

ВСТУП	6
ОСНОВИ	11
У ПЛЯШЦІ	33
ОБИРАЄМО	57
ЯК ПОДАВАТИ І СМАКУВАТИ	85
ЗБЕРІГАЄМО ТА РОЗМІЩУЄМО	101
ВИНО + ЇЖА	115
ВЕЧЕРЯЄМО В РЕСТОРАНІ	127
П'ЄМО ВДОМА	141
ПОДЯКИ	150

ПРАВИЛО 1

Пийте веселку.

Світ вина нині такий цікавий і різноманітний. І яка ж прикрість, що переважна більшість винолюбів цим не користуються!

Що поробиш: значною мірою нами правлять звички, а вино — це також звичка. Якщо вам смакує шардоне, ви, напевно, і далі питимете шардоне, бо воно вам знайоме. А як уже вподобали певну марку — либонь, зберігатимете їй вірність доти, доки хтось не спокусить вас змінити її на іншу.

І винороби знають, що в глибині душі їхні покупці керуються передусім страхом. Тож воліють пропонувати щось знайоме з обмеженого набору. Вам червоне чи біле? Піно нуар чи мальбек? Французьке чи каліфорнійське? Може, ще пляшку просеко?

На щастя, такого способу мислення притримувалося передусім покоління, яке робило перші ковтки сорок років тому. У 1980-х вино було чимось таємничим, що потребувало розшифрування. То була доба нехитрих гасел і простого вибору.

Нині все змінилося. Тепер ми вільні від обмежень у виборі напою і маємо змогу тішитися вічно мінливому обширові стилів, виноробних регіонів та сортів винограду. Ґаме нуар з передгір'їв Сьєрри? Ферментований з вичавками мускат із Пантеллерії? Чом би й ні?

Є простий спосіб підступитися до нового винного світу. Нині нерідко чути поради «їсти веселку», тобто обирати спектр продуктів усіх можливих кольорів, аби урізноманітнити раціон. У ширшому сенсі це визначає наш нинішній спосіб харчування. Нам уже не так цікаво замовити неодмінно закуску та основну страву — цікавіше «пастися», пробувати різне. Ми радше прагнемо мозаїчного підходу до дієти — постійної зміни різноманітних варіантів.

Це не означає, що слід відмовити давнім друзям — як серед страв, так і серед напоїв. Та чи справді ви готові вічно замовляти піно грі (мовляв, надійний вибір не розчарує) або розводитися про різницю між шаблі і шардоне? (Підказка: шаблі — це і є шардоне.) А може, готові відкритися радощам винного життя?

Пропоную такий самий підхід до вина: «пити веселку». «Біле» вино нині не просто біле. Воно буває блідо-зеленкуватим чи бурштиново-жовтим. Червоне також може бути світлим, мов фуксія, чи темним, як вохра. Існують сотні непоганих сортів винограду, трапляються кращі чи гірші, та майже всі вони варті знайомства. Але не надто переймайтеся сортами, адже їх можна обробити в безліч способів. Є чимало стилів, які створюються з цих сортів.



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

Сотні апелясьйонів. Тисяча відтінків рожевого; а крім рожевого, існує ще й оранжеве вино (див. с. 35). Є вина, що дозрівають під «вуаллю» з дріжджів, і вина ігристі; вина, що смакують як камінь, і вина, що смакують як мудрість епох.

Оце й є провідний принцип цієї книжки. Вам не потрібен ще один експерт, аби розтлумачити: це вино біле, червоне чи якесь іще. Вам потрібна загальна схема, щоб охопити той дивовижний світ вина, у якому нам пощастило жити.

Як мовило колись одне мудре жабеня: «Веселці нічого ховати»*. Отож. Вона показує нам усі свої смуги. І саме таким шляхом нині йде вино. Тож «пийте веселку». Вам точно сподобається.

* Рядок із пісеньки «The Rainbow Connection», яку співає жабеня Керміт у «Моппет-шоу». (Прим. пер.)

ПРАВИЛО 2

**Забудьте про
«найкращі»
вина.
Пийте добрі.**

Протягом останніх двадцяти років чимало найліпших вин світу — наприклад, найкращі марки бордо та бургундського, значна частина каліфорнійських каберне — зробилися нестерпно дорогими. (Є кілька винятків — скажімо, німецькі рислінги.) Це не означає, що вам не слід їх пити, якщо маєте таку можливість. Та не переймайтеся необхідністю купувати «найкраще». Найкраще часто дуже якісне. Однак не обов'язково. При тому в світі існують тисячі вельми добрих вин, що їх не оголосили «найкращими» з тієї чи іншої причини (зазвичай географічної). Приділіть час вивченню всього можливого про них. Робити цікавий і вдалий вибір — мудріше, ніж ганятися за вишуканістю.

ПРАВИЛО 3

**Хороший
продавець
вина —
ваш друг.**

Якщо прагнете розібратись у вині, зробіть важливий крок: знайдіть класну винну крамницю і потоваришуйте з продавцями. Вивчивши ваші смаки, вони матимуть змогу запропонувати вам і свої улюблені вина, і ті, які можуть, на їхню думку, стати вашими улюбленими. На наступній сторінці знайдете кілька порад, як купувати вино по-знавецькому.