



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Три неотъемлемые составляющие идеального вина

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

Мы можем определить прекрасное вино. Но как мы это делаем? Как вино получает высокую оценку? Мэтт Крамер считает, что дело не только во вкусе и возрасте вина.



Если нам понравилось вино, мы обычно говорим, что оно великолепно. В любой дискуссии о вине мы обязательно даем оценки. А в это время все виноделы стремятся создать идеальное вино, а почитатели вина - попробовать его.

Как этого достичь идеальности?

Даже самые добродушные любители вина согласны, что хорошее вино – не значит идеальное. Конечно, у каждого свои критерии, аргументированные или ситуативные, «по настроению».

В комментарии к одной из моих статей **Тони Келли** написал: *«Идеальное вино похоже на марафонца. Сначала оно полно энергии и жизни. Например, молодое вино подходит лишь к простой и грубой еде. По мере созревания, вино требует соответственного блюда, с помощью которого можно различить тонкости и нюансы вкуса. На мой взгляд, идеальное вино – то, которое не зависит от своего жизненного этапа. Таких вин очень мало».*

Это единственный способ отличить идеальное вино от просто хорошего. Многие считают, что возраст вина – залог качества. Келли подчеркивает, что самое важное в идеальном вине – это способность самостоятельно и с математической точностью подстраиваться под изменения. Как? Контролировать брожение, свежесть фруктового аромата в молодом вине и тонкости вкуса, когда вино достигнет зрелости. По словам Келли, идеальное вино остается сбалансированным на протяжении всей своей жизни.

Три составляющие, которые влияют на качество вина (Мэтт Крамер)

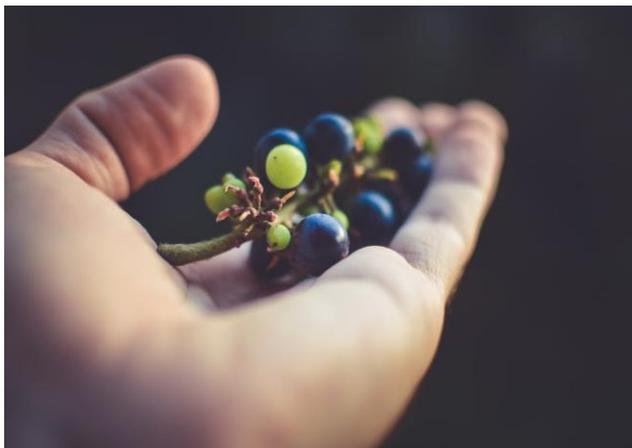
1. **Преображение.** Практически все ожидают, что любое вино может долго храниться и воспринимают это как само собой разумеющееся. Но я считаю, что этого недостаточно. Вино должно уметь приспосабливаться и изменяться. Это именно то, что отличает идеальное вино от хорошего. И это касается вин всех сортов.

Никто не спорит, что Неббиоло (виноград Баролло и Барбареско) от природы лучше Барберы. Есть одна простая и неоспоримая причина: даже самый лучший урожай Барберы никогда не сможет также трансформироваться, как Неббиоло. Из Барберы, как и из многих других сортов винограда, можно сделать вино, которое будет храниться десятилетиями, но при этом изменяется оно нехотя, если вообще изменяется. Вино просто становится мягче.

Тоже самое я могу сказать и о Темпранильо. Это вино очень красиво стареет, можно даже сказать элегантно, но оно совершенно не преобразуется с годами. Ценители считают, что все зависит от того, под каким углом посмотреть на эту проблему. Они, естественно, знают больше, чем я.

Преображаемость – это фактор, который влияет на выбор идеальных сортов винограда.

На мой взгляд, идеальные - это Каберне Совиньон, Пино Нуар, Рислинг, Шардоне и другие. Если виноград вырос в подходящем климате и почве, то вино может не только долго не портиться, но и изменяться, превращаясь из гусеницы в прекрасную бабочку. Причина, почему мы выбираем именно эти вина – ожидаемое и равномерное преобразование. Иначе чем отличается одно вино от другого? За исключением количества тонинов.



