

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие		3
Введение.	Слепая дегустация	7
ГЛАВА ПЕРВАЯ.	Крыса	23
ГЛАВА ВТОРАЯ.	Тайное общество	59
ГЛАВА ТРЕТЬЯ.	Поединок	97
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ.	Мозг	129
ГЛАВА ПЯТАЯ.	Волшебное королевство	169
ГЛАВА ШЕСТАЯ.	Оргия	205
ГЛАВА СЕДЬМАЯ.	Контроль качества	243
ГЛАВА ВОСЬМАЯ.	Десять заповедей	283
ГЛАВА ДЕВЯТАЯ.	Представление	315
ГЛАВА ДЕСЯТАЯ.	Испытание	347
ГЛАВА ОДИННАДЦАТАЯ.	Работа на полу	383
Эпилог.	Самая слепая дегустация	411
Выражение признательности		429

ПРЕДИСЛОВИЕ

Увлекательная, сочная книга о вине и истории его познания молодой и талантливой журналисткой Бьянкой Боскер написана и для новичков, которые мечтают погрузиться в эту безграничную тему, и для профессионалов, которым будет интересно узнать себя, свое окружение и, наконец, взглянуть на собственную профессию со стороны. Доступно, иронично, легко, но детально и очень лично автор рассказывает о своем пути, полном приключений, настоящих падений и долгожданных взлетов в кругу сомелье — истовых винных знатоков и гуру. Безграничная любознательность Бьянки сталкивает ее со штучными учеными и популяризаторами редких наук, известными рестораторами, писателями и просто всесторонне одаренными людьми, способными вдохновлять и вести за собой. Она умело жонглирует неизбитыми цитатами великих людей, виртуозно дозирует научные термины, мастерски выстраивает профессиональные диалоги, прошивая всю книгу тонким чувством юмора и уместной иронией. Возможно, вы часто спрашивали себя: как лучше познавать вино, что при этом необходимо испытывать, что лучше — теория или практика, что нужно, чтобы стать профессионалом, как не спиться и не потерять близких, наконец? Автор всего за год с небольшим прошла через те же сомнения к успешно сданным экзаменам, через конфузы в энотеках и ресторанах при

выборе вина к самостоятельно собранной коллекции, через вина для пикников из тетрапаков к винам гран-крю в хрустальных бокалах идеальной формы и откровенно делится своим опытом. С тщательностью миноискателя (читай: виноискателя) Бьянка испытывает на себе все особенности работы сомелье: от разгрузочных работ в винном погребе до тонкостей подачи вина в ресторанах высшего эшелона. С упоением настоящего гурмана автор погружает нас в жизнь самых вкусных заведений Нью-Йорка, Калифорнии и всего мира. Эта книга учит нас не бояться и не стесняться быть гедонистом, любить не только вино, но и все, что с ним связано: хорошую еду, дружеские посиделки, интересные разговоры, увлекательные путешествия. Бьянка предлагает уникальные рецепты для пробуждения рецепторов, рассказывает, как научиться чувствовать нюансы вкуса и аромата, тем самым получая больше удовольствия от жизни и четче различая ее краски. Автор очень подробно и обстоятельно доказывает, что вино — это не просто напиток, а возможность заниматься саморазвитием, путешествовать и видеть неизведанное, не вставая из-за стола. На примере своих невероятных знакомств и головокружительных поездок Бьянка живописует вино как самый дружелюбный напиток, напиток мира, открывающий социальные и политические границы. Хорошим вином принято делиться, его очень приятно пробовать в кругу таких же интересующихся, любознательных, жадных до жизни людей. Таким образом, алкогольный по своим химическим свойствам напиток превращается в чистую эссенцию чувств, удовольствия и даже самопознания. Вино призвано утолять жажду, но после прочтения книги вы научитесь утолять жажду жизни, жажду странствий, жажду приключений, пробуя вина разных сортов из разных стран и регионов. Став обладателем этих знаний, вы сможете решить, что делать дальше: оставить-

ся в клане страстных любителей вина, посвящающих ему свободное время и средства, или пополнить ряды профессионалов, вынужденных отказаться от семьи, друзей, благ цивилизации и встать на путь, ведущий к достижению наивысшей цели — титула Master of Wine, — и превратиться в истинного повелителя этого напитка. Если вы уже достигли намеченного, возьмите книгу Бьянки с собой в отпуск, чтобы в компании хорошего вина еще раз пройти этим замечательным путем.

