ВИНО: ДЕКАНТИРОВАТЬ ИЛИ НЕТ

Некоторыми правилами обращения с вином поделилась Влада Лесниченко, генеральный директор управляющей компании Grand Cru.

Декантер — это сосуд, по форме напоминающий графин, в него переливают вино, прежде чем налить в бокал — чтобы насытить кислородом (процесс называется аэрация) и освободить от осадка. Исторически декантация — это все-таки отделение осадка. Но иногда еще можно услышать старомодную реплику, мол, вину, которое провело в бутылке много десятилетий, надо немножко «отдышаться». На самом деле активный контакт с кислородом таким винам противопоказан. Старые вина бывают слишком хрупкими, с ними нужно обходиться очень бережно. В случае с драгоценными старыми винами правильного ответа на вопрос, декантировать или нет, не существует. Грамотному сомелье решение подсказывает интуиция, а вот дома такие вина лучше не декантировать.

Со старыми красными бургундскими винами возникает больше всего сложностей. У них очень летучие ароматы, и активный контакт с кислородом им противопоказан. В них не бывает такого плотного осадка, как в винах Бордо, потому что виноград пино нуар менее танинный сорт, также в нем меньше пигмента. Однако тонкий однородный осадок все-таки образуется. Поставьте бутылку вертикально за как можно большее время до подачи, желательно за несколько суток. Обращайтесь с ней максимально бережно. Если небольшое количество осадка все же попадет в бокал, не стоит расстраиваться. Кстати, можно воспользоваться специальным ситечком. Для молодых красных вин Бургундии «аэратор» использовать можно, но осторожно. Зато правильные «бургундские» бокалы и достаточное количество времени для дегустации очень приветствуются.

В принципе почти любому серьезному (не относящемуся к категории легких вин для ежедневного употребления) красному вину моложе 10 лет аэрация не повредит. Максимально щадящим вариантом будет просто открыть бутылку за два-четыре часа или же использовать широкий декантер за полчаса или час перед подачей вина. На самом деле декантирование — это дело профессионалов и настоящих любителей вина, хотя сегодня любой желающий может приобрести декантер.

В последнее время некоторые сомелье считают, что шампанское тоже нужно декантировать. Если вы являетесь таким большим поклонником декантеров, что хотите иметь отдельный даже для шампанского, то такие уже изобретены — они похожи на вытянутую амфору. Для эксперимента выберите полнотелое шампанское в стиле аи. С обычными брютами декантация не имеет никакого смысла. А тонкие миллезимные шампанские и престижные кюве — пожалуй, слишком дороги для экспериментов. А вот правильные бокалы им необходимы.

По материалам Simple Wine News

АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

В качестве подарка

В винотеке Grand Cru можно найти декантеры Atelier Du Vin для винтажных сортов шампанского.

Немецкая компания Spiegelau представляет новинку этого года — декантер с выемкой на дне, для того чтобы можно было быстро охлаждать вино с помощью специальной съемной чаши со льдом — она вставляется снизу. Это помогает охладить вино быстро и правильно. Охлаждение будет распределяться равномерно, по всей площади бутылки, что не даст ему переохладиться.

Школа высокого стиля

ART SPACE

представляет курсы и мастер-классы:

«История искусства».
Познаем художественное пространство с лучшими искусствоведами города

«Эногастрономия».
Уникальная наука о сочетании вин и блюд. Обширная дегустационная программа

Модный курс «В поисках собственного стиля».
Краткое руководство к действию

«Неизвестный Петербург».
Пешеходные экскурсии по городу

Дизайн и архитектура. Мастер-классы

«Плотников. Фотограф».
Раскрываем секреты фотомастерства

Детская школа эстетического воспитания

Подарочные сертификаты

Новогодние скидки

Ул. Большая Морская, 3, офис 405

тел. 903 00 31

www.artspaceschool.ru

Пространство искусства

Восточная мудрость гласит: «Бывают времена Творения, бывают времена Созерцания»... Современная эпоха — эпоха постмодернизма. Постмодернизм предполагает освоение и переосмысление. Время подумать, осмотреться, понять, научится... Сегодня учиться — это не просто модно, это веление времени.

1 октября 2012 года состоялось важное событие в жизни Санкт-Петербурга — открытие новой школы. Продюсерский центр Надежды Абрамовой представил публике свой новый проект — школу высокого стиля ART SPACE. Особенностью этого проекта является то, что ART SPACE — это не просто школа, а «пространство современного искусства», «клуб единомышленников, готовых открывать новые вкусы и ароматы, переживать яркие эмоции и делиться ими с окружающими». Здесь нет скучных лекций, а только «увлекательные беседы», мастер-классы, дегустации, встречи с самыми известными людьми и посещение мест, закрытых для простых смертных — например, реставрационных мастерских Эрмитажа. Программа школы пока содержит три основных направления — искусство, мода и эногастрономия (то есть наука о том, как правильно подбирать вина к блюдам). Среди преподавателей известные имена: Марина Скульская, Валерий Плотников, Мэган Виртанен, ведущий специалист Эрмитажа Марина Блюмин, Людмила Торшина, знаток винодения Алина Рапольд. Уже в феврале 2013 года в ART SPACE появятся новые курсы — преображение, фотоискусство, архитектура.

ART SPACE радушно встретил первых слушателей в октябре 2012 года. На сегодняшний момент к трем основным направлениям школы по моде, живописи и эногастрономии добавились новые, еще более увлекательные занятия. Открытые уроки и мастер-классы вызывают большой интерес у жителей Петербурга, о чем свидетельствует активная запись в школу на следующий год.

РЕКЛАМА