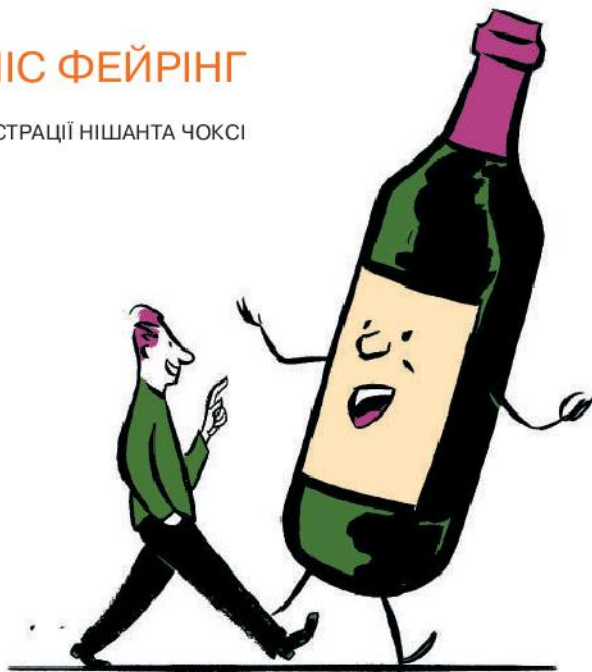


НАТУРАЛЬНЕ ВИНО ДЛЯ КОЖНОГО

ЩО ЦЕ? ДЕ ЙОГО ЗНАЙТИ? ЯК У НЬОГО ЗАКОХАТИСЬ?

ЕЛІС ФЕЙРІНГ

ІЛЮСТРАЦІЇ НІШАНТА ЧОКСІ



Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

РОЗДІЛ 1
ЩО ЦЕ?
13

РОЗДІЛ 2 ЯК У НЬОГО ЗАКОХАТИСЬ?
89

РОЗДІЛ 3 ДЕ ЙОГО ЗНАЙТИ?
95

РОЗДІЛ 4 ВИРОБНИКИ
ВИНА
111

ДОДАТОК 1: ДЕГУСТАЦІЯ НАТУРАЛЬНОГО ВИНА 162

ДОДАТОК 2: МАГАЗИНИ НАТУРАЛЬНОГО ВИНА 168

ПОДЯКА 171

ПОКАЖЧИК 172



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

ВСТУП

Довга версія моєї короткої історії почалася з надчутливого носа. Навіть змалку з мене постійно глузували, бо я ретельно обнюхувала всю свою їжу. Щоправда, інколи це було корисно. Надто коли я відмовилась від форелі, якою отруїлися всі інші, або ж від пляшки кислого молока. Пізніше я намагалася визначити, яке вино найдужче мені подобається, аби випити його, перш ніж воно дістанеться комусь іншому. Побільше для себе.

Я почала пити вино ще в підгузках, п'ятничними вечорами сидючи на високому стільці. Це було кідушне вино¹ — «Манішевіц» із мінеральною водою. Інакше кажучи, шмурдяк. У старших класах я ненадовго захопилася дешевими шипучими португальськими винами, які називалися «Лансерс», — щось на кшталт білого «Зінфанделю». Я відкрила для себе «Рислінг» у коледжі — до сміху дешевий і надзвичайно ароматний. Та коли я аспіранткою приїхала до Кембриджа у штаті Массачусетс, винні кордони щезли.

Це був кінець 1970-х — початок 1980-х. Мій сусід по квартирі займався винним бізнесом, і ми часто проводили дегустацію вдома. Це тривало кілька років. За цей час я зрозуміла, що вино краще смакує з хорошого келиха, ніж із паперових склянок, що я обожнюю Рону, що мені подобається вино з П'ємонту навіть більше, і що, досить суперечливо, бургундське фантастичне, але це не Святий Грааль. Вино вражало на кожному рівні моєї чутливості.

Коли у 1990-х я повернулася до Нью-Йорка навздогін за письменницькою мрією, то, як типова зануда, подумала: оскільки я п'ю вино, мені є що про нього написати. І тільки коли я стикнулася з натуральним вином, зрозуміла, що мала рацію.