*Влада Лесниченко,
составитель винных карт ресторанов
России, соучредитель премии винных карт
Russian Wine Awards, организатор игр
по слепым дегустациям Wine Wrestling*

Мәтін

ВВЕДЕНИЕ

СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Первой на очереди была парфюмерия — чего и следовало ожидать. Вслед за ней отправились ароматизированные стиральные порошки и салфетки для сушильной машины. От сырого лука и острого соуса я отказалась без сожалений. С недосоленной едой поначалу жилось тяжело, потом пообвыкла. Но вот кошмар: стало невозможно поесть вне дома, потому что еда в ресторанах вдруг начала казаться жутко пересоленной, словно сутки вымачивалась в рассоле. Расставание с мятным ополаскивателем для рта тоже прошло безболезненно, чего не скажешь о знакомстве со сменившими его раствором лимонной кислоты и разбавленным виски! Настоящий мрак наступил, когда пришла пора прощаться с кофе. Впрочем, к тому моменту легкая утренняя заторможенность уже вошла в привычку. Канула в Лету трезвость в дневное время, а вместе с ней все горячие напитки, эмаль моих зубов и домашние запасы Адвила.

Таким был мой список табу, родившийся в процессе общения с двумя десятками сомелье. В течение полутора лет эти люди были моими наставниками, мучителями, инструкторами по строевой подготовке, начальниками и друзьями.

Зачем нужно было восемнадцать месяцев выслушивать советы и нравоучения горстки «алкодилеров» в щегольских костюмах, спросите вы. Разве сомелье — это не те же самые официанты, втюхивающие посетителям ресторанов дорогие бутылки?

Я тоже так думала. Пока не познакомилась с особым племенем сомелье, для которых подавать вино — это не столько работа, сколько образ жизни; жизни, прежде всего, ради вкуса. Они участвуют в важных для их карьеры соревнованиях (порой будучи на девятом месяце беременности), распоряжаются «жидким золотом» на миллионы долларов и считают своей миссией убедить мир в том, что красота винного букета обладает такой же эстетической ценностью, как красота живописного полотна или музыкального произведения. Они зорко следят за прогнозом погоды, ведь дождь притупляет обоняние; они лижут камни — обучают вкусовые рецепторы. Зубная паста — их враг № 1. Они жалуются на запах «нового стекла» и ради новых вкусовых ощущений приносят в жертву свои браки. Когда одного из них бросила жена, потому что он круглыми сутками, забыв обо всем, готовился к экзамену на мастера сомелье, он сказал: «Если бы мне пришлось выбирать между нашими отношениями и шансом сдать экзамен, я бы, не задумываясь, выбрал экзамен». Их работа состоит в том, чтобы выявлять, анализировать, описывать и учитывать все вариации вкуса в жидкости, по количеству компонентов являющейся самым сложным напитком на свете. «В нем сотни летучих веществ: полисахариды, протеины, аминокислоты, биогенные амины, органические кислоты, витамины, каротиноиды, — объяснял мне один энолог. — По сложности состава вино уступает лишь крови».

Я никак не могла понять, что же дает им эта одержимость сосредоточенностью на всех нюансах вкуса и аромата. По крайней мере, вначале. Я пришла к сомелье с

желанием узнать, как им живется с такой обостренной чувствительностью к запахам и вкусам? И как они ее добились? Постепенно это желание переросло в интерес: смогу ли я — обычный человек — тоже научиться так остро чувствовать и как изменится моя жизнь, если все же смогу?

Но спешу предостеречь.

Возможно, бокал вина — ваша отдушина. Порция удовольствия в конце долгого рабочего дня, когда думающая часть мозга отключается. Если вам дорого такое положение вещей, то держитесь от персонажей этой книги как можно дальше.

Но если вас интригует ажиотаж вокруг вина, если вы хотите знать, действительно ли можно определить на вкус разницу между напитками за 20 и за 200 долларов и что произойдет, если обострить чувства до предела, тогда я вас кое с кем познакомлю.

Пожив какое-то время в этом мире, начинаешь замечать, что у каждого знатока есть личная история о той самой бутылке, с которой началась его одержимость вином. Обычно «обращение Савла на пути в Дамаск» происходит посредством неторопливого потягивания, скажем, Бароло 1961 года от Джакомо Контерно за столиком в небольшом ресторанчике итальянского Пьемонта с видом на склоны Ланге под убаюкивающие покачивания буковых деревьев в струящейся из низины легкой дымке тумана. Можно даже вывести общую формулу: Европа + природные красоты + редкое вино = момент просветления.

На меня святой дух вина сошел немного иначе: с экрана компьютера. Собственно говоря, сама я даже не пила, а просто смотрела, как это делают другие.

В то время я работала техническим обозревателем, писала статьи о всяких гуглах и снэпчатах для новостного сайта, познавая мир через экран. Целых

пять лет я изучала технологии и рассуждала о виртуальных явлениях в виртуальных вселенных, которые нельзя было потрогать, попробовать на вкус или понюхать. «Обволакивающими» для меня были разве что веб-сайты с огромными цифровыми фото, а слово «запах» чаще ассоциировалось с чем-то неприятным: невымытым телом, домашними котлетами из ссобойки коллеги, прокисшим молоком в офисном холодильнике. Однажды я убедила кого-то написать статью с заголовком «Полноценный отпуск с Google Street View», как будто просмотр местами замысленных фотографий гавайских пляжей можно считать достойной заменой степенному променаду под ласкающими лучами заходящего солнца по живописным улочкам с «Май Тай» в руке.

