

Виктория Мур
От еды к вину
От вина к еде
Словарь вина и еды от А до Я
Как получать удовольствие от
еды и напитков



I
Введение

Эта книга об удовольствии от еды и вина. Надеюсь, что это понятно из названия.

Я люблю хорошо поесть, люблю выпить, люблю делать и то и другое одновременно. С тех пор как начала покупать вино и самостоятельно готовить себе ужин, постоянно думаю о сочетании вкусов и ароматов в бокале и на тарелке. Я имею в виду, что это, например, как солнце или дождь составляют часть вашего дня на пляже или как гармоничные ощущения от одежды, которую вы правильно выбрали соответственно случаю, не перепутав одежду для похода на футбольный матч с той, что предназначена для ресторана.

Очень надеюсь, что все написанное будет воспринято правильно. Перед вами книга с вариантами сочетания еды с теми или иными напитками (и наоборот), рекомендации не только от меня, но и от виноделов, сомелье, а также поваров со всего мира. Все эти мысли представлены так, как если бы об этом написал автор кулинарной книги, например как базилик и персик вместе создают волшебное сочетание. И это только советы, а не правила; предложения, а не запреты или разрешения.

Тот, кто когда-либо чистил зубы и после этого сразу же выпивал стакан апельсинового сока, знает о влиянии вкуса еды на выпитый после нее напиток. Поэтому одна из целей данной книги – напомнить читателям, что этот принцип распространяется и на сочетание еды с вином, а также предложить инструменты и практические методы для предупреждения испорченности вина (или всего ужина).

Я волнуюсь, потому что «Словарь вина и еды» получился намного больше первоначального объема краткого руководства (какая же я самонадеянная). Но я вспоминаю то время, как рождалась страница за страницей сначала в моих мыслях, и как потом на протяжении целого года я тратила все выходные, ранние утра и по-настоящему долгие вечера, чтобы перенести все это на бумагу.

Самые любимые части книги не принадлежат мне. Это вклад всех тех виноделов, кто был настолько любезен, что, потратив приличную долю своего времени, раскрыл секреты успешного сочетания определенных блюд с его собственными винами. Все это нелегко было собрать воедино. Мне приходилось быть довольно надоедливой и в некоторых случаях во время дегустаций даже преследовать виноделов на их собственных винодельнях. Но они заслуживают подобной «охоты», ведь это невероятно интересные люди и настоящие профессионалы своего дела. Вы найдете несколько неожиданных рекомендаций по употреблению в пищу вредителей виноградников, от кроликов до диких кабанов, инструкции (спасибо Адаму Мейсону из виноградников Mulderbosch в Южной Африке) по изготовлению копильни из старого металлического мусорного бака и использованию ее для приготовления копченой свиной лопатки с картофельными крокетами, салатом из шинкованной капусты и соусом сирача, а также невероятные рассказы новозеландской команды о свежепойманной рыбе, которую подают в пляжных домиках в районах Мальборо Саундс. Помимо этого, вы

встретите в книге рецепты для повседневного приготовления (но сначала посетите супермаркет или овощной рынок).

Мне бы хотелось, чтобы вы смогли получить и удовольствие от чтения собранных здесь материалов, и пользу. Если эта книга вдохновит вас на создание счастливых, жизнерадостных обедов и ужинов, а также на новые гастрономические эксперименты, значит, она полностью выполнила свое предназначение.

Виктория Мур

Апрель, 2017

II

Вкус, аромат и наш мозг

Что такое вкус?

Я могла бы начать эту главу с определения из словаря. Это кажется наиболее очевидным решением, но оно может ввести нас в заблуждение. Давайте попробуем, как говорится была не была. У меня с университетских лет все еще стоит на полке экземпляр *Collins English Dictionary*, где есть такое определение:

flavour n. **1.** Taste perceived in food or liquid in the mouth.

вкус^[1] сущ. **1.** Физиологическое вкусовое ощущение, которое получают от еды или жидкости, находящейся во рту.

Так легко и просто, не правда ли? Это именно то, чего вы ожидали. Но прежде, чем мы полностью удовлетворимся этим определением, давайте взглянем еще на одно определение: слово *taste*.

taste n. **1.** The sense by which the qualities and flavour of a substance are distinguished by the taste buds.

вкус^[2] сущ. **1.** Ощущение, за счет которого вкусовые луковицы распознают особенности и вкус вещества в целом.

Вкусовые луковицы. Чтобы продолжить разговор, нам нужно понять, за что же именно они отвечают. Будьте осторожны с языковыми оборотами, они бывают неточными. Термины и определения этого понятия появились задолго до того, как науке стало известно, каким образом в действительности работают наши вкусовые и обонятельные ощущения.

Физиологическое вкусовое ощущение

Большая часть того, что называют вкусом, на самом деле воспринимается нами за счет обоняния. Для лучшего понимания подойдут мармеладные драже, они будут отличным демонстрационным вариантом. Закройте глаза, так вы не сможете видеть, какого цвета берете драже. Одной рукой зажмите себе нос, другой – возьмите конфетку, положите ее в рот и начните жевать. Вы обнаружите, что совершенно не чувствуете ее вкуса. Так будет происходить до тех пор, пока вы не разожмете нос и не сделаете вдох. Дыхание создаст внутренний воздушный поток, который донесет ароматические молекулы до обонятельных рецепторов, тем самым предоставив вам информацию, необходимую для распознавания так называемого вкуса лайма, жвачки, апельсина и всего остального. Без обоняния относительно мармеладных драже мы можем определить только сладкие они или кислые.

Так как же работает физиологическое вкусовое восприятие? На поверхности языка, нёба, глотки и гортани у нас расположено примерно 10 000 вкусовых луковиц. Они начинают функционировать во время соприкосновения с пищей, которая растворена в слюне. Как и большинство позвоночных, люди могут распознавать относительно небольшое количество свойств за счет этих самых вкусовых луковиц.

Раньше считалось, что вкусовые луковицы способны определить только четыре базовых вкуса: соленый, сладкий, кислый и горький. Всем хорошо знакомы усилители вкуса, например солью мы посыпаем различные блюда; сахар добавляем в чай или в тарелку с клубникой; уксусом сбрызгиваем рыбу с картофелем фри (фиш энд чипс) или выжимаем лимонный сок поверх карпаччо из тунца; а также мы чувствуем горечь темного шоколада или же хинина в тонике.

Кикануэ Икэда, химик из Токио, в 1908 году открыл пятый вкус – умами («пикантный» по-японски), обнаруженный им в морских водорослях даши комбу. Ученый предположил, что молекулой, которая отвечает за этот вкус, был глутамат. Умами лучше всего описывать как глубокое вкусовое качество, придающее еде интенсивный и притягательный вкус. В больших количествах он есть в соевом соусе, томатах, особенно вяленых в духовке, грибах, говядине, дрожжах и дрожжевых экстрактах (например, Marmite), сыре пармезан, рыбном соусе и моллюсках.

Споры о том, действительно ли умами можно считать пятым вкусом, длились десятилетиями, пока во рту человека не были обнаружены рецепторы глутамата. Только после этого умами официально приравнивали к четырем базовым вкусам. Сейчас же стоит вопрос: сколько еще существует пока что не открытых вкусов?

Многие эксперты предлагают отдать звание шестого базового вкуса – жирному. Ранее считалось, что мы распознаем жирный вкус только по его кремовой текстуре и присущему ему запаху (весьма

непривлекательному, хотя, несмотря на это, зачастую сами употребляем продукты с высоким содержанием жира). Но исследования показали, что крысы даже без обоняния продолжают отдавать предпочтение жидкостям с жирными кислотами, а также то, что у нас во рту есть рецепторы, которые отвечают за распознавание жирных кислот.

Если вы подвергались в своей жизни какой-либо операции, то, скорее всего, были предупреждены анестезиологом о том, что какое-то время во рту будете ощущать металлический привкус. Этот привкус также порой чувствуют беременные женщины и пациенты, которые проходят курс химиотерапии (вкусовые рецепторы в этот период как будто особенно восприимчивые). Металлический вкус – это вкус, который в обычной жизни вы можете ощутить, лизнув кровь, текущую из ранки. Об этом вкусе, так же как и о десятке других, ведут споры: стоит ли причислять его к ряду базовых или нет?

Один из способов, которым мы можем подтвердить то, что распознаем вкусы обычных повседневных продуктов, – это показатели функциональной МРТ, которая активизирует различные части первичной вкусовой коры головного мозга. Эволюционный аргумент состоит в том, что эти базовые вкусы были развиты и сохранены до настоящего дня, чтобы помогать нам делать правильный выбор в отношении еды.

Наша быстрая реакция на некоторые из базовых вкусов скорее врожденная, чем приобретенная. Исследования показывают, что маленькие дети предпочитают сладкие вкусы и, состроив гримасу, отвергают жидкости с горьким вкусом. Итак, согласно теории, сладкий вкус приводит нас к углеводам, столь необходимым в качестве топлива. Солёный вкус ведет к восполнению минералов. Желание ощутить вкус умами может свидетельствовать о потребности организма в белке. Мы обладаем различными рецепторами, которые отвечают за распознавание многочисленных типов горечи, и, как считается, они оберегают нас от потребления опасных продуктов растительного происхождения, таких как незрелые фрукты и ядовитые корни или ягоды. Способность получать удовольствие от горького вкуса обычно возникает у нас с возрастом и достигает своего предела к тому времени, когда мы уже знаем, какие продукты могут причинить вред.

За последние два десятилетия научные исследования показали, что наше вкусовое восприятие гораздо сложнее, чем то, как его понимали изначально. Когда в повседневной жизни мы говорим о «вкусе» еды или напитка, на самом деле мы говорим о нечто большем. Если вы спросите меня, на что похоже физиологическое вкусовое ощущение от вина, или попросите описать его вкус в широком смысле этого слова, а я в ответ упомяну только его кислотность, сладость, горечь, солёность и некоторые металлические свойства (а они действительно существуют: я, например, обнаружила резкий привкус железа в вине, изготовленном из сорта «фер серваду»), вы, скорее всего, почувствуете легкую недосказанность. Предполагаю, что понятие вкуса состоит из гораздо

большого, чем просто информация нашего физиологического вкусового восприятия.

Обоняние

Иногда я опускаю нос в бокал с вином, вдыхаю и с удивлением обнаруживаю, как перед моим взором возникает картина. Это на редкость точное изображение, более точное, чем фото для Instagram с телефона: фрагмент поля на фоне гор; деревянные ножки стола для пикника, глубоко погрязшие в земле и траве, миска клубники и красное вино тоже в кадре; край чьего-то лица, а позади тропинка, которая ведет к винодельне. И обычно по этому изображению я легко могу распознать вино.

То, что описано выше, свидетельствует о двух выдающихся силах нашей обонятельной системы. Наше обоняние способно не только четко различать сотни тысяч разнообразных запахов, с которыми мы постоянно взаимодействуем, – от запахов еды до ароматов парфюма, запахов людей, окружающей среды, а также, как, например, в моем случае, бутылок с вином. Помимо этого, наше сознание способно еще и, воспринимая уникальный аромат каждого из вин, запоминать его, связывая с другими воспоминаниями, и активизировать в тот момент, когда мозг реагирует на один и тот же оригинальный запах.

Люди часто воспринимают аромат как излишнюю роскошь, в том смысле, что, страдая anosmией (потерей обоняния), намного проще привыкнуть к современной жизни, чем при утрате одного из других чувств.

Действительно, если вы не из тех людей, кто уделяет особое внимание запаху, то этот недуг может даже быть незамеченным. Возможно, именно поэтому обоняние часто недооценивают. На самом деле наша обонятельная система – замечательная вещь, которая уступает разве что только очень сложной зрительной системе в количестве рецепторных клеток. До недавнего времени в научной литературе выдвигались предположения, что люди могут различать около 10 000 разнообразных запахов. А сейчас говорят, что эта цифра была далека от реальности и на самом деле мы можем различать более 1 триллиона отдельных запахов, что делает наш нос, возможно, даже более восприимчивым, чем глаза (считается, что они способны распознавать 2,3–7,5 миллиона оттенков). Это тем более примечательно, если учесть, что такой способности достигают за счет всего лишь 350 различных обонятельных рецепторов.

Для того чтобы мы почувствовали запах, крошечные молекулы веществ должны распространиться по воздуху и вступить в контакт с обонятельными рецепторами в носовой полости. Существует два пути к обонятельным рецепторам. Первый – через ноздри (ортоназальный). Именно таким образом мы чувствуем дым, парфюм и прочие окружающие нас запахи: запахи еды, которые возникают в процессе ее

приготовления на плите, или аромат кофе на улице. И второй – «задний вход» (ретроназальный) через ротовую полость и горло, этим путем мы воспринимаем запахи еды (или ее вкусы, о чем мы уже упоминали), когда едим. Ретроназальный путь активен только тогда, когда мы дышим носом, вот почему эксперимент с мармеладными драже, описанный выше, столь эффективен, и вот почему мы не чувствуем вкус еды во время простуды.

Интересно, что оба пути к нашим обонятельным рецепторам не дают одинаковых результатов. Хорошим примером этому служит парадокс зловонного сыра. Любители сыров с резким запахом знают, что едкий запах кусочка выдержанного сыра «эпуас» часто вызывает отторжение. Но при этом сам сыр очень вкусный, как будто, пока ешь, он начинает пахнуть совсем по-другому. А может, разгадка скрыта в пути восприятия его запаха: ортоназального или ретроназального. Вот почему, возвращаясь однажды из Парижа с сумкой, полной сыров с плесенью, я незаметно переложил ее в багажное отделение соседнего вагона Eurostar. С кофе происходит обратный эффект: аромат свежемолотого кофе всегда ощущают как более приятный в тот момент, когда вы просто нюхаете его, чем когда уже пьете готовый. Исследования с использованием МРТ подтверждают существование ортоназального/ретроназального эффекта, доказывая, что вне зависимости от активности мозга – от процесса пережевывания или восприятия текстуры и т. д. – эти два пути имеют различные реакции мозговой активности для одного и того же запаха.

Как только молекулы летучих ароматов достигают носовой полости, они подчиняют себе один или несколько из примерно 350 типов рецепторов, создавая паттерн активности, который можно сравнить с исполнением аккорда на фортепиано, в том смысле, что относительно небольшое количество клавиш (рецепторов) может производить огромное количество различных звуковых сочетаний (пространственных паттернов). Затем эти фиксированные реакции проходят через мозг в качестве ароматических изображений.

Мы обладаем феноменально чутким обонянием. Оно способно различать запахи минимальных концентраций, хотя разные молекулы обладают различными порогами восприятия. Например, мы можем почувствовать запах соединения 2-изобутил-3-метоксипаразин (который содержит сладкий перец, а также «совиньон блан») в малых концентрациях (0,01 нмоль/л – если среди вас есть ученые), в то время как другие молекулы бывают незаметны для наших мозга и носа до тех пор, пока их концентрация в воздухе не станет более обильной. Особенность нашего обоняния состоит в том, что степень отклика на некоторые запахи зависит от их концентрации. Например, запах, который содержит жасмин и используют в парфюмерии при низкой концентрации, воспринимают как приятный цветочный аромат, но при высокой концентрации его уже ассоциируют с отвратительным запахом фекалий.

Ученый, а также герой популярной книги *The Emperor of Scent* («Император ароматов») Лука Турин обнаружил способность человека, который находится на одном конце комнаты, различать наиболее тонкие ароматы на другом конце комнаты настолько быстро и мощно, что, по его мнению, это невозможно соотнести с традиционным объяснением того, как работает запах. Многие годы своей жизни он посвятил попыткам доказать альтернативную теорию восприятия запахов, утверждая, что обоняние работает не вследствие того, что оно представляет химическое чувство, а потому что наш нос снабжен биологическим спектро스코пом. И поэтому на самом деле мы ощущаем молекулярные колебания – «совершенно безумная идея, и я все еще убеждаю моих коллег в том, что это возможно».

Обоняние будит в нас яркие эмоциональные воспоминания из жизни. Из всех наших чувств обоняние обладает, по-видимому, самой мощной способностью переносить нас сквозь время и пространство. Те, кто страдает посттравматическим стрессовым расстройством, знают о проблемах, как запах может функционировать в качестве сильнейшего эмоционального спускового механизма для таких автобиографических событий, о которых эти люди предпочли бы не вспоминать. Если мыслить более позитивно, я думаю, что у каждого из нас есть опыт распознавания целого набора ароматов, который способен воссоздать определенную ассоциацию из прошлого. Исследования показывают, что, по сравнению со зрением и слухом, обоняние в особенности склонно обращать нас к воспоминаниям из раннего детства.

Существует предположение о том, что тесная связь обонятельной луковицы с двумя областями мозга, которые отвечают за память и эмоции, миндалевидным телом и гиппокампом, может служить причиной столь сильной взаимосвязи между эмоциональными воспоминаниями и обонянием.

Способность ума также помогает различать столь значительное количество запахов. Как известно, все, кому довелось мысленно попасть в то или иное место и время, чтобы воспроизвести потерянную часть информации, знают, что воспоминания могут быть вызваны несколькими способами: историями, местами, определенными звуками, песнями и всеми видами визуальных сигналов, такими как паутиная диаграмма или лицо говорящего человека, а также запахами. Но воспоминания не являются чем-то постоянным и неизменным, они восприимчивы ко всем видам так называемых помех. Когда что-то извлекают из памяти и пересматривают, то оно может быть легко искажено, так как ум навязывает уже новые ассоциации. Возможно, наша способность кодировать множество различных запахов, как уникальные следы памяти, означает, что они подвержены меньшему вмешательству и представляют один из факторов, редкое повторное использование которых может быть столь бодрящим и свежим.

Вкус и ощущения

Я уже говорила о влиянии обонятельных и вкусовых ощущений на восприятие вкуса в целом. Но когда мы описываем еду и напитки, то обращаем внимание не только на эти качества. Огромную роль играет соматосенсорная система, которая состоит не только из тактильных или физиологических болевых ощущений, но также из температуры.

Ощущение от еды или вина, каким бы оно ни было – клейким, резким, насыщенным, неприметным, – оказывает значительное влияние на наше восприятие того, что мы употребляем. Я не люблю улиток, потому что их нужно долго пережевывать. Знакомый не выносит устриц: «Как будто сопли жуешь». Приношу свои извинения, если подобное замечание ненароком убьет вашу любовь к этим моллюскам. Все вышеперечисленное – это не просто ощущение мягкости, склизкости или упругости на языке и нёбе, которое влияет на наше отношение к еде, но также и то, насколько тяжело приходится работать челюстям, и то, какие мышцы принимают участие в процессе пережевывания как составляющей процесса поглощения еды и питья.

Сушащий эффект от танинов можно назвать одним из основных ощущений, когда речь идет о вине (впрочем, так же как и в случае с чаем и шоколадом). Это физиологическое вкусовое восприятие? Или иное ощущение? Некоторые вяжущие фенолы активизируют рецепторы во рту, которые отвечают за восприятие горечи. Именно поэтому ощущения горечи и терпкости настолько тесно связаны между собой. Но что именно отвечает за распознавание терпкости и танинов: наш вкус или соматосенсорная система? Этот вопрос послужил причиной многих споров. В 2014 году было опубликовано исследование, которое утверждает последнее. Работа посвящена изучению человеческого восприятия терпкости путем сравнения эффектов от анестезии барабанной струны промежуточного нерва, а также тройничного нерва (передатчика соматосенсорной информации). Исследование показало, что только в тех случаях, когда оба нерва были блокированы, возникала потеря восприятия терпкости на языке. Тем самым показано то, что в процессе восприятия танинов мы не зависим от нашей вкусовой системы.

Я еще не упомянула чили. Он вносит весьма заметный вклад во вкус любого блюда. Ощущение чили также опосредовано соматосенсорной системой. Мы воспринимаем ожог от него, как боль, которую подхватывают ноцицепторы (болевые рецепторы), сигнал о которой поступает через тройничный нерв в мозг. Подобным образом ощущают ноты чеснока (его жгучесть) или корицы. Пряности воспринимались бы на вкус гораздо слабее без этого соматосенсорного участия.

Таким образом, очевидно то, что неправильно говорить только о физиологическом вкусовом ощущении, когда мы говорим о вкусе в

целом. По меньшей мере, три чувства играют жизненно важную роль:

Вкус = физиологическое вкусовое ощущение + обонятельное ощущение + соматические ощущения (температура, тактильные ощущения и боль).

Вкус и другие чувства

Можно ли пойти еще дальше? Можно ли говорить о том, что другие чувства также участвуют в восприятии вкуса? Влияние слуха и зрения на этот процесс выражено не столь ярко, но и его нельзя игнорировать. Когда мы пробуем вино или едим мюсли (особенно те, что хрустят), наш мозг не просто принимает сигналы носа и рта, он захватывает любую информацию, которая может помочь ему воссоздать картинку происходящего.

Например, если бы я добавила в розовое вино несколько капель красного, то результат мог бы показаться на вкус «более розовым», то есть с более выраженными оттенками красных фруктов и ягод. Так бы и произошло, потому что наш мозг был бы запрограммирован на поиск и восприятие именно этих вкусов и ароматов.

Чарльз Спенс – оксфордский психолог, который создал много работ на эту тему. Его книга *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining* («Идеальная еда: мультисенсорная наука о питании»), созданная в соавторстве с Бетиной Пикерас-Фиссман, будет полезна всем, кто хочет узнать больше о том, как наши чувства питаются тем, чем питаемся мы сами.

Среди прочего Спенс говорит о том, что наше восприятие вкусов и ароматов напрямую зависит от того, что мы видим и слышим. Например, он обнаружил, что клубничный мусс покажется на 10 % слаще, если его есть из белой посуды, а не из черной. А небольшое количество сока лимона, который выжали на копченого лосося, мы будем ощущать гораздо сильнее, если в поле нашего зрения попадает желтый цвет (другой способ подчеркнуть вкус лимона – поставить на стол желтую посуду или вазу с желтыми цветами). Эксперименты Спенса также демонстрируют, что звуки морского прибоя за едой делают вкусы и ароматы морепродуктов интенсивнее, а музыка с низкими частотами усиливает горькую составляющую еды.

Один из самых известных экспериментов психолога – это *The Sonic Chip* («Звуковой чипс»). Добровольцы надевали наушники и начинали есть чипсы. В наушниках каждого добровольца воспроизводили его же собственный хруст от пережевывания. Без ведома участников Спенс манипулировал этим хрустящим звуком, чтобы узнать, до какой степени подобный шум повлияет на оценку чипсов. Он обнаружил, что от чипсов, при пережевывании которых возникал (или казалось, что возникал) громкий, довольно высокочастотный звук, у людей появлялась

ассоциация с чем-то более хрустящим и свежим, в отличие от чипсов с тихим и низким звуком.

Область исследований Спенса, где данные, которые получили за счет одного чувства, воздействуют на работу другого, известна как кросс-модальное восприятие. Оно, в свою очередь, служит отличным аргументом в пользу того, что все чувства вовлечены в процесс формирования определенного восприятия вкуса.

Вкус = физиологическое вкусовое ощущение + обонятельное ощущение + соматические ощущения + зрение + слух.

Язык вина

Жак Польж, французский парфюмер, известен тем, что в течение почти четырех десятилетий представляет «нос» дома моды *Chanel*. Однажды в Провансе сырым весенним утром сразу после любования на майские розы, которые я собрала неподалеку от Граса, мне удалось взять у него интервью. Жак оказался приятным, интересным, начитанным человеком, и до того, как попасть в парфюмерную индустрию, он изучал поэзию. Мы сравнивали некоторые наши профессиональные особенности. Например, оба не раз замечали, что наше обоняние функционирует наиболее активно и точно в утренние часы, и именно в это время мы предпочитаем работать.

Но Польж высказался о том, чем был весьма огорчен. Ему не нравилось, как винные критики говорят о вине: «Когда парфюмеры говорят об ароматах – сосновые ноты, или дамасская роза, или иланг-иланг, – они говорят о том, что присутствует перед ними на самом деле. Когда же вы описываете аромат вина, вы говорите об отвлеченных вещах». Полчаса спустя, показывая мне два различных образца жасмина, один – теплый и экзотичный, другой – более выразительный и нежный, Польж спросил: «Вы чувствуете ноты чая в том, что более нежный? Он всегда напоминает мне аромат чая». Я промолчала.

Относительно вина: то, чем заполнена бутылка, – это ферментированный сок какого-то определенного сорта винограда или нескольких различных сортов. Многие читатели могут быть даже не знакомы с сортовыми характеристиками винограда. Действительно, почему они должны это знать? И если описывать только то, «что присутствует перед нами на самом деле», невозможно будет четко передать, чего же ожидать от самого напитка. Хотя такое описание может сработать, в случае если вы разговариваете с настоящим экспертом в этой области.

Если вы когда-либо слышали, как винные профи критикуют вкус напитка, вы, возможно, замечали, как они говорят, что от chardonnay «несет

редукцией» или что sauvignon blanc «отдает холодной предферментативной мацерацией». Они могут сожалеть о «вонючих тиолах», о «запахе конюшни или курятника» или сказать: «Можете болтать, что виноград был выращен на высоте». Они могут сетовать: «Австралийцы зашли слишком далеко с их тощими стилями раннего сбора», описывать красное вино как «пересечение между теплым климатом «каберне фран» и «лагрейн»». Или просто пожать плечами и удовлетворенно сказать, что вино – «просто чистое Margaux». Ничто из этого не принесет особой пользы тому, кто еще не успел стать экспертом в мире вина.

С едой намного проще, потому что любой, кто готовит или ест, знает, что и как объединяет разрозненные продукты в целостное блюдо. Такое впечатление, что достаточно описать физические характеристики еды и перечислить ее ароматные составляющие, чтобы читатель сразу все понял. Вирджиния Вулф великолепно сделала это в книге «На маяк»:

«Так всю жизнь будут они говорить, думала она, а дивный запах маслин, и масла, и сока поднимался от огромного коричневого горшка, с которого Марта сняла не без пышности крышку. Кухарка три дня колдовала над кушаньем. И надо поосторожней, думала миссис Рэмзи, зачерпнуть ложкой мягкую массу, чтоб выудить кусок понежнее для Уильяма Бэнкса. Она заглянула в горшок, где между сверкающих стенок плавали темные и янтарные ломтики упоительной снеди, и лавровый лист, и вино, подумала: „Вот и ознаменуем событие“...».^[3]

Это описание заставляет меня хотеть съесть тушеную говядину, как если бы горшок с ней стоял прямо у меня под носом. А вот вызвать столь же яркие образы, говоря о вине, – не так просто, потому что в этом случае мы вынуждены использовать лексику, которая вовсе не предназначена для подобных целей. А даже если и было просто, то не заняло бы у нас целую вечность изучить это? В английском языке существует всего лишь один миллион слов, в то время как наука говорит нам, что нос может различать свыше одного триллиона различных ароматов.

Для описания вкуса и запаха вина во времена Римской империи использовалось около 100 специализированных слов. Сегодня для этих целей мы применяем всевозможные способы и намного более расширенный словарь. В некоторых кругах попытались создать стандартизированную систему описания вина путем отбора определенных ключевых качеств, большинство которых связано со вкусом, таких как кислотность, танинность и сладость, а также попытка ранжировать их. Таким образом, вы можете увидеть дегустационную заметку, которая гласит: «Средняя танинность, высокая кислотность, очень сухое». Это хорошо, но только до некоторой степени. Дело в том, что такое описание ничего не расскажет вам, например, об аромате напитка и уж тем более не даст ему никакой оценки в целом.

Одним из методов описания аромата можно назвать фруктово-салатный подход, который используют американский критик Роберт Паркер, Джилли Голден с BBC и многие другие. Способ содержит перечисление овощей, фруктов и прочих вещей, чьи ароматы напоминает аромат вина. Таким образом, дегустационная заметка может гласить: «Белый персик, салат-латук, влажные камни, тимьян и ноты лимонного сока».

Такой метод вызвал много грубых насмешек. Но вот что! Поскольку научные исследования рассказывают все больше и больше о химических компонентах вина, было обнаружено, что многие из этих «фруктово-салатных» описаний более точны, чем может показаться на первый взгляд. Например, *cis*-3-hexen-1-ol представляет собой ароматическое соединение, которое обнаруживают в свежескошенной траве, а также в некоторых винах *sauvignon blanc*. Ротундон встречают в черном перце, а также в вине на основе сорта «сира». Я могла бы продолжать и дальше.

Но списки из разряда «это пахнет почти как» имеют свои ограничения, поэтому многие авторы (и я в том числе) идут еще дальше. В попытке создать гештальт-впечатление, более полноценное представление о вине, они – отчаянные храбрецы? – выбирают запретные пути. А это всегда риск. Такой подход может напоминать одну из сцен «Возвращения в Брайдсхед»^[41], когда набеги на фамильный погреб сопровождались попытками в пьяном состоянии оценить и описать вино: «Журчание воды, словно флейта» или «Это застенчивое маленькое вино, словно газель».

Но на самом деле это не такой уж и радикальный подход. На протяжении веков для выполнения новых задач писатели в различных областях изобретают новые слова, а также применяют сравнения и метафоры, хотя, по общему признанию, некоторые из них, Шекспир например, делают это лучше и убедительнее других. Порой мои дегустационные заметки вызывают гневные электронные письма. Как я могу вообще знать, каков влажный камень на вкус? Разве я облизывала его когда-нибудь? Ну да, а вы нет? В любом случае я уж точно знаю, как пахнет влажный камень, а это почти одно и то же. Или как это вообще может что-то значить, когда о вине говорят, что оно «истощено и даже анорексично»? На такие письма я обычно отвечаю, что согласна с каждым словом в мой адрес и была бы очень счастлива использовать конкретный список лексики, если автор письма будет так любезен предоставить его. Но никто еще не сделал этого...

III

Путеводитель

Как пользоваться этой книгой

Размышления о том, какое вино с какой едой подать, часто называют «процессом подбора пар еды и вина», что звучит как нечто сложное и мучительное и напоминает некоторые виды спорта, для которых необходимы рефери и специализированные носки. Спешу обрадовать вас, что это совсем не так.

Экстренное сообщение: сочетание еды и вина должно приносить удовольствие! В большей степени это скорее искусство, чем наука. Любопытно узнавать о механизмах и процессах, которые отвечают за наше восприятие вкусов и ароматов, а также помогают понять, почему одни вкусовые комбинации могут вызывать взрыв удовольствия, а другие – нет. Но когда дело доходит непосредственно до употребления еды и питья, здесь нет правильного или неправильного, просто различные степени наслаждения.

Мне доставляет удовольствие смаковать как вино, так и еду, но я касаюсь этого вопроса в книге лишь в общих чертах. Так и должно быть, потому что рекомендовать конкретное вино и винтаж, время его открытия в определенный момент для подачи со специфической, тщательно отобранной порцией еды – это уже выходит за рамки данной книги. Такие рекомендации – работа сомелье в ресторане. В большей степени я попыталась рассказать о руководящих принципах и дать советы, которые подходят для тех, у кого на кухне нет шеф-повара со звездами Мишлен, а также винного погреба с пятью тысячами бочек.

По примеру словаря иностранных слов, эта книга состоит из двух частей. Первая направит вас от еды к вину: откройте в книге статью про определенное блюдо, которое вы планируете приготовить, или, возможно, какой-либо из его ингредиентов, и там же вы найдете рекомендации по выбору подходящего типа вина.

Вторая часть книги работает в обратном направлении. Если у вас уже есть бутылка вина и осталось только определить, что же именно к нему подать, тогда ищите свой вариант по сортам винограда (или в некоторых случаях по региону происхождения), и вы обнаружите целый ряд рекомендаций и советов не только от меня, но и от опытных виноделов...

Существует еще несколько важных факторов для верного выбора вина.

Выбор в зависимости от настроения

Некоторые вина и еда способствуют возникновению определенного настроения, поэтому выбор вина, которое подходило бы к блюду, можно назвать более инстинктивным. Я думаю, что мясо, которое приготовили на огне, стоит подавать с тяжеловесными красными винами; легкие летние салаты – с чистыми охлажденными белыми винами. Если это еда для пикника на пляже, спросите себя: «Это расслабленное, пляжное вино или ощущение от него в паре с едой будет напоминать твидовый костюм и теплые ботинки жарким летним днем?» Если выбор

представляет собой подобное сочетание, значит, что-то не так. Их соединение может выглядеть довольно странным, как если бы балерина надела вместе с балетной пачкой шубу. Как и в моде, некоторые люди могут достигнуть гурманского эквивалента снимку в журнале Vogue. Они обладают врожденным креативным чувством сочетания еды и вина, и потому могут, сделав очевидную ошибку, вызвать тем самым «гастрономический фейерверк». Но это искусство, которое требует определенного чутья.

Выбор в зависимости от веса

Чтобы облегчить себе задачу, подумайте о текстуре и весе вина на языке. Спросите себя: насколько тяжело на вкус это вино? А насколько силен вкус еды, которую я ем? Могу ли я кричать, вместо того чтобы шептать? Ищите такой баланс, при котором еда не будет заглушать вино (и наоборот). Например, не слишком разумно подавать старое увядшее claret с пряным мясом-барбекю. Высокое содержание спирта часто свидетельствует о том, что вино окажется кричащим и им будет сложно наслаждаться в сочетании с едой: элитный австралийский shiraz крепостью 15 % – не лучший выбор в пару к морскому языку. С другой стороны, легкое красное вино отлично уравнивает мясистую рыбу, такую как тунец.

Выбор в зависимости от места

Лучшее решение, которое мне известно, по сути своей очень простое. Выбирайте все местное. Подумайте о кассуле из Гаскони. Вы могли бы поставить на стол это сытное крестьянское тушеное мясное блюдо рядом с густым черным Cahors или пойти другим путем и оттенить его насыщенность и жирность, открыв красное Marcillac с живой кислотностью. В любом случае оба эти вина по своему происхождению не так уж и далеки друг от друга, их производят в одном и том же районе на юго-западе Франции. И оба отлично подходят.

Сидя в ресторане с видом на Сиднейскую гавань, вы, возможно, заказываете хрустящего мягкопанцирного краба? (Хотелось бы мне...) Тогда попробуйте semillon из Долины Хантер, что расположена в паре часов езды в сторону севера. А салат «Нисуаз» ничто так хорошо не дополняет, как бледно-розовое вино или белое rolle из Прованса. Ну, может, не столь категорично, но в целом это правда.

Совмещение места с местом, региона с регионом можно назвать трюком, который работает отчасти благодаря тому, что еда и вино были произведены в одних и тех же условиях. Дело не только в том, что вкус винодела сформирован под влиянием того, что он или она ест каждый день (хотя так оно и есть). На протяжении многих веков вино изготавливали для того, чтобы в конечном итоге оно было подано вместе

с местной едой, и популярными стилями вина были именно те, которые соответствовали местным вкусам.

Климат также имеет значение. Вино из винограда из солнечных мест обычно имеет более богатый, теплый, сладкий вкус, и потому его отлично сочетают с едой, которую приготовили в таких же условиях. Например, баклажаны и томаты, довольно сладкие соусы к пасте с юга Италии представляют намного лучшее сочетание с сочными красными винами, чем пусть и с очень вкусным и богатым nebbiolo из Пьемонта с севера страны. Или, например, белые английские вина с их ярко выраженной кислотностью подходят к рыбе, которая обитает в наших местных холодных реках, ее готовят на слабом огне и подают с кресс-салатом и отварным молодым картофелем.

Южная Африка – еще один хороший пример гармоничного сочетания места со стилем вина. Многие южноафриканские красные вина – сочные, мощные, с яркими фруктово-ягодными ароматами, а порой даже с ароматом дыма. Такие вина отлично подходят к еде с сильным вкусом, которую приготовили на огне. Яркие обширные ландшафты с красными, зелеными, синими красками почвы и неба, вблизи ревущего океана, словно обостряют все наши чувства. Конечно же, в таких условиях и напиток должен быть настолько же грандиозным.

Вот почему речь идет не только о том, что мы едим. Мы не просто пробуем и распознаем носом и ртом, мы ощущаем вкусы и запахи всеми доступными нам чувствами. Такое явление известно в мире психологии как кросс-модальное восприятие, а в обычной жизни мы просто говорим: «Это вино не было таким же вкусным, как на том празднике».

Все это объясняет то, почему кейпский винодел Крис Мулино, рассказавший мне свою историю, с удивлением обнаружил, что его собственное вино Kloof Street Rouge оказалось «совершенно другим на вкус, куда более южноафриканским» в тот момент, когда он, будучи в Лондоне, открыл несколько бутылок напитка на серии воркшопов и встреч. Мероприятия проводились в тесных комнатах, с серым небом за окном, так далеко от запахов природы и живописных пейзажей, от тех условий, в которых было изготовлено само вино. Это также можно отнести к моему более раннему замечанию по поводу настроения. Порой они неотделимы друг от друга.

Отличное вино и отличная еда

Мне нравится сочетать простую еду с элегантным вином. Порой верно, что лучше и не придавать большого значения еде, если ваш бокал содержит очень сложный напиток. Все остальное в этом случае будет просто отвлекать внимание от самого главного. Хотя иногда я не могу

отказать себе в возможности съесть тарелку пасты с трюфелями вместе с бокалом самого изысканного *pebbiolo*.

Чаще всего, когда речь идет о выборе напитка к блюдам высокой кухни, я придерживаюсь следующей точки зрения: лучше просто получать удовольствие от умопомрачительных ароматов еды высшего уровня, чем пробовать подобрать к ней вино, которое способно составить достойную конкуренцию. В таких случаях, как правило, я выбираю либо воду, либо заказываю самое простое легкое вино.

На это ушло довольно много времени, чтобы понять, что именно это и есть причина, почему многие серьезные ценители вина пренебрегают идеей совмещения вина и еды. Для них вино – это все. И они правы. Если вы откупорили Margaux 1982 года, лучше не уделять в этот момент свое внимание ничему другому.

Тем не менее в разделе «От вина к еде» я упоминаю различные блюда, которые прекрасно гармонируют со старыми и/или изысканными винами, но только в тех случаях, когда, по моему мнению, это действительно того стоит.

Ключевые ингредиенты, которые *меняют ход игры*

Одна из моих подруг – владелица supper club^[5]. До прибытия гостей она хранит свое меню в секрете, и потому я заранее отправляю клиентам по электронной почте рекомендации относительно выбора вина, чтобы они могли принести с собой подходящий напиток. Поначалу это срабатывало далеко не всегда. Я появлялась на ужине, вынимала бутылку искрящегося вишневого *dolcetto*, подходящего к брезаоле и закуске из рукколы с горчинкой, пробежала глазами меню и подмечала, что Анна, поддавшись творческому порыву, заправила все соусом винегрет^[6] с сыром из козьего молока. И козий сыр, и соус винегрет – все это то, что я называю «ингредиентами, которые меняют ход игры». Они захватывают контроль над блюдом, и их уже нельзя игнорировать. Если бы я заранее знала о заправке из соуса винегрет с козьим сыром, я бы отказалась от идеи пить красное вино с брезаолой и салатом из рукколы и отдала бы предпочтение более мясистому вину с хорошей кислотностью, возможно выдержанному в дубе *sauvignon blanc* из Бордо или Долины Луары.

Другими мощными ингредиентами, которые меняют ход игры, можно назвать *перец чили, чеснок, всевозможные травы, лимон, артишоки, уксус, пряности и специи*. Я уделила им особое внимание и объяснила, как с ними быть в разделе «От еды к вину», потому что эти ингредиенты оказывают огромное влияние на восприятие вина.

Учитесь воспринимать шесть вкусов

Как уже упоминалось в разделе II, многое из того, что мы принимаем за вкус, ощущения от темно-розовой поздней августовской малины, которую раздавили по нёбу, до трав и специй в марроканском таджине, – все это на самом деле представляет собой запах. Исключите обоняние, и все будет сведено только к характеристикам от наших вкусовых лукович, которые могут распознавать только соленый, сладкий, горький, кислый вкусы, вкус умами, а также жирный вкус (и, возможно, еще несколько других).

Эти шесть вкусов оказывают огромное влияние на то, как мы воспринимаем глоток вина. Если вы выбираете вино, чтобы подать его к какому-то конкретному блюду, обязательно учитывайте их.

Соленый. Любому повару известно, что соль снижает влияние кислотности и наоборот. Вот почему вы можете спасти пересоленный соус, выжав в него определенное количество лимонного сока, или применить этот трюк в обратном направлении, то есть смягчить чрезмерно кислый соус, добавив в него соль. Точно так же соленая еда делает вино с низким уровнем кислотности плоским и вялым на вкус, но при этом идет только на пользу вину с повышенным уровнем кислотности. Получается, что к соленой еде лучше подавать вино с ярко выраженной кислотностью. Например, с соленым сыром фета прекрасно гармонируют assyrtiko и Gavi с лимонными нотами, а к морскому вкусу спагетти вонголе отлично подходит Valpolicella с высоким уровнем кислотности.

Вторая и, возможно, даже более удивительная стратегия – найти сладкий вкус, который также хорошо сочетается с солью. Подумайте о соленой карамели, сочной шарантской дыне с ломтиками прошутто. К сладким винам часто подходят соленые сыры.

Другой способ «взглянуть» на соленый вкус – подумать о том, что, если вы употребляете очень соленую еду, тогда, что бы вы ни выпили, все будет иметь такой вкус, как если бы вы насыпали соль прямо в бокал. Если подобные мысли не слишком привлекательны для вас, тогда не подавайте это вино с такой едой. Избыток соли может сделать вина с дубовыми нотами весьма странными на вкус. Поэтому выдержанное в дубе chardonnay совершенно не подходит к пакету с чипсами, а вот бокал бодрящего sauvignon blanc, не выдержанного в дубовой бочке, – вполне.

Сладкий. Сахар может быть настоящим убийцей вина. Если я собираюсь на профессиональную дегустацию, то должна быть уверена, что не ела ничего сладкого хотя бы в течение последнего часа до начала мероприятия. Также вина, которым присуща хоть какая-то сладость, я пробую в последнюю очередь. Мой сахарный раунд открывают шампанские вина (они содержат не так много сахара, но и этого может

быть достаточно, чтобы повлиять на ваше восприятие всего, что вы пробуете после), и неуклонно набирают обороты kabinett riesling, затем игристые вина из сорта «мускат», десертные вина, заканчивая чертовски приторным PX. Сладость искажает восприятие нёба. Она может сделать вкус вина почти горьким, и любой, кто когда-либо пробовал бокал сухого красного вина после съеденного яблочного крамбла или мороженого, знает это.

Собираясь выпить вино вместе с пудингом, выбирайте то, которое будет слаще еды. Если в основном блюде есть намек на сладость, например от сладкого фрукта, подумайте о том, чтобы подать к нему полусухое вино или, по крайней мере, вино с насыщенным вкусом: скажем, зрелое chardonnay вместо тощего sauvignon blanc.

Горький. Горькие ингредиенты, такие как радиккьо, цикорий или руккола, могут действительно сильно «ударить» по вкусу вина. Лично мне приятно сочетание горькой еды с довольно горьким вином. Если вам не удалось найти горькое вино, тогда возьмите терпкое (танинное) вино или другое с высоким уровнем кислотности. Например, горький вкус радиккьо намного лучше гармонирует с молодым Chianti, которое обладает освежающей кислотностью и танинностью, чем с тельным калифорнийским merlot. Употребление зрелого, мягкого, округлого вина с горькими блюдами способствует тому, что вино приобретает неприятную сладость или становится изолированным и беспомощным, будто ребенок, который попал в разгар ожесточенных политических дебатов.

Кислый. Обычно кислотность ассоциируют с чем-то негативным, но на самом деле это отличная вещь – качество, которое делает вино ярким и выразительным. Кислым фруктам необходимо вино с достаточной кислотностью. Если у вас на тарелке острый соус винегрет или много цитрусовых, убедитесь, что их кислотность уравновешена резким вином. Причина этого состоит в том, что мы очень быстро привыкаем к вкусам, и употребление еды с высокой кислотностью приводит к эффекту ослабления, притупления кислотности вина, по крайней мере на вкус. Если вино слишком нежное, чтобы начать с него, то после глотка лимонного сока оно будет и вовсе казаться дряблым и вялым.

Умами. Самым главным источником умами считают соевый соус, богатый усилителем ^[7] вкуса глутаматом натрия. Этот насыщенный, приятный вкус также можно встретить в даши, бульоне из бурых водорослей (келп) и сушеных хлопьев бонито (стружка тунца), который составляет основу многих японских блюд. Человеческие рецепторы распознают столь же богатый вкус в грибах (особенно шиитаке), дрожжах, выдержанном пармезане, анчоусах, продуктах на основе томатов и пасте Marmite, хотя лабораторные исследования умами не всегда подтверждают это. И конечно же – в саке из ферментированного

риса, которое вы найдете на столе любого японского ресторана. Кислый вкус сухого хереса, а также желтого вина региона Жюра также отлично дополняет многие из этих продуктов.

Жирный. К жирной еде подбирайте вино с хорошей кислотностью или достаточной танинностью (или и с тем, и с другим). Только так можно «справиться» с жирностью. Пример такого сочетания представляет пара молодого pebbiolo с луком, фаршированным кремовой сырной начинкой, или живое молодое вино claret в паре с жирным запеченным гусем.

От еды к вину Еда от А до Я

А

Для более легкого понимания рекомендаций относительно цвета напитка в начале каждой вводной части основного текста вина будут выделены соответствующими цветами: красное, белое и розовое.

Абалон

Этот моллюск, также известный как морское ушко и галиотис, особенно высоко ценят в Азии, и он всегда стоит очень дорого. По сути, это травоядная морская улитка, член рода *Haliotis* (я всегда читаю это слово как *halitosis*^[8]), раковина которой выглядит тускло и невзрачно с внешней стороны и блестит от слоя разноцветного перламутра изнутри. Абалон может достигать 30 см в ширину и обладает способностью плотно прилипать к камням при помощи своей единственной мускулистой ноги, и как раз именно эта часть и съедобна. Мясо абалонов довольно упругое, часто говорят, что оно напоминает своей текстурой нечто среднее между кальмаром и моллюском конк. В Японии галиотис едят сырым, как сашими, а его морской вкус отлично сочетают с мягким, не выдержанным в дубе chardonnay из региона Шабли или Новой Зеландии. Простой способ приготовления, скажем на пару или на гриле, дает возможность мясу абалонов приобрести более мясистый вкус и текстуру. Легкие свежие вина, такие как sauvignon blanc и еще более легкое chardonnay, также отлично подходят к этому продукту. Если абалоны приправлены рисовым вином и соевым соусом, тогда легкое sake или более сложный вкус выдержанного в дубовой бочке chardonnay подойдет еще лучше. В китайской кухне мясо абалонов часто подают тушеным, а также в сочетании с грибами шиитаке, соевым соусом, устричным соусом, зеленым луком и имбирем. Подобные блюда хороши в паре с игристыми винами после этапа ферментации в бутылке: глубокими шампанскими, английскими игристыми винами и chardonnay, pinot noir и pinot meunier, шампанскими блендами из Австралии и Новой Зеландии.

Авокадо

Зеленое блестящее авокадо, богатое полезными жирами, удивительно нежное на вкус. Когда главный ингредиент блюда – авокадо, то старайтесь подобрать к нему такое вино, которое не затмит собой «кашемировую» текстуру фрукта. Pinot grigio, может, и не столь популярно, как авокадо, но в данном случае послужит идеальным напитком: достаточно нежное, для того чтобы не перебить вкус блюда, и при этом обладает тонкими лимонными нотами. В годы моего студенчества лучшей едой, которую я могла себе позволить, был салат из копченого бекона, авокадо, тертого эмменталя, листьев салата фризе и горячего соуса винегрет. Мы запивали это блюдо Pinot Grigio delle Tre Venezie, и оно заставляло меня представлять себе поток, который течет между камнями и лимонами. Подобная комбинация еды и вина по-прежнему осталась непревзойденной. Помимо этого, с авокадо хорошо гармонируют такие простые вина, как picpoul, Muscadet, aligoté, Soave, Lugana, а также очень молодое и недорогое Chablis.

Бальзамический уксус в качестве заправки и полусухое вино riesling из Новой Зеландии – гармоничные компаньоны для авокадо. Вино обладает ненавязчивой сладостью и яркой кислотностью, которые эффектно выделены в сочетании с такой добавкой.

На тосте. Из всего сказанного понятно, что белые вина в целом хорошо сочетать с авокадо. Но моим по-настоящему любимым напитком в пару к авокадо на тостах с хлопьями чили и капельками качественного оливкового масла или свежесжатого лимонного сока можно назвать весьма кислотное sauvignon blanc из Мальборо, региона Новой Зеландии. Это вино делает незабываемым каждый кусочек такого тоста, а характерные оттенки нектарина и маракуйи будто возвращают авокадо из тускло освещенной комнаты обратно под солнце. Еще одним выбором к этому блюду станет sauvignon blanc с Аделаидских холмов в Австралии или насыщенное sauvignon blanc из Лейды, Чили, которое обладает ароматом стручкового перца.

Айоли

Этот чесночный майонез часто подают в качестве закуски с тарелкой хрустящих овощей (crudités). Сухое бледное розовое вино из Прованса отлично завершит картину летнего вечера. Хотя нейтральное белое вино с более яркой кислотностью может подойти даже еще лучше в том случае, если чеснок в соусе на удивление едкий. Попробуйте aligoté; с высокой кислотностью, чистое альпийское jacquère из Савойи или лимонное arneis, pecorino, а также cortese из Италии.

См. также чеснок.

Алиго

После отдыха в Авероне на юге Франции у меня появилась настоящая зависимость от этого картофельного пюре с чесноком и большим количеством сыра «том». Оно превосходно подходит в качестве гарнира к утиной грудке, а также чесночным колбаскам с травами, и в обоих случаях я не ищу ничего другого, кроме местных вин. Это блюдо настолько богато вкусом, что вы можете подать его с тем, что обеспечит резкий контраст и, наоборот, скроет разницу во вкусах. Marcillac, которое изготовлено на основе сорта «фер серваду» с оттенком железа, слегка напоминая тем самым кровь, что течет из пореза, – это сильный контрастный выбор. Cahors – более скромная альтернатива.

Антипасто

В Италии вы можете обнаружить традиционное прошутто, салями с семенами фенхеля, ломтик крошащегося пармезана, брускетту с томатами и базиликом, салат «Капрезе», кростини с куриной печенью и многое другое вместе с бокалом искрящегося prosecco, если у всех гостей праздничное настроение, а в другом случае – с бокалом местного вина. Prosecco – достаточно легкое и воздушное, для того чтобы запить им все эти блюда, и подходит для компании, которая собралась отлично провести время. Это классический пример того, когда атмосфера и настроение важнее выбора еды. Мне нравится мягкость, присущая prosecco, но нет никакой необходимости ограничивать себя только Италией, великолепные игристые вина производят также и в Новой Зеландии, Тасмании, Долине Луары, Южной Африке, Германии, Испании и Англии. Я голосую за все то, что способствует приятному времяпрепровождению.

Анчоусы

Освежающие вина прекрасно гармонируют с этими солеными маленькими консервированными рыбками коричневого цвета. В составе пиццы они подходят к легкому Bardolino, Valpolicella или обычным Chianti (все вина итальянские) или к красному вину из испанского сорта винограда «менсия» (выбирайте регионы Бьерсо и Рибейра Сакра). К анчоусам на тостах или тостам с пастой *Gentleman's Relish*^[9] подойдет бокал охлажденного manzanilla или достаточно нервное игристое вино (английское игристое вино или игристое вино из Долины Луары, или cava, или Franciacorta, а также шампанский бленд из «пино нуар» и «шардоне» из Новой Зеландии или Южной Африки). Другой сильный аперитив к анчоусам – это оливковый martini: ледяной джин (или водка) с солеными оливками отлично сочетается с ароматным слоеным тестом и пикантным мясом анчоусов, именно поэтому вы так часто встречаете подобную закуску в элегантных барах при отелях. Более сочные бокеронес^[10], которые пропитывают оливковым маслом и подают в

качестве тапас, отлично подходят к светлым белым винам, таким как verdejo, белое не выдержанное в дубе Rioja и молодое австралийское Hunter Valley Semillon; солоновато-йодистый херес manzanilla/fino; нежное albariño; розовое вино; прованские белые вина; или максимально близкое к рыбе вино Muscadet.

Артишоки

Артишок – настоящий иллюзионист среди овощей. Считается, что он содержит вещество, которое с легкостью подчиняет наши вкусовые рецепторы и заставляет нас ощущать, что все то, что мы употребляем сразу после него (еду или напиток), на вкус слаще, чем в действительности. Этот феномен давно известен поварам и любителям артишоков и привлек внимание со стороны науки в 1935 году, когда Альберт Блексли сообщил в журнале *Science*, что на ужине биологов, в котором приняли участие около 250 человек, 60 % из тех, кто съедал порцию артишоков, обнаруживали «появление сладкого привкуса воды».

В 1972 году талантливый психолог в области питания Линда Бартошук попыталась исследовать эти свойства восприятия вкуса. Ее эксперименты подтвердили то, что употребление артишоков делает вкус воды слаще. Линда отметила, что это ощущение сладости необычно в том смысле, что оно возникает не из-за наличия во рту чего-то сладкого, а как результат из-за временного изменения вкусовых рецепторов на поверхности языка. Бартошук предположила, что наиболее вероятным объяснением этого эффекта будет то, что вещество в артишоках, возможно цинарин, ингибирует сладкие рецепторы во рту. А когда вкусовые луковички взаимодействуют с водой или любой другой жидкостью, в том числе и вином, ингибирование (затормаживание) проходит, и данные поступают в мозг по путям, которые отвечают за восприятие сладкого вкуса, что и вызывает фантомное ощущение сладости.

Так что же пить с артишоками? Это зависит от того, как вы их едите. Я нахожу «эффект артишока» на пике его действия, когда смешиваю это растение и что-то кислое – скажем, выжимаю поверх него лимонный сок или добавляю соус винегрет. Попробуйте сначала съесть консервированный артишок с добавлением небольшого количества лимонного сока, а затем сделать глоток вина. Вы ощутите слабый сладко-металлический привкус во рту, из-за которого будет почти невозможно различить вкус самого вина. Чтобы противостоять этому, независимо от того как приготовлены артишоки – сырые или обжаренные лепестки, или нераскрывшийся бутон, в салате или как часть блюда, – выбирайте белое вино, достаточно терпкое и/или кислотное. Также отличным выбором в данном случае будет одно из модных оранжевых вин. Оранжевые вина – это белые вина, которые при изготовлении находились в контакте с кожицей, за счет чего развили определенную терпкость и приобрели прекраснейший янтарный оттенок. В качестве альтернативы можно попробовать какие-нибудь итальянские вина, а

также белые, с небольшим намеком на горечь, например, vermentino, carricante, vernaccia, ribolla gialla или verdicchio. Херес manzanilla и fino также станут отличным выбором. Красные вина, как правило, вступают в конфликт с артишоками, особенно если они тяжелые и выдержаны в дубовой бочке. Я бы не стала выбирать красное вино, если артишоки представляют главный продукт на тарелке. Но, в случае когда красное вино отлично согласовано с остальными ингредиентами, вы можете смягчить артишоки, подав их с молодыми, достаточно кислотными винами, скажем, с Marcillac, Beaujolais, dolcetto или, например, с танинными и все так же кислотными nebbiolo и lagrein.

В случаях, когда артишоки употребляют в качестве самостоятельного блюда, отварив и разделив на лепестки и затем покрыв соусом-дипом винегрет, я не подаю к ним вино, потому что это совершенно безнадежно. Но если уж вы на это решились, тогда выбирайте что-нибудь с высокой кислотностью, чтобы иметь возможность «победить» уксус. Попробуйте aligoté или assyrtiko, не выдержанное в дубе, или английское белое вино (игристое или тихое).

Б

Бакаляу

Сушеную соленую треску едят по всей Испании и Португалии, подавая ее во всевозможных вариациях, под разными соусами. И наиболее оптимальным выбором в пару к ней будет местное вино. Звучит как отговорка? Тогда я добавлю к этому, что если вы питаете слабость к бакаляу в сочетании с отварным желтым картофелем, выбирайте Vinho Verde или verdejo, оба будут хороши.

А у Марии Хосе Севильи есть еще один вариант. Будучи директором британского *Wines from Spain*, она – богатейший источник информации об испанской еде и напитках, обладает необыкновенно точной интуицией, для того чтобы находить лучшие рестораны в любом городе. В ее компании я никогда не страдаю от плохой еды. Она говорит: «Существует один-единственный напиток, который идеален в сочетании с бакаляу. Это сидр. В декабре в Стране Басков^[11], после того как яблоки были отжаты, но до того, как сок из них разольют по бутылкам, с напитка снимают пробу. И существует три блюда, которые всегда готовят на заводах по производству сидра, куда баски приходят поесть и продегустировать. Первое – жареная бакаляу. Она представляет собой соленую треску, обжаренную в муке и яйце. Второе – тортилья с начинкой из соуса соффрито, который приготовили из мелко нарезанного лука и красного перца с добавлением раскрошенной соленой трески. Я готовлю такое блюдо дома, используя свежую треску, потому что в Лондоне можно достать рыбу очень хорошего качества. Я засаливаю ее всего лишь за два-три часа до приготовления, и благодаря этому возникает та магия, которой обладает бакаляу, когда она соленая, но при

этом необыкновенно нежная. И наконец, третье – соус пиль-пиль из трески, чеснока и оливкового масла. В этом случае рыбий желатин в сочетании с маслом на сковороде создает настоящую эмульсию. И все это отлично дополняет сидр».

Баклажан

Самые знаменитые качества баклажана – это его бархатистая текстура и вкусовое разнообразие (по крайней мере, на тот момент, когда он уже приготовлен в большом количестве растительного масла). Все это позволяет употреблять его в сочетании с довольно тяжелыми винами. Баклажан – это ингредиент-хамелеон: он может быть приготовлен на летний манер, так что вы захотите ароматное белое вино, или предстанет в составе по-настоящему зимнего блюда, и к нему в пару подойдут только тяжелые красные вина.

В качестве дипа. Дип на основе баклажана обычно входит в состав мезе^[12], и в статье о нем есть рекомендации по выбору вина, но крафтовое пиво, такое как Beavertown Neck Oil, будет противостоять шелковистой мякоти потемневшего баклажана с дымным ароматом.

С сыром фета и мятой. Если вы нарежете баклажан слайсами и приготовите из него рулетики с ароматной мятой и сыром фета, текстура которого напоминает текстуру меда, то белое вино покажется гораздо более свежим, напоминая погожий весенний день. Sauvignon blanc с прохладных Аделаидских холмов более спокойный и привлекает к себе меньше внимания, чем многие разновидности этого винограда, нежное соприкосновение лимонных и травянистых нот. Более ароматные, полнотелые вина также подойдут. «Малагузия» – сорт винограда родом из Греции, который практически исчез вплоть до его возрождения в конце XX века. Он обладает ароматами персика, опунции и жасмина. «Греко» и «фиано» – два белых сорта винограда, были обнаружены в виноградниках Кампании^[13], также отвечают всем требованиям. Или попробуйте южно-итальянский белый бленд, не выдержанный в дубе, с ароматной «мальвазией».

В салате. В ближневосточном салате из баклажанов слегка обожженную мякоть звездного ингредиента сочетают с ароматным оливковым маслом, тхиной, полупрозрачными зернами граната, мятой или петрушкой, томатами, чесноком и лимонным соком. В составе вегетарианского меню я попробовала бы этот салат с одним из вышеперечисленных белых вин. Чудесная подкопченная мякоть баклажанов также составит великолепную пару молодому sauvignon blanc, выдержанному в бочке, или assyrtiko. Оба этих вина обладают лимонными нотками во вкусе и, благодаря выдержке в бочке, приобретают привкус дуба и копченостей. Если салат из баклажанов

подают к ягненку или острым колбаскам-гриль и вы предпочитаете красное вино, в таком случае обратите внимание на вина с приятным, слегка пряным вкусом. На мой взгляд, могли бы подойти: бленд на основе «санджовезе» из Центральной Италии с небольшим добавлением «каберне» для придания напитку большей силы; красное вино из Дау или Дору, что расположены в Португалии; Côtes du Rhône с большим количеством сорта «сира» в составе; baroque syrah, которое Алан Грейо производит в Марокко; ливанское красное вино; или одно из греческих или турецких вин.

Для итальянских салатов баклажан чаще всего обжаривают на гриле, а затем подают со сливочной моцареллой, свежим базиликом, томатами и бальзамическим крем-соусом. Хорошим дополнением к кисло-сладкому вкусу густого соуса станет Valpolicella Ripasso. Если же заправить салат исключительно оливковым маслом, то можно попробовать подать к нему одно из легких итальянских красных вин, скажем nero d'avola или sangiovese, или простое белое итальянское вино. Если продолжить путь в сторону от итальянского полуострова, то великолепное ароматное вино malagousia также пришлось бы здесь как нельзя кстати.

См. также баклажан пармиджано, рататуй.

Баклажан пармиджано

Обильный слой расплавленного сыра, оливковое масло, чесночно-томатный соус и нежная мякоть баклажана – это тот самый комфорт-фуд в его наивысшем проявлении. Такое блюдо будет великолепно дополнено пыльными землистыми винами, которые я нежно называю «грязные красные» (красные бленды из Дау или Дору, что расположены в Португалии, греческое agiorgitiko, ливанские бленды, непретенциозное Chianti). Valpolicella из Северной Италии тоже превосходно. Его более легкие версии подходят для употребления вместе с весьма сытной едой. В то время как ripasso с богатым вишневым вкусом, ведь для его изготовления используют жмых после производства Amarone, имеет обволакивающее согревающее действие, что бывает весьма кстати. Красные вина, выдержанные в дубе, из Центральной Италии обладают как мягкостью, так и достаточной кислотностью, чтобы «освежить» ваш рот и подготовить к следующему кусочку: попробуйте Rosso di Montalcino, чтобы прочувствовать весь размах и ощутить пряность, или Chianti Classico, или Montepulciano d'Abruzzo. Красные вина из южной части Италии также подойдут, но эффект может быть другим, в большей степени для согревания, чем для свежести вкуса. Ощутите всю теплоту спелого «примитиво» из Апулии, минеральный заряд рокового альянко или же ноты шелковицы, присущие сицилийскому сорту «неро д'авола».

К более современным версиям этого блюда, таким как «Запеченные баклажаны с томатами, эстрагоном и крем-фрешем» из книги Скай Джинджелл *A Year in My Kitchen* («Год на моей кухне»), где вязкий сыр заменяют крем-фрешем, а консервированные томаты – свежими, лучше

подавать не столь тяжелые вина, а отдать предпочтение, например, легкому Valpolicella или Beaujolais, Chianti, не выдержанному в дубе, или еще лучше – Chianti Rufina, которое легче, резче и свежее, нежели Classico. Также подойдет белое вино Douro.

Баница^[14]

Болгарское слоеное блюдо, в котором запекают листы теста фило с начинкой из взбитых яиц, шпината и сыра феты. Я люблю дополнять его простым белым вином с лимонным привкусом, таким как Soave, или Gavi, или Pesorino. Такие вина отлично оттеняют и смягчают жирность этого блюда. Но вы можете выбрать также и более тяжелые вина, выдержанные в дубовой бочке: Bordeaux Blanc или Assyrtiko. Или, например, более простые красные: из Бержерака (если нужно что-то более весомое), из Марсийяка или Божоле (как более легкий вариант), из Греции, Турции или той же Болгарии, чтобы придать застолью дух непринужденной будничной посиделки. Могу вас заверить, что баница, когда она слегка остынет и подсохнет, станет отличным вариантом для пикника или перекуса в автомобиле во время возвращения из Корнуолла.

Банья кауда

Яркое молодое Dolcetto восхитительно в сочетании с этим северо-итальянским острым соусом из чеснока и анчоусов. Gavi и Arneis, два освежающих белых вина родом из той же области, – неплохая альтернатива.

Барбекю

На больших барбекю, где всевозможные виды мяса, овощей и рыбы запекают на углях, где стоит длинный стол, весь уставленный мисками с разноцветными салатами, вино, несомненно, должно вести себя как благовоспитанный гость: уметь и о себе заявить четко и внятно, и с другими поладить.

Еда на гриле обычно обладает сильным ароматом дыма, копченостей, а также острых специй и пряностей. Хотя на самом деле это справедливо не только для еды. Если вы стоите неподалеку от гриля и размахиваете опахалом или орудуете щипцами для углей, ваши брови и волосы пропитает дым, и запах горящих углей надолго окутает вас. Это совсем не то же самое, как сидеть в прохладе дорогого ресторана и поглощать еду, которую кто-то приготовил на кухне позади вас. Скорее это больше похоже на рок-концерт, где вы, весь потный, вдоволь накричались и теперь прикладываетесь к фляге, которую передал приятель. И если содержимое этой самой фляги обладает особым неуловимым вкусом, вы, находясь на пике эмоций, даже этого не заметите. Чтобы дать достойный отпор «обонятельным помехам» от барбекю, выбирайте

мощные напористые красные вина из Чили, Аргентины, Калифорнии, Австралии, Португалии или Южной Африки. Или сыграйте на контрастах и отдайте предпочтение освежающим легким красным винам, таким как Beaujolais, Marzemino или Cabernet Franc из Долины Луары, возможно даже охладив их, чтобы противостоять плотности еды.

Мой фаворит среди красных вин на случай барбекю – Mullineux Kloof Street Rouge из Свартланда (Южная Африка): открытое, понятное, лакричное на вкус, представляет blend на основе сортов «сира», «кариньян», «мурведр» и «сенсо». Это не то чтобы монстр всех вечеринок, но и не гость, который пришел в деловом костюме на праздник.

Розовое вино – беспроблемный вариант для барбекю. Если ароматы и вкусы барбекю слишком сильны, я предпочитаю розовое вино глубоких оттенков цвета. Если еда острая, тогда не слишком сухое вино малинового цвета. Эта книга посвящена вину, но, конечно же, не только вино хорошо гармонирует с барбекю. Например, сидр отлично подходит к сочным бургерам из свинины; золотой эль, такой как Harviestoun Bitter & Twisted, – к запеченным на углях креветкам, особенно если их сбрызнуть лимонным соком; а старый добрый кувшин сангрии тем более соединит все воедино.

Марк Кент из Boekenhoutskloof, что в Южной Африке, стране, где жители по праву гордятся своим барбекю, или правильнее будет сказать braai^[15], раскрыл мне рецепт огненного соуса-барбекю. Марк создал его на основе рецепта острого соуса, который он впервые попробовал в сочетании с ребрышками в Ангильи. Такой адаптированный соус можно использовать в качестве маринада для куриных крылышек, ребрышек или стейков. Также его можно подавать в качестве соуса к мясу-барбекю. Марк рекомендует употреблять этот острый и насыщенный соус в сочетании с вином Chocolate Block или с красными винами из Кейптауна на основе сортов «гренаш», «сенсо» и «сира». Марк любит подобные сочетания, потому что танины в винограде этих сортов углубляют вкус перца чили.

Острый соус-барбекю от Марка Кента

Объем 1,5 л

- 20 средних помидоров (предпочтительно сорта «рома»)
- 2 очищенные луковицы
- свежий перец чили по вкусу
- 8 ст. л. оливкового масла
- 250 мл томатного кетчупа
- 250 мл томатного пюре

- 375 мл яблочного уксуса
- 4 ст. л. выдержанного темного рома или бренди
- 125 мл апельсинового сока
- 4 ст. л. мелассы (*Mild Molasses*)
- 100 г светло-коричневого сахара
- 2 ст. л. копченой испанской паприки
- 4 ч. л. свежемолотого черного перца (или по вкусу)
- 8 крупных зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
- молотый перец чили (по желанию)
- соль

Разрежьте помидоры пополам и удалите семена. Выложите помидоры срезом вверх на смюкер-гриль подальше от источника тепла. Выложите рядом лук и перец чили и коптите все до мягкости. Готовые овощи снимите с гриля. Очистите помидоры и перец чили от кожицы, сохраняя в них как можно больше сока. Крупно нарежьте помидоры, лук и перец чили. Налейте оливковое масло в большую чугунную сковороду и нагревайте, пока оно не задымится. Добавьте в сковороду помидоры, лук, перец чили и все остальные ингредиенты и готовьте на слабом огне в течение 2 часов до тех пор, пока смесь не загустеет. Время от времени перемешивайте блюдо. Дайте соусу остыть, затем поместите его в блендер и взбейте (возможно, придется сделать это в несколько этапов). Приправьте получившийся соус по вкусу, добавьте молотый перец чили, если хотите получить более острый вкус.