Для мене все змінилося, коли я помітила пертурбації на винних полицях. Дуже впливовий винний критик Роберт Паркер-молодший віддав

¹ Кідушні вина — легкі солодкі обрядові вина. Кідуш — єврейський обряд освячення, який проводять перед вечірніми та ранковими трапезами в Шабат і свята. Кідуш здійснюється над келихом вина або іншого алкогольного напою, а також, у разі відсутності вина, над хлібом. (Тут і далі — примітки редактора.)

перевагу насиченим та яскравим ароматам — і так винна індустрія підкорилася його смаку. Одне за одним старосвітські традиційно вироблені вина, які мені подобались, які я добре знала, почали вимирати — серед них Ріоха, Бароло та південь Рони. Легкі відтінки їхнього аромату заступили зухвалі самозванці, сповнені фруктових, насичених і дубових нот. Проте мені вдалося знайти виробників, не згодних із цією ситуацією, та декілька нових талантів, що виробляли «живі» вина. Ці винороби чинили опір тенденціям ринку та продовжували вести органічне господарство. Вони не додавали інших складників і нічого не змінювали у винному льосі. Їхні вина хвилювали та були сповнені життя. Ще не здогадуючись, що вони називаються «натуральними», я знайшла нові зразки старих вин, котрі зникли. Мені знадобилося небагато часу, аби зіставити факти. Я їла органічну їжу без штучних домішок не тільки через філософію, а й тому, що вона просто була смачніша. Я майже не вживала оброблених харчових продуктів. Насправді їжею, що зазнала найбільшої обробки, на моєму столі був тільки хліб. Коротко кажучи, я почала пити так, як і харчувалася. Я обрала для себе натуральне вино саме через його смак.

Багато років потому визначення того, що є «натуральним», стало предметом дискусій та суперечок. Це така складна тема, що я присвячую їй цілий розділ. Я б заперечила, що всі ми добре розуміємо, про що говоримо, коли йдеться про *натуральне*. Почніть із органічного виноградарства. Не додавайте жодних додаткових виноградних продуктів, дріжджів, ферментів, таніну, кислот, бактерій чи хімічних речовин, крім тих, які природно утворюються у процесі виготовлення вина.

У цифровому світі потрібен аналог. У світі, де панує фальш, нам необхідно ще більше справжнього — отже, міжнародна спільнота закликає до натуральніших вин. Коли ви п'єте натуральне вино, останній ковток відрізняється від першого. Дегустація може здаватися катанням на американських гірках або ж виявитись банальним культурним досвідом, але зазвичай найкращі вина викликають певну емоційну реакцію.

Те, що колись стало першоджерелом для осередку дивакуватих ентузіастів у Парижі, Нью-Йорку, Монреалі та Токію, розширило свої межі на невідомі території, такі як Детройт у штаті Мічиган, Портленд у Мені, Г'юстон у Техасі та навіть дуже консервативний Нейплз у штаті Флорида. Те, що зараз називають натуральним вином — повернення до того, як вино виготовляли століттями, — більше не займає вузькоспеціалізовану нішу. Воно ввійшло у наше життя, немов сенсація останніх сорока років (див. с. 51).

Що ж далі? Сьогодні насолоджуймося винами, любімо, пиймо та прославляймо їх. Однак я вважаю, що натуральне вино перестануть називати «натуральним» уже через кілька років. Його просто розглядатимуть як вино — єдину форму існування чудового вина. Філософія натурального вина стане вкоріненою у те, як споживачі думають і купують вино, приблизно так само, як їжу можна замовити «із грядки на стіл», принаймні в хорошому ресторані. «Big Маки» завжди будуть існувати, але їх не плутатимуть зі здоровою їжею — так само, як існуватиме винний «шмурдяк» та *вино*. Наразі ця категорія має своїх героїв, свою методологію. Отже, їй також потрібен власний маленький посібник. Візьміть цю книгу зі собою у винний бар, магазин чи ресторан і користуйтеся нею, аби знайти найкращих виробників та найсмачніші вина. Вона допоможе вам мудро обрати, добре випити, вивчити мову і зрозуміти, чому ці вина мають силу змінити ваше життя.

Натуральне вино — це вино без усілякої гидоти в ньому.

