

LE VIN

134
534



Зміст

Передмова	9	1775 « Пізнє вино замку Йоганнісберг	66
6 тис. років до н. е. « Звістки все почалося?	13	Початок XIX ст. « Форми пляшок	69
XXIV ст. до н. е. « Вино у міфах та легендах	14	1801 « Трактат Шапталя	70
2000–146 рр. до н. е. « Греція	17	1840-ві « Лікарі і німці	73
1480–1300 рр. до н. е. « Єгипет	18	1843 « Бароло	74
IX–IV ст. до н. е. « Фінікія	21	1845 « Рейтпейп	77
IV ст. до н. е. — III ст. н. е. « Рим	22	Середина XIX ст. « Пляшки великого формату	78
77–79 рр. н. е. « Смола та всяке різне	25	1855 « Класифікація бордо	80
79 р. н. е. « Помпеї	26	1855 — 1870-ті « Концепція шато	83
II ст. н. е. « Рим передає естафету	29	1857 « «Vinea Vista Winery» Агонтона Харасті	84
XII–XIII ст. « Монастирі — Кло-де-Вужо	30	1860 « Винні етикетки	87
1154–1453 « Народження кларету	33	1860 « Мур'єта і Ріскаль	88
1540 « Штайнвайн	34	1860 « Луї Пастер	91
1571 « Тонай	37	1863 « Філоксера	92
1587 « Херес	38	1889 « Просування шампанського	95
1632 « Нові пляшки з «англійського скля»	41	1914–1915 « «Криваві вінтаж» Шампані	96
1662 « Крістофер Меррет та винайдення іристого	42	1915 « «Vega Sicilia»	99
1663 « Шато О-Бріон	45	1920–1933 « «Сухий закон»	100
1660-ті — 1700-ті « Мадера і Новий світ	46	1924 « Фірмові пляшки Шаго Мутон Ротшильд	102
1681 « Коркозіяні	49	1931 « «Портвейн Насьйональ» від «Квінта ду Новаль»	105
1685 « Констанція	50	1935 « Контроль справжності походження	106
1690-ті « Дом Периньйон	53	1935 « Преступні кюве	109
1716 « К'янті	54	1936 « Каберне совіньйон з Біюлі	110
1727 « Рюдесгаймер апостемвайн	57	1942 « Матеуш	113
1740-ві « Герметичні корки	58	1940-ві « Вино для напистів	114
1740-ві « Сучасні винні пляшки	61	1949 « Еміль Пейно	117
1740-ві « Декантери	62	1951 « Гранж ермітаж	118
1756 « Розмежування долини Дору	65		

1952	«Барка Велья»	121	1983	Совіньйон блан від «Montana Marlborough»	171
1950-ті — 1960-ті	Ефект Бордо	122	1985	Найдорожча пляшка	172
1960	Дж. Болліндажер проти «Costa Brava Wine Company»	125	1987	Найкрайніший південь — Центральний Отаго	175
1961	Костянтин Франк	126	1987	«Летючі винороби»	176
1963	Без скла у майбутнє	129	1980-ті — 1990-ті	Міжнародні консультанти	179
1963	Вінья соль від «Торрес»	130	1990-ті	Каберне підкорює світ	180
1964	«Gallo Hearty Burgundy»	132	1990	«Роял Токай»	183
1965	Пакег з краником	134	1991	Піднесення гаражистів	184
1966	Майка Бродбент і аукціон «Christie's»	137	1991	Крижане вино з Канади	187
1966	Роберт Мондаві та відродження долини Напа	138	1993	Синтетичні корки	188
1967	Штат Вашингтон	141	1994	Мальбек родини Катена	191
1968	Італія долає стереотипи	142	1998	Найтімбер	192
1960-ті — 1970-ті	Бургундський ефект	145	2000-ні	Найпівнічніші виноградники	195
1970-ті	Рецина	146	2000-ні	Рух за натуральне вино	196
1970-ті	Бренди вин	149	2000	Гвинтові кришечки	199
1971	Німецька класифікація вин	150	2001	Зинфандель	200
1974	Божоле нуво	152	2004	Берлінська дегустація	203
1975	Піно нуар з «Eugie Vineyards»	155	2006	Найвищий виноградник	204
1975	Білий зинфандель	156	2010	Екстремальна Атакама	207
1976	Каберне совіньйон з Барбурсвіля	159	2011	Китай	208
1976	Суд Парижа	160	2014	Шахрайство Руді Курнявана	211
1978	Шкала Паркера	163		Подяки	212
1979	«Opus One»	164		Показчик	214
1980-ті	Сортові етикетки	167		Про автора	224
1982	Бордоський вінтаж-1982	168			

Мадера і Новий світ

Щоб зрозуміти, чому вино з маленького острівця поблизу узбережжя Африки стало відомим на весь світ, треба подивитися на мапу. Божано таку, що показує географію «доби вітрил»¹.