См. также статью «Говядина»: соус барбекю, бургеры, чили, пять специй, колбаски.

Бер-блан

Мне бы не хотелось, чтобы мои друзья знали, как много сливочного масла добавляют в классический французский соус, который и состоит-то всего лишь из четырех ингредиентов: лук-шалот, уксус, белое вино и много-много сливочного масла. В своей кулинарной книге *Garden Cookbook* («Еда с огорода») Сара Рэйвен использует такой соус в сочетании с яичными тальятелле и пюре из фасоли вместе с крошечными зернами светло-зеленого цвета без кожицы. Я всегда употребляю такое блюдо с vermentino из Сардинии, потому что мне по вкусу утонченный растительный аромат этого вина в сочетании с насыщенным соусом и нежными бобами, но любое другое vermentino также подойдет. Когда сливочное масло подают с рыбой, попробуйте Chablis, grüner veltliner, Limoux, австралийское chardonnay новой волны, бленды из «совиньон блана» и «семильона» из Маргарет-Ривер (Австралия) или белое бордоское вино из Франции. Если из

перечисленных выше вин ничего не удалось найти, тогда, чтобы подчеркнуть наиболее соленые «океанические» ноты в рыбном блюде, используйте превосходный вариант вина к рыбе: Muscadet с выдержкой на осадке.

Бёф а-ля гардьян^[16]

Это блюдо из говядины медленного приготовления с красным вином и маслинами принадлежит французскому департаменту Гар, в составе которого такие города, как Ним и Юзес, а также великолепный римский акведук Пон-дю-Гар. Бёф а-ля гардьян – не только вкусное блюдо, но и уникальный «фон» для всех видов французского красного вина. Когда мне выпадает случай дегустировать различные красные вина из Бордо, Лангедока, Прованса, Долины Роны или юго-запада Франции, то я обычно готовлю версию этого блюда по книге Элизабет Дэвид *French Provincial Cooking* («Французская провинциальная кухня»), а затем подаю его с бутылкой выбранного мною на ужин вина.

Однажды я ожидала в гости торговца вином Тома Эшворта с таинственной бутылкой, которую он пообещал мне принести, и готовила бёф а-ля гардьян, точно зная, что блюдо будет кстати. Том сказал мне, что его отчим Робин Япп, основатель Yapp Brothers, специалист по винам юга Франции, готовит точно такой же ужин для своих друзей и именно по той же причине. Это блюдо обладает необходимой солоноватостью, а также вкусами и ароматами различных трав, что делает его отменным компаньоном для красных вин с нотами сушеного тимьяна и листьев гарига. Бёф а-ля гардьян отлично гармонирует с syrah из виноградников Северной Роны и раскрывает во всем великолепии огненный Châteauneuf-du-Pape. Кроме этого, блюдо подходит и к структурированным винам бордо, чей вкус более спокойный и утонченный.

Бёф бургиньон

Не заикивайтесь на том, что именно пить с бёф бургиньон. Как следует из названия, эту тушеную говядину традиционно готовят и подают с красным бургундским вином. Но практика показывает, что подходит любое французское вино в «деревенском» стиле, от Fitou или Corbières до базового claret и Bergerac и далее до Costières de Nîmes и Côtes du Rhône.

Блины

Гречневые блины с рыбной начинкой и крем-фрешем лучше всего подойдут к опрокинутой стопке ледяной водки. Но если все же речь идет о вине, тогда ищите острое белое, такое как aligoté или греческое белое вино с лимонными нотами и повышенной кислотностью, или попробуйте Muscadet, белое вино, которое прекрасно дополнит рыбу и напомнит

своим ароматом холодное море. Будучи выдержанным на осадке, такое вино обладает хорошей текстурой и отчетливым запахом дрожжей, поэтому идеально подходит в данной ситуации.

Бобы садовые

Как бледные, так и ярко-зеленые очищенные бобовые зерна – одна из величайших роскошей жизни. Процесс извлечения зерен из стручков и очистки их от кожицы занимает большое количество времени, но оно того стоит. Как и в случае с горошком, здесь будут уместны вина с травянистым вкусом – листьев и разнообразных трав, – а также со вкусом прохладных цитрусовых, которые напоминают о весне. К ризотто с горошком и садовыми бобами подходят sauvignon blanc из Долины Луары, Долины Аватере из Новой Зеландии или Долины Лейда (Чили); riesling из Долины Аватере со значительной кислотностью; испанское verdejo; австрийское grüner veltliner; итальянские vermentino, verdicchio, cortese (для изготовления Gavi) и пекорино. Эти вина также хорошо дополняют кростини, которые подают с бобовым пюре, тертым сыром пекорино, мятой и оливковым маслом (предполагаю, что вы достали prosecco именно по этой причине, а значит, сделали удачный выбор).

Когда я подаю бобы со сливочными сырами, например с рикоттой, то отдаю предпочтение чуть более сливочным винам: Lugana из северо-восточной Италии и Soave. К блюду, чей рецепт описан ниже, великолепно подойдет кислотное с лимонными нотами современное австралийское chardonnay, оно способно подчеркнуть свежесть весенних овощей. Если ваш выбор – вино, выдержанное в дубе, или то, которое при открытии бутылки издает запах серы, известный как признак редукции – как у тех вин, что перечислены выше, – то это также подчеркнет легкий привкус горелого и брожения.

Боул с бобами, ростками гороха, спаржей и рикоттой

На 2 порции

- 225 г замороженных бобов
- около 10 стеблей спаржи
- 4 пучка ростков гороха
- 125 г свежего горошка
- 2 веточки мяты (отделите листики от стеблей)
- 4 ст. л. с горкой свежей рикотты
- тертая цедра половины лимона
- 2 ст. л. оливкового масла
- 4 ломтика хлеба из теста на закваске

- соль

Выложите бобы в термоустойчивую посуду, залейте их кипятком и оставьте на минуту, затем слейте воду. Очистите бобы от кожицы и отложите в сторону. Срежьте твердое основание у стеблей спаржи и затем обжарьте их на разогретой сковороде-гриль до слегка обугленного, но все еще хрустящего состояния. Во время обжаривания спаржи время от времени переворачивайте ее. Разложите ростки гороха, свежий горошек, бобы, спаржу и листики мяты по двум порционным мискам, добавив в каждую по две ложки рикотты. В отдельной посуде смешайте лимонную цедру и оливковое масло. Добавьте заправку к блюду. Подавайте каждый боул с двумя тостами, сбрызнутыми оливковым маслом и приправленными солью.

Бобы также отлично подойдут к красному вину с весенним вкусом, такому как молодое cabernet franc, не выдержанному в дубе, из Долины Луары, или сочному легкому gamay, возможно, из области Турень.

Бокеронес

см. статью «*Анчоусы*»

Болоньеze

см. статью «*Рагу алла болоньеze*»

Боттарга

Средиземноморский деликатес из соленой прессованной и высушенной на солнце икры тунца или серой кефали, который прекрасно соответствует таким белым винам, как falanghina, greco di tufo или fiano, с достаточной фруктозостью. Ribolla gialla, Verdicchio di Matelica и vermentino подчеркнут солоноватость икры. Но это все итальянские вина. Если же вы хотите чего-то немного другого, тогда обратите внимание на fiano от одних из наиболее экспериментальных австралийских производителей (Coriole или Fox Gordon). Этот сорт винограда обладает ароматами кедровых орехов, цветков апельсинового дерева и базилика. А в руках австралийцев вкус вина приобретает еще большую округлость и обильность, добавляя тем самым блюду размах и актуальность.

Браай (Braai)

см. статью «*Барбекю*»

Бриль

Если рыба просто обжарена на гриле и сбрызнута лимонным соком, то к ней замечательно подойдет chardonnay. Бриль часто подают с соусом на основе красного вина (а иногда и с запеченными корнеплодами) или с

чечевицей. В этом случае отлично подойдет красное вино, такое как испанское Bierzo.

Буйабес

Средиземноморский рыбный суп, фирменное блюдо Марселя, – оптимальный выбор к прованскому розовому вину, более насыщенному и ярко окрашенному розовому вину из Лангедока, а также к мягкому вину Rioja Rosado. Испанское verdejo или португальское Vinho Verde – варианты белого вина, также способны утолить жажду. В качестве компаньона, которому под силу выдержать определенные особенности бульона из морепродуктов, попробуйте бокал местного Cassis, но не черносмородинового ликера, а белого вина, на основе сортов «марсан», «клерет», «уњи блан» («треббиано») и «совиньон блан». Вина из AOP Cassis могут показаться поначалу слишком нежными, с тонким ароматом сушеных трав, но на самом деле в них скрыты невероятная мощь и стойкость. Таким же образом чеснок, шафран и томаты в составе блюда отлично подойдут к блендам из Долины Роны, на основе все тех же сортов «марсан» и «русан», а иногда и с цветочным viognier, в букете которого можно почувствовать ноты ядер миндаля и сена. Помимо этого, сухой херес и желтое вино региона Жюра, с характерным ароматом орехов и закваски, прекрасно гармонируют с насыщенным бульоном из морепродуктов. Со всеми своими сложными вкусами и ароматами буйабес обладает достаточной силой, чтобы выдержать и красное вино, такое как молодое и недорогое Bandol (не стремитесь приобрести вино дорогостоящей марки, так как в этом случае крепость молодого вина перевесит мощь еды). Рыбу, тушеную на томатной основе, также отлично дополняют самые дешевые простые красные вина, такие как вина из Дао или Дору из Португалии или даже самое обычное Chianti.

Бургеры (из говядины)

Пожалуй, идеальная еда к красному вину – это бургер с говяжьей котлетой. Он способен приукрасить вино любого типа, особенно если это домашний бургер с мясным фаршем 20 %-й жирности (лично я ничего не добавляю в него, кроме соли и перца). И более того, если котлету подают с кровью, то ее нежная розоватая середина подойдет к любой бутылке вкусного вина, которую вы откроете, будь то Central Otago pinot noir, с фруктовыми ароматами и запахами жареного, слегка диковатое сицилийское nero d'avola, легкое Beaujolais или мясистое южно-африканское cabernet. Если и есть то, что действительно влияет на выбор напитка, так это гарнир, соусы и салаты.

Расплавленный сыр и сладковатый кетчуп могут так или иначе подойти к любому красному вину. Но как только вы добавите соус-барбекю, жгучий перец чили, сыр с плесенью, пикантные корнишоны или салат из капусты с майонезом-чипотле, вам будет необходимо красное вино, которое способно соответствовать интенсивности вкусов и ароматов всех этих ингредиентов. В этом случае подойдут более мощные, фруктовые,

зрелые вина, в том числе чилийское carmenère-cabernet sauvignon-merlot (мне очень по вкусу версия Casa Silva с домашними бургерами), налитые солнцем красные вина из Апулии, «каблука» Италии, например Salice Salentino, и аргентинский malbec. Расслабляющий американский zinfandel, довольно крепкий, с характерными ароматами малины, ежевики, микстуры от кашля и даже пыли, особенно хорош к соусам чипотле и барбекю, как и carmenère, с довольно грубой текстурой. А если вы собираетесь поджарить мясо на барбекю и использовать соус с ярким вкусом, то в этом случае pinotage из Южной Африки, возможно, станет самым оптимальным выбором.

Буррата

Нежный, столь лакомый сыр буррата изготавливают на основе моцареллы и сливок. Он прекрасно гармонирует с винами, которые выгодно подчеркивают его роскошную текстуру. Топовые вина Soave (или вина из винодельни Anselmi, их не учитывают в классификации вин Soave) обладают орехово-грушевым вкусом, а также приятным вкусом заварного крема, что добавляет блюдам особое величие. Всегда сдержанное вино Lugana, также из северо-восточной Италии, ненавязчиво аккомпанирует сыру. С насыщенным глубоким цветом полусухое розовое вино прекрасно подойдет к сыру буррата и подчеркнет его мягкую текстуру. На ужине *Wine Wars* в ресторане *Arbutus* в Сохо перемена блюд началась с закуски из компрессированного арбуза и бурраты, основатель *Wine Car Boot* Рут Спайви подала глянцевый, арбузно-розовый Monferrato Chiaretto от Villa Sparina, который был изготовлен на основе сортов «дольчетто» и «барбера». Это был огромный успех.

Г

Говядина

Сторонники традиций пьют cabernet с ягнёнком и pinot noir с говядиной, но бордоское вино (и прочие бленды из «каберне» и «мерло») также будут отлично гармонировать с воскресным жарким и стейком на гриле: nebbiolo, тосканские красные вина, Napa cabernet, Aussie syrah, malbec из Аргентины... Я могу продолжать долго. По правде говоря, трудно перепутать сочетание еды и напитков, когда речь идет о говядине и бутылке красного вина, но иногда одни вина с определенными мясными кушаньями кажутся более вкусными, чем другие. И способ приготовления, и нарезка мяса – все это влияет на мой выбор вина. Хорошо прожаренная говядина лучше подходит к более сочным молодым винам. А насыщенные терпкие вина из солнечных мест станут отличной основой для приготовления ароматного соуса к довольно сухому мясу. Если говорить о говядине слабой прожарки, то в этом случае как нельзя кстати подойдут весьма танинные, даже выдержанные вина. Так что с хорошо прожаренным рамп-стейком я предпочитаю

употреблять мягкое cabernet-merlot, которое произвели в теплом климате, чтобы «придать» мясу большей сочности. А вот к стейку сирлойн слабой прожарки лучше подать молодое claret с повышенной кислотностью или выдержанное Chianti Classico. И я бы еще добавила в этот же список Barossa Shiraz.

При нарезке я руководствуюсь следующим правилом: чем жирнее мясо, тем больше оно подходит к винам с довольно высокой кислотностью, которые богаты танинами, ведь благодаря этому такие напитки будут «освежать» вкусовые рецепторы во время еды. Ниже вы найдете несколько более конкретных идей.

Способы нарезки и приготовления

Брезаола. Я часто подаю эту соленую вяленую говядину с сочными итальянскими красными винами, такими как dolcetto и Lambrusco. Хотя к ее насыщенному мясному вкусу также хорошо подходит южно-африканское pinot noir со вкусом и ароматом красных ягод и кожи. С другой стороны, когда брезаолу подают в виде закуски с рукколой и моцареллой, то она прекрасна в паре с белым игристым Franciacorta. А если ее подать в составе салата со шпинатом или рукколой и козьим сыром, тогда я бы посоветовала использовать выдержанное в дубе sauvignon blanc с целью объединения вкусов говядины и сыра с фруктовостью и кислотностью вина.

Карпаччо. Если мясо сбрызнуто лимонным соком, выбирайте красное вино с насыщенным вкусом, достаточной танинностью и кислотностью. Более мягкие вина в этом случае будут неприятно сладкими и невыразительными. Обычно с лимонным соком хорошо сочетать итальянские красные вина, которые обладают необходимой терпкостью. Young и claret также отлично подойдут.

Стейк на гриле. Усиьте сладковато-дымный привкус этих карамелизованных потемневших кусков мяса, подав к ним красное вино с ароматом копченостей.

Холодный ростбиф. Остаток говядины всегда выглядит более сухим и жестким спустя полчаса, как его вынули из духовки. Поэтому я стараюсь выбирать сочные, насыщенные вина. Dolcetto – фаворит среди вин для подачи к холодному ростбифу с салатом. Розовато-малиновые кусочки холодного ростбифа на свежем воздухе жарким летним днем приятно совместить с вином garnacha из испанского Кампо-де-Борха, обильным, с ароматом красных ягод. Мне по вкусу яркие оттенки вина garnacha в сочетании с нежным, холодным куском говядины. К слову сказать, эта

пара – отличный вариант для летней свадьбы. На обед из холодного ростбифа и домашнего жареного картофеля я обычно подаю уютный австралийский cab-shiraz или Côtes de Bordeaux из Кастилона.

Тушеная говядина, рагу и кассероль. Говядина после долгого томления в густом насыщенном соусе – одно из наиболее «дружественно настроенных» блюд по отношению к красному вину. Можно выбрать любое красное вино по своему вкусу, которое будет подходить к ингредиентам в составе этого мясного блюда. Я часто готовлю говядину на слабом огне с тимьяном и анчоусами и люблю подавать к этому кушанью ароматные средиземноморские красные бленды, такие как Minervois, St Chinian или же вина с острова Корсика. Одним из моих самых любимых вариантов блюда, которое подают на ужин холодным ноябрьским вечером в гастронабе Котсуолда, – это кассероль из говядины и бутылка вина Côtes du Roussillon с ароматами состаренной кожи, костра, опавших листьев и засушенных трав.

Филе. Нежность говяжьего филе прекрасно оттеняет pinot noir. Выберите сочное pinot с полуострова Морнингтон или из Сономы, чтобы еще лучше прочувствовать сладость и сочность говяжьего филе средней прожарки. Или подберите молодое бургундское красное вино, чтобы добавить немного больше пикантности к филе с темно-красной серединой. Каким бы способом ни было приготовлено говяжье филе, его всегда прекрасно дополняют бархатистые красные вина из Помроля, в Бордо, из итальянского Болегри или испанского Приората. А филе, которое приготовили с розмарином или лавровым листом или подали с красносмородиновым желе, больше подходит к цветочному шелковистому аргентинскому malbec с черничным ароматом. Неплохой альтернативой станут cinsault и вина Loire cabernet franc (Chinon, Bourgueil или же St Nicolas de Bourgueil), особенно если мясо будет подано с весенними зелеными овощами.

Риб, рибай и томагавк. Не спеша, тщательно приготовив говяжий риб стейк, рибай стейк или томагавк (рибай стейк на кости) с диким, весьма специфическим ароматом от кости, я обычно подаю выдержанное вино, которое также обладает рудиментарными запахами крови, почвы, разложения, табака, опавших листьев и грибов. Зрелое бордоское вино (любого вида) – более чем удачный выбор. Кроме этого, великолепно подойдут Madiran с ароматом кожи, закрытое Cahors, первоклассные Chianti, Brunello di Montalcino, Barolo, выдержанные красные вина Северной Роны или же syrah из любых других областей с запахом терруара. Помимо этого, стоит обратить внимание на аргентинские вина, которые выдержаны на основе сорта «мальбек», такие как Mendel и Achaval Ferrer, они обладают в большей степени ароматами кедрa и дыма, чем ароматами сочных и ярких фруктов. А если говяжий риб стейк

подан со сладкими запеченными корнеплодами или если у мяса нет столь яркого «дикого» вкуса, тогда качественные Rioja или Ribera del Duero могут составить неплохую компанию блюду.

Сирлойн. Сирлойн стейк в целом совместим почти с любым красным вином. Лично я предпочитаю вина с пикантным вкусом. Стейк обычно имеет толстую прослойку желтого жира, который придает мясу большей ароматности и вкусовой насыщенности. Поэтому к нему отлично подойдет бленд из «каберне» и «мерло», а также sangiovese.

Стейк тартар. Когда я впервые заказала стейк тартар, у меня не было никакого представления о том, что это за блюдо. Мне принесли небольшую «лепешку» из сырого мяса со всеми сопутствующими ингредиентами, включая сырой яичный желток, а я терпеливо сидела и ждала, что придет повар и приготовит все это для меня тем или иным способом. Через пятнадцать минут, так никого и не дождавшись, я с опаской притронулась к блюду, готовая к тому, что в любой момент меня как дикарку могут выставить из ресторана. Стейк тартар представляет собой блюдо из сырого говяжьего мяса, каперсов, лука-шалота, специй и лучше всего подходит к винам с повышенной кислотностью, которые изготовлены на основе сорта «клерет» в Медоке и соответствуют уровню классификации Cru Bourgeois. Однажды мне посчастливилось попробовать великолепный стейк тартар в престижном лондонском ресторане *Le Colombier*, в пару к которому подали бутылку Chateau Poyjeaux. Молодое, не выдержанное в дубе или слегка выдержанное nebbiolo – еще один удачный вариант.

Тальятта. Говяжий стейк (обычно либо рибай, либо сирлойн) подают на итальянский манер: жарят на углях мясо, затем нарезают слайсами, перекладывая рукколой и пармезаном и заправляют все оливковым маслом с лимонным соком. Так вот, такому блюду необходимо вино с достаточной кислотностью и танинностью. В первую очередь это мощные красные вина Центральной Италии: Chianti, Brunello, Sagrantino di Montefalco. Но также можно обратить внимание и на красные вина из других итальянских регионов.

Топ-сайд (запеченный). Топ-сайд – это говяжий стейк, который чаще всего подают во время обедов и ужинов из запеченных блюд. Для меня цвет мяса, температура его подачи, а также все то, что будет приготовлено в качестве гарнира, играют ключевую роль при выборе вина.

См. также статью «Холодный ростбиф».

Гарнир и приправы

Соус барбекю. Тягучему сладкому соусу барбекю, популярному варианту маринада для говяжьих ребрышек, подойдет открытое фруктовое вино, такое как Californian zinfandel или Chilean merlot.

Беарнез. Соус беарнез с ярким ароматом и вкусом эстрагона отлично подходит к блендам с «каберне», которые изготовили в условиях прохладного климата, и также его великолепно сочетают с травяными ароматами выдержанных вин апелласьонов Южной Роны: Вакейрас, Сабль, Жигондас, Шатонеф-дю-Пап и т. д.

Корочка из черного перца-горошка. Необыкновенно пряный аромат стейка в перечной корочке чем-то напоминает аромат фиалки. Пожалуйста, попробуйте подать к нему бутылку вина на основе сорта «сира» – винограда, во вкусе которого также можно ощутить выразительные цветочно-перечные ноты. Это качество встречаются у плодов с виноградников вблизи Роны, но мне попадались подобные ноты у винограда сорта «сира» из Аргентины, Австралии, Чили и других мест.

Пюре из сельдерея. Овощные ноты сельдерея лучше проявляют себя в сочетании с пикантными красными винами, чем со сладкими и насыщенными: скорее подойдет Chianti, чем zinfandel; claret, чем чилийское cabernet sauvignon.

Кинза, терияки, чили и измельченный чеснок. Из этих ингредиентов можно приготовить популярный маринад для сирлойна или большого говяжьего ribs. Я готовлю его, смешивая в равных частях соус терияки и слабосоленый соевый соус *Kikkoman*, добавляя немного кунжутного масла, мелко порубленный чеснок и корень имбиря, а также большое количество крупно нарезанной свежей кинзы. С таким маринадом гармонирует любое мощное pinot noir из Австралии, Новой Зеландии, Южной Африки, США или Чили, а также австралийское shiraz.

Зеленый перец горошком. С огненным перцем горошком стараюсь избегать бархатистых сладких зрелых красных и ищу вина с высокой танинностью и кислотностью, такие как вина из Бордо и Тосканы. Сливочный соус из зеленого перца горошком предоставляет большой простор для выбора, и стоит обратить внимание на травянистые красные, такие как вина Долины Роны.

Хрен. Огненно-острое дополнение к блюду в виде хрена заставляет меня выбирать красные вина, произведенные в холодном климате, такие как бордоские на основе сорта «каберне», незатейливое Buzet или Bergerac.

См. также барбекю, говядина «Веллингтон», бёф бургиньон, бургеры, чили кон карне, китайская кухня, пастуший пирог, фрикадельки, горчица, рагу алла болоньезе, тайский салат с говядиной.

Горчица. Горчица ослабляет силу танинов, так что она поможет избежать проявления грубых незрелых танинов в красном вине. Например, танинное кислотное бордоское вино на вкус будет более мясистым и фруктовым, когда вы подадите его к блюду с горчичной приправой.

Говядина «Веллингтон»

Классическое сочетание – с pinot noir, ведь виноград этого сорта идеально подходит и к говядине, и к грибам, и к тесту с начинкой из этих ингредиентов. Старайтесь выбирать скорее пикантное pinot noir, чем сладкое. Я часто вижу, как это блюдо подают с St Emilion, возможно потому, что говядина «Веллингтон» и St Emilion – два традиционно праздничных наименования. В особенности это заметно во время Рождества. И они действительно отлично гармонируют между собой. Слегка фруктовое правобережное бордоское вино обладает всем необходимым богатством вкусов и ароматов для идеального сочетания с обильной насыщенной едой.

Д

День рождественских подарков, известный как шведский стол с индейкой

Настал тот самый момент, чтобы вытащить ароматный pinot gris, который так хорош с индейкой и гарниром. Но, возможно, лучше его выпить не на Рождество. Ведь не исключено, что на следующий день после великого пиршества слегка ароматизированное охлажденное белое вино, возможно полусухое (да, сахар – неплохой вариант в борьбе с похмельем), будет выглядеть гораздо более привлекательным.

«Pinot gris – определено вино для Дня рождественских подарков», – говорит Тим Адамс, производитель вин в Долине Клэр (Австралия). «На Рождество мы выпиваем большую бутылку The Fergus нашего производства, бленда на основе сортов «гренаш», «темпранильо», «шираз» и «мурведр». А в День рождественских подарков открываем pinot gris».

Конечно же, если у вас остались вино и еда с рождественского ужина, они все так же будут иметь великолепный вкус. В противном случае имейте в виду, что яркие молодые освежающие красные вина прекрасны

в сочетании с плотной консистенцией холодного мяса. Подумайте о недорогом молодом claret, dolcetto или Beaujolais Villages. В нашей семье к сэндвичам с рождественской индейкой предпочитают белое вино из Долины Роны (Côtes du Rhône или белое Châteauneuf). Эти белые согревающие вина как нельзя лучше подходят для зимы. Они обладают тонким вкусом спелых груш, белых персиков и имбиря, создают праздничное настроение и составят отличную компанию к блюдам из свинины (острым колбаскам, начинке из колбасы с каштанами, чиполатам в беконе), которые обычно располагают на тарелках по соседству с индейкой и сливочным хлебным соусом с гвоздичным ароматом. Ну а если все это вам не подходит, то возьмите prosecco. Его воздушные пузырьки и легкая сладость – настоящая находка.

См. также сэндвич с индейкой.

Ж

Жаркое из капусты и картофеля

Мой друг, винный «ураган» Джо Вадсак, всегда говорит, что остатки вкуснее тогда, когда вы едите их с человеком, который приготовил это блюдо. У меня подобные чувства по отношению к вину в сочетании с жареным картофелем или картофельным пюре, капустой и беконом. Это просто должно быть то, что завалилось на вашей кухне.

И

Икра

Водка со льдом – традиционный компаньон икры вне зависимости от сорта напитка. Один мой друг как-то посетовал на то, что ему подали водку и она «разорвала рот в клочья». Тем не менее, если мы говорим о еде, которая традиционно подается небольшими порциями, на особых перламутровых ложечках, я думаю, можно быть требовательными и к водке. Это должна быть обязательно пшеничная водка нежной кремовой текстуры, которая не перекрывает ощущения от маленьких шелковистых шариков, пока их перекачивают во рту языком до того момента, как они взорвутся солеными брызгами. Ржаная водка, например польская, имеет более шероховатую текстуру. Она, может, и не разорвет вам рот в клочья, но точно испортит наслаждение от икры. Праздничной альтернативой водке будет по-настоящему качественное шампанское с высоким содержанием «пино нуар»/«менье», например Bollinger.

К

Каджунская кухня

Этот термин означает целый спектр различных блюд. И, как правило, острота этих блюд, в состав которых входят сладкий перец, лук, сельдерей, креветки и свинина, в смеси с красным острым соусом «Табаско», совершенно не гармонирует с освежающими северо-европейскими винами. К ним гораздо больше подходят спокойные вкусы и ароматы американского zinfandel, primitivo с итальянских склонов, чилийское carmenère-cabernet, аргентинское bonarda, калифорнийские вина Rhône Ranger (красное и белое), а также Rioja, которое выдержано в американских дубовых бочках и в идеале изготовлено с использованием сорта «грасиано». Жареные креветки и краб отлично дополнят albariño, хотя и острая рыба, и белое мясо можно также употребить с полусухим riesling. Пиво, кстати, тоже неплохой выбор.

Кальмары во фритюре

см. статью «*Фритто мисто*»

Камамбер

Этот сыр делает вкус любого красного вина просто ужасным. Или, как однажды сказал мне один француз, *oh-fule*^[17]. Это звучало примерно так: «Французская традиция употреблять багет с камамбером, запивая его красным вином, – просто *oh-fule*». И я действительно очень рада, когда между мной, стаканом красного деревенского вина и сыром камамбер есть еще и добрый кусок багета. А уминать изысканную сырную тарелку, запивая ее красным вином, и вовсе неприятно. Кажется, что все так и застрянет поперек горла. Более удачным вариантом будет вино с низкой кислотностью, такое как розовое вино из Прованса.

Каперсы

Соленая, резкая на вкус горстка маринованных каперсов «перебьет» любое, недостаточно кислотное вино. Так, например, выдержанное в дубовой бочке chardonnay с высоким содержанием спирта следом за съеденными каперсами на вкус покажется жирным, дряблым, одним словом, весьма неприятным. В этой ситуации, как правило, можно рассчитывать на Италию с ее красными и белыми винами, которые обладают хорошей кислотностью.

Капсиум

см. статью «*Красный перец*»

Карбонара

Паста (в идеале спагетти или пенне) с яйцом, чесноком, кусочками бекона и черным перцем – одно из величайших блюд Лацио. Относительно нейтральные белые вина будут уравнивать яркие вкусы яичного желтка и сыра. Среди местных вин, как вариант, можно выбрать Frascati. Soave или pinot grigio, итальянское или венгерское, они тоже подходят для этой задачи. Колкие пузырьки игристого вина смогут освежить в промежутках между сырно-яичным вкусом. Я бы остановилась на чем-то вроде южноафриканского Graham Beck или сухого красного Lambrusco, которое, возможно, будет весьма необычным выбором, но способно создать особое настроение.

Карри

Этот термин применяют к различным острым блюдам со всего мира. В качестве универсального правила следует помнить, что вино определенной сладости помогает нейтрализовать жгучий эффект от перца чили. При недостатке сахара вино вообще трудно распознать на вкус. Фруктовое полусухое розовое вино или полусладкое игристое хорошо выдерживает большинство блюд-карри, и это именно то, что я использую дома в паре с готовыми блюдами-карри в индийском стиле взамен пиву и джин-тонику.

Карри с кокосово-сливочным соусом – идеальная пара для полусухого pinot gris: нежного и слегка цветочного. К карри с ароматом лайма подберите полусухое riesling, чтобы уравновесить жгучесть перца чили. К тому же ноты лайма этого вина будут созвучны цитрусовым нотам самого блюда. Если томаты совместно со стручковым перцем входят в состав блюда, отлично подойдет carmenère. С более землистыми вкусами блюд из чечевицы и карри на томатно-мясной основе будут хороши красные вина с пыльными нотками (такие как tencía, опять же carmenère, а также Portuguese Dão). В каждом отдельном случае стоит помнить о том, что жгучий эффект перца чили будет усилен под влиянием дубильных веществ (танинов) красных вин.

См. также чили, дхал, индийская кухня, тайское зеленое карри.

Кассуле

Это блюдо родом из Гаскони, состоит из белой фасоли, свинины, тушеных утиных или гусиных кусочков, тулузских колбасок, ягненка и гусиного жира – яркий пример французского кулинарного искусства в его лучшем проявлении. Выбор местных вин станет лучшим образцом грамотного сочетания напитка с едой. Хотите подобрать вино, которое будет освежать и «омывать» рот во время употребления блюда? Попробуйте молодое Gaillac Rouge или Marcillac, легкое кислотное красное вино из Аверона на основе сорта «серваду» с привкусом крови и железа. Или вы считаете, что вино должно соответствовать степени тяжести и плотности блюда? Тогда как насчет Cahors, молодого или

выдержанного из сорта «мальбек»? Когда-то такие плотные темные вина были известны под названием «черные вина Каора». Дуг Рэгг, клиент винного импортера *Les Caves de Pyrène*, особенно красноречив по поводу этого сочетания. В винной карте компании он пишет:

«Употреблять кассуле без бокала вина – это все равно что пытаться пробраться сквозь джунгли Амазонки с помощью кусачек с тупым лезвием. Мы должны принять тот факт, что некоторые комбинации просто обязаны быть. Cahors известен своим лечебным запахом йода; в нем можно уловить ноты чая, фенхеля, сушеных трав и инжира, он обладает приятной терпкостью и длительной кислотностью. Кассуле – плотное, клейкое, это бобовые, которые утопают в жире. Такое блюдо требует вина с определенной грубостью и при этом легко усвояемого. Сладким выдержанным в дубовой бочке вином, с ароматом варенья и засахаренных фруктов, а также мощным пряным вином не хватает определенных необходимых качеств».

Я тоже предпочитаю употреблять натуральные вина с подобными блюдами длительного приготовления. Подобное сочетание обладает особой атмосферой и устойчивой деревенской чувственностью, которая в данном случае работает превосходно. Syrah и gamay от производителя Hervé Souhaut будут идеальным выбором. А еще Morgon от Julien Sunier, Domaine M. Lapierre, а также от Jean Foillard.

Каштаны

К блюду с каштанами (в начинке или поленте), последние хоть и добавляют крахмалистость, но не задают основу вкуса, я бы отдала предпочтение более насыщенному, землистому вину. Список вин, которые хорошо гармонируют с каштанами, включает в себя красные вина из Пьемонта и Лангедока.

Китайская кухня

Кантонская кухня – самый известный и распространенный тип китайской кухни за пределами самого Китая. Ее корни находятся в провинции Гуандун (или более раннее название – «Кантон»). Глава направления «Вино» сети ресторанов *Hakkasan group* Кристин Паркинсон немало знает о том, как кантонская еда гармонирует с различными винами. Она руководит винным отделом в ресторанах *Hakkasan*, от Лондона до Шанхая, от Сан-Франциско до Мумбаи, на протяжении многих лет, ее можно назвать одним из самых талантливых и непревзойденных ресторанных дегустаторов, с которыми мне приходилось когда-либо встречаться. Паркинсон подбирает по-настоящему хорошие вина и очень тщательно подходит к их проверке в сочетании с блюдами ресторанов *Hakkasan*. Каждый вторник она проводит дегустационную встречу, в ходе которой все новые кандидаты пытаются силы за место в

винной карте, в том числе и новые винтажи. Их тестируют в сочетании, по меньшей мере, с восемью блюдами, в которых отражены различные стили еды (острая, легкая и т. д.). Если вкус вина не подходит хотя бы одному из блюд (а как говорит Паркинсон, с некоторыми винами такое бывает), то оно тут же выбывает из «соревнования».

«Когда речь идет о сочетании вина и кантонской еды, самая большая проблема состоит в избытке сладости: слишком много сахара, меда, солода и т. д. А ведь все это настоящий враг танинов и зеленых нот красных вин, – рассказывает Кристин Паркинсон. – И конечно же, все вкусы очень яркие и мощные. Кантонская кухня не может похвастать застенчивостью или деликатностью. В ней можно встретить весьма грубые и резкие вкусы, что означает, что на их фоне некоторые вина могут просто исчезнуть».

Интенсивное использование специй, от имбиря до чили, сычуаньского перца и желтого шнитт-лука, так же как и кислотность еды не только от кисло-сладких блюд, где ее можно ожидать, но и от многих других, которые имеют в составе уксус, – это еще одна проблема. Паркинсон говорит, что китайский шнитт-лук довольно коварен: «Он не такой, как английский. Когда вы видите зеленое тесто для дим-самов, значит, там есть китайский шнитт-лук, и это еще один враг вина».

Обычно на столе стоят несколько блюд, и можно выбирать между сладкими, кислыми, острыми, уксусными вкусами. Скорее всего, вы будете брать в рот кусочек чего-то одного, затем делать глоток вина, потом – снова кусочек чего-то другого. Поэтому основная задача состоит в том, чтобы подобрать такое вино, которое будет иметь одинаково приятный вкус независимо от того, едите ли вы стейк рибай с черным перцем, треску с медом в соусе из шампанского или острые креветки.

Я считаю, что живость английского игристого вина отлично подходит китайской кухне, как к дим-самам, так и к основным блюдам. Боб Линдо, винодел из *Camel Valley*, в Корнуолле, согласен с тем, что английское игристое вино хорошо отвечает разнообразию кантонской кухни, но даже он обращает внимание на то, что «вы не сможете пить игристое вино на протяжении всего ужина, где-то там должно быть еще одно вино».

Основываясь на многолетнем опыте работы в *Hakkasan*, Кристин Паркинсон рекомендует три основных винных стиля, которые в большинстве случаев должны подойти, хотя и не всегда: выдержанное в бочке chardonnay, riesling с добавлением небольшого количества остаточного сахара (то есть полусухой riesling) и pinot noir. Я думаю, что травянистые кислотные стили pinot noir, скажем из немецкого Бадена или простое Bourgogne Rouge, особенно хороши со вкусом умами в несладких китайских блюдах, таких как говядина в устричном соусе с черной фасолью. Полусухой riesling проявляет себя в полной мере в сочетании с чем-то более сладким, например с курицей в лимонном соусе. Выдержанное в бочке chardonnay также хорошо сочетается с

умами, а текстура и пряность, которые добавила древесина, позволяют такому вину составить компанию более насыщенным вкусам и ароматам.

Другие вина, которые могут подойти:

- Lugana из северо-восточной Италии, мягкое, обильное, плотное и при этом нейтральное вино, которое порой обладает вкусом пикантного заварного крема и фруктового сада. Высококачественные вина от Ca' dei Frati особенно хороши;
- «риболла джалла», белый сорт винограда с гор на северо-востоке Италии, на границе со Словенией, вино из него всегда четкое и цепкое;
- «косю», японский белый сорт винограда, вино из которого заставляет меня думать об оригами. Само по себе оно производит впечатление нейтрального, как лист белой бумаги, это нечто среднее между очень тихим sauvignon blanc и pinot grigio. Немного скучное. Но при правильном сочетании с едой обретает форму. Только в этот момент вы можете по-настоящему прочувствовать его до конца, как если бы у него были скрытые запасы энергии, которые раскрываются только при необходимости. Эта трансформация удивляет меня раз за разом. Koshu особенно хорош с дим-самами и гораздо хуже уравнивает более острую, а также сладкую пищу;
- шампанское, белое или розовое, но не винтажное, так как утонченность чего-то более изящного может быть потеряна среди прочих вкусов и ароматов;
- яркое розовое вино цвета, полусухое, подходит ко всем блюдам;
- albariño отлично подходит к дим-самам, но не вариант для компании к блюдам слишком острым и сладким;
- чилийское old-vine^[18] carignan прекрасно гармонирует с более тяжелыми мясными блюдами, а также с пряностями и специями, например со звездчатым анисом.

См. также хрустящие блинчики с уткой.

Корневой сельдерей

Даже когда сельдерей — это всего лишь один из овощей в основном блюде или салате, его травянистый аромат переводит мое внимание со сладких красных вин, которые обладают ароматом засахаренных фруктов, а также с дряблых белых вин на другие, насыщенные и кислотные. Скажем, с жареной говядиной запаха подлеска, характерные для сельдерея, склонили бы меня скорее к claret, чем к богатому выдержанному cabernet sauvignon или merlot.

Ремулад на основе сельдерея с байоннской ветчиной. Ему особенно хорошо соответствуют красные вина, опять же с достаточной кислотностью. Например: Beaujolais Villages, простое молодое бордоское вино, Marcillac. Также подойдут нервные белые вина. Например: травянистый бленд из «семильон» и «совиньон», sauvignon blanc с дубовыми нотами – ветчина скажет вам за это спасибо, grüner veltliner или мой любимец на данный момент petite arvine с альпийских регионов.

Костный мозг

«Я ушел во леса, чтобы жить, размышляя, и постичь тайны жизни, высосать весь ее костный мозг»^[19], – писал Генри Торо. Поедание костного мозга – занятие довольно атавистическое. Он обладает ароматом, который способен пробудить что-то глубоко внутри нас. Если употреблять его с вином под музыку из торгового центра или под хит какого-нибудь бой-бенда – это будет невыносимо. При желании вы можете открыть бутылку розового вина, но убедитесь, что это вино из Прованса. Вина именно этого региона можно назвать более вдумчивыми, чем легкомысленными, даже если они довольно легкие. Я также не против белого вина, простого и солоноватого, или одного из тех деревенских французских вин, которые даже и описать невозможно. Но лучше всего к костному мозгу подходят красные вина с землистым вкусом и духом фермы, словно они изготовлены не на производственных линиях, а вручную. Среди прочих мест вы можете найти такие вина в Кот-дю-Руссильон, Бордо, Кьянти, Монтальчино и Дуоро.

Курица

Запеченная курица подходит ко всему, что есть в этот момент под рукой. Ни одно вино не способно испортить наслаждение от этого блюда, и наоборот. Поместите птицу в духовку, время от времени поливайте ее соком, который выделяется во время приготовления, или небольшим количеством жира, откупорьте бутылку любимого вина – и все готово. Совершенно не нужно приберегать для этого случая белое вино, особенно если птица куплена в деревне, где есть возможность вдоволь свободно побегать.

Вот несколько интересных комбинаций с запеченной курицей:

- chardonnay с курицей, которую приготовили в большом количестве масла, так чтобы кожа была золотистой и хрустящей, а выделившийся сок – клейким и маслянистым;
- белое бургундское вино или выдержанное в бочке semillon-sauvignon из Маргарет-Ривер или бордо с запеченной курицей, под кожу которой было добавлено сливочное масло с эстрагоном;

- легкое красное вино (Valpolicella, легкое Chianti, Bourgogne Rouge, Bierzo) с курицей, запеченной с тимьяном;
- итальянское красное вино с курицей, которую приправили мускатным орехом, завернули в прошутто и запекли в «праздничном» стиле *River Café*;
- левобережное бордоское вино с курицей, запеченной по рецепту Томаса Келлера (его можно найти в кулинарной книге *Bouchon*), который требует, чтобы птицу запекли с тимьяном, а затем подали с кусочком холодного несоленого сливочного масла и горчицей.

И все же в случае с таким популярным блюдом выбор вина основан в первую очередь на настроении самих пьющих, а вот в случае с другими блюдами определяющими критериями будут ингредиенты или соусы.

Коронационный цыпленок. Это вкуснейшее блюдо 70-х годов с карри и сладким изюмом отлично подходит к вину 70-х – полусухому немецкому riesling.

С сорока зубчиками чеснока. Ароматная французская классика: сочную курицу медленно готовят с сорока зубчиками чеснока, тимьяном, белым вином и морковью; и когда поднимаешь крышку, аромат заполняет все вокруг. Великолепно подходит к белому вину родом из французского региона Рона, такому как простое Côtes du Rhône. Эти бленды из различных сортов: «марсан», «русан», «вионье», «гренаш блан» и «клерет», часто бывают забытыми, но они чрезвычайно нежные, утонченные, с хорошей текстурой и нередко обладают ароматом цветков миндаля.

Курица, жаренная на сковороде. Более-менее подходит любое белое, розовое и легкое красное вино (в зависимости от того, с чем вы едите курицу). Но дымный вкус выдержанного в дубе бленда из «совиньон блана» и «семильона» из Маргарет-Ривер (Австралия) или Бордо особенно приятен в сочетании с немного подкопченными полосками от гриля.

Котлеты по-киевски. Сочную, с чесночным маслом, в хрустящей панировке куриную котлету по-киевски прекрасно дополняют живые вина, такие как vermentino, sauvignon blanc и picpoul. Яркое молодое chardonnay с низким содержанием алкоголя и достаточной кислотностью также будет гармонировать с жирностью блюда.

Куриная печень. К жареной куриной печени, розовой внутри, которую подают с перченым салатом из шпината, кресс-салатом и беконом, и все

это заправляют оливковым маслом и уксусом, откройте бутылку легкого sangiovese, например, молодое и недорогое Chianti, но не то, которое долго выдерживалось в дубовых бочках или по принципу «ризерва» (riserva). Это вино освежает и имеет достаточную кислотность, чтобы противостоять заправке для салата, а также землистость, чтобы встретить печень во всеоружии.

Копченая курица Выдержанное в дубовой бочке chardonnay – как раз то, что нужно, для того чтобы уравновесить вкус блюда с копченой курицей.

См. также петух в вине.

Н

Нут

Sangiovese и нут обладают землистым вкусом, зернистостью и потому хорошо подходят друг к другу. Zuppa di ceci – суп из нута, своего рода густое пюре, которое едят с поджаренным хлебом, слегка сбрызнув его оливковым маслом. Это классическое блюдо Тосканы прекрасно дополнит самое простое Chianti (из сорта «санджовезе»). Нут также часто можно встретить в ближневосточной и испанской кухнях, в таких блюдах как хумус, салаты, кассероль с чоризо, шпинатом, кальмарами, чесноком, курицей и/или картофелем. Это выразительные кушанья, поэтому простые красные вина вроде tempranillo, Côtes du Rhône, Bierzo или более мощные – из Ливана, Риохи и Рибера-дель-Дуэро могут стать более подходящими, чем белые, особенно если стью^[20] было приправлено копченой паприкой. В случае когда выбор падает на какое-то из розовых вин в пару к такому блюду, как кассероль из нута, держитесь подальше от нежных и деликатных розовых вин Прованса и поближе к обильным, плотным Rioja Rosado и розовому Languedoc.

С

Свекла

Свекла имеет землистый оттенок вкуса, и блюда с ней составят отличную компанию винам сорта pinot noir с соответствующими оттенками вкуса и запаха, а также с cabernet sauvignon, пыльный запах которого рождает перед нами образ пожухлой кожицы на ягоде черной смородины. Из свеклы готовят не так много блюд, где она выступает главным ингредиентом, чтобы специально подбирать под нее вино. Скорее соседние ингредиенты будут руководить выбором напитка. Например, к одному из наиболее популярных блюд из свеклы, свекольному салату с козьим сыром, я обычно открываю бутылку

sauvignon blanc или освежающее белое вино из Савойи, чтобы сбалансировать вкус сыра из козьего молока.

См. рецепт «Ризотто со свеклой» в статье «Cabernet sauvignon» (стр. 141).

Севиче

Это блюдо, которое готовят из сырой рыбы, маринуют ее в лимонном соке или соке лайма и подают с чили, а также с мелко нарезанным зеленым луком, кинзой и авокадо. Севиче отлично дополнит терпкое вино для баланса кислотности цитрусовых. Когда дело доходит до гуакамолы и кинзы, ароматные аргентинские вина из сорта «торронтес» будут как раз кстати в качестве освежающего цветочного варианта. Также хорошо подойдет молодое semillon из австралийской Долины Хантер, впрочем, как и яркое sauvignon blanc из Мальборо (Новая Зеландия) и белые бленды из «коломбара» и «уныи блана» из Лангедока.

Сливочное масло

Даже я не стала бы есть кусок сливочного масла на ужин, хотя, если бы вы однажды увидели, сколько масла я намазываю на тост, то весьма удивились бы. Тем не менее маслянистые (и сливочные) соусы уводят вас от заостренных угловатых вин, таких как sauvignon blanc или verdejo к более насыщенному chardonnay (выдержанному и не выдержанному в дубе), marsanne, roussanne и выдержанному в дубе chenin blanc. Например, рыба Sole Meunière (которую готовят в коричневом масляном соусе) намного лучше подходит к белому бургундскому вину, чем к свежему луарскому sauvignon blanc.

Исключением можно назвать бер-блан – классический французский соус, который готовят методом уваривания уксуса вместе с измельченным луком-шалотом и затем добавляют к нему большое количество сливочного масла, так как кислотность уксуса противостоит маслянистости. Если брать в расчет кислотность уксуса, то вы можете подать chardonnay – оно должно быть живым, таким, например, как австралийское chardonnay новой волны (с высокой кислотностью, гибкостью и мягкостью вкуса и низким содержанием алкоголя). И все же более свежие вина подходят гораздо лучше.

См. также бер-блан.

Спаржа

Зеленая. Темно-зеленые стебли спаржи обладают ярким, насыщенным вкусом и хороши с травянистыми, достаточно кислотными винами: английским bacchus; Sauvignon de St Bris (бургундское sauvignon blanc);

молодым режущим, выдержанным в дубе Bordeaux Blanc; искрящимся молодым semillon из австралийской Долины Хантер; австрийским grüner veltliner; чилийским sauvignon blanc; итальянским vermentino, arneis или verdicchio; или Loire sauvignon blanc с растительными запахами (для конкретных вин Loire sauvignon blanc см. статью *Sauvignon Blanc* в разделе «От вина к еде»).

Зеленая спаржа обладает настолько ясным, уникальным вкусом, что всего лишь несколько ее побегов на тарелке с пастой или салатом способны изменить вкус всего блюда по отношению к перечисленным выше белым винам.

Белая. В бледно-кремовой спарже, в отличие от зеленой, отсутствует хлорофилл. Ее вкус менее травянистый и более нежный, как у белокочанной капусты в сравнении с зеленой. Она хорошо гармонирует с простым Saumur Blanc из зрелого урожая (особенно тем, которое провело в бутылке год или около того и немного смягчилось). С мягким древесным привкусом выдержанное австралийское или южно-африканское semillon (оно порой даже пахнет как белая спаржа, а еще чаще как заправка для салата из растительного масла, яичных желтков и уксуса) также станет прекрасным выбором. Сухое weissburgunder (немецкое pinot blanc) будет усиливать акцент на спарже. Подойдет и полусухое немецкое riesling, выберите какое-нибудь из региона Наэ, так как все вина riesling этого региона обладают мягким вкусом и вызывают ассоциацию с рассветом, а потому приятно дополняют нежную алебастрово-белую мясистую спаржу. Или выберите одно из сухих и при этом насыщенно фруктовых вин riesling, от Йокима Фрика из Рейнгау, с характерной, скорее лимонной, а не лаймовой кислотностью и сочным грушево-апельсиновым вкусом.

Сыр

Сыр активно используют в качестве дополнения к вину, но это не всегда доброе, равноправное соседство: сливочный жир может и вовсе расстроить вкус вина. Зачастую лучше выпить пинту пива, нежели бокал вина, особенно с английским сыром, маринованным луком и куском жирного свиного пирога. Тем не менее пиво подходит не к каждому случаю, поэтому ниже вы найдете несколько советов, как получить максимум преимуществ от сочетания сыра и вина.

Сырный ужин.

Для многих блюд, в составе которых есть большое количество сыра (например, фондю, макароны с сыром, паста карбонара, баница), белое вино с хорошей кислотностью – стандартный выбор. Стоит подумать

скорее о ярком Gavi или Frascati, чем о выдержанном в дубе chardonnay. Или рассмотреть легкие кислотные красные вина, такие как Bardolino, Marcellas и Valpolicella. С блюдами, богатыми сыром и помидорами, такими как баклажаны с пармезаном или запеченный и фаршированный лук, попробуйте красные вина с грубоватыми танинами, резкие и кислотные, например, nebbiolo, lagrein или sangiovese. Мне приятно ощущать некую колючесть от кислотности и танинов, будто они разрезают собой сыр.

Некоторые рассольные сыры, такие как фета, козий сыр, обладают настолько сильным запахом, что красное вино, особенно выдержанное в дубе и/или танинное, как будто свернулось во рту. Эти сыры, как правило, гораздо лучше подходят к резкому белому вину. Подумайте об этом, когда будете добавлять сыр на свою тарелку: он может изменить цвет вина, которое наиболее соответствует блюду. Например, я, наверное, выбрала бы сочное вишневое вино, такое как dolcetto, в пару к осеннему салату из слегка приправленного шпината, рукколы, брезаолы и четвертинок инжира. Добавьте туда заправку из козьего сыра, и неожиданно красное вино станет уже не таким привлекательным в сравнении с грейпфрутовым вкусом выдержанного в дубе sauvignon blanc.

Если вы хотите испытать истинное удовольствие от сырного ужина с вином, то в этом случае друзья рекомендуют посетить Бернарда Антони на сыродельне *Fromagerie Antony* в Эльзасе. Там вы можете заказать специальный ужин, для которого сыр будет обязательным компонентом каждого из блюд, а вино тщательно подбирают. Один из моих приятелей говорит: «Прежде всего, мы, конечно же, заказываем кроттен и Cotat. Затем, как правило, следуем в сторону Бургундии и Роны, захватывая Эльзас, там всегда есть возможность найти немного позднего урожая. То или иное вино можно заказать к картофелю, который сдобрен великолепным соленным сливочным маслом... Гениальное место». И это уже начало появления прожорливого сырного животика, я уверена. Но, вероятнее всего, оно того стоит.

Сырная тарелка.

Фантазии о братстве сыра и вина существуют потому, что сырная тарелка – это цивилизованный способ продолжить пить, когда основная часть ужина уже позади. Реальность такова, что много сыра убивает большое количество красного вина (или наоборот). И бывают моменты, когда это может сыграть на руку. Старинная поговорка винных торговцев гласит: «Покупай с яблоком, продавай с сыром»^[21]. Она основана не на идее того, что сыр способен приукрасить любое вино, а скорее на идее того, что сыр способен помочь чрезмерно густому жирному вину, притупив вашу способность ощущать это слишком ясно. Это также еще одна из причин, почему обед полевого работника или пляжный пикник из

ломтя сыра и жестяной кружки по-настоящему грубого терпкого красного вина приносит столько удовольствия.

Как только вы поднимаетесь по балльной шкале вин, тут же возникают проблемы. Острые сыры особенно сложно сочетать со зрелыми высокочассными винами. Хью Джонсон говорит об изысканном старом вине как о хвосте павлина, который только начал раскрываться. И его можно полностью уничтожить резким запахом, кислотностью и жирностью сыра. Так что откупоривать бутылку драгоценного выдержанного красного вина в пару к сырной тарелке – не всегда лучший план.

Перед вами несколько рекомендаций, за которыми последует краткий и далеко не самый полный список удачных комбинаций.

1. Местный сыр и местное вино чаще всего хорошо аккомпанируют друг другу. Например, бургундское вино отлично подходит к сыру «эпуас». Но не стоит открывать какую-то особую бутылку, так как сыр все равно затмит ее.

2. Белое вино почти всегда лучше, чем красное.

Эрик Моннере, директор *Château La Pointe*, утверждает, что «для красного вина существует только три вида сыра: выдержанная гауда, Сен-Нектер из Центрального массива, а также неплох бреби из района Пиреней, хотя с белым вином будет куда лучше». Это очень франкоцентричный взгляд. Я могу припомнить еще несколько подходящих сыров, как французских, так и родом из других стран (в том числе конте, см. ниже), но суть схвачена верно.

3. Сладкие и крепленые вина хороши с сыром.

а) Солёная острота голубого сыра часто хорошо гармонирует с богатством, фруктовостью, скажем, полусухого pinot gris или riesling, или по-настоящему сладкого Muscat de Beaumes de Venise.

б) Точно так же, как определенные сыры подходят к сухофруктам и орехам, они представляют успешное сочетание с креплеными винами с фруктовым и ореховым вкусом. Стоит обратить внимание на херес, особенно amontillado.

Еще несколько удачных сочетаний:

- зернистый пармезан с выдержанным Valpolicella или Amarone;
- Мон-д'Ор и savagnin;
- голубой сыр и шампанское блан-де-блан (blanc de blancs champagne);
- чеддер и белое бургундское вино;

- конте или зернистый мимолет и claret;
- мюнстер и gewürztraminer;
- кремовая текстура моцареллы прекрасна в паре с сочными винами, попробуйте более темные розовые вина, такие как Chiaretto.

См. также баница, буррата, камамбер, цветная капуста под «сырной шапкой», конте, фондю, греческий салат, картофель в мундире, макароны с сыром, омлет, стилтон, суфле.

Т

Торты и кексы

На мой взгляд, кусок торта все-таки по праву принадлежит старой доброй чашке чая или кофе. Но бывают случаи, когда вы можете выпить вино с тортом, а также есть несколько особенных сочетаний тортов и вин, в большинство из которых входят крепленые сладкие вина. Ниже вы найдете небольшое руководство.

Торт на день рождения. Если в день рождения вы едите торт и запиваете его вином, то, вероятно, в вашем бокале что-то игристое. Чем слаще, тем лучше, так как сухое вино будет казаться странным на вкус после сладкого десерта, поэтому prosecco, а не сава, и сладкое шампанское (в идеале полусухое), а не брют.

Шоколадный торт. Самый простой шоколадный торт (без глазури и без сливок), а также брауни будут отлично гармонировать с Muscat de Beaumes de Venise с освежающим ароматом нероли. Еще больше идей о том, что подать к шоколадной выпечке, вы найдете в статье «*Шоколад*».

См. также шоколад.

Рождественский кекс. Сладкий херес oloroso обладает насыщенным вкусом изюма и жареного ореха, что отлично подходит к плотному кексу с сухофруктами. На праздник попробуйте полусухое шампанское.

Кекс с сухофруктами. Кекс с сухофруктами, не только его рождественская версия, – замечательный компаньон к сладкому хересу. Кексы, в которых не так уж и много сухофруктов и орехов, составят отличную пару вину Madeira.

Кекс «Мадера». Обычный кекс «Мадера» со сливочным маслом, который испечен так, что его верхушка хрустит и растрескивается, хорошо

подойдет к tawny port, сладкому хересу, Marsala, а также с Madeira на основе сортов «боал» и «мальвазия». Нейтральные вкусы и ароматы кекса служат в роли холста для более ярких и насыщенных оттенков сухофруктов и орехов в бокале.

Кекс с тмином. Шеф-повар *St. John* Фергюс Хендерсон ввел отличную привычку выпивать бокал выдержанного вина Madeira (это не дешевый супермаркет с вином) с кексом с тмином за легким завтраком в 11 утра.

Свадебный торт. Все те же рекомендации, что и для *торта на день рождения и рождественского кекса*.

См. также тарт татен.

Ф

Фасоль тушеная

Фасоль на тосте и бокал вина – это лидер в списке под названием «слишком устал, чтобы готовить, и нуждаюсь в перерыве». Тушеная фасоль настолько сладкая, что и вино лучше подбирать такое же. Просто возьмите дешевое красное вино из супермаркета с небольшим количеством сахара. Или же откройте бутылочку чего-нибудь фантастического и побалуйте себя. Но в этом случае пейте вино до или после употребления фасоли на тостах, а не во время еды.

Х

Хрустящие блинчики с уткой

Фруктовое pinot noir (в идеале из районов Центрального Отаго или Мартинборо, Новая Зеландия, или из Чили), восхитительно дополняет мясо утки с зеленым луком и каплей соуса хойсин. Однако есть риск того, что вы переборщите с соусом и его сладость испортит вкус вина, поэтому для надежности я бы порекомендовала использовать фруктовое полусухое riesling. То же самое можно сказать и о спринг-роллах с уткой, которые, помимо прочего, хороши с игристыми шампанскими блендами – сочетание жира, сладости, кислотности и хрустящей корочки блинчиков невероятно привлекательно.

Ц

Цветная капуста под «сырной шапкой»

Есть два варианта того, что можно подать к цветной капусте с сыром. Для создания максимального уюта и тепла, чтобы подчеркнуть мягкость и нежность сырного «одеяла» в этом блюде, выбирайте chardonnay, кремовая текстура которого созвучна белому сырному соусу. Неважно, будет ли это австралийское chardonnay, чилийское или просто недорогое белое бургундское вино. Возьмите то chardonnay, к которому привыкли. Если же у вас такого нет, значит, пора его выбрать. Лично для меня это Domaine Mallory et Benjamin Talmard Mâcon-Villages. Для более изысканной комбинации, которая будет по ощущениям напоминать закутывание в пуховик и шерстяную шапку с помпоном (что олицетворяет собой цветная капуста с сыром), а затем выход на улицу под холодный падающий снег (а это уже вино), можно выбрать легкое красное вино с определенной кислотностью и подать его охлажденным. В таком случае выбирайте красные вина trousseau и ploussard из французского региона Жюра, недорогое Bourgogne Rouge, gamay, Marcillac, Bardolino, очень легкое Valpolicella, а также Fronsac, самое легкое и зеленое среди вин Бордо.

Ч

Чили

ИНГРЕДИЕНТ, КОТОРЫЙ МЕНЯЕТ ХОД ИГРЫ Не будет преувеличением сказать, что мы не столько чувствуем вкус чили, сколько ощущаем его как вспышку боли. Активный компонент в «халапеньо», «дорсет нага», «скорпион тринидада» и прочих видах перца чили (а также в перцевых баллончиках для самозащиты) – это капсаицин. Именно это вещество отвечает за ощущение огня во рту и активизирует не вкусовые рецепторы, а ноницепторы (рецепторы боли).

Благодаря работе профессора Дэвида Джулиуса из Калифорнийского университета в Сан-Франциско мы знаем, что часть нашей сенсорной системы, которая реагирует на капсаицин, представляет ионный канал нервных окончаний во рту, TRPV1 (произносится как «трип-ви-один»). По тому же самому каналу происходит предупреждение о потенциально опасных уровнях тепла: TRPV1 подает сигнал нервной системе во время взаимодействия с температурой, способной повредить ткани, выше 43,25 °C. Поэтому, когда он подает сигнал из-за перца чили (а также, в меньшей степени, чеснока) мы обманываем себя, переживая это ощущение как ожог.

Жгучее ощущение жара от попадания чили в рот, на язык и губы сильно влияет на восприятие всего остального, что мы пробуем под его воздействием. Сделайте глоток вина, пока ваш рот полыхает, и вы едва сможете узнать тот напиток, который вы пили еще две минуты назад. Такое ощущение, что вся фруктовость испаряется, оставляя вино голым, безликим и плоским. Помимо этого, перец чили еще и усиливает

восприятие танинов, так что даже относительно нежное красное вино внезапно приобретает суховатую терпкость и резкую жилистость.

Вопрос в том, какого эффекта вы хотите достичь, выбирая напиток для употребления его с чили.

Экстремальный перец чили.

Чтобы увеличить ощущение жгучести перца, используйте спиртуозные, танинные красные вина

Атака в виде раскаленного, огненного рта. Звучит привлекательно? Участники соревнований по поеданию жгучего перца – настоящие знатоки этого дела. Им не нужно думать дважды о том, что заказать в местном индийском ресторанчике, особенно если он со всех сторон обклеен предупреждениями об остроте пищи и изображениями множества красных перчиков. Весьма вероятно, что эти ребята и на борт самолета заходят с походной бутылкой соуса «Табаско» и тюбиком зубной пасты в придачу. Мой друг, криминальный журналист, поглощает пачками сырые «птичьи глаза» (я говорю сейчас о перце чили), точно так же как мы уплетаем соевые бобы или фасоль. Он бы с непониманием посмотрел на меня, если бы я предложила обсудить выбор напитка, чтобы как-то смягчить ощущение жгучести. В смысле, какой жгучести, от чего? В чем проблема-то?

Если ультрапожиратели перца чили и задумывались о том, чем можно запить острое блюдо, то только с целью того, чтобы еще больше разжечь огонь дискомфорта. Для возведения в квадрат степени жгучести перца за счет его взаимодействия с сильной терпкостью стоит выбирать мощные танинные красные вина. Вы знаете об эффекте снижения танинности чая с помощью молока? Так вот, пить танинное красное вино одновременно с употреблением перца чили – все равно что полностью убрать молоко из чая. Выпустим терпкость на свободу! Молодому cabernet sauvignon, острому syrah или malbec это вполне по силам.

Мягкий-мягкий.

Чтобы смягчить жгучесть перца, существует несколько способов

1. Напитки на основе йогурта, например ласси.

Однажды во время проведения урока по сочетанию еды и вина я взяла в рот перец «падрон». Он был очень жгучий. Очень-очень. И мне не оставалось другого выбора, кроме как бежать к холодильнику, налить себе большой стакан жирного молока и пить его до тех пор, пока меня не отпустит. Как оказалось, почти все перцы были такими же жгучими. Мужчины, женщины, все в моем классе держались изо всех сил, прежде чем отбросить свою гордость и схватить пачку молока. Один или двое пытались выстоять до конца, но слезы градом катились по их щекам. Именно казеин, белок в молоке и йогурте, способен смягчить жгучесть

перца чили, вмешиваясь в реакцию, которая возникает между болевыми рецепторами и капсаицином. Вот почему традиционный индийский ласси, напиток на основе йогурта, который иногда подают с добавлением манго или в чистом виде, столь хорош в сочетании с карри. В самом деле, почему соусы на основе йогурта, такие как райта, часто подают отдельно?

2. Вина: легкие красные, фруктовые белые и розовые, а также сладкие.

Держитесь подальше от танинных и выдержанных в дубе вин и ищите сладкие, так как они помогут нейтрализовать жгучий эффект перца чили. Среди красных вин это будут нежные легкие, такие как недорогое New World pinot noir, мягкие фруктовые вроде аргентинского bonarda, tempranillo и бархатистого чилийского merlot. Также обратите внимание на натуральные красные вина, которые были изготовлены путем брожения целых гроздей винограда, они хорошо гармонируют с умеренной жгучестью и теплотой, например, богатого перцем чили кон карне. Дешевые красные вина из супермаркетов часто обладают более яркой фруктовостью за счет добавления в них небольшого количества сахара (около 5 г на литр), и именно это делает их наиболее совместимыми с перцем чили.

По поводу белых и розовых вин: лучше выбирать округлые и фруктовые, чем с резкой кислотностью. Перец чили значительно перекрывает собой округлость и сочность вина, он может превратить живое свежее белое вино в жесткое и закрытое или даже полностью затмить его собой, что совсем нежелательно. Как и в случае с красными винами, небольшая сладость помогает напитку сохранить вкус. Это вино не будет по ощущениям столь сладким, как то, что оставляет после себя приятное чувство насыщенности и округлости.

Если вы хотите использовать, например, sauvignon blanc, постарайтесь подобрать сладкое фруктовое чилийское или новозеландское вино, а не резкое, нервное Sancerre. Белые полнотелые вина с хорошей текстурой увереннее чувствуют себя в сочетании со специями и пряностями, чем вина, чье достоинство состоит скорее в их освежающем стиле и цитрусовом вкусе. В первую очередь попробуйте pinot gris, а не pinot grigio (это условное обозначение виноделов для более сладкого цветочного стиля вина из того же сорта винограда). Подумайте о полусухом немецком riesling, скажем, в стиле *kabinett*, чья сладость напоминает дыню, такое вино может стать настоящим хитом в паре с салатами на тайский манер и карри. И не стоит списывать со счетов Mateus Rosé, оно слегка пузырится (см. ниже) и прекрасно дополняет индийские блюда на вынос, вьетнамские салаты и тайские карри.

Феномен газированности.

Газированные напитки всех видов, лагер, джин-тоник, минеральная вода, безалкогольные напитки, а также вина, начиная с Vinho Verde и заканчивая prosecco, тоже смягчают жгучий эффект перца чили

Пузырьки – джин-тоник, минеральная вода, лагер – это классический набор для индийского ресторана. И знания о нашем питании помогают понять, почему все именно так. Я всегда считала, что газированные напитки хорошо подходят карри по причине того, что ощущение пузырьков на языке похоже на небольшой отдых в тени жарким днем. Но это совсем не так. Газированные напитки проявляют себя во рту различными способами. Слегка кисловатый вкус возникает из-за того, что в тот момент, когда углекислый газ вступает в реакцию с водой, происходит образование углекислоты. Ощущение слабого пощипывания и покалывания языка – это не взрыв пузырьков, а действие углекислого газа, который стимулирует наши рецепторы боли и подключает тот же самый ионный канал (TRPV1) для распознавания перца чили и тепла, создавая тем самым приятный эффект покалывания. Пожалуй, можно сказать, что мы ощущаем газированность в этих напитках точно так же, как мы ощущаем небольшую порцию чили, и, возможно, именно поэтому так приятно запить острое блюдо пивом, игристым вином или безалкогольным газированным напитком. В поисках конкретных рекомендаций см. отдельные блюда.

