



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Простота. Не путать с упрощенностью!

Автор: Мэтт Крамер



Украина, Одесса
+38 (048) 71 71 271
+38 (048) 71 71 272
e-mail: info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 (86131) 22 29 1
+7 (86131) 59 66 4
e-mail: enology@mail.ru

Молдова, Кишинев
+373 (22) 43 48 42
+373 (22) 43 44 92
e-mail: enology@mdl.net

В литературе о вине важно подать материал просто, без усложнений. Я пришел к этому, прочитав множество книг о виноделии. Это было и в книжках для новичков. Везде сказано, что хорошее вино – простое вино. Правы ли они и добиваются ли успеха? Большинство – нет. Некоторые лишь пытаются.

Изучение тонкостей и сложностей вина – это классический пример знаменитого афоризма, который приписывают Альберту Эйнштейну:



«Все должно быть представлено настолько просто, насколько это возможно, но не проще». Об этом же говорит и принцип Оккама.

С вином все как раз наоборот. Слишком часто и слишком много маленькой полезной информации проходит мимо нас. Тем не менее, нужно хотя бы попытаться сделать информацию и знания о вине максимально простыми, насколько это возможно, избегая упрощенности. Я не могу утверждать, что это возможно. Но это точно спасет новичка на первых порах.

Приведем примеры.

1. *Когда вы покупаете итальянское вино с пометкой «Резерв», помните, что это не всегда залог качества.*



Честно говоря, это можно сказать не только об итальянских винах, а и о любых других эксклюзивных винах, как Резерв, «Выбор года/винодела...» и т.д. Но итальянские вина могут быть так сложны, что иногда проще разграничить их такими метками.

Почему вино «Резерв» - не всегда высокого качества? Потому что иногда это лишь значит, что вино провело больше времени в дубе, чем обычное бутылированное. К тому же иногда дуба в вине оказывается больше, чем вино (или его дегустатор) может принять.

Проще говоря, «Резерв» - очень редко стоит переплаченных денег.

2. Если вы сомневаетесь, возьмите бокал побольше.



С одной стороны, это упрощение можно назвать нецелесообразным. Иногда бокал может оказаться слишком большим для определенного вина. Но с другой стороны, в большинстве случаев, большой бокал будет выглядеть красивее и поможет вину раскрыться, чем наоборот.

Проще говоря, термин «большой» хорош, когда мы говорим о винных бокалах.

Хитрость проста. Все дело в воздушном пространстве, а не в самом вине.

3. Подавайте вино охлажденным.

Многие вина, как красные, так и белые, подают при неправильной температуре. Слишком много белых вин подают чересчур холодными. Это убивает вкус и заглушает аромат. Слишком много красных, в независимости от сорта, подают чересчур теплыми. Это уничтожает свежесть вина, вкус становится «дряблым» и безжизненным.

Просто и эффективно: подавайте вино прохладным. Не настолько холодным, чтобы запотевал бокал, но настолько охлажденным, чтобы вы почувствовали свежесть даже просто от температуры вина.

Проще говоря, 15° С – температура, с которой вы не ошибетесь.



Она подходит почти всем винам, которые вы только можете знать. Исключение – игристые вина.

4. Покупайте самое недорогое вино, но у хорошего производителя.

Если вы только начали познавать мир вина, то вы пропустили знаменитый спор, который продолжается вот уже 30 лет: кто важнее производитель вина или виноградник?

Независимо от того, какую точку зрения вы выберете, то, что производитель действительно имеет значение – неоспоримый факт. Хороший производитель – это требовательность к стандартам, как к процессу выращивания винограда, так и к производству вина. Хороший производитель – это честность и гордость за свой продукт.



Проще говоря, если вы можете себе позволить себе пусть и недорогое вино, но от отличного производителя, покупайте его.

Возможно, это не будет сделкой века, но хороший производитель всегда гарантирует качество.

5. Никогда не ждите подходящего случая.



Это самая большая ошибка среди любителей вина. И самая распространенная по моему опыту. Кто вхож в мир вина, рано или поздно, но обязательно покупает дорогую, редкую или какую-то особенную бутылку вина, а потом ждет того самого подходящего момента.

Есть плохая новость. Этот момент никогда не настанет. Как-то и по какой-то причине, это не происходит. А если подходящий случай все же настал, то чаще всего не приходят подходящие гости. А если даже гости у вас подходящие, то может подкачать вино. Оно может быть слишком

молодым или слишком старым. Или оно не будет оценено гостями так, как вам бы того хотелось. Может быть все, что угодно.

Проще говоря, именно вы (и ваше вино) создаете идеальный момент, и никак по-другому.

Если у вас есть «особенное» вино, не ждите пока кто-то свыше даст вам знак. Нельзя угадать момент, ловите его, пока можете.

Итак, что мы узнали о простоте?

Можем ли мы сделать так, чтобы винная наука стала легче и проще, но не была слишком упрощена? По крайней мере стоит попробовать.