Острів Мадейра лежить неподалік марокканських берегів. Якби ви були англійським купцем і торгували на прибуткових ринках Вест-Індії чи Північної Америки, ви не могли би просто підняти вітрило в Лондоні, скерувати корабель прямо на захід і сподіватися на успіх плавання. Над Британськими островами переважають вітри, що дмуть із заходу та південного заходу — ви зустрілися б з ними лицем до лиця і не змогли б перетнути Атлантичний океан. Треба повернути на південь, уздовж Франції, Іспанії та Португалії аж до африканських вод, і чекати на ту мить, коли вітрила напне інший вітер — з північного сходу, повний тієї сили, що потрібна, аби здолати Атлантику. Ця зміна вітру відбувалася біля загубленого в морі на відстані 400 миль від землі острова Мадейра.

Португальці колонізували комись безлюдний острів у 1420 році й вирощували там цукрову тростину та виноградну лозу. На кінець XVI сторіччя лоза перемогла, і тамтешнє легке кислувате вино одразу знайшло для себе ринок, оскільки буквально кожен корабель, що прямував через Атлантику або до Індії, спинявся на Мадейрі, щоб поповнити запаси води й товарів — перш за все, довантажити винні барила. До бочок додавали бренді, аби дати вину шанс пережити довгий морський вояж. Але шкіпери звернули увагу на те, що, поки барила катаються корабельними трюмами, вино зазнає дивовижної трансформації. Воно стає темнішим, солодшим, значно м'якшим, і колюча кислота перетворюється на доброзичливу пікантність, нотку свіжої кислоти — фірмову ознаку загалом солодкої мадери. Вина з Мадейри, які продавали з позначкою «Стара Ост-Індія», коштували в кілька разів більше за звичайну мадеру.

Існують чотири основні стилі мадери, що отримали назви за сортами винограду: серсіаль — найлегше й найсухіше; за ним повніше й солодше вердельйо; далі темніший та густіший боа; і нарешті, густе, димкувате,

захопливе, неперевершене багатство смаку мальміс. Густішим стилем віддавали перевагу в армійських їдальнях Індії та на студеної півночі Європи. Але справжніми шанувальниками мадери (поки спочатку Громадянська війна, а потім «сухий закон» не поклали край сибаритським радощам старих часів) були американці, особливо мешканці великих старих міст південних штатів — Саванни й Чарльстона, заснованих у 1660-х роках. І вони полюбляли легші стилі й стали головними поціновувачами мадери у світі, ще й настільки вправними, що могли відрізати барила, які припливали до Америки на різних кораблях. За назвами кораблів вина позначали частіше, аніж за назвами стилів, і визначити, як довго плавли бочки, було нескладно — просто зазирнувши до корабельного журналу. Деякі устувальники наопаці оцінювали за тим, чи здатні вони вгадати, на якому судні примандрувало вино. І що цікаво: після прибуття до Америки вино не розливали по пляшках, а закачували в п'ятигалонні бутлі та наливали в пляшки тільки тоді, коли вже збирався пити. Ці бутлі не переховували в темних, вологих льохах, навпаки — зберігали на теплих горницях та піддашнях, щоб вино продовжувало процес мадеризації, який розпочався під палючим екваторіальним сонцем. Вільям Гейбершем, найсвітліший купець Саванни середини XIX століття, збудував солярій «над своєю бальною залогою» (1), де вина практично пеклися.

Одним зі спеціалітетів саванських купців була світла й делікатна мадера під назвою рейнвотер («дощова вода»). Кажуть, кілька бочок вердельйо забули на пляжі Мадейри з відкритими чопами, і нічний дощ трохи розбавив вино. Згодом воно стало неймовірно популярним в Америці, і дедалі більше людей вимагали це вино — «м'яке, як дощова водичка». Капітан, шотландець на імення Ньютон, був у захваті. Якщо дощу не траплялось, існували й інші способи додати «дощової водички» до бочки, і чоловік регулярно привозив партії RWM — *Rainwater Madeira*. Рахунки показують, що важливою частиною купажу була AP — *agua pura*, чиста вода. Як практично!

¹ Період з 1571 до 1862 рр., коли в міжнародній торгівлі та військових флотях переважали вітрильні кораблі.