Чили кон карне

Комбинация специй, томатов и мясного соуса с горьким шоколадом делает чили кон карне ярким неповторимым блюдом-картиной, написанной масляными красками. Подобную выразительность встречают у красных вин, которые согреты жарким чилийским, аргентинским и южноафриканским солнцем. Я предпочитаю вина с мягкой, полнотелой текстурой, а также с некоторой землистостью. Они способны выгодно подчеркнуть достоинства красной фасоли. Аромат сушеных трав и чайных листьев сурового чилийского carmenère (или бленда с «карменером») вступает в сложную комбинацию запахов с молотым тмином, обязательным компонентом чили кон карне. Дымный аромат с примесью вяленого мяса и кожи, характерный для старомодного южноафриканского cabernet sauvignon, заставляет вас почувствовать себя так, словно вы готовы сесть верхом и отправиться в путь по пыльной дороге после обильной «подзаправки». Выдержанное в дубе чилийское merlot раскроет мягкие шоколадные ноты соуса, а чилийское cabernet сыграет на руку мясистости блюда. Отлично подойдет и южноафриканский blend на основе сортов «мурведр», «сира» и «гренаш», впрочем, так же как и легкое, живое аргентинское bonarda и американское zinfandel. Из более освежающих попробуйте Côtes du Rhône, хотя это вино рискует утонуть в жгучести перца чили. Я обычно ем чили кон карне просто с рисом. Но если вам необходим полный набор

– гуакамоле, тертый сыр и тортилья, – то солодовый крепкий эль старой школы выглядит вполне подходящим для этого случая. Как насчет Fullers 1845, Brains SA или Hogs Back T. E. A.?

Ниже представлен рецепт приготовления чили кон карне моего брата. Он добавляет в него квадратик горького шоколада, который придает всему блюду глубину, насыщенность и определенный лоск. Мой брат также готовит чили кон карне согласно классическому рецепту, используя кусковое мясо, а не фарш. Я пробовала этот рецепт как с тушеным мясом, так и с фаршем, и первый вариант гораздо лучше.

Чили кон карне по рецепту Джонни.

Количество рассчитано на 4 порции для моих друзей или на 2 порции для друзей моего брата

- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 средние луковицы, мелко нарезанные
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезанных
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 перец чили, очищенный от семян и мелко нарезанный
- 1 ч. л. с горкой молотого тмина
- 1 ч. л. с горкой паприки
- 450 г тушеного стейка, нарезанного небольшими кубиками размером с кончик вашего мизинца
- 400 г консервированных помидоров в собственном соку (целых)
- 1 кубик говяжьего бульона
- хлопья красного перца чили
- 1 квадратик 85 %-го шоколада
- 200 г консервированной красной фасоли (жидкость слить)
- натуральный йогурт
- свежая кинза, измельченная
- соль и перец по вкусу

Разогрейте половину оливкового масла в небольшой чугунной кастрюле на слабом огне. Добавьте в кастрюлю лук и сельдерей и обжаривайте их, время от времени помешивая, до тех пор пока они не станут мягкими и прозрачными. Добавьте чеснок и перец чили и продолжайте обжаривать овощи до готовности чеснока. Добавьте тмин и паприку, готовьте все вместе, помешивая, еще в течение 30 секунд. Переложите

получившуюся овощную смесь из кастрюли в отдельную посуду и уберите в сторону.

Налейте оставшееся оливковое масло в ту же кастрюлю, где только что жарились овощи, и отдельными порциями быстро обжарьте на нем мясо. Снова выложите все мясо и подготовленные овощи в кастрюлю, добавьте помидоры вместе с соком. Используйте ножницы, чтобы разрезать помидоры на кусочки. Раскрошите бульонный кубик, добавьте его в кастрюлю, затем наполните пустую консервную банку из-под помидоров водой и вылейте эту воду в чили кон карне. Тщательно перемешайте все. Добавьте хлопья перца чили по вкусу. Тушите все вместе, периодически помешивая, в течение 2 часов или до тех пор, пока блюдо не загустеет. Добавьте шоколад и еще раз перемешайте.

Теперь вы можете снять кастрюлю с огня и отставить ее в сторону, до тех пор пока не будете готовы подавать чили кон карне к столу. Добавьте фасоль в блюдо непосредственно перед его разогревом. Когда чили кон карне полностью прогреется, подавайте его с коричневым рисом, измельченной кинзой и йогуртом.

Чипсы. см. статью «*Соленые снеки*»

Ш

Шаркутри

Тарелка с вяленой ветчиной или деревянная доска с салями и маленьким острым ножиком сбоку, чтобы вы могли тут же нарезать колбасу к бокалу вина. Здесь трудно сделать ошибку с выбором напитка, но, как обычно, местное вино подойдет лучше всего. Несколько рекомендаций: к ветчине из Теруэля – красное вино из Арагона, возможно Calatayud; к жирной салями из мяса дикого кабана – резкое Chianti; к сухой сыровяленой колбасе – молодое Cahors; к долгоиграющему вяленому мясу – запах кожи олдскульного южноафриканского pinotage или cabernet sauvignon. Часть удовольствия от сочетания шаркутри с красным вином состоит в том, что белок смягчает танины, и если вы используете по-настоящему дикое молодое красное вино, его кислотность будет компенсирована жирностью мяса.

Белое вино в качестве компаньона к шаркутри часто не принимают в расчет, хотя оно отлично подходит к вяленой ветчине. Выбирайте то белое вино, которое будет как прочным, так и освежающим, в этом случае оно в полной мере поможет раскрыться сочности мяса. Среди белых вин, которые обычно хорошо дополняют вяленую ветчину, сделайте выбор в пользу белого Rioja (выдержанного в дубе или любого другого), petite arvine (главный фаворит – это альпийский виноград из Швейцарии, а также из итальянского региона Валле-д’Аоста в районе

Монблана), godello, сухого Jurançon (из французских Пиреней) и белых вин региона Жюра.

Но, конечно же, лучше всего к вяленой ветчине подходит херес. Manzanilla с его соленым, йодистым риффом; дрожжевой аромат fino; насыщенность palo cortado... Выбор за вами.

Шоколад

Сочетание вина и шоколада представляет весьма гедонистический подход. Я почти ощущаю, как скрипят диванные подушки, при одной только мысли о нем. И все действительно так, при условии, что вы следуете двум основным правилам: напиток должен быть или очень крепким, или сладким.

Практически любой напиток, который отлично подходит к шоколадным трюфелям, будет столь же хорош и по соседству с насыщенным шоколадным муссом, кремовым шоколадным тортом или тортом «Нэмесис шоколад», шоколадным суфле, шоколадным тартотом, а также с кусочком горького или молочного шоколада.

Под *крепкими спиртными напитками* подразумевают следующие: бренди (в том числе, конечно же, коньяк и арманьяк); ром, в первую очередь выдержанный ром, который обладает особым сходством с шоколадом за счет его сладкой фруктово-ореховой ароматности от алкоголя и раскрывает все вкусовое богатство какао; и наконец, в крайнем случае, если перед вами весьма горький шоколад, попробуйте виски.

Фруктово-ягодные ликеры также отлично подходят. Возможно, излишне говорить, но все же, если вы выберете те ликеры, фрукты или ягоды которых в свежем виде можно добавить в шоколад, сочетание будет просто отменным. Хорошо известно то электрическое напряжение, которое возникает между неотесанностью горького шоколада и интенсивностью аромата горьких апельсинов. Так что и Cointreau, и Grand Marnier великолепно сбалансируют насыщенные шоколадные десерты, особенно с ярко выраженным апельсиновым шиком. Kirsch уопомрачтителен, как это было всем известно в семидесятых годах, в сочетании со сливками и шоколадом. Впрочем, как и Framboise. Шоколад, по-видимому, только усиливает ягодные ароматы.

Обычное сладкое вино редко гармонирует с шоколадом, хотя есть и исключения, например Brachetto d'Acqui, красное игристое вино с севера Италии. И все же лучше выбирать крепленые вина. Молодой винтажный портвейн обладает ароматами красных ягод и фруктов, а также бархатистой крепостью, как железный кулак в бархатной перчатке из известной пословицы^[22]. Он особенно замечателен с шоколадным муссом. Винтаж позднего разлива (LBV) очень близок густому

шоколадному пудингу, а tawny port, выдержанный в дубовой бочке, привносит оттенок орехов в карамели.

Также подойдут Marsala и Madeira. Но если речь идет о Madeira, следует быть внимательным: более сухие, гибкие стили на основе сортов «серсиаль» и «вердельо» будут загублены некоторыми шоколадными десертами, а вот ярким сладким сортам «боал» и «мальвазия» это под силу. Сладкий херес oloroso, cream или PX также хороши в сочетании с шоколадом.

Натуральные сладкие вина производят путем добавления небольшого количества спирта в вино до завершения процесса брожения. В результате получают не только сладкий на вкус напиток, но еще и более виноградный. Многие из натуральных сладких вин великолепны, но это недооцененная категория, так что имейте в виду, что вы отдаете дань гастрономическому миру, когда заказываете шоколад и открываете такую бутылку.

Приведу несколько примеров: Maury, на основе сорта «гренаш» с юга Франции, обладает вкусом, похожим на сушеные инжир и сливы. Banyuls – еще одно вязкое красное вино, довольно сложное, которое производят в Руссильоне из нескольких сортов винограда и выдерживают в дубовой бочке.

Белые натуральные сладкие вина – намного более освежающие. Они оттеняют шоколад точно так же, как засахаренные кумкваты с сорбетом из горького шоколада. Muscat de Beaumes de Venise и Muscat St Jean de Minervois, например, напоминают цветки апельсинового дерева и мед, в то время как Muscat de Rivesaltes, бледное и свежее в молодом возрасте, развиваясь, приобретает своеобразную насыщенность, как мед с запеченными абрикосами.

Liqueur muscat – это классическое австралийское сладкое вино цвета махагон прекрасно подходит к шоколаду. Вкус напоминает инжир, финики, пирог с патокой, мелассу и изюм. Попробуйте его в сочетании с охлажденным шоколадным тортом, шоколадным муссом или ванильным мороженым с шоколадным соусом.

Ацтеки верили, что шоколад – это дар богов, который они употребляли сами. У вина тоже есть свои боги, которые проявляют о нем заботу, например Дионис и Бахус. Таким образом, будет справедливо отметить, что объединение этих двух компонентов может иногда сыграть злую шутку. Очевидный пример столкновения – употребление обычного сухого вина с шоколадом. Сладкий шоколад оказывает на вкус тягостное воздействие: он изымает из него всю радость и наслаждение, оставляя после себя лишь спиртовую и кислотную оболочки. Есть нежный шоколадный трюфель и вдруг обнаружить, что глоток красного вина превратил его во что-то злостное – занятие совсем не привлекательное.

Несмотря на это многие производители красных вин по-прежнему убеждены в том, что их вино отлично гармонирует с шоколадом. Я

думаю, это из-за того, что некоторые красные вина действительно подходят к шоколаду. По крайней мере, он не слишком им вредит. Объединение между собой сладкой еды и сухого вина, на мой взгляд, никогда не срабатывает. Но если у вас есть желание ощутить шоколадный вкус и аромат в сухом вине, тогда обратите внимание на одно из мощных аргентинских вин malbec; cabernet franc из южного полушария, оно по вкусу напоминает шоколадный напиток; выдержанный St Emilion; а также чилийские cabernet sauvignon и бленд с «карменером», которые обладают вкусом, по интенсивности схожим с горькой какао-крупкой.

Вкус австралийского shiraz иногда тоже похож на шоколад, хотя, на мой взгляд, вкуса термически обработанной малины там все же больше. Это объясняет, почему игристый shiraz нередко сочетают с шоколадом. Малина и шоколад – идеальные компаньоны. Shiraz и шоколад – все же не столь идеальная пара, но последний добавляет игристому вину определенную сладость.

Если вы действительно желаете употреблять шоколад в сочетании с сухим вином, тогда следуйте совету Сары Джейн Эванс, которая носит звание Master of Wine. Она – опытный эксперт в области шоколада и автор книги *Chocolate Unwrapped* («Шоколад без обертки»), руководство с дегустационными заметками для восьмидесяти лучших производителей шоколада. Сара Джейн советует выбирать плитки шоколада, «которые обладают текстурой: с добавлением орехов, морской соли, тонкого слоя мармелада – все это поможет смягчить удар от танинов». Такой подход сделает пару «сухое вино – шоколад» более удачной.

Выпить с шоколадом, не задумываясь.

Освежить шоколад. Кружась в танце, с ароматом цветков апельсинового дерева Muscat de Beaumes de Venise и Muscat St Jean de Minervois.

Окутать себя шоколадом. Молодой vintage port, LBV port, ruby port, Maury, австралийское Liqueur Muscat, Madeira на основе сорта «мальвазия».

Сдобрить огненной водой. Ром и бренди.

Удачные комбинации.

Шоколадный мусс с черносливом. Подойдут сладкие вина с характерной пряностью. Например, охлажденный tawny port, Madeira на основе сортов «мальвазия» или «боал», австралийский Liqueur Muscat,

сладкий херес oloroso, Moscato di Pantelleria.

Шоколад с морской солью. Йодистая аура у виски Islay оттеняет морской компонент соленого шоколада.

Белый шоколад с сублимированной клубникой. Звучит довольно странно, знаю, но за это я должна поблагодарить Сару Джейн Эванс и ее обстоятельную дегустацию сочетаний вина и шоколада.

«Восхитительное девичье сочетание такого шоколада получается с калифорнийским белым grenache от Gallo [сладковатое розовое вино], – говорит она. – Невероятное удовольствие».

Замороженные ягоды с горячим шоколадным соусом. Более сложный вариант использования плитки белого шоколада с клубникой, который описан выше. Я бы сочетала с Brachetto d'Acqui.

См. также торты и кексы.

От вина к еде

Вина и сорта винограда от А до Я

Эта часть книги предназначена для тех случаев, когда планирование обеда начинают с напитка: вино выбрано и нужна лишь небольшая подсказка, чтобы придумать, какое блюдо приготовить. Я организовала раздел по сортам винограда настолько это возможно, начиная с «альянико» и заканчивая «зинфанделем». Для облегчения навигации краткий текст на следующей странице направит вас к нужной статье, если вы ищете вино согласно апелласьону на этикетке. К примеру, если вы ищете Chinon (красное), то вы будете перенаправлены к статье «каберне фран».

Этот список далеко не исчерпывающий. Для большей лаконичности я не включила регионы происхождения, где принято указывать название сорта винограда на этикетке. Я рассчитываю на то, что у читателя, который держит в руках, к примеру, бутылку Sauvignon de Touraine, Vin d'Alsace Riesling или Coonawarra Cabernet Sauvignon, не вызовет затруднений понять, к какой статье из данного раздела обратиться. Я также не пыталась создать географический справочник, к примеру Бургундии, хотя несколько хорошо известных имен в нем есть.

Разумеется, многие вина изготовлены из нескольких сортов винограда, а не из одного. В тех случаях, когда это имеет смысл, я обсуждаю в статье бленд основного сорта. Например, описание Châteauneuf-du-Pape вы найдете в статье про «гренаш». В некоторых случаях апелласьон или

стиль являются причинами возникновения отдельных статей – к примеру, Priorat вытеснил всех остальных в тексте про «гренаш» и «кариньену» и заслужил отдельное упоминание. Существуют также отдельные статьи как для розовых, так и для оранжевых вин исключительно исходя из их цвета.

Некоторые сорта я рассматриваю в нескольких фрагментах. Например, описание «совиньон блан» вы найдете под заголовком «совиньон блан» и, кроме этого, в статье про сухие бленды из «совиньона» и «семильона» и Sauternes и в небольшом материале про Sancerre.

По мере возможности я сосредоточилась на наиболее известных винах и сортах, а дальше материал сформировался понятно и логично.

Названия блюд приведены жирным шрифтом, для того чтобы вы смогли быстро отыскать нужный вариант. Для подраздела «Советы виноделов» я попросила производителей, чьими винами восхищаюсь, поделиться своими предпочтениями в выборе еды.

Сорта винограда и вина

Названия, которые выделены **жирным шрифтом**, имеют отдельную статью; те, что не выделены, связаны с текстом, где можно отыскать информацию на эту тему.

Примечание. Сорта винограда указаны на русском языке, а в скобках дано одноименное название вина.

«алиготе» (aligoté)

«альбариньо» (albariño)

«альваринью» (alvarinho), см. «альбариньо» (albariño)

«альянико» (aglianico) английское игристое вино

«арнеис» (arneis)

«ассиртико» (assyrτικο)

«барбера» (barbera)

бленды из «совиньона» и «семильона»

«вердехо» (verdejo)

«вионье» (viognier)

гамэ (gamay)

«гевюрцтраминер» (gewürztraminer)

«грасиано» (graciano)

«гренаш» (grenache)

«грюнер вельтлинер» (grüner veltliner)

«дольчетто» (dolcetto)
«зинфандель» (zinfandel)
«каберне совиньон» (cabernet sauvignon)
«каберне фран» (cabernet franc)
«кариньена» (cariñena), см. «кариньян» (carignan)
«кариньян» (carignan)
«карменер» (carmenère)
«кортезе» (cortese)
«кошу» (koshu)
красные Douro
красные Languedoc-Roussillon, см. также «сенсо» (cinsault), «гренаш» (grenache), «сира» (syrah)
«мальбек» (malbec)
«марсан» (marsanne), см. также Rhône – белые бленды
«менсия» (mencía)
«мерло» (merlot)
«монастрель» (monastrell), см. «мурведр» (mourvèdre)
«мурведр» (mourvèdre)
«мускат» (muscat)
«неббиоло» (nebbiolo)
«нерелло маскалезе» (nerello mascalese)
«nero д'авола» (nero d'avola)
оранжевое вино
«пикпуль» (picpoul)
«пино блан» (pinot blanc)
«пино гри» (pinot gris), см. «пино гриджио» (pinot grigio)
«пино гриджио» (pinot grigio)
«пино нуар» (pinot noir)
«пинотаж» (pinotage)
портвейн
«примитиво» (primitive), см. «зинфандель» (zinfandel)
«рислинг» (riesling)
розовое вино (rosé)
«саваньен» (savagnin)

«санджовезе» (sangiovese)

«семильон» (semillon)

«сира» (syrah)

«совиньон блан» (sauvignon blanc)

«танна» (tannat)

«темпранильо» (tempranillo)

«торронте» (torrontés)

«турига насьональ» (touriga nacional), см. также красные Douro, портвейн

«фер серваду»

херес

шампанское

«шардоне» (chardonnay)

«шенен блан» (chenin blanc)

«шираз» (shiraz), см. «сира» (syrah)

Amarone

amontillado, см. херес

Anjou (blanc), см. «шенен блан» (chenin blanc)

Anjou (rouge), см. «каберне фран» (cabernet franc)

Bandol, см. «мурведр» (mourvèdre)

Barbaresco, см. «неббиоло» (nebbiolo)

Barolo, см. «неббиоло» (nebbiolo)

Barsac, см. Sauternes

Beaujolais, см. «гамэ» (gamay)

Bergerac, см. «каберне совиньон» (cabernet sauvignon), бленды из «совиньона» и «семильона»

Bierzo, см. «менсия» (mencía)

Bolgheri, см. Supertuscan

bordeaux (красное), см. «каберне фран» (cabernet franc), «каберне совиньон» (cabernet sauvignon), «мерло» (merlot), Pomerol

bordeaux (сладкое), см. Sauternes и другие сладкие бленды из «совиньона» и «семильона»

bordeaux (белое), см. бленды из «совиньона» и «семильона» (сухие)

Bourgueil, см. «каберне фран» (cabernet franc)

Brouilly, см. «гамэ» (gamay)

Brunello di Montalcino, см. «санджовезе» (sangiovese)

burgundy (красная), см. «пино нуар» (pinot noir)

burgundy (белая), см. «шардоне» (chardonnay), а также «алиготе» (aligoté)

Cahors, см. «мальбек» (malbec)

Carmignano, см. «санджовезе» (sangiovese)

cava

Chablis, см. также «шардоне» (chardonnay)

Châteauneuf-du-Pape, см. «гренаш нуар» (grenache noir), а также «мурведр» (mourvèdre)

Chianti, см. «санджовезе» (sangiovese)

Chinon, см. «каберне фран» (cabernet franc), «шенен блан» (chenin blanc)

Chiroubles, см. «гамэ» (gamay)

claret, см. «каберне совиньон» (cabernet sauvignon), «мерло» (merlot), Pomerol

Condrieu, см. «вионье» (viognier)

Cornas, см. «сира» (syrah)

Côte Rôtie, см. «сира» (syrah)

Côtes du Rhône, см. «гренаш» (grenache), «сира» (syrah), Rhône – белые бленды

Crozes-Hermitage, см. «сира» (syrah)

fino, см. херес

Fitou, см. красные Languedoc-Roussillon

Fleurie, см. «гамэ» (gamay)

Gavi, см. «кортезе» (cortese)

Gigondas, см. «гренаш» (grenache)

Graves (белое), см. бленды из «совиньона» и «семильона» (сухие)

Hermitage, см. «сира» (syrah), Rhône – белые бленды

Juliéna, см. «гамэ» (gamay)

Lambrusco

Mâcon (также Villages, Uchizy и так далее), см. «шардоне» (chardonnay), «гамэ» (gamay), «пино нуар» (pinot noir)

Madeira

Madiran, см. «таннат» (tannat)

manzanilla, см. херес

Marcillac, см. «фер серваду»

Médoc, см. «каберне совиньон» (cabernet sauvignon)

Menetou-Salon, см. «совиньон блан» (sauvignon blanc)

Monbazillac, см. Sauternes

Montlouis-sur-Loire, см. «шенен блан» (chenin blanc)

Montsant, см. Priorat

Morgon, см. «гамэ» (gamay)

Moscato, см. «мускат» (muscat)

Moulin-à-Vent, см. «гамэ» (gamay)

Muscadet

oloroso, см. херес

palo cortado, см. херес

palomino, см. херес

pedro ximénez, см. херес

Pessac-Léognan, см. «каберне совиньон» (cabernet sauvignon), бленды из «совиньона» и «семильона» (сухие)

Pomerol

Priorat

Prosecco

Quincy, см. «совиньон блан» (sauvignon blanc)

Reuilly, см. «совиньон блан» (sauvignon blanc)

Rhône – белые бленды

Ribera del Duero, см. «темпранильо» (tempranillo)

Rioja, см. «темпранильо» (tempranillo), а также «грасиано» (graciano)

Rosso di Montalcino, см. «санджовезе» (sangiovese)

Rosso di Montepulciano, см. «санджовезе» (sangiovese)

St Amour, см. «гамэ» (gamay)

St Emilion, см. «мерло» (merlot)

St Joseph, см. «сира» (syrah)

St Nicolas de Bourgueil, см. «каберне фран» (cabernet franc)

Sancerre, см. также «совиньон блан» (sauvignon blanc)

Saumur (blanc), см. «шенен блан» (chenin blanc)

Saumur (rouge), см. «каберне фран» (cabernet franc)

Saumur-Champigny, см. «каберне фран» (cabernet franc)

Sauternes

Savennières, см. «шенен блан» (chenin blanc)

Supertuscan

Vacqueyras, см. «гренаш» (grenache)

Valpolicella

Vino Nobile de Montepulciano, см. «санджовезе» (sangiovese)

Vouvray, см. «шенен блан» (chenin blanc)

А

«Алиготе»

Из этого позабытого бургундского сорта делают белое вино, резкое, освежающее и колющее. Aligoté – это то самое вино, которое добавляют к Crème de Cassis (черносмородиновый ликер) при приготовлении кира^[23], такой спокойный вариант сильно превосходит игристую версию «Рояль». Именно этот коктейль я пью в качестве аперитива, и не нужна никакая еда.

Aligoté – непревзойденное вино для рыбы: я имею в виду **белую рыбу** (возможно, хека), которую готовят без дополнительных приправ в сливочном масле или с оливковым маслом и лимоном. Его яркие характеристики и отсутствие очевидных фруктовых ароматов означают, что оно подходит в случае, когда необходимо чистое, терпкое белое **для очистки рецепторов**, например с **сырным фондю** или **жареной рыбной мелочью**.

«Альбариньо»

также известный как «альваринью»

На вкус: Родом с Иберийского полуострова этот персиковый белый сорт винограда известен как «альбариньо» в Испании и как «альваринью» в Португалии, где он может быть основной частью или в составе освежающего бленда Vinho Verde. «Альбариньо» совершенно неожиданно возникает и в других местах – я пробовала прекрасное albariño из Уругвая и Новой Зеландии – но его родина расположена на северо-западе Испании, в Риас Байшас (что буквально значит «нижние устья рек»). Если вы захотите провести здесь отпуск, то сначала хорошо подумайте. Это не выжженное солнцем южное побережье, а территория с постоянными ливнями, поскольку воздушные массы, добываясь с Атлантики до континента, сбрасывают здесь всю накопленную влагу. Подобный климат абсолютно не подходит для бикини, но превосходен для изготовления освежающих, легких, белых вин, которые по вкусу

напоминают персики и цветущие лаймы, порой с ноткой соли и каменистых минералов. В Испании среди производителей существует тренд экспериментирования с вариантами *sobre lías* (на осадке), что превращает «альбариньо» в некое подобие ароматной, сочной версии Muscadet sur lie с тонами папайи, абрикоса, ядрами орехов и лайма.

Португальские версии, как правило, менее персиковые и более яркие, с акцентом на зеленое яблоко и цитрус.

Сочетание с едой: Бокал освежающего albariño можно найти в шумных тапас-барах по всей северной Испании (кроме, пожалуй, Страны Басков, где вы встретите много txakoli). Оно также прекрасно для всех тех спонтанных обедов и ужинов, когда на столе одновременно возникают тарелки с совершенно разнообразной едой. Это универсальное вино всегда будет кстати: в качестве приятного сопровождения салата или омлета, для модных блюд китайской кухни. Вино не будет конфликтовать с едой и принесет всем удовольствие, особенно в том случае, когда нет четкого плана по меню. И все же главными друзьями albariño можно назвать **морепродукты**. Более того, оно просто идеально для сочетания с **моллюсками**. Нежное белое **мясо** буквально раскрывает свой вкус от легкого персикового прикосновения albariño, в то время как его солоновато-цитрусовая сторона освежает более насыщенное коричневое мясо краба. Albariño великолепно с **ракообразными** в любой форме, едите ли вы **сэндвич с крабом** на берегу моря, натываясь на **клешни лобстера**, наслаждаетесь коктейльными **креветками** или перед вами роскошное блюдо с **жирными розовыми лангустинами**, которых обжарили в сливочном масле, чесноке и лимоне. Оно превосходно с **чипиронес**, закуской из небольших мини-кальмаров, или с нежными, тонкими кусочками **осьминога**, которые разложили по всей тарелке, сбрызнули оливковым маслом, посыпали красно-коричневой паприкой и подали с ярко-желтым картофельным салатом. Едва уловимые морские ароматы albariño также отлично гармонируют с **обыкновенной белой рыбой на гриле**, начиная с трески, морского леща и заканчивая хеком. Если в ресторане вам принесли блюдо, полное моллюсков с колотым льдом, то непременно заказывайте к ним albariño.

Более пикантное, хрустящее Vinho Verde выступает освежающим контрастом, например для тяжелого **фритто мисто**^[24] или плотных крабовых котлеток.

Поскольку испанское albariño имеет округлость, оно также прекрасно подходит к мягкому, почти сладкому вкусу риса и вместе с океанской свежестью напитка делает его отличной парой для **суши-роллов**, особенно с крабом или лососем.

В Риас Байшасе (Испания) не сложно воочию убедиться в сочетании albariño с превосходными морепродуктами из Атлантики.

Бен Хеншоу из *Indigo Wine*, компании-импортера испанских вин, вспоминает исследовательскую поездку, во время которой он остановился в Камбадосе, прибрежном городке с обширным неглубоким заливом, множеством ресторанов и баров и огромным пляжем. «Я встречался с Эулохио из *Bodegas Zarate*, и мы пили его вина в сочетании с **местными моллюсками**, их только что выловили из этого самого залива. Они были совершенно не похожи на те, что я когда-либо видел, гораздо крупнее, и сервированы как сырые устрицы. Такие сладкие и упитанные, а albariño от Zarate удивительно с ними сочеталось. Это был особенный момент».

Очень трудно найти подобные свежие моллюски где-либо за пределами Испании, однако их продают в жестяных банках – в Испании производят высококачественные консервированные морепродукты.

Albariño также отлично сочетается со **свежими летними роллами по-вьетнамски**, которые я иногда готовлю с сочными креветками и кумкватом (абрикос в вине и пикантность цитруса отлично подходят друг к другу).

Персиковый, абрикосовый вкус albariño приятно подчеркивает **жаркое из свинины и летних овощей**. Попробуйте **свиную отбивную, которую медленно готовили на гриле, с гарниром из нута и шпината**, а возможно, из фенхеля и апельсина, или **корейку, фаршированную абрикосами и луком-шалотом**.

«Альянико»

Вкус: Из этого красного сорта, уроженца южной Италии, получают темное красное вино, душистое и пикантное, решительное и глубокое, настоящий спящий монстр со стойкими танинами и каплями черной лавы (его часто выращивают на вулканической почве), с ароматами копченостей, салями, сушеной вишни и корня лакрицы. Его можно найти в Кампании и Базиликате, где наиболее известны его образцы – Aglianico del Vulture и Taurasi.

Сочетание с едой: Aglianico хорошо гармонирует с **насыщенной, мясной, богатой помидорами пастой, сосисками, брачиоле из говядины в томатном соусе, печенью, восточными блюдами из баранины, ювеци** (греческое блюдо из остатков баранины, консервированных помидоров, корицы, пасты ризони и пармезана), **бальзамическим уксусом, густыми насыщенными рагу, салями и твердыми южными итальянскими сырами**.

Советы виноделов

Луиджи Течче из *Luigi Tescé*, Кампания (Италия): «К более мощным, полным винам, выдержанным и зрелым, подойдут тушеное мясо, дичь,

кабан. Типичным блюдом можно назвать домашние колбаски из печени ягненка. С более простыми, молодыми винами вполне будут сочетаться повседневные блюда: паста с соусом из свинины, рагу. Но при этом всегда те, которые приготовлены не из рыбы и морепродуктов».

«Арнеис»

Резкий чистый вкус лимонов будет определяющим для этого белого сорта с севера Италии. Пейте его в тех случаях, когда блюдо уместно поливать свежавыжатым лимонным соком. К примеру, с **морепродуктами** или **салатом с рикоттой, мятой, горошком и его ростками**.

«Ассиртико»

Освежающий белый сорт из Греции. «Ассиртико» более всего знаменит своим местом произрастания – вулканический остров Санторини, где ветви лоз переплетены между собой для защиты ягод от переизбытка солнца. Здесь из него производят грозные кислотные вина, словно электрический шок на вкус, с нотками всех мыслимых минералов и вспышкой грейпфрутовой и лимонной горечи.

Резкий вкус великолепно подойдет **белой рыбе с лимонным соком, карпаччо из тунца, фритто мисто или греческому картофелю с лимоном**. Насыщенные ферментированные в бочке вариации вина, с ароматом запеченного грейпфрута и горького лимона, а также древесных специй, превосходны со **стейками из рыбы-меч на барбекю** и с **сальсой верде**, которую подают либо с рыбой, либо с бараниной. Жизнерадостность assyrtiko также хорошо гармонирует с **зеленой спаржей; лимонами; цыпленком, жаренным с четвертинками лимона и оливковым маслом; и запеченной курицей с оливками, нутом и рисом по-мароккански** (рецепт из книги *Delia's Winter Collection*).

Б

«Барбера»

На вкус: Из сорта «барбера» делают комфортное мягкое вино с резкой кислотностью. Как и многие другие итальянские красные, на вкус оно напоминает вишню амарена^[25], а также клубнику, и еще можно уловить немного мускатного ореха. Среднетелое, с приятным насыщенным ароматом, оно может быть на удивление крепким, когда долго выдерживалось в дубовой бочке.

Сочетание с едой: «барбера» – второй красный сорт винограда в Пьемонте (после «неббиоло»), гармонирует с большинством местных

блюд, таких как **аньолотти дель плин** (небольшие кусочки свежей пасты с начинкой из тушеного мяса – кролика, телятины, свинины – и в завершение приправленные пармезаном, мускатным орехом и подливкой). Гладкие, округлые черты делают его идеальной парой к **рагу болоньезе**, которое подают с местной яичной пастой, а также к пасте с **тыквой и шалфеем**. Сочетание пряности палисандра и терпкости прекрасно подходит к любому типу **красного мяса** и **дичи**, особенно если они поджарены на слабом огне или потушены. «Барбера» подходит к **шалфею, розмарину, порчини, мускатному ореху** и **насыщенным соусам с алкоголем, которые были изготовлены, например, с красным вином Madeira или Marsala**. Примерами блюд могут быть **паппарделле с кроликом или бараниной, жаркое в горшочке из фазана, итальянские сосиски с травами, тушеные с мелкой коричневой чечевицей, или говяжья запеканка с каштаном, красным вином, грибами и панчеттой**.

В

«Вердехо»

Испанские освежающие белые вина из сорта «вердехо», которые производят в Руэде, напоминают по вкусу цитрус, миндаль, лавровый лист и крапиву. Их часто смешивают с «совиньон бланом». Такие вина, как правило, более легкие и яркие, но иногда они склонны к полнотелости и ореховой округлости. Легкие версии станут прекрасным аперитивом, отлично освежают тапас и все виды **жареной рыбы**, начиная с пескаито фрито по-андалусски (жареные во фритюре кусочки рыбы, которые предварительно обваляли в муке) и заканчивая поджаренным филе из белой рыбы с каперсами или без них. Более полнотелые версии усиливают ощущение свежести морепродуктов и превосходны с ореховыми блюдами, такими как **форель с луком-пореем и миндалем, спагетти с голубым сыром и грецкими орехами, салат с рокфором, голубым сыром, грецкими орехами и цикорием** или **свинина под миндальным соусом**.

«Вионье»

Вкус: Соблазнительный, цветочный, с легким напоминанием о белых персиках, «вионье» можно назвать основой вкуса Condrieu, головокружительного загадочного романтического вина из Роны. Этот сорт также выращивают вдоль всего средиземноморского побережья юга Франции, где, как и в Роне, практикуют смешивание «вионье» с «марсаном» и «русаном» (см. Rhône – белые бленды). Австралия производит довольно успешные варианты viognier, во многом благодаря усилиям Yalumba, которые разбили первые коммерческие виноградники (всего 1,2 га) с этим белым сортом еще в 1980 году и сегодня продают

свои вина по всему миру. «Вионье» приняли с распростертыми объятиями в Калифорнии и Вирджинии, и он набирает популярность в Южной Африке часто в составе блендов. При выдержке в дубе получает тяжесть и грубость, хотя может обрести и легкомысленные ароматы, например жимолости и жасмина. Обычное viognier никогда не бывает слишком освежающим, это сорт с низкой кислотностью, но обладает определенной чистотой и свежестью. При этом французские версии демонстрируют лишь едва различимый аромат сада ранним утром в Провансе, а те, что из Австралии или более теплого климата, склонны к благоуханию персиков и абрикосов. Очень важно обращать внимание на охлаждение viognier. Чем ниже температура вина, тем менее заметна текстура (для некоторых это существенно), а даже при небольшом нагреве возникает полнота и обильность, порой даже чрезмерная.

См. также Rhône – белые бленды.

Сочетание с едой: Деликатная пряность, запах белых цветов и абрикосов viognier подчеркивают сочность морепродуктов, начиная с **лангустинов и лангустов** и заканчивая **лобстерами и крабами**. Это выбор гедонистов к большим жирным **креветкам, поджаренным в сливочном масле**. Ароматика усиливает **вкус салата с креветками и манго** или **плотной белой рыбы**, такой как палтус.

Чувственный viognier великолепен с **блюдами из свинины или курицы с фруктовыми ингредиентами**: к примеру, **коронационный цыпленок**^[26], или **курица карри с персиками**, или **салат со свининой, персиками и лапшой с соусом хойсин, кунжутным маслом, свежей мятой и базиликом**. Подобные яркие, насыщенные блюда могут составить прекрасную компанию даже выдержанным в дубе viognier, чья насыщенность и едва различимые нотки бадьяна и дыни взаимодействуют с фруктами и пряностями. Тайская кухня станет неплохим выбором, принимая во внимание то, что она неострая. Например, удивительно подойдут **салат из отварного, разделенного на кусочки цыпленка с измельченной капустой, кориандром, ростками фасоли и кунжутом, пад тай**^[27] или **креветки на барбекю с соусами для макания**.

С более пикантными винами хорош **яичный киш и блюда на основе яиц**, такие как **тарт с карамелизованным луком** или **тартифлет (французская запеканка)**. Джейсон Япп, импортер вин звездного производителя из Кондриё *Domaine Georges Vernay* в Великобританию, предлагает иное сочетание: «Годами мой отец Робин, который основал *Yapp Brothers*, все причитал, насколько сильно он любит пить viognier с **quenelles de brochet**. Это небольшие кнели со щукой, и, для того чтобы сделать одну штуку, необходимы усилия чуть ли не целой команды людей в течение двух дней. Поэтому мы поехали в Кондриё, заказали столик в *Le Beau Rivage*, где они были в меню за €36 в качестве

закуски. И надо сказать, это было довольно неплохое начало. Мы попросили подать к блюду *viognier* от Vernay, и тогда земля действительно содрогнулась».

Советы виноделов

Луиза Роуз, *Yalumba* (Австралия): «Моим идеальным сочетанием с *viognier* можно назвать таджин: фрукты + мясо + пряности».

Кристин Вернэ, *Domaine Georges Vernay*, Кондриё (Франция): «Мне по вкусу сочетание гребешков Сен-Жак с нашими винами. Нежная текстура деликатеса просто замечательна с *viognier*. Не слишком кисловатый соус, такой как бульон с имбирем, лимонной травой и кориандром, позволяет лозе еще больше выразить себя. Минеральность наших вин и соленый привкус придают блюду правильный баланс. Я бы назвала это самым главным в союзе между вином и едой».

Г

«Гамэ»

Вкус: Gamay представляет собой легкую и сочную классику французского бистро, которую лучше подавать охлажденной. Прекрасное gamay напоминает о пудинге с летними красными ягодами и немного о графите, а недорогое, низкого качества – пахнет бананами и жевательной резинкой, лучше его избегать. В Долине Луары и в окрестностях Роны можно найти этот самый знаменитый красный сорт, который имеет значимость во всех винах Beaujolais.

Существует четыре уровня вин Beaujolais, ниже они перечислены по возрастанию качества:

- Nouveau – это вино, которое быстро разливают в третий четверг ноября, сразу же после сбора урожая, может быть терпким и резким на вкус;
- Beaujolais – стандартный вариант, эквивалент «экономкласса»;
- Beaujolais Villages – чуть лучше, похоже на «эконом плюс»;
- Beaujolais Cru – аналог «бизнес-класса», самый лучший вариант.

Десять деревень заслужили право называться Beaujolais Cru. Вина из каждой обладают уникальными особенностями, и производителям разрешено указывать свое наименование на этикетке. Это Бруйи (самая крупная деревня, потому вин из нее больше всего), Ширубль (самая высокорасположенная, и вина, соответственно, жизнерадостные и резкие), Флери, Сент-Амур, Сент-Жюльена, Моргон (самый

мужественный стиль, с оттенками спелых насыщенных фруктов и минералов во вкусе), Мулен-а-Ван, Кот-де-Бруйи, Шене и Ренье.

«Гамэ» не особенно известен за пределами Франции, хотя его можно найти в Швейцарии. Регион Те Мата из Хоукс Бей (Новая Зеландия) заслуживает отдельного упоминания, потому что местные виноделы делают из него вино, более бархатистое, чем французское gammau, и слегка терпкое, словно красная смородина.

Сочетание с едой: Очень часто считают, что из-за своей легкости gammau скорее один из видов летних вин, но я больше всего предпочитаю его вкус в разгар зимы, после Нового года, когда кажется, что уже скоро наступит весна и придет пора подснежников. Gammau обладает сочной свежестью с напоминанием о будущем весенних днях. Перелейте его в графин, охладите и подавайте к таким горячим блюдам, как **петух в вине** с картофелем в мундире, с **бёф бургиньон**, с домашним **утиным рийетом и перченым кресс-салатом**. Сопроводите этим вином **фланк-стейк с картофелем фри, плотный террин, сосиски с пюре и луковой подливой**. Если вы пьете его летом, то приготовьте **стейк из тунца**, лишь слегка обжарив его, чтобы мясо внутри оставалось прозрачно-розовым, или **запеченного цыпленка с молодым картофелем**, или **стейки из рыбы-меч со свежавыжатым лимонным соком и черным перцем** и с **большой миской кускуса с нарезанными помидорами, петрушкой и мятой**. Совсем недавно для празднования ноябрьского BojoNuvo в *Galvin Bistrot de Luxe* главный шеф-повар Том Даффилл соединил воедино в меню деревенский террин с корнишонами и закваской и зажарил целого молодого цыпленка с карамелизованной айвой, консоме и чесночной колбасой. В то же время в ленте королевы Beaujolais, Анн-Виктуар Жоктёр Монрозье, на Facebook я заметила андуйет^[28]. Gammau также хорошо гармонирует с **холодным мясом** и **остатками от обеда или ужина**. Его яркость противостоит горьковатому вкусу **пряных листьев** (рукколы, кресс-салата, ростков редиса), поэтому один из них может привнести свежести блюдам на столе.

Советы виноделов

Эдуард Парине, *Château du Moulin-à-Vent*, Мулен-а-Ван, Божоле (Франция): «Наше Cuvée Château du Moulin-à-Vent нетяжелое, с достаточной мощностью, поэтому вполне может выдержать натиск легкого мяса с соусом. Я люблю пить это вино с курицей под грибным соусом. Менее очевидным, но вкусным сочетанием, которое я пробовал в парижском ресторане, был морской черт, приготовленный в соусе из красного вина».

«Гевюрцтраминер»

Вкус: Головокружительно ароматный сорт пахнет розовыми лепестками и личи, а вино из него может быть сухим, полусухим или очень сладким. Самые прославленные образцы gewürztraminer производят в Эльзасе, где можно найти чудесные вина любой степени сладости, в том числе очень сладкие Vendange Tardive (из винограда позднего сбора). «Гевюрцтраминер» также выращивают в Германии и Восточной Европе. В Чили растет лишь небольшое количество, но я весьма неравнодушна к варианту от Sono Sur – пейте его охлажденным, на вкус оно похоже на ледяной винный коктейль. Новая Зеландия и Орегон также известны как источник подобного чистого и цветочного стиля, который выступает серьезным контрастом на фоне пряно-тяжеловесных версий.

Сочетание с едой: Существует мнение, что необходимо пить только gewürztraminer, если вы заказываете блюда восточной кухни; в течение многих лет блюда китайской кухни никогда не обходились без бокала этого вина, и наоборот. Сегодня я уже не настолько уверена в правильности этого сочетания. В основном gewürztraminer считают насыщенными для большинства рецептов китайской кухни – тяжелые ароматы в сочетании с многочисленными специями в еде очень утомляют.

Бывают следующие исключения: фантастическое благоухание сухого gewürztraminer отлично подходит к **белой рыбе с зеленым луком и имбирем**, не в последнюю очередь по причине присутствия в оттенках вкуса вина зеленого имбиря.

На самом деле, хотя китайская еда, может, и не всегда представляет хороший аккомпанемент вину, многие восточные ингредиенты создают весьма неплохое сочетание: **имбирь, кокосовое молоко, калган, кардамон и лимонная трава**. Возможно, это объясняет, почему Hugel, эльзасская компания по производству вин, заявляет, что на удивление в Азии продают больше gewürztraminer, чем riesling. В первую очередь мне по вкусу полусухой gewürztraminer с **говядиной по-тайски с чили и имбирем** или с **карри по-тайски на кокосовом молоке** – особенно с красным карри по-тайски, более сладким и насыщенным, чем зеленое.

В Эльзасе gewürztraminer демонстрирует любопытную связь с **копченым мясом** и жирной пищей. Бокал вина прекрасен в паре с **мюнстером**, местным сыром с промытой корочкой, у которой довольно резкий запах, с **тартом с грюйером и луком, яичным кишем, шукрутом^[29], тартифлетом** (гратеном из картофеля, сыра реблошон, лука и свиного сала). Цветочный, но плотный (даже маслянистый) gewürztraminer может взаимодействовать и с весьма тяжелой пищей из сыра, капусты и копченого мяса, которую можно встретить в Альпах. Подумайте о **сырной поленте с грибами, белой пицце с расплавленным таледжио, пенне с сыром фонтина, тирольских клецках**, которые делают со шпиком и подают с расплавленным сливочным маслом и тертым сыром. Как-то раз во время

ланча в *The Wine Society* я наблюдала, едва сдерживая слюну, как Марсел Орфорд-Уильямс, специалист по закупкам эльзасских вин, подавал Humbrecht Clos Windsbuhl Gewürztraminer 1999 года, изящное ароматное вино. По-видимому, оно было восхитительно с чудесным благоухающим сыром **эпуас** и с **паштетом**. Мне по причине беременности пришлось ограничить себя чипсами и водой.

А дополнение кусочка лимонного тарта бокалом более сладкого gewürztraminer категории Vendange Tardive (позднего сбора) из Эльзаса с нотками пряной розы и личи подарит истинное наслаждение.

«Грасиано»

«Грасиано» – малоизвестный сорт Риохи, где его используют как моносорт, так и в блендах. Он более шероховатый и пряный по сравнению с «темпранильо» и напоминает сухой табак и шелковицу, такой же сочный и мягкий, как ягода. В нем есть что-то и от эвкалипта, и от мускатного ореха. Спокойное сочетание интенсивности цвета, осенних ароматов и привкуса печеных спелых слив graciано прекрасно подходит к **баранине медленного приготовления** или к **свинине**, а также может противостоять небольшому напору пряностей в мясе, таких как **бадьян, корица, можжевельник, кумин и семена кориандра**. Вина из этого сорта эффектно подчеркнут блюда из **дичи**, например, из **куропатки, вальдшнепа** или **фазана**, великолепно дополнят мясо, которое приготовили или сервировали **с печеными фруктами, виноградом, инжиром и темными ягодами**. Подавайте его к **пирогу с начинкой ассорти** или к пряным **мясным терринам**^[30] с фруктовым сиропом. Graciано сочетается и с **жареными корнеплодами**, не жалейте специй.

Советы виноделов

Хесус Мадразо, *Contino*, Риоха (Испания): «Со временем я стал понимать сорт «грасиано». Он не прямолинеен, гораздо более коварный, чем «темпранильо», но обладает фантастическим потенциалом. В мои бленды привносит глубину цвета, кислотность и свежесть, моносортовые вина из «грасиано» тоже великолепны. Этот сорт подходит и к острой пище. Он идеален с мексиканским соусом моле (моле из Пуэблы или черным моле из Оахаки), с некоторыми соусами с карри и с китайской кухней – наш graciано используют рестораны *Hakkasan* в Лондоне. Прекрасен к блюдам из куропатки, особенно рекомендую запивать им куропатку с соусом эспаньоль».

«Гренаш»

также известен как «гарнача тинта»

Вкус: Молодой grenache (garnacha в Испании) по вкусу похож на кисло-сладкие красные ягоды, которые с возрастом напоминают вкус клубничного варенья. Не самый изящный сорт. Из него делают

многослойные вина со слегка терпким привкусом, чаще всего крепленые и с довольно размытым цветом: насыщенно багровый вначале, он быстро угасает до желто-коричневого оттенка.

Можно найти бутылки с винами, целиком сделанные из этого сорта, но в основном он встречается в блендах. Сорта «сира» и «мурведр» («монастрель» в Испании) являются его главными соседями. Если вы видите аббревиатуру GSM^[31] на этикетке, то она обозначает именно этот союз. На мой вкус «гренаш» лучше проявляет себя в сочетании с другими сортами; меня так и тянет добавить 5 % сортов «сира» или «мурведр» даже к самому лучшему моносортному вину.

Именно «гренашу» принадлежат характерные особенности красных блендов Южной Роны. Здесь, на севере Прованса, где поют цикады и дуют ветра, grenache пахнет не только красными ягодами, но и высохшими на солнце дикими травами – тимьяном, листьями оливы и сухим подлеском. Его вкус бывает очень сухим, напоминая пемзу или известняковые утесы неподалеку от гор Дантель-де-Монмирай.

В Шатенёф-дю-Пап «гренаш» можно разливать по бутылкам в одиночку или комбинировать с семнадцатью другими сортами, это всегда добавляет энергии общему вкусу. А его крепость обжигает, словно языки пламени, делая вино пряным и согревающим. Подобные в той или иной степени вина можно найти в таких деревнях, как Жигондас (ярко выражен вкус красных ягод), Вакейрас (основательные, со вкусом спелых фруктов), Вэнсобр, Расто и Керан, а также в версиях Côtes du Rhône и Côtes du Rhône Villages с большим присутствием «гренаша».

В Лангедок-Руссильоне «гренаш» сочетают в бленде с сортами «сира», «кариньян», «мурведр» и «сенсо». В Мори и Баньюльсе его используют для производства восхитительных и роскошных сладких красных вин – vins doux naturel (натуральных сладких вин).

Известный как «каннонау», «гренаш» на Сардинии более дикий, объемный и травянистый, тем не менее в его вкусе можно встретить грубоватые намеки на слегка заветренное мясо и дикорастущие семена фенхеля.

Сухой, зернистый оттенок «гренаша» реже можно встретить в Испании, где он известен под именем «гарнача» и участвует в производстве более полнотелых вин. DO^[32] Калатаюд, Кариньена и Кампо-де-Борха на северо-востоке, немного западнее от Сарагосы, богаты старыми виноградниками, чьи древние скрюченные лозы «гренаша» дают ягоды с глубоким ароматом и сочной мякотью.

В Приорате и Монсанте его комбинируют с «кариеньеной» («кариньяном») и другими сортами для изготовления роскошных красных вин, напоминающих густой багровый бархат.

Альваро Паласиос, который делает знаменитые вина с использованием высокой доли «гарначи» в Bodegas Palacios Remondo в Риохе, а также

в Приорате, говорит об этом сорте как об эликсире жизни: «„Гарнача“ – самый музыкальный, поэтический и самый безумный из всех средиземноморских сортов, под ярким солнцем он приобретает необычную свежесть. На улице может быть очень жарко, а лоза „гарначи“ словно задает вопрос *¿qué pasa?*^[33] Свежая и зеленая. Люди думают, что я схожу с ума только по „гарначе“. Это не так. „Пино нуар“ ничем не хуже. В Приорате „гарнача“ обладает мощной, таинственной, особенной энергией [он встает на цыпочки и указывает на бокал], но иногда здесь можно встретить музыкальность „пино нуар“».

Некоторые регионы Южной Австралии также известны своими роскошными винами из «гренаша», как моносортовыми, так и в блендах. В теплой Долине Баросса растут одни из самых выдающихся старых лоз «гренаша». Из их ягод получают роскошные вина, которые заставляют думать о малиновом джеме, запеченной шелковице, капельке лакрицы и палящей жары. Также стоит отметить и Долину Макларен, в 100 км к югу от Бароссы, по другую сторону от Аделаиды, где «гренаш» превращают в густое мягкое красное вино – крепкое и благоухающее.

Американский «гренаш» имеет более мощный и менее травянистый характер по сравнению с французскими образцами, но его комбинируют с сортами «сира» и «мурведра» для изготовления необычайно хороших блендов GSM, главным образом в Калифорнии и в штате Вашингтон.

Rosé/Rosado «Гренаш»/«гарнача» представляет еще и основу многих блендов *rosé*. Именно он играет значимую роль в формировании бледных, сухих розовых вин Прованса; усиливает насыщенный глубокий цвет и вкус самых знаменитых *rosé* Австралии (винодельня Turkey Flat и вино Rose of Virginia от Charles Melton родом из Бароссы), а в Наварре на севере Испании из «гарначи» делают клубнично-сливочные яркие розовые *rosado*.

Сочетание с едой: Вероятно, самым идеальным и простым блюдом к *grenache* станет **баранья нога, натертая смесью из рубленого чеснока, розмарина и анчоусов**. Разрежьте мясо пополам и запеките в горячей духовке в течение 15 минут, так чтобы снаружи кожица пропеклась до коричневого цвета, а внутри мясо стало кроваво-розовым. Баранину с кровью я особенно люблю с молодыми пряными винами, такими как молодой *Vacqueyras* или *Gigondas*. Приготовленное таким образом блюдо идеально подойдет к любому *grenache* из Франции (травы гармонируют с травянистой натурой вина) или Испании (сочная сладость подчеркивает таящую во рту нежность мяса). Я иногда посыпаю мясо **лавандой** или **тимьяном**, когда пью бленд с «гренашем» из Роны или подаю его с **помидорами, фаршированными рисом, тимьяном, кабачком и чесноком**.

Норрел Робертсон, шотландец, производитель вина в Калатаюде (ниже приведены его идеи относительно еды), предлагает испанский вариант

баранины с чесноком: «Ternasco de Aragón – голяшку или лопатку ягненка лучше всего запечь с чесноком на подушке из *patatas panaderas* – тонких ломтиков картофеля с бульоном, небольшим количеством белого вина и сливок». Он запивает блюдо одним из тех блистательных вин *garnacha* с северо-востока Испании, чья сочность так хорошо аккомпанирует мясу медленного приготовления и лоснящемуся картофелю, но оно будет неплохо гармонировать и с французскими или австралийскими аналогами.

Grenache с ароматом сухих трав, как те солнечные бленды с «гренашем» из Южной Роны и некоторые более пряные версии из Австралии, прекрасно дополняют овощи с начинкой **по-провансальски** и неплохо подхватывают средиземноморские ароматы **рататуя**.

Говядина «Веллингтон» представляет собой классическое сочетание с молодым или старым Châteauneuf-du-Pape. **Запеченный тетерев** – еще один вариант сочетания с Châteauneuf, которое может обладать резким диким ароматом, в особенности если в бленд добавили немного сорта «мурведр». Утка, запеченная в духовке до хрустящей корочки, **и темное мясо с тушеными корнеплодами** будут гармонировать с согревающим пряным grenache или блендом с «гренашем». Бленды с «гренашем» – от Gigondas, Côtes du Rhône или Costières de Nîmes до австралийских GSM – дарят чувство уюта в сопровождении **холодного мясного рагу**, томленного **мяса** и **сытного тушеного мяса**. К примеру, **тушеная говядина по-провансальски с щепоткой апельсиновой цедры** удачно подходит к такому grenache, который более роскошен в молодом возрасте и сухой в старости (другими словами, пикантный французский стиль и саппонау с Сардинии). **Богатый вкус запеканки из оленины** превосходен с темными фруктами и травами блендов из сортов «гренаш» и «сира» из Южной Роны и Лангедока.

Я подаю ароматное сардинское саппонау к сардинским блюдам, таким как **смесь из овощей-гриль (включая баклажаны, фенхель и корень сельдерея) с моцареллой буффало**, которую посыпаю **кедровыми орешками** (рекомендую оценить шероховатость саппонау в сочетании с шелковистостью сыра). В качестве альтернативы хороши **сардинские колбаски** или **маллореддус (традиционная паста Сардинии) с соусом из помидоров и мяса/колбасок**. Подойдет и **паста с соусом из помидоров и ндуя**.

Ндуя – это мягкая, пряная свиная колбаса с красным перцем, которая на самом деле родом из Калабрии, но ее жгучая острота поет в унисон с огненным характером саппонау.

Более сочный, яркий grenache, например из Наварры или Кампо-де-Борха в Испании, обладает строгостью и чистотой и чудесен с **окороком** или **ветчиной теруэль**^[34]. Если продолжать тему блюд со свининой, то обязательно нужно вспомнить «**Томленую свиную лопатку с сельдереем и тушеным ревенем**» по рецепту Скай Гинделл.

Это блюдо великолепно с garnacha с северо-востока Испании, ровно как большая часть grenache замечательны с простой свиной отбивной. Возможно, вы оцените по достоинству комбинацию черного пудинга^[35] с плотным grenache или блендом с «гренашем». Возможно, приготовите **запеченный кусок окорока, а для придания ветчине еще большей нежности и мягкости откроете бутылку grenache из Бароссы** с глубокой насыщенностью и ароматом малины.

В связи с небольшим количеством танинов у grenache вы можете позволить себе пряные блюда с небольшим количеством семян кориандра и кумина или с корицей. Подумайте об ароматной марокканской пряности **таджина с черносливом и бараниной** или сладком блюде **«Баранья лопатка с кускусом и начинкой из корицы, миндаля и фиников»** по рецепту Клаудии Роден из ее книги *Arabesque: A Taste of Morocco, Turkey and Lebanon*. Любой из них будет чудесно гармонировать с garnacha с северо-востока Испании.

Свинина по-азиатски станет легче и вкуснее с сочным австралийским блендом с «гренашем» со старых лоз, как те напитки, что делает хозяйство *Spinifex* в Бароссе. Даже **карри с козлятиной по-ямайски** только выиграет от сочетания с сочным, сладким не выдержанным в дубе grenache, например из Кампо-де-Борха. Фруктовость и пряность подобных спелых версий – или блендов GSM из Калифорнии, Австралии или других стран – прекрасно проявляют себя, когда на тарелке присутствует более сладкий соус или овощи. Вот несколько идей: с **индейкой и клюквой** на Рождество или ужин в честь Дня благодарения, с **куриными крылышками по-мароккански и салатом из чечевицы с заправкой из гранатового соуса**, с **пюре из батата**, со сладковатыми **запеченными корнеплодами**, с **тыквенным пирогом**, с **запеченным сладким картофелем со сливочным маслом и салатом с остро-кисло-сладкой заправкой**.

Десертные вина из Мори и Баньюльса идеальны с **шоколадом**. Наиболее эффектные сочетания: с элегантным блестящим **шоколадным парфе**, маслянистым **муссом**, с сочным **вишневым, клубничным, малиновым или шоколадным тортом**.

См. также красные Languedoc-Roussillon, Priorat, rosé.

Советы виноделов

Эмили Буассон, *Domaine du Père Caboché*, Шатонёф-дю-Пап (Франция): «С нашим красным Châteauneuf-du-Pape *Domaine du Père Caboché* я бы порекомендовала баранину, которую приготовили в печи с небольшим количеством прованских трав, картофеля и цуккини. С нашим Châteauneuf-du-Pape *Elisabeth Chambellan Vieilles Vignes* люблю говяжьи ребрышки на гриле с соусом бордолез (сливочное масло и лук-шалот) и французскими булочками. А с нашим красным GP Pays de Vaucluse Le

Petit Caboché – лазанью, мясо на гриле или пиццу».

Стивен Паннелл, *S. C. Pannell*, Долина Макларен (Австралия): «Я сумасшедший повар. В это время года [конец марта], в конце сбора урожая и в начале осени, созревает айва, и во время посещения виноградников я всегда останавливаюсь на обочине дороги, срываю спелые плоды и готовлю таджин с бараниной. Моим любимым рецептом можно назвать таджин с бараниной, нутом и айвой, который легко найти в Интернете на сайте delicious.com.au. Это некая восточная вариация классического рецепта Клаудии Роден. Я думаю, что приятный аромат айвы идеально подходит к резкому запаху баранины и смеси из куркумы, шафрана, корицы и молотых зерен кумина. Однажды после дегустации молодых или еще недобродивших вин на работе, я приготовил таджин и открыл свой grenache 2006 года для нескольких французских друзей, они были очень удивлены, когда узнали, насколько молодым было вино.

Grenache прекрасно дополняет и многие другие блюда, но моими любимыми являются блюда из дичи.

Первенство отдаю утке, особенно утке по-пекински, также замечателен перепел во фритюре с пятью специями и лишь с намеком на чили. Оцените рецепт Жюстин Шофилд с сайта everydaygourmet.tv».

Норрел Робертсон, хозяйство *El Escoces Volante*, шотландец, производитель вина в Калатауде на севере Испании: «Все, что сочетают в себе качественные *pimentón* [испанская паприка], чеснок и мясо, обычно выступает хорошим контрастом для garnacha. Советую попробовать *pinchos morunos* – нарезанную кубиками корейку на шпажках, которую маринуют с щедрой порцией испанской паприки, кумина, чеснока и орегано и поджаривают на гриле или барбекю. Это блюдо из Северной Африки, где изначально использовалась баранина. Можно назвать его «Кебаб мыслящего человека».

Мне также по вкусу фасоль гарбанзо и баклао – отличное блюдо, в котором используют вымоченную в воде соленую треску, нут, испанскую паприку, молотый миндаль, большое количество золотистых поджаренных зубчиков чеснока и панировочные сухари. Лучший рецепт этого блюда мне удалось найти у Хосе Андреса Пуэрта.

Морсилья, испанская кровяная колбаса, тоже будет неплохим выбором. Я на самом деле отдаю предпочтение бургосской морсилье, в которой присутствует немного риса, кедровых орешков и скорее кумин, а не корица, которую часто используют в Арагоне. Вы испытаете неземное удовольствие, если поджарите ее должным образом.

И наконец, хаггис^[36], для которого garnacha была словно сотворена на небесах. Яркий вкус вина рассекает жир баранины, выдерживает резкий запах потрохов и находит гармонию с белым, черным перцем и приправами, которые вы добавили. Мы делаем это блюдо ежегодно в

январе, и испанцы, которых приглашаем в гости, бывают очень впечатлены».

Джастин Говард-Снейд, *Domaine of the Bee*, Кот Каталан (Франция): «Дикий кабан! Особенно после того, что они проделывают с нашим виноградом через месяц после сбора урожая. Или рагу из говядины и тушеная говядина по-провансальски».

Рэндалл Грэм, *Bonny Doon Vineyard*, Калифорния (США): «Когда я только начал продавать Le Cigare Volant (бленд из сортов «гренаш», «сира», «мурведр» и «сенсо»), категорию красных ронских блендов в Соединенных Штатах почти никто не знал. Свою первую поездку с целью продаж я совершил по Восточному побережью в 1987 или 1988 году, у меня был запланирован целый ряд обедов и ужинов в модных ресторанах (по большей части). Все шеф-повара хотели знать, что им следует приготовить, для того чтобы выгодно подчеркнуть Le Cigare Volant. Это вино на вкус чуть более фруктовое и с большими амбициями, нежели Châteauneuf-du-Pape, но все равно обладает определенной дикостью/пикантностью, которые, на мой взгляд, гармонируют со многими качествами оленины (баранины, перепела, куропатки, цесарки и остальными видами дикой птицы). Между тем я сказал шеф-поварам, что вино хорошо подойдет к оленине, поэтому мне подавали ее на всех обедах и ужинах в течение восьми дней подряд. После этого я целых десять лет не испытывал желания заказывать оленину. Впрочем, сочетание вина с ней по-прежнему великолепно (как и с другими перечисленными ингредиентами, а также с желтоперым тунцом в перечном кляре). Кроме того, считаю, что исключительно хорошо согласуются и все способы приготовления мяса/птицы, в которых присутствует соус из лесных грибов (особенно сморчков)».

«Грюнер вельтлинер»

Вкус: Национальный белый сорт винограда Австрии, из которого изготавливают освежающие вина с яркой кислотностью и умеренной фруктозностью. Его ароматы представляют собой тонкое переплетение из белого перца, розового и белого грейпфрутов, редиса или имбиря для суши. Часто присутствует и едва уловимая пряная нотка, которая напоминает сладко-горький травянистый фиалковый корень. Большинство grüner veltliner принято считать обладателями кристалльной текстуры; во рту они ощущаются такими же изящными и четко выверенными, как будто были созданы из бриллианта. Встречаются вина чуть более объемные и сочные, с намеком на нектарин, но у всех можно ощутить характерную колкость.

Сочетание с едой: «Грюнер вельтлинер» представляет один из тех блестящих универсальных белых сортов, который с достаточным успехом подходит к любой еде, и особенно прекрасен с некоторыми сложносочетаемыми блюдами. Например, он неплохо гармонирует со **свежей спаржей**, как белой, так и зеленой, или в комбинации с **артишоками**, как в виде самостоятельного блюда, так и в составе других продуктов. Скай Гинделл великолепно готовит запеченные овощи, используя тушеные артишоки, шафран, фенхель, лимоны, помидоры и черные оливки: все эти травы и насыщенные ингредиенты довольно непросто сочетать с вином, но grüner veltliner неплохо выполняет такую задачу. Блюда с горьковатой зеленью, например, с **цикорием**, **рукколой** или пряно-острое фрикассе с **брюссельской капустой** прекрасно уравнивает grüner veltliner.

Точно так же, как маринованный имбирь привносит яркости вкусу сырой рыбы и риса, пикантная цитрусовая резкость и покалывающая острота grüner veltliner отлично подходят к **суши-роллам**. Эти же характеристики дополняют **ингредиенты, которые можно встретить в блюдах Юго-Восточной Азии** (в особенности во Вьетнаме и Таиланде): grüner veltliner прекрасно сочетается с **лимонной травой, тайским базиликом, мятой, свежим кориандром, калганом, соком лайма, бок-чой^[37], зеленым манго, китайским водяным орехом**. Тем не менее, как и другие сухие вина, этот напиток плохо переносит остроту чили. Попробуйте grüner veltliner с **дим-самами со свиной и креветками** или с **хрустящим салатом по-вьетнамски**.

В Австрии grüner veltliner часто подают с **венским шницелем**. Бодрящая прохлада вина дарит чувство свежести с жирным эскалопом из говядины, обжаренной в панировке. Grüner veltliner отлично соответствует **сытным блюдам и сливочным соусам**: например, с **макаронами и сыром, варениками с картофелем** или с **клецками из семолины и шафрана со сливочно-овощным рагу**. Он неплох со **свиной, копченой ветчиной и телятиной**, особенно эффектен в случае использования ярких азиатских ингредиентов, сливочного масла. Удачные примеры блюд: **спагетти карбонара, эскалоп из телятины в сливочном масле, свиная грудинка с зеленью, отбивные из свинины с картофельным рёшти, паста с голубым сыром и обжаренными грецкими орехами и тирольский грестль** (альпийская версия полноценного английского завтрака с картофелем, беконом и луком, иногда гарнируют яичницей).

Grüner veltliner также чудесен со **сладким мясом** и благодаря своей достаточной кислотности неплохо подходит к **морепродуктам и рыбе**. Попробуйте его в паре с **жареными креветками**; с **сибасом, которого приготовили в пергаменте с лимонной травой и кориандром**; с **речной форелью и освежающим кресс-салатом** или с **блинами с начинкой из морепродуктов, лука и сливок**.

Советы виноделов

Мартин и Анна Арндорфер, *Arndorfer*, Кампталь (Австрия): «Карпаччо из свеклы с оливковым маслом, морской солью и свежим хреном очень неплохо подходит к нашему GV Strasser Weinberge... Очень легко «приготовить», и это невероятно вкусное блюдо».

Д

«Дольчетто»

Как жаль «дольчетто»! Это жизнерадостный сорт – веселый и энергичный, с освежающей кислотностью и мягким, насыщенным вкусом спелой вишни. Ограниченность его культивирования в пределах северо-запада Италии не дает обрести заслуженную популярность. К сожалению, в Пьемонте его считают третьим по посадкам красным сортом, который с легкостью и изяществом обходит «неббиоло», но в неофициальной иерархии его потеснила «барбера». На вопрос о предпочтении еды к собственным винам винодел в первом поколении Мануэль Мариначчи говорит: «Вы же знаете, как у нас все происходит в Альбе. «Дольчетто» – сорт для повседневного вина. Лично для меня *dolcetto* хорош с **салями**». Если честно, то *dolcetto* просто превосходен с салями! Вино привносит сочность и вызывает слюноотделение в перерывах между порциями жесткого волокнистого мяса. Оно подходит и к **простым ризотто**. Если хотите дополнить более изысканное блюдо, то пейте его с **жареной уткой**, поскольку вкус вина замечательно освежает столь жирное блюдо. Также я рекомендую бокал *dolcetto* к **салату из кусочков запеченного цыпленка, сушеной вишни и хлеба** или к **салату из брезаолы и рукколы** (как многие другие итальянские сорта, вино из «дольчетто» сочетается с горькими листьями). *Dolcetto* представляет собой и прекрасное вино для **пикника**, и вполне подходит для сопровождения **того, что осталось от обеда или ужина**. Оно обладает сочностью для возвращения свежести подсохшему мясу и может гармонировать с огромным разнообразием блюд. Вино творит чудеса и с **индейкой со шведского стола в День рождественских подарков**, возможно, благодаря яркой фруктово-кислой во вкусе, которая уживается с фруктами в начинке или соусе.

З

«Зинфандель»

также известен как «примитиво»

Вкус: «Зинфандель» – это красный сорт, который используют для производства красных и розовых вин. С его участием изготавливают еще так называемый «*белый zinfandel*», напиток с оттенком бледного

румянца, стиль для супермаркетов с карамельным вкусом и заметной сладостью.