Стоит отметить в чем заключается новая черта нашей эпохи. Когда виноделы улучшили некоторые виды непризнанного винограда и увеличили их урожайность, об этих сортах стали говорить совсем по-другому, а их качества больше ценить. Конечно, теперь мы знаем лучшие варианты многих сортов винограда, чем когда-либо прежде. Например, Фурминт, Юхарк, Блауфранкиш, Треббиано, Нерелло Маскале, Турига Насьональ, Мальбек, даже Каберне Фран. Идеальны ли они? Это тоже самое, что спросить: «Способны ли они трансформироваться?». Только время способно ответить на этот вопрос.

2. **Многослойность.** Она находится на втором месте среди трех важнейших качеств идеального вина. Вы скажете «слишком сложно». Возможно. А мне нравится этот термин, потому что он означает не только многообразие ароматов, но и зависит от способностей дегустатора. Чем медленнее раскрывается вино, тем дольше оно приковывает ваше внимание.

Комплексные технологические решения в виноделии

Многие вина сейчас выигрывают за счет мощных фруктов ароматов. Пробуя такие вина, вы чувствуете тоже, что в резвой машине, когда вжимаетесь в кресло на скорости. Вы восхищены и поражены. «Да, эта малышка знает свое дело» - скажете вы. Но через мгновение вы почувствуете, как изнурены. И вы знаете причину – отсутствие многослойности.

Идеальные вина всегда многослойны.

Правда, я не знаю исключений – ни сладкий немецкий Рислинг, ни прекрасный испанский Шерри, ни какой-либо из обычных Пино Нуар, Каберне, Шардоне и даже Винтаж Порт. Если вино не многослойно, оно не идеально.

После того, как я так резко высказался, должен признать, что отметить многослойность вина не так просто, особенно у молодого. Иногда это все же возможно. Пино Нуар – хороший пример вина, в котором в самом начале можно увидеть несколько слоев. Но другим винам, как Каберне Совиньон, необходимо побыть в бутылке, чтобы его можно было по-настоящему оценить.



Из-за этого даже самые лучшие и опытные дегустаторы, пробуя молодое вино, могут ошибаться в своих прогнозах. Особенно это касается новых вин, которые не были ранее оценены. И все же, оправдают ли ожидания эти многообещающие молодые вина и приобретут ли многослойность? Иногда я прав в своих предсказаниях, а порой оказывается, что я был слишком оптимистичен. И честно говоря, я лучше буду слишком оптимистичен, чем наоборот.

3. **Постоянство.** Необычный синоним к слову идеальный, но с течением времени я пришел к выводу, что это действительно важное качество.

Итак, мы возвращаемся к выводу мистера Келли, который утверждает, что идеальное вино должно оставаться таковым на протяжении всей жизни. С этой задачей справляются немногие. Это и есть постоянство.

Вино, сохранившее уникальность – идеально.

Когда вино молодое, постоянство не играет никакой роли. В вине много сока. Когда вино становится зрелым, не многие вина теряют стойкость. Она сама исчезает. Вы получаете не только ожидаемый ненасыщенный вкус, но вы вообще слабо можете определить его. Вы чувствуете, как вино тихонечко испаряется.

Даже если у идеального вина пропадет насыщенность, вы никогда не почувствуете, что его стойкость и живучесть снизились. Наоборот, их жизненная сила всегда сильна. Ароматы и тонкости, которые остаются, как будто освещены изнутри и, конечно, прекрасно определены и очерчены. Стойкость вина удивительно интенсивна.

Значение постоянства поразило меня пару лет назад, после того, как я продегустировал две дюжины красных бургундских вин 1955 года на дегустации Лалоу Бизе-Лерой. Дегустация была в честь 60-летия ее выдающейся карьеры в области виноделия. Несмотря на то, что были представлены такие вина как гранд круа Шамбертин, Мюсигни и Ришебур, но таких вин, как скромный Монтели, было мало.



Лучшие вина постоянны

Лучшие вина, в том числе и Монтели, имели то самое постоянство, о котором я говорю. Их ароматы растягивались. Вы не можете сказать, что эти 60-летние вина были красивы, но они были настойчивыми, даже проникающими. Великие вина сохраняют постоянство. Без этого они призраки, которых можно почувствовать, но не ощутить, потому что их жизненные силы иссякли. Конечно, это всего лишь три слова / три составляющие, благодаря которым вино считается идеальным. И, безусловно, существуют много других версий. У кого какие варианты?