

Откупорить после 18

Энологический ликбез для родителей

Игорь Сердюк |

НЕСМОТРЯ на болезненный интерес нашего времени к уходящим традициям, этот обычай, скорее всего, канет в Лету. То, что казалось естественным и добрым делом еще век назад, сегодня представляется обреченным на вымирание атавизмом. Впрочем, тем ценнее со временем становятся те немногие коллекции, которые некоторые чудаки все еще собирают для своих детей, — коллекции вина, предназначенного для потребления после совершеннолетия.

Эта традиция родилась и стала семейным культом в Великобритании. В аристократических семьях здесь было принято на рождение сына покупать несколько дюжин бутылок портвейна — винтажного порто того же памятного года — и откладывать их до момента, когда молодой джентльмен будет иметь полное моральное право самостоятельно откупорить самую первую из оставленных ему в наследство бутылок.

Vintage Port как категория для этой миссии подходил как нельзя лучше. Он считался престижным напитком (для этого типа отбирается всего 1% общего производства португальских портвейнов), он выдерживал долгую бутылочную выдержку (несколько десятков лет), и, наконец, строгая мораль британских семей не позволяла начинать пить его молодым. «Пить десятилетний Vintage Port — все равно, что убивать десятилетнего Моцарта», — мрачновато шутили виноторговцы прошлого века.

Винтажный порт по темпераменту очень подходил благовоспитанному английскому джентльмену. Крепленое с известным содержанием остаточного сахара располагало к неторопливой беседе возле камина, к раскуриванию сигары и медитативному отношению к серой погоде. Коллекционный портвейн был недешев, пился не каждый день, и каждая бутылка подавалась к особому поводу.

Выдающийся винный критик Стивен Спарриер в свое время рассказывал, что первым вином в его жизни был винтажный портвейн Cocksburn's 1827 года, который его дед решил открыть после войны, когда вся семья собралась праздновать Рождество. Когда дом Cocksburn's в 2012 году по случаю смены владельцев устроил знаковую вертикальную дегустацию, Стивен Спарриер вновь встретился с первым вином своего детства, и оно было все еще в отличной форме!

Впрочем, обладателями таких винных коллекций становились семьи с достаточно вместительным погребом, а значит, и домом. Электрических винных шкафов с контролируемым температурным режимом тогда еще не было, да и масштабы успеха определялись иначе.

Традиция покупать вино помногу и всегда иметь его в домашнем погребе коснулась в Британии не только портвейна, но и других категорий. Так, херес, еще одно крепкое вино, именно в Соединенном Королевстве стали выдерживать в бутылках — на винтажный манер. Спросите у хересного винодела, имеющего выход на британский рынок, можно ли выдерживать «Олоросо» в бутылке, и он ответит, что «вообще, вопрос спорный», но в Англии можно выдерживать все.

они. — Оценить этот букет может только опытный дегустатор. Но ведь мы закладываем вино на выдержку не для детей!»

И здесь самое время понять, что и для каких целей лучше иметь в «детской» винной коллекции. Выросший за последние годы интерес к вину возродил моду на «срочные винные вклады», и консультантам все чаще приходится подбирать для энтузиастов имеющие потенциал в 18–20 лет образцы.

будет с одного из примерно десяти лучших виноградников правобережного Бордо.

Куда безопаснее сегодня закладывать на выдержку тельные вина из австралийского Шираза или аргентинского Мальбека. У них меньше исторического опыта долгой выдержки в коллекциях — не более полувека, но сейчас среди них уже достаточно вин одновременно мощных и элегантных, а как раз такие долго живут и остаются в памяти. Разница между достоинством урожая в странах Нового Света пока не так очевидна. Однако следует быть разборчивым в происхождении. Аргентинский «Мальбек» из долины Lujan de Cuyo или из каменистого предгорья Анд, Усо, конечно, продержится на добрый десяток лет дольше, чем вино из того же сорта, но с теплой низины Сан-Хуана или патагонской Рио-Негро.

Бордоские шато, классифицированные Grand Cru Медока или Грва, стали каноническим примером винного долголетия. 50 лет для хорошего урожая на этом уровне качества не предел. Но проконсультируйтесь у хорошего специалиста, прежде чем выбирать шато для совершеннолетия ваших детей. Мелочи здесь важны, а цена ошибки высока. 2003 год в Бордо изначально ценился дороже, чем 2002-й, но даже лучшие вина 2003-го сейчас уже пора допивать, а лучшие 2002-го только начинают раскрываться в букете. Почему? Например, потому, что в 2002-м посреди сбора урожая в Бордо вдруг полили дожди и те, у кого хватило средств нанять вертолет для «вентиляции» виноградников, смогли остановить развитие плесени. Но на этикетках шато не принято писать про такие мелочи, как вертолет над холмом...

Сегодня мы отдаем предпочтение сухим винам, но сладкие имеют больший потенциал выдержки. Остаточный сахар сам по себе служит естественным консервантом, а повышенная кислотность, призванная сбалансировать вкус высококачественных сладких вин, служит дополнительной гарантией их жизнестойкости. Так что не упускайте исторического момента и покупайте сотерн с барсаком: они сейчас не на вершине спроса и вполне доступны. То же касается рейнских и мозельских Beerenauslese, токайских Aszu и итальянских пассито. Кто знает, может быть, банальная кола вернет нашим детям любовь к сладкому и вновь сделает вино позднего сбора популярным и дорогим?

Умение предугадать эволюцию вкуса относится к области тонких материй. Тем более тонких, что речь идет не о спекуляции на рыночной цене, а о предпочтениях наших детей. Риск велик, ведь если вашему подростку чаду не покажется интересным вкусом того, что вы для него собирали так долго, вам придется выпить все это самим. А разве такую старость мы называем беспечной?



Что-то похожее скажет вам и винодел-шампанист, когда вы его спросите, имеет ли смысл выдерживать шампанское в бутылке после дегоржирования. Degorgement — операция снятия шампанского с дрожжевого осадка, после которой шампанское начинает более активно окисляться. Для коллекционеров винтажного стиля некоторые шампанские дома выпускают специальные лимитированные тиражи с более поздним дегоржированием, но привыкшие все делать по-своему англичане специально собирают шампанское, выдержанное в бутылках дольше обычного после «дегоржажа».

«Так шампанское немного теряет в свежести, зато приобретает очаровательный орехово-маслянистый тон, — уверяют

Первый принцип благоразумного коллекционера — не делать своих детей заложниками нынешней моды.

Если сейчас актуальна «фруктовая» сортовая смесь санджовезе и мерло, это не значит, что она останется востребованной через четверть века, тем более что ни мерло, ни санджовезе не относятся к долгоживущим сортам. Если считанные по пальцам лучшие вина Brunello di Montalcino (сортовое санджовезе) и могут в свои лучшие урожаи радовать поклонников всего итальянского на протяжении более чем десяти лет, то это все же не правило, а исключение. Увы, 20-летнее «Брунелло» уже не будет таким соблазнительно свежим в аромате и сочным во вкусе. Да и мерло дотянет до такого возраста, только если