Калифорнию считают приемным домом для «зинфанделя», где из него производят крепкие красные вина со взрывом фруктово-ягодности и наполняющим вкусом спелой ежевики, пряных ягод и черничного джема. Как только вы глотаете вино, то ощущаете характерный обжигающий привкус микстуры от кашля с намеком на копченость, а порой и теплоту алкоголя. С «зинфанделем» часто используют американский дуб, что добавляет ему древесный, ванильный привкус.

Анализ ДНК показал, что сорт, который известен на юге Италии как «примитиво», генетически идентичен «зинфанделю». Гладкие, пышные и сочные итальянские версии часто обладают сильным привкусом ежевики, но с резкими нотками спелой вишни. Со временем едва заметный оттенок микстуры от кашля совсем исчезает.

Сочетание с едой: Ощущение сладости, которое в какой-то степени будет следствием высокого алкоголя, располагает zinfandel к роскошным **сладким овощам** и к определенным видам пряностей. **Паста из чипотле, гвоздика, паприка, мускатный орех, кайенский перец, кориандр, имбирь и корица** – все прекрасны с zinfandel. Попробуйте вино из этого сорта с **луком и морковью, запеченными до такой степени, пока их края не карамелизовались; тыквенным пирогом; красными перцами с начинкой из риса с каджунскими специями; пюре из бататов с кайенским перцем и кориандром; запеченной тыквой; щедро приправленными бургерами (вегетарианскими или мясными) или курицей, вымоченной в пахте и запеченной на барбекю, поданной с хрустящим капустным салатом с чипотле.**

Zinfandel отлично гармонирует с мексиканской едой, такой как **острые эмпанадас, разогретая фасоль и начос**. Кроме этого, он подходит к сладости и пряности мясных **соусов для барбекю** (в бургерах или с копченой свининой), **джамбалайе** и каджунской колбаске, фаршированной свининой, приправами и рисом.

Характерная взрывная фруктовость помогает zinfandel составить компанию мясу со сладким или фруктовым соусом: к примеру, **запеченным окороком, приготовленным в кока-коле; обжаренным запеченным окороком с соусом из цитрусового рома и изюма (из книги *Delia's Winter Collection*) или мясным разнообразием со сладким сопровождением.**

Мне по душе вкус спелой вишни и сливы в итальянских версиях **соусов для пасты с баклажанами и красными перцами** или с **пиццей с острой салями и карамелизованным луком.**

«Каберне совиньон»

Вкус: аромат cabernet sauvignon имеет оттенки запаха черной смородины или черносмородинового ликера. В первом случае это напоминание о ягоде, во втором – о более глубоком, сладком, мягком вкусе ликера.

Этот король среди всех сортов также обладает поразительной способностью помогать вину «правильно стареть». Вся суть этих вин состоит в структуре и форме. Благодаря тому что у ягод толстая кожица, у «каберне совиньон» нет недостатка в танинах.

Духовный дом «каберне совиньон» представляет Бордо, где вместе с «мерло» (а также порой с сортами «каберне фран», «мальбек» и «пти вердо») он формирует красный бордоский бленд, в котором «каберне» обеспечивает основу, а «мерло» ответственен за более мясистое наполнение.

Сорт выращивают во всем регионе, но на гравии Медока на Левом берегу эстуария Жиронды и Грава, к югу от города, из него делают самые престижные вина в мире на базе «каберне совиньон». Они пахнут не только черносмородиновым ликером, но и кедром, карандашной стружкой, сигарной коробкой, сухим табаком и старым кожаным седлом. Оставляя ощущение спокойствия, они обладают размеренным достоинством и структурой так, как в классической архитектуре выступают Пантеон, Колизей, Акрополь. Изящество их линий, пропорциональность и элегантность форм по меньшей мере столь же важны, как и вкус. Самые лучшие имеют отличительную способность стареть в течение нескольких десятилетий.

В четырех коммунах Медока – Сент-Эстеф, Пойяк, Сен-Жюльен и Марго – производят вина с характерным стилем. St Estèphe направлен к глубокой, спелой фруктивности и может быть дико аскетичным. Pauillac представляет собой аристократа, который носил бы поразительно дорогой сшитый на заказ костюм. St Julien зачастую напоминает о великолепном антиквариате и комфортабельной комнате в прекрасно оборудованном загородном доме. Margaux из всех наиболее женский, утонченный, часто с ароматом фиалок.

В Бержераке, что на реке Дордонь подальше от Бордо, и в Бюзе, чуть южнее, вы можете найти более деревенские версии бордоского бленда.

«Каберне совиньон» можно обнаружить не только в других регионах Франции, где производят вино, а также по всему миру. В зависимости от места произрастания он может приобрести привкус мяты, трав или эвкалипта, а порой и вкус зеленого стручкового перца или красных ягод.

Посмотрим на самые важные зоны: его очень любят в Америке, в особенности в Калифорнии, где расположена Долина Напа, самый серьезный соперник Бордо. Вина этого региона могут быть более крепкими, чем их представители из Медока, более сочными и, возможно, со следами ванили и насыщенных красных ягод.

Еще этот сорт винограда выращивают в Чили, где тяжелые, амбициозные вина-иконы соседствуют с повседневными. Их вкус чаще всего напористый с достаточной фруктовоcтью, порой напоминает мармелад со вкусом вина, а иногда бывает с намеком на зеленый перец.

В Австралии важные регионы для «каберне совиньон» – Кунаварра в Южной Австралии и Маргарет-Ривер на западном побережье. Виноделы из Маргарет-Ривер добились особенного успеха в производстве бордоского бленда, и их вина часто обладают налетом графита в сочетании с мягкой ягодной искристостью – сдержаннее, чем cabernet из Напы, но более сочные, чем французские. В Кунаварре этот сорт расцветает на красных почвах под названием «терра роса», и из него делают землистые вина с невероятно продолжительным вкусом, и кажется, как будто они способны увлечь вас за собой, словно пещера, что ведет в самый центр Земли. См. также статью «сира», чтобы узнать больше о роли австралийского «каберне совиньон» в великом австралийском бленде из «шираз» и «каберне совиньон».

В Южной Африке можно встретить cabernet sauvignon с крепким, насыщенным вкусом, порой с легкой ноткой кожи. Здесь его также используют для изготовления превосходных бордоских блендов, одни из них обладают приятным привкусом кожи, другие – солидной порцией характерных южноафриканских ноток копченостей и обжаренного кофе из-за еще одной составляющей бленда, «пинотажа».

Испанский cabernet sauvignon часто объемный и щедрый, и во вкусе слегка напоминает жевательные конфеты Chewits. А в Италии «каберне совиньон» представляет важную составляющую таких вин, как Супертоскана, Tignanello и Sassicaia.

Если вся суть сорта «пино нуар» в духовности и настроении, то «каберне» – это интеллект, своеобразный массаж для нейронов. Еще одна отличительная черта состоит во взаимодействии с партнерами по бленду: «каберне совиньон» прекрасно ладит с «соседями», в то время как «пино нуар» способен воспарять к небесам в полном одиночестве.

См. также «сира».

Сочетание с едой: В большинстве случаев Cabernet – это не то, что сразу приходит на ум по поводу сочетания с едой, но для первого бокала в преддверии ужина оно подходит как нельзя лучше. Bordeaux, в частности, можно назвать непревзойденным вином для особых торжеств.

В случае с cabernet sauvignon и его блендами я в первую очередь склоняюсь к красному мясу. **Баранина** во всех своих проявлениях – с кровью, приготовленная на слабом огне, до тех пор пока мясо не начинает отделяться от костей, зажаренная на барбекю или в виде запеканки – просто замечательна с cabernet sauvignon. Если у вас немного скучное, зеленое cabernet (возможно, недорогой claret прохладного года урожая), то **простая баранья отбивная** может

произвести магическую трансформацию с вином, сделав его вкус почти трехмерным и не таким пыльным.

Любой cabernet способен стать еще лучше в сочетании с **жареной бараньей ногой с чесноком, розмарином и анчоусами**. Более плотные фруктовые вина, как правило, подходят к яркому, богатому блюду. Попробуйте **бургер с ягненком и желе из красной смородины** с cabernet-merlot из региона Маргарет-Ривер или составьте ягненку с горошком и другими весенними овощами пару из трепетного молодого вина. По-настоящему сильное вино, например южноафриканский бордоский бленд, может выдержать более пряные блюда, такие как **баранина с корочкой из кориандра и кумина** или **кебаб из баранины с карри**.

Pinot представляет классическую пару к баранине, но и комбинация с cabernet принесет немало удовольствия – дело лишь в настроении. В случае если открываете величайшее вино, то лучшим вариантом будет самое простое блюдо: **сирлоин-стейк, запеченные говяжьи ребрышки** или **печеное филе говядины** – королевское сопровождение к бутылке claret или роскошного cabernet из Напы. Говядину, которую хорошо приготовили, всегда лучше сочетать с молодыми винами и/или винами из более теплого климата, достаточно сочными, чтобы смягчить сухое мясо. Мне нравится комбинировать землистые вина с мясом похожего по вкусу оттенка, например, насыщенность говяжьих ребрышек гармонирует с пикантностью claret, копченостью капского cabernet или Chianti, с приличной долей «каберне совиньон». В то время как атавистическому аромату **костного мозга** отчаянно необходим запах подлеска, кедра и табака приличного claret. И наверное, не существует ни одного cabernet sauvignon, который бы великолепным образом не дополнял **фланк-стейк с картофелем фри**.

Сладкий запах моркови и пастернака в запеканке с говядиной хорошо гармонирует, в частности, с claret и с cabernet из Кунаварры.

Жирное **розовое мясо в чизбургере** становится идеально сочным с жизнерадостной фруктовоcтью недорогого чилийского cabernet.

Добавьте немного карамелизованного лука, и можно открывать один из недорогих вариантов из Калифорнии. Чем сильнее ароматы блюда, тем мощнее и ярче нужно подыскивать к ним вино. **Копченые говяжьи ребрышки медленного приготовления** без капустного салата открывают дорогу для cabernet из Чили, США, Австралии или Южной Африки. Подобные сильные и крепкие вина из более теплых мест прекрасны с насыщенностью блюд, которые готовили на слабом огне, особенно тех, где есть фруктовые или по меньшей мере яркие пряные или сладкие нотки. Среди других примеров можно назвать **тушеную голень ягненка с подливкой из красной смородины и розмарина, пряную баранину на барбекю, запеченную утиную грудку с соусом из пекана** или **медленно поджаренную баранью лопатку по-мароккански с кускусом с гранатом**. Мне по вкусу баранина, тушенная

с зеленым и красным перцем, с чилийским cabernet sauvignon, аромату которого порой присущи нотки болгарского перца.

Дерзкая фруктовость молодого, недорогого cabernet из Чили, США или Южной Африки может стать неожиданно приятной при взаимодействии с ярким вкусом **маринованного в пряностях сыра халуми, который подают с острыми поджаренными кебабами**.

В меню ресторана *Xanadu* в регионе Маргарет-Ривер я встречала небольшие говяжьи сэндвичи с маринованным цуккини, карамелизованным луком и айоли, а также говядину с чимичурри, копченым картофелем и красным перцем: любое из этих блюд было бы идеально с ярким ягодным ароматом местных блендов из «каберне» и «мерло».

Молодой claret может быть прекрасен с сочной птицей, такой как **утка** или **гусь**, потому что его кислотность и колющие танины оказывают определенное сопротивление избытку жира. Это также удачный выбор ко многим блюдам в духе Роберта Кэрриера^[38], таким как **фазан, запеченный в красном вине**.

Одна из некоторых составляющих моей работы, которую я обожаю больше всего, – это ежегодная поездка весной в Бордо на *en primeur*, дегустацию молодых игристых вин предыдущего года урожая, пока они все еще находятся в бочках. Дополнительный плюс такой командировки – великолепная возможность попробовать замечательные блюда, которые лучшие повара в Бордо могут придумать для сопровождения местных вин. Да, это звучит довольно оптимистично, но в реальности все выглядит немного иначе. Я догадываюсь, что не вызову большого сострадания, если скажу, что обычный подъем – в 5 утра (нужно ответить на электронную почту и написать несколько строчек). Затем дегустации, беседы, разъезды по местности до позднего вечера, они изнурительны и не оставляют воодушевления для ужина – на самом деле я обычно признательна за пиццу и пиво. Бывают исключения, например, когда меня и моего напарника по дегустациям предупреждают, что «лучшие повара в Бордо готовят обед» на большой дегустации в *Château Soutard* в Сент-Эмильоне. Однажды мы сделали попытку проникновения через виноградники – самоуверенно продвигаясь вперед на единственном автомобиле, до тех пор пока не очутились на узкой клумбе, где в изумлении от наших маневров находился служащий парковки, чтобы терпеливо объяснить и отправить неудачливых нарушителей обратно на дорогу подальше от лоз. Впрочем, еда была неплохой.

На Левом берегу едой, которую чаще всего подавали для раскрытия букета вина, вновь оказывалась **баранина** (более тяжелые блюда к более молодым винам). А еще **мясной террин** (для молодых вин), **цесарка**, **говядина с соусом бордолез (который приготовили с красным вином, костным мозгом, луком-шалотом и сливочным**

маслом) и аккуратный **утиный конфи с зеленым салатом и картофелем дофинуа** (его особенно хорошо сочетать с молодыми, созревающими и/или более мощными, другими словами, с достаточно живыми и яркими винами).

Следующие блюда также часто можно увидеть в меню шато, и они отлично гармонируют с деликатностью бутылки старого зрелого claret, дополнительный аргумент в пользу утонченного вина в вашем погребе, так же как и со спокойным нравом более молодого вина, которое одновременно и легкое и элегантное. Вполне уместны будут телятина с начинкой из трюфелей, **отбивная из телятины, возможно с грибным соусом, жареное на сковороде мясо телянка с белыми грибами и запеченный перепел.**

Моя любимая пара к не совсем старому, особенно немного угловатому claret категории Cru Bourgeois – **стейк тартар**. Танины и кислотность вина великолепно освежают при взаимодействии с мягкостью сырого мяса, и вместе с тем они достаточно энергичные для взаимодействия с приправами.

Недорогие молодые claret, а также слегка дикие бордоские бленды, такие как красные из Бюзе и Бержерака, замечательно подойдут к **простому паштету, холодным (и горячим) сосискам и сэндвичам с говядиной (горячим или холодным)**. Cabernet из теплого климата может также выполнить поставленную задачу, привнося теплоту и сочность блюду, хотя если мы доходим до корнишонов, то здесь уже необходима кислотность и резкость вина из прохладного климата.

Я всегда испытываю затруднения, подыскивая подходящие блюда вегетарианцам, когда все пьют cabernet sauvignon. Уж слишком хорошо этот сорт гармонирует с мясом. Тем не менее существует несколько вариантов блюд, которые ему подойдут. У меня есть рецепт блюда в духе семидесятых под названием «**Рулет с грюйером**» – своеобразное тесто из яиц и сыра. Сначала его запекают на противне с антипригарным покрытием, а затем заворачивают в него половинки помидоров, зеленый салат и майонез. Такой рулет прекрасен с легким не выдержанным или слегка выдержанным в дубе красным bordeaux (таким, которое предыдущее поколение назвало бы «claret для обеда»), так же как и со свежими хрустяще-фруктовыми не выдержанными в дубе стилями из Нового Света, особенно с вариантами из Чили, с резким привкусом зеленого перца. Возникает ощущение, что блюда с **грюйером** странным образом соответствуют cabernet – попробуйте картофель дофинуа или положите кусочек сыра в бургер с мясом (или овощами). Прекрасен также и пикантный вкус **темно-зеленой чечевицы**. Еще одним вариантом могут стать грибы: **с начинкой**, или **соус из грибов шиитаке** (оцените его и с мясом), или смесь из **лесных грибов и чеснока на тосте** отлично взаимодействуют с грибным ароматом старых и пикантных вин cabernet sauvignon.

Как отмечает Ваня Каллен^[39] (см. следующую страницу), землистый привкус черной смородины, характерный для этого сорта, отлично сочетается со свеклой.

Если вы ищете сыр в качестве оправдания, для того чтобы выпить еще бокал (или два) после ужина, то вариантом может быть только выдержанный **конте**. Еще одним замечательным выбором (и вновь это обычное явление в Бордо) будет кусочек **мимолета** – выдержанного сыра ярко-оранжевого цвета, который производят в окрестностях Лилля. И хотя я думаю, что деликатность выдержанного claret голубой сыр разобьет вдребезги, а танины молодого вина станут еще плотнее при взаимодействии с ним, зрелый cabernet из Австралии и Напы неплохо будет сочетаться со **стилтоном**. Существует странная синергия между нежностью сыра и увядающей яркой фруктовоcтью вина.

Советы виноделов

Ваня Каллен, *Cullen Wines*, Маргарет-Ривер (Австралия): «Наш cabernet sauvignon фантастически прекрасен со свеклой, поскольку как сам овощ, так и вино обладают похожими землистыми тонами. У нас биодинамическое винодельческое хозяйство, все свои растения мы выращиваем согласно биодинамическим принципам. Нам нравится использовать свеклу из собственного сада для приготовления ризотто. Я предпочитаю есть его с гарниром из корнеплодов и кресс-салата».

РИЗОТТО СО СВЕКЛОЙ

На 4 порции

Объем необходимого бульона будет зависеть от количества используемого риса, поэтому вам может потребоваться чуть меньше или чуть больше.

- 400 г свеклы
- оливковое масло
- 1,25 л овощного или куриного бульона
- сливочное масло
- 1 большая головка репчатого лука, мелко нарубленная
- 4 банки филе анчоусов в оливковом масле (масло слейте, а анчоусы нарежьте – этот пункт можно пропустить)
- 175 г риса арборио или карнароли
- небольшой бокал красного или белого вина
- 10 черных оливок, разрезанных на четвертинки
- 2 ст. л. нарубленного лука
- 1 горсть рубленой зелени петрушки

- 1 горсть листьев шалфея
- соль

Разогрейте духовку до температуры 200 °C. Очистите свеклу и нарежьте ее кубиками размером 1x1 см. Поместите половину на поднос с антипригарным покрытием, сбрызните небольшим количеством оливкового масла и посыпьте приправами, затем тушите в течение 20–30 минут до мягкости. Поместите остальную свеклу в кастрюлю с бульоном, медленно доведите до кипения и варите до мягкого состояния, затем достаньте ее шумовкой. Оставьте бульон на слабом огне. Разогрейте столовую ложку оливкового масла и небольшой кусочек сливочного в широком, неглубоком сотейнике. Добавьте лук и готовьте, пока он не станет мягким и прозрачным, затем добавьте анчоусы и тушите еще в течение пары минут. Добавьте рис и готовьте, помешивая, 3 минуты, пока он не покроется масляной корочкой. Влейте вино и помешивайте до почти полного испарения. Влейте одну за другой пару больших поварешек горячего бульона. Продолжайте иногда помешивать, пока рис полностью не впитает жидкость, затем добавьте еще бульона. Когда рис станет нежным, добавьте вареную и тушеную свеклу. В завершение добавьте оливки, лук и петрушку, немного бульона или воды, еще кусочек сливочного масла и приправы. Накройте крышкой и оставьте на 5 минут. Разогрейте еще кусочек сливочного масла в небольшой сковороде до тех пор, пока оно не начнет пузыриться. Добавьте листья шалфея и поджарьте до хрустящего состояния. Подавайте ризотто в подогретых мисках, посыпав сверху листьями шалфея.

Вероник Сандерс, *Château Haut-Bailly*, Пессак-Леоньян, Бордо (Франция): «Я люблю перепела с утонченным фруктовым красным, таким, как наше второе вино La Parde Haut-Bailly. Оно привносит свежесть и пряности. Им также приятно сопровождать рыбу, например наш местный специалитет «миноги по-бордоски» и другие рыбные блюда с соусом из красного вина.

Наш штатный шеф-повар любит сочетать вина из *Haut-Bailly* с птицей, телятиной или говядиной, а великолепный картофельный пирог – тесто с начинкой из картофеля, сливок и трюфеля... настоящая зимняя радость! Великолепный сен-нектер^[40] или винтажный конте^[41] также составят идеальную пару... Я согласна со словами Стивена Спуррье^[42]: „Удовольствие от винного погреба получаешь тогда, когда в нем находишь вино, способное соответствовать настроению и не способное оскорбить еду“».

Дункан Мейерс, *Arnot-Roberts Wines*, Калифорния (США): «Мы работаем на семи различных виноградниках с «каберне совиньон», и наши вина имеют существенные отличия, отражая места произрастания ягод. В

частности, наш cabernet sauvignon Fellom Ranch из района гор Санта-Круз демонстрирует яркий пикантный подтон из трав, перемешанный с нотками черной смородины и горько-сладкого шоколада. Вино глубокое, насыщенное и структурированное благодаря крошечным ягодам, которые растут на аскетичной горной вершине. Я заметила, что наш cabernet Fellom Ranch неплохо подходит к свинине или баранине на гриле с не очень острым сальса верде или сливочным маслом с травами, для того чтобы подчеркнуть характерные травянистые оттенки вина. Кислотность и танины деликатно проникают сквозь жир баранины и свинины для создания идеального сочетания».

Кристиан Сили, *Château Pichon Baron*, Пойяк, Бордо (Франция): «Вот мой рецепт с пойякским барашком (здесь на самом деле есть местный производитель). Одна нога и одна лопатка. Я предпочитаю готовить их вместе, потому что так вкус немного меняется. Острым ножом сделайте в кусках несколько отверстий. Поместите в каждое отверстие целый зубчик чеснока и соленый анчоус. Много отверстий – много анчоуса. Затем обильно полейте как ногу, так и лопатку оливковым маслом и натрите свежим тимьяном.

Тем временем уже разожгли достаточно угля для барбекю, и у вас есть толстый слой из догорающих красных угольков. Медленно поджарьте оба куса баранины на барбекю в течение довольно длительного времени. Когда они будут готовы, добавьте еще свежего тимьяна и бутылку Pichon. Совсем недавно с этим блюдом мы пили магнум 2008 года, и сочетание было потрясающим.

Последним нюансом, который доводит блюдо до совершенства, будет чесночный соус. Баранью кость поместите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите до мягкого состояния. Бульон процедите. Затем возьмите примерно четыре головки чеснока, очистите все зубчики, разрежьте каждый пополам и удалите из каждого сердцевину. Опустите зубчики в кипящую воду на 1–2 минуты, для того чтобы убрать резкость. Затем бросьте бланшированные зубчики в бульон и долго варите до загустения. Спустя некоторое время чеснок превратится в пюре и смешается с бульоном, создавая прекрасный соус по консистенции как яблочный. Он фантастически вкусный, но на следующее утро вы просыпаетесь с чувством, что каждая клеточка вашего тела пахнет чесноком, поэтому заранее позаботьтесь, чтобы окружающие восприняли ваш кулинарный выбор с пониманием».

«Каберне фран»

Вкус: среди других сортов «каберне фран» выделяется особым благоуханием. Этот сорт уникален, словно горошина из знаменитой сказки про принцессу. Даже когда «каберне фран» составляет лишь небольшую часть вина (скажем, всего лишь 10 %), вы все равно

улавливаете его яркий радостный аромат. Словно проходишь мимо большого цветущего куста смородины, вдыхая аромат листьев – цветочный и немного зеленый, как напоминание о красных летних ягодах и свежевскопанной земле.

Родиной «каберне фран» принято считать Луару во Франции, где без добавления других сортов из него делают вина под наименованиями апелласьонов: Anjou (мягкое и гладкое, нередко чересчур простоватое), Saumur и Saumur-Champigny (более интересные) и популярные Chinon, St Nicolas de Bourgueil и Bourgueil (зачастую более комплексные и тяжеловесные). Вина из этого сорта обладают схожей структурой с винами из «каберне совиньон» из Бордо, но без суровых танинов и мощи. Они больше напоминают весенние версии для девушек, и это удивительно, поскольку с точки зрения генетики «каберне фран» приходится родителем «каберне совиньон», а не наоборот.

Высокая оценка теплых винтажей Bordeaux не всегда, на мой взгляд, объективна, но мне очень нравится луарский cabernet franc того урожая, когда солнечных дней в году было больше (например, 2003, 2005, 2009 и 2014). «Каберне фран» – сорт с яркой кислотностью, который может быть вялым и слегка зеленым на вкус, если он не получит достаточного количества солнца, а с учетом большего количества тепла он завораживает щедростью и богатством вкуса.

«Каберне фран» также выращивают в Бордо, главным образом в Помроле, где плоды дольше вызревают и приобретают более качественные показатели, чем в Луаре; их привлекательный аромат зеленого сада имеет важное значение в бленде. Этот сорт также важен для Кастиона, Кот-де-Бордо и для определенных производителей в Сент-Эмильоне.

За пределами Франции «каберне фран» можно найти в Калифорнии, Аргентине (*Pulenta Estates* делает просто шикарные вина), Австралии и Чили. Он также стал важным и уважаемым сортом на побережье Тосканы, родине супертосканских вин, где, похоже, нашел определенное родство с климатом и почвой. В теплом климате этих стран из него производят пышные и роскошные вина, такие плотные и богатые на вкус, как плотный багровый бархат или даже медленно стекающий жидкий шоколад.

Сочетание с едой: вкус cabernet franc превосходно раскрывается с блюдом из ягненка. Но если с cabernet sauvignon подойдет баранина в любом виде, cabernet franc в первую очередь соответствует **нежному, розовому мясу**, аккуратному небольшому каре, которое приготовили так, что оно остается сочным и сырым внутри. Вкус красных ягод великолепно подчеркивает **отбивную из молодого барашка, хорошо поджаренного на сковороде, но все еще розового внутри**. Яркая фруктоность cabernet franc делает более выразительным сочность мяса

с кровью. Его вкус летнего пудинга также восхитителен с бургерами с бараниной и красной смородиной. А если вино охладить в течение примерно получаса в холодильнике, оно станет освежающим и удивительно будет сочетаться с **обжаренным тунцом**, или **запеченной форелью**, или с **простой курицей**, или **фланк-стейком с картофелем фри**, возможно, с **табуле** или обычной петрушкой, оливковым маслом и салатом в качестве гарнира (травянистость луарского cabernet franc особенно снисходительна к петрушке и другим травам).

Со своей жизнерадостной кислотностью cabernet franc также станет прекрасной парой к острому **сальса верде с ягненком** (я предпочитаю более полный вкус барашка со зрелым claret), **курицей** или **лососем на гриле**.

С молодым луарским cabernet franc лучше всего подавать зеленые и травянистые овощи: **горошек, который приготовили в сливочном масле с небольшими кочанами молодого салата-латука**, или **летнюю овощную запеканку из фасоли, горошка, молодого картофеля и моркови с мятой** (и с курицей для невегетарианцев).

Более серьезные старые вина могут вполне выдержать тяжелые блюда: возможно, **запеканку из кролика, фасоли и бекона с горой картофельного пюре, запеченную цесарку** или **охлажденное филе говядины с лимоном и сливочным маслом с травами**.

Cabernet franc не обладает агрессивными танинами, а пышные, мягкие версии из винограда теплого климата хороши с **ростбифом** и могут выдержать напор мяса с небольшим количеством специй, смягчая и делая более нежным, например **ягненка в корочке из кумина и кориандра**. Подобные теплые воплощения также хороши для барбекю.

Возможно, я не рекомендовала бы cabernet franc в паре с соусом барбекю, но к насыщенным копченым ароматам блюд, которые готовят на свежем воздухе, оно подходит идеально. Однажды во время обеда на довольно прохладной открытой террасе у производителя *Filliatreau* из Сомюр-Шампиньи нам подали на первое ягненка, только что приготовленного на костре из срезанных ветвей лоз (вместе с Saumur-Champigny в бокалах), затем последовала **тарелка с половинками ягод клубники**, их посыпали сахаром и полили сверху Saumur-Champigny. Cabernet franc с клубникой – очень утонченная комбинация.

И наконец, если оставить еду в стороне, моим самым главным впечатлением от cabernet franc можно назвать определенное сочетание с настроением. По мере взросления его ароматы действительно приобретают осенние черты, невероятно привлекательные, которые все же больше напоминают мне о бабьем лете, нежели о середине зимы.

Советы виноделов

Жан-филипп бло, *Domaine de la butte*, Бургей, луара (франция): «с нашим bourgueil мне по вкусу сочная запеченная говядина».

Филипп ватан, *Château du Hureau*, Сомюр, Луара (Франция): «Мой любимый рецепт – это veau marengo [тушеная телятина с грибами и помидорами], которую я сам готовлю и подаю с деликатным, насыщенным красным вином, таким как Tuffe 2013 или 2014 года или Fours à Chaux 2011 или 2014 года».

«Кариньян»

также известен как «кариньяна», «масуэло», «самсо»

Вкус: Ароматы клюквенного сока, сушеного инжира, а порой и кусочки салями с сухими травами часто вызывают у меня ассоциацию с «кариньяном». Особенно его выдает запах слегка терпкого рулета с инжиром, который прямо вырывается наружу при открытии бутылки с такими винами, как Corbières и Fitou из Лангедок-Руссильона, даже если «кариньян» составляет лишь небольшую часть бленда наряду с сортами «сира», «сенсо» и «гренаш». На юге Франции «кариньян» не считают качественным сортом винограда, и в течение нескольких десятилетий его систематически выкорчевывали в пользу еще бóльших посадок сорта «сира». По-настоящему этот виноград оценили в Каталонии на северо-востоке Испании, где он представляет основу вин Montsant и отвечает за бархатистую мягкость вин Priorat. «Кариньян» со старых лоз снискал уважение со стороны небольших производств в Калифорнии, а также в Мауле в Чили, где винная революция стала свидетелем трансформации ягод с древних сморщенных неорошаемых кустов в сложные и впечатляющие вина, которые были словно забытые сокровища и напоминали черные оливки, красные фрукты и травы.

Сочетание с едой: Самые молодые, простые и недорогие вина из «кариньяна» по вкусу напоминают свежий клюквенный сок и представляют освежающее дополнение к насыщенному и **маслянистому мясу, рийету из утки или свинины**. Carignan прекрасно подойдет к **свиной лопатке медленного приготовления** или **жирной грудинке**. Выбирайте французский carignan под мясо, запеченное с пикантными семенами фенхеля. Более мягкое вино из Чили, Испании или Калифорнии может выдержать экзотические пряности, такие как бадьян или «пять специй». Подобные спелые вина хороши и с **индейкой на Рождество или День благодарения, и с тем, что осталось в холодильнике на следующий день после праздника**. Также они отлично ладят со сладостью тушеной тыквы или батата. Среди трав и специй, которые неплохо гармонируют с carignan, можно перечислить молотые **семена кумина и кориандра, тимьян, розмарин и заатар** – особенно когда их смешивают с тушеной тыквой-

горлянкой или натирают утку, перед тем как потушить; когда их кладут в острые фрикадельки из баранины, а может, когда из них готовят маринад для баранины, которую жарят на барбекю или гриле. Более пикантные вина (вновь обратите внимание на Францию и на Чили, где травянистые нотки, как правило, сильнее заметны) также работают с **запеченными красными перцами и тапенадой**^[43], комфортно себя чувствуют с **тушеной говядиной, тимьяном, анчоусами и морковью**. Попробуйте плотную текстуру и насыщенность чилийского carignan с соусом чили с **черной фасолью, сосисками, пюре** и соусом чили или с **сэндвичем со стейком**. Самыми недорогими вариантами вина хорошо запивать **хаш**^[44] с **солониной и картофелем**.

Советы виноделов

Дерек Моссман Кнапп, *Garage Wine Co.*, Мауле (Чили): «Я наслаждаюсь carignan со всей его свежестью, пикантностью и теми экзотическими нотками трав и цветов в сочетании с едой, которую некогда считали слишком жирной. С бокалом ободряющего carignan из Мауле мы можем получать удовольствие от подобных блюд без чувства вины и тяжести в желудке. Насыщенная еда отлично подходит к освежающим винам».

«Если приготовить фланк-стейк (из пашины), то получим еще больше вариантов невероятно вкусных и сочных блюд. С богатым, сильным вкусом и ароматами, возможно, даже с неким намеком на карамелизованный жир – для подобных блюд нам необходимо вино с заоблачной кислотностью. Как насчет бутылки carignan, которую я так долго хранил?»

См. также Priorat.

«Карменер»

Вкус: «Карменер» – это фирменный красный сорт Чили, и потому вызывает удивление тот факт, что еще в 1996 году во всей Южной Америке «карменер» официально не был зарегистрирован. Его просто не существовало. Ни единой лозы.

Подобную странность можно объяснить полным административным хаосом. Первые черенки «карменера» прибыли в Чили еще в XIX веке из лучших хозяйств Бордо, где «карменер» в то время выращивали повсеместно. Эксперты различают большую часть сортов не только по вкусу ягод, размеру, форме и степени плотности гроздей, свисающих с лоз, а также по очертанию их листьев. Так уж случилось, что листья «карменера» выглядят точно так же, как и листья «мерло». И совсем скоро «карменер» в Чили получил новое название «мерло чилено» (чилийский «мерло»), отсюда и произошла путаница.

Именно это и стало причиной того, что в конце XX века экспорт вина из Чили начал резко возрастать, в основном это касалось бутылок, на

этикетке которых значилось merlot, хотя на самом деле это был carmenère. Неудивительно, что напиток имел замечательный вкус.

Merlot – мягкое и сочное («скучное», как говорят его противники).

Carmenère – текстурное и грубоватое, с терпкостью черного чая и интенсивностью красного стручкового перца. Оно пахнет паприкой, а порой и молотым кофе; травянистое, смолистое, землистое с ароматом табака. Как такое возможно, что виноделы не смогли заметить разницу?

В своей книге *The Wines of Chile* («Вина Чили») Питер Ричардс утверждает, что виноградарям всегда было известно о различии между тем, что они называли «мерло мерло», и тем, что называлось «мерло чилено». Учитывая огромный глобальный спрос на международные сорта, возможно, некоторая неопределенность устраивала всех. В 1994 году ампелограф^[45] Жан-Мишель Бурсико положил этому конец, когда установил, что «мерло чилено» был на самом деле «карменером». Анализ ДНК в 1997 году это подтвердил, и через год «карменеру» был присвоен законный статус официального сорта винограда Чили.

До сих пор вызывает споры вопрос, какая часть чилийского merlot содержит в себе небольшую долю «карменера». Виноделы настаивают, что все уже в прошлом, и очевидно, что, используя оба сорта, производители делают два абсолютно самобытных вина. И все же время от времени мне в руки попадает бутылочка чилийского merlot, которая на вкус оказывается гораздо интереснее, чем ей следовало быть.

Сочетание с едой: Необузданный характер делает carmenère хорошим выбором к **воскресным обедам с салями и хлебом**, а также к **тушеному мясу, особенно говядине**. Из-за своей пряности оно необыкновенно прекрасно с **острыми сосисками, ндуйей, чили кон карне и со жгучим рагу из говядины**. Или в компании с популярным чилийским блюдом plateada в горшочках, которое часто сервируют с ярким салатом из помидоров, лука, капусты, авокадо, сельдерея и с острым пюре из фасоли. И все же моим любимым сочетанием можно назвать **венгерский гуляш**, потому что ароматы паприки и перца в вине поют в унисон с теми, что присутствуют в кипящем горшочке: во вкусе carmenère определенно присутствует некая нотка паприки. Аналогичным образом **курица по-баскски**, с красным перцем, хересом, паприкой, чоризо, тимьяном, луком и помидорами, также имеет огромный успех в паре с carmenère.

Пряность carmenère прекрасно подходит к **умеренно острым индийским или вдохновленным Индией блюдам**, таким как **оленина, маринованная в острой пасте из Раджастхана; кебабы из баранины, помидоров и красного лука в карри с баба гануш**^[46] или **баранина бхуна**. Особенно вкусно сочетание carmenère с горсткой **индийских специй**, к которым добавили **поджаренный репчатый лук и зеленый стручковый перец**. Шероховатый аромат этого сорта винограда находит

отклик в резкости **кориандра, кумина и кардамона** – только имейте в виду, что танины в вине вступят в противоречие с чили, и потому наилучшее сочетание со специями произойдет, если острота перца будет умеренной.

«Кортесе»

Энергичный освежающий белый сорт с северо-запада Италии используют для изготовления Gavi. По вкусу напоминает свежий лимонный сок и/или дольки лимонов. Прозрачность белого вина освежает рецепторы, благодаря этому качеству таким напитком можно дополнить любое блюдо, где есть свежавыжатый лимонный сок или кусочки лимона. Например, замечательно подойдет к **креветкам на шпажках** или в сопровождении с **салатом с курицей, петрушкой, мятой, грейпфрутом и фисташками с соусом из йогурта** или **белой рыбой и картофелем с лимоном по-гречески**. Однажды на винодельне *Tenuta la Giustiniana* на севере Италии мне подали бокал Gavi в качестве аперитива к закуске из **листьев шалфея, которые обжарили в легком кляре темпура**. Это было великолепно.

«Кошу»

«Кошу» – нежный белый сорт винограда, который выращивают повсюду в Японии, но его происхождение так и осталось загадкой. На вкус вино напоминает нечто среднее между очень спокойным sauvignon blanc и pinot grigio – миролюбивое, со слабым намеком на цитрус и нежным благоуханием. Вино легкое и нейтральное, почти невесомое: koshu со скромностью интеллигента не выступает первым, пока его не спросили. Но подайте его в паре с едой, и произойдет чудо – вино решительно выдерживает любую атаку, приобретая мощь и мистические свойства. Великолепный вариант для сопровождения **суши, темпуры из рыбы и овощей, дим-самов, блюд с гречневой лапшой, простых блюд из рыбы, которые гарнируют салатами с японской заправкой**. Оно любит блюда со свежими нотками, например, **спагетти с огурцом**, сочетания с **маслянистой рыбой** или **рисом** (koshu превосходно подчеркивает вкус риса). Отлично дополнит трапезу с **кебабами с курицей и шафраном**, а также с классическим **рыбным пирогом**.

М

«Мальбек»

также известен как «кот»

Вкус: Malbec можно встретить в двух разных стилях: из Аргентины и из Франции. Вино из Аргентины имеет такой оглушительный успех, что

иногда даже затмевает своего собрата из Франции, родины этого сорта винограда. Тем не менее мне бы хотелось отметить оба.

Malbes из Каора, его еще называют «черное вино», – традиционно плотный и танинный напиток, производят в департаменте Лот на юго-западе Франции. С глубоким цветом, интенсивный и тяжелый в первые годы выдержки, Cahors словно дает определение слову «танины». Винам с таким серьезным характером необходимы десятилетия, чтобы обрести форму, но за долгое терпение они награждают потрясающим вкусом. Помню, как попробовала свой первый 30-летний Cahors и подумала, что это, скорее всего, старое bordeaux, но ошиблась. От старых вин всегда можно получить определенное удовольствие, которое нельзя сравнить с ощущением от молодых вин. И за благородный Cahors вы определенно заплатите гораздо меньше, чем отдали бы за claret.

Аргентинский malbes, который тоже имеет насыщенный цвет и достаточно уверенный характер, в то же время гораздо динамичнее и ярче. Обладает проникновенным фруктовым характером. Можно уловить аромат фиалки, черники, шелковицы и земли, а на вкус напоминает лакрицу, шоколад и сочное изобилие спелых ягод. Поскольку танины у него мягкие, то его можно пить уже в молодом возрасте. Самой крупной и самой лучшей для выращивания «мальбека» областью Аргентины считают провинцию Мендоса, которую подразделяют на множество регионов и субрегионов, каждый со своими уникальными характеристиками. Высота над уровнем моря играет огромную роль в формировании будущего вкуса вина. Удивительно изящный malbes делают и в высокорасположенной Сальте, дальше на север. Также распространено производство этого вина на юге Патагонии и в жаркой провинции Ла-Риоха.

Для Латинской Америки malbes стал большой статьей экспорта, и его стиль начал оказывать влияние на Францию. Сегодня не составляет труда найти malbes в Каоре не в старомодном, суровом, царапающем горло стиле, а со свежими прямолинейными фруктовыми нотками, присущими молодым винам.

Сочетание с едой: Если вы не вегетарианец, то не избежите в Аргентине блюда со **стейком**. Нет ничего лучше сочного сирлоин-стейка из коровы, которая паслась на пампе^[47]. Хотя вы, скорее всего, найдете чрезмерным количество соуса чимичурри (петрушка, орегано, чеснок и чили), тем более что он не слишком подходит к вину. В Мендосе стейк подают с **умитой** (кукурузная паста в пропаренных листьях кукурузы), иногда блюдо дополняют салатом из сердцевин пальмы. В этой стране, где бы вы ни оказались, в меню будет **говядина**. **И здесь замечаем удивительное взаимодействие:** танинный, спелый malbes усиливает сочность мяса, а оно, в свою очередь, смягчает вино.

Одно из самых шикарных блюд из говядины, которые мне когда-либо доводилось попробовать с malbes, называлось Lomo Tata^[48]. В 2001 году в журнале *Decanter* Фиона Бекетт, эксперт в области еды и вина, опубликовала рецепт этого блюда, как его традиционно готовили в семье Катен аргентинские винопроизводители: используют филе говядины, чернослив, бекон и джем из красной смородины, и я еще добавляю лавровый лист, – результат восхитительно гармонирует со сладкой, глубокой фруктовыми аргентинского malbes. Рецепт можно найти на сайте в архивах *Decanter*.

В лондонском ресторане *Gaucha Grill* собрана потрясающая коллекция вин из Аргентины, и я каждый раз здесь заказываю стейк. Я спросила заведующего винным направлением ресторана Фила Крожера, который провел много времени в Аргентине, исследуя местные вина и еду, существует ли что-нибудь, кроме стейка, для сопровождения malbes. «**Спагетти болоньезе** с malbes из Лухан-де-Куйо – сочетание, которое напоминает мне о рагу с мягкой barbera, – ответил Фил. – В винах из Лухан присутствует определенная шелковистость, которую вы не можете получить в тех, что делают в Долине Уко, где вина более нервные, напряженные. Malbes из Уко я предпочитаю с жареными ребрышками. Если отойти от говядины, то **суп из копченой свинины и чечевицы** составляет неплохую пару с malbes. Еще хороши простые **свинные отбивные** и томатный соус со свининой к malbes из Долины Уко».

Великолепный блестящий malbes из солнечного климата или тот, который произвели во Франции современным способом, просто чудесен со всевозможными **пряными блюдами из свинины**, такими как **копченый окорок со сладковатым пряным соусом**.

Старомодные стили из Каора тоже успешно гармонируют со стейком, хотя и в несколько ином ключе. Эти вина соответствуют тяжелой местной пище – **касуле, пряным тулузским колбаскам и магре де канар**^[49]. **Год за годом их исключительность только возрастает** – тяжесть проходит, аромат приобретает открытость, полноту, благородные оттенки, чем-то напоминающие пыльный запах библиотеки. Я помню, как пила одно из таких вин в компании человека по имени Энтони Глэдстоун-Томпсон, франкофила, который любезно помогал мне наводить порядок на книжных полках. Энтони был весьма щепетилен в отношении своего Cahors, и мой вариант вряд ли полностью отвечал его требованиям, но рекомендация зайти к мяснику и поджарить к вину целую гору колбасок мергез имела успех.

Советы виноделов

Гастон Уильямс, *Achaval Ferrer* (Аргентина): «Конечно, первым выбором станет барбекю. К остальному, думаю, локро станет нашим традиционным блюдом в зимнее время: густое рагу из кукурузы, батата с мясом, картофеля, фасоли, овощей и красных колбасок. И поскольку

среди нас много потомков итальянских иммигрантов, то отличные феттуччине алла путтанеска^[50] станут замечательной парой к нашему malbec».

Татьяна Шилецки, *Revancha* (Аргентина): «Как истинные аргентинцы, мы обожаем свой malbec с хорошим «асадо» (барбекю). Обычно вино сопровождаем стейками ти-бон или рибай средней прожарки. Единственным соусом, который мы добавляем к своим стейкам, является чимичурри, но даже если просто посолить мясо и зажарить, выйдет тоже неплохо. Секрет состоит в том, чтобы испытать причастность к «асадо». В качестве гарнира мы обычно готовим картофель на гриле и немного зеленого салата».

«Марсан»

См. также Rhône – белые бленды.

Из этого белого сорта винограда делают вина с ароматом марципана и цветущего миндаля, с яркими лимонными проблесками. «Марсан» известен как ронский сорт и, так же как в Калифорнии, его смешивают в бленд с «русаном» (и другими сортами). Оказывается, что большая часть всех виноградников «марсан» растет на заболоченной местности озера Нагамби (Виктория) в Австралии и присутствует в местных винах. Здесь хозяйство *Tahbilk* делает marsanne в ярком австралийском стиле, который отдаленно напоминает сухую траву, мармелад, апельсиновые чипсы и жимолость. Мне это вино доставляло огромное удовольствие во вьетнамских ресторанах Лондона, хотя в *Tahbilk* рекомендуют пить его со **спагетти со спаржей, пармезаном и грибами** (рецепт есть на их сайте) или со **свиной грудинкой с азиатскими специями**.

«Менсия»

Вкус: Землистый вкус красного сорта винограда «менсия» из регионов Бьерцо и Рибейра Сакра на северо-западе Испании, а также в Дау в Португалии, сегодня стал очень модным. Благодаря своим пикантным качествам, которые отлично гармонируют с ароматами ужина, это вино превосходно дополнит кушанья, в то время как более сладкие фруктовые вина не удержат свой стиль. «Менсия» имеет низкую кислотность, среднетелость, и на вкус может быть довольно грубоватой, с ароматами ягод, пикантными копчеными нотками и тонким намеком на цветы.

Сочетание с едой: Охлажденная menсiа приобретает легкость для сопровождения рыбы – скажем, **трески с зеленой чечевицей**. Вино превосходно с **запеченной свиной лопаткой**, которую можно

сервировать пюре из печеного на костре картофеля. Основная часть испанских блюд из красного мяса подходит этому напитку. Своеобразное сочетание терпкости и легкости делает его приятным компаньоном со всевозможными непростыми блюдами на ужин. Как отметил Уилли Лебус из *Bibendum Wine*, Bierzo можно назвать идеальным вином к **«Запеченному топинамбуру с курицей и соусом из анчоусов, грецких орехов и петрушки»** по рецепту Дайаны Генри (*A Bird in the Hand* – сокровище, а не книга). Это блюдо стало бы камнем преткновения для большей части вин: горчинка грецкого ореха, петрушка, соленый анчоус и непонятный артишок отвлекли бы любое сладковатое спелое красное, в то же время значительная часть белых не имеет достаточной терпкости или основательности. Mencía блестяще выполняет эту задачу, и при взаимодействии с похожими ингредиентами советуем открыть его как главный козырь.

Mencía также прекрасна с **фаршированным хлебом**, который можно встретить в Галисии, – блюдо насколько основательное, что неизменно требует красного вина.

Советы виноделов

Альфредо Маркес, *Pittacum*, Бьерцо (Испания): «В идеале лучше всего запечь молодое нежное мясо козы. Это наше коронное блюдо, которым мы угощаем представителей ресторанов из Соединенного Королевства во время их ежегодного осеннего визита. Совершенным, оригинальным, но рискованным будет сочетание кислотности вин Pittacum с соленой треской на гриле. Солоноватость и текстура трески отлично ладит с кислотностью и небольшой пряностью сорта «менсия». Избегайте сладких соусов и гарнира (в виде перцев или помидоров)».

«Мерло»

Вкус: «Мерло» довольно трудный для распознавания сорт, поскольку его трудно найти за множеством различных ароматов, пожалуй лишь по запаху запеченной сливы. Характерной его чертой можно назвать шелковистую, ровную текстуру. В легком своем воплощении merlot может быть живым, свежим и слегка зеленым. В теплом климате, если ягодам позволят полностью созреть, а затем их подвергнут чрезмерной экстракции и выдержке в дубе, вино начинает напоминать густой крепко заваренный чай: с высоким содержанием алкоголя, непроницаемое, со сливами, какао-порошком, черникой, красной и черной лакрицей, пряностями и кофе во вкусе.

Merlot – мягкое и легкое, без выпуклой кислотности или танинов. Подобная безобидность подарила ему любовь со стороны массового рынка, и сорт получил широкое распространение на международном уровне, начиная с Калифорнии и Чили, заканчивая Австралией и Южной Африкой. Некоторые высмеивают его за скучность, и если честно, то сегодня поглощают огромное количество недорогого безликого merlot,

которое немногим отличается от сладковатого фруктового алкогольного напитка на основе виноградного сока. Более качественные образцы, обычно из прохладных регионов, таких как Сонома, Штат Вашингтон и Маргарет-Ривер, обладают бархатистой текстурой и нежными танинами.

«Мерло» (почти всегда) лучше всего проявляет себя в блендах. Оно словно легкая шпателька: достигает всех уголков, заполняя дыры и сглаживая неровности. Вино имеет поразительную способность приобретать качества других сортов. Смешайте бутылку merlot с 10 % «карменера» и – вуаля! – вы получите гораздо более интересное вино. «Мерло» можно обнаружить в очень неплохих блендах из Бержерака, Маргарет-Ривер и в Супертоскане из Центральной Италии. Сиятельный бордоский сорт «мерло» чувствует себя королем региона не только из-за наибольшего количества посадок, но и потому, что представляет неотъемлемую часть бордоского бленда, добавляя гибкости и сочности угловатому «каберне совиньону». Из-за того что «мерло» приятно и в молодом возрасте, производители особенно добавляют его в те вина, которые рассчитывают выпить молодыми. Например, это большая часть недорогих вин, на этикетке которых написано bordeaux или bordeaux supérieur. Первые вина хозяйств Левого берега Гаронны с перевесом «каберне» будут часто иметь более высокую долю «каберне совиньона», в то время как вторые вина того же самого château будут основаны на «мерло». Именно на Правом берегу Бордо – в Сент-Эмильоне, Помроле и их спутниках Лаланд-де-Помроль, Кастийон-Кот де Бордо и Монтань-, Люссак-, Пюиссеген- и Сен-Жорж Сент-Эмильон – «мерло» предстает во всем своем блеске, занимая ведущее место в бленде. «Мерло» из Сент-Эмильона обладает густым пряным вкусом фруктового кекса и способностью к многолетней выдержке. Нечасто встретишь bordeaux целиком из «мерло», но в качестве подобных исключений можно назвать величайшие вина в мире: Petrus и Le Pin.

Сочетание с едой: Часто бывает, что обычное merlot представляет не то вино, о котором вы подумали: «О, какой чудесный букет!», а ординарное красное вино для приятного времяпрепровождения на диване за просмотром сериала. Говорят, что недорогое merlot, особенно версии с тонами слив и зерен какао из Чили, представляет собой настолько легкое, приятное вино, которое будет превосходной парой по настроению (и по вкусу) с жирными блюдами. Его блестящая основательность идеальна с **деревенским или пастушьим пирогом**, сильно обжаренными **энчиладас** с фасолью, сыром и сметаной; **бургерами**, **чили кон карне** с кусочком горького шоколада, **соусом барбекю** и **тяжелыми мясными маринадами**.

Сочное merlot и полнотелые бленды с «мерло» и «каберне» из Австралии и США также неплохо подойдут к **сладкому запеченному окороку**, **стейку с салатом с кунжутной заправкой** и с бараниной, в

которой использованы ягодные компоненты – например, **бургеры с бараниной и красной смородиной** или баранина с густым красносмородиновым соусом.

Более терпкие бленды с «мерло» не всегда родом из Бержерака, Бордо или Тосканы, отлично подходят к **густым паштетам и терринам, утке** (магре де канар, запеченной утке), **ростбифу и мясным запеканкам**. Вес даже самых лучших вин на базе «мерло» не всегда созвучен с едой на столе, в особенности когда эти вина не выдержаны в дубе. Джейн Ансон, винный эксперт и писательница, которая живет в Бордо, отмечает, что когда дело доходит до St Emilion, то «некоторые перегруженные вина последних лет могут подавлять собой то, что присутствует на тарелке». Джейн любит отыскивать старые винтажи, которые напоминают, каким идеальным может быть сорт «мерло», выросший на глиняной и известняковой почве: «На прошлое Рождество для сопровождения индейки, которую мариновали в течение суток, так чтобы она стала нежной и сочной, был открыт магнум Chateau Beauséjour-Duffau-Lagarosse 1985 года (сегодня его называют Beauséjour). Вино смягчилось и превратилось в неотразимое сочетание спелого инжира, трюфеля, кожи и даже едва уловимой лакрицы. Оно вывело ужин на совершенно новый уровень. Я помню, что у нас была и **запеченная, карамелизованная морковь**. Подобные ароматы были бы слишком нежными, тем более для такой фруктовой «бомбы», как молодой St Emilion».

Зрелый St Emilion – или другое bordeaux на базе «мерло» – был бы превосходен с терпким привкусом **жареных говяжьих ребрышек** или с **олениной**. St Emilion постарше, не такой сочный и шоколадный, с осенними кожаными и размеренными нотками во вкусе, очень неплохо подходит к **телячьим отбивным с картофелем дофинуа** или простым **бёф бургиньон**. **Запеченные корнеплоды – тыква, пастернак, турнепс, морковь – с шалфеем или тимьяном** (или их сочетанием) будут весьма кстати. Традиционные сочетание – это **миноги, приготовленные в красном вине**. Мои любимые ужины в сопровождении вин St Emilion всегда происходили во французских бистро. Обязательно посетите великолепный *L'Envers du Décor*, расположенный в узких улочках городка Сент-Эмильон, для вдохновения. В последний раз я попробовала в этом местечке некое подобие **пастушьего пирога, но с уткой и выложенным поверх бататом**. Пирог был насыщенным, питательным и еще более грандиозным с бутылкой Château La Tour Figeac.

Советы виноделов

Стефани де Буар-Ривоаль, *Chateau Angélu*, Сент-Эмильон (Франция): «Блюдо, которое я рекомендую, – это ризотто с трюфелем. К нему лучше всего выбрать вино правильного возраста, и 2000-й стал бы идеальным, хотя я не отказалась бы от 1990-го... Мне также нравится телятина с небольшим количеством грибов. Еще к нашим винам замечательно

подходит рыба тюрбо. Это может выглядеть неожиданным, но если у вас не очень молодое вино и нет винтажа, например 1998 или 2001 года, то это даже прекрасно».

Château Troplong Mondot, Сент-Эмильон (Франция). У этого château есть ресторан, где меню составлено таким образом, чтобы наилучшим образом подчеркнуть вина, в том числе такие блюда, как грудка голубя с травами, грудка куропатки с начинкой из капусты или лард д'Арна^[51] с запеченным корнем пастернака, бедрами и бульоном из дичи с коньяком.

См. также Pomerol.

«Мурведр» также известен как «матаро», «монастрель»

Вкус: В этом сорте есть что-то от романтического героя. Высокий уровень танинов, как правило, способствует тяжести и мрачности характера вина, но в правильных условиях оно развивает привлекательную неприступность, стойкость и уверенность.

В Австралии и Калифорнии этот сорт называют «матаро», в Испании – «монастрель», а вдоль средиземноморского побережья во Франции он известен как «мурведр».

«Мурведр» – крепкий темный, дикий и слегка резковатый напиток. С резким привкусом сухих трав, намеком на цветы фиалки, старую загрубевшую кожу, он добавляет дикой пряности блендам Châteauneuf-du-Pape. В зависимости от места культивирования вкус преобразуется и достигает своего апогея на юге, в тишине сияющего амфитеатра возле Бандоля, где раскрывает во всей красе главную характеристику бленда (вместе с сортами «гренаш», «сенсо», «сира» и «кариньян») – первозданную элегантность стиля.

В качестве «монастреля» и «матаро» сорт представляет основу более деликатных, чернильно-непрозрачных и плотных по текстуре вин, с ароматом ежевики и нотками сладких фиалок. В Испании сладковатой monastrell благоухает черникой.

Сочетание с едой: к Bandol подходит **тимьян и чеснок**. Летним солнечным вечером это вино прекрасно дополнят сладкий **красный перец, баклажаны и кабачки, поджаренные на гриле или сковороде, с оливковым маслом и тимьяном** (добавьте картофель дофинуа и зеленый салат, чтобы получился сытный ужин). Головокружительные ароматы Bandol также подходят к **рататую; овощам по-провансальски с начинкой** из риса, трав, **черных оливок** и помидоров; **рагу из лесных грибов с тимьяном; перцам** с чесноком и соусом песто из анчоусов; к обжигающе острому чесноку и согревающим специям **колбасок мергез**. Вариант с **мясом на гриле**, который указан на этикетке вина из

супермаркета, может выглядеть обычным, но это действительно отличное сочетание. Природный аромат Bandol чудесно гармонирует с любым поджаренным мясом-гриль или приготовленным на горящих углях, это может быть, например, мясо курицы, цесарки или баранина от уважаемого мясника.

Фаворитом среди мяса к Bandol можно назвать **баранину**. Блюдо уже и так пахнет свежим розмарином, который обретает истинную гармонию в паре с ароматом сухих трав французского «мурведра». Всевозможные варианты **запеканки с бараниной со средиземноморскими приправами** (лавровый лист, розмарин, тимьян, чеснок) будут здесь в самый раз.

Более сочные стили вин Испании и Австралии (с маркировкой monastrell или mataro) подчеркивают фруктовость жирной **морсильи**^[52] и могут выступить в роли усилителя для резкого привкуса семян кумина и кориандра в сочетании с жирным мясом. Попробуйте с этими винами **салат из шпината, морсильи и чоризо, таджин из баранины с черносливом или баранину с марокканскими специями и гарниром из кускуса с финиками и миндалем**.

Mourvèdre во всех своих проявлениях обладает и глубиной, которая необходима для противостояния **оленине** и другой дичи (**фазану, запеченной утке, кролику, тетереву**). Выбирайте резкий дикий аромат старого французского вина для комбинации с яркими нотками подвяленного мяса. Более молодому Bandol, благодаря его травяному привкусу и четким танинам, соответствует, скажем, **запеканка из оленины с можжевельником или фрикассе из кролика с тимьяном и сырной лапшой**.

Основательные фруктовые версии из Калифорнии, Австралии имеют подходящую тяжелую и плотную текстуру для такого блюда, как рагу из оленины с полентой. Мне по душе прямолинейность австралийского mataro с **олениной с кровью и кунжутной лапшой**, насыщенная сочность испанского monastrell с **бургерами с олениной, красной смородиной и расплавленным рокфором**.

Этот сорт прекрасен и в компании **запеканок с говядиной**. Выбирайте французскую или австралийскую версию, если задействованы черные оливки, грибы или анчоусы.

См. также rosé.

Советы виноделов

Легендарные рецепты Лулу Пейро из *Domaine Tempier*, Бандоль (Франция) собраны в чудесной и заслуживающей доверия книге Ричарда Олни *Lulu's Provençal Table*, где можно найти гратен из картофеля со щавелем, сардины на гриле, жареную баранью ножку с косточкой, лещ с фенхелем и знаменитый рецепт буйабеса^[53], который ей нравится

сервировать с бокалом молодого охлажденного Bandal. Гости владелицы *Domaine Tempier* рассказывают, что им подавали небольшие тосты с тапенадой и миской редиса с аперитивом в виде холодного бокала розового Tempier (в его составе около 50 % «мурведрa»).

Афшин Мулави, *Manousakis Winery*, Крит: «Козлик свободного выгула, которого медленно запекали в чугунной кастрюле, как принято в Греции, с картофелем, небольшим количеством розмарина и сладковатым чесноком».

«Мускат» («москато», «мускатель», «дзибиббо»)

«Мускат» – собирательное название большого количества различных сортов, среди которых не все состоят в родстве, хотя обладают общей отличительной характеристикой. Это единственные сорта, вина из которых по вкусу и аромату напоминают виноград. «Мускат» используют для производства трех стилей вин: сухое белое, которое на вкус похоже на одеколон и воду из цветков апельсина; сладкое, но не приторное игристое или вино фризанте, его называют *moscato* (хотя это слово просто синоним «муската»); и по-настоящему густые сладкие вина.

Сухой muscat. Не особо популярное вино, хотя неплохие примеры можно отыскать на Сицилии (где оно известно как *zibibbo*) и в Испании. По вкусу хорошо гармонирует с **пастой с морским ежом и цыпленком тандури**.

Moscato. Восхитительное, слегка игристое белое вино с низким содержанием алкоголя и вкусом ягод свежего белого винограда, когда вы их только раскусили и почувствовали аромат цветов. Оно напоминает о дыне, спелых нектаринах и масле нероли. Moscato сладкое, но это подобие изотонической сладости, легкой для восприятия. Самые приятные и нежные moscato родом с севера Италии, среди них наиболее известно Moscato d'Asti. Этот стиль сегодня невероятно популярен в США и в Австралии, их версии не такие воздушные и цветочные, с фруктовыми оттенками вкуса нектаринов, ананаса и карамболы. Moscato – напиток для летних вечеров и полуденных посиделок на выходных с большой тарелкой **клубники, тартom с нектарином или манго с кремом патисьер, запеченными абрикосами или грушами с розовой водой**. Как вариант, Микела Маренко из *Contero* рекомендует свое Moscato d'Asti di Strevi со «свежим **страккино** или **горгонзолой**».

Сладкие вина. «Мускат блан а пти грен» – специальный сорт, который по большей части отвечает за вина *vin doux naturel* (крепленые сладкие вина) Muscat de Beaumes de Venise и Muscat de St Jean de Minervois со свежестью виноградных ягод, бодростью цветущего апельсина и с

достаточной сладостью для сопровождения пудинга. Эти вина сочетают с **печеньем «Мадлен», тартom с нектарином или манго**, они освежают **шоколадный кекс** и прекрасно подходят к **хлебному пудингу со сливочным маслом и апельсином**. Из того же самого сорта производят великолепные вина Liqueur Muscat в Австралии (ищите Rutherglen Muscat) – очень сладкие, глубокие крепленые вина, которые обладают насыщенностью сахара демерара и карамельным привкусом с нотками кофе и мелассы. Rutherglen Muscat роскошно с **мороженым (обычным или с пралине), тартom с пеканом и карамельным пудингом**. На острове Пантеллерия, по соседству с Сицилией, «дзибббо» («мускат александрийский») используют для изготовления еще одного сладкого вина, Passito di Pantelleria, которое по вкусу напоминает курагу и персики с легким налетом карамели. Оно великолепно со **сладкими рождественскими пирожками**.

Н

«Неббиоло»

также известен как «кьявенаска», «спанна»

Вкус: Слова «роза» и «смола» часто можно встретить в дегустационных заметках о винах из этого танинного, незабываемого и величественного сорта, из которого делают Barolo и Barbaresco.

Во время моего первого визита в Пьемонт Кьяра Боскис, создатель возвышенно ароматных Barolo, начала довольно громко напевать слова из хора «Аллилуйя» Генделя, ошелобив этим гостей в тот момент, когда еду и вино вынесли к нашему столу. Во второй раз, стоя на ступеньках своего фамильного имения *Proprietà Sperino* у подножья Альп, еще один винодел Лука Де Марки вошел в религиозный экстаз, когда объяснял свои чувства к «неббиоло»: «По моему личному убеждению, «неббиоло» гораздо лучше «пино нуар». Я такого высокого о нем мнения, что даже не рассматриваю в качестве сорта винограда. «Неббиоло» – это единственный сорт, которому подходит описание «неземной», потому что он – это состояние души».

Я понимаю, что он имеет в виду. Бывают дни, когда я надеюсь, что умру и отправлюсь в Пьемонт. Эта северо-западная часть Италии, где ноябрьские туманы проникают в долины, словно волны во время прилива (*nebbia* означает «туман» *итал.*), является единственным местом на планете, где можно встретить «неббиоло».

Из двух наиболее известных вин из «неббиоло» аристократ Barolo выражает себя с изяществом и утонченностью – ищите вина с интенсивным вкусом вишни и кирша из одноименной деревни Бароло. В то время как в Барбареско, как правило, урожай выше и собирают его

раньше. Barbaresco еще и более народное вино: его легче пить, оно открытое и мягкое. В аромате присутствует больше красных фруктов и шиповника с дуновением теплых ноток сандалового дерева и кожи.

Оба вина, из Бароло и Барбареско, предназначены для длительной выдержки – сорт «неббиоло» обладает огромными танинами и бойкой кислотностью, но в молодости они могут быть неприятно сдержанными и терпкими на вкус. Прилагательное «фруктовый» не применяют к этому сорту, его ароматы скорее осенние и пряные. Он пахнет розами и фиалками, которые высушили между страницами старых книг. С возрастом больше проявляется запах кожи и пыли, сушеных вишен, смолы, лакричного корня, ладана и трюфеля. «Неббиоло» имеет странный характер. Я бы даже назвала его интеллектуальным сортом.

Виноделы в Пьемонте говорят что-то вроде: «Жизнь стала слишком суетливой», – но, несмотря на сопротивление стремительности XXI века, только растет производство стилей легкого и открытого nebbiolo, с меньшей выдержкой, а порой и вовсе без нее. Подобные вина обычно изготавливают под названием Langhe Nebbiolo, и, несмотря на то что оно расположено ниже в классификации, такое вино от топового производителя, как правило, приносит больше удовольствия, чем недорогая версия Barolo.

За пределами Пьемонта (и рядом с ним Ломбардии) нигде еще не преуспели в выращивании «неббиоло», из которого можно сделать приличное вино. Но есть и исключения, это Австралия. Местный стиль мягкий и менее дикий, чем его итальянский аналог, но в нем все равно можно узнать чудесный «неббиоло».

Сочетание с едой: Пряная шероховатость и резкость nebbiolo выступают приятным контрастом к **сливочным суфле и соусам, яйцам и сыру**. Классическим блюдом можно назвать фондюту – насыщенное фондю из сыра фонтина (из Долины Аоста), сливочного масла и яичного желтка, которое очень удачно подходит к молодому вину. Nebbiolo чудесно и с тягучим плотным **луковым тартом**. Благодаря ярко выраженным танинам nebbiolo прекрасно гармонирует с гарниром из **горьких листьев** – рукколы, фиолетового radicchio или салатного цикория. Это превращает луковый тарт или сырное суфле с зимним салатом в идеальный ужин под бокал nebbiolo. Дома я часто **фарширую луковицы** обжаренной смесью из вырезанной серединки лука, розмарина, сыра (пармезан или тома) и сливок, заворачиваю их в прошутто и запекаю в духовке. Результат – превосходный ужин с гарниром из салата с цикорием, помидорами и radicchio или как дополнение к тальяте с рукколой в качестве гарнира. Осенние ароматы «неббиоло» подходят к **осенней еде**. Вино прекрасно сочетается с **тыквой и грибами** (поэтому попробуйте фаршированную тыкву), **ризотто с тыквой и шалфеем, запеченной тыквой со свиной и семенами фенхеля, салатом из сырых и**

приготовленных грибов, и эти же блюда можно подавать с гарниром из пасты с рукколой.

Несмотря на свою мощь, «неббиоло» бывает достаточно деликатным, легким, например, ароматное, не выдержанное в дубе Langhe Nebbiolo или Barolo в более шелковистом стиле. Оно странным образом неплохо сочетается с блюдами из тунца и телятины, например с **вителло тоннато** или с **оссобуко, телячьими отбивными и тушеным фенхелем** или телячьей **сальтимбоккой**^[54].

Чем моложе вино, тем более жирную пищу оно может выдержать. Подавайте старое, полностью созревшее nebbiolo к брезоле и используйте молодое вино для сопровождения блюд из **утки** или **гуся**. Не существует ни одного nebbiolo, молодого или зрелого, царственного или скромного (на самом деле мне следует сказать «относительно скромного», поскольку я не уверена, что есть хотя бы одно по-настоящему скромное nebbiolo), которое не было бы превосходной парой к говядине. Несколько рекомендаций: жирная **запеканка из говядины** (возможно, с грибами) с **зернистой полентой**; жареные стейки с салатом из **костного мозга** с солью и оливковым маслом с петрушкой; **карне круда** – итальянская версия стейка тартар, который просто заправлен оливковым маслом, солью, перцем и соком лимона.