Це надзвичайно просте визначення натурального вина і зав'язок для неформальної бесіди. Проте все набагато складніше. Аби зробити натуральне вино, почніть із органічного виноградарства — інакше кажучи, обробляйте лозу тільки біологічно чистими речовинами. Потім, коли зберете врожай і розпочнете процес виноробства, не додавайте до вина нічого стороннього та нічого не виокремлюйте, а також уникайте використання спеціальної техніки. Це натуральне вино. Проте є певний простір для маневру: іноді як консервант можна додавати похідні сірки, але в мінімальній кількості. Однак в ідеалі вино не має містити навіть їх.

Майже кожен дивується, коли дізнається, що далеко не всі вина є натуральними і що не всі вина виготовлені з одного простого інгредієнта — винограду. Зовсім навпаки. Приголомшливо, але існує більше сімдесяти двох офіційних, абсолютно законних, абсолютно непотрібних домішок. І вони містяться не лише у винах із супермаркетів. Навіть у найдорожчому, найбільш вишуканому вині можна знайти щонайменше десять із них. Але натуральні вина дуже відрізняються. Вони все ще можуть бути мікроскопічними плямами на світовій винній сцені, але їх популярність зростає. Неначе «паровозик, який зміг»², цей крихітний рух натурального вина повільно тягне решту винного світу вгору. Його вплив перевершує його розмір.

² Алюзія на американську дитячу казку «Паровозик, який зміг» — історії про оптимізм та працелюбність.

ЯК ВИРОБЛЯЮТЬ ВИНО?

Так само, як молоко береться з корови, вино — із лози. Місцевість, де і корова, і виноградна лоза отримують поживні речовини, називають теруар.

Розуміння, що таке теруар, назавжди змінить стосунки з умістом вашого келиха. Знання основ землеробства та виноробства допомагає зрозуміти, чому вам до смаку припали саме якісь конкретні вина, а також дає змогу ставити виноробам, сомельє і продавцям винного магазину розумні запитання. Усі ці знання прокладають шлях до більшої кількості вин, які дарують вам радість.

ВИБІР СЕРЕД ВИНОГРАДНИКІВ

Поширеним кліше є те, що вино народжується у винограднику. Побудьте трохи у колі виноробів, і ви чутимете про це так часто, що зробите висновок: це просто маркетинговий хід. Однак коли йдеться про натуральне вино, то це таки *правда*.

Будь-яку вдалу думку варто повторити: коли йдеться про натуральне вино, воно справді починається з виноградника. Аби виготовити натуральне вино, вам потрібен найкращий виноград, у ягодах якого збалансований вміст кислоти і танінів. Це означає, що вам краще навчитися землеробства або ж знайти когось, хто добре знає свою справу. Ось дієвий приклад важливості цього аспекту: азот, що міститься у ґрунті, має особливе значення для здоров'я лози. Він також впливає на ароматичні сполуки. Отже, ви можете або обробити землю, щоб вийти на необхідний рівень азоту, або ж залишити ґрунт таким, як є, і додати певні елементи, що підвищують рівень азоту, до самого вина вже на виноробні. Вгадайте, котрий із варіантів обере виробник натурального вина?

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

Це лише один із виборів, який винороб може зробити (чи ні) на винограднику. Зазвичай землеробство належить до однієї з п'яти категорій: традиційне, стійке, органічне, біодинамічне та натуральне.

ТРАДИЦІЙНЕ: Щодо цієї теми існує декілька поглядів, але фактично господарство ведеться за допомогою додавання синтетичних речовин. Для видалення бур'янів, замість їх скошування чи прополовання, землю обробляють гербіцидами. Інсектициди використовують замість того, аби, наприклад, просто роздушити рукою японських жуків, як це робить один мій друг. Для збирання плодів підключають спеціальну техніку, тому лозу зазвичай висаджують з урахуванням особливостей цих машин, а не самого винограду. Можете розпізнати, чи виноградник обробляють у традиційний спосіб, просто дивлячись на нього? Так. Земля може бути випалена. Вона зазвичай дуже тверда, спресована. Не дайте себе ошукати: іноді навіть традиційні фермери орють землю, утім, це не обов'язково є ознакою хорошого землеробства. Також, залежно від часу вашого візиту, лоза може виглядати органічно, адже навколо буде повно бур'янів. Але якщо ви подивитесь на виноградник безпосередньо перед збиранням урожаю, зазвичай побачите явні ознаки використання гербіцидів: він буде оголений і спалений. І ще одне: якщо застосовували азотні добрива, після збору врожаю листя винограду залишатиметься неприродно зеленим і не набуватиме осінніх барв. Така форма землеробства не може дати життя натуральному вину.