Одним воскресным вечером мой тогда еще бойфренд, а ныне уже муж, затащил меня в ресторан в южной части Центрального парка. Это было одно из тех мест, где ужин с вином может обойтись вам в стоимость маленькой яхты. В обычных обстоятельствах я бы обошла его стороной, чтобы избежать чувства несостоятельности — финансовой и, возможно, духовной, — но в тот раз мы собирались встретиться с его клиентом Дейвом. А Дейв, как выяснилось, был знатоком и ценителем вин.

Я относилась к вину точно так же, как к тибетскому кукольному театру и теоретической физике элементарных частиц, т. е. не имела о нем ни малейшего представления. Но послушно улыбалась и кивала. Я не видела смысла тратить силы на то, чтобы разобраться в многочисленных тонкостях употребления вина. Мне казалось, оно того недостойно. Дейв коллекционировал старые вина из Бордо. О себе я могла лишь сказать, что обычно предпочитаю бутылочные вина, хотя от напитка из коробки тоже не стала бы воротить нос. Я же не сноб.

Едва мы сели, подошел сомелье. Естественно, он оказался старым приятелем Дейва. После нескольких дежурных фраз насчет «хорошего года» и «элегантного носа» он исчез, вернулся с бутылкой и плеснул немного вина в бокал Дейва — на пробу. «Сейчас оно очень хорошо пьется», — произнес он совершенно бессмысленную, на мой взгляд, фразу. Как вино может *питься*? Ничего такого оно не делало, плескалось себе в бокале, и все.

А когда мужчины начали восторгаться изысканными нотами графитовой стружки и смол, я и вовсе перестала слушать. Но вдруг до моего слуха донеслась странная фраза: официант упомянул, что готовится к конкурсу на звание лучшего сомелье мира.

Что, простите?

Что за нелепая идея? В чем там соревноваться? Они же просто подают вино. Открыл, налил — и все дела. Разве нет?

Сомелье вкратце прошелся по основным мероприятиям конкурса. Самой сложной и волнующей частью была слепая дегустация, когда конкурсант должен определить всю родословную полудюжины вин: в каком году каждое из них изготовлено, из какого сорта винограда, в каком крошечном уголке земли (угадать нужно не страну, а конкретную винодельню), как долго его можно выдерживать, к каким блюдам его лучше подавать и почему.

По правде сказать, менее веселый способ времяпрепровождения в компании спиртного напитка трудно было себе представить. Но я люблю соревнования — чем меньше спорта и чем больше еды, тем лучше, — поэтому, вернувшись тем вечером домой, провела небольшое расследование, чтобы получить более полное представление об этой схватке виночерпиев.

И меня затянуло. Целыми днями я сидела, приклеившись к ноутбуку, и смотрела видео, в которых кон-

курсанты без конца откупоривали, декантировали, нюхали и сплевывали в погоне за званием лучшего сомелье в мире. Немного напоминало выставку собак благородных пород, только с распитием спиртных напитков: раз за разом ухоженные представители вида гомо сапиенс с идеальными прическами и полированными ногтями сходились в смертельной схватке, где успех зависел от едва различимых мелочей, благосклонности суровых судей и точного соблюдения заданной траектории движения (сомелье должны перемещаться вокруг стола *исключительно* по часовой стрелке). Претенденты на победу подбирали слова так, словно с них требовали деньги за каждый слог, и пытались просветить своих гостей (не клиентов — *гостей*) взглядом-рентгеном в поисках драгоценных подсказок об их настроении, размере кошелька и вкусах. Наблюдая за их отчаянными попытками успокоить чуть дрогнувшую руку, наливающую вино под каким-то странным углом, я начала подозревать, что их искусство управляется жесткими правилами, угадать которые я не в силах, не говоря уже о том, чтобы их понять. Но кое-что было очевидно: все эти люди пришли только за победой. Вот Вероник Ривест — первая женщина, которой удалось пройти в финальный тур соревнования, — отчаянно корит себя за то, что забыла предложить гостям кофе или сигары. «Merde, merde, MERDE! — простонала она. — Черт, черт, ЧЕРТ!» Им явно было не до смеха. Признаться, зрелище захватывало.

Потом я узнала, что один конкурсант брал уроки танцев, чтобы грациозно скользить вокруг стола. Другой с помощью специальных упражнений по технике речи учился говорить бархатистым баритоном и тренировал память, чтобы быстрее вспоминать названия винодельческих хозяйств. Некоторые консультировались у спортивных психологов и учились сохранять самообладание в стрессовых ситуациях.