 1950 року кількість ферм зменшилася вдвічі, а розмір тих, що залишилися,

Панорама **Валленгана** кількістю монокультури в Каліфорнії: кілометри виноградів і широкі виноградні



зрос: у 2 рази, 70% всіх овочів цієї країни вирощуються лише на 2% фермерських господарств.

У XX столітті сільське господарство змінилося. Воно стало інтенсифікованим, механізованим та «спрощеним», щоб збільшити врожай та максимізувати корпоративний прибуток. Інтенсифікація стала відомою як «Зелена революція». Їїми називаємо її «інтенсифікація», але вона була на фермера, а не на квадратний метр. — пошук нових агрономів і плод та Лідія Бурдзіньйо. — У Північній Америці один фермер може обробити 500 гектарів, але лише вати традиційні методи ведіння сільського господарства, що стосуються зернових культур, пасовищ і лісових масивів, що що зростає в перерахунок на квадратний метр можна використовувати набагато ефективніше.

Вирощування винограду, як і інші види землеробства, не є винятком. Традиційно в Північній Америці виноград рос поряд з іншими культурами, як от деревина та овочами, — пояснює Стефан Беллеллі, виробник натуральних вин в Північній Америці. — Ми рідко виноградили до вирощування цитрусових, квасолі, мут і навіть фруктових дерев. Біологічне різноманіття відіграло важливу роль.

Сучасне сільське господарство перебуває на етапі розробки методів вирощування культур, які можна було б адаптувати та застосувати будь-де. Це явище каліфорнійський виробник натуральних продуктів Мейс Моравуд Гард називає «фермерством з підручником». Вона пояснює, чому консультанти приходить і розповідають скільки листків повинно бути на гронах винограду, не звертаючи уваги на особливості цього господарства. Том Катуррі — виробник натуральних продуктів з Сонами — вважає, що ця індустрія стала дуже монолітною та відійшла від своїх традицій, «більше частину вина інколи не бачили людських рук», а виробники не називають себе «фермерами». Вони не вважають виноградарство, тобто вирощування винограду, частиною сільськогосподарства. Сучасне ставлення дуже сильно відраховується від бачення таким виробником, як Себастьян Ріффат із Сансеру, Франції. Він вважає, що до жодної виноградної лози потрібен «виродженний парад ібони» — як люди кожній рослині потрібно щось, інше і в різний час.

Одним із найважливіших причин такої змін є розробка штучних хімічних засобів обробки (пестицидів, фунгіцидів, гербіцидів, інсектицидів та добрив), які були створені, щоб полегшити роботу фермера, але немилуче привели до того, що фермери перестали пошукувати про життя сад. Проблема в тому, що, наприклад, розплітання гербіцидів або підняття рослин азотними добривами не починається та не закінчується лише у виноградині. Вони сприяють сталій дисбалансу у екосистемі, адже деякі речовини просочуються крізь землю в ґрунтову воду. «Де тамеші понатам ландшафт, — каже виробник натуральних вин Еммануель Пуайєтас із регіону Жюра, що на сході Франції, — існують такі синтетичні речовини, які навіть після вирощування залишаються в ґрунтовій воді. Тому згодом випадають разом із дощем,



Під час традиційного винограду виробляють вино. Цей неінтенсифікований парад вин це збільшує на багатьох виноградарствах, де зростають інші.





За даними Всесвітнього фонду дикої природи, кількість пестицидів, які розливаються на полі, за останні 50 років зростає в 26 разів. Зокрема, використання синтетичних пестицидів на виноградниках Європи з 1994 року, за даними Pesticide Action Network (PAN), зросло на 27%. Експерти PAN закликають: «Виноград на сьогодні отримує більшу дозу синтетичних пестицидів, ніж інші основні культури, за винятком цитрусових».

За словами Клода та Лідії Бургіньйон, це негативно впливає на організми, які живуть у ґрунті: «ґрунт містить 80% біомаси світу. Наприклад, лише дощові черв'яки мають приблизно таку ж вагу, як і всі інші тварини разом узяті. Проте з 1950 року їхня кількість в Європі зменшилася з двох тонн до менше ніж 100 кілограмів на гектар».

Така біодеградація надзвичайно впливає на ґрунт і спричиняє його швидку деградацію та масову ерозію. «Коли люди почали займатися землеробством, а це було приблизно 6 тисяч років тому, пустелі вкривали 12% планети, а сьогодні — 32%, — продовжують Клод та Лідія. — І з двох мільярдів гектарів пустелі, які є зараз, половина утворилася в XX столітті». Кожного року різно зменшуються наші природні ресурси. «За нещодавніми підрахунками, ширше більше ніж 10 мільйонів гектарів орних земель зазнають деградації, і їх неможливо буде використовувати, бо алтер та дроч еродують орний шар ґрунту, — пояснює еколог та письменник Тоні Юнпер.

Ми — частина навколишнього середовища. До того ж те, що ми їмо та п'ємо, впливає на нас. За результатами двох незалежних досліджень, проведених PAN (2008 року) у винах, взятих на перевірку, було виявлено залишки пестицидів. Незважаючи на те, що їхня кількість була невеликою (випропоранася у мікрограмах на літр), вона значно перевищувала показники (доволі навіть більше, ніж у 200 разів), які дозволені для питної води у Великій Британії. В деяких винах були виявлені канцерогени, токсини та інші речовини, які впливають на здоров'я внутрішньої секреції. Той факт, що вино на 85% складається з води, змушує замислитися».



Вино. Перебравши натуральних вин певної ціни вимочувати вагою, а також бути старовинними та унікальними.

Невдало. Дікий виноградник у Каліфорнії. Тут виноград росте поруч з облівами, нагрітими та тривалими.

**ГРУНТ МІСТИТЬ 80% БІОМАСИ СВІТУ. НАПРИКЛАД,
ЛИШЕ ДОЩОВІ ЧЕРВ'ЯКИ МАЮТЬ
ПРИБЛИЗНО ТАКУ Ж ВАГУ, ЯК І ВСІ ІНШІ ТВАРИНИ РАЗОМ УЗЯТІ.**

[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)