СТІЙКЕ: Ця форма — просто зміїне лігво. Французи називають її *lutte raisonnée*, що дослівно перекладається як «мотивована боротьба». Але коли йдеться про ведення сільського господарства, це загальноприйнято означає «господарство зі здоровим глуздом». У всьому світі є приватні організації, які видають стійкі сертифікати, — наприклад, Каліфорнійський альянс природозгідного виноградарства (*California's Sustainable Winegrowing Alliance*) сертифікований як стійкий. У штаті Орегон є Орегонські сертифікати природозгідного виноробства і захисту лососевих. (*Oregon Certified Sustainable Wine and Salmon-Safe*.) У Франції — *Terra Vitis*.

Фактично «стійке» означає, що «ми залишаємо за собою право використовувати пестициди, коли виникне така потреба». Незважаючи на такий приємний компроміс, на жаль, наш світ надзвичайно мінливий. Для деякого «стійке» означає мати виноробню, сертифіковану LEED (*Leadership in Energy and Environmental Design*) — Супровід у сфері енергоефективного

та екологічного проектування. Інші не використовують інсектицидів, але згодом обробляють землю «Раундапом» для знищення бур'янів. Деякі господарства здебільшого органічні, але іноді, раз на декілька років, можуть розпилювати певні протигрибкові речовини. Хоча для початку це і непогано, проте справжнє натуральне вино має походити з місця, де існують стійкі переконання у землеробстві, а це означає пошук інших методів боротьби зі шкідниками замість використання синтетичних речовин.

ОРГАНІЧНЕ: Ще в 1970-х роках, у той час, коли традиційне землеробство дійсно вкорінилося, органічне майже зникло. Переважна більшість його прихильників походила з культури хіпі. Спершу крихітні та мізерні овочі, вирощені органічним способом, висміювали. Сьогодні ж органічне землеробство — це справжній тренд, а кепкують уже над тими, хто колись сміявся з цього методу.

Добрива — це компост або домішки, отримані з тварин, овочів або мінералів. Пестициди теж мають природне походження. Так само, як і з рослинними добавками, не слід вважати, що, оскільки землеробство органічне, лікування лози є нетоксичним. Наприклад, один органічний продукт, який отримують із квітів чорнобривців, такий небезпечний, що винороб під час роботи з ним має вдягати захисний комбінезон. Також існує доволі суперечливе питання щодо міді. Сульфат міді, що використовують разом із сіркою та вапном, історично відомий як бордоська суміш та є єдиним ефективним несинтетичним органічним захистом від борошнистої роси, яка становить смертельну загрозу для лози. Невелика кількість цієї суміші — це непогано і, навпаки, дійсно необхідно для здоров'я рослини. Однак довільне використання міді може становити проблему. В Європі уже вживають заходів щодо значного зменшення її дозволеної кількості, оскільки навіть невеликі частки можуть із часом накопичуватися в ґрунті, через що виникає небезпека для самої землі, комах і риб. Тому, наприклад, славетний Крістіан Дюкру із Божоле протягом семи років не обробляв ґрунт міддю. Більшість найкращих виноробів докладає усіх зусиль, щоб використовувати суміші в об'ємі, значно меншому за передбачений нормативами максимум.

Чимало виробників вина вирішили не подавати заявки на сертифікацію з багатьох причин: можливо, вони вважають, що правила не є досить жорсткими або ж процес подання заявки занадто складний чи дорогий.

Методологія землеробства не регламентована і не піддається сертифікації. Винороби знаходять свій шлях, і часто вибір диктує мода. Деякі

органічні винороби саджають поряд із лозою такі корисні рослини, як цибуля-порей, конюшина та хвощ, котрі насичують ґрунт важливими поживними речовинами, а також мають певні антибактеріальні властивості. Деякі орють землю тракторами, деякі кіньми, інші ж узагалі цього не роблять. Надмірна оранка вже не в моді. Ніхто не хоче зайвий раз перелопачувати ґрунт, але перед збиранням врожаю багато органічних виноробів зазвичай механічно прибирають високі бур'яни, аби працівники мали змогу дістатися до грон.

Дедалі частіше претендувати на звання органічної виноробні без відповідної сертифікації не вдається. У всьому світі існує декілька сертифікаційних органів, таких як *USDA Organic* та *CCOF* (США), *EU Organic* (ЄС), *AB* та *Ecocert* (Франція) і *BioGro* (Нова Зеландія). Також є місцеві організації, а деякі з них мають ще суворіші вимоги.