В Пьемонте не только знают, как делать вина, но и понимают толк в отличной еде. Как-то я присутствовала при невыносимой (для меня) беседе в небольшом баре в Серралунге, где один местный рассказывал другому о предпочтениях в еде англичан, словно в деталях описывая пищевые привычки неизученного вида муравьев: «Они идут в супермаркет и покупают пластиковую упаковку с неким содержимым, похожим на спагетти и рагу, приносят это домой и ставят в микроволновку. *Fa schiffo* [это отвратительно]».

Аналогичным образом nebbiolo не тяготеет к подобному фаст-фуду, но будет в восторге от другого вида быстрых в приготовлении блюд из хороших ингредиентов и от простых рецептов – например, **тальялини со сливочным маслом и качественным сыром**. Из-за своеобразности сорта и из-за того, что еда и вино в Пьемонте неразделимы, лучшие идеи для блюд исходят из того же самого места, что и вино.

Кроме сливок и сливочного масла, типичных для северных регионов с их оливковым маслом, пьемонтцы едят лесные грибы и дичь (**фазан, перепел, заяц**); **стинко ди вителло** (тушеная телячья голень); и целый ряд **свинных салями и пряных колбасок** домашнего приготовления (такие как сальсичча ди бра). Nebbiolo чувствует себя с ними естественно и уравновешенно. Вино чудесно и с простым **ризотто помилански** или **кростини с печенью цыпленка**. **Розмарин, тимьян и шалфей** – партнеры для nebbiolo. Попробуйте запечь **перепела с шалфеем** из книги *River Café Easy Cook Book*: перепелку смажьте оливковым маслом, посыпьте большим количеством

рубленого шалфея и запеките до хрустящей корочки. Осенью я обожаю покупать **равиоли с тыквой** в *Lina Stores* в Сохо и подавать их с растопленным сливочным маслом и кусочками ароматных жареных листьев шалфея.

Землистость и зернистая текстура, присущая сорту, означают, что вино комфортно себя чувствует с **полентой** и **нутом**.

И еще мне хотелось бы упомянуть **трюфель**. Пьемонт – это родной дом эксклюзивного деликатеса, белого трюфеля *tartufo bianco*, которого чествуют на ежегодной ярмарке трюфеля в Альбе с середины октября до середины ноября. Получить наивысшее удовольствие от ароматного мускусного трюфеля можно самым простым образом – натереть его и посыпать сверху пасты таярин (тальерини) домашнего приготовления или на яичницу в фондуте. Прекрасным вариантом будет добавить немного трюфеля в суфле.

Во время трюфельного сезона все становятся охотниками за трюфелем. Помню рассказ одного винодела, что мусор не вывозили в течение двух недель, потому что все мусорщики ушли искать трюфель. По всеобщему убеждению, это было достаточно веским основанием, и мне понятно почему. Nebbiolo и белый трюфель настолько замечательны вместе, насколько вообще незабываемым может быть впечатление от сочетания еды и напитков.

Советы виноделов

Люк Ламберт, Долина Ярра (Австралия): «Одно из блюд, которое я люблю готовить, а затем угощать посетителей, – это лазанья с сыром и мясом дикого оленя, посыпанная сверху черным трюфелем. Выглядит аппетитно, но есть ее сущее наказание, и все же это идеальная пара к нашему nebbiolo.

Мясо дикого оленя в Ярре будет особенно вкусным, если приготовить его в виде рагу с помидорами и травами, ими натираем листы домашней пасты, и моя дочь их раскатывает. Ей всего шесть, но она знает, что там должны быть только яичные желтки, и потому самая вкусная паста ярко-желтого цвета. Затем присыпаем сверху щедрой порцией томм-де-шевр, конте и пармиджано-реджано. Ключевым ингредиентом будет свеженатертый поверх черный трюфель. Один из моих поставщиков винограда, Грэг Керр из *Tibooburra Vineyard* в Верхней Ярре, десять лет назад организовал truffière, место для культивации трюфелей, и ежегодно в июле получает небольшой, но стабильный урожай превосходного черного трюфеля. Когда наступает сезон, то это блюдо – идеальный способ сочетать лазанью с олениной с nebbiolo».

Марио Фонтана, *Cascina Fontana*, Бароло (Италия): «Я предпочитаю Langhe Nebbiolo летом, немного охлажденное, с салатом из помидоров и красным луком. Barolo? Существует два различных варианта пить Barolo. Больше всего я люблю его в молодом возрасте с брасато (местное

блюдо Пьемонта из говядины, которую тушат с добавлением Barolo и подают с оставшейся подливой после приготовления). Но у Barolo существует и другая сторона, когда вы поздним вечером после семейного обеда открываете бутылку вина старше двадцати лет. Я помню все обеды, где присутствовал ребенком, и все взрослые оставались за столом 2–3 часа, просто тихо беседуя за бутылкой старого Barolo, и тогда я этого не понимал. Теперь, когда открываю бутылку Barolo, вспоминаю об этом».

Наконец, мне говорят, что покойный Альдо Контерно на вопрос, чем бы он сопровождал свое Barolo, всегда отвечал: «Телевизором».

«Нерелло маскалезе»

Из этого сицилийского сорта на вулканических почвах горы Этна делают восхитительные бледные красные вина. Его легкотелость и способность в букете передавать ощущение того места, где он рос, позволяют сравнивать с «пино нуаром», хотя по вкусу «нерелло маскалезе» обычно более дикий и травянистый. Это вино напоминает о ржавчине, черном чае, дыме, минералах и пряностях, а также о шелке и лесных красных ягодах. Думаю, что ему подходит еда также с некоторой природной необузданностью. Если вы делаете соус к пасте, вам нужно использовать **правильную панчетту** со слегка грубым, звериным привкусом и не совсем идеальный бекон. Оно будет гармонировать с землистым вкусом **панелле** (сицилийские палочки во фритюре из нута), с **сардинами на барбекю**, с **деревенскими колбасками** и **саями**, с **ньокки с ндуя** и **сицилийским рыбным рагу**. Прежде всего, с простой едой юга Италии, которую не готовили по тщательно выверенным рецептам.

«Неро д’авола»

«Неро д’авола» прекрасно чувствует себя на Сицилии, где из него делают красные вина, по вкусу будто слива, шелковица, сушеная красная вишня, клюква, сухая от солнца земля – вместе взятые. Оно может быть среднетелым, сочным и освежающим или, при выдержке в дубе, глубоким и пряно-насыщенным с нотками табака, но обычно по текстуре это вино довольно мягкое. Легкие версии (например, когда «неро д’авола» добавляют в blend к «фраппато» как в Cerasuolo di Vittoria) могут прекрасно дополнить **рыбу**, особенно маслянистую, такую как **сардины** или **тунец**, и **белую в томатном соусе**. Nero d’avola обладает идеальным балансом терпкости и спелой фруктово-кислотности, для того чтобы успешно взаимодействовать с непростым сицилийским блюдом «**паста кон сарде**» (паста с кедровыми орешками, сардинами, веточками фенхеля, изюмом, луком и чили). Этот сорт обычно прекрасен

с мясными кисло-сладкими блюдами, такими как **coniglio in agrodolce** (кролик по-сицилийски) или **капоната**. Кстати, о капонате: **баклажаны** в любом виде чудесны с шелковистым *nero d'avola*. Попробуйте **паста алла норма; жареные баклажаны с цуккини, оливковым маслом и травами; рулетики из баклажан с начинкой из рикотты или феты и базилика; таджин с баклажанами; салат из баклажанов с перцами и зернами граната; жареные баклажаны с помидорами и песто; запеченные баклажаны с анчоусами**. *Nero d'avola* обладает фруктовоcтью, которая соответствует блестящим **зернам граната**, возможно, в салате с курицей или в халлуми. Более полнотелые, выдержанные в дубе вина сочетаются, как ни странно, с мясом. Попробуйте **бургер со свиной** или **булочку с грудинкой по-вьетнамски; рагу из бычьих хвостов** или томленую свиную лопатку с пряностями и с кускусом с финиками и миндалем.

П

«Пикпуль»

Раньше солоноватый и освежающий *picroul* называли *Muscadet юга*, а сегодня его популярность настолько выросла, что, наоборот, *Muscadet* стали называть *picroul* севера. Говорят, что слово *picroul* на древнем окситанском языке означает «обжигающий губы», и удивительно, что такое легкое и бодрящее белое вино, как *picroul de Pinet*, производят в жарком, засушливом средиземноморском климате Лангедока. Многие виноградники для *picroul de Pinet* обращены к бассейну озера То, огромной лагуне с соленой водой. Поэтому свежие, только что выловленные в этих местах устрицы вы будете сопровождать именно *picroul*. Это великолепное вино для **морепродуктов**, от **мидий в вине** до **коктейля с креветками**, или просто запеченной целиком **рыбы**. Я рекомендую запивать им **рыбное буррито** – рыбу, маринованную в пасте из молотого кумина, кориандра, рубленой кинзы, чили и оливкового масла, в мягкой тортилье с майонезом с лаймом, половинками помидоров черри и кусочками огурца. *Picroul* – это универсальный солоноватый аперитив, бодрящий и приятный вне зависимости от того, с чем его подают.

«Пино блан»

также известен как «пино бьянко», «вайсбургундер»

Вкус: На севере Италии *pinot bianco* имеет освежающий, апельсиновый привкус. Оно сочетает узорную тонкость и пронизывающие качества ледяной водки. В Эльзасе из «пино блана» делают как игристые, так и тихие вина с небольшим количеством осадка, отличительные черты которых это округлость и тягучесть, со слабым оттенком копчености и

мускуса. В Австрии это вино известно под названием *weissburgunder*, к нему относятся весьма уважительно, иногда выдерживают в дубовой бочке. В Орегоне напиток известен как *pinot blanc*, который обладает ярким, свежим вкусом.

Сочетание с едой: *Pinot bianco* – это восхитительно-свежее вино, которое омывает все рецепторы во рту, представляет чрезвычайно недооцененный аперитив. Молодые вина прекрасны с **роллами по-вьетнамски**, с начинкой из креветок и кумквата или с простым куриным кебабом **и салатом с апельсином и фенхелем**. Большинство вин отлично подходят к **суши-роллам, дим-самам, коктейлю с креветками и ракообразными**. Вместе с тем мускусные, тягучие вина из Эльзаса восхитительны с **кишем, тягучим луковым тартом или тартом с белой спаржей, мягким сыром и квашеной капустой**.

Советы виноделов

Аурелия Гуж-Хэйнс, чья семья делает восхитительно и неожиданно дерзкий *pinot blanc* в Бургундии (Франции): «За обедом в Бургундии я предпочитаю ветчину с петрушкой. В Лондоне это будет закуска из морепродуктов».

«Пино гриджио» также известен как «пино гри» и «граубургундер»

Вкус: В случае с этим сортом, когда вы видите слова *pinot grigio*, ожидаете бодрящее, сухое, нейтральное вино, может быть с оттенком цитруса и намеком на минеральность. С другой стороны, *pinot gris*, скорее всего, будет полусухим, полнотелым и ароматным – цветочным, возможно, благоухающим нотками розовых лепестков.

Обычное *pinot grigio* настолько невидимое, что вы едва можете его почувствовать. Это сделало его безумно популярным и непопулярным одновременно: иногда люди подтрунивают над его банальностью. Мне всегда казалось это несправедливым – простое, холодное, слегка лимонное вино представляет собой идеальное средство для утоления жажды перед ланчем или ранним вечером. В Италии *pinot grigio* именно этого стиля производят в настолько крупных масштабах, что порой я воображаю целые озера из этого вина. Другие европейские страны, прежде всего Венгрия, неплохо заработали на его успехе, порой маркируя свой безобидный *pinot grigio* в той же манере.

Кроме этого, в Италии можно встретить *pinot grigio* поразительного качества. В горах Трентино-Альто-Адидже на севере и во Фриули-Венеции-Джулии на северо-востоке (в Коллио, Колли Ориентали и Изонцо) производят вина изящные, прозрачные и строгие, что превращает их в настоящее удовольствие.

Те виноделы, кто делает выбор в пользу производства полнотелых и более ароматных версий вина, предпочитают называть его pinot gris.

В Эльзасе pinot gris имеет яркую индивидуальность: пряный, с бурлящими ароматными тонами жимолости, нероли, имбиря, мускуса и капелькой дыма. Эльзасский pinot gris бывает сухим, с намеком на сладость, полусухим или интенсивно сладким десертным вином, которое изготовили из специально отобранных ягод. В Новой Зеландии pinot gris по-прежнему цветочный, простой и спокойный, и полусухие вина из этого региона (до 7 граммов сахара на литр) сегодня невероятно популярны. Американский pinot gris из штата Орегон тоже достаточно известен, несмотря на отличия: здесь сухое вино обладает фруктово-дынным вкусом.

«Пино гриджио» знаменит своими белыми винами, хотя сорт имеет пятнисто-розовую кожицу, потому из него производят слегка розоватые вина (французы их называют gris) или с удивительно глубоким цветом, если во время ферментации виноградный сорт оставить дольше в контакте с кожицей, богатой красящими веществами.

Сочетание с едой: Pinot grigio delle Tre Venezie – первое вино, которое я заказала себе в качестве награды в студенческие годы. Тогда это освежающее цитрусовое pinot grigio казалось исключительно прекрасным, и мы заказывали его во время редких ужинов в сети кафе под названием *Dôme*. С тех пор я люблю открывать бутылку pinot grigio к **салату Dôme** – его готовят из листового цикория или салата ромен, кусочков авокадо, обжаренного сала и тертого грюйера. Смешайте ингредиенты в тарелке, посыпьте сверху грюйером, разогрейте винегретную заправку в сковороде на вытопившемся жире от сала и полейте ею салат сверху, так чтобы сыр слегка подтаял. Подавайте с хрустящим белым деревенским хлебом и освежающим бокалом pinot grigio.

К бокалу прохладного вина из Коллио, нежного и утонченного словно снежный кристалл, я советую подавать на деревянной доске **страккино** (свежий молодой сливочный сыр из коровьего молока, который можно встретить в Венето, Ломбардии и Пьемонте) с **кусочками сочной груши**, не счищая кожуру для текстуры, и **гриссини** или с хлебом.

Сухой pinot grigio также замечательно гармонирует со сладким, мягким вкусом **карпаччо из белой рыбы** – гребешков или сибаса, **спагетти с креветками и соусом из свежих помидоров, белой рыбой в пергаменте, рыбой с соусом с петрушкой, рыбным пирогом**. Другими словами, с любыми блюдами из морепродуктов или белой рыбы, деликатными или сливочными, потому что вино выступает в роли освежителя рецепторов между приемами пищи.

Вы также можете пить аккуратное pinot grigio в сочетании с **пастой с песто** (хотя я предпочитаю вино с большей остротой и резкостью), **салатом с моцареллой, кедровыми орешками и баклажаном**; пастой со сливками, например **спагетти карбонара**; **ризотто со спаржей, горошком или с морепродуктами**; или с хрустящими **роллами по-вьетнамски**.

Текстура и вес полнотелых полусухих pinot gris, в особенности эльзасских вин, неплохо подходят к копченым и/или сырным блюдам, таким как **копченая ветчина** или **копченый сыр в сливочном соусе для пасты**. Попробуйте их с **макаронами с сыром том-де-савуа**, **тартом фламбе** или эльзасской закуской, ее делают из тонкой, словно лист бумаги, основы для пиццы, хрустящей и сильно обожженной по краям, на которую выкладывают сыр и бекон.

Полусухие pinot gris великолепны с **пряными блюдами**. Яркость ароматов и деликатная сладость чудесно взаимодействуют с благоуханием сладковатых **карри с кокосовым молоком**, например с зеленым карри по-тайски. Pinot gris отлично подойдет к **соусу нам-прик-нум** по рецепту Питера Гордона, которую готовят из пропущенных через миксер манго, имбиря, чили, кориандра, рыбного соуса и мяты. Нам-прик-нум будет еще ярче с запеченным, жареным или отварным **филе лосося** (или с курицей), а с полусухим pinot gris вы ощутите идеальное сочетание вина и еды.

Среди других пряных блюд, которые отлично сопровождает полусухой pinot gris, можно перечислить **перепела с розовой хариссой** и **запеченную свинину или грудинку в маринаде из пяти специй, чеснока и соевого соуса**. Мне также по вкусу pinot gris с **запеченной уткой с соевым соусом и соусом хойсин** или с **запеченной уткой с апельсинами** – сочность белого вина несравненно прекрасна с таящим нежным мясом, а цитрус лучше гармонирует с белым, а не красным вином.

Советы виноделов

Клайв Джонс, генеральный управляющий, *Nautilus*, Мальборо (Новая Зеландия): «Среди всех сочетаний с нашим полусухим pinot gris одним из лучших я могу назвать абалона с чесноком и имбирем, причем все ингредиенты должны быть отлично прожарены. Вино обладает своей текстурой и не ждет, когда другие вкусы выйдут на первый план».

**«Пино нуар»
также известен как «шпетбургундер»,
«блаубургундер»**

Вкус: «Пино нуар» довольно непросто выращивать, но в правильных руках он будто наполнен волшебством. По словам Обера де Виллена, владельца *Domaine de la Romanée Conti*: «„Пино нуар“ не существует. Это вино – призрак». Самые лучшие его образцы именно такие: возвышенно непринужденные, они незаметно задевают струны вашей души словно безупречно стройная, грациозная песня. Я видела, как взрослые люди рыдали при первом же глотке pinot noir (обычно от DRC или Clos des Lambrays от Domaine des Lambrays).

Из недорогих версий «пино нуар» особенно приятны молодые вина, они имеют свои особенности: pinot недавнего урожая может быть настолько округлым, что возникает бодрящее, свежее ощущение только что раздавленных красных ягод. В то же время в глубине легкого и прозрачного pinot можно распознать черты того места, где его вырастили.

Самые сказочные, великолепные вина «пино нуар» можно встретить в Бургундии, но в таком малом количестве и по таким заоблачным ценам, что подобная покупка требует тщательного планирования и настойчивости. Этот район выделяют среди остальных. Виноградники здесь измеряют не в гектарах, как во всем остальном мире, а в арах (ар – сотая часть гектара). Запутанная мозаика из виноградарей и ^[55]крю означает, что на изучение Бургундии уйдет вся жизнь. Начиная от легких, прозрачных, вишневых pinot noir из Меркюре в Кот-Шалонез и пышного, багрового бархата Pommard, в своем разнообразии они доходят до более основательного, закованного в железо, мускулистого, ягодного Nuits-St-Georges и Morey-St-Denis с приятным ароматом земляники и цветущей вишни. Самые скромные вина маркируют как Bourgogne Rouge, их можно сравнить с карандашными набросками, четкими, изящными и тонкими. Самые лучшие экземпляры оценивают достаточно высоко, потому что по мере созревания телесные характеристики сорта угасают, оставляя за собой осенние листья и благородный аромат разложения. Такое ощущение, что отпечаток земли поднимается прямо из бокала.

Среди остальных мест можно выделить молодого производителя «пино нуара» в лице Новой Зеландии, где производители ставят приемлемую цену за первоклассные вина, которые к тому же стремительно улучшают свое качество и скоро станут исключительно потрясающими. Вкус обладает яркими, пронизывающими качествами – больше фрукта, меньше земли. В винах Центрального Отаго вы найдете насыщенность и интенсивность, глубокие ароматы запеченных фруктов, оттенки черного чая, кофе, малины и сушеных трав. Ароматный pinot из Мальборо, словно легкое сопрано, удивит вас своей гибкостью и стремительностью, при этом классический стиль Мартинборо расположен где-то посередине.

В Австралии превосходный яркий и вызывающий pinot noir можно обнаружить на Тасмании (здесь регионы его произрастания тщательно

выделены) или в таких регионах Виктории, как Джелонг, Гипсленд, Долина Ярра и на полуострове Морнингтон, где «пино» деликатно раскрывается, словно лепестки гигантского пиона, одновременно пышного и элегантного. В Европе, за исключением Франции, можно выделить серьезное отношение к «пино нуар» у Германии – с 1980 по 2012 год посадки этого сорта выросли более чем втрое, с поразительными и успешными результатами. Немецкий pinot noir пикантный и строгий, с четкими линиями и землистым оттенком, в то время как австрийский pinot noir – плавный, но с более высокой урожайностью.

На американском континенте (Канада, Орегон) и в некоторых частях Калифорнии, таких как Рашен-Ривер, Сонома (вкус спелый, беззаботный, слегка терпкий), Карнерос (пышный, но отмеченный приятным проблеском кислотности) и Монтерей (расслабленный, сочный, с карамельными ароматами), также создали себе авторитет в области производства прекрасного pinot noir. Виноградари из Чили, особенно из более прохладных регионов, таких как Био-Био и Мальеко, тоже культивируют «пино нуар». Я часто рассматриваю их как будущих поставщиков недорогих освежающих вин фруктовых стилей. Южноафриканский pinot noir, как правило, более коренастый и плотный, со вкусом копченостей/лакрицы/умами.

И не стоит забывать, что сорт «пино нуар» широко распространен в Шампани.

Сочетание с едой: Шелковистый pinot noir любого уровня будет восхитительным с **запеченной говядиной**, будь то просто кусочки или мясо на кости. Нежность и легкость вина прекрасно подойдут даже не к самым удачным кускам **свинины** (смело подавайте натертую фенхелем поджаристую свиную корочку, конечно, если только не перестарались с яблочным соусом) и к **телятине** (отбивные или сладкое, пикальное мясо). Это также основной компаньон к **утке** – на самом деле более идеальное сочетание к этой птице трудно придумать. Только подумайте о таящем во рту мясе утки, запеченной целиком, и освежающем бокале pinot noir или о розовой утиной грудке с хрустящей кожицей в сопровождении шелковистого, словно летняя ягода, невесомого pinot. Также прекрасна и **копченая утка с горошком в салате-латуке и панчетте** с молодым, как весна, pinot из любого уголка мира. Этот сорт отлично гармонирует с курицей, я рекомендую выбрать тушку поплотнее, с запеченным **молодым картофелем с тимьяном** или в качестве **куриного фрикассе**: pinot noir подчеркнет мясистость птицы. Именно его в первую очередь выбирают к **дичи**. Только помните, что чем более подвяленное мясо, тем старше должен быть pinot, поскольку резкость вкуса у вина и у мяса возрастают в одинаковой степени.

Pinot noir станет потрясающим аккомпанементом к рыбе: **нежное розовое филе лосося**, поджаренное на решетке-гриль или сковороде

(например, pinot noir из Сономы с поджаренной на огне нерке), **обжаренный тунец, красная кефаль** (возможно, отварная в говяжьем бульоне красная кефаль), **мясистая треска в прошутто**. Он также неплохо работает с терринами, к примеру, **из свинины, фисташек и утки**, а также с **тимьяном**.

Pinot noir может быть очень разносторонним, прекрасно сочетаясь как со своей классической парой, **бёф бургиньоном**, так и с **суши** или с **говяжьими ребрышками в азиатских специях**, только позвольте вину стать ориентиром в выборе доминирующих вкусов на тарелке.

Я обожаю резвую прыть молодого pinot noir из Бургундии с **жареной бараньей отбивной и весенними овощами**. Более землистые, пикантные и/или старые pinot обладают особенным сходством с **грибами, трюфелями, хреном и горошинами черного перца**. Потому попробуйте красное burgundy или комплексный pinot из Новой Зеландии с **грибным ризотто**, классическими **говяжьими ребрышками** или **макаронами с сыром с щедрой порцией трюфеля или порчини**.

Вина с особенно ярким, насыщенным вкусом (в этом случае я специально ищу варианты из Новой Зеландии, Австралии, Калифорнии и Чили) и/или молодые вина (выбирайте ягодные, а не утонченно-пикантные) прекрасны с ягодами – **инжир, черника, малина, клюква и сухие ягоды** – к примеру, с уткой, запеченной с вишней. Сладкая спелость таких вин подходит и к насыщенности **бальзамического уксуса** или к **запеченной тыкке, батату** и другим **корнеплодам**. Классической парой к **запеченной утке с луком, свеклой, морковью и пастернаком** или к **свиному бургеру в булочке** станет молодой pinot из Центрального Отаго. Ягодный привкус pinot noir из южного полушария или молодого вина из Калифорнии станет прекрасной комбинацией с блюдами на праздничном **ужине, где к мясу подают** клюквенный соус – его великолепно отразит яркость. Кроме перечисленных вариантов, напиток превосходен с запеченным **цыпленком** или **свиной лопаткой с гарниром из бататов, которые только что вынули из духовки и посыпали чили и имбирем**. Именно такие более выразительные, пышные pinot, в особенности из Центрального Отаго или Чили, я бы выбрала для сопровождения **свинины на барбекю, маринованной в густом соусе** из бальзамического уксуса, кетчупа, апельсина, чеснока и копченой паприки; **сладковатой пряной краснокочанной капусты, жаркого из свинины** или **утки конфи**, если ее подают с капустным **салатом с панчеттой, фундуком, припущенной грушей и хрустящим картофелем** (это блюдо из меню замечательного ресторана при винодельне *Carrick* в Центральном Отаго). Сильные и все еще яркие ароматы, в частности, чилийского pinot noir неплохо подходят к **кисло-сладкой свинине** или **утке с соусом хойсин**.

Изящные, возвышенные нотки молодого pinot noir из Мальборо особенно хороши с **говядиной слабой прожарки в салатах с травами, ростками и азиатской заправкой**. Например, он великолепен с салатом из говядины по-тайски, посыпанным рисовой мукой, заправленным смесью из сока лайма и рыбного соуса и накрытым свежими мятными листьями с мелко нарубленным луком-шалотом.

Более пряные, травянистые образцы (Bourgogne Rouge или Givry, минеральные немецкие и австрийские pinot) удачны в сочетании с **телячьей печенью, беконом и сладковатым мясом телятины**. Эти вина способны также выдержать **мяту, фенхель, кервель, эстрагон и острую маринованную краснокочанную капусту** (но не все сразу). Иногда дома я готовлю быстрый ужин из **свежих тальятелле с рикоттой, мятой и инжиром**. А если заглянули друзья, то следующим блюдом может стать свинина в корочке из чеснока и семян фенхеля. Как-то раз к такому ужину подавали pinot из Германии – Schneider Weiler Schlipf Spätburgunder CS, – и спокойные минеральные черты немецкого вина удачно подошли к обоим блюдам.

Если обратить внимание на травы, то решительный pinot noir, скажем из Нью-Сен-Жоржа или Центрального Отаго, будет неплохо гармонировать с мощным, землистым ароматом **можжевельника, например, в таком блюде, как свинина с начинкой из можжевельника, тимьяна, семян кориандра и тщательно измельченной лимонной цедры**. Pinot noir обладает хорошей кислотностью, поэтому уравновесит сливочные соусы классической французской кухни, современную азиатскую кухню с такими ингредиентами, как **терияки, кунжут, чили и соя**. Чем моложе и энергичнее вино, тем больше чили, соевого соуса, соли и сливок вы можете использовать. Не забывайте о балансе вкусов.

Если вы хотите купить качественное красное вино для любого случая, скажем за £15–25, то pinot noir будет первым в моем списке. Это основное вино для сочетания с едой. С ним не будет хлопот при любом наполнении стола, ну или почти при любом.

Зрелое burgundy или другое тонкое вино, очевидно, лучше пить для удовольствия или с самыми простыми блюдами. Хотя если вы намерены открыть бутылку к трапезе, то грибные нотки старого вина замечательно подходят к птице с не очень резким запахом, который не будет затмевать деликатность вина: к примеру, **куропатке, перепелу, запеченному фазану, гусю**. Впрочем, и к **телятине**, и к **курице с плотным мясом без приправ** благородное burgundy будет весьма неплохим вариантом.

Советы виноделов

Олив Гамильтон-Расселл, *Hamilton Russell Vineyards*, Хемель-эн-Арде (Южная Африка), автор книги *Entertaining: A Year on a Cape Wine Estate*: «Многие друзья, перед тем как приехать погостить, заранее присылают сообщение по электронной почте: „Умоляю, грибное ризотто“. Мы

получаем удовольствие от прогулок по поместью, где можно найти пять различных видов белых грибов. Те, которые имеют слегка склизкие шляпки, мы нарезаем на полоски, подсушиваем в духовке, а затем измельчаем в кофемолке. Такой грибной порошок придает глубокий, основательный аромат бульону для ризотто. Затем добавляем туда немного соуса Marmite^[56]. Если мы хотим произвести впечатление и есть время, я делаю равиоли с билтонгом^[57] или иногда пять типов равиоли с начинкой из различных видов оленины. Для того чтобы приготовить равиоли с говяжьим билтонгом, он должен быть по-настоящему сухим, мы измельчаем его при помощи кофемолки и поджариваем с тщательно нарубленными грибами, иногда с небольшим количеством Marmite или Bovril, затем добавляем немного оливкового масла. Начинка готова. Затем я делаю соус, в который иногда добавляю свежие порчини и маленькую щепотку чили, потому что в случае с молодым pinot noir немного остроты умиряет свежие и агрессивные танины. Думаю, что солоноватость может придать молодым винам немного полнотелости и больше подчеркнуть нотки красных фруктов. Подавайте готовое блюдо с обжаренными листьями шалфея».

Тьерри Бруэн, *Domaine des Lambrays*, Бургундия (Франция): «В своих винах мы стараемся найти утонченность, элегантность и комплексность, потому – никаких сложносочиненных блюд. Курица из Бресса или телятина с грибами станут вполне оптимальными вариантами».

Рууд Маасдам из *Staete Landt*, Мальборо (Новая Зеландия): «Оленина, слегка обжаренная и розовая и нежная внутри. Пряность нашего pinot (порой нечто среднее между мускатным орехом и корицей) усиливает взаимодействие с мясом. Я готовлю его (не очень часто) на собственном барбекю».

Найджел Грининг, *Felton Road*, Центральный Отаго (Новая Зеландия): «К pinot люди всегда выбирают мясо или плотную рыбу. Но можно пойти по другому, не менее интересному пути: картофель. Как-то раз я присутствовал на незабываемом вечере в *Domaine de l'Arlot* с виноделом Жан-Пьером де Сме. Мы сидели в саду, распивая старые вина и поедая руками запеченный с тимьяном картофель ратте (его выращивают на территории Кло де л'Арло, что делает его картофелем „Премье крю“!). Если говорить о нашем pinot, то одним из лучших компаньонов к Block 5 оказалась японская лапша (удон) со сливками и черным трюфелем. Я также готовлю пикантный свиной тарт татен, используя шалот, айву и пастернак вместо яблок (используйте сливочное масло, но не сахар). Затем, перевернув татен, аккуратно поместите внутрь кусочки запеченной на слабом огне хрустящей свинины. Хотя это, возможно, и звучит, как приглашение испытать возможности танинов в поддержании

вашей жизнедеятельности».

Жасмин Хирш, *Hirsch Vineyards*, побережье Сономы (США): «Несколько лет назад мой отец написал о своих любимых сочетаниях с нашими винами. Он упоминает больше об эмоциональной и исторической связи между вином и едой конкретного места, чем о сочетаниях как таковых. *Hirsch Vineyard*, откуда открывается вид на Тихий океан, расположен в округе Сонома в менее чем трех милях от Форт-Росса. Когда семья отца прибыла сюда в 1978 году, здесь находилась ферма по разведению овец. В бухтах и заливах было много грибов, дикой зелени, устриц и мидий. В лесах можно было встретить диких индюков, оленей, свиней, перепелок, голубей и пернатую дичь. Одни из самых роскошных лососей (по большей части в прошлом) плавали в море и нерестились в ручьях. *Hirsch Vineyard*, как правило, производит вина с прекрасным балансом и указанием места, они обладают кислотной структурой для сочетания с сырой рыбой и стейком, рыбным рагу или блюдами, которые изготовлены из диких поросят, забегающих на ферму, или из соседской баранины.

Любимым сочетанием с нашими pinot noir, особенно после того, как они провели несколько лет в погребе, я бы назвала запеченного цыпленка. Это блюдо, словно простой и элегантный холст, позволяет на своем фоне раскрыть всю многослойную структуру старого pinot noir».

Майкл Серезин, *Seresin Estate*, Мальборо (Новая Зеландия): «Кахавай – это маслянистая рыба, которую можно найти в Новой Зеландии, по виду напоминает большую макрель. Ее чрезвычайно быстро и легко приготовить в дровяной печи на огромной железной сковороде, с нашим pinot noir – превосходное сочетание. Я не ем мяса, поэтому еще одно любимое блюдо с нашим pinot – вегетарианское. Соберите доступные корнеплоды – морковь, батат, картофель, турнепс, пастернак, брюкву – нарежьте их, положите в большую сковороду с тимьяном, розмарином и оливковым маслом, перемешайте и поместите в горячую дровяную печь и закиньте веточки от трав в пламя. С pinot я предпочитаю копченость. На следующее утро вы тоже будто слегка подкоптитесь – волосы, кожа – везде будет аромат костра».

Адольфо Уртадо, *Cono Sur* (Чили): «Тунец с кровью и желательно с небольшим количеством клюквенного соуса. Именно этим блюдом я сопровождал бы наш Pinot Noir Reserva Especial».

«Пинотаж»

Этот красный сорт из Южной Африки как никакой другой вызывает совершенно противоположные мнения. Он может по аромату и вкусу напоминать дым, горящую резину и обжаренные кофейные зерна. Его

недоброжелатели говорят: «Это вино лучше всего пить в сопровождении сбитых на дороге животных». Поклонники отвечают: «Вы просто еще не пробовали правильный pinotage. Он колоссальный, шоколадный и превосходен с сильными соусами для барбекю и мясом».

Р

«Рислинг»

Вкус: «Рислинг» – освежающий белый сорт, который легче всего распознать по яркой кислотности, а также по интенсивному аромату лайма в молодом возрасте и странному, похожему на запах нефтепродуктов, оттенку после длительной выдержки.

Этот парадоксальный сорт вызывает восхищение и обожание у ценителей вина, но не пользуется популярностью среди всех остальных. И как однажды заметил американский импортер вина Терри Тейз: «Люди с радостью сообщают, что пьют сухой riesling, но цифры доказывают обратное. До сих пор существует несоответствие между тем, что люди говорят, и тем, что они покупают».

В течение долгого времени было модно призывать людей «пить больше Riesling». Иногда входя в здание, я опасаюсь, что встречу со сторонниками riesling, которые раздают буклеты о *Black Tower Riesling* и полны решимости помочь мне ступить на путь праведного почитания этого напитка. Я воздержусь от подобных действий. Мое мнение – riesling великолепен, но если вы не согласны, то мы все равно будем друзьями. Надеюсь, что этот краткий путеводитель станет полезен для тех, кто готов пойти навстречу новому, если было бы проще найти правильный стиль riesling.

Молодой сухой riesling по вкусу с ароматом свежего лайма словно острый стальной клинок, который со свистом рассекает воздух. Кислотность этого сорта, так же как у «совиньон блана», пронизывает все рецепторы. Конечно, riesling не всегда бывает сухим. Его можно сделать с любым уровнем сладости, от полусухого до очень сладкого, и лишь благодаря предельной кислотности более сладкие вина все равно будут яркими и дерзкими. Riesling раскрывает вкус по мере старения, высвобождая ароматы от дикого меда и цветущего лайма до аромата тостов и парафина.

Нет лучшего места, откуда стоит начать международное турне по стилям riesling, чем Иден. Долины Иден и Клер, к северу от Аделаиды, можно назвать самыми известными областями, где производят riesling – вино настолько сухое и одновременно столь освежающее, что оно создает впечатление глотка в пустыне. В нем ощутим легкий аромат сирени, а цитрус играет настолько резкую и энергичную роль, как будто свежавыжатый сок лайма смешали с его цедрой, консервированными

лаймами и колотым льдом, и все это для того, чтобы получить невероятно ободряющий бокал вина. С возрастом у подобных вин свежесть лайма отступает, а на первый план выходит вкус консервированного лайма. Тогда вы не только ощущаете характерный для riesling аромат бензина, а почти слышите прочищающий горло рев спортивного автомобиля с открытым верхом. Превосходные сухие riesling делают еще и на юго-западе Австралии, в Грейт-Саутерн, где сияющий вкус лайма взаимодействует с резкостью клементина и мандарина.

Riesling из Новой Зеландии тоже отчетливый и прозрачный, но менее иссушающий и насыщен фруктовым вкусом. Местное вино производят в сухом, полусухом и в сладком стиле.

Riesling из штата Вашингтон может быть сухим или полусухим, обладать достаточной сочностью – вкус более спелой груши и лаймовой настойки, а не свежесжатого сока лайма.

Все европейские riesling в равной степени пронзительные, но имеют четкие территориальные отличия. Riesling из Эльзаса обычно сухой, а его стальная кислотность обладает минеральной остротой и оттенками свежих цитрусов (апельсинов, лимонов и лаймов). Эльзасские вина, как правило, демонстрируют нежную текстуру, перекаываясь во рту, а по мере созревания она приобретает дымные, копченые, похожие на нефтепродукты ароматы. Сухой riesling производят и в Австрии, где он тяготеет к элегантной глубокой минеральности – суровая, скрытая в вине сила. Алкоголь может быть чуть более высоким, что делает вкус напитка сложным и значительным. «Это как в оркестре, словно взрыв из оркестровой ямы – первый аккорд «Дон Жуана», но какая детализация», – такое сравнение приводит винный эксперт Джо Уэдсак.

Германию заслуженно считают самым знаменитым производителем riesling, его домом. И здесь вы легко найдете совершенно сухие riesling, порой с солоновато-минеральным привкусом. Стиль немецких riesling поменял направление, из стального с прохладными яблочно-цитрусовыми нотками он перешел в полнотелый и роскошный – вина со сладостью и вкусом нектарина, который распылили на мельчайшие частицы. В отличие от раскованного австралийского riesling, немецкий радуется своей изящностью, особенно не совсем сухие версии.

Каждый регион обладает собственным характером. Мозельский riesling, виноград для которого выращивают на сланце, имеет яркий, по-девчоночьи легкий и стремительный вкус со свежестью цветущей яблони. Riesling из Рейнгау – более землистый, иногда с привкусом мокрой извести, из Рейнгессена – тоньше, из Наэ – мягкий, словно пушистая кисть из перьев голубки.

А что насчет сладости? Сочный кусочек зеленого яблока или спелой дыни возникает сладким вкусом во рту, но вы испытываете удовольствие

от свежести и бодрости, а не от сахара. Именно такие ощущения дарит полусухой riesling.

Проблемой и, как мне кажется, одной из причин непопулярности riesling можно назвать то, что по этикетке затруднительно понять, насколько сладким может быть немецкое вино: кто ожидает эту резкую, острую сладость зеленого яблока? Мягкую сладость, как у персика или спелой дыни? Или роскошную сладость яблочного штруделя?

Немецкая категория Prädikatswein (вино высшего качества) классифицирована согласно плотности сусла (виноградного сока) на момент сбора урожая по шкале Эксле. Возрастание плотности в зависимости от уровня содержания сахара по сути и будет мерой сладости. Тем не менее, когда речь заходит об разъяснении этой классификации, существует несколько хитростей. Во-первых, ее производят скорее согласно минимальным уровням по шкале Эксле, чем по диапазонам с фиксированными верхними и нижними пределами. Это означает, что производитель может выбрать вариант классификации вина из сусла с высоким показателем по шкале Эксле, в одной из самых низших категорий. Вторая уловка – это то, что значение по шкале Эксле измеряет сладость виноградного сока, а не готового вина. Ферментация превращает сахар в алкоголь, но ее можно остановить раньше, пока весь сахар не преобразован в алкоголь. Следовательно, чтобы выяснить, насколько сухим будет готовое вино, необходимо смотреть на содержание алкоголя, на классификацию (зная значения для каждого уровня), и произвести нехитрые подсчеты в уме.

Таким образом, классификационная система представляет собой триумф технической детализации над информацией, которую люди могли бы на самом деле использовать. Тем не менее она все равно дает примерное понимание того, насколько сухим (или сладким) может быть вино. В порядке возрастания сладости сусла, которое используют для производства вина, система следующая: kabinett, spätlese (поздний сбор), auslese (отборный урожай), beerenauslese (урожай отборных ягод), eiswein и trockenbeerenauslese (урожай отборных сухих ягод – эти вина делают из тех ягод, которые могли быть поражены ботритисом). Я считаю, что самый лучший подход к получению удовольствия – забыть о точности и принять идею, что попытки толкования стиля будут скорее философскими, а не абсолютными.

Как сказал мне Петер Карштен, винодел в *Gut Hermannsberg*: «Kabinett – это в меньшей степени техническое определение и в большей – стиль вина, и для меня он очень-очень тонкий, с небольшим содержанием алкоголя, из винограда с тех участков, где ягоды созревают не слишком рано и не слишком поздно». Мне нравится стиль kabinett. Эти вина обладают освежающими качествами – сладость накрывает волна энергичной и сверкающей кислотности. Стиль spätlese, напротив, обычно содержит заметно большее количество сахара, попадая в категорию полусладких вин, auslese – с еще более высоким сахаром, а все, что

осталось за их рамками, неизменно попадает в категорию десертных (или легких десертных) вин. «Рислинг» также используют для производства восхитительно жизнерадостного и освежающего игристого вина sekt. Немцы обожают его и в основном оставляют для собственного потребления.

И наконец, несколько слов об айсвайне (*ice wine* в Канаде или *eiswein* в Германии). Его делают из винограда, который собрали только через неделю после замерзания на лозе. В Северном полушарии достаточного мороза иногда ждут до конца декабря (бывает, что урожай собирают и в Рождество). Риск, связанный со столь длительным нахождением ягод на лозе, делает этот деликатес очень дорогим, но вина получаются удивительные: невероятно сладкие, словно кишмиш с соком яблока, с медом и мармеладом из лайма, а острая кислотность riesling спасает от излишней приторности.

Сочетание с едой: Освежая все вкусовые рецепторы остротой и резкостью очень сухого вина из Долины Иден или постепенно наполняя мягкой энергией и изящностью сладкого варианта из Мозеля, бокал холодного riesling представляет собой восхитительный самостоятельный аперитив.

Riesling просто великолепен с едой. Почти не существует на свете блюда, которое он не смог бы дополнить (они отвечают ему взаимностью), и riesling почитает за честь считать блюда **тайской** и **вьетнамской** кухонь, как и традиционную европейскую еду, среди своих лучших компаньонов.

Яркость этого вина идеально сочетается с солено-кисло-сладкими ароматами в блюдах **Юго-Восточной Азии** и **кухне фьюжн**. Сверкающая цитрусовость riesling возрастает на фоне сушеного **свежего лайма**, обжигающего **имбиря** и резкости **зеленого манго** и **папайи**. Его жизнерадостная кислотность идеально подчеркивает солоноватость **рыбного соуса**, а неистовая энергия прекрасна с **кинзой** и **лимонной травой**. И тем не менее стоит принимать во внимание уровень сладости.

С сухим riesling подавайте блюда с умеренным содержанием чили или вовсе без него, потому что из-за отсутствия сахара острота чили удалит всю фруктовость и ароматы вина, оставляя за собой лишь обжигающую кислотность. Пикантная бодрость молодого сухого вина из Австралии или сухого riesling из Мартинборо великолепна с **гречневой лапшой с нелущеным горохом, соломкой из моркови, эдамамэ и имбирно-кунжутным соусом** или с **белой рыбой на пару с имбирем, листьями кориандра и каффир-лаймом**.

Riesling (откуда угодно), сладость в котором можно ощутить, проявляется во всей красе, когда в игру вступает острый **чили**. Это означает, что жгучесть вьетнамских, тайских и других блюд Юго-Восточной Азии (и их

производных) блестяще подойдет к этому вину. Представьте себе **сом там** (салат с папайей по-тайски), **лаап гай** (салат с курицей из Лаоса), **салаты с хрустящей вьетнамской лапшой, жареные креветки с чили и помидорами, зеленое или красное карри по-тайски, банх ми** (сэндвич с копченой свининой по-вьетнамски) или **курицу, замаринованную в лимонной траве, шалоте, чили и соке лайма, которую затем подали в горячем виде с рисом, завернутым в кусочки ровных листьев латука.**

Чуть сладковатые и полусухие riesling великолепны с острыми смесями из специй разных частей света. **Приправа Джерк** идеальна с фруктовым riesling, как и **рас-эль-ханут.**

Одно прекрасное утро я провела на кухне замечательного повара и Master of Wine Наташи Хьюс. Мы открыли множество бутылок с riesling, а стол был полон закусок. Среди блюд, которое Наташа приготовила в тот день, стояло и ее любимое: **перепела в маринаде из смеси рас-эль-ханут и оливкового масла с хрустящей корочкой.** Они были великолепны в сопровождении Erdener Treppchen от Ernst Loosen.

Насыщенный вкус **свежего помидора, зеленого (или красного) репчатого лука и сальсы с чили** также замечательно взаимодействует с лаймовым взрывом в riesling. Попробуйте сухой австралийский, новозеландский, южноафриканский или чилийский riesling с тортильей с **красным луцианом или морским окунем с кориандром, лаймом и сальсой или гуакамоле и чипсами из тортильи.** Уберите насыщенный кукурузный вкус чипсов из тортильи и гуакамоле, и чистый акцент riesling из Рейнгессена будет восхитителен со свежими кусочками зеленого лука и яркостью трав и помидоров.

Чем больше сахара содержит напиток, тем большее количество чили вы можете позволить, чтобы продолжать ощущать вкус вина. Хотя лишь слегка сладковатые вина могут неплохо подойти к блюдам, острота которых бывает разной. Например, как-то раз я наслаждалась riesling от Weingut Peter Lauer из Германии с **куриными крылышками по-тайски на барбекю,** которые были острыми снаружи, но с нежным мясом под маринованной корочкой. Вина Lauer производят с использованием натуральных дрожжей, и они обладают точеными чертами и полнотой, которая идеально сочетается с неравномерно распределенными специями.

Несухой riesling прекрасно дополняет блюда с отчетливым кисло-сладким вкусом вне зависимости от остроты чили. К примеру, полусухой riesling отлично гармонирует с **салатами, где заправка подслащена медом, гранатовым или кленовым сиропом.** Немецкий riesling уровня kabinett неплох с **вьетнамской рисовой лапшой со сладкими креветками,** обжаренными с медом и соевым соусом, или с **курицей или рыбой в маринаде с терияки и хойсине, поданной с кисло-**

сладким азиатским капустным салатом с арахисовым маслом и лаймом.

Аналогичным образом деликатное сладкое изящество молодого полусухого riesling (в особенности из Германии) также хорошо подходит к салатам со сладкими фруктами. Я предпочитаю открывать такое вино к **салату с персиком, лаймом, моцареллой и рукколой**; к **курице в горячем апельсиновом сиропе с зелеными травами** по рецепту Оттоленги или к **салату с айвой и сыром дольчелатте**.

Сочетайте вкусы вина с тем, что присутствует на тарелке. Блюда, в которых много тропических акцентов в виде **кумквата, карамболы** или **персиков**, приглашают вас попробовать роскошные стили из штата Вашингтон, Австралии, Новой Зеландии или Чили. Немецкие riesling больше склонны в сторону фруктового сада. Четкий сухой лайм австралийского riesling или яркость riesling из Чили замечательно взаимодействуют с **салатом с папайей, кресс-салатом, фетой и лаймовой заправкой**.

Не совсем сухие и полусухие riesling изумительны для смягчения различий между более традиционными европейскими пикантными мясными блюдами и сочными фруктовыми комбинациями, а также сладкими фруктовыми маринадами. Они особенно хороши с жирной едой, богатой белками. Riesling просто создан для **свинины и гуся**, потому что кислотность вина освежает рецепторы между приемами пищи.

Riesling хотя бы с небольшим намеком на сладость – благодаря которой его исключительная кислотность слегка гаснет, поэтому вино кажется одновременно кислым и сладким на вкус, – потрясаяще гармонирует с **поросенком и фруктами**. Подумайте о **свинине с абрикосами, ребрышках на барбекю со сладким соусом, свинине с фруктовым чатни**, любом сочетании фарша с фруктами от **свинных сосисок с яблоками до бургеров со свиной и абрикосами, запеченной свинине со сладковатой фруктовой начинкой, морсилье с яблочным повидлом, маринованной в пряностях или запеченной грудинке с хрустящей корочкой с яблочным соусом**.

С несухим riesling попробуйте **запеченного гуся с фруктовой начинкой** (абрикос, яблоко, апельсиновая цедра и кориандр; чернослив, абрикос и яблоко; яблоки, чернослив и кедровые орешки и т. д.); **запеченного гуся со сладковатой красной капустой**; **копченого гуся и салат с апельсинами**; или тонкие кусочки копченого гуся с **кусочками яблок, которые обжарили в сковороде со сливочным маслом и сахаром**.

Сухой riesling отлично подходит к тому же самому мясу, когда его не едят в сочетании с фруктами. В этом случае я предпочитаю riesling

из Эльзаса, штат Вашингтон, Новой Зеландии и Германии, чем их более напористые коллеги из Австралии, но это вопрос личных предпочтений.

Копченый гусь восхитителен с сухим, переполненным минеральностью riesling: попробуйте молодой сухой из Рейнгау с **копченым гусем на хрустящем хлебце с умеренным количеством сметаны. Запеченная грудинка и картофель буланжер и более пряная смесь из капусты** будут прекрасно дополнены сухим riesling.

Riesling (молодой или старый) подчеркивает розовую сочность **вяленого окорока**, для этого ему необязательно быть сладким. Декабрьским вечером за семейным ужином в честь девяностолетия моей бабушки мы пили стальной сухой эльзасский riesling (от Hugel) с запеченным в меду вяленным окороком, запеченным картофелем и гратеном из лука-порей. Это было идеально.

В Эльзасе местные часто пьют свои полнотелые сухие riesling, молодые или старые, с **coq au riesling** – куриной запеканкой в сливочном соусе с виноградом, которую иногда гарнируют лапшой со сливочным маслом.

Ароматы сухого, более зрелого европейского riesling очаровательны и с другими сливочными или насыщенными эльзасскими блюдами, такими как **луковый тарт, тартифлет, бекеоффе** (свинина в соусе из белого вина), **сосиски и шукрут** и **тарт фламбэ** (тарт с беконом и луком).

Анисовые минеральные свойства европейских riesling могут уравновешивать **укроп** и травы с охлаждающим эффектом, маринованные **каперсы** и **корнишоны**. Деликатный австрийский riesling, эльзасский riesling или более минеральные сухие стили немецкого riesling станут замечательными партнерами к **белой рыбе, запеченной в пергаменте с веточками трав** и салатом с фенхелем или с **лососем горячего копчения с укропом** и сметаной. Некоторые сомелье предлагают молодой сухой немецкий riesling к вяленой рыбе, хотя я всегда предпочитаю его с приготовленной рыбой, но это мой личный вкус, многие его не разделяют. Могу рекомендовать **копченую селедку** – не рольмопс, а качественную рыбу из Дании в сочетании с сухим вином из Рейнгау или Рейнгессена.

Организация Wines of Germany с удовольствием представляет похожие «**Скандинавские сочетания**», например, сухой и почти сухой riesling из Наэ или Мозеля с **соленой морской форелью, пюре из щавеля и маринованными в уксусе огурцами**.

Сухое вино из Рейнгау великолепно со **спаржей**, особенно с белой.

Подобные тонкие прозрачные стили сухого riesling, и те, что родом из Мальборо и Мартинборо в Новой Зеландии, также гармонируют с **соленой темпурой – из овощей или рыбы**.

И наконец, хочу представить рецепт **супа с riesling**, им меня угостил один хороший друг, наполовину немец. **Блюдо, которое можно одновременно и есть и пить, готовят из лука-шалота, лука-порей,**

riesling, куриного бульона (думаю, его можно заменить овощным) и сливок.

СУП С RIESLING

На 4 порции

- 2 небольшие головки репчатого лука, крупно нарезанные
- 1 пучок лука-порея, нарубленный
- 1 зубчик чеснока, мелко нарубленный
- 25 г сливочного масла
- 1 ст. л. муки
- 250 мл сухого riesling
- 400 мл легкого овощного или куриного бульона
- соль
- молотый белый перец по вкусу
- 1/2 пучка мелко нарубленной петрушки для крутонов
- 2 толстых куса хрустящего белого хлеба, со срезанной корочкой
- сливочное масло

Аккуратно обжарьте весь репчатый лук и чеснок в сливочном масле в течение 10 минут, пока смесь не станет полностью мягкой. Затем присыпьте мукой и добавьте овощи. Продолжайте обжаривать еще на протяжении 3–4 минут. Добавьте вино, постепенно вливая, пока оно полностью не смешается с остальными ингредиентами. Тушите 10 минут на слабом огне, затем добавьте бульон и варите еще 15 минут. Используя погружной блендер, взбейте суп до пюреобразной консистенции. Добавьте соль и перец по вкусу. Если вы хотите подавать его с крутонами, нарежьте хлеб на кубики и поджарьте их в сливочном масле до золотистого цвета. Подавайте в порционных тарелках, посыпав суп рубленой петрушкой и добавив несколько крутонов.

Сладкие вина. Из «рислинга» делают превосходные десертные вина. Он обладает настолько интенсивной кислотностью, что вина не теряют своей свежести даже при наличии большого количества сахара. Характерный яблочный аромат делает их естественной парой к **тарт татену**. Эндрю Хедли, англичанин-винодел в *Framingham*, Мальборо (Новая Зеландия), производит первоклассные riesling семи различных уровней сладости, три из которых действительно сладкие. Про них он говорит: «Это вина под сыр. С ними я рекомендую сухие твердые сыры. **Старые, соленые и твердые**». И это именно то, что нужно.

Советы виноделов

Джефф Гроссет, *Grosset Wines*, Долина Клер (Австралия): «С нашим riesling Polish Hill устрицы будут самым гармоничным сочетанием. Я помню, как один винодел на своей свадьбе пил riesling Polish Hill с устрицами и, стоя возле церкви на вершине холма, наслаждался этим идеальным сочетанием. Наши вина естественным образом дополняют изысканные блюда, но вместе с тем они могут сопровождать и более яркие вкусы, если, конечно, еда не слишком жирная или острая».

Каору Хюгель, *Hugel & Fils*, Эльзас (Франция) (Каору – японка, жена покойного Этьена Хюгеля): «Gentil от Hugel сделан из „рислинга“ наряду с „гевюрцтраминером“, „пино гри“, „мускатом“, „пино бланом“ и „сильванером“, и неудивительно, что оно так дружелюбно соответствует любой еде, особенно с вьетнамскими, китайскими и тайскими блюдами. Riesling Jubilee более минеральный, поэтому к нему я выбираю японскую рыбу со сладким соусом, таким как паста мисо. У себя на родине в качестве закуски мы готовим тяван-муси, это разновидность несладкого яичного пудинга, и Jubilee очень ему подходит».

Джим Боускилл, виноградарь в *Framingham*, Мальборо (Новая Зеландия): «Обычно на кухне всем заправляет моя подруга, а я готовлю в том случае, если к вину необходимо специальное блюдо. Поскольку обычно это riesling, то я выбираю свинину. С нашим Old Vine Riesling рекомендую свиные отбивные с яблоками и луком. Очистите яблоки, удалите сердцевину, нарежьте дольками, лук нарежьте мелкими кубиками и сделайте из них „подушку“ в чугунной кастрюле бренда Le Creuset. Если хотите немного побезумствовать, то добавьте азиатских специй, например бадьян. В последний раз я добавил в блюдо яблочный сок. Затем сверху выложите свиные отбивные и запекайте их при температуре 180 °C до готовности мяса».

Эрни Лоозен, *Dr Loosen*, Мозель (Германия), прислал этот рецепт севиче из арктического гольца, добавив: «В сочетании с нашим сухим Dr Loosen Red Slate вы получите невероятное удовольствие от этого блюда».

СЕВИЧЕ ИЗ АРКТИЧЕСКОГО ГОЛЬЦА С ЛЕДЯНЫМ ФЕНХЕЛЕМ

На 4 порции, в качестве закуски

- 1/4 луковицы фенхеля
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл растительного масла

- 2–4 филе арктического гольца или любой другой белой атлантической камбалообразной рыбы
- соль по вкусу
- сок 3 лаймов
- 1 ст. л. обжаренных семян кунжута
- щепотка эспелетского (или кайенского) перца
- чесночное масло
- 3 головки молодого репчатого лука, нарезанные на тонкие полоски

Удалите стебли у фенхеля, нарежьте его на четвертинки и положите в морозильник. Мелко порубите чеснок, залейте растительным маслом и оставьте по меньшей мере на час. Нарежьте рыбу на кусочки толщиной 1 см, посолите и полейте свежесжатым соком лаймов. Хорошо перемешайте, затем добавьте семена кунжута, немного чесночного масла и соли при необходимости. Смешайте лук с рыбой. Выложите на четыре тарелки и посыпьте сверху натертым замороженным фенхелем.

Стефани Тул, *Mount Horrocks*, Долина Клер (Австралия): «Жизнь в сельской местности позволяет готовить из тех продуктов, которые можно вырастить, найти или собрать недалеко от дома. Местные морепродукты всегда сенсационны с нашими белыми. У нас ловят австралийскую пятнистую силлагу^[58], ее нежное белое мясо во всем мире считают наилучшим вариантом к riesling. Я всего лишь быстренько обжариваю рыбу на сковороде-гриль с лимоном и подаю с бокалом молодого riesling из Клер. Вино имеет очень энергичный и свежий вкус. Во время недавней поездки в Лондон я ужинала в *Arbutus* в Сохо, и с нашим десертным riesling попробовала фирменный заварной торт. Это было роскошное сочетание».

Примерно полдюжины австралийских виноделов, в том числе Питер Гаго из *Penfolds* и Джефф Гроссет, называли австралийскую пятнистую силлагу и riesling своим любимым сочетанием вина с блюдом, которое можно приготовить дома. Это просто фантастика.

Чарльз Смит, *Charles Smith Wines*, штат Вашингтон (США): «Я передам привет Германии и Австрии и выпью свой riesling Kung Fu Girl со шницелем со свежесжатым лимонным соком и солью, с гарниром из салата с огурцом. Великолепно зимой и восхитительно летом».

С

«Саваньен»

«Саваньен» представляет собой белый сорт винограда, который выращивают в горной Жюре во Франции. Он интенсивно минеральный,

порой даже с привкусом соли и грецких орехов, и напоминает о сене и белых персиках, вместе с тем одновременно и прямой и целеустремленный. Я была поражена, когда обнаружила в книге *Wine Grapes* (авторы которой Дженсис Робинсон, Джулия Хардинг и Хосе Вуйямоэ), что «саваньен» и «гевюрцтраминер» (с исключительными ароматами личи и розовой воды) – это варианты клонов одного и того же сорта винограда. Именно это вино стоит пить с **вашрен-мон-д’ор** – мягким, швейцарским сыром с сильным запахом, который обычно едят в разогретом виде, поэтому он быстро растекается. Также оно великолепно с **фондю, форелью с миндалем и луком-пореем** или **курицей с запеченной корочкой из фундука и пармезана**.

«Санджовезе» также известен как «брунелло», «мореллино», «ниелуччо»

Вкус: Как и для многих других красных итальянских сортов, для «санджовезе» характерен резкий привкус вишни и освежающая кислотность. Кроме этих основных свойств вина, дополнительно можно почувствовать оттенки сушеных трав, чая и, по мере взросления, запах грибов, осенних листьев, ладана, кожи, земли и пыли. Из «санджовезе» делают средне- и полнотелые вина (в случае чрезмерно выдержанного в дубе Brunello), которые представляют полную противоположность merlot. В то время как в плавном, мягком merlot словно выровняли все острые углы, sangiovese обладает резкой, шероховатой текстурой, как тысяча зубцов оборонительных стен крепостей со всей Тосканы, основного места культивирования сорта.

Ближе к Тосканскому побережью, в Маремме, из «санджовезе» (местные называют его «мореллино») производят яркие, сочные вина, которые обладают скорее оттенком тушеного чернослива, кислой вишни и кожи, чем терпковатой пыльностью, характерной для центральной части.

Chianti можно назвать самым известным воплощением sangiovese. Это может быть базовое вино со вкусом кислой вишни и пыльных чайных листьев или с нотками деревенской пасторали, а возможно, вы встретите роскошное, элегантное вино, способное стареть в течение многих лет. Зона производства Chianti Classico, наиболее качественных вин, лежит на границе холмов между Флоренцией и Сиеной и представляет сердце региона. Или ищите превосходные вина Chianti Rufina (сбалансированные, элегантные и легкие) и Chianti Colli Senesi в субзонах Кьянти Руфина и Кьянти Колли Сенези. Все Chianti должны содержать не менее 80 % «санджовезе», но не запрещено добавлять в бленд и другие сорта, что заметно влияет на вкус. Местный «канайоло» добавляет характерный аромат ладана, в то время как «каберне совиньон» придает полнотелости хрупкой основе «санджовезе».

Величайшим sangiovese и одним из самых известных красных вин Италии можно назвать Brunello di Montalcino («брунелло» – местное название «санджовезе»), которое производят как в городке Монтальчино, последнем форпосте Сиенской республики в борьбе против Медичи, так и в его окрестностях. Это вино обладает темным цветом, насыщенностью, округлостью и глубиной вкуса гораздо в большей степени, чем любое Chianti. Brunello di Montalcino нужно выдерживать в течение четырех лет до поступления в продажу, это вино для тех, кто ради результата способен подождать напиток на долгосрочную перспективу. Rosso di Montalcino – более молодой и демократичный родственник.

Вина из другого города – Монтепульчано, который расположен километрах в пятидесяти от Монтальчино, – также сделаны на базе «санджовезе». Молодое Rosso di Montepulciano и Vino Nobile di Montepulciano – постарше, более плотные, чем Chianti, но не столь деспотичные, как вышеперечисленные коллеги из Монтальчино.

«Санджовезе» выращивают по всей центральной Италии, а также на Корсике, где он известен как «ниелуччо» и где из него делают ароматные, нестрогие, ароматизированные вина. За пределами Европы сорт активно культивируют в Аргентине, изредка в Калифорнии, и время от времени его можно встретить в Австралии, где вина менее ароматные и сложные.

Одно последнее замечание: тип дуба для выдержки sangiovese имеет огромное влияние на стиль и вкус – объемная традиционная славонская бочка больше подчеркивает чистоту «санджовезе», а маленький французский дубовый баррик слегка сглаживает естественные неровности текстуры для придания вину гладкости.

Сочетание с едой: Итальянские вина просто фантастичны с едой, и sangiovese не стало исключением. Оно обладает достаточной кислотностью, что делает его освежающим и гарантирует равносильное взаимодействие с пикантными томатными **соусами для пиццы и пасты**. И рагу болоньезе, и аматричана, и вермишель с баклажанами, перцами, помидорами – со всеми этими блюдами sangiovese прекрасно гармонирует.

Это вино прекрасно подходит вкусу местной кухни – традиционные блюда Центральной Италии дружелюбны к своему земляку. Спросите производителя, что он предпочитает есть с собственным вином, и он придет в замешательство: «Мои вина великолепны с любой едой» (в данном контексте – любой итальянской и местной). В Тоскане одна из причин, по которой их еда и вина так удивительно сочетаются вместе, это то, что у каждого есть свои достоинства и недостатки. В итоге они не столько взаимодействуют, сколько дополняют друг друга.

Впервые я поняла, в чем истинная суть партнерства между sangiovese и едой, за столом с Джузеппе Маццоколином в *Felsina Berardenga*. Стоял жаркий летний день, и мы прогуливались по виноградникам на территории бывшего охотничьего угодья, на юге зоны Кьянти Классико. Джузеппе указал на огромный массив неактивного вулкана Амиата, который словно охранял провинцию Сиена: «И тысячу лет назад был точно такой же вид». И поделился своими мыслями по поводу «санджовезе»: «Это очень итальянский сорт, как и «терольдего», и «альянико». Табак, дым, грибы, трюфель, кассис, черника... и пыль. *Polvere*^[59]. Именно эти нюансы вы можете обнаружить в наших винах». Затем мы зашли внутрь прохладного каменного дома и приступили к обеду: неглубокие миски с **zuppa di ceci (густой суп из нута)**, приправленным домашним оливковым маслом, и к блюду – бокал sangiovese от Felsina.

Землистый, шершавый привкус грубо размятого нута идеально сочетался с пыльностью и текстурой sangiovese. Это была простая деревенская трапеза. Но и настоящий пир. Мы налили в свои тарелки немного оливкового масла, промокнули его хлебом, выпили еще немного sangiovese, и наслаждение было полным. Именно такое блюдо и бокал вина – все, что вам нужно, для того чтобы пить и есть в свое удовольствие.

Sangiovese все равно бы подошло, хотя и не столь безупречно, если бы суп из нута был более современным: взбитым до нежного пюре, с освежающей ноткой красного чили, свежего лимонного сока и кориандра. Оно также отлично гармонирует с **кростини с нутом, хумусом** и любыми мясными блюдами, в которых нут играет главную роль. Зернистая текстура **поленты** также отлично сочетается с sangiovese, которая может быть сервирована с **грибами** и рукколой в качестве основного блюда или как гарнир. По сути, грибы красиво взаимодействуют с sangiovese, по мере старения вино все больше начинает приобретать грибной оттенок: подумайте о **фрикассе с лесными грибами, пасте или ризотто с порчини, грибах с начинкой из кедровых орешков и пармезана** или о рагу с сушеными грибами.

Истинное sangiovese обладает яркой танинной терпкостью, которой просто не существовало бы, если бы на наше несчастье вино изобрели в XXI веке и в процессе участвовали бы отдел маркетинга и фокус-группы. Когда танины взаимодействуют с протеинами мяса, терпкость чувствуется не столь резко, и вы наслаждаетесь более мягким вином по сравнению с sangiovese без еды. Вместе с тем это вино не теряет своего вкуса под напором стейка или салями.

Легкость Chianti дает больше свежести при сочетании с едой, чем вина из Монтепульчано и Монтальчино. «Кислотность очищает рецепторы, поэтому она подготавливает полость рта для следующей порции и делает акцент на еде, – говорит Томмазо Маррокези Марци из *Bibbiano*. – В категории Chianti Classico мы производим достаточно

легкие вина, они не теряют своей привлекательности на протяжении всего ужина, даже когда вы перевариваете пищу, лишние градусы не доставляют неприятностей».

Одним из местных (для Кьянти) видов мяса, из которого мы можем готовить прекрасно согласованные с вином блюда, будет **говядина кианской породы**. Ресторан *Antica Macelleria Cecchini* в деревне Панцано, или «гастрономическая республика Панцано» (как его называет Дарио, интересный человек, специалист по разделке мяса), – это часть небольшой мясной империи, которая состоит из самого Дарио и пары ресторанов, где вы можете купить и съесть говядину кианской породы в огромных количествах, одновременно любуясь виноградниками Кьянти Классико. Обязательно загляните, если будете неподалеку.

Бифштекс по-флорентийски (стейк ти-бон с обжаркой на огне) – это еще одна классическая пара к sangiovese, как и **тальятта**, стейк на решетке, который нарезают на тонкие розовые полоски и подают с **рукколой и заправкой из лимонного сока и оливкового масла**. Терпкость sangiovese в этом случае помогает сохранить вкус при взаимодействии с горечью листьев.

В окрестностях Тосканы обитает около 150 тысяч **диких кабанов**, которые наносят вред виноградникам, ломая и объедая лозы. Таким образом, для виноделов блюда из кабана представляют своеобразный вид мести, которую подают горячей. Мясо этих животных превосходно в рагу с **лавровым листом, можжевельником и тимьяном**, с гарниром из поленты. Из мяса дикого кабана делают превосходную салями, начинку для пасты.

Sangiovese обладает терпким оттенком уличной еды. Оно хорошо гармонирует с **поркеттой** (запеченной свиной лопаткой с семенами фенхеля для соответствия вкусов) или жирными колбасками с **травами и чесноком, которые можно подать с небольшим количеством коричневой умбрийской чечевицы, луком, сельдереем и панкеттой**. **Кебабы охотника** – это нанизанные на шпажку полоски корейки, ломтики лимона, жирные кусочки итальянской колбаски, лавровые листья и свернутый рулетиком прошутто, – представляют истинное удовольствие с бутылкой самого колкого sangiovese, которое только сможете достать.

Оно также великолепно гармонирует и с **дичью**, начиная с **кролика** и заканчивая **тетеревом**. Представьте себе **паштет из куриной печени или желудков домашнего приготовления, с начинкой из каперсов и корнишонов** на тосте из несоленого тосканского хлеба, или **печень теленка с беконом** – sangiovese легко уравнивает природную кислотность и горечь этих ингредиентов.

