К СТОЛУ!



ДАННЫЙ МАТЕРИАЛ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМОЙ/ПРОПАГАНДОЙ АЛКОГОЛЯ. АЛКОГОЛЬ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

ГОМЕР СИМПСОН: «ВЫПЬЕМ ЗА АЛКОГОЛЬ – ПРИЧИНУ И РЕШЕНИЕ ВСЕХ ЖИЗНЕННЫХ ПРОБЛЕМ!»



КОЛОНКА ЗАПРЕЩЕННОГО ФАРМАКОЛОГА

Новая рубрика от нашего любимого автора Олега Талибова

Неси меня, портвейн, в свою страну портвейнью...
Анонимус

Согласитесь, советское восприятие портвейна как пойла, малоблагородного и валящего с копыт, записано глубоко на подкорку. Но если навестить Португалию, то это мнение может кардинально измениться. Тогда лучше попытаться понять общие принципы теории, подкрепив их минимумом (или как получится) практики. А принципы эти довольно просты как в силу высокой стандартизации, так и ввиду того, что весь портвейн должен производиться исключительно на северо-востоке Португалии в долине реки Дору. То же, что производится где-либо еще, портвейном ни разу не считается. И не надо здесь рассказывать о сладких воспоминаниях, оставшихся после студенческих пьянок на Южном берегу Крыма и о «возрождении традиций российских виноделов». Не было никаких традиций.

Традиции – это когда Генрих второй Бургундский за успешное выпиливание мавров в ходе португальской реконкисты получил во владение местные земли. В XII веке (примерно, когда Москву основали) – вот это да, это традиции. Виноград тамошний, доставшийся в наследство еще от римлян, ему не понравился, и он привез со своей родины более приятную бургундскую лозу. Вино получалось, судя по всему, не ахти, несмотря на общий дрянной, с точки зрения местного пипла, климат, который, однако, произрастанию хорошего винограда должен способствовать. Говорят, что в этой долине летом засушливая жара, зимой – жуткий дубак (ну, по местным понятиям), ветры, короче, как у нас в Поволжье, только на 20 градусов теплее. Так вот, до XVIII века «ежики плакали, кололись», но продолжали пить не особо вкусное местное вино, ибо другого не было, а в случае англичан, которым французские братья устроили винный армагеддон, лишив их доступа к своей продукции, вина из Дору были приятным дополнением всяческих островных продуктов брожения зерновых.

Собственно, с этого и началось. Португальские виноторговцы решили, что дураки-пуритане все равно ничего в вине не понимают, им бы чего покрепче и побольше. И стали в вино перед транспортировкой вливать самый пакостный бренди, чтобы убить в основном продукте остатки микрофлоры, защитив его от порчи. Бриты от такой инновации пришли в понятный восторг, что неудивительно, так как они получили нескисающий напиток с улучшенной органолептикой и милым островному менталитету усиленным базовым эффектом (что-то вроде лучших образцов «13», «33» и «777»). Но в начале XIX века в Португалию заглянули тонкие ценители вина под предводительством Наполеона. Португальские виноторговцы не поняли, что это ненадолго, и принялись продукт улучшать, так как перспективы поставок традиционного пойла менее искушенным потребителям с Севера стали туманными. Благодаря этому короткому эпизоду портвейн появился в том виде, в котором он существует сейчас.

Идея изготовления напитка такова: виноград давят и быстренько сливают в чан для первичного брожения. Олдскульные традиции, когда давить виноград доверяется девственницам из числа местных чирлидерш, уходят в прошлое (немногочисленные исключения существенно повышают цену конечного продукта), поэтому нормальные люди используют электрические прессы. А на первичное брожение и мацерацию (это процесс, когда в виноградный сок проникают всякие «вкусняшки» из веточек и косточек) отводится не больше трех дней. Без косточек и веточек, разумеется, сок тоже сбраживают,

но тогда на выходе получается белый (branco) портвейн. Через три дня молодое вино (7–8 градусов алкоголя) отделяется от сусла, в него вливается 75–80%-й виноградный спирт. Общий принцип 1:5–1:6 – но пропорции каждый раз свои, потому это и искусство, а не какая-то вам технология. Разумеется, все бродильные микробы от такого вероломного поступка немедленно дохнут, куча сахаров остается непереработанной (концентрация сахаров составляет 70–140 г/л, это как 3–6 ложек на стакан чая, то есть от больших количеств может и слипнуться).

Принципиально все портвейны можно поделить на белые и красные (гражданская война прямо), есть еще розовые, но это – странный продукт.

Судьба белых проста: на три года в бочку, потом самые простые по бутылкам – и в народ. Те, что подороже, останутся в бочке. Считается, что эксперты знают, когда хранение в бочке следует прекратить. Они их постоянно пробуют (довольно часто, ведь крепкому пойлу микробы не страшны). Традиционные цифры – 10, 20, 30 и 40 лет – к реальному сроку имеют весьма опосредованное отношение. Они, скорее, отражают экспертную оценку, чем время, поэтому сорокалетний напиток вполне может выглядеть моложе своих лет (тогда на этикетке будет написано 20), ну и наоборот, наверное. Это вообще туманная область портвейноведения – я в ней не разобрался. В зависимости от количества сахара белые портвейны делятся на категории начиная с Extra Dry. Последний – вариант для диабетиков, так как сахара там немного – не больше пары чайных ложек на стакан. Пить их нужно хорошо охлажденными, ибо теплый белый портвейн напоминает мне 4-й курс мединститута и расстеленные под театром газетки с килькой, пардон, не туда понесло.