БІОДИНАМІЧНЕ: Розроблена філософом Рудольфом Штайнером (1861–1925), ця практика переймає давній досвід та наслідує духовно-гомеопатичне ставлення до сільського господарства. У біодинамічному землеробстві орієнтуються на ритми природи. Ви працюєте над тим, аби зрозуміти мистецтво перетворення через природні процеси — такі як бродіння, наприклад, закопуючи коров'ячий гній, щоби зробити з нього чисте і ефективне добриво. Загальноприйнятною практикою є обробка виноградників, що залежить від сезонності, зірок на небі та фаз місяця. Головна мета — зцілити, а не нашкодити. Ця форма радше проактивна, ніж реактивна. У землеробстві вона застосовується набагато ширше, аніж просто щодо землі чи виноградної лози.

Біодинамічна форма землеробства ґрунтується на дев'яти обробках речовинами тваринного, рослинного чи мінерального походження, розпо-рошених у невеликих гомеопатичних дозах. Наприклад, із гною, кропиви, силікатів та ромашки можна зробити «чай», які згодом *динамізуються* — набувають сильнішої дії. Це означає, що суміш розводять у воді, а потім інтенсивно розмішують, аби створити вир, котрий, як кажуть, поєднає розчин із великими творчими ритмами та імпульсами Всесвіту. Деякі фахівці використовують біодинамічну практику на цьому рівні, а інші цілком покладаються на неї через її визначні досягнення. Незалежно від мотивації, цей вид землеробства сприяє духовному та гіперчутливому зв'язку між виноробом та лозою. Сертифікація у світі — *Demeter* (різні країни), *Respekt-BIODYN* (Австрія), *Biodivin* (Франція), *Certified Biodynamic* (Австралія) та *AgriBioDinamica* (Італія).

КІЛЬКА СЛІВ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Дехто ніколи не обробляє лозу хімічними речовинами. Інші ж обприскують повсякчас. Як дізнатися, чи ця виноробня дійсно гідна виробляти натуральне вино? Ось у чому проблема. Так багато людей мають, *гм, своєрідні стосунки* з правдою. Саме тому особисте відвідування землеробів і виноробів таке важливе: ви повинні

на власні очі побачити виноградник. Це одна з причин, чому люди обстоюють сертифікацію — хоча мати справу з сертифікаційними агенціями зазвичай означає велику паперову тяганину, з якою деякі винороби не можуть змиритися, проте тоді принаймні є певні гарантії: вони дійсно роблять те, про що кажуть.

НАТУРАЛЬНЕ: Насамкінець поговоримо про такий вид землеробства, що безмежно покладається на мудрість природи. Великий фермер і філософ Масанобу Фукуока — Далай-лама сільського господарства. Твори, написані ним, — це поезія. І якщо ви хочете дізнатися про те, який зв'язок існує між землеробом і природою, чи просто мати у кишені надзвичайно круту книжку, прочитайте його *«Революцію однієї соломинки»*.

Цей японський фермер, якого всі обожають, став рушійною силою розвитку пермакультури і того, що називали «нічого не робити в землеробстві». Звичайно, це не означає не робити *зовсім* нічого — слід робити якомога менше. І справді, у цьому сенсі це дуже подібний до пермакультури підхід: обидва делегують свою роботу екосистемі. Використовуйте корисні рослини для насичення ґрунту поживними речовинами. Посадіть такі трави, як конюшина, і вона буде аерувати та розпушувати ґрунт, а вам не доведеться застосовувати інвазивну оранку. Користуйтеся натуральним підходом до виноградної лози, розуміючи, що вона перебуває у балансі сама із собою і що в дикій природі екосистема всіх лікує. Немає жодних сертифікацій, і тому винороби можуть ухвалювати власні рішення. Був такий випадок: я знаю одного *vigneron* (це французьке слово на позначення винороба, котрий сам доглядає виноград), який працював у Північній Роні та хотів дізнатися, як далеко він зможе зайти, «не роблячи нічого». Увесь врожай 2013 року було втрачено. Згодом він уже використовував сульфат міді. Але загалом уважні винороби у всьому світі запозичують багато найкращих практик натурального землеробства.