Вариант выбора sangiovese во многом зависит от вкуса и кошелька, но сопоставляйте плотность вина и его фруктовость с тем, что присутствует на тарелке. Корсиканский niellucio менее кислотный, чем любое

sangiovese, и исключительно благоухает цветами и травами, поэтому он удачен с ragu с ароматной зеленью. С насыщенной фруктовыми тосканских вин комбинируют теплые ароматы таких блюд, как, например, **говядина с бальзамическим уксусом** или паста со скорее теплым, а не травянисто-холодным томатным соусом, таким как **паста алла аматричана**. Также следует подумать, перед тем как открывать крепкое и необычайно фруктовое молодое *Vino Nobile di Montepulciano* или *Brunello di Montalcino Riserva* к легкому обеду из **курицы, обжаренных телячьих отбивных с тушеным фенхелем** или **пармезана с луковичками и розмарином** (идеальный вариант: *более старое Rosso*, вина из Монтепульчано или Монтальчино). Если телятину приготовить в слегка пряном соусе и подать с **patate alla fattoressa** – желтым, словно воск, картофелем, приготовленным с помидорами, шалфеем, оливковым маслом, сухим красным чили и луком, – то мясистость даже молодого *Brunello* будет выглядеть очень привлекательной.

Если вспомнить о травах, то *sangiovese* больше всего подходит **шалфей** и **розмарин**. Замечательно сочетается с **фенхелем в любом виде** и с горьковатым вкусом некоторых растений, таких как **цикорий, брюссельская капуста, руккола и радишко на гриле**. Однажды в итальянской trattoria на Манхэттене я заказала тарелку с пенне алла аматричана^[60] с гарниром из нарезанной полосками брюссельской капусты, поджаренной и посыпанной тертым пекорино. Блюдо мне настолько понравилось, что я несколько раз готовила его дома и обычно к нему открывала простое, выдержанное в славонском дубе Chianti.

Курица с ломтиками картофеля, запеченная в духовке с чесноком, веточками розмарина и оливковым маслом, неплохо ладит с более легкими Chianti Rufina или Chianti Colli Senesi.

На винодельне *Selvapiana* в Кьянти Руфина до сих пор с теплотой вспоминают визит покойной Роуз Грей, основательницы *The River Café* в Лондоне. Она захотела забрать домой гигантскую тыкву, которую целиком завернули в полотенца. Это грандиозное зрелище заставило Франческо, владельца предприятия, воскликнуть с восхищением: «Наконец-то я встретил кого-то более сумасшедшего, чем сам». **Тыква** действительно прекрасна в сочетании с *sangiovese*. Попробуйте с *Rosso di Montalcino*, *Rosso di Montepulciano* или с Chianti **запеченную тыкву с оливковым маслом и шалфеем; густой суп с тыквой, обжаренной с панкеттой, фенхелем, чесноком и чили** и поданной на запеченном хлебе; **пасту с тыквой и сливочным маслом с шалфеем**.

Блюдо из тетерева прекрасно дополняет насыщенный царственный *Brunello di Montalcino*, и вам, скорее всего, будет приятно достать к нему кусочек поджаренного хлеба, сбрызнутого оливковым маслом и оставшейся после жарки птицы подливой. Традиционный британский

рождественский ужин с индейкой великолепен с sangiovese, особенно если в начинке много **каштанов**, пряностей (используйте тимьян и/или шалфей и/или петрушку), брюссельской капусты в сливках с пармезаном. Или приготовьте **фазана в красном вине с панкеттой и шалфеем** и сопроводите его хорошим sangiovese любого вида.

В случае с бараниной я направляюсь обратно и ищу подходящее вино, а не пытаюсь поправить блюдо. **Sangiovese и баранина** составляют прекрасную комбинацию, но если в бленде присутствует хотя бы капелька «каберне совиньона», то эффект будет просто потрясающим. Подобное сочетание подходит для вин Chianti и, разумеется, IGT (*Indicazione geografica tipica*), где разрешены изменения, исключая вина Монтальчино или Монтепульчано. Всего лишь 5–10 % «каберне совиньона» будет достаточно.

Одним из моих любимых способов получать удовольствие от sangiovese (с долей «каберне совиньона» или нет) в сопровождении **закусок**, за которыми следует тарелки, полные **cotolette d'agnello** (небольшие бараньи отбивные по виду как карамель на палочке). Готовят их быстрым способом на барбекю или сковороде-гриль и подают с ломтиками лимона и листьями зеленого салата. Кроме этого, рекомендую попробовать Vigna del Sorbo от Fontodi с **бараньей лопаткой, натертой розмарином, чесноком и анчоусами, которую подают со смесью из теплой крупной белой фасоли, нарубленного розмарина, сметаны и чеснока**.

Иногда с Rosso di Montalcino приятно есть какое-нибудь очень простое блюдо, например, тост из итальянского хлеба, поджаренного **на огне** или обжаренного на сковороде. Во время визита в *Conti Costanti*, в самом сердце Монтальчино, наш хозяин Андреа Костанти отрезал несколько кусочков несоленого тосканского хлеба, поджарил их на открытом огне, а мы сбрызнули их оливковым маслом и посыпали солью. «Я люблю такой хлеб с Rosso di Montalcino», – сказал Андреа. Затем он напомнил, что тосканский несоленый хлеб упомянул Данте в песне XVII «Рая» в контексте изгнания: «Tu proverai sì come sa di sale/lo pane altrui, e come è duro calle/lo scendere e 'l salir per l'altrui scale» («Ты будешь знать, как горестен устам/Чужой ломоть, как трудно на чужбине/Сходить и восходить по ступеням»^[61]). Таким образом, простой на первый взгляд кусок хлеба или глоток вина, но он хранит в себе столетия истории, литературы и культуры.

Как обычно, к первоклассным винам я готовлю самую простую еду: все, что нужно к зрелому Brunello di Montalcino, это **бифштекс по-флорентийски** или тарелка с **колбасками**.

Когда вы пьете sangiovese, произнесите: «Клянусь Юпитером, это отличное вино!» (*sanguis Jovis*, или «кровь Юпитера», римского бога неба и грозы^[62]). Не говорите: «Я съел его печень с садовой фасолью и неплохим Chianti». (На самом деле в книге «Молчание ягнят»^[63] Лектер

говорит с «мощным Amarone». Для фильма его заменили на вино, которое, по всеобщему убеждению, было более знакомо зрителям.)

Советы виноделов

Роберто Стукки, *Badia a Coltibuono*, Кьянти Классико (Италия): «Когда я хочу налить бокал вина, обычно это бывает Chianti Classico „annata“ собственного производства. Поскольку моя семнадцатилетняя младшая дочь вегетарианка, то мы часто готовим блюда без мяса. Замечаю, что и простое ризотто с сезонными овощами замечательно подходит к нашему вину. Хотя одним из моих любимых сочетаний можно назвать блюдо из кролика с чесноком и травами (шалфей, розмарин, тимьян), тушеного в небольшом количестве пива (предпочтительно красном). На гарнир обычно подают рис (басмати или рибе) или запеченный картофель».

Дэвид Глив, *Greenstone Vineyard*, Хиткот (Австралия). Подобно другим виноделам, Дэвид хотел сказать, что предпочитает «баранью ногу с розмарином», но я попросила его подумать еще раз. «Говядина вагю, – был его ответ после непродолжительной паузы. – Если это звучит не слишком, вы понимаете... Но качественная говядина от коров, которые пасутся на пастбище, – это именно то, что едят в Кьянти, она просто замечательна на вкус с sangiovese. В Австралии? Кенгуру в маринаде из лимонного сока и белого вина для мягкости. Мясо кенгуру имеет плотную текстуру, среднее по интенсивности и с резковатым привкусом дичи».

Томмазо Маррокези Марци, *Bibbiano*, Кьянти Классико (Италия): «Я предпочитаю потроха. Рубец по-флорентийски, приготовленный в томатном соусе, а также рубец по-сиенски с помидорами и колбасками. Я запиваю их нашим вином Montornello. У него правильная консистенция для сочетания с рубцом».

Монти Уолдин, консультант в области биодинамических вин, который проживает в области производства *Brunello di Montalcino* (Италия): «По моему мнению, кростини в Монтальчино обычно с куриной печенью – идеальная закуска. По мнению Франческо Чинзано, лучше выбрать более традиционные, с куриной селезенкой. Обычно к кростини открывают Brunello, но поскольку это закуска, то более привычным будет Rosso».

«Семильон»

Вкус: Молодой semillon – яркий и освежающий, с ароматами луговых трав, лимона и лайма, но с возрастом он способен удивить своим преобразованием. Возникают оттенки сена, лимонного крема и ланолина, вино приобретает настолько отчетливый привкус жареного

хлеба и некоторую терпкость, и вы становитесь уверены, что оно было выдержано в дубе, даже если это не так.

В Австралии в Долине Хантер, севернее Сиднея, делают превосходные сухие semillon: некрепкие (обычно 10,5 % или 11 %), энергичные, изящные, со вкусом лимонной травы, приятные как в молодом возрасте, так и зрелые, с благоуханием жареного хлеба благодаря выдержке в бутылке. В других регионах Австралии semillon, как правило, крепче и более мощный. Он может быть выдержан в дубе и пахнуть салатной заправкой, белой спаржей и свежей выделанной кожей. Конечно, это довольно шокирующее сравнение.

Semillon есть и во Франции, где его производство сконцентрировано вокруг Бордо и Бержерака, и небольшое количество в США в Калифорнии и штате Вашингтон, но здесь, как и в регионе Маргарет-Ривер в Австралии, его чаще всего смешивают с «совиньон бланом» (см. бленды из «совиньон блана» и «семильона»). Из «семильона» также изготавливают и популярные десертные вина, как в сочетании с «совиньон бланом» (см. Sauternes), так и от собственного имени. Сладкий semillon – маслянистый со вкусом марципана, мармелада и припущенных абрикосов.

Сочетание с едой: Semillon из Долины Хантер, молодой и не выдержанный в дубе, будет прекрасно взаимодействовать с любой едой, к которой вы хотите открыть освежающее, сухое вино с налетом цитруса. Оно выступает в роли очистителя рецепторов и делает ощущения от следующего приема пищи интенсивнее.

Зеленая или белая спаржа, а также зажаренная азиатская зелень хороши с молодым semillon, как и салаты, в составе которых есть фрукты, сыр и побеги редиса.

Резкий привкус лимонной травы молодого semillon великолепен с морепродуктами – **сочными жирными креветками, копченым лососем, пирожками с креветками и суши**. Цитрусовая пронзительность и напористость придают живости и острой сальсе из креветок и кориандра. Но больше всего мне по вкусу вино из этого сорта с **хрустящим мягкопанцирным крабом** или с **лососем горячего копчения**, который подают со сметаной и хреном на тосте. Выбирайте молодое вино для жизнерадостности или более выдержанное для получения удовольствия от взаимодействия его копченого, дымного привкуса с хрусткостью мягкопанцирного краба или копченостью лосося. Текстура старого semillon прекрасно сочетается со сладковато-травянистым вкусом **гравлакса** с салатом из картофеля и фенхеля. А ореховый привкус старого semillon чудесно гармонирует с **филе баррамунди или луциана в корочке из орехов макадамия**.

Укроп и эстрагон – травы, которые подходят к semillon.

Semillon составляет отличную комбинацию с чистыми ароматами **блюد, приготовленных под влиянием азиатской кухни, но без острого чили**, таких как **лапша со свиной в имбире с бок-чой, вегетарианский рамен или пирожки с рыбой или крабом, с лимонной травой, кориандром и калганом**. В этом случае также выбирайте молодое вино для свежести и старое, для того чтобы подчеркнуть пряности.

Резкий привкус лайма и песчаника semillon из Бароссы подарит необыкновенное удовольствие с **лобстером со сливочным маслом и лаймом**. Эти semillon из Бароссы, насыщенные, с сильным привкусом жареного хлеба, или среднеспелые semillon, великолепно подходят для усиления вкуса свинины, в особенности **жареной свинины** или **скордалии (греческий густой соус с картофелем), свиной отбивной, которую подают с лимоном и миндалем**.

Советы виноделов

Иен Риггз, *Brokenwood*, Долина Хантер (Австралия): «Для сервировки вин у себя на винодельне мы очищаем штук 20–30 устриц, наполняем их раковины холодным semillon и подаем как шоты. Дома? Да точно так же. В Ньюкасле есть большой рыбный кооператив, где продают местный тип креветок, которые мы называем «школьными». Приготовьтесь, сейчас это прозвучит ужасно. Мы отрезаем кусок свежего белого хлеба, намазываем его слоем сливочного масла, затем кладем слой креветок, потом очень много соли и перца, затем еще кусок хлеба – и вкуснейший сэндвич к молодому semillon готов!»

Джефф Вэр, винный консультант и владелец винодельни *Golden Cluster*, Орегон (США): «Совсем недавно в *Holdfast Dining* в Портленде, Орегон, шеф-повар Джоэл Стокс и Уилл Прайш познакомили меня с тяван-муси. Я сопровождал свой semillon Golden Cluster Coury 2013 года этим поразительным традиционным японским блюдом. Тяван-муси представляет собой яичный заварной крем, который обычно содержит соевый соус, грибы, даси, семена гинкго, мирин и креветки. В моем semillon 2013 года присутствуют нотки грибов порчини и минералов, которые потрясающе подчеркнули текстуру и вкус трюфельного тяван-муси».

См. также Sauternes, бленды из «совиньон блана» и «семильона».

«Сира» также известен как «шираз»

Вкус: Syrah – мощное и ароматное вино. Оно может пахнуть горошинами черного перца, фиалкой, малиной, ежевикой, лакрицей, табаком и даже эвкалиптом. Оно бывает густым, насыщенно-фруктовым, словно нежные винные объятия из шелковицы и малинового джема, а иногда – волнующим, необузданным и резким, словно дикий зверь.

Этот красный сорт имеет два названия: «сира» и «шираз». Не так давно только европейцы говорили о сорте «сира», в то время как весь Новый Свет выращивал «шираз». Сегодня все намного сложнее. Некоторые syrah/shiraz маркированы так, чтобы название отражало стиль вина в бутылке или по меньшей мере амбиции винодела в отношении вина, которое он налил в бутылку. Виноделы, которые добиваются утонченности ароматов, минеральности и, возможно, призрачной загадочности букета, говорят о своих винах, как о syrah. Другие производители, как правило из более теплых регионов, называют свои вина shiraz и предпочитают использовать сочные спелые ягоды, создавая крепкие напитки с сочным фруктовым тоном и высоким содержанием алкоголя.

Вне зависимости от места «сира» – это темный сорт. Его ароматы могут звучать как песня, но он обладает большим количеством танинов и мясистой, пряной мякотью. В зависимости от почвы, на которой он растет, этот сорт навеивает разные ассоциации: мокрый базальт, гранит или просто гладкие камни.

Обычно его цветочный аромат можно встретить в прохладном климате Роны, цитадели утонченных вин syrah. Правда, не все его чувствуют. Запах фиалок зависит от компонента под названием «бета-ионон», который, благодаря генетическим вариациям обонятельных рецепторов, не распознает примерно 40 % населения.

Еще одна отличительная черта ронского syrah – это щекочущий аромат свежераздавленных горошков черного перца, тонкий, проникающий, он словно попадает сразу в глубь носа.

Разнообразие ароматов вина может рождать необычные ассоциации. Для меня запах syrah с его исторической родины в Северной Роне часто вызывает в памяти образ обгоревшего почтового ящика на заборе. Я думаю о нем, потому что у всех тех известных syrah из Северной Роны есть некое ощущение лесистой местности, темных зарослей, дикости и неизведанного пространства.

Каждый апелласьон Роны имеет собственные отличительные характеристики: винам St Joseph из Сен-Жозефа присуще фруктовое изобилие, которое подчеркивает их прохладную минеральность; Hermitage – импозантные; Cornas – деревенские, будто в неряшливой обуви; Côte-Rôtie – элегантные и благоухающие.

Корень лакрицы, табак, земля и запах раскаленных камней также часто присутствуют среди дегустационных заметок о ронских винах и могут встретиться в других syrah из прохладного климата. Эти вина пахнут шипящим жирным беконом на сковороде и дымом от костра.

В Австралии syrah называют *shiraz*. И только благодаря взлету местного виноделия в конце XX века мы познакомились с shiraz уже в ином облики. С прежней насыщенной фруктовыми и яркостью ароматов вино удивляет еще большей пышностью, без единого намека на

влажность леса. Запах малины часто встречается в австралийском shiraz вместе с сочной шелковицей, красно-черной лакричной конфетой и темным шоколадом. Под обжигающим солнцем Бароссы shiraz может стать очень мощным: пурпурно-фиолетовый цвет, интенсивность, высокое содержание алкоголя (15 % и выше), густая фруктово-сладкая, словно в бокале налита кровь, а не вино. Пышный shiraz из Долины Макларен часто пахнет эвкалиптом. В прохладной Долине Хантер вы почувствуете благоухание влажной почвы (эти вина часто описывают словом «капустные»). В то же время в Хиткоте (Виктория) можно встретить землистые shiraz/syrah, плотные, с четкой структурой – будто их основа вырезана из угля и камня.

В Новой Зеландии регион Гимблетт Грейвелс в Хокс-Бей знаменит благодаря ярким качествам своих syrah, в Южной Африке напиток густой и очень копченый. И некоторые производители, в первую очередь Mullineux в Свартланде, изготавливают действительно впечатляющие строгие вина с надписью на этикетке syrah, которые достойно соперничают с ронскими винами той же ценовой категории.

Чили также демонстрирует многообещающие результаты, доказывая, что сорт «сира» может достигнуть значительных успехов на ее почвах. Флагманом здесь будет Matetic, впрочем, итальянец Джорджио Флессати тоже делает чернильно-черные syrah под жгучими ультрафиолетовыми лучами Долины Эльки на окраине пустыни Атакама, куда приезжает полюбоваться звездами множество людей. «Отсюда до солнца восемь световых минут. Сириус расположен на расстоянии восьми световых лет», – рассказывал мне винодел, когда мы как-то ночью стояли в обсерватории, разглядывая оранжевые полосы Юпитера и различные созвездия. Syrah от Джорджио Флессати имеет аромат дыма, с терпким оттенком битума, и прямо требует сопровождения каким-либо блюдом.

В Северной Америке высокая популярность syrah замечена в штате Вашингтон.

Само собой, у сорта «сира» фантастический потенциал к старению. Прекрасно выдержанное в дубе syrah можно хранить десятилетиями, и по мере взросления его фруктово-сладкая отступает, а ароматы дикой природы начинают преобладать, буквально вырываясь из бокала.

Бленды с сортом «сира». В Кот-Роти во Франции «сира» и «вионье» исторически произрастали рядом, и их по-прежнему иногда смешивают в бленде, хотя для сорта «вионье» отводят совсем небольшой процент участия. Ягоды «вионье» добавляют ароматности и создают эффект парения, который как будто приподнимает и усиливает густое благоухание syrah.

В союзе с «гренашем» сорт «сира» также считают составляющей частью бленда Côtes du Rhône. И снова наряду с «гренашем» его используют в винах Южной Роны, которые называли в честь деревень Жигондас,

Вакерас, Керанн и др., а также этот сорт – один из возможных компонентов Châteauneuf-du-Pape. На всей территории южной Франции «сира» также придает структуру и аромат сушеных трав таким красным блендам, как St Chinian, Faugères и Corbières. В США этот сорт используют самопровозглашенные «Ронские Рейнджеры» для изготовления красных вин с намеком на французский стиль, но более пышных и густых.

В Австралии «сира» в сочетании с «каберне совиньоном» формирует то, что винный эксперт Мэттью Джьюкс называет Великое Австралийское Красное – «бленд, как лицо Австралии». Я испытываю настоящую слабость к австралийскому бленду из сортов «сира» и «каберне». Это уютное вино, но в то же время великое, например, как прославленный бленд из «каберне» и сорта «сира» разных регионов – Grange от Penfolds’.

Сочетание с едой: Первым делом приходит мысль о **баранине**, когда я держу в руках бутылку syrah. Но аромат этого сорта настолько силен, что в блюде важны в равной степени как травы, пряности, другие душистые ингредиенты, так и наличие протеинов.

Syrah успешно взаимодействует с **чесноком, тимьяном и сухими прованскими травами. Розмарин** – также превосходная трава для сопровождения syrah. Его древесно-травяные нотки переплетаются с запахом пыли, сухих трав и гариг вин из Роны и юга Франции, а также активизируют теплый аромат эвкалипта, который сопровождает густую фруктовость shiraz из Долины Макларен. Это отлично работает, если у вас приготовлены овощи по-средиземноморски, такие как **красные перцы и помидоры с начинкой из риса, чеснока, розмарина и тимьяна**. Для сопровождения syrah советую также приготовить несложное, но очень популярное блюдо: баранья нога, натертая пастой из измельченных долек чеснока, розмарина, анчоусов и оливкового масла и запеченная до готовности.

Предположение, что syrah может пахнуть перцем, вовсе не надуманное. Самый мощный ароматический компонент горошин черного и белого перца имеет название «ротундон». Его также обнаружили в некоторых винах syrah, хотя и в гораздо меньших концентрациях (примерно в 10 000 раз меньше). Отчасти благодаря этому syrah обладает силой, которая позволяет ему противостоять **мясу с большим количеством специй**, – к примеру, обычные **свинные колбаски, богатые морской солью, черным перцем и с высоким содержанием ароматного розмарина** – именно по этой причине свежемолотые горошины черного перца так приятно дополняют этот сорт.

Одним из моих любимых и простых блюд на ужин в сопровождении syrah можно назвать стейк в корочке из свежемолотого черного перца.

СТЕЙК В КОРОЧКЕ ИЗ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА

На 4 порции

До того, пока я не приготовила это блюдо в первый раз, я была неграмотной в отношении черного перца и не обращала внимания на тип специи и время ее хранения. Сегодня я ценю щекочущий, цветочный, головокружительный запах свежемолотых горошин перца, поэтому уделяю им столько же внимания, как некоторые своему кофе. Это отличная специя к яркому вкусу салата из рукколы, шпината или кресс-салата. Недорогой syrah из Южной Африки или Франции прекрасно подойдет к блюду.

- 2 кубика говяжьего бульона
- 3 ч. л. дижонской горчицы
- 4 филе для стейка, примерно по 175 г каждый
- 4 ст. л. высококачественного черного перца горошком
- оливковое масло для жарки

Раскрошите или разомните бульонные кубики в небольшой тарелке и при помощи чайной ложки смешайте с горчицей, пока не получите густую пасту. Смажьте пастой каждый стейк с обеих сторон. Размельчите перец пестиком в ступке, пока он не превратится в мелкую крошку, но не в порошок. Переместите размолотые горошинки на тарелку и как следует обваляйте в них каждый стейк, чтобы они все покрылись перцем. Когда будете готовы есть, разогрейте немного масла в сковороде и приготовьте стейки до любимой степени прожарки. Если хотите приготовить соус, то, как только разложите стейки по тарелкам, используйте немного вина для деглазирования соуса, доведя жидкость до образования мелких пузырьков и соскребая мясные, перечные комочки со дна сковородки.

Syrah неплохо дополняет **сухую, слегка острую индийскую еду**. Например, откройте бутылку австралийского shiraz к **филе говядины в пряной корочке** или выберите копченый, землистый syrah из Южной Африки в сочетании с **далом с зеленой чечевицей** или **острым вегетарианским бургером из чечевицы**.

Syrah не предназначен для деликатных ингредиентов, но пышный горько-сладкий вкус австралийского shiraz может составить чудесную пару блюдам, которые натирают азиатскими специями, в особенности если в них присутствует густая сладость. Попробуйте внушительный shiraz из Бароссы или Долины Макларен, или австралийский бленд из сортов «сира» и «каберне» с короткими **говяжьими ребрышками в маринаде из смеси пяти специй и соуса хойсин**, или австралийский

shiraz с **запеченными утиными грудками со сливовым соусом и кунжутной лапшой**. А почему бы не замариновать длинные говяжьи ребрышки в течение пары часов в смеси из равного количества терияки и соевого соуса, кусочка мелко нарубленного корня имбиря, кинзы, красного чили и зубчика чеснока, небольшого количества кунжутного масла и оливкового. Затем поджарьте их на барбекю или запеките до готовности и откройте бутылку более сдержанного или наполненного красными фруктами shiraz с Холмов Аделаиды или бленд из «каберне» и «шираза». Shiraz из южного полушария также чудесен с насыщенным вкусом **копченой свинины** и ее разнообразными дополнениями.

Среди других успешных сочетаний между австралийским блендом из «шираза» и «каберне» с азиатскими специями, которые невероятно мне понравились, можно назвать **перепелов с перцем ситими** и зеленым луком, а также **выдержанный сирлойн с соусом пондзу с мули (дайконом по-индийски)** и **обжаренными лесными грибами**.

В отношении блюд с дичью syrah превосходно реагирует на такое ароматное мясо, как **оленина, дикий кабан и утка**. Прежде всего, это имеет отношение к пикантным версиям, скажем, из Роны, Лангедока, Чили или Южной Африки. Представьте себе запеченные травы ронского syrah или чернильную копченость южноафриканского вина в сочетании с запеканкой из оленины с полентой. С возрастом syrah преобразуется в более дикую форму, начиная пахнуть подлеском, травами и постепенно теряя свою детскую фруктовую упитанность. Поэтому не проблема сочетать более старые, утонченные вина с блюдами из дичи. На самом деле скорее наоборот, как предлагает Джон Ливингстон-Лирмонт в заметках про еду для сопровождения красного Hermitage в своей книге *Wines of the Northern Rhône*: «Жан-Луи Шав также разделяет стили по винтажам; для него фруктово-утонченный винтаж 1985 года отлично гармонирует с бараниной, в то время как богатые, сильные винтажи тяготеют к оленине. После двенадцати лет выдержки нужно переходить к более плотным, мощным блюдам. Рагу по-провансальски или запеканка из говядины, мясное рагу или жаркое из зайца будут идеальны, как и классическая дичь, например оленина или дикий кабан».

Одним из основных блюд Жерара Шава [отца Жана-Луи] можно назвать молодого козленка или cabri. В его аромате вы обнаружите сладость, что превращает блюдо в чудесного компаньона для Chave Hermitage rouge возрастом как раз около двенадцати лет.

Продолжая тему наваристых мясных блюд, скажем, что более яркий и фруктовый St Joseph из Северной Роны или пикантный syrah из Хиткота прекрасен с насыщенным **рагу с говядиной и черными оливками**. Crozes-Hermitage или syrah категории vin de pays можно комбинировать с **копчеными немецкими колбасками с пряной красной капустой** в качестве гарнира. **Говядина, запеченная с каштанами, которую подают с пастернаком и зимней зеленью в кленовом**

сиро́пе, замечательно подошла бы к syrah из любого региона. По возможности выбирайте более спелый shiraz, чтобы подыграть сладости каштанов и кленового сиропа или для подчеркивания пикантности зелени.

Syrah удачно аккомпанирует запеченной баранине, которая осталась от ужина на следующий день. Просто возьмите пару лепешек, поместите кусочки баранины в духовку с соусом чили, пока они не станут обжигаяще горячими, и сделайте себе **кебаб** с йогуртом и мелко нарубленным салатом айсберг. Подавайте с недорогим syrah или блендом с сортом «сира».

Советы виноделов

Гари Миллз, *Jamsheed Wines*, Виктория (Австралия): «На выбор блюда, которое, на мой взгляд, неплохо подойдет к нашим винам, оказывает влияние год урожая, но в целом у каждого из имеющихся четырех виноградников есть свой собственный любимый вид протеинов. С Beechworth Syrah мне по вкусу свинина, с Seville (из Долины Ярра) мраморная говядина – кислотность отлично пронзает слой жира, с Garden Gully (Грейт-Вестерн) – соленый ягненок и с Pyren (Пиренеи), возможно, снова баранина, но с густым соусом или маринадом.

Когда мы пробуем свои syrah, то обычно готовим к ним единственное простое блюдо с пастой: разогрейте немного оливкового масла и мелконарубленный фенхель в сковороде. Добавьте сосиски из свинины и телятины и горячие колбаски каччиаторе, с которых предварительно сняли кожуру, измельчили или мелко нарубили. Не кладите слишком много мясных продуктов. Помешивайте, пока они не приобретут коричневый оттенок, затем добавьте туда немного кусочков помидоров и нарубленный чеснок, потушите, добавьте свежий горошек, немного syrah, перемешайте и подавайте с пастой фарфалле».

«Мои syrah всегда приносят некое ощущение агавы/мескаля во рту, и потому мексиканская еда отлично к ним подходит. Для презентации двенадцати syrah одного винтажа мы пригласили группу сомелье на винодельню и приготовили тако с копченой свининой. Большую лопатку приготовили с лавровыми листьями, разделили на кусочки и зажарили в большом количестве оливкового масла, чипотле^[64] и чеснока. В самом конце добавили изюм, миндальную стружку и соус адобо с чипотле. Тако подавали со свежей нарезанной капустой, которую сбрызнули соком лайма и посыпали солью и перцем; с сальсой-барбекю из смеси кукурузы, соуса чипотле, мелких кубиков красного лука, кориандра, соли, перца и лайма; гуакамоле; простым йогуртом вместо сметаны; сыром. Мы поджарили на барбекю немного белых кукурузных тортилий, и это произвело потрясающий эффект».

Оливье Клап, *Domaine Clape*, Корнас (Франция): «Итак, еда с Cornas... Я бы сказал, что обычно мы готовим *civet de sanglier* (дикого кабана)

или *chevreuil* (оленья) – разумеется, с соусом с Cornas. Иногда эти животные поедают наши ягоды, поэтому иногда неплохо съесть одного из них, зная, что они употребляли ягоды сорта „сира“ из Корнаса. Раньше мы готовили на ужин зайца *à la royale или bécasse* [вальдшнепа], но сегодня это уже не так распространено (сейчас его очень трудно найти). В качестве овощного сопровождения для этих блюд рекомендую картофель дофинуа, морковь, артишок».

Рон Латен, *Jasper Hill*, Хиткот (Австралия): Помимо производства первоклассного shiraz, Латена считают одним из немногих виноделов за пределами Италии, кто делает превосходное nebbiolo. Он прислал мне этот рецепт «простого блюда из мяса кролика» вместе с короткой пометкой: «Мы не будем проникать в тему бездумного завоза кроликов (и лис) в Австралию в ранние годы колонизации и ущерба от них, оставим все как есть: чем больше кроликов мы съедим, тем лучше». Рон использует бутылку Jasper Hill для своей запеканки и для ее сопровождения, что, конечно, дороговато для тех, у кого нет собственной винодельни. Я бы пошла на компромисс и приготовила блюдо с недорогим shiraz, а Jasper Hill оставила для бокалов.

«Разделите тушку кролика на шесть частей, залейте содержимым бутылки Georgia's Paddock Shiraz от Jasper Hill, добавьте небольшую банку зеленого перца горошком и маринуйте в течение 24–48 часов в жаропрочном блюде. После того как части промариновались, обваляйте каждый кусочек в муке, затем поджарьте в течение нескольких минут на горячей, политой маслом сковороде. Добавьте немного лука во время жарки, если хотите. Поместите кусочки и жидкость после жарки обратно в маринад, накройте и запекайте при небольшой температуре в духовке до готовности. Подавайте с картофельным пюре и сливочным маслом, зелеными овощами и еще одной бутылкой Georgia's Paddock Shiraz. Просто и вкусно!»

Хорхе Матетик, *Matetic Vineyards* (Чили): «К нашим EQ Syrah подходит голень ягненка, это совершенно точно. В ресторане при винограднике ее готовят в уваренном винном соусе в течение длительного времени, до тех пор пока мясо не начнет отставать от костей. Как правило, голень подают с картофельным пюре. У нас также есть и говяжьи ребрышки, которые запекают с луком и морковью в течение 4 часов».

Андреа Маллинье, *Mullineux & Leeu Family Wines* (Южная Африка): «Для своего syrah, элегантного и ароматного, у которого есть все то, что я называю свежими танинами (благодаря ферментации гроздей целиком) классикой будет запеченная баранина с розмарином и чесноком – прекрасное сочетание. Тем не менее во время поездок мне открыли новую, удивительную комбинацию. В Норвегии любят сопровождать рыбу серьезным красным вином, и я обнаружила, что плотная (текстура

очень важна) белая рыба, такая как палтус, морской черт или капский конгрио, обжаренная на сковороде и потом запеченная, прекрасно подходит к нашему Mullineux Syrah».

Ян Шав, *Domaine Yann Chave*, Кроз-Эрмитаж (Франция): «Блюдо, которое я предпочитаю с Crozes-Hermitage Le Rouvre, – это рагу из оленины по-охотничьи, рецепт которого можно найти на сайте cuisineactuelle.fr».

«Совиньон блан»

Вкус: Sauvignon blanc можно описать как «острый, угловатый, резкий». Если вы пьете его ледяным, он как ароматный порыв холодного ветра, который бьет вам в лицо при спуске вниз по горному склону с каменистыми ручьями, лимонными рощами, кустарниками крыжовника и бузины внизу. В зависимости от места культивирования sauvignon blanc может быть ярким, зеленым и травянистым или со сладким вкусом нектаринов и маракуйи, но благодаря своей звенящей кислотности это вино всегда освежает.

Самые элегантные воплощения sauvignon blanc можно найти вдоль сверкающей Луары, которая включает такие престижные апелласьоны, как Сансер и Пуйи-Фюме, а также регионы-спутники: Кинси, Рейи и Менету-Салон. Произведенные там вина обладают изяществом, резкостью во вкусе и напоминают о крапиве, живой изгороди, бузине, желтом и зеленом цитрусе, зелени. У Sancerre и Pouilly-Fumé можно ощутить минеральную остроту.

Лучшим винам присуща глубина и комплексность, как у широких рек с вихревыми подводными течениями и игривым напряжением на поверхности. В Луаре производят Sauvignon de Touraine, более простой травянистой голос «совиньон блана», полный молодой энергии весны.

Далее на юге, в Бордо и особенно в регионе Антр-де-Мер, можно найти такие вина sauvignon, выдержанные в дубе в бленде с «семильоном» (см. ниже) или сладкие (см. Sauternes). Также из этого сорта делают и сухие вина, спокойные, управляемые, с оттенками лимона, крапивы и зеленой травы. «Совиньон блан», из которого делают утонченные вина, распространен по всей Европе, в большом количестве его можно встретить во Франции и на северо-востоке Италии.

Sauvignon blanc из Мальборо, на Южном острове Новой Зеландии, обладает исключительным сиянием. Первые промышленные виноградники были здесь разбиты лишь в 1973 году, но сочетание света, почвы и климата оказалось настолько идеальным, что уже спустя поколение он стал современной классикой. Sauvignon из Мальборо достаточно яркий, словно электрический разряд, и по вкусу напоминает тропические фрукты с намеком на маракуйю, а также зеленый горошек,

крыжовник, и, ко всему прочему, к нему относят такое странное и пугающее описание, как «кошачья моча» (новозеландцы называют его «самшитом» для благозвучия). Более спелые ягоды могут уводить в сторону нектаринов, и из них делают вина с превосходным вкусом персикового дайкири. Из более прохладного субрегиона Долины Аватере получают тонкие вина, они пахнут как темно-зеленые веточки помидоров во время срывания с ветки и добавляют вкусу прямолинейности и суховатости. Их букет можно сравнить с натянутым забором из колючей проволоки и зеленых листьев.

Подобные описания выдуманы не просто так. Химические компоненты за этими зелеными ароматами называются метоксипиразинами.

Человеческий нос может обнаружить их в крошечных концентрациях в количестве лишь двух частей на триллион. Один, в частности 3-изобутил-2-метоксипиразин, можно также найти в сырых овощах, включая зеленый горошек, болгарский перец и помидоры, это объясняет их приятное сочетание с вином.

Многие sauvignon из Южной Африки с ароматами скал, дыма, зеленых помидоров производят в Дарлинге, Элджине, Кейп-Пойнте и Констанции. Вино из Аватере по сравнению с ними не столь утонченное и лимонное.

В Австралии самые свежие и жизнерадостные sauvignon blanc созданы в более прохладном климате. Вина с Холмов Аделаиды обладают умиротворенным, слегка округлым вкусом чистого лимона, а sauvignon из Маргарет-Ривер (к которому зачастую примешивают «семильон», см. бленды из «совиньон блан» и «семильона») сверкает своим ярким чистым вкусом.

Варианты из Чили, как правило, более полнотелые, с обманчивой сладостью острого лимонного щербета. И этих винах обычно можно обнаружить характерный аромат зеленого горошка, зеленого стручкового перца. Но самые качественные образцы бывают с прибрежных регионов, например Лейда, где климат менее жаркий из-за арктических бризов, вызванных течением Гумбольдта, имеют восхитительный оттенок холодного пюре из крыжовника. В США sauvignon известен под именем *fumé blanc*. В Калифорнии sauvignon blanc производят из очень спелых ягод, и вино напоминает скорее плотное, насыщенное chardonnay. Оно приятно удивляет свежестью спелой дыни, ноткой розового грейпфрута и укропа, а порой и легким привкусом дуба.

Во многих местах, где выращивают «совиньон блан», стало модным оставлять вино на осадке на несколько месяцев и/или выдерживать небольшую его часть, скажем 5–10 %, в дубовой бочке для четкости текстуры, веса и комплексности готового напитка. Энергичной, сверкающей живительной свежести, словно порыв ветра ворвался в окно автомобиля, у этих вин гораздо меньше.

В то же время sauvignon blanc, который полностью выдержали в бочке, обладает вкусом запеченного грейпфрута или лимона, веточек фенхеля

и укропа. Травянистая основа и типичный для этого сорта цитрусовый привкус взаимодействуют с терпкостью бочки, и вино приобретает насыщенный восковой букет, а растительные тона выражены отчетливее. За пределами Бордо sauvignon blanc выдерживают в бочках опытные виноделы многих регионов, начиная с Луары, где напиток сохраняет минеральность и пикантность, заканчивая Мальборо в Новой Зеландии, где в нем можно почувствовать персиковые, солнечные, тропические нотки. Выдержка в бочке – это широко распространенная практика в местах, где производят бленды из «совиньона» и «семильона».

См. Sauternes, бленды из «совиньон блана» и «семильона».

Сочетание с едой: Хрустящая резкость sauvignon blanc великолепно гармонирует с **помидорами**, чья специфическая кислотность может сбить с толку белые вина. Я часто открываю молодой sauvignon к свежим помидорам. Импровизированный обед из большой тарелки **нарезанных красных помидоров в оливковом масле и уксусе с кориандром или луком** просто превосходен с самым простым вином. **Панцанелла** (итальянский салат с хлебом и помидорами) тоже великолепен, в то время как травянистость с привкусом мела европейского sauvignon blanc представляет отличное сочетание с кислотностью **феты**. **Поэтому** тарелка с помидорами, оливками, фетой, огурцами и луком, **греческий салат**, будет идеальным сопровождением к sauvignon из Турени.

Подобные травянистые вина обладают остротой клинка и могут противостоять помидорам со свежим репчатым, зеленым луком и/или сырым чесноком, как в **гаспачо** или каталонском соусе **salbitxada**. Если вы думаете о салатах или кебабах, которые готовят на угольном гриле, то, помимо помидоров, они отлично сочетаются с овощами, у которых в составе есть пиразин, например, с **ростками и стручками гороха, лущеным горохом, спаржей и хрустящим зеленым болгарским перцем**.

Сальса круда на базе помидоров для пасты подходит к не выдержанному в дубе sauvignon blanc из прохладного климата (Европа или Долина Аватере в Новой Зеландии), особенно если вы используете запеченные помидоры, цуккини и тертую цедру лимона, а не соленые каперсы или оливки, которые делают выбор в пользу горьковатого белого, такого как verdicchio. Аналогично прохладный чистый sauvignon blanc великолепен с рыбным рагу на основе помидоров.

Фаттуш со щепоткой согревающего сумаха хотя и хорош со всеми sauvignon blanc, но более всего приятен с тропическими на вкус версиями из Чили или Новой Зеландии.

В случае с яркими, полнотелыми sauvignon, включая многие из Мальборо в Новой Зеландии, я часто склоняюсь к салатам с экзотическими

ингредиентами. Например, **гуакамоле** из помидоров, авокадо, кориандра и лимонного сока в сопровождении теплого кукурузного аромата чипсов из тортильи; или **салатам из помидоров в сопровождении острого цыпленка**.

Среди других неплохих вариантов с Sancerre или тонким sauvignon blanc из Мальборо можно перечислить легкие рыбные, к примеру, **сибас, запеченный с помидорами на веточках**, или **теплый томатный тарт**.

Острая, мерцающая лимонная и травянистая резкость sauvignon из Луары или Антр-де-Мер превосходна со свежими зелеными побегами **спаржи** (без лишней горечи), приготовленными на пару или на гриле. Более плотная белая спаржа скорее подходит к sauvignon из Чили, Пэи д'Ок, Калифорнии или Австралии.

Классической парой к Sancerre, самому знаменитому вину из «совиньон блана», выступает французский сыр **кроттен-де-шавиньоль**, но опасайтесь попыток распространить это правило за пределы Луары. Роджер Джонс, шеф-повар, любитель вина и ресторатор (в *The Harrow at Little Bedwyn*), говорит: «Единственное, что не соответствует козьему сыру, это sauvignon blanc. Sancerre – другое дело». Думаю, это зависит как от козьего сыра, так и вина, мне по вкусу сочетание остроты сыра с другими луарскими sauvignon. Хотя нужно признать, что партнерство с полнотелыми, фруктовыми винами может быть странным, а Джонс настолько хорошо понимает в еде и вине, что его можно назвать настоящим сокровищем даже среди профессионалов. Он обладает талантом заставлять ароматы парить, а ваше сердце – петь. В его силах сделать так, чтобы блюдо слилось воедино с конкретным вином в необычном, но приятном сочетании.

Всем остальным следует остановить внимание на поиске скорее акцентов, а не нюансов. Более зеленые, травянистые sauvignon тяготеют (и это неудивительно) к **рыбе, курице и салатам с лимоном и охлаждающими травами**: мятой, петрушкой, кервелем, кресс-салатом. Не выдержанное в дубе белое Bordeaux станет прекрасной парой к **суши**.

Гребешки, которые поджарили так, что края стали золотистыми, сладкими и карамелизованными, или аккуратно нарезали в карпаччо, великолепны в сопровождении с sauvignon blanc. Но вот какой выбрать? К **карпаччо из гребешков с оливковым маслом и спаржей или ростками гороха** необходим деликатный и спокойный напиток. Лучшим вариантом будет вино с цедрой апельсина и розового грейпфрута – то, что менее уравновешено, с богатым ароматом тропических фруктов. Более полнотелый, спелый sauvignon blanc поладит со сладостью жареных гребешков, но если в качестве гарнира присутствует пюре из горошка, то вам скорее нужен компромисс с простым вином из Мальборо, например Villa Maria или Montana, которые на самом деле становятся ярче на фоне вкуса свежего гороха. А можно обратить акцент

назад, к зеленым истокам, и дать раскрыться землистым, травянистым ароматам с вином из Луары.

Вина из Чили и Южной Африки, а также из Новой Зеландии гармонируют со сладковатыми сочными морепродуктами, не только с гребешками, но и с **крабом, лобстером и лангустом**. Вы можете открыть их к красному мясу, если в блюде есть соус на основе йогурта (например, **острые фрикадельки, обильно политые дзадзики**), который моментально сворачивается во рту при встрече с красным вином.

Острая яркость sauvignon blanc из Мальборо была бы замечательна с тайской кухней, если бы не чили, который разрушает сухое вино. Я часто наливаю его как аперитив до действия остроты перца, поскольку после него идут лимонная трава, калган и другие яркие травы.

Покалывающий вкус розового грейпфрута, нектарина, смородины, маракуйи и карамболы, которые вы можете обнаружить вместе с зеленым крыжовником в более спелых sauvignon из Новой Зеландии и других регионов мира, придают роскошную сочность **сушеной ветчине** и замечательно подходят **к салату с персиками, лаймом и моцареллой**. Поставьте эти вина рядом с блюдами тропических или азиатских оттенков или с пикантно-сладкими взрывными вкусами кухни фьюжн. Оцените **буратту с крыжовником и спаржей с тунцом с охлажденными кусочками арбуза, с салатом из холодного цыпленка и манго или с простой лапшой**. Подобные согревающие sauvignon blanc особенно хороши и со вспышкой умами во вкусе запеченных или сушеных помидоров.

Роджер Джонс готовит вяленого лосося с пюре из свеклы и запеченными помидорами для сочетания с ароматами дыни и гуавы определенного sauvignon blanc из Мальборо под названием Dog Point. Он проявил невероятную щедрость и поделился рецептом. На моих глазах Роджер готовил это блюдо из огромного куска рыбы без каких-либо измерительных устройств, просто укладывая слоями рыбу, ломтики цитрусовых и соли – совершенная импровизация. Ниже приведен рецепт, который адаптирован к меньшему количеству порций и приспособлен для приготовления в домашних условиях.

РАЗНОЦВЕТНЫЙ ЦИТРУСОВО-ВЯЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ РОДЖЕРА ДЖОНСА

На 4–6 порций

Вам необходимо начать приготовление за день до момента подачи, поскольку рыба должна всю ночь пролежать в холодильнике.

- 1 розовый грейпфрут
- 1 красный апельсин

- 1 лайм
- 4 ст. л. каменной соли
- 500 г филе лосося
- 450 г свеклы, вымытой, но неочищенной
- соль и перец
- 6 помидоров на ветке, разрезанных на четвертинки

Для подвяливания лосося срежьте верхушку и низ у каждого фрукта, затем с помощью острого ножа удалите кожицу и белый слой, сохраняя форму плода. Нарежьте вдоль на тонкие кружки. Поместите половину нарезанных фруктов на дно небольшого керамического блюда. Присыпьте половиной порции соли, затем выложите поверх филе лосося и посыпьте оставшейся солью, уложите кусочки цитрусов. Не придавливайте. Поставьте в холодильник на ночь.

Для приготовления пюре разогрейте духовку до 200 °С. Оберните каждую свеклу фольгой, приправив по вкусу. Положите овощи на неглубокий противень и запекайте в течение 1–1,5 часа до очень мягкого состояния. Готовность проверяйте шпажкой или острым ножом. Выньте их из духовки и поставьте остывать в фольге, затем острым ножом очистите кожуру. Нарежьте свеклу крупными кусками и взбейте блендером в пюре с приправами (добавьте немного кипятка, если потребуется).

Для приготовления помидоров разогрейте духовку до 140 °С. Помидоры разрежьте на четвертинки. Застелите противень бумагой для выпекания. Выложите помидоры на бумагу кожицей вниз, слегка приправьте и запекайте в течение 2 часов.

На следующий день выньте лосося из блюда и сполосните под холодной водой. Промокните бумажным полотенцем. Острым ножом нарежьте на тонкие ломтики. Подавайте со свекольным пюре и помидорами.

Некоторые из полнотелых sauvignon blanc (например, с использованием диких дрожжей), обогащенных при помощи выдержки на осадке и/или выдержки небольшого количества вина (скажем, 10–15 %) в дубе, так что вы еще не чувствуете привкус обожженного дуба, но замечаете новые мягкость и основательность, особенно прекрасны с роскошными вкусами кухни фьюжн, а также с благоухающей **запеченной ветчиной** или **свининой**. К примеру, Sancerre от культового винодела Сансера Франсуа Кота произведено из собранного позже обычного винограда, который ферментировали при помощи натуральных дрожжей в старых дубовых бочках. Гораздо сложнее, чем рядовой Sancerre, с восковым налетом, оно восхитительно с **запеченным окороком**. Подобные насыщенные, ферментированные дикими дрожжами стили вин отлично подходят к **черному кардамону**. Попробуйте суп лакса с

черным кардамоном и лобстером в сопровождении бутылки Greywacke или Dog Point.

Выдержанный в дубе sauvignon blanc. Минеральный, с выдержкой в бочке sauvignon из Луары или Бордо своим весом отвечает вкусу более ярких блюд: например, это отличная пара к **салату с горькими листьями и брезаолой и острой заправкой из козьего сыра**. Ароматы семян аниса и цитрусов sauvignon blanc из Луары или Бордо с присутствием дуба также прекрасны с **эстрагоном** или с **рыбой в сливочном соусе**.

Мягкие, теплые ароматы карамболы, персика и бергамота у выдержанного в дубе sauvignon blanc из Новой Зеландии, США и Чили соответствуют **куриному шашлыку, свинине с начинкой из абрикосов** или **грудинке с азиатскими специями**. На мероприятии, организованном *New Zealand Wine Growers*, Роджер Джонс подал наваристые мягкие **свинные щечки с китайскими специями** для сопровождения Dog Point Section 94 (sauvignon из Мальборо, который был ферментирован при помощи натуральных дрожжей в бочке и обладал вкусом персиков, кремния и покрытых воском цитрусов).

Советы виноделов

Патрисия Луно, *Domaine Jean Teiller*, Менету-Салон, Луара (Франция): «Мы обожаем сопровождать свои вина салатом с козьим сыром. Мой отец, бывший шеф-повар, готовит замечательную запеканку с луком-шалотом, грибами и телятиной в маринаде из Menetou Salon. Вот еще один из его рецептов, для судака».

ФИЛЕ СУДАКА С ЦИТРУСОВЫМИ

На 4 порции

- 30 г сливочного масла
- 2 грейпфрута, очищенных, нарезанных кубиками (сохраните сок)
- 2 апельсина, очищенных, нарезанных кубиками (сохраните сок)
- соль и перец
- оливковое масло
- 4 филе судака, с кожей (посолить и поперчить)

Разогрейте сливочное масло в сковороде, затем добавьте кусочки цитрусовых. Готовьте в течение минуты, затем влейте сок, посолите, поперчите и готовьте еще минуту. На сковороде для жарки разогрейте небольшое количество оливкового масла и поджарьте рыбу кожей вниз в течение пары минут, до тех пор пока она не станет золотистой, затем

переверните и дожарьте. Перед подачей разогрейте цитрусовый соус. Подавайте рыбу с цитрусовым соусом и бокалом Menetou Salon».

Кевин Джадд, *Greywacke*, Мальборо (Новая Зеландия): «Я действительно считаю, что Wild Ferment Greywacke sauvignon blanc, который ферментирован с помощью диких дрожжей в старых дубовых бочках, отлично гармонирует с насыщенным вкусом ракообразных. Самым ярким моментом, проведенным в *Cloudy Bay*, стал биск из ракообразных с устрицами, когда его подавали с Te Koko, местным ферментированным в дубе sauvignon».

Эммануэль Мелло, *Domaine Alphonse Mellot*, Сансер (Франция): «Все виды сыров».

Белинда Джексон, генеральный управляющий, *Blind River*, Долина Аватере, Мальборо (Новая Зеландия) и соавтор книги *Marlborough on the Menu*: «В случае с sauvignon blanc все говорят: „Бла-бла-бла... морепродукты... бла-бла-бла“... но sauvignon blanc из Мальборо резкий, вам нужно как-то оживить блюдо. Нашим винам замечательно подходят гребешки, лучше всего с укропом и помидорами, которые ошпарили кипятком, очистили от кожуры, семян и нарезали. Рекомендую устриц, потому что мне по вкусу оттенок йода с нашим sauvignon blanc. Вместо того чтобы давать людям точные рецепты, я скорее направляю их в сторону конкретных составляющих: вместе с помидорами и укропом обратите внимание на песто, каперсы, козий сыр и спаржу».

Мэтью Сандерлэнд, *Dog Point*, Мальборо (Новая Зеландия): «Свежие новозеландские устрицы на барбекю, политые sauvignon blanc вместо масла. У нас масса устриц, и достаточно sauvignon blanc».

Бленды из «совиньон блана» и «семильона».

Вкус: Молодые, не выдержанные в бочке бленды из «совиньона» и «семильона» – это освежающие цитрусовые вина. Чем больше в них «семильона» по сравнению с «совиньоном», тем большей податливостью и энергией они обладают.

Самые знаменитые вина из этих сортов делают в Бордо. Сочетание известно как белый бордоский бленд, где иногда к составу добавляют цветочный «мюскадель» и «совиньон гри» с привкусом крапивы. Из-за того что эти вина не всегда маркированы должным образом – отсутствует информация о том, что находится внутри бутылки, – они часто бывают незамеченными. Попробуйте недорогие версии (часто из Антр-де-Мер), они превосходны на пляже или в саду в жаркий день. Не выдержанные в дубе бленды из «совиньона» и «семильона» можно назвать основными для Бержерака, а также для Маргарет-Ривер на диком западном побережье Австралии. На вкус австралийские бленды

совершенно другие – захватывающие, с бодрящими нотками крыжовника.

Тем не менее репутация этого бленда основана на более насыщенных, выдержанных в дубе стилях вин. Самые престижные бордоские напитки производят в Граве и его субрегионе Пессак-Леоньян, который расположен в пригородах к югу от города. У этих белых вин ощущаешь благоухание запеченного грейпфрута, лимонов Мейера^[65] и сушеной цитрусовой цедры; кроме этого, им присуща солоноватость устриц и намеки на веточки фенхеля, дыма и сосны (напоминание о соснах на пляжах Кап-Ферре и Аркашона к западу). Я рекомендую употреблять их молодыми, но эти вина предназначены для долгой жизни. Со временем яркая фруктозность угасает, на смену ей приходят оттенки дыма, грибов и потускневшего лимона. Подобный насыщенный стиль белых набирает популярность и среди виноделов Бордо. Например, одно из наиболее впечатляющих белых châteaux – Cos d'Estournel производят в апелласьоне Медок, репутация которого сложилась благодаря красным винам.

Австралийское вино из «семильона» и «совиньона» (Маргарет-Ривер) можно назвать лидером по производству этого бленда, но это совершенно другая история. Как говорит винодел Ваня Каллен: «В Австралии земля очень древняя, и через вино мы обретаем с ней связь». Здесь острая настойчивость лимона и грейпфрута менее выражена, а вкус напоминает крыжовник с нотками белой смородины, салатной заправки, сена и белой спаржи.

Сочетание с едой: Живой аромат крапивы и цитрусов недорогого, молодого, не выдержанного в дубе Bordeaux Blanc или бленда из Маргарет-Ривер чудесен с **петрушкой, лимоном и помидорами в табуле**; со **спаржей**, зеленой или белой, или с **садовой фасолью и горошком**.

Сочетание «совиньона» и «семильона» станет отличным выбором к аромату **кориандра, лимонной травы и калгана в тайских блюдах**, особенно когда в бленде большой процент «семильона». Но все равно остерегайтесь чили! Вино прекрасно с **рыбой и морепродуктами**, хотя подобная комбинация станет намного интереснее, если к бленду добавить немного дуба.

«Семильон» обожает **эстрагон**, и выдержанное в дубе сочетание «совиньона» и «семильона» великолепно с этой травой. Представьте себе **курицу со сливочным маслом с эстрагоном, курицу в сливочном соусе и эстрагоном, картофельный салат с эстрагоном**. У подобных вин ощущаешь благоухание сосны, что делает напиток чудесной парой к блюдам с **укропом, тмином и фенхелем** или к ломтику **лосося с ржаным хлебом, горячему молодому картофелю с лососем горячего копчения и холодной сметаной, гратену с**

фенхелем. Те же самые вина превосходны и с рыбой в сливочном соусе. Мне в особенности по вкусу хрустящий гратен с дубовой пряностью и взаимодействие кусочков **копченой рыбы в рыбном пироге** с нотками дыма, дуба, запеченного цитруса в вине. **Критмум** также будет неплохим аккомпанементом. С ним я обычно пробую Bordeaux, поскольку эти вина поют в унисон с пикантными и травянистыми характеристиками блюда. Вина из Маргарет-Ривер или других регионов Нового Света, как правило, усиливают сладкую сочность в рыбе.

Молодой, выдержанный в дубе bordeaux blanc обладает достаточной резкостью, для того чтобы составить компанию таким **сливочным сырам, как брийя-саварен**, также он замечателен с **белой рыбой в соусе из сливочного масла, каперсов и лимона**. Напиток великолепен с **дюкселем из грибов** с лимонным тимьяном либо эстрагоном на тосте с салатом из цикория и лимонной заправкой.

С более выдержанным Pessac-Léognan, который начал проявлять деликатные тона дыма и приобретать землистый аромат грибов, попробуйте **запеченного морского черта с лисичками; телячью отбивную в сливочном соусе, бри с трюфелем; курицу, запеченную с трюфельным сливочным маслом, распределенным под кожицей; обжаренные гребешки** (с трюфелем или без) или **карпаччо из гребешков** (с трюфелем или без него).

Идеально ровные и мягкие выдержанные в дубе вина из «семильона» и «совиньона» из Маргарет-Ривер прекрасны и со сладостью гребешков: в виде карпаччо или карамелизованными на сковороде (с ними особенно приятны вина от *Fraser Gallop*). Те же самые вина замечательно подходят к **копченой курице с лапшой и кориандром** или с салатом с манго, с тыквенным **капрезе** (ломтики запеченной тыквы чередуются с кусочками моцареллы, сверху посыпают обжаренными семенами тыквы и базиликом).

Еще одной неплохой парой к блендам из «совиньона» и «семильона» можно назвать **запеченную свинину**. Выбирайте Bordeaux с запеченной свининой с семенами фенхеля; австралийское вино, если в составе блюда азиатские специи или косточковые фрукты.

Советы виноделов

Ваня Каллен, *Cullen Wines*, Маргарет-Ривер (Австралия): «Я обожаю спускаться вниз к побережью в дни, когда волны довольно низкие, и собирать морские ушки со скал. Возможность почувствовать вкус моря с вином – это нечто особенное. Еще один вариант: собрать садовую фасоль, которую вырастили методом биодинамики, и съесть ее в тот же самый день с небольшим количеством оливкового масла, пармезана и бокалом нашего вина из „семильона“ и „совиньон блана“».

Лоран Лебран, *Château Olivier*, Пессак-Леоньян (Франция): «Одно из самых лучших впечатлений от вина и еды я испытал благодаря китайской кухне, которая превосходно гармонирует с минеральностью и строгостью старого Château Olivier. В Гуанчжоу, в южно-центральной части Китая, мне как-то довелось получить поразительный гастрономический опыт благодаря морским ушкам в легком супе, а также небольшой порции угря. Вчера вечером для друзей мы приготовили карри с морским чертом и съели его в сочетании с молодым Château Olivier Blanc, которому было всего пару лет. Вино стало чудесным сопровождением, а его пикантные ароматы, нежность/округлость и комплексность прекрасно подружились с пряностью и сладостью блюда».

МОРСКОЙ ЧЕРТ В КРАСНОМ КАРРИ

На 6 порций

- 2 головки красного репчатого лука, очищенные и нарубленные
- 1 красный перец, очищенный от семян и нарезанный полосками
- подсолнечное масло, для жарки
- 2 ст. л. красной пасты карри
- 1,5 кг морского черта, кусочками
- 1 палочка лимонной травы, мелко нарубленная
- 2 лайма, выжатых
- 100 мл кокосового молока
- 1 батат, очищенный и нарезанный кубиками
- 3 помидора, мелко нарубленных
- небольшая веточка кориандра, крупно нарубленного
- 500 г свежего зеленого горошка
- соль и перец

В форме для запекания в небольшом количестве подсолнечного масла обжарьте лук и красный перец до мягкости. Добавьте пасту карри и помешивайте до появления аромата. Добавьте кусочки рыбы, перемешайте и готовьте, перевернув один раз, пока они не поджарятся с обеих сторон. Добавьте лимонную траву, сок лайма, кокосовое молоко, батат и помидоры. Помешайте и продолжайте готовить на слабом огне в течение 30 минут. Примерно за 5 минут до подачи добавьте кориандр и горошек, посолите и поперчите по вкусу. Подавайте с обычным отварным рисом.

Оливье Бернар, *Domaine de Chevalier*, Пессак-Леоньян, Бордо (Франция). Бернар говорит, что получает удовольствие от молодого белого *Domaine de Chevalier* с крабовым соусом, который подают в парижском ресторане *Taillevent*. Блюдо готовят путем смешивания нарезанных на мелкие кубики моркови, сельдерея и цуккини с рубленым укропом и соусом из майонеза, сливок и лимонного сока, а поверх спиралевидно выкладывают мелко нарезанную редиску: «Краб, нежная сливочность блюда и укроп – все они составляют прекрасную комбинацию с такими винами».

Т

«Танна»

«Танна» можно найти в Уругвае, кроме того, этот красный сорт доминирует в блендах Мадирана на юго-западе Франции. По вкусу напоминает какао-зерна, табак и бузину. И, как можно предположить из названия, очень танинный, поэтому подходит к белкам и жиру со смягчающим эффектом. Избегайте легкой еды, потому что вино ее затмит. **Мусака** или **пармиджана с баклажаном** удачно подойдут, как и **красное мясо на гриле, острые колбаски, салями и густые мясные блюда, например рагу или жаркое**. Некоторые твердые сыры тоже отлично комбинировать с tannat: **выдержанный конте** прекрасен со зрелым Madiran, как и **эбареш**, полутвердый сыр с ореховым вкусом.

«Темпранильо»

также известен как «тинта дель паис», «тинто фино», «тинта рориш»

Вкус: Молодой tempranillo во вкусе обладает яркими тонами красных фруктов и ягод с небольшой долей хрустящих и красновато-коричневых компонентов – клубники и красной смородины, с едва заметным намеком на табак и помидоры. Добавьте немного дуба и выдержки и ощутите пряность кедра, сухих трав, еще больше табака, старого седла, мускатного ореха, гвоздики, пряностей, увядших листьев, кокоса, ванили и почти переспелой клубники.

Этот сорт играет роль звезды в двух самых известных винах Испании: Ribera del Duero и Rioja. Ribera del Duero часто представляет собой «тинто фино». Именно так называют местную разновидность «темпранильо», в чистом виде изредка смешивают с небольшим количеством «каберне» или «мерло». Из него получают исключительно концентрированные, насыщенно-фруктовые, непрозрачные вина (из-за чрезмерного присутствия дуба).

Удивительный факт: Rioja может быть сделано из 100 %-го «темпранильо», но не обязательно вообще должно содержать «темпранильо». На практике «темпранильо» действительно составляет основу большей части вин Риохи в чистом виде либо в качестве опоры в блендах на базе «темпранильо», в которых также присутствует какой-либо сорт: «гарнача тинта», «грасиано» и «масуэло».

«Темпранильо» также выращивают и на всей остальной территории Испании, и в каждом регионе влияние дуба (или его отсутствие) чувствуется очень остро. Американский дуб привносит сладкий ванильный привкус и даже намек на кокос. Французский дуб более пряный. Начиная с абсолютно невыдержанных и заканчивая очень дубовыми, термины *joven*, *crianza*, *reserva* и *gran reserva* дают представление о том, какому большому воздействию со стороны дуба было подвержено вино. В Риохе Joven вообще не контактирует с бочкой, Crianza и Reserva проводят в ней не менее года, а Gran Reserva – два года и больше. Некоторые вина проводят так много времени в новеньких обожженных бочках, что пряность дуба оказывает на их вкус даже большее влияние, чем сам виноград, например, стиль *Rioja gran reserva* в равной степени – это история про дуб и про вино.

«Темпранильо» также есть и в Португалии под названием «тинта рориш», прежде всего в Долине Дору, где он представляет составную часть как бленда столовых вин, так и портвейна.

Особенно привлекает в «темпранильо» мягкая гладкость. Ему не присуща угловатость из-за кислотности или мощных танинов, он округлый, словно резиновый мячик.

Этот сорт отличается высокой транспортабельностью. Прекрасное вино из него можно производить и за пределами родины на Иберийском полуострове, но по каким-то причинам не многие спешат его высаживать. Отличные примеры можно найти в Австралии (где смешивание с 15 % «шираза» не обязательно указывать на этикетке, в итоге вино приобретает особый, австралийский характер), а также в Калифорнии и Аргентине.

Сочетание с едой: Мягкость tempranillo замечательно гармонирует с мясом, которое готовили так долго, что оно прямо отходит от костей. К вину замечательно подойдет запеченная свинина, в особенности **приготовленная накануне вечером свиная лопатка с гратеном из картофеля и овощей с мускатным орехом**. Яркий оттенок клубники и сладость томатного кетчупа подходят к **копченой свинине на поджаренной небольшой булочке с соусом барбекю**.

Молодой и энергичный tempranillo превосходен с маленькими **розовыми котлетами из баранины**, но Ribera или Rioja, которые уже начали созревать и пахнуть осенней листвой, как никакое другое вино удачно сочетаются с томленной **бараниной**. Рекомендую классическое испанское

блюдо **lecho al horno** – молочный барашек, медленно запеченный в приоткрытой духовке. Клаудия Роден в своей книге *Arabesque: A Taste of Morocco, Turkey and Lebanon* приводит рецепт «Лопатки барашка в хрустящей корочке с начинкой из фиников, корицы и миндаля с кускусом». Чудесная комбинация с выдержанными Ribera del Duero или Rioja.

В том случае когда в блюде задействованы такие сладкие вкусы, как финики или ванильный соус, вы можете выбрать tempranillo, выдержанное в американском дубе, чьи собственные нотки ванили взаимодействуют с теми, что присутствуют на тарелке.

Деликатные пряности станут удачной парой к выдержанному в дубе tempranillo и характерной для сорта округлости. Представьте себе запеченный **чеснок, мускатный орех, корицу, гвоздику, кумин**. Но пряностью, на которой тайными чернилами написано имя «темпранильо», будет **паприка**. Сладкая копченая паприка, острая копченая паприка, обычная паприка – не имеет значения, какая именно. Добавление этой красно-коричневой пряности в блюдо всегда заставляет меня подумать о том, чтобы открыть tempranillo в том или ином варианте.

Выбирайте Rioja reserve к **бараньим отбивным с кумином, паприкой, чесноком и молотыми семенами кориандра**. Делайте выбор в пользу энергичности и свежести молодого, не выдержанного в дубе tempranillo для сопровождения **нежного белого осьминога, тонко нарезанного, сбрызнутого оливковым маслом и посыпанного паприкой**. Налейте Crianza к **чесночному, острому нуту с паприкой и сальсе с помидорами и шпинатом**.

Любое блюдо с **чоризо** будет великолепно в сочетании с tempranillo, даже если вкус сыра оттенили паприкой. Приведу несколько примеров: **рагу из кальмара, чоризо и красного перца; хек, приготовленный с чоризо; фрикадельки с моллюсками, чоризо и кальмаром; суп из нута и чоризо; лук-порей с теплой заправкой с чоризо**.

С tempranillo удачны все виды испанской **вяленой ветчины** – попробуйте шаркутри с вином из одного региона. Также восхитительны и **испанские блюда с рисом**, где лук и перец обжаривают на слабом огне до состояния мягкого золотистого соуса. Карамелизованные овощи придают рису волшебную сладость, утопающую в объятиях tempranillo. Подобный эффект можно наблюдать как с мясными, так и немясными блюдами, такими как **рис с баклажанами и помидорами** или **паэлья с шафраном, морским чертом, гигантскими креветками и артишоками**.

Тяжелые, выдержанные в дубе tempranillo прекрасны с густыми, маслянистыми блюдами, например, с **рагу из телячьих хвостов, мяса козленка или припущенных говяжьих щечек**.

Округлость tempranillo также отлично аккомпанирует насыщенности **кукурузы**. Попробуйте версии с **начос** (не слишком острым) и **энчиладас**. Помимо этого, я с удовольствием сопровождала бы напиток легким блюдом из **поленты**, нарезанной на тонкие галеты и дополненной свежими сливками, поджаренным красным перцем и другими ингредиентами для салата.

Овощи, преимущественно корнеплоды, составят более эффектную комбинацию с tempranillo, нежели пикантная зелень. Он чудесен с **запеченной свеклой, морковью, пастернаком и турнепсом**, с **красными и желтыми перцами-гриль**, а также с маслянистым **жареным баклажаном**. Характерная сладкая пряность напитка успешно оттеняет вкус твердого сыра, например **манчего**.

Советы виноделов

Гильермо де Аранзабаль, *la Rioja Alta*, Риоха (Испания): «Обычно считается, что красные вина не подходят к рыбе. Но попробуйте чудный тюрбо на гриле вместе с „904“! La Rioja Alta Gran Reserva 904 – очень элегантное, изысканное и сложное вино. Оба – и напиток и рыба – имеют настолько деликатный и глубокий вкус, что, на мой взгляд, это идеальное сочетание. Поэтому когда я бываю в Гетарии, прибрежном городке на севере Испании, то обязательно посещаю один из двух прекрасных ресторанов *Elcano* или *Kaia*, где, разумеется, моим выбором будет La Rioja Alta Gran Reserva 904 и rodaballo».

Хосе Мануэль Ортега, испанец, управляющий винодельнями в Аргентине, а также О. Фурнье в Рибера-дель-Дуэро советует: «Со своим tempranillo из Испании я выбрал бы рыбу-меч на гриле и более универсально подходил бы к сочетанию с едой. Гарантирую, что аромат нашего Ribera del Duero Alfa Spiga Tempranillo бесподобен в паре с рыбой».

Т

«Торронтес»

Характерное благоухание фрезии от ягод с желтой кожицей вы можете почувствовать за несколько метров от куста винограда. Именно по этому аромату узнают знаковое белое вино Аргентины. Его оттенки парфюмированной воды лучше всего подходят в качестве аперитива или как один из ингредиентов чудесной освежающей **граниты**^[66]. Те, кто был в Аргентине, любят пить его с **эмпанадас**. Сорт, который ценят не за вкус, а за настроение, за воспоминание и ощущение этой удивительной страны, словно с бокалом вина вы переноситесь туда снова.

«Турига насьональ»

Из этого высококачественного португальского сорта делают глубокие, темно-красные вина с налетом дикости, которая заставляет меня думать, будто Грендель^[67] стучит в мою дверь. «Туригу насьональ» можно найти в Дау и Дору, где его используют для изготовления обычных вин и портвейна. Молодая touriga nacional, резвая и свободолюбивая как необъезженная лошадь, превосходна с кровяной колбасой.

Столкновение дикости и сочности создает приятное ощущение. Touriga, а также бленды с «туригой» неплохо гармонируют с **деревенскими запеканками с красным мясом, дичью (олениной и мясом кролика, особенно с добавлением можжевельника), цесаркой, мясом козы, запеченной свининой и перечными соусами.**

См. также красные Douro, портвейн.

Ф

«Фер серваду»

Этот легкий, освежающий красный сорт винограда родом с юго-запада Франции, где его в основном используют для изготовления Marcillac. По вкусу оно напоминает кровь и железо, неплохо воздействует на рецепторы, пронизывая насквозь тяжелую местную пищу – утиное конфи, кассуле, картофельно-сырное пюре и так далее. Прекрасно подходит к стейкам, запеканкам и колбаскам мергез^[68].

Ш

«Шардоне»

Вкус: «Шардоне» – сорт-хамелеон, который может быть утонченным или насыщенным, безликим или сложно-составным, именно из него производят одни из лучших игристых вин в мире. Этот белый сорт винограда получил весьма широкое распространение, учитывая то, что он занимает второе место по количеству посадок в мире (согласно данным на 2010 год; первое место принадлежит «айрен», большую часть которого культивируют в Испании). Здесь я рассматриваю только тихие вина, но даже внутри этой категории «шардоне» все равно удивляет своей податливостью и легким изменением формы. Что касается вкуса, то вы не всегда можете угадать результат. Это сорт с глубиной и шириной, изгибами и округлостями, из которого делают разноплановое вино, от недооцененного и шикарного до пышного и громогласного. С одной стороны, оно может обладать почти неразличимым вкусом – словно белый лист бумаги, возможно с нежнейшими лимонными нотками; с другой – в солнечных, теплых местах, где ягоды полностью

вызревают, а вино помещают в совершенно новые, обожженные дубовые бочки, оно приобретает глубокий желтый цвет, маслянистый и жирный вкус с нотками ананасовых долек, тропических фруктов и насыщенных древесных специй. Остальные вина из «шардоне» расположены в промежутке между этими двумя вариантами.

«Шардоне» достигает кульминации в Бургундии во Франции, где изменения в геологии – это причина огромной разницы во вкусе, не только от одного субрегиона к другому, но и от одной деревни к другой, от виноградника к винограднику. Лимонный Chablis на вкус напоминает спрессованные устричные раковины и морские окаменелости, на которых растет виноград. Если сомневаетесь, посетите любой погреб в Шабли, отломите кусочек штукатурки и почувствуйте тот же запах сырого известняка в вине. Montagny – ореховое, похоже на фундук. Meursault вместе с насыщенными ореховыми нотками, но более открытое и нежное, чем Montagny. Mâcon и St Véran по вкусу близки к зеленому яблоку и медовой дыне. Самые лучшие вина, такие как Puligny-Montrachet и Chevalier-Montrachet, обладают величием и утонченностью. Некоторые производители, например Patrick Javillier в Мерсо, создают вина с удивительно сложным ароматом: запахом ясменника, сухих полевых цветов и палисандра.

Среди других знаменитых французских регионов-производителей из «шардоне» можно отметить Лиму у предгорья Пиренеев (недооцененный и великолепный, где делают вина почти столь же утонченные, как и burgundy, но чуть более выразительные, с деликатным грибным оттенком). А также регион Жюра, где царит ореховый, окислительный стиль хереса.

Ароматы вин в остальных уголках планеты невероятно трудно обобщить отчасти потому, что каждый винодел привносит свои, уникальные преобразования, а также по причине роста технологии и стилистических изменений за последние два десятилетия. Тем не менее кое-где можно найти необычайно прекрасное chardonnay. Например, в Новой Зеландии, в особенности в Мальборо, на Южном острове, где вкус напитка по яркости напоминает знаменитый в этой области sauvignon blanc. Chardonnay из Мальборо в большинстве случаев имеет характеристики цветущего лимона и безе. Обратите внимание также на chardonnay от Neudorf в Нельсоне и Kumeu River на Северном острове Новой Зеландии.

В Австралии некогда был создан стиль густого насыщенного chardonnay, ставший популярным, и все стали его изготавливать. Но вскоре от него отказались, потому что его тяжело было пить. Сегодня большая часть австралийского chardonnay завораживает: яркие, живые, из винограда, который вырастили в прохладных условиях и собрали раньше обычного, с низким содержанием алкоголя, например 12 %. Эти вина зачастую обладают намеком на горелые спички и яркими отблесками ароматного лимонного крема. Я обожаю их. Ищите вина из регионов Маргарет-

Ривер, Виктории – включая Долину Ярра, Гиппсленд, Хенти, полуостров Морнингтон, холмы Аделаиды, Тасманию.

Южная Африка делает серьезные chardonnay, структурированные, роскошные и умиротворенные. Калифорнийские chardonnay, как правило, золотистого цвета, крепкие, сладковатые, объемные и роскошные – даже вина новой волны из винограда, который вырастили на прохладных участках и собрали раньше обычного. В Орегоне прохладнее, потому и chardonnay здесь имеет оттенок персика с белой мякотью. В Штате Вашингтон вина также сияют яркой кислотностью. В Чили все больше и больше «шардоне» высаживают в прохладных прибрежных районах, а также в Долине Лимари на севере страны. Менее тропические и тяжелые, по вкусу напоминают свежую лимонную корочку.

Chardonnay – это то вино, самые лучшие варианты которого можно хранить годами и десятилетиями. По мере созревания их вкус раскрывается, и в аромате можно уловить меньше яркого фрукта, больше грибов и земли. В то же время у отдельных вин, в особенности в стилях Нового Света, часто начинает проявляться запах медовых сот.

Сочетание с едой: Chardonnay – великолепное и невероятно дружелюбное вино для сочетания с едой, а более всего с блюдами из курицы. Нежное белое мясо замечательно гармонирует со сливочным богатством вина. Это подходит любому стилю chardonnay из различных мест изготовления. На самом деле невозможно представить хотя бы одно вино, которое не было бы фантастическим на вкус с обыкновенным блюдом из запеченной курицы.

Подумайте о мгновенном сиянии и звонкости, скажем, австралийского chardonnay, которое изготовили из винограда раннего сбора в сочетании с **жареной курицей, запеченной морковью и бататом. Или о композиции из** прозрачного молодого, не выдержанного в дубе burgundy и блюда с аппетитными **куриными бедрышками, которые запекли с зеленым горошком, фасолью, картофелем и мятой** (рецепт этого блюда можно найти в книге *Simply the Best* Тамасин Дэй-Льюис).

Представьте себе курицу, которую мариновали в пахте, до тех пор пока ее мясо не стало нежным, затем приготовили в кляре из пряной паприки и кайенского перца, в результате получилась **жареная курица в духе южных штатов США**. И с ней лучше всего гармонирует именно chardonnay. Выбирайте вариант из более теплого климата, чем Бургундия (Чили, Австралия, США или яркое chardonnay из Лангедока с небольшим присутствием дуба) с низким или средним содержанием алкоголя (13,5 % и ниже). Солнечные регионы подарили вину дополнительные оттенки вкуса, и, например, сочетанием с острым кляром вы останетесь довольны. Кроме того, в подобном вине присутствует и молодой задор, и звенящая лимонная кислотность, что очень подойдет и к жирному блюду.

Клаб-сэндвич с толстыми слоями бекона, курицы и майонеза, который вам принесли прямо в номер, великолепен с бокалом освежающего Mâcon. **Салат с курицей и авокадо** (шелковистая текстура авокадо подходит к текстуре вина) прекрасен с недорогим, не выдержанным или слегка выдержанным в дубе chardonnay откуда угодно.

Молочные продукты – **сливки, сыр, молоко и яйца** – также подходят к нежной текстуре этого сорта. Попробуйте насыщенное chardonnay с **сырным суфле**.

Яйца крайне непросто сочетать с вином, но chardonnay, особенно Chablis, настолько роскошно с **яйцами бенедикт** (с ветчиной и голландским соусом) и **яйцами флорентин** (со шпинатом и голландским соусом), что это вводит меня в искушение выпить бокал во время легкого перекуса. По правде говоря, здесь все дело в голландском соусе: сливочные, маслянистые соусы

от **бешамеля и майонеза** до **голландского** всегда подсказывают, что chardonnay может стать отличным сопровождением.

Возьмите chardonnay из прохладного климата к салату с **запеченной форелью, голландским соусом, молодым картофелем и шпинатом**. Любое из вариантов chardonnay превосходно дополнит **блюдо из лосося с голландским соусом (или без него) и горькой молодого картофеля**. Особенно рекомендую к лососю Chablis.

Отличное burgundy или chardonnay из Лиму гармонично взаимодействует со сливочным вкусом соуса к жареной камбале. Выдержанное в дубе chardonnay новой волны из Австралии, с побережья Чили или из Лиму или насыщенное Meursault – все превосходно подходят к **нежным пирожкам с крабом по-тайски**.

К **белой рыбе с соусом из петрушки** выбирайте chardonnay из прохладного климата (Бургундии или Лиму) с минимальной выдержкой в дубе, потому что зеленый растительный вкус петрушки приобретает странный оттенок в сочетании с тропическими ароматами, которые можно найти в более спелом вине. Сливочный и маслянистый **рыбный пирог** также чудесен с chardonnay. Чем более копченую рыбу используют при его приготовлении, тем приятнее строгие редукативные стили вин (которые пахнут горелыми спичками). Если вы не знаете заранее об этом, то не существует способа понять, что перед вами такое вино, но можно начать с низкоалкогольных, например 11 % или 12 %, австралийских вин – они будут обладать, по крайней мере, намеком на подобный вкус.

Всеобъемлющее chardonnay из теплого климата, с достаточной выдержкой в сильно обожженных бочках – прекрасное дополнение к **курице с острым мексиканским соусом**. Большая часть chardonnay будет также неплохо гармонировать с **остатками жареного цыпленка, которые смешали с соусом бешамель и затем запекли внутри**

свернутых блинчиков. Или попробуйте сочетание с **теплой запеченной курицей, которую разделявают руками и едят с домашним майонезом и хрустящим хлебом.**

Аналогичным образом большая часть **гратенов** превосходна с chardonnay. Я рекомендую сливочный **томатный гратен с эстрагоном или лимонным тимьяном.** Можно подавать **в качестве гарнира к курице** или самостоятельно, с зеленым салатом и коричневым рисом со вкусом ореха. Это блюдо замечательно с резковатыми австралийскими chardonnay новой волны или с молодым burgundy с минимальной выдержкой в дубовой бочке.

Порой вам нужно лишь **немного сливок**, чтобы сделать выбор в пользу chardonnay. Я бы не сказала, что первым делом потянулась бы за chardonnay в случае с тальятелле с креветками и соусом из свежих или свежеприготовленных помидоров и свежего базилика, если только помидоры не были смешаны со сметаной или порцией густых сливок. Это заставило бы меня искать не выдержанное или слегка выдержанное в бочке вино, не очень насыщенное по цвету. Легкие и не выдержанные в дубе chardonnay прекрасно подходят к простому **ризотто с морепродуктами**, но добавьте столовую ложку сливок, и даже более полнотелое chardonnay станет вполне убедительным выбором.

Сливочный **чаудер^[69] со сладкой кукурузой, курицей и беконом** – еще один прекрасный вариант комбинации со слегка выдержанным в дубе chardonnay. Раз уж мы заговорили об этом, то **сладкая кукуруза** всегда отлично гармонирует с chardonnay – представьте себе кукурузу в початке, обжаренную на барбекю, смазанную сливочным маслом в сопровождении приятного, выдержанного в дубе, спелого вина.

Если и дальше говорить о блюдах с высоким содержанием холестерина, то chardonnay и **ракообразные** представляют собой следующую естественную комбинацию, которая только выиграет, если добавить небольшое количество молочных продуктов. Подумайте о **лобстере** на гриле без каких-либо дополнительных ингредиентов со сливочным маслом или с соусом из домашнего майонеза, помидорами и базиликом. Удостоверьтесь, что chardonnay не слишком тяжелое или не выдержанное в дубе: burgundy принесет истинное блаженство. Вариант новой волны из Австралии или из Южной Африки тоже неплох, а вина` цвета передержанной мочи для анализа лучше избегать.

Яркие стройные chardonnay из Чили, Австралии, Южной Африки и Новой Зеландии составят замечательную компанию к блюду из **раков**, с майонезом или в салате, а также к **жареным креветкам со сливочным маслом и чесноком.** Лимон и морепродукты чудесны с жизнерадостными стилями из Нового Света, акцент на кислотность в которых находит отражение в цитрусе.

Блюдо из краба можно назвать еще одной классикой. Что может быть лучше, чем замечательное burgundy или стильное Limoux, с

простым **фаршированным крабом**? Chablis и пронизывающие новозеландские chardonnay роскошны с поджаренным или свежим тостом, на который выложена смесь из **коричневого и белого мяса краба** с майонезом, свежавыжатым лимонным соком и мелко рубленными стеблями кориандра.

Chardonnay может невероятно гармонировать и со **свининой**, но при выборе учитывайте ингредиенты к мясу. Если среди них присутствуют семена фенхеля, то нотки ясенника и фенхеля в белом burgundy будут перекликаться с травами. Насыщенному, ароматному блюду из свинины необходимо более солнечное вино.

Грибы обладают определенной синергией с chardonnay. Нотки коричневых шампиньонов часто можно найти даже в молодых chardonnay из Лиму и Бургундии, а по мере старения этот грибной аромат в chardonnay приобретает более терпкий и выразительный оттенок. Объедините указанные выше советы и приготовьте **омлет с грибами** или **запеканку с курицей и грибами со сливочным соусом** – и вот перед вами еще пара идеальных блюд для chardonnay.

Округлые очертания chardonnay подходят к **тыкве** и к батату. Попробуйте вино в сочетании с **ризотто и ореховой тыквой** с большим количеством сыра, с **тыквенным пирогом**, с густой **смесью из запеченной тыквы, хлопьями перца чили, бульона и свежего тоста**; с **равиоли с тыквой и пекорино** или с **запеченным картофелем**, который пропитали сливочным маслом и полили расплавленным тертым сыром. Выбирайте более легкое, лимонное chardonnay из винограда прохладных регионов или по крайней мере раннего урожая (об этом будет свидетельствовать низкое содержание алкоголя), если вы хотите освежить блюдо. Золотистые солнечные нотки спелого вина и/или вина с большей выдержкой в дубе будут полнее отражать насыщенность блюда.

Непредсказуемой парой к выдержанному в дубе chardonnay с ароматами тостов станет **паштет из куриной печени на кусочке обжаренного хлеба**. Такое соседство только выиграет, если вы положите небольшие кусочки финика в паштет, для того чтобы поддержать богатый характер вина.

Chardonnay отлично себя чувствует в компании с сырами. Мой любимый вариант – сочетание растительных ноток в burgundy с **качественным чеддером** от Keen's или Quicke's.

Если вы хотите выпить какое-то особенное для вас вино, то рассмотрите вариант приготовления простого блюда из лобстера, краба или запеченной курицы. Самый лучший ужин в моей жизни в сопровождении burgundy произошел в *Café Anglais* (уже несуществующем) с человеком, в которого я была по уши влюблена. Никаких закусок, ничего лишнего, лишь маслянистый **лобстер на гриле и чипсы** с бутылкой Puligny-Montrachet от Jacques Carillon.

Советы виноделов

Джош Бергстрём, *Bergstrom Wines*, Орегон (США): «Классическую пару для chardonnay из Орегона представляет местный, пойманный в сезон, данженесский краб, а также свежие местные устрицы, маленькие и сладкие. Тем не менее я предпочитаю сопровождать наше Sigrid Chardonnay домашней пастой, которую готовлю с максимально возможным количеством ингредиентов из сада. Сначала я поджариваю немного бекона, но не до хрустящего состояния. Затем нарезаю несколько свежих помидоров, смешивая крупные красные и маленькие оранжевые и желтые помидоры черри. Потом мелко нарезаю немного лука, французского эстрагона и мяты. В это время готовлю на пару немного сладкой кукурузы, оставляю ее на ледяной бане, для того чтобы зернышки были хрустящими, затем срезаю их прямо с початка. После отвариваю немного пасты паппарделле аль денте, смешиваю вместе все ингредиенты с оставшимся от бекона жиром, небольшим количеством оливкового масла и сливок. Посыпаю сверху тщательно измельченным пармезаном и – вуаля! Блюдо, которое прекрасно гармонирует с травянистыми, фруктовыми, кислотными, сладкими и немного похожими на обжаренный тост нотками chardonnay».

Алекс Моро, *Domaine Bernard Moreau*, Шассань-Монраше (Франция): «Люблю пить наши вина, Chassagne-Montrachet и St Aubin, когда они еще обладают вкусом свежих фруктов, но уже не совсем молоды, идеальный возраст – от четырех до восьми лет. На днях готовил ужин для друга, мы ели яйца кокот со сморчками, небольшим количеством сливок и пармезаном. К ним я открыл Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes. Затем мы перешли к сладкому мясу, к которому было подано pinot noir, но когда подошла очередь сыра, мы вернулись к chardonnay. Все больше я в восторге от сочетания chardonnay с сыром. В этом случае оно подходит лучше, чем красное вино. И во время долгого ужина вполне уместно вновь перейти к белому, оно очень освежает. Наше chardonnay особенно замечательно сочетается с козьим сыром, и довольно неплохо с сито – сыром, который производят в небольших количествах в аббатстве Сито с использованием молока от коров монбельярдской породы. Тогда вечером мы пили вино 1995 года, очень небольшой винтаж, от которого не ожидали чего-то особенного, но длительная выдержка наделила его невероятной энергией».

Джуди Финн, *Neudorf Vineyards*, Нельсон (Новая Зеландия): «У нас есть летний деревянный домик в Аварао посреди национального парка Абель-Тасман. Мы делим его с друзьями, и для строительства самостоятельно таскали древесину вдоль побережья. Можете представить, насколько он скромный. В домик можно зайти через дверь или подплыть на лодке. Никакого электричества. Никакой сотовой связи. Жизнь сосредоточена вокруг приливов для ловли рыбы, сбора мидий,

устриц и гребешков. Традиция требует, чтобы первый пойманный моллюск был вскрыт и выпит вместе с морской водой. Остальную часть гребешков доставляют на сушу, где их промывают, открывают и чистят. Горячая сковорода на огне, кусочек сливочного масла и бокал Neudorf Chardonnay. Вот и все. Довольно просто. Но это такое удовольствие!»

Роузи Ганн, *Iona Wine Farm*, Элджин (Южная Африка): «На самом деле я высокого мнения о блюдах из яиц. До нелепости простое, красивое, скромное блюдо из запеченных яиц представляет собой самого недооцененного компаньона к нашему chardonnay. Яйца, само собой, должны быть наивысшего качества – мы используем домашние яйца от куриц свободного выгула, которые целыми днями выщипывают мой сад. Кроме этого, собираем полевые шампиньоны – толстые и мясистые, они отлично сохраняют свою форму и обладают необыкновенным ароматом. Любые съедобные грибы коричневого цвета станут прекрасной заменой».

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА ОТ ИОНА

На 10 порций

- 300 г бекона, нарезанного на кубики
- сливочное масло, для смазывания и жарки
- 150 г твердых коричневых грибов, крупно нарезанных
- горсть свежих трав, таких как петрушка, кервель или эстрагон, мелко нарубленных
- соль и свежемолотый черный перец
- 10 яиц
- 60 мл сыра маскарпоне

Разогрейте духовку до 200 °С. Поджарьте бекон на сухой сковороде до хрустящего состояния и поровну разделите его на десять формочек для выпекания. На очень горячей сковороде поджарьте грибы с небольшой порцией масла, так чтобы они стали плотнее и более насыщенного цвета, не потеряв при этом влаги. Разделите их между формочками. Присыпьте сверху травами, слегка посолите и поперчите. Вылейте сырое яйцо в каждую формочку поверх грибов, выложив затем сверху каждого яйца чайную ложку маскарпоне. Выпекайте в духовке, пока яйца не схватятся. Подавайте на кусочках хрустящего хлеба.

Майк Эйлуорд, *Ocean Eight*, полуостров Морнингтон (Австралия): «Мы производим два типа chardonnay в *Ocean Eight*, и они имеют довольно сильные отличия по стилю. Оба обладают достаточным количеством естественной кислотности – на самом деле мы выращиваем виноград

таким образом, чтобы делать напиток без добавления каких-либо кислот, и по этой причине вина просто взывают к тому, чтобы их пили во время трапезы. Оба вина подойдут как к мягким тонким вкусам, так и к насыщенным блюдам, для которых они выступают противовесом.

Наше Verve Chardonnay – резкое, освежающее, с немного стальным привкусом в финале. Оно подходит к свежим устрицам, особенно в случае, если их вкус усиливает заправка в японском стиле с уксусом из юдзу. Также вино прекрасно с козьим сыром, с деликатными морепродуктами, такими как скампи или различными видами лангустинов и лобстеров. Все они небольшого размера и подходят для быстрой обработки на кухне: просто приготовьте по своему вкусу и смешайте с небольшим количеством сливочного масла и травами или подавайте в легком бульоне с лимонной травой и острым чили.

Наше Grande Chardonnay имеет ароматы белых цветов и косточковых фруктов в сочетании с обволакивающей рот густотой и продолжительным мягким и сухим послевкусием. Насыщенный вкус гребешков, которых запекли в собственных раковинах, сбрызнули оливковым маслом и посыпали травами, представляет собой идеальную пару к этому вину. Оно также прекрасно с ароматной рыбой, такой как лосось или океанская форель, которую отварили и сервировали с соусом из сливок и белого вина. Если искать альтернативу морепродуктам, то вино неплохо гармонирует с курицей в энергично пряном супе фо^[70]».

Жюльен Барро, *Domaine Daniel Barraud*, Макон, Бургундия (Франция): «Mâcon – это такое вино, которое нужно пить молодым, в возрасте 2–4 лет, потому что оно подходит скорее в качестве аперитива, прекрасно с креветками или устрицами. Наше St Véran Les Pommards более основательное, похоже на Pouilly-Fuissé. Вам необходимо подождать минимум 3–4 года, и тогда оно превращается в вино, которое можно пить с белым мясом или твердым сыром, например козьим».

Лоран Пилло, *Domaine Fernand et Laurent Pillot*, Шассань-Монраше, Бургундия (Франция): «В новогоднюю ночь у нас были гости, и за столом мы подавали лобстера, которого запекали в духовке всего лишь в течение 15 минут со сливочным маслом и лимоном. Это было превосходно! Мы пили Chassagne-Montrachet 1er Cru Vide Bourse 2004 года».

На винодельне *Vasse Felix*, Маргарет-Ривер (Австралия), мне предоставили следующий рецепт блюда, которое подают в ресторане при винодельне с местным chardonnay.

Ньюди с рикоттой, артишоками, фасолью, фундуком и лимоном

На 3 порции в качестве основного блюда или на 6 порций в качестве закуски

- 250 Г рикотты без воды (предварительно разломите ее на кусочки, если рикотта твердая)
- 75 Г тертого пармезана
- Соль
- 2 Взбитых яйца
- Белок 1 яйца
- 1 Ст. л. муки
- 500 Г пшеничной муки
- 4 Артишока
- 1 Лимон
- 1 Кусочек соленого сливочного масла
- 1 Ст. л. оливкового масла
- 1 Большой или 2 маленьких кочана радиккьо, разделенных на листья
- 100 Г фасоли, очищенной и бланшированной
- 1 Лимон, нарезанный соломкой
- 100 Г фундука, обжаренного и мелко нарубленного

Поместите рикотту, пармезан, щепотку соли, яйца, яичный белок и столовую ложку муки в большую миску из нержавеющей стали и перемешивайте до тех пор, пока все ингредиенты не соединятся, а смесь не станет напоминать тесто. Очень важно, чтобы масса была как можно более однородной, для того чтобы сделать аккуратные ньюди.

Переместите смесь в кондитерский мешок. Распределите 350 г муки на противне толщиной примерно 3 см. Прodelайте углубления в муке пальцем – из смеси получится 20–30 штук ньюди и вам необходимо углубление для каждой из них. Затем выдавите немного смеси для ньюди в каждое углубление. Если у вас нет кондитерского мешка, то можно поместить смесь между двумя столовыми ложками и сформировать комочек гладкой овальной формы. Количество смеси для каждого ньюди должно помещаться в столовую ложку.

Посыпьте их оставшейся мукой и поместите в холодильник на 3 часа.

Для того чтобы приготовить артишоки, необходимо отломить жесткие внешние листья. Когда вы доберетесь до бледно-желтой сердцевины, срежьте верхние листья, для того чтобы обнажить шелковистые волокна. Удалите их чайной ложкой и острым ножом. Лимон разрежьте на четверти. Возьмите одну четверть лимона и натрите ей артишоки, чтобы

предотвратить их потемнение, затем поместите овощи в кастрюлю с закипающей водой и варите в течение 20–30 минут или до готовности.

Выньте ньюди из холодильника, стряхните с них лишнюю муку и поместите на посыпанной мукой противень до заполнения всей площади. Поставьте кастрюлю с водой на слабый огонь (вам может потребоваться больше чем одна кастрюля). В отдельной сковороде разогрейте оливковое и сливочное масло. Добавьте артишоки и обжаривайте их до тех пор, пока они не приобретут золотистый оттенок. Две четверти лимона нарежьте соломкой. Теперь добавьте радикьо в ту же самую сковороду вместе с фасолью и лимоном. Посолите и поддерживайте в теплом состоянии.

Поместите ньюди в кипящую воду и варите около 3 минут. Выньте их шумовкой, высушите и разложите по мискам или тарелкам, дополнив овощной смесью и орехами. Сбрызните небольшим количеством соуса, оставшегося в сковороде от овощей, и соком оставшейся части лимона.

См. также Chablis.

«Шенен блан»

Вкус: Простое, сбалансированное белое вино chenin blanc, с нотками яблок и груш, производят как в северном, так и в южном полушариях. Оно может обладать приятным цветочным ароматом, иметь таинственную, комплексную текстуру, быть сладким или сухим, тихим или игристым, словом предоставляет простор для ценителей. Долина Луары и Южная Африка – вот два основных источника высококачественных вин. «Шенен блан» стал фирменным белым сортом Южной Африки, охватывая 18 % всех виноградников страны. Его в изобилии высаживают для производства повседневных вин массового потребления. Кроме того, существуют и старые, дикие виноградники, например, те, что были обнаружены под необъятным небом Свартланда. Среди пустынных гор и засушенных равнин благополучно росли изогнутые кустовые лозы возрастом более 80 лет! Южноафриканский chenin не похож на свой французский аналог. Он имеет более округлый восковой вкус, иногда с намеком на fiano и целый букет фруктовых оттенков: глазированных груш, хурмы, абрикосов и медовой дыни с золотистыми отблесками осеннего солнца. Со временем выдержанное в бочке вино приобретает насыщенный аромат ванили и медовых сот.

В Луаре кислотность chenin можно почувствовать очень остро. Необузданность и резкий вкус молодого вина некоторым пришлись по душе. Существует огромное разнообразие стилей chenin blanc, поскольку оно может быть изготовлено и сухим, и с остаточным сахаром, и полусухим, и сладким. Здесь климат прохладнее, чем в Южной Африке, и это повлияло на вкус, добавив ему свежесть цитруса и зеленого яблока. Минеральная резкость, запах меда из диких цветов, сложный травяной аромат, привкус айвы, иногда с оттенком свежего сена или

мокрой шерсти. Путешествие по Луаре требует понимания ее appellation contrôlée^[71]. Как правило, Anjou Blanc мягкие и сглаженные. Savennières представляют собой интенсивные, пикантные, осенние по характеру, сухие вина. Динамичный апелласьон Монлуи, где производят глубокие, минеральные вина Montlouis, сегодня наиболее популярен среди молодых виноделов. Разнообразные по стилю и качеству вина Vouvray создают в знаменитом апелласьоне Вувре, основная их часть предназначена для торговых сетей. Из сорта «шенен блан», целиком или в составе бленда, делают освежающие игристые вина, создавая ассоциации с яблоками, живой изгородью, сельской местностью. В Боннезо (Кар-де-Шом и Кото-дю-Лайон) виноделы, используя плесень ботритис, производят первоклассные сладкие вина (Bonnezeaux, Quarts de Chaume и Coteaux du Layon соответственно).

Сочетание с едой: **Морепродукты** можно назвать самой очевидной комбинацией. Солоноватость **устриц** пронзает молодой луарский chenin с его резкой кислотностью и крабово-яблочным привкусом. Любое chenin blanc будет созвучно с блюдом из креветок, с **салатом из креветок и авокадо с приятным лимонным соусом**, с **коктейлем из креветок в розовом соусе**. Можете подать простое, недорогое охлажденное chenin blanc к **сэндвичу с коричневым и белым мясом краба**.

Свинину-барбекю или приготовленную другим длительным способом часто заправляют яблочным соусом, и это сочетание отлично гармонирует со вкусом фруктового сада вина chenin. Можно запечь немного картофеля в углях и приготовить ароматное, слегка копченое пюре и подать с запеченной свиной и выдержанным в дубе chenin blanc.

Дуб, возраст и климат – все это оказывает огромное воздействие на то, как вино взаимодействует с едой. Для общего понимания: молодой и не выдержанный в дубе chenin резкий и освежающий; думайте о нем, как о возможности добавить лимонный сок в блюдо. Мягкость, терпкость дуба и возраста гарантируют деликатный вкус и насыщенность, которые подходят к богатым, сливочным блюдам. В них все еще может присутствовать кислотность, но она скорее освежает, чем нападает. Выбирайте chenin blanc прохладных районов, что в самом экстремальном случае означает луарский chenin blanc холодного года с более пикантными, терпкими, сырыми цитрусовыми ароматами для сопровождения таких блюд, как **жареный лосось со щавелем и шпинатом**.

Блестящий Chenin теплого климата Калифорнии или Южной Африки демонстрирует солнечные нотки экзотических фруктов (карамбола, абрикосы, дыня, скорее апельсин, чем лимон), дружелюбно соседствует с **осенними овощами – тыквой и бататом**. Так, к примеру, поджаренные по краям, но сладкие и белые внутри **карамелизованные гребешки** подчеркивают едва уловимые медовые нотки chenin из Южной

Африки или более полнотелого вина из Луары (теплого года урожая, с большей выдержкой или с небольшим содержанием сахара).

Рыбный пирог, в состав которого входят сочные креветки, кусочки сырой и копченой рыбы под белым сливочным соусом, сливочное масло и картофельное пюре, восхитителен с любым сухим chenin. Но если в начинку добавили слой из шпината, и сервировали горьковатыми листьями салата, то я бы искала выдержанный в бочке луарский chenin – Montlouis, Vouvray, Jasnières или Savennières, чья сложная пикантность великолепно заиграет на фоне воздушного пюре и рыбного сливочного соуса.

С **креветками и небольшими кочанами салата-латука** я бы отправилась за весенней яркостью молодого, не выдержанного в дубе луарского chenin blanc. Если в **соус к креветкам добавить ароматную кинзу**, то почти невозможно удержаться от экзотической пряности южноафриканского бленда с «шененом» или, по крайней мере, выдержанного в дубе вина из Луары.

В случае с **копченым лососем в сметане** жизнерадостная энергия молодого луарского вина своей кислотной свежестью акцентирует внимание на его текстуре. Более зрелый образец подыграет ей, добавив больше веса и дополнительные нотки копчености и айвы. **Курицу-гриль**, возможно с начинкой из сладкой кукурузы или с гарниром из **запеченной мускатной тыквы и батата**, я рекомендую с теплым южноафриканским chenin, который подчеркнет солнечные оттенки вкуса. Более стойкий аромат **обжаренной на решетке курицы** станет еще одной хорошей причиной открыть chenin blanc из Капской провинции.

Южноафриканский chenin, а также бленды, в составе которых присутствуют сорта «шенен», «вионье», «русан», «марсан», «шардоне» и «клерет», частично или целиком определяют направление вкуса. Они прекрасно гармонируют с натертой пряностями, жареной на решетке или копченой свиной, особенно если ее подают с щедрой порцией **салата разного цвета**.

Южноафриканские салаты – это вообще отдельная история. Они всегда производили на меня неизгладимое впечатление во время дегустационных поездок по виноградникам Капской провинции, и не только на меня. Когда я спросила Клаудию Браун из британского офиса *Wines of South Africa*, с какими блюдами она предпочитает пить южноафриканский chenin, то в ответ получила по электронной почте фотографии **пастернака на барбекю** и **«оранжевого салата»** из обжаренной сладкой кукурузы, листьев сельдерея, цветков настурции, долек мандарина и мини-моркови вместе с зеленым латуком, которые раскладывают группами на тарелке. Характерная жизнерадостность ароматов действительно подходит к местному вину. С южноафриканским chenin мне по вкусу **горячий салат с нут и помидорами** (со свиной, с курицей, рыбой или любым другим салатом). При этом

Yellow (это название вина) из линейки Marvelous Wines предлагают подавать с салатом, запеченным картофелем, фенхелем, апельсинами и копченым лососем – все эти сочетания почти идеальны.

В то же время резкая кислотность, цитрусовая размеренность и растительные нотки сухого луарского chenin blanc неплохо подходят к сугубо пикантным салатам, например, **салату с цикорием и рукколой** или к ореховой горечи, свежести сельдерея и кислинке зеленого яблока из **салата «Уолдорф»**. Если в блюде присутствует некий освежающей, но сладкий ингредиент, такой как айва или другой фрукт, может быть маринованные груши, то подумайте о том, чтобы выбрать деликатное вино из Южной Африки или не совсем сухое.

Молодой, не выдержанный в дубе луарский chenin blanc также хорош и со **спаржей**. Луарский chenin blanc длительной выдержки может быть прекрасен с блюдом из **плотной рыбы с трюфелями и белой спаржей**. Более мягкий сухой луарский chenin чудесен с **тартом с белой спаржей и грюйером**. Для зимнего времени к выдержанному в дубе луарскому chenin могу рекомендовать пикантный вкус **картофеля с топинамбуром**, возможно с запеченной свиной или с салатом из шпината в качестве альтернативного вегетарианского блюда.

Сладковатый chenin blanc изумительно сочетается с фруктами и прекрасен с блюдами, в которых присутствуют сладкие фруктовые ароматы и свинина. К примеру, полусухой Vouvray идеален с нестареющей классикой – **свинными медальонами с черносливом**. Я также рекомендую его любителям яблочного соуса к запеченной свинине.

Обязательно нужно упомянуть об **айве**. Существует поразительная гармония между ней и chenin blanc. Ароматы цветов и фруктового айвового сада находят свое отражение в вине, что делает присутствие айвы совершенно естественным, как в качестве **пасты** к сыру, так и в отварном виде, например в салате или с мясом. На севере Лондона, в квартире Анны Кохейн – эксперта в области еды, или «кулинарного антрополога», мне как-то раз довелось попробовать **салат из отварной айвы, листьев цикория, стичелтона, кресс-салата и обжаренных ядер грецких орехов** с Mullineux White Blend, вина на базе «шенен блана», из Свартланда, в которое добавляют немного «вионье» и «клерета» для аромата. Сочетание блюда и напитка было замечательным. Намажьте запеченную свиную лопатку пастой из айвы и подавайте с гарниром из запеченных корнеплодов сладкого вкуса, в качестве дополнения можно сервировать блюдо дольками пряной маринованной айвы. В сопровождении с chenin blanc вы получите превосходный ужин.

Нежный полусухой chenin blanc также идеален с **прошутто** и сочными дольками **спелой дыни**.

Ну и, разумеется, **сыр**. Твердые белые сыры и паста из айвы гармонируют с более комплексными chenin, неважно, сухими, полусухими или сладкими – все зависит от вашего вкуса. Яркий, податливый, молодой луарский chenin blanc чудесен с мягким белым сыром, включая **козий**. Вспоминаю один из прекрасных моментов в своей жизни, когда я попробовала обыкновенный **тост, который намазали мягким козьим сыром, сверху уложили кусочки сочного персика** и к нему подали бокал молодого Savennières La Roche aux Moines от Domaine aux Moines теплого года урожая из винограда позднего сбора. Вино по вкусу напоминало нектарины и дикий мед, обладало изящной кислотностью и освежало рецепторы в перерывах между порциями резкого сыра.

Если у вас есть бутылка по-настоящему сладкого chenin blanc, возможно Coteaux du Layon или Bonnezeaux, то наряду с сыром и пастой из айвы его гладкая сладость и оттенки ароматов фруктового сада чудесны **с запеченным яблоком с начинкой из меда, изюма и пряностей или с тарт татеном**.

Советы виноделов

Адам Мейсон, *Mulderbosch, Marvelous u Yardstick* (Южная Африка): «Совсем недавно я начал экспериментировать с копильней, которую соорудил из старого металлического ведра. Не беспокойтесь, я как следует отчистил его перед применением. Я осваивал метод копчения на 2,5-килограммовой свиной лопатке.

Сначала мясо нужно оставить на ночь в маринаде из 8 %-го раствора соли (плюс дополнительные ингредиенты в виде нарезанного кубиками репчатого лука, сельдерея, моркови и лаврового листа). Затем следует 2 часа прямого копчения с использованием щепок дуба. От этого мясо приобретает приятный пряно-дымный аромат. По окончании копчения лопатку заворачивают в фольгу и дальше готовят при температуре 60–70 °C в течение 6–7 часов до состояния, когда мясо начинает отходить от костей. Мы подаем его со свежее испеченными рулетиками из картофельной муки и холодными закусками, такими как традиционный капустный салат с домашним майонезом, острая сальса с кукурузой, сладким перцем, кориандром и кусочком лайма и, разумеется, с небольшим количеством соуса сирача.

Представьте себе сэндвич со слоями горячей сочной свинины, острого майонеза, хрустящего салата и небольшого количества чили, который вы запиваете глотком щедрого, мягкого chenin blanc (конечно, Mulderbosch!). Из-за богатого спектра ароматов, нежной фруктовой кислотности и полнотелости я не могу придумать лучшего вина для сопровождения этого популярного блюда».

Тесса Ларош, *Domaine aux Moines*, Рош-о-Муан, Савеньер (Франция), по примеру многих виноделов, когда речь заходит о сопровождении вина,

говорит о винтаже следующее: «2013 год хорош с устрицами». И выбирает молодое вино одновременно тонко-кислотное и строгое. «2012-й – не с устрицами». Теперь она уже грозит мне пальцем. «2012-й лучше всего с лобстером». К нему замечательно подойдет вино с маслянисто-сливочным оттенком. «К более старым винтажам я предпочитаю телятину со сладковатым привкусом или телятину с лисичками. А когда вино еще не достигло зрелости, в возрасте 5–6 лет оптимальным вариантом будет сыр».

Андреа Маллинье, *Mullineux & Leeu Family Wines*, Свартланд (Южная Африка): «Морепродукты с экзотическими пряностями, например имбирем или шафраном, требуют бутылку нашего chenin blanc. А в паре со сладким согревающим ароматом орехов и гвоздики от маринованной свиной грудинки это сочетание, словно неземное удовольствие. Я думаю, что наши белые вина достаточно полнотелые, некрепленые и без фруктовых и пряных оттенков подходят к самым разнообразным блюдам».

Жан-Филипп Бло, *Domaine de la Taille aux Loups*, Луара (Франция): «Наше Montlouis Sec Clos de Mosny замечательно гармонирует с устрицами, но именно с теми, у которых плотное мясо, не с Фин де Клер^[72]. Приятным вариантом будет сочетание с гребешками, которых слегка обжарили и сервировали со сморчками».

А

Английское игристое вино

Вкус: Сегодня бóльшую часть английского игристого вина производят не из сортов «сейваль блан», «хюксельребе» и «райхенштайнер» как раньше, а из шампанских сортов – «шардоне» и «пино нуар». В течение последнего десятилетия их качество росло быстрыми темпами, и сегодня Саут-Даунс, Гемпшир и Кент засажены виноградниками как никогда прежде. У английских виноделов появилась возможность претендовать на серьезную роль на мировой сцене, но национальное производство все еще занимает весьма скромную долю в мировом масштабе. В среднем ежегодное производство составляет лишь 5,27 млн бутылок, примерно две трети которых – игристое вино.

Важнейшей характеристикой английского игристого вина считают его кислотность, которая, как звук гонга в тишине, моментально наполняет рот вкусовыми ощущениями и очищает рецепторы. Оно может быть как относительно простым, повседневным, так и утонченным, с мягкой бархатистостью.

Сочетание с едой: Я заметила, что игристое вино чаще всего пьют ради удовольствия, а не для сопровождения ужина. Но стоит отметить, что rosé прекрасно подходит к азиатской кухне – чистота и элегантность ягодных ароматов вместе с его освежающими свойствами отлично гармонируют с **суши** или с западной версией **кантонской кухни** и блюдами Юго-Восточной Азии. Английское игристое вино выйдет победителем при взаимодействии с **фритто мисто**^[73] или **fish and chips**, потому что кислотность и пузырьки помогают проложить путь для понимания вкуса сквозь жир и соль. И как отмечает Боб Линдо из *Camel Valley*: «Тот факт, что вы можете сопроводить недорогое блюдо более дорогим вином, имеет вполне логическое обоснование, особенно с экономической точки зрения».

Если говорить о закусках, то, как и в случае с шампанским, **блюда с курицей и креветками** отлично подходят к любому игристому, в составе которого есть «шардоне». Еще одним популярным вариантом закуска к английским игристым винам можно назвать **чипсы из пармезана и сырны палочки**.

Джулия Стэффорд, управляющая компании *Wine Pantry*, где работают специалисты по английским винам, рекомендует игристое rosé с холодным томатным супом; сухое игристое белое с полноценным английским завтраком (для меня это как средство борьбы с похмельем) и полусухое вино с крамблом из яблок и ревеня или пудингом с сухофруктами.

Советы виноделов

Я задала вопрос брэду грейтриксу из *Nyetimber* В сассексе о предпочтениях. Ему потребовалось несколько недель, чтобы ответить мне: «мысли о самых приятных моментах разбредили воспоминания, но на самом деле с nyetimber мне больше всего по вкусу шотландский копченый лосось в различных вариациях, именно его подают к вину в нашей семье. Мой любимый вариант в тарталетках, но дома проще всего использовать блины или несладкое печенье, поверх которых можно выложить сметану, копченый лосось, морскую соль и (иногда) немного свежего укропа». Идеальный и исчерпывающий ответ.

Боб и Энни Линдо поделились рецептом гриссини, которые они подают посетителям *Camel Valley*. «Такие вкусные хлебные палочки легко приготовить, – говорит Энни, – и они представляют безупречный аккомпанемент к охлажденному бокалу игристого вина Cornwall от *Camel Valley*. Изначально гриссини появились у нас из Турина, но мы представим наш вариант оригинального рецепта. Такие гриссини мы подаем на своих дегустациях. Они всегда имеют успех в роли закуски перед ужином, поскольку не перебивают аппетит. В качестве дополнительного ингредиента можно добавить щепотку семян фенхеля или кунжута в самом конце вместе с морской солью».

ГРИССИНИ ПО РЕЦЕПТУ ЭННИ

На 40 палочек

- 275 мл теплой воды
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 500 г пшеничной муки грубого помола
- 1 ч. л. соли
- 3 ст. л. оливкового масла
- семолина, 1 щепотка, для раскатывания
- 1 взбитое яйцо для смазывания
- соль

Налейте 125 мл воды в блендер, насыпьте дрожжи и взбивайте до однородного состояния. Оставьте примерно на 10 минут, пока не появится пена. Добавьте муку, соль, оливковое масло, оставшуюся воду и смешайте в блендере несколько раз на импульсном режиме, до образования однородной эластичной смеси. Накройте крышкой и оставьте в теплом месте на два часа, пока тесто не поднимется. Разогрейте духовку до 200 °С. Слегка осадите тесто и выложите на стол, посыпанный семолиной. Разделите массу на четыре порции и раскатайте каждую в форме прямоугольника размером 12х25 см, присыпав еще небольшим количеством семолины сверху. Смажьте взбитым яйцом и посыпьте сверху небольшой щепоткой соли. При помощи острого ножа нарежьте прямоугольник на десять полосок и расположите их в силиконовой форме для выпечки на расстоянии 1 см друг от друга. Ненадолго оставьте в теплом месте, чтобы тесто слегка поднялось. Выпекайте в течение 15 минут. Можно подавать в горячем виде, хранить в течение нескольких дней в жестяной банке или заморозить, когда они остынут.

О

Оранжевое вино

Вино теплого янтарного цвета из белых сортов винограда часто можно встретить в Грузии, хотя благодаря растущему спросу его стали производить повсеместно. Сусло или виноградный сок на этапе брожения оставляют в контакте с кожицей винограда на несколько дней, недель и даже месяцев, во время которых цвет и танины переходят в жидкость. В итоге получают вино с отчетливой структурой и характером. Ароматы зависят от определенных сортов в составе, но, несмотря на свою танниность, они более сдержанные, чем традиционные белые, и

вряд ли вызовут у дегустаторов в памяти такие ассоциации, как «фруктовая ваза с крыжовником, кумкватом и лимоном».

Отсутствие пронзительных ароматов, к которым сложно подобрать то или иное блюдо, делает оранжевые вина исключительными для сопровождения. Спокойная и уверенная текстура также помогает. Не нужно слишком сильно задумываться над тем, с чем пить такое вино. Подойдет любая нетяжелая еда. Особенно рекомендую оранжевые вина к **пасте с лангустинами или крабом**. Они также хороши с непростыми блюдами, такими как **ближневосточные мезе** с невероятным количеством чеснока и различными ароматами, а также **салатами в стиле Оттоленги**, травы, пряности и кисло-сладкие ингредиенты которых могут подавлять обычные вина.

П

Портвейн

Каждый раз, когда я наливаю себе бокал портвейна, я сожалею, что пью его так редко. Такое впечатление, что это крепленое вино придает силы. Оно щедрое, интенсивное и роскошно глубокое. С мягкой сладостью, но лучшие портвейны обладают и намеком на дикость Долины Дору в Португалии, родине этого напитка. Думаю, что мы забыли о портвейне, потому что он вышел из моды. В особенности винтажный, с таким большим временем созревания, что кажется, будто он неразрывно связан со старым, давно забытым погребом бабушки. Так или иначе не стоит забывать об удовольствии от портвейна. Существует множество стилей, которые интересны и в молодых напитках. А невысокая цена, богатство вкуса и аромата заставляют всерьез подойти к изучению.

Белый портвейн. Белого цвета, на вкус немного ореховый, и его лучше пить жарким днем в Порто, смешанным с тоником в придачу с **соленым миндалем** или **кешью**.

Ruby. Простой и недорогой, именно его вы покупаете для приготовления соуса камберленд. Напиток производят путем смешивания портвейнов разных лет и разливают по бутылкам в молодом возрасте. Свое название получил из-за красивого ярко-рубинового цвета. Вкус ruby напоминает раздавленные красные и черные ягоды. Недорогие версии имеют слегка-пыльный, запеченный запах. Качественные вина – приятные и невесомо сладкие. Я бы украдкой налила себе бокал такого портвейна в воскресенье или за обедом в новогодние дни и выпила бы его с **булочкой с начинкой из сочного вяленого окорока домашнего приготовления**. Ruby можно подать с **шоколадом** или легкими шоколадными десертами, такими как **мусс из обычного или молочного**

шоколада или торт с муссом.

Late bottled vintage^[74]. (LBV) Как следует из названия, это портвейн определенного года, который выдерживают в дубе и разливают по бутылкам относительно поздно, после четырех-шести лет хранения. Это большой шаг вперед от ruby. Я воспринимаю более серьезные версии как младших братьев винтажных портвейнов. От LBV, в отличие от предыдущего вина, можно ожидать большей структуры: ароматы пряностей, сухофруктов, табака, чернослива и лесных ягод. Вы не сможете устоять перед LBV, если являетесь поклонником первоклассного **соуса камберленд** и хотите чего-то более изысканного, чем ruby, – особенно учитывая то, что налить себе небольшой бокал во время приготовления еды считаю обязанностью любого уважающего себя повара, с целью контроля качества. Мощнее и ярче, чем ruby, LBV прекрасно себя чувствует с **насыщенными шоколадными десертами** или с теми, где добавлены **орехи, изюм и сушеный инжир**. Твердость характера напитка держит под контролем сладость. Потому отличными партнерами для LBV станут такие шоколадные десерты, как **мусс, торт «Немезида», тарт, хрустящий бисквитный кекс, инжир в шоколаде, мусс с черносливом, который вымочили в арманьяке, сладкие пудинги** и т. д. LBV также можно назвать классической парой к стилтону, хотя я не совсем уверена, что они подходят друг другу по вкусу – голубой сыр делает вкус портвейна немного странным, и наоборот. Но люди обожают праздничное настроение, когда они переливают этот портвейн в графин и достают к нему кусок стилтона, и это действительно важно. Я люблю, когда на столе присутствует два столь мощных по вкусу продукта, но предпочитаю вкус LBV в паре с выдержанным, твердым сыром, таким как **конте**. **Сладкие пирожки** также достойны LBV.

Tawny и colheita. Название родилось благодаря цвету, ведь истинный tawny перед розливом по бутылкам проводит длительное время в дубе, там вкус становится мягче, а цвет от гранатового за время выдержки переходит в медово-янтарный. Tawny может быть блендом портвейнов нескольких винтажей. Colheita же представляет собой tawny одного года урожая, и все чаще его маркируют как *single harvest tawny* («tawny одного урожая»), чтобы это отличие было очевидным. А также потому, что только носители португальского языка могут произнести слово *colheita* (оно звучит как «ко-лей-та»).

Tawny, в особенности colheita, большим поклонником которого я являюсь, – великий, недооцененный стиль портвейна, и это не простое совпадение, что именно эти вина чаще всего пьют сами производители. Доставляя наибольшее удовольствие слегка охлажденными, они обладают шелковистой роскошной текстурой и вкусом карамели, бразильского ореха и сухофруктов, с намеком на обжаренный кофе и апельсиновую цедру.

Tawny успешнее остальных видов подходит к **твердым сырам**. Великолепен со **зрелыми гаудой и манчего**; один подчеркивает сливочные, карамельные, ореховые вкусы другого. Также хорош tawny с **горгонзолой**, другими **голубыми сырами** и с португальским сыром **серра-да-эштрела**, который производят из овечьего молока среди скал и ущелий самого высокогорного хребта страны.

Соленый обжаренный миндаль или **высушенная ветчина** станут прекрасным сопровождением к роскошному tawny.

Если говорить о десертах, то tawny подходит к шоколадному пудингу и также имеет общие качества с обжаренными орехами и сухофруктами или их сочетанием. Подумайте, например об **орехово-шоколадных конфетах, сладком тарте с грецкими орехами, инжирном тарте** или о **пряности сладких пирожков, панфорте и паннетоне**. Он добавляет теплые карамельные нотки десертам, которые могут быть суховатыми – к примеру, **миндальному тарту** или **кексу с Madeira**. Присущие tawny оттенки помадки или ириски, как и его мягкая текстура, красиво подчеркивают молочные продукты: представьте **десерты из яиц и молока**, такие как **рисовый пудинг, крем-брюле, карамельный пудинг и паштел-де-ната** – португальские пирожные с заварным кремом. Tawny с ярко выраженным привкусом апельсиновой цедры чудесен с **карамелизованными апельсинами**, а также с **хлебным пудингом со сливочным маслом**, объединяя воедино цитрус, сухофрукты и заварной крем.

Винтажный. Самый великий и долгоживущий из всех, винтажный портвейн производят только в лучшие годы, когда производитель «декларирует», что качество ягод на винограднике достаточно высокое. Он очень плотный и танинный в молодости, но после десятилетий в бутылке смягчает вкус, постепенно раскрываясь, становясь бледнее, наполняясь ароматами сухофруктов и орехов. Винтажный портвейн – настолько изумительное вино, что я не вижу причины при его дегустации отвлекать внимание на еду. Может быть, лишь немного **твердого сыра** или кусочек **горького шоколада**.

Советы виноделов

Джилли Робертсон, *Taylor's*: «Мы сходим с ума от нашего белого портвейна Chip Dry, добавляя его почти во все наши супы. Он придает чудный ореховый привкус и улучшает даже самые скучные овощные супы. Еще одним роскошным сопровождением к охлажденному портвейну tawny станет жареная фуа-гра». В самом деле, и портвейн tawny, и фуа-гра обладают нежной сладковатой текстурой.

София Бергквист, *Quinta de la Rosa*: «С нашим десятилетним tawny я рекомендую шоколадно-апельсиновый тарт, который делают в

ресторане *Moro* в Лондоне».

Пол Симингтон, *Symington Family Estates*: «Не существует более утонченного способа завершить отличный обед или ужин, чем охлажденный портвейн tawny. С тех пор как в наше хозяйство *Quinta do Bomfim* в Дору в 1940-х годах провели электричество, мы обнаружили, что выдержанные в бочке слегка охлажденные портвейны tawny значительно повышают потребление и удовольствие, как с нашей стороны, так и со стороны наших гостей. Хорошо охлажденный 20-летний tawny Graham's гарантирует чудесное продолжение обеда и значительное оживление беседы ближе к вечеру.

Я бы сервировал 20-летний Graham's с *crème queimado* (карамельным пудингом), который Эрмелинда, наш повар в *Quinta do Bomfim*, готовит традиционным методом карамелизации сахара на поверхности *crème queimado* с помощью старого раскаленного утюга. Ароматы из кухни во время приготовления невероятные».

С

Супертоскана

Вкус: Супертоскана – это название вина из нетипичных для региона сортов винограда. Вино из этих сортов раньше называли «мятежным», потому что по закону о производстве вин того времени оно не вписывалось в предъявляемые требования. Напиток производили в Тоскане либо с использованием международных сортов, таких как «каберне совиньон», «каберне фран» и «мерло», либо целиком из одного «санджовезе» (невероятно, ведь вино только из «санджовезе» никогда не делали в категории Chianti Classico). Вина стали настолько успешными, что использование определенного количества этих сортов, как и моновариант из «санджовезе», сегодня стало официально признанным в рамках таких апелласьонов, как Кьянти Классико, Болгери, Болгери-Сассикайя и Тоскана. Тем не менее сейчас «Супертоскана» – это удобный универсальный термин для современного стиля тосканских красных вин с перевесом бордоских сортов. Наиболее часто его используют для описания экстравагантных или исключительно успешных красных, таких как Sassicaia и Ornellaia с побережья Тосканы. Супертосканские вина даже на базе «каберне совиньона», как правило, пышнее, чем преобладающая часть левобережных claret, и богатством текстуры похожи на Pomero и St. Emilion. Яркий насыщенный характер и оттенок кисловатой вишни этих вин с головой выдают итальянские корни.

Сочетание с едой: Супертосканские вина не столь хороши в сочетании с едой, как остальные итальянские, хотя я выделила бы бленд из «санджовезе» и «каберне совиньона» с **бараниной** или

поджаристым **мясом на барбекю**. Более дорогая Супертоскана, целиком из международных сортов, подходит к простой еде (или вообще обходится без нее). **Красное мясо, телятина, сардельки и дичь** отлично подходят, если приготовить их в классическом французском стиле или сервировать по-итальянски, с **полентой** или с нежной, сливочно-зернистой белой **фасолью**. Представьте себе **запеченного в горшочке фазана, куропатку с панчеттой**, простой кусок говядины на гриле, или телячью отбивную с насыщенным мясным соусом, или салат с **фасолью каннеллини, или борлотти** в качестве гарнира.

Ш

Шампанское

вкус: Это наиболее популярное игристое вино описывают с помощью следующих слов: бриошь, лимонный крем, мед, цветы акации, сливки, тосты, пряности, бисквит, фундук и миндаль. Как видно из этого перечня, шампанское обладает настолько богатым характером, который можно заметить далеко не у всех игристых вин. Подобное великолепие возникает путем выдержки вина на осадке (отмерших дрожжевых клетках), когда при описании аромата в голове зачастую всплывает слово «дрожжевое», это вовсе не полет фантазии.

При производстве шампанского каждый из сортов винограда в его составе привносит совершенно определенные характеристики вину в бутылке. «Шардоне» обеспечивает элегантность и нежность; «пино нуар» обладает сочной жизнерадостностью, которая переходит к вину; а «пино менье» наделен многогранной насыщенной пряностью. Все три можно смешивать в бленде, а можно использовать по отдельности, в зависимости от того, как задумал винодел. Хотя blanc de blancs производят исключительно из «шардоне», в то время как blanc de noirs – только из красных сортов, но оно может содержать «пино нуар», «пино менье» или их сочетание.

Невинтажные (NV) вина представляют бленды нескольких «базовых вин» разных лет. Я всегда думаю о мастере погреба как о дирижере оркестра из пятидесяти инструментов. Он экспериментирует с различными размерами емкостей, в каждой из которых находится вино из разных сортов винограда. Эти сорта выращены на различных участках, в разные годы, и каждое из них обладает своим собственным характером и звучанием. Винодел может добавить капельку драгоценного старого вина из «пино менье» в качестве пряной базы, значительную часть сливочного вина из «шардоне» для мягкости и так далее. Во многих случаях, и в особенности с известными брендами, цель – это единообразие вкуса от одной партии к другой. Ряд производителей следует иному правилу, и, напротив, каждый раз рассчитывают создать

самое лучшее вино, даже если это означает, что у него будет совершенно другой характер, чем в прошлом году. Jacquesson представляет компанию с подобным подходом: каждый бленд пронумерован для того, чтобы клиенты понимали, что они приобретают совершенно уникальное вино.

Винтажные вина производят исключительно в удачные годы и только с использованием винограда текущего урожая. Они обычно поступают в продажу гораздо позднее, чем невинтажные. Лучшие обладают потенциалом для длительной выдержки и могут быть плотными и непроницаемыми на вкус, но постепенно смягчаются и раскрывают всю глубину своего аромата. Время делает их более деликатными и заставляет проявить нотки дыма, сушеных абрикосов, меда, грибов и сухоцветов.

Степень сладости в вине так же оказывает большое влияние на оттенки вкуса, как и взаимодействие с едой. Самый сухой (и невероятно модный сегодня) стиль шампанского известен как *zero dosage, pas dosé* или *brut nature*. Он не содержит добавленного сахара. Шампанское уже и так обладает достаточной кислотностью, и без резервного сахара возникает впечатление, что категория *zero dosage* действует подобно небольшому салюту во рту. Extra Brut содержит менее 6 г сахара на литр. Брют, наиболее популярный стиль шампанского, может содержать до 12 г на литр. На практике более качественные бренды обычно чуть строже, их уровень сахара имеет диапазон от 6 до 8 г, в то время как недорогие вина из супермаркета достигают максимальных 12 г. Сладость, словно макияж, маскирует многочисленные недостатки вина, она также делает его приятнее на вкус, что приводит к созданию вин для удовлетворения запросов большинства.

Extra Dry содержит от 12 до 17 г сахара на литр. Обманчиво «сухая» категория Sec содержит 17–32 г. Demi-Sec содержит 32–50 г. Doux – самая сладкая категория, в которой более 50 г сахара на литр.

И последнее замечание: слово «шампанское» в обиходе время от времени используют в качестве общего наименования для любого игристого вина. Но напиток только тогда можно называть шампанским, если он родом из конкретного региона вокруг Реймса и Эперне во Франции. Жители Шампани активно защищают свое право указывать данное наименование на этикетке для гарантии того, что если вы видите слово «шампанское», то его вкус будет именно таким, каким вы ожидаете. Ответственная и решительная команда юристов ежегодно расследует сотни случаев использования слова «шампанское»: например, для японского вина, для описания цвета чехла для мобильного телефона или для продажи бутилированной воды в качестве «шампанского среди минеральной воды», как когда-то это попыталась сделать компания Perrier.

Сочетание с едой: Бутылку шампанского чаще всего открывают в качестве аперитива. Если вам необходимо легкое сопровождение, это не потребует особых усилий и нужно всего лишь открыть упаковку **чипсов** или **поджаренных соленых орешков**. Я держалась бы подальше от необычных ароматов или резкого запаха чипсов из восстановленного картофеля (в особенности если в бокале что-то стоящее). Соленые чипсы или кешью идеальны, поскольку соль, словно вуаль, укрывает сильную кислотность. Среди других простых закусок могут быть **гужеры**, **сырное печенье в форме звезд** из книги Найджелы Лоусон *How to Eat* и в особенности **сырные палочки**: глубокие дрожжевые нотки шампанского прекрасно гармонируют с насыщенностью пикантного **сыра пармезан**.

Шампанское также хорошо подходит к рыбе, особенно если блюдо сделали более нежным, добавив хлеб, картофель и/или молоко. Оно великолепно с **креветками, лангустами или крабом с майонезом** (например, на тосте или на листьях салата-латука), **рыбным рийетом** на кусочках багета, **блинами с лососем горячего копчения** или **черной икрой пинагора**, устрицами (особенно **устрицами с кусочком поджаренного чоризо**, мясные пряности подыграют насыщенности шампанского); **гребешками, которые завернули в прошутто** и запекли до тех пор, пока прошутто не стал хрустящим, и с **горячим молодым картофелем, холодной сметаной и икрой** (или икрой пинагора).

Блюдо с курицей, возможно, не назовешь идеей для вдохновения, но оно также неплохо подходит к шампанскому, особенно к blanc de blancs. Из нарезки копченого цыпленка очень просто приготовить закуску на тосте, например, с базиликом, каперсами и домашним майонезом.

Посетителям Реймса и Эперне в местных ресторанах часто подают шампанское на протяжении всего ужина. Так производители демонстрируют свои вина в сопровождении основных блюд из рыбы или курицы со сморчками в сливочном соусе. Я пробовала потрясающие кушанья в гостях у шампанских домов. А вот эти эногастрономические^[75] сочетания в конечном итоге оказались обозначенными звездочками в моей записной книжке: **копченая свинина с инжиром** с розовым Veuve Clicquot; **тюрбо с жареными лисичками, картофелем, черным трюфелем** и Moët & Chandon 1993 года. Спелые ароматы в вине превосходно сочетались с грибными нотками блюда, а насыщенный ореховый вкус Collard Picard Essentiel 2006 года отлично подходит к **фуа-гра**.

Крупные шампанские дома часто сотрудничают с ведущими шеф-поварами и совместно организуют ужины, на которых блюда идеально подчеркивают достоинства их вин. Джайлс Купер из *BI*, компании-поставщика качественных вин, как-то рассказал мне о таком ужине от Эндрю Фэйрли в *Gleneagles*: «Нам подали **лобстера в сливочном масле с эстрагоном**. Предварительно лобстера обдали

паром, чтобы мясо схватилось, потом вынули из панциря. Затем панцирь подкоптили, уложили мясо обратно, таким образом поместив его на своеобразную копченую тарелку, и подали нам с ароматным Krug Grande Cuvée. Это было нечто фантастическое!»

Известный производитель Krug выпустил книгу рецептов от шеф-поваров со всего мира с блюдами из картофеля, которые были специально подобраны к винам его компании. Я гарантирую, что точно не смогу воплотить в жизнь рецепт Райана Клифта из картофеля ратте со слоями хрустящих водорослей и трюфеля с заправкой, которую сделали при помощи ультразвуковых волн сквозь раствор из дубовых чипсов, уксуса из «шардоне» и черного трюфеля, но уверена, что он замечателен. Также я, скорее всего, не взялась бы за рецепт батата «каппо» Цуёши Мураками, где нужно очистить от мякоти персидский лайм, нафаршировать начинкой из пюре батата с юдзу, поверх которого выложить икру лосося и украсить съедобными цветами. Наверное, оно будет прекрасным на вкус, и можно представить себе успешную комбинацию вкусов этого блюда и шампанского. Кроме этого, я добавила бы **трюфель**. При сочетании шампанского с грибами возникает ощущение, что ароматы обоих приобретают более интенсивный оттенок.

Часто сомелье любят сочетать шампанское категории zero dosage с едой. Бодрящая живость вина выступает в роли прекрасного средства для очищения рецепторов между приемами пищи, а его четкая геометрия особенно хороша со **вкусом морепродуктов в биске**^[76] или со **сморчками**.

Тем не менее, когда шампанское подают в течение всего ужина, я предпочитаю наслаждаться простой едой и чувством эйфории. Серьезный подход к сочетанию блюд на накрахмаленных скатертях с вином, звездами Мишлен и пузырьками вызывает у меня дикую боль в желудке. И напротив, я испытываю радость в окружении друзей за обеденным столом, которые поедают **сосиски, пюре с луковой подливой** и запивают все это невинтажным шампанским с доминированием «пино нуар». А еще можно сходить куда-нибудь вдвоем, заказать **лобстера с салатом с базиликом** или **лобстера на гриле и чипсы** с бутылкой лучшего blanc de blancs, которое мы можем себе позволить. Удачной идеей также будет запастись **суши** или **дим-самами** с розовым шампанским. Этот напиток в самом деле превосходен для сопровождения еды, кроме того, исключительно подходит для модной китайской кухни. Насыщенное, яркое, молодое бодрящее розовое шампанское с выразительным вкусом красных ягод неплохо гармонирует со **свиной**. Утонченные, элегантные розовые вина подходят к нежной рыбе, подчеркивая едва различимые нюансы ее вкуса. Однажды мне приходилось пробовать Gosset на поляне английского леса с **тюрбо в сливочном соусе и кусочками свежего английского летнего трюфеля**. Шеф-повар Роджер Джонс умело приготовил это блюдо на небольшой походной плитке. Сочетание

морского привкуса рыбы с грибными тонами трюфеля было потрясающим. Эта необыкновенная лесная трапеза останется в моей памяти навсегда.

Многим нравится сочетание шампанского и **кисло-соленых fish and chips**. Согласно, комбинация действительно неплохая, но я все-таки предпочитаю чашку чая.

Советы виноделов

Бенуа Гуэз, мастер погреба в *Moët & Chandon*: «Мы любим экспериментировать с хрустящими компонентами блюд, они эффектно аккомпанируют шипучести вина. Впечатление от такой гармонии совершенно иное. Думаю, что ключевой фактор в работе с шампанским – это соль. Согласно моей теории, гармония возникает не при противопоставлении, а только при дополнении. В бокале с шампанским у нас есть сладость, умами, кислотность, горечь – не хватает только соленого вкуса. Поэтому в еде должна присутствовать соль».

Оливье Коллар, совладелец *Collard Picard*: «На самом деле для сопровождения нашего шампанского я всегда приветствую несложные блюда из высококачественных продуктов. К примеру, гребешки и устрицы на пару без какого-либо специального сливочного соуса».

Жером Филипон, президент *Bollinger*: «Мы с женой часто принимаем гостей, поэтому много едим и пьем. Но когда остаемся наедине, предпочитаем поменьше есть и можем обойтись, например, *Bollinger* в сочетании с твердыми сырами. Старый конте – двух- или трехлетней выдержки – всегда великолепен. Иногда сервируем его и в офисе: каждому кусочек на отдельной тарелке. Сыр французских Альп – бофор – также восхитителен. Итак, сыр с кусочком хорошего хлеба, одно из наших шампанских, *Grande Année* или *Special Cuvée*, после этого салат – и настоящее удовольствие обеспечено.

Двенадцать лет я прожил в Азии – на Филиппинах, в Южной Корее и Таиланде – и теперь могу по праву оценить *Bollinger*. С тех пор я полюбил азиатскую кухню, и когда собираюсь в китайский или японский ресторан или ресторан юго-восточной Азии, то в этом случае по-настоящему удачной парой к большинству блюд станет бутылка розового шампанского».

Х

Херес

Вкус: Херес с характерным ароматом орехов и дрожжей изготавливают в различных стилях, только некоторые могут быть сладкими. Сухой херес – это одно из наиболее недооцененных вин в мире, к тому же оно имеет

еще и великолепные гастрономические качества. Этот испанский напиток, который скорее освежает, чем обжигает горло, имеет крепость не столь высокую, как многие думают, например у manzanilla она всего около 15 %. Ниже приведен краткий гид по стилям, от самого легкого и сухого до самого насыщенного и сладкого хереса, за которыми следуют гибридные версии cream.

Manzanilla. Самый легкий и тонкий из всех, его производят в прибрежном городке Санлукар-де-Баррамеда. Manzanilla словно тонкий китайский фарфор в мире хереса; бледного цвета, с ароматом морских брызг, ромашки и йода. Этот напиток великолепен, особенно если наливать его из ледяной бутылки, которую только что достали из холодильника.

Fino. Fino изготавливают в старом мавританско-христианском пограничном городе Херес, благодаря которому вино и получило свое название. Оно похоже на manzanilla, но более плотное и крепкое, с резким привкусом свежее испеченного белого хлеба, запеченного миндаля и сгоревших спичек. Подобно manzanilla, напиток сухой и наиболее хорош в охлажденном виде.

Amontillado. Более насыщенного цвета, с ореховым привкусом, amontillado выдерживают под тонким белым дрожжевым слоем, флором, который защищает fino и manzanilla от окисления на протяжении всей жизни в солере (системе выдержки). Позже, когда напиток крепят, флор погибает, и вино продолжает созревать без него.

Palo cortado. Об изготовлении этого напитка сложно сказать однозначно. Обратившись за консультацией к многочисленным книгам и производителям хереса, можно получить совершенно различные варианты ответа, чем на самом деле может быть palo cortado. Я всегда предполагала, что palo cortado получают случайно в те моменты, когда флор на поверхности будущего хереса, возможно fino или amontillado, отмирает естественным образом, и вино начинает подвергаться воздействию кислорода. Но я всецело полагаюсь на мнение Бельтрана Домека, президента Регулирующего совета по винам и бренди Хереса, который заявил: «Нет-нет, palo cortado отбирают на винодельне среди самых деликатных вин. Оно начинает зреть как fino и крепится до 15 %, но позднее еще раз подвергается креплению до 17 %. Более утонченное, чем amontillado, это вино проходит через процесс биологического старения в течение многих лет».

Oloroso. Наиболее темный и насыщенный из потенциально сухих хересов отбирают среди бочек с самым крепким и наименее деликатным исходным вином на винодельне и крепят до более высокого уровня

алкоголя. Такая технология не позволяет развиваться флоре. Сухой или подслащенный oloroso цвета светлого красного дерева имеет вкус сушеного инжира, изюма и фундука.

PX. Многие производители справедливо заявляют, что это самое сладкое вино в мире, и я с ними соглашусь. Херес PX делают из сорта «педро хименес». На вкус напиток напоминает сладкую концентрированную виноградную массу с цветом и ароматом черной патоки и содержит примерно 400–450 г сахара в каждом литре (я слышала об одном необычайно тягучем и сладким PX даже с содержанием 620 г).

Cream. Хересы cream представляют собой бленды предыдущих шести стилей, в которых PX несет ответственность за сладость.

Подобная многоуровневая классификация означает, что стили хереса часто путают, но в реальности это самое простое вино, которое изготавливают на базе одного сорта в Андалусии, на юго-западе Испании («паломино» составляет до 95 % всех виноградников; «педро хименес» и «москатель» используют по большей части для подслащивания, они покрывают оставшуюся разницу). Здесь также не нужно волноваться о винтажах – херес выдерживают с использованием системы солера с частичным смешиванием, в ходе которого в те бочки, из которых сливают часть вина для бутылок, доливают более молодое вино из верхних бочек, в которые в свою очередь наливают еще более молодое вино из бочек выше, и так далее. Поэтому бочки никогда не бывают полностью пустыми и могут содержать капельку вина столь же старого, как и сама винодельня.

Сочетание с едой: **Соленый миндаль маркона. Оливки мансанилья** приятного зеленого цвета родом из Севильи. **Тортилья.** Нежный, сочный **хамон иберико**, произведенный из мяса поросят, откормленных желудями, и все другие виды **шаркутри**, в идеале отрезанные тонкими полосками от большого окорока за несколько секунд до употребления в пищу. Это может выглядеть как избитое клише, но на самом деле это прекрасно – херес ведет вас напрямик в тапас-бар^[77].

Manzanilla и fino свойственна утонченность, которая располагает к оливкам, **соленым жареным орешкам, чипсам, тосту и чесночному соусу, хлебу с помидорами по-каталонски, тортилье, крокетам и ракообразным.** Освежающая острота и солоноватость manzanilla выступают идеальной приправой к **свежим устрицам.** Бокал охлажденного вина великолепен как с **моллюсками**, так и **креветками в чесночном сливочном или оливковом масле.** И manzanilla, и fino

чудесно встречаются легкий кляр **фритто мисто**, дополняют **анчоусы** и **кусочки кальмаров на гриле**.

Спаржа, приготовленная на сковороде-гриль или на пару, отлично будет сочетаться с manzanilla или с fino при наличии айоли или голландского соуса. Я рекомендую употреблять подобные легкие стили с высушенной на воздухе ветчиной, но более выразительный херес – amontillado или palo cortado – подчеркнет скорее аппетитный пикантный мясной привкус, а не соль, скажем **чоризо** или **ломо**.

Fino превосходен с **копченым лососем или уткой**, а также с интенсивным вкусом умами **мохамы** – вяленого тунца, покрытого солью. Мой коллега любит припоминать одно из своих самых любимых блюд с мохамой, удивляясь, что подобное явление не было заявлено на получение олимпийского золота: «*Sopa Jerez* [Международное соревнование по сочетанию еды и хереса], 2007 год. Представитель США, Энди Нассер, соединил воедино мохаму и утиное яйцо, бросив вызов классическому завтраку из яиц и бекона, с бокалом хереса fino. Просто великолепно». Так и было на самом деле.

Fino идеально подходит к **гаспачо** – ложка одного (смесь из помидоров, огурца, сладкого перца, сырого лука и уксуса) и глоток другого на протяжении всего лета.

На самом деле херес, пожалуй, единственное вино, которое я рекомендую к **супам** любого рода. Он выступает в роли приправ: глоток fino с рыбным супом или немного amontillado или palo cortado с коричневым виндзорским. Вино естественным образом обладает схожими чертами с **помидорами**, именно по этой причине бокал fino так хорош в паре с тостом, натертым чесноком и кусочками помидоров, а amontillado (fino, если его нет под рукой) – обязательный ингредиент кувшина с «**Кровавой Мери**».

Отчетливые землистые и оксидативные тона хереса чудесны с **морсильей** (кровяной колбасой), а его пикантность усиливает вкус **грибов**. Попробуйте бокал fino, palo cortado или amontillado (на выбор) с лесными грибами на тосте или с грибной тортильей.

Рекомендую в пару к **рагу с говядиной и грибами** выбрать fino, если предпочитаете свежесть, amontillado или palo cortado для усиления мясного вкуса и еще большего очарования от комбинации блюда с напитком. Испанцы совершенно не возражают против мысли налить бокал хереса не столько в качестве аперитива, сколько для сопровождения большой тарелки с едой. Эта практика заслуживает широкого распространения, и не в последнюю очередь потому, что херес действительно восхитителен и до сих пор не оценен по-настоящему.

Только вообразите огромное блюдо со **сладким запеченным пастернаком, кусочками мягкой томленной говядины и запеканкой с тимьяном, в которой небольшое количество грибов порчини или шиитаке**, наполненных вкусом умами. Добавить немного хереса в

кастрюлю и украдкой плеснуть себе в бокал янтарного *amontillado* – вот для меня идеальный сценарий.

Аналогичным образом *oloroso* неплохо гармонирует с **говяжьими щечками**, *palo cortado* – с **морсильей и чесночным пюре**, а бокал холодного *fino* – с порцией **трески, чесночным айоли и gratenом из топинамбура**. Вы также можете приготовить сытное блюдо из **картофеля с карамелизованным луком и сердцевинами артишока**, которое само по себе настолько прекрасно, что для полноценного ужина не хватает только салата из цикория. И конечно же, бокала *fino*. Рецепт ниже создан на базе одного блюда из хереса. Вспоминая, до сих пор ощущаю как яркое январское солнце не покидало меня во время поездки в бodega *Harvey's*. В оригинальном рецепте без каких-либо указаний количеств и пропорций используют свежие артишоки, но я попробовала сделать по-своему усмотрению, и все замечательно получилось.

КАРТОФЕЛЬ С АРТИШОКАМИ

На 4 порции

- 3 средние (около 300 г) картофелины, очищенные и нарезанные на ломтики толщиной 1/2 см
- 4 ст. л. оливкового масла
- 1 большая головка репчатого лука, нарезанная ломтиками
- 4 зубчика чеснока, нарезанных
- 2 лавровых листа
- 1 небольшой пучок петрушки, нарубленной
- 2 банки по 180 г с сердцевинами артишоков в оливковом масле (масло слить, артишоки тонко нарезать)
- 175 мл *fino*
- соль и свежемолотый черный перец
- 2 ст. л. панировочных сухарей

Картофель положите в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варите на слабом огне 10–12 минут, пока он не станет мягким. Разогрейте духовку до 190 °С. Затем разогрейте 3 столовые ложки оливкового масла в большой сковороде. Добавьте лук, чеснок, лавровый лист и готовьте в течение 10 минут, пока лук не станет мягким и золотистым. Добавьте петрушку, сердцевинки артишоков, *fino*, соль и перец, тушите еще 5 минут. Выньте лавровый лист, перед тем как добавить картофель и размешать его в сковороде. Равномерно распределите смесь, затем посыпьте панировочными сухарями и сбрызните оливковым маслом.

Переместите сковороду в духовку и запекайте в течение 30 минут, пока смесь не станет золотистой.

Многие производители хереса любят сочетать его с **дичью**, хотя я в этом случае предпочитаю бокал красного. Кстати, херес невероятно прекрасен и с сырной тарелкой. Подумайте о растительно-ореховом вкусе **качественного чеддера** с manzanilla pasada (очень выдержанной manzanilla), **молодом манчего** с fino или amontillado; palo cortado с **сухим созревшим манчего** или oloroso с сильным голубым сыром, таким как **пикос-де-эуропа**. Аромат орехов и сухофруктов amontillado и oloroso, сладкого или сухого, находит отклик в инжире и миндале, которыми обычно украшают сырную тарелку.

Это все европейские блюда, но херес обладает схожими чертами с умами и морепродуктами, поэтому ему можно доверить сопровождение других ингредиентов и за пределами Испании.

Как заметил Хесус Баркин из *Equipo Navazos*: «Конечно, ассортимент наших вин представляет собой оптимальное дополнение к обширному разнообразию лучшей испанской еды. Эти вина и традиционные блюда имеют общую родину, поэтому очевидно, что они составляют естественную комбинацию. А если взглянуть шире, то замечаешь определенную магию в том, что лучшие аутентичные хересы составляют выдающуюся пару с **азиатской едой** в целом и с **суши** (fino, manzanilla) отдельно, а также с **острыми юго-восточными блюдами** (amontillado, palo cortado, даже oloroso) в частности».

Это действительно так. Я наслаждаюсь вкусом **нигири** вместе с бокалом fino или en rama manzanilla (херес en rama разливают по бутылкам без фильтрации и оклейки, отсюда и яркость напитка, который налили прямо из бочки). Интенсивный взрывной вкус **икры лосося** словно бьет током в паре с fino или amontillado. А **роллы с мягкопанцирным крабом** великолепны с чистыми морскими чертами качественной manzanilla. Япония передает комплимент испанским виноделам – некоторые виды sake отлично подходят к определенным тапас.

Теперь поговорим о сладких винах. Херес cream стал *vinum non gratum*, несмотря на его потрясающие домашние версии от небольших производителей. Тем не менее все хересы cream потрясающе со **свежими апельсинами**. Однажды в Хересе мне предложили огромную чашу нарезанных апельсинов, которые сбрызнули сахарным сиропом с добавлением гвоздики и корицы. Это было чудесно в сочетании с Harvey's Bristol Cream.

Аромат орехов и изюма сладкого oloroso замечательны с **молочно-рисовым пудингом**.

Самый правильный способ использовать сладкий херес PX, который по вкусу напоминает патоку и жидкий изюм, – **полить им мороженое**.

Советы виноделов

Тим Холт из *Barbadillo* (Испания): «С *manzanilla Barbadillo Solear* я рекомендую раков-богомолов, их еще называют *galeras* и просто готовят с морской солью. Зимой, во время сезона их ловли, это наше традиционное блюдо. Местные лодки прибывают в полдень, и раков необходимо приготовить свежими. Еще одно превосходное блюдо к хересу – это сашими из тунца: сезон ловли наступает весной и в начале лета. Рыбу вылавливают прямо у наших берегов традиционным способом с использованием альмадрабы [системы лабиринтов из сетей, которая затягивает тунца в центральный бассейн].

В общем, вы понимаете, что маринованная рыба соответствует *manzanilla*. Мой зять готовит севиче из леща и сибаса, которых он ловит непосредственно у побережья Санлукара-де-Баррамеды и затем маринует в лайме. Одним из самых лучших сочетаний с *manzanilla* будет *boquerones en vinagre* (анчоусы в уксусе). Но лучше их не готовить дома из-за неприятного запаха жира, их нужно есть в баре, так же как креветки во фритюре.

Еще одним из моих любимых хересов можно назвать сухой *amontillado*. Нет ничего лучше, чем зимой открыть бутылку пятнадцатилетнего *amontillado Principe* от *Barbadillo*, когда перед вами на столе различные тапас: сальчичон^[78], лонганиза^[79], салями или иберийская ветчина серрано. Более высокое содержание алкоголя растворяет весь жир, и потому во рту у вас происходит взрыв из вяленых и ореховых вкусов.

И последнее, что хочу посоветовать с *oloroso* и *amontillado*, – это базовое традиционное блюдо, которое мы готовим в холодное время года, *lentejas* (чечевица). В горшочек помещаем чечевицу, чоризо, бекон, морковь, лук, зеленый перец, сельдерей, целые головки чеснока и оливковое масло *extra virgin*, ставим очень долго томиться и подаем на следующий день или через день. Это типично андалузское домашнее блюдо, которое редко можно встретить в баре».

Хесус Баркин из *Equipo Navazos* (Испания): «Если бы мне пришлось выбрать только одно конкретное сочетание в качестве изысканной гармонии, тогда это будет наше *La Bota de Amontillado* № 59 или № 61 с самыми лучшими и самыми свежими сырыми устрицами, которые вы только можете найти. Альтернативными вариантами будут следующие: зрелый *fino* или *manzanilla pasada* [выдержанная *manzanilla*] на протяжении всего обеда кайсэки в ресторане *Goto* в Сингапуре, абсолютно сухой *palo cortado* с говяжьими щечками в ресторане *Sudestada* в Мадриде или с любым видом карри в гостях у друзей в Бейсуотере и очень старый *amontillado* с сашими с налетом васаби в *Dos Palillos* в Барселоне».

Хавьер Идальго, *Bodegas Hidalgo La Gitana*. Предложения Хавьера, чем и когда сопровождать херес, заняли несколько страниц, потому мне пришлось сократить их до четырех пунктов.

1. «Когда-то в конце июня я перегонял стадо коров из Эстремадуры в Кастилию. Мы вышли рано утром и в 10 часов остановились на привал. Пока животные паслись, мы перекусили. С собой были сыр и шаркутри. Затем я вынул oloroso и amontillado (оба абсолютно сухие). Первый составил отличную пару сыру манчего, чоризо и кровяной колбасе. Второй довел вкус мяса до совершенства».
2. «Я проводил много времени в Сиэтле, поскольку там остановились мои американские посредники. Местный климат был более дождливый, чем в Корнуолле. И когда мои коллеги пили послеполуденный чай, у меня был припасен херес cream. В такую дождливую погоду он необычайно прекрасен к пирожным».
3. «Что можно придумать в пару к яичнице? Сухой oloroso».
4. «Хороший способ прогнать похмелье на следующее утро – бокал amontillado с сахаром и яичным желтком».

A

Amarone della Valpolicella

Это насыщенное красное вино из Венето обладает тем же величием, глубиной и богатством, что и венецианский алтарь периода Высокого Возрождения, или тем же золотым мерцанием, что и церковная фреска. В большинстве случаев его производят из трех сортов – «корвина», «корвиноне» и «рондинелла», – которые сначала подсушивают до состояния изюма, а затем подвергают полной ферментации до сухого состояния. Это означает, что вино невероятно сложное, с ароматами сушеной вишни, инжира и сигар. Итальянцы называют его *vino da meditazione*^[80] – фраза, которая частично теряет свой смысл при переводе. Я бы никогда не наливала это вино за ужином, а пила бы его после еды, в комфортном кресле в компании с **высококачественным зернистым пармезаном**.

C

Cava

Cava – это игристое белое (а иногда и розовое) вино, которое изготавливают во многих частях Испании, но главным образом на северо-востоке в Пenedесе. Для его производства разрешено использовать большое количество различных сортов винограда (от местных «шарелло» и «парельяда» до международных «шардоне» и «пино нуар»), и, как правило, стили и качество имеют существенные

отличия. Сава известна как недорогой напиток, но совсем недавно появились бутиковые производители, которые делают по-настоящему отличное вино. Это великолепный вариант для сопровождения к всевозможным видам **тапас** или **пинчос**. Беззаботная и невозмутимая натура, главным образом, недорогих вин заключена в спокойном уравнивании дерзких или конкурирующих вкусов, а пузырьки отлично поладят, скажем, с жареными **крокетами** или **кальмарами в кляре**.

Chablis

В Бургундии виноградари часто сервируют свои вина со свежееиспеченными **гужерами**, еще теплыми после духовки. Сглаженные очертания и лимонная резкость бокала охлажденного Chablis прекрасно гармонируют с сырными шариками из заварного теста, которые на удивление очень просто приготовить. Я так люблю это сочетание, что позволила Chablis обзавестись собственной статьей, для того чтобы на него обратили особое внимание. Излишне говорить, что поскольку Chablis полностью изготовлено из «шардоне», то в статье про «*шардоне*» приведено больше вариантов блюд.

Гужеры

Примерно на 20 гужеров

- 125 мл воды
- 50 г сливочного масла
- 50 г пшеничной муки
- щепотка молотого кайенского перца (на выбор)
- 2 взбитых яйца
- 75 г натертого грюйера
- щепотка соли

Налейте воду в кастрюлю со сливочным маслом и солью, доведите до кипения. Снимите с огня и, постепенно всыпая муку и кайенский перец, перемешайте при помощи деревянной ложки. Дайте смеси остыть в течение двух минут, затем добавьте примерно треть от яичной массы и тщательно взбейте. Продолжайте перемешивать до однородного состояния, затем добавьте сыр и перемешивайте до тех пор, пока смесь не станет равномерной. Разогрейте духовку до 200 °C. При помощи двух чайных ложек сформируйте из смеси шарики размером с грецкий орех и выложите их на противне, предварительно застеленном бумагой для выпечки. Удостоверьтесь, что между шариками достаточно места, поскольку они увеличатся в размере при приготовлении. Выпекайте в

течение 20–25 минут до тех пор, пока они не станут коричнево-золотистого цвета. Выньте противень, остудите немного и подавайте, пока они еще теплые.

Советы виноделов

Дидье Дефэ, *Domaine Bernard Defaix*, Шабли (Франция): «У нас в Шабли три апелласьона для производства вин: прекрасное Chablis, свежее и легкое, Премье Крю, очень минеральное и немного прямолинейное сначала, но со временем оно раскрывает свой букет в бокале или бутылке; и потом Гран Крю, с четкими линиями, сильное и насыщенное. Chablis сочетают с рыбой на гриле или гуакамоле с лимонным соком, который гармонирует с цитрусовыми нотками в вине. Наше вино Премье Крю Côte de Léchet невероятно минеральное с довольно солоноватым послевкусием, потому вы можете сопровождать его блюдами с небольшим количеством специй. Я предпочитаю готовить рис с курицей, кокосовым молоком и пряностью карри, но кладите не слишком много чили. Среди наших клиентов есть один, который подает это вино с эскалопом из индейки с лимоном, что тоже отлично. К ароматному, слегка подкопченному Chablis Grand Cru Bougros может подойти рыба, которую приготовили, например, в пергаменте с соусом из ракообразных».

D

Douro (красные)

Вкус: Из всех мест на планете, где возделывают лозу, Дору в Португалии располагает одними из наиболее великолепных ландшафтов. Чтобы туда попасть, нужно проследовать вдоль реки Дору от Оporto в направлении ее устья. По мере отдаления от побережья берега начинают резко взмывать вверх, и можно увидеть отвесные скалы из сланца, которые взрывали с помощью динамита для формирования террас и ступенек. Некоторые из площадок настолько узкие, что на них можно разместить всего лишь один ряд лоз, прежде чем склон вновь взмывает вверх выше человеческого роста, затем – снова ряд и так далее. Здесь чувствуешь себя уединенным – дикую природу лишь слегка затронула цивилизация. И именно это ощущается во вкусе вин.

Регион Дору больше всего известен своими креплеными винами, но за последние пару десятилетий все больше и больше производителей уделяют внимание производству и некрепленых (по большей части красных, но можно встретить и белые вина). Несмотря на разнообразие красных, наибольший спрос имеют бленды на базе основных сортов для портвейна: «турига насьональ», «тинта рориш», «тинта кау» и «тинта баррока». Вина из этих сортов обладают четкой, как у claret, структурой, но процент алкоголя в них больше, они глубже и более землистые, насыщенного цвета и дикие. Могут нести частичку аромата, который

напоминает о граните и сухих травах. Я рекомендую их тем, кому по вкусу красное *bordeaux*, но хочется попробовать чего-то другого.

Сочетание с едой: Местные блюда простые и довольно тяжелые. В основном много **мяса козы, преобладают свиные ножки, капустный суп и тушеное мясо кролика с овощами.**

В случае с красными Douro обходите стороной изысканные мясные деликатесы. Вместо этого отправляйтесь за **густыми рагу, тушеным мясом** и не стесняйтесь использовать **травы** (в особенности **тимьян** и **розмарин**), **пряности** (терпкий запах **можжевельника** особенно замечателен), не жалейте черного или белого перца. Удачные примеры блюд: **запеканка из оленины с можжевельником, копченый окорок с острым соусом и баранья нога, натертая чесноком, розмарином и тимьяном или кумином, кориандром и чесноком.** Танины красных вин Douro довольно эффективны с гусиным жиром, их согревающая прямота и фруктовая сладость будут прекрасно гармонировать с **запеченным гусем** в рождественский день.

Советы виноделов

В один жаркий полдень я приехала в Quinta do Noval, старое хозяйство, которое расположено высоко над рекой. Словно охраняя это место, здесь растет огромный кедр. Меня встретил Кристиан Сили, управляющий директором компании AXA *Millésimes*, владелец *Quinta do Noval*. «Я надеюсь, вы не станете возражать, – сказал он, – но за ужином нас будет только двое, поэтому я попросил приготовить свое любимое блюдо – жареного молочного поросенка».

Только Кристиан мог заказать такое удивительное блюдо на двоих. Тем вечером я с аппетитом поглощала огромные порции с хрустящей кожицей, с рисом и специальным перечным соусом по рецепту Сили, запивая все красным вином от Quinta do Noval и от Quinta do Romaneira. Перечный соус делают из шести долек чеснока, соли, половины бутылки белого вина, 125 г топленого свиного жира, целой упаковки (30 г) белого перца, небольшого пучка петрушки, жира, который образуется во время приготовления поросенка, и большого количества черного перца. Все ингредиенты томят на слабом огне до тех пор, пока соус не будет готов. Рецепт, который я еще не освоила, но очень рекомендую, потому что перечный соус тогда был необычайно вкусным.

Франсишку Феррейра, *Quinta do Vallado*, Дору: «На самом деле хорошо подходит мясо с насыщенным, богатым вкусом, например мясо козы или свинина».

L

Lambrusco

Некогда известное как невзрачное вино, которое по вкусу больше напоминает газировку, игристое и приторно сладкое, сегодня Lambrusco уважают все, даже знатоки. Его более поздние версии потрясающи: ожидайте темное, пурпурно-красное, сухое игристое вино, с глубокими, но сухими фруктами, с кислой вишней, салями и терпкостью во вкусе. Это чудесный напиток для сопровождения блюд с его родины, из Эмилии-Романьи в Италии. Попробуйте Lambrusco с такими закусками: **свежие грибы заправьте оливковым маслом, лимонным соком, посолите, поперчите** и оставьте на полчаса перед подачей; **инжиром и прошутто; помидорами с начинкой из петрушки, базилика, зеленого лука и чеснока; с пастой с соусом из горгонзолы** или с **рагу болоньезе**. Кроме перечисленного, вино можно открыть просто к нарезке салями.

Languedoc-Roussillon (красные)

Крепкие красные бленды из Лангедок-Руссильона обладают легким запахом, который напоминает о покрытых сухими травами гарригах. Чаще всего изготовлены из сортов «сира», «кариньян», «гренаш», «сенсо» и «мурведр». Эти вина представляют собой хорошие повседневные напитки для сопровождения средиземноморских блюд с мясом и травами, а также простых мясных блюд. Отличным выбором станут **кулеш** и благоухающая **запеканка с розмарином и тимьяном**, запеченная **баранья нога с розмарином**; **колбаски мергез**, которые подают с **запеченным красным перцем и тапенадой**; **сосиски и пюре, отбивная из баранины с молодым картофелем, холодный (или теплый) ростбиф, пирог с мясом и картофелем**. Эти вина также хороши с **овощами с начинкой по-провансальски** и **запеченными овощами по-средиземноморски с тимьяном, чесноком и розмарином**.

M

Madeira

Вкус: Madeira бессмертна; ее можно хранить так долго, что при разговоре о бутылке какого-то конкретного года недостаточно просто использовать привычные сокращения '01 или '98, необходимо уточнить и столетие. «Если я говорю о «старой» Madeira, то на самом деле я имею в виду те, которые родом из 1800-х», – поясняет Крис Блэнди, главный исполнительный директор компании *Blandy's*, во время экскурсии по семейному винному погребу в Фуншале, где хранятся бутылки даже с 1811 года.

Крепленое вино Madeira изготавливают на небольшом португальском острове Мадейра (отсюда и название), в 700 км от Африканского побережья примерно на той же широте, что и Касабланка. Это вино подвергают экстремальному воздействию кислородом и высокой температурой, до того как разливают по бутылкам (бочки с Madeira некогда перевозили в форме балласта в корабельных трюмах во время поездок в Новый Свет для доставки через тропики). В итоге Madeira стала фактически неуязвимой, а качественные вина с возрастом только улучшают свои характеристики. По-настоящему исключительная Madeira не угасает, она приобретает собственный характер с каждым новым десятилетием.

Выбирайте те бутылки Madeira, где указан сорт винограда – это признак удачного года, когда вино заготавливали для длительной выдержки. Наиболее известные сорта – это «серсиаль», «верделью», «буаль» и «малмси», все белые. Здесь они перечислены в порядке возрастания сладости и насыщенности вин, которые из них изготавливают. Sercial по вкусу напоминает обжаренный миндаль и кожуру кисло-сладких яблок, которые можно запекать или есть в свежем виде; verdelho обладает нежным тропическим ароматом кураги; bual имеет сильный привкус изюма с намеком на карамель, имбирный пирог и душистый перец. Вкус malmsey буквально требует мягкого, но густого аромата обжаренных орехов, изюма, сушеного инжира и ирисовой помадки. Кроме этого, можно встретить вина из редкого сорта «террантез» (чрезвычайно ореховые) или «бастардо», среднего по вкусу, между самым сухим и самым сладким стилем. Общими чертами всех вин Madeira можно назвать сухофрукты, орехи, легкий намек на крем-брюле и взрывную кислотность, которая стремительно проходит сквозь сахар и по вкусу напоминает засахаренные цукаты из кожуры лимона и грейпфрута («Они ощущаются здесь», – сказал мне Умберту Жардим, президент *Henriques & Henriques*, указывая двумя пальцами на шею).

Из недорогих стилей – большую часть вин Madeira, как правило, производят из красного сорта «тинта негра». По вкусу он напоминает теплую патоку, фруктовый торт, имбирный пирог и изюм. Ароматы более простые, чем у винтажных вин из сортов на этикетке, но все имеют общую черту – теплую ассоциацию с Рождеством в бокале.

Сочетание с едой: Я слышала, что некоторые любители получают удовольствие от Madeira в сочетании с пряным карри, как если бы это было сладкое чатни. Для меня Madeira – вино, которое пьют скорее не за столом, а сидя в кресле: бокал утром, в полдень или после ужина (эти временные промежутки скорее гипотетические, чем реалистичные, по крайней мере в моей жизни, но я живу надеждой).

С бокалом Madeira вам, скорее всего, будет приятно не спеша съесть какую-нибудь закуску, например горсть **миндаля** и кусок **твердого сыра**. Попробуйте сухой неукротимый sercial с сыром чеддер или уэнслидейл,

насыщенный и полнотелый bual с голубым сыром – соленым рокфором или стичелтоном. Шеф-повар Фергюс Хендерсон знаменит своей аристократической привычкой выпивать бокал 100-летней Madeira с **кексом с тмином** на второй завтрак. В его ресторане *St John* в районе Фаррингтон в Лондоне прекрасную старинную Madeira продают бокалами. Даже в открытой бутылке вина такого класса могут жить годами, что делает их превосходными для ресторанов или для праздничных дат. Вы можете потратиться на бутылку и в течение года, а то и больше, время от времени получать удовольствие от бокала роскошного вина. Я поддерживаю Фергюса по поводу сочетания с кексом: эта выпечка просто потрясающе гармонирует с Madeira. Под сухим кексом, что звучит не очень аппетитно, я подразумеваю традиционный кекс с тмином либо плотный бисквит с сахарной пудрой. В Соединенном Королевстве его именно так и называют – «кекс с Madeira» (на Мадейре понятия не имеют, что мы под ним подразумеваем). Обычно этот кекс готовят со сливочным маслом и большим количеством муки, чем для викторианского бисквита, и выпекают в металлической форме для хлеба.

Madeira также прекрасно дополнит **панфорте**^[81] с сухофруктами и **сладкими пирожками**. Сладкие вина из смеси «буаля» и «малмси» (цена немного ниже) или из менее качественного «танта негра» составят отличную компанию шоколаду. Мне по вкусу подобные простые вина в духе Рождества с bolo de mel da Madeira, что в переводе означает «как медовый кекс с Мадейры», хотя ни в одном из рецептов, которые я встречала, мед не был указан. В первый раз я попробовала этот кекс после завершения дегустации в *Blandy's*, где в моих дегустационных заметках по поводу вин, особенно из сорта «буаля», попадались такие слова и словосочетания, как «имбирь», «гвоздика», «душистый перец» и «миндаль». По окончании дегустации мне дали небольшой плотный кусочек кекса из этих же ингредиентов. Это было совершенство! Не зря его традиционно едят в Рождество на Мадейре.

Muscadet

Muscadet – основоположник категории вин под рыбу. Это сухое вино делают из сорта «мелон де бургонь» с атлантического побережья Франции у устья реки недалеко от Нанта. Оно довольно нейтральное, иногда его в шутку называют «piscroul севера», с деликатным солоновато-минеральным вкусом, который можно усилить путем выдержки на осадке (sur lie). Данный способ придает напитку больше тела и легкие дрожжевые нотки. Графином непритязательного и простого Muscadet можно с удовольствием дополнить большинство видов **белой рыбы** – скажем, пикшу с вареным картофелем под соусом с петрушкой, **рыбный пирог**, **рыбу с лавровым листом на шпажках**, а

также морепродукты – скажем, **спагетти с вонголе**. Оно великолепно **с мидиями в вине**.

Р

Pomerol

Этот небольшой апелласьон, примерно в тридцати километрах от Бордо на Правом берегу реки, значительно повысил спрос за последние несколько десятилетий. Его фирменным сортом можно назвать «мерло», но из «мерло» (с малой долей «каберне франа») здесь создают вина, которые по вкусу совершенно не похожи на другие бленды с «мерло» и «каберне франом». Вина Pomerol уникальны и настолько востребованы, что заслуживают собственной статьи.

Вкус: Вина Pomerol известны своей исключительной питкостью. Как и качественный pinot noir, они проскальзывают вниз по горлу, сочетая в себе бархатистость и округлость со сдержанной мягкой свежестью. Pomerol всегда представляет blend из сортов (среди исключений – знаменитые Le Pin и Petrus). Виноградники данного региона примерно на 80 % засажены «мерло», 15 % – «каберне франом» и совсем небольшим количеством «каберне совиньона» и «мальбека». В качестве ремарки хочу сказать, что причисляю Cheval Blanc к винам Pomerol. Все, кто читал классический справочник Нила Мартина *Pomerol*, знают, что он думает точно так же; там есть «секретная глава» про Cheval Blanc: «Вину из Сент-Эмильона там не место. Впрочем, Cheval Blanc – это аномалия в Сент-Эмильоне. Его виноградники расположены по соседству с Помролем (рядом с Л'Эванжиль и Ля Консейант, если быть точным), и вино по вкусу напоминает Pomerol, вероятно, по причине глинистой почвы и значительного количества в blendе сорта „каберне фран“».

Именно «каберне фран» придает винам Pomerol благоухание листа смородины и свежесть. Эти вина созданы для длительной выдержки, время умиряет их мощную, но шелковистую текстуру, а аромат эволюционирует от цветочного с мягкими нотками красных фруктов и дубовых пряностей до грибов, мокрой глины и трюфелей.

Если цена на Pomerol чересчур высока, то попробуйте вина близлежащего Кот-де-Бордо-Кастийон. Напиток на базе «каберне фран» и «мерло» обладает той же соблазнительной легкостью.

Сочетание с едой: С винами из любой части Бордо обычно едят говядину, но когда речь заходит о Pomerol, существует лишь один подходящий вариант. **Филе миньон**, или медальоны из говядины (с самой слабой прожаркой), в меру сочные, просто роскошны в сочетании с бархатистой текстурой Pomerol. Тающая мягкость филе словно заключает шелковый вкус вина в свои нежные объятия. В любом

возрасте Pomerol больше подходит к сочному мясу с кровью, чем к прожаренному стейку. Еще одно классическое сочетание – это **утка**. Поскольку Pomerol пышный и насыщенный, он отлично сочетается с маслянистыми, наваристыми блюдами: **густым мясным соусом, тушеным мясом, блюдом из бычьих хвостов, говяжьими щечками, гратеном дофинуа**.

Грибы также подходят и усиливают эффект, поскольку по мере старения вина можно ощутить аромат белых грибов и подлеска. Вот несколько вариантов блюд: **запеканка из цесарки с грибами, говядина «Веллингтон», рагу из говядины и белых грибов, фрикассе из грибов, телячья отбивная с грибами, тальятелле с лисичками, сливками и петрушкой**.

Чем старше Pomerol, тем сильнее мы чувствуем в нем завораживающие ароматы леса и **трюфелей**. Эти грибы превосходны с Pomerol, особенно когда он зрелый, тогда мы уже просто не в состоянии отличить, откуда идет этот восхитительный трюфельный аромат – от вина или от еды. С выдержанными винами еда должна быть простой: обыкновенное ризотто с мясным бульоном и трюфельной стружкой. С молодыми винами следует смешать более яркие ингредиенты. Например, свежий Pomerol успешно дополнит **филе миньон с салатом из теплого молодого картофеля с кусочками спаржи, зеленой фасоли, петрушки, листьев базилика и заправкой из трюфельного масла** (не делайте заправку слишком кислотной). В сопровождении любого Pomerol трудно быть равнодушным к маслянистому, сочному **бургеру с говядиной вагю и трюфельной стружкой**.

В *Château La Pointe* работает невероятно талантливый повар. Он, в отличие от других, готовит не только тяжелые, традиционные блюда французской кухни, которые, без сомнения, подходят к винам bordeaux, но не всегда отвечают современным вкусам. В *La Pointe* мы пробовали **копченую говядину вагю и карпаччо из тунца с заправкой из кунжутных семян и оливкового масла и кусочками сушеных помидоров в бальзамическом уксусе**, которые вызвали легкие взрывы вкуса умами. Партнером к этим блюдам был энергичный молодой Pomerol (2010 год). Щедрая яркость вина прекрасно подчеркивала азиатско-итальянское смешение вкусов на тарелке.

«Мне по вкусу разные и необычные сочетания, – говорит директор Эрик Моннере. – Приходит новое поколение любителей вина, которым, конечно, нравятся и утка, и говядина, но они выбирают более интересную, разнообразную еду. Например, рыбу с подливкой из красного вина. Для меня трех-, пятилетней выдержки Pomerol – это не что-то исключительное, я сочетаю его с совершенно другой едой».

Верное замечание. Вина помоложе могут выдержать интенсивность и яркую кислотность блюда. Старые напитки требуют бережного

обращения, хотя благодаря своей полнотелости могут выдержать небольшой напор из легких специй.

Список ингредиентов для приготовления современных блюд, которые гармонировали бы с молодым Pomerol, содержит **мохаму** (высушенный на солнце тунец), **вяленую говядину, неострый бальзамический уксус, трюфельное масло, свежий трюфель, сушеные помидоры** или **кориандр**. Держитесь подальше от резких винных уксусов и лимонного сока, поскольку их кислотность агрессивно нарушает роскошную текстуру вина, прерывая его плавность.

Я спросила автора Нила Мартина, чем ему нравится сопровождать Pomerol, и он вручил меню ужина в честь издания его книги, который проходил в ресторане *The Square* в Лондоне. «Я попросил подать самые простые, знакомые им блюда, начиная с **грибов на тосте**». Меню ужина в честь издания книги *Pomerol* 25 января 2013 года:

Грибы на тосте

Certan de May 1986, 1990 и 2001

Запеченная пиренейская баранина с гратеном дофинуа

VCC 1989, La Conseillante 1989 и 1990

Маринованные говяжьи ребрышки со спринг-роллами с бычьими хвостами и костным мозгом

Gombarde Guillot 1966, La Fleur-Pétrus 1971, VCC 1955, L'Evangile 1964

Бри де Мо с трюфелем

Clinet 1995, Lafleur 1995, L'Eglise Clinet 1996

Priorat

Возрождение небольшого региона Приорат, к юго-западу от Барселоны в Испании, произошло совсем недавно. Тем не менее его пышные красные вина уже завоевали страстных последователей, а стремительно возросшая репутация задает высокий темп и ценам на них. Вина, в основе которых «гарнача» и «кариньен» («масуэло»/«кариньян») со скалистых средиземноморских склонов, мощные и крепкие, напоминают по вкусу запеченные сливы, мокрые камни и густой ягодный ликер. Их сочетают с **жирными мясными блюдами**.

Советы виноделов

Альваро Паласиос, Приорат (Испания): «Иногда с винами Priorat я люблю сочетать морепродукты с побережья недалеко от Приората, всего в двадцати километрах. В бухте возле деревни Камбрильс расположено несколько шикарных ресторанов, где готовят лучшие местные

морепродукты. Бутылка элегантного и освежающего L'Ermita – например, 2006 или 2012 года – отлично подходит к небольшим мини-осьминогам, которых слегка припустили в оливковом масле с капелькой чеснока и петрушки. Еще рекомендую чудесную *garnacha* с самым лучшим сибасом и красным морским лещом, в тушеном или запеченном виде с самфаиной, некоего подобия каталонского рататуя из помидоров, красного и зеленого перца, баклажанов и картофеля».

Prosecco

Настоящее prosecco обладает вкусом сочной спелой груши и дарит настолько легкое и чистое ощущение во рту, словно прикосновение снежинки. Я потягивала его в баре возле Испанской лестницы в Риме (конечно, на самом деле мне следовало быть в Венеции, поскольку prosecco – венецианский напиток из сорта «гlera») в сопровождении гриссини, кусочков правильного зернистого пармиджано-реджано и тонко нарезанного прошутто. Даже одно воспоминание о том холодном ноябрьском вечере вызывает у меня чувство радости. Разумеется, очарование prosecco заключено в дружеской атмосфере, общении и отдыхе. Это легкий, жизнерадостный, модный напиток. С отличным prosecco я непременно выбираю **зернистый пармезан** или **пекорино**. А еще все дело в груше. У итальянцев есть пословица *Non dire al contadino com'è buona la pera con il pecorino*, что в переводе звучит так: «Не говорите крестьянам, как хороши груши с пекорино». И это действительно идеальное сочетание, даже если груша присутствует лишь в вине. При отсутствии качественного пекорино, пармезана или **прошутто** любая комбинация из **закусок** засияет в присутствии prosecco. Альтернативой сыру, правда не такой великолепной, будут чипсы.

R

Rhône – белые бленды

Вкус: В связи с их едва заметными, таинственными свойствами, которые даже трудно описать словами, эти вина часто упускают из виду. Хотя такое расплывчатое сочетание, как намек на айву, миндальную пасту, веточки фенхеля, пчелиный воск, семечки подсолнуха или белый персик, на мой взгляд, делает их еще лучше. Но я говорю в общем: ронский бленд не универсален – он меняет вкус в зависимости от апелласьона. Белые вина Северной Роны (Hermitage, Crozes-Hermitage, St Joseph, St Peray) – величественные произведения из «марсана» и «русана», сортов, которые могут напоминать о миндальной пасте, семенах аниса и цветущем миндале. Но при длительной выдержке из тех же сортов винограда создают великие вина с тонами орехов, деликатной пряностью и сильным характером. Белые Châteauneuf-du-Pape могут содержать «белый гренаш», «клерет» (я очень люблю этот сорт с привкусом воска и белых цветов), «бурбуленк» и «пикпуль»; они более

ароматные, утонченные и прозрачные. В белые Côtes du Rhône, Gigondas, Luberon и Lirac можно добавлять и сорт «вионье» с оттенком жимолости, а также «уњи блан». Некоторые белые вина Rhône имеют отчетливый ванильно-пряный аромат дуба. Другие, тоже выдержанные в дубовой бочке, будут с менее заметным запахом. Достойные, но пока малопопулярные более простые вина представляют не выдержанные в дубе бленды из двух или трех определенных сортов, с привкусом персика, имбиря, груши, трав и белых цветов, но в меньшей степени.

Белые ронские бленды – а именно вина из сочетания указанных выше сортов – можно также встретить и в других уголках планеты, прежде всего в Южной Африке и Калифорнии. Там они будто сильнее пропитаны солнечным теплом и обладают чрезмерно фруктовым вкусом.

Сочетание с едой: С простыми Côtes du Rhône, Luberon или блендом из Южной Роны отлично сочетаются блюда из **курицы и белой рыбы**.

Я знаю, что это звучит скучно, но будьте снисходительны. Именно эти вина способны деликатно вывести на первый план пикантный аромат **хрустящей, поджаренной в масле рыбной корочки**. Они отлично будут гармонировать с едва уловимыми нотками в блюдах, на которые обычно не обращают внимания – мягкая насыщенность от сочетания чеснока с мясным вкусом куриного бульона, крахмалистость риса или сочная мясистая рыба с травами. Подобные вина хороши с **курицей в горшочках с сорока зубчиками чеснока**. Однажды во время отпуска с друзьями в горах Дантель под девизом «Давайте пить вино, писать, готовить, есть, гулять и заниматься йогой на природе!» я приготовила **запеченного сибаса с ризотто из красного риса с пастисом** по рецепту Рика Стейна из его книги *French Odyssey*. К блюду мы открыли белое вино от Château St Cosme из Жигондаса, и, по-моему, там было еще белое Lirac. Все вместе – идеальное сочетание. **Поджаренная рыба** или форель, которую **запекли с кудрявыми перышками лука-порея, припущенного в сливочном масле и миндале**, также стала бы отличным сопровождением.

Вина, в которых доля сортов «марсана» и/или «русана» (например, те, что из Северной Роны) достаточно высокая, имеют более ореховый и согревающий вкус, они замечательно гармонируют с богатыми ароматами **ската** или **ракообразных в биске** – к примеру, с **равиоли с крабом и соусом из креветок и сливочного масла** или с отварной рыбой с густым биском. Такие вина способны выдержать запеченную свинину или яркую смесь пряностей, например **вадуван** или обжигающую смесь (оцените стебли брокколи или цветную капусту с вадуван).

Советы виноделов

Рэндалл грэм, *Bonny doon vineyard*, Калифорния (сша): «мы делаем вино под названием le cigare blanc, которое представляет собой бленд

„русана“ и „гренаш блан“. Это исключительно пряное вино, часто с намеком на айву, груши и анис (или фенхель). Я обнаружил, что оно составляет просто великолепную пару к морепродуктам, особенно к лобстеру и гребешкам, или, если у кого-нибудь есть такая возможность, к уни (морскому ежу). Ризотто с уни – близкий к совершенству вариант. Но любое блюдо, в котором есть морепродукты и, возможно, фенхель, выигрывает при сочетании с этим вином. Как-то раз я пробовал его в японском ресторане с конусообразными роллами тэмакидзуси (честно сказать, я не припомню, какая использовалась рыба, но, вероятнее всего, хамачи). Сочетание вина на самом деле сбалансировало вкус со сладостью риса и свежим васаби. Возможно, есть что-то в настоящем васаби – более мягком, чем обычное, – что делает его вкус похожим на нотки фенхеля в вине, но эта комбинация была космической».

Эмили из *Domaine du Père Caboché*, Шатонёф-дю-Пап, Рона (Франция): «Белый Châteauneuf-du-Pape *Domaine du Père Caboché* восхитителен с закуской из подрумяненных гребешков сен-жак».

Rosé

Каким бы ни было блюдо, подходящей парой всегда будет rosé. Летний вечер с **салатом из горгонзолы, шпината и грецких орехов**, за которым следует **кальмар на гриле, баранья нога на барбекю** и салат со жгучей сальса верде? **Сардины** с базиликом, помидорами и луком на гриле или неострый **таджин со специями**? **Пармиджана с баклажанами**, которую приготовили в легком стиле с лимонным тимьяном и сметаной? Rosé, rosé, rosé и еще раз rosé будет радостным ответом на вопрос, что налить себе в бокал.

Весь секрет выбора правильного rosé состоит в том, что сначала нужно подумать о сладком вкусе, а затем – о насыщенности. К любым пикантным и неострым блюдам и всему, что перечислено выше (с возможным исключением в лице таджина, в зависимости от того насколько он острый), я бы выбрала сухое rosé. Самые лучшие сухие rosé изготовлены в Провансе (под наименованиями Côtés de Provence и Bandol). Они представляют бленды из красных сортов, обычно на основе «гренаша» и «сенсо» с добавлением «мурведра», местного «тибурена» и других. Несмотря на невзрачный внешний вид и нежный вкус, эти вина обладают неожиданными стойкостью и характером. Чем более травянистыми и пряными они кажутся сами по себе, тем сильнее поражают своей мощностью, когда сопровождают какое-нибудь блюдо. И мне по вкусу ощущение самого вина в этом партнерстве с едой.

Единственным недостатком rosé из Прованса считаю их относительно низкую кислотность, что не всегда подходит к некоторым салатам с большим количеством кислой заправки или к очень жирным блюдам. Провансальское rosé гармонирует с сырами, у которых есть **сероватая корочка**, например **бри** и **камамбер**, но с вязкими блюдами, такими как

макароны с сыром, не достигает приятного равновесия. В этом случае, а также к пармиджане с баклажанами я бы предпочла rosé с более резкими чертами: розовое sangiovese из Италии или одно из малоизвестных, но очень интересных пряных rosé из Венето (например, от Ca' dei Frati). Или rosé, все еще сухое и пряное, но энергичное, такое как розовое Secateurs от Adi Badenhorst из Южной Африки, Rioja Rosado или ливанское rosé. Ливан чуть ли не скрывает от всех, что делает первоклассное rosé. Из тех же сортов, что и прованские (по-моему, именно «сенсо» является секретом хорошего розового), но вина из Дивана имеют более глубокий цвет и выраженный аромат. Более полнотелые вина прекрасны для блюд с тягучим запеченным сыром или яркими томатными соусами.

Немного скажу о цвете напитка: прозрачность rosé представляет скорее стилистическое пристрастие, чем показатель качества. Разные сорта могут содержать разное количество красящего пигмента, но в целом общее правило гласит, что оттенок «темнее» означает, что сок во время ферментации провел больше времени в контакте с кожицей, вытянув из них максимум цвета, танинов и ароматических компонентов.

А теперь к вопросу об острой и/или сладкой еде. Присутствие специй, особенно чили, может лишить вино всех вкусов. Съешьте немного горячего и острого таджина, сделайте глоток вина и почувствуете просто воду с определенной долей алкоголя. Этот эффект можно нейтрализовать, выбрав неидеально сухое вино. Сладость очень помогает, когда дело доходит до вина и специй. Потому что rosé с намеком на сладость или даже полусухое станет настоящим подарком для острой азиатской кухни. Несухое rosé великолепно подходит, когда на тарелке присутствуют сладкие ингредиенты: к примеру, спелые фрукты, мед, глазированные в кленовом сиропе овощи или гранатовый сироп. **Салат с голубым сыром и грушей, таджин с черносливом** (в нем есть и специи, и фрукты), современные **салаты с остро-кисло-сладкими заправками** – это те самые блюда, для которых я бы выбрала скорее слегка сладковатое, чем сухое розовое вино.

Советы виноделов

Жан-Франсуа Отт, *Domaines Ott*, Прованс (Франция): «Рыба на гриле – блюдо, которое я ем очень часто, и оно прекрасно гармонирует как с rosé, так и с blanc de blancs с нашей винодельни. Это может быть дорада (морской окунь) или даже сибас (дикий). Очистите рыбу, смажьте оливковым маслом внутри и снаружи, добавьте чеснок, нарезанный лук, два помидора, бокал белого или розового вина, соль и перец и запекайте в разогретой духовке (около 180 °C) в течение примерно 14 минут. Рыбу можно с легкостью надрезать, но она остается практически сырой у костей. Подавайте ее просто так, без гарнира, и отлично уравновесите все вкусы».

Чарли Ментон, *Charles Melton Wines*, Баросса (Австралия): «К нашему Rosé of Virginia для la dolce vita выбирайте блюдо, которое вы больше всего любите. Салат с моцареллой буффало и помидорами рома^[82] или шаркутри домашнего приготовления, разумеется, в дополнение к беседке в тени где-нибудь на берегу водоема. Убедившись, что вино достаточно холодное, разделите эту трапезу со своей второй половинкой».

S

Sancerre

Что может быть лучше в летний полдень, чем бокал холодного Sancerre с **кроттен-де-шавиньоль** (козьим сыром, который производят в маленькой деревушке Шавиньоль на Луаре начиная с XVI века), разрезанным пополам, уложенным на кусочки подсушенного багета, затем поджаренным на гриле до расплавленного состояния и поданного на смазанных сливочным маслом листьях салата-латука (или батавии) с заправкой из белого винного уксуса и горчицы. Это классическое блюдо подходит к травянистой живости Sancerre, но обратитесь к статье «совиньон блан» за более детальной информацией об этом вине.

См. также «совиньон блан».

Sauternes и другие сладкие вина из «совиньон блана» и/или «семильона»

Вкус: Sauternes, самое известное сладкое вино в мире, производят на фоне пологих виноградников на юге региона Бордо, где холодная река Сирон встречается теплые воды Гаронны. Это уникальное место способствует образованию сырых осенних туманов, которые помогают образованию ботритиса, или благородной плесени. Пораженные ботритисом грозди «совиньон блана» или «семильона» из-за сморщенной кожицы и сероватой, словно паутина, плесени, выглядят непривлекательно, но из них делают интенсивно-сладкое золотистое вино, с оттенками шафрана, цветами франжипани, засахаренного ананаса, мандаринов, карамелизованных фруктов, запеченного манго и мармелада из лайма.

Среди других вин из «совиньон блана», «семильона» и, возможно, «мюскаделя» с различной степенью поражения благородной плесенью можно назвать Barsac, Sainte Croix du Mont, Cadillac и Loupiac – все родом из окрестностей Сотерна. Вина подобного стиля производят и в других частях света, но уже менее кислотные и с другим ярким ароматом.

Сочетание с едой: Фуа-гра и Sauternes – абсурдное нелепое декадентство и один из величайших шаблонов в области сочетания еды и вина, поскольку жирность гусиной или утиной печени утопает в сладкой роскоши вина из шафрана и засахаренных фруктов. Для меня это перебор, слишком много всего, но я была удивлена, когда услышала опровержение этой точки зрения от Château d'Yquem, создателя не просто самого знаменитого Sauternes в мире, но самого знаменитого сладкого вина в мире.

«Не беспокойтесь о фуа-гра», – сказала гид. Затем сердито покачала головой. «Нет, только не Sauternes с фуа-гра. Мы это не советуем». Причину подобного ограничения она объяснила при помощи последовательной подачи блюд: «Не принято подавать красные вина после сладких. Продолжая трапезу, вы наверняка захотите продолжить, перейти к хорошей бутылке красного вина или белого. Поэтому очень важно, чтобы сладкое вино не оказалось первым». Это правда – вкус сахара в любой форме мешает вашей способности ощущать сухое вино. Но, как это ни удивительно, фуа-гра не обязательно должно быть первым в очереди блюд гигантского банкета. Оно намного привлекательнее и лучше будет воспринято в качестве шикарной вечерней закуски. Впрочем, даже к нему я бы открыла бутылку сладкого Jurançon, менее мармеладного, более освежающего, а не Sauternes.

В *Château d'Yquem* рекомендовали подобный стиль сладкого вина из пораженных благородной плесенью «семильона» и «совиньон блана» с такими блюдами, как **утка по-пекински** или **голубой сыр**, но не с десертами. Я согласна с этим. Мой инстинкт подсказывает, что вино к пудингу всегда лучше употреблять *вместо* пудинга. Но Sauternes может прекрасно гармонировать с десертами при условии, что они достаточно легкие. Его ароматы засахаренных садовых фруктов и ананаса превосходны с **тарт татеном, запеченными персиками, кексом с Madeira** или целиком **запеченными ананасами и свежим манго**. Как-то раз Майлз Дэвис, мой знакомый, который прекрасно готовит, подал такое вино с изысканным десертом из **кокосового мороженого собственного приготовления, физалиса и запеченного ананаса**. Я также замечала, что шеф-повара подхватывают характерные нотки **шафрана** в вине, сочетая **ванильно-шафрановое мороженое с фруктами и домашним печеньем**. Я бы сервировала другие вина из пораженных благородной плесенью «совиньона», «семильона» и «мюскаделя» точно таким же способом, принимая во внимание то, что Sauternes из таких партнеров будет легче по вкусу, освежающим и менее насыщенным. Тогда как другие моносортовые вина, например австралийское Noble One из «семильона», могут показаться более плотными и карамелизованными на вкус.

И все же идеальное сочетание вина такого стиля – это тарелка с горячим **лимонным печеньем «Мадлен»**.

V

Valpolicella

Valpolicella – это венецианское красное вино, по вкусу напоминает слегка запыленную вишню амарена. Напиток производят из смеси местных сортов с «корвиной». Получают легкое сочное вино, которое замечательно употреблять в охлажденном виде. Сопровождайте им простое **ризотто, курицу, запеченную с тимьяном**, либо употребляйте его как дополнение к **пицце** или пасте с томатным соусом. Valpolicella обладает резким вкусом и освежающей кислотностью, что делает его чудным летним вином (этакое итальянское Beaujolais). Попробуйте его со **стейками из тунца с кровью, красной кефалью с помидорами и черными оливками, острыми кебабами-барбекю с говядиной, пармезаном, стейками из рыбы-меч**.

Valpolicella Ripasso – насыщенное ароматное вино с оттенком мебельной полировки, которое настаивают на подвяленных ягодах, оставшихся после производства Amarone. Как замечает винодел из *Monte dei Ragni*: «Ripasso – совершенно особенное. Его производство сосредоточено только в Вальполичелле, и в сложном букете вина вы можете почувствовать как легкий привкус свежих ягод, так и подвяленных ягод».

Кроме того что ripasso отлично соответствует всему вышеперечисленному, он еще и прекрасно дополняет более тяжелые блюда, например **пармиджану с баклажанами и салат с рукколой**. Если вы предпочитаете не слишком интенсивное красное, то приготовьте **тушеную говядину с оливками**.

Списки

Вина, которые подходят ко всем блюдам (или почти ко всем)

Rosé

Бледное сухое rosé (из Прованса или другого региона) – это вино, которое трепещет от радости в сочетании с любой едой, в том числе с запеченной бараньей ногой только что с барбекю, с суши, салатом нисуаз и камамбером. Оно не очень подходит к обжигающему чили, но более сладкое rosé (из Анжу, Австралии или, возможно, Америки) может прийти на выручку.

Итальянские красные

Большая часть итальянских вин обладает хорошей кислотностью, что делает их приятными для утоления жажды и вполне подходящими к еде.

Riesling

Давным-давно, когда я впервые узнала riesling, то никак не могла найти ингредиенты, которые сочетались бы с полусухим стилем этого вина по той причине, что мой рацион почти полностью состоял из англо-итальянских блюд – тяжелая соленая еда, мясо и картофель или паста с простым соусом. Полусухой riesling потрясающе сочетается с едой, в которой задействованы сладкие ингредиенты (такие, как гранатовый сироп или батат), и он прекрасно взаимодействует с остротой чили. Это делает его отличным выбором к довольно непростым блюдам кухни Юго-Восточной Азии, салатам в стиле Оттоленги и кухне фьюжн. Riesling также восхитителен со свининой или с жирным мясом в сочетании со сладкими фруктами, например свинина и яблоки или копченый гусь и яблоки. Как можно без него жить?

Оранжевое вино

Оставьте сок белых сортов винограда бродить в контакте с их кожицей в течение достаточно продолжительного времени, и вы получите вино с сияющим янтарным цветом и слегка танинным вкусом. Оранжевое вино похоже на интересного собеседника, который может передавать информацию так же заинтересованно, как и получать. У него нет цели занять территорию еды, но все ощущают его присутствие.

Красные из Южной Роны и другие GSM (бленды из сортов «гренаш», «сира» и «мурведр»)

Если ваши гости привыкли к еде в стиле Элизабет Дэвид, колбаскам, запеченному мясу со средиземноморским уклоном и запеканкам длительного приготовления, то этот стиль красного вина будет очень кстати.

Pinot noir

Достаточно легкий для сопровождения мясистой рыбы, удивителен с сырами с мытой корочкой, восхитителен с дикой птицей, свининой, говядиной и курицей. Если вы подберете правильный тип pinot noir для сочетания с определенным блюдом, то этот сорт может поладить с одними из самых сложных вкусов, таких как семена фенхеля и индийские специи, а присущая ему сочность подходит блюдам на основе овощей от картофеля дофинуа до запеченной тыквы.

Вина с низким содержанием алкоголя

Низкоалкогольные вина можно назвать более подходящими компаньонами к большей части блюд, чем их высокоалкогольные представители.

Еда, которая подходит ко всем винам (или почти ко всем)

Баранья нога, запеченная с розмарином, анчоусами и чесноком

Здесь мы говорим о красном, но трудно придумать вино, которое на фоне этого блюда не выглядело бы великолепно. Выбирайте то, что вам больше по вкусу, начиная с shiraz из Бароссы и заканчивая луарским cabernet franc, и получите истинное удовольствие.

Boeuf à la gardiane

Эта тушеная говядина, как и жаркое с оливками из Южной Роны, как будто создана для пряных ароматов европейского красного вина из Португалии, Франции и Италии. Вы почувствуете невероятное удовольствие при комбинировании этого блюда с блендами GSM, sauvignon, syrah, pinot noir и merlot из любого уголка планеты, как и от такого сорта, подобного «менсии» (Испания).

Запеченный цыпленок

Красное, белое или розовое – выбирайте сами. Скорее всего, блюдо и его составляющие подскажут вам, что должно быть у вас в бокале, но и обычное мясо цыпленка будет удачным решением.

Шаркутри

Салями и ветчина очень хороши с вином – и не только красным. Белое, как и rosé, может выгодно подчеркнуть шаркутри, и наоборот.

Грибы на тосте

Я действительно не могу придумать красное вино, которое испортило бы комбинацию с грибами. Возможно, все дело в умах. Хотя и белое вино может быть невероятно вкусным: chardonnay роскошно с грибами; sauvignon blanc отлично подойдет к грибному вкусу, особенно при добавлении свежесжатого лимонного сока и немного трав в смесь; и белые Rhône и Rioja тоже великолепны.

Стейк

Все очень просто, рай для красного вина.

Лучшие сочетания

Albariño и тосты с крабом

Херес fino и хамон иберика из мяса поросят, которых откармливали желудями

Sancerre и кроттен-де-шавиньоль-гриль на поджаренном багете с зеленым салатом-латуком

Chablis и гужеры

Nebbiolo и трюфель

Неожиданные сочетания

Cabernet franc и клубника

Выдержанное шампанское blanc de blancs и голубой сыр

Сэндвич с рыбными палочками и кетчупом с дешевым красным вином.

Благодарности

Я хочу поблагодарить всех друзей и виноделов, которые годами наполняли мой бокал прекрасным вином, а тарелку – восхитительной едой.

Также мне хотелось бы поблагодарить:

Ника Рамсби, он сформировал идею этой книги. Всех, кто помогал мне установить связь с виноделами. Среди них Джули Мэйтленд, Клаудия Браун, Андре Моргенталь, Дуг Рэгг, Бен Хеншоу, Джон Франклин, Кейт Свит и Мэтт Уоллс. И скорее всего, я еще многих забыла.

Шарлотт Хей – за то, что добыла рецепт с картофелем и артишоками из Испании (и за его адаптированный перевод). Джанин Ретклифф – перевела множество аппетитных, но беспорядочных описаний блюд в понятные и действующие рецепты. Замечательных дегустаторов в Granta – за то, что подтянули и профессионально довели до высокого уровня те рецепты, к которым Джанин не имела никакого отношения, – Йена Чаппла, Ламорну Эльмер, Мерседес Форест, Люка Ниему и Анджелу Роуз.

Мартина Макэлроя – потому что он потребовал статью про похмелье, и Салли Бишоп, которая предложила термин «набег на холодильник». Монти Уолдин – за ее умиротворяющие фотографии лошадей хозяйства Seresin, поскольку даже ноутбук начал сходить с ума по мере приближения дедлайна. И Джейсона Яппа – за его потрясающие дегустационные заметки, превосходные идеи для сочетания с едой и чудесные фрагменты из умных книг.

Внимательных читателей: Нину Каплан, Энди Нидера, Кристин Остин, Джо Уэринга, Дерека Смедли, Энн Бершетт, Хейзел Макрэй и Колина Петча. Джо Уэдсака – за живость, вдохновение и за то, что был хорошим слушателем. Нила Мартина – за его мысли относительно сочетания высококачественного вина и еды. И всех своих друзей, которые ни разу не прозвали меня занудой, когда я проводила очередные выходные за написанием книги. Анну Кохейн – за советы и вдохновение в области еды. Кристиана Сили, Хелен Макджин, Дэна Яго и Джейн Фрайер – за жизнерадостные рекомендации различного рода. Такая Имамуре – за перевод.

Среди соратников по дегустациям и сравнительным описаниям, которые также оказывали огромную моральную поддержку, – Клэр Олфри, Сасу Слейтер, Гавандру Ходж, Майка Хиггинса, Джорджа Смарт, Линду Мур, Джо Уэринга, Верити Смит, Дженни Кoad, Майлза Дэвиса, Клэр Уильямсон, Тома Эшворта и Чарльза Ли.

И разумеется, нужно упомянуть тех, кто принимал более непосредственное участие. Спасибо тебе, Лиззи Кремер, за то, что была не только непоколебимой и наблюдательной, но и терпеливой, вдохновляющей и доброй. Я очень благодарна Харриет Мур – за превращение моего утреннего организационного хаоса в порядок, и Лауре Барбер, идеальному, поразительно работоспособному, мудрому и эффективному издателю и другу. Спасибо Йену Чапплу, великому винному конспиратору, и Кристин Ло за ее невообразимое терпение и заботу, а также всем тем, кто работает в Granta, команде мечты. Также огромная признательность дизайнеру Майклу Салу.

В дополнение хочу выразить благодарность тем, чьи имена упомянуты в книге и кто был столь любезен поделиться своими мыслями, знаниями и рецептами, а именно: Марие Хосе Севилье, Марку Кенту, Тиму Адамсу, Джонни Муру, Кристин Паркинсон, Бобу Линдо, Саре Джейн Эванс, Феррану Сентеллесу, Эрику Моннере, Мартину Лэму, Марии Карола де ля Фуэнте, Йени Келлетти, Энни Милтон, Джеймсу Льюисону, Магандипу Сингху, Себастьяну Пэйну, Войцеху Бонковски, Лодовико Антинори, Оле Удсену, Эмили О'Хэйр, Рэндаллу Грэму, Джо Уэдсаку, Бену Хеншоу, Луиджи Течче, Жан-Филиппу Бло, Филиппу Ватану, Кристиану Сили, Ване Каллен, Вероник Сондерс, Дункану Мейерсу, Дереку Моссману Кнаппу, Дидье Дефэ, Бенуа Гуэзу, Оливье Коллару, Жерому Филипону, Джошу Бергстрёму, Алексу Моро, Джуди Финн, Роузи Ганн, Майку Эйлуорду, Жюльену Барро, Лорану Пилло, Клаудии Браун, Адаму Мейсону, Тессе Ларош, Андреа Маллинье, Брэду Грейтриксу, Энни Линдо, Эдуарду Парине, Альваро Паласиосу, Норрелю Робертсону, Эмили Буассон, Стивену Паннеллу, Джастину Говард-Снейду, Хесусу Мадразо, Мартину и Анне Арндорфер, Филу Крожеру, Альфредо Маркесу, Микеле Маренко, Люку Ламберту, Марио Фонтане, Аурелии Гуж-Хэйнс, Клайву Джонсу, Оливу Гамильтон-Расселлу, Тьерри Бруэну, Рууду Маасдаму, Найджелу Гринингу, Жасмин Хирш, Майклу Сересину,

Адо́льфо Уртадо, Джилли Робертсон, Софии Бергквист, Наташе Хьюс, Джеффу Гроссету, Каору Хюгель, Джиму Боускилли, Эрни Лоозену, Стефани Тул, Чарльзу Смиту, Джузеппе Маццоколину, Роберто Стукки, Дэвиду Гливу, Томмазо Маррокези Марци, Монти Уолдину, Майлзу Дэвису, Роджеру Джонсу, Патрисии Луно, Эмманюэль Мелло, Белинде Джексон, Мэтту Садерлэнду, Лорану Лебрану, Оливье Бернару, Иену Риггзу, Джеффу Вэру, Хесусу Баркину, Тиму Холту, Хавьеру Идальго, Гари Миллзу, Оливье Клапу, Рону Латену, Хорхе Матетику, Яну Шаву, Гильермо де Аранзабалю, Хосе Мануэлю Ортеге, Жан-Франсуа Отту, Чарли Ментону, Стефани де Буар-Ривоаль, Луизе Роуз и Кристин Вернэ.

И наконец, спасибо маленькой Франческе, которая могла сделать невозможным написание последних 50 000 слов, но она этого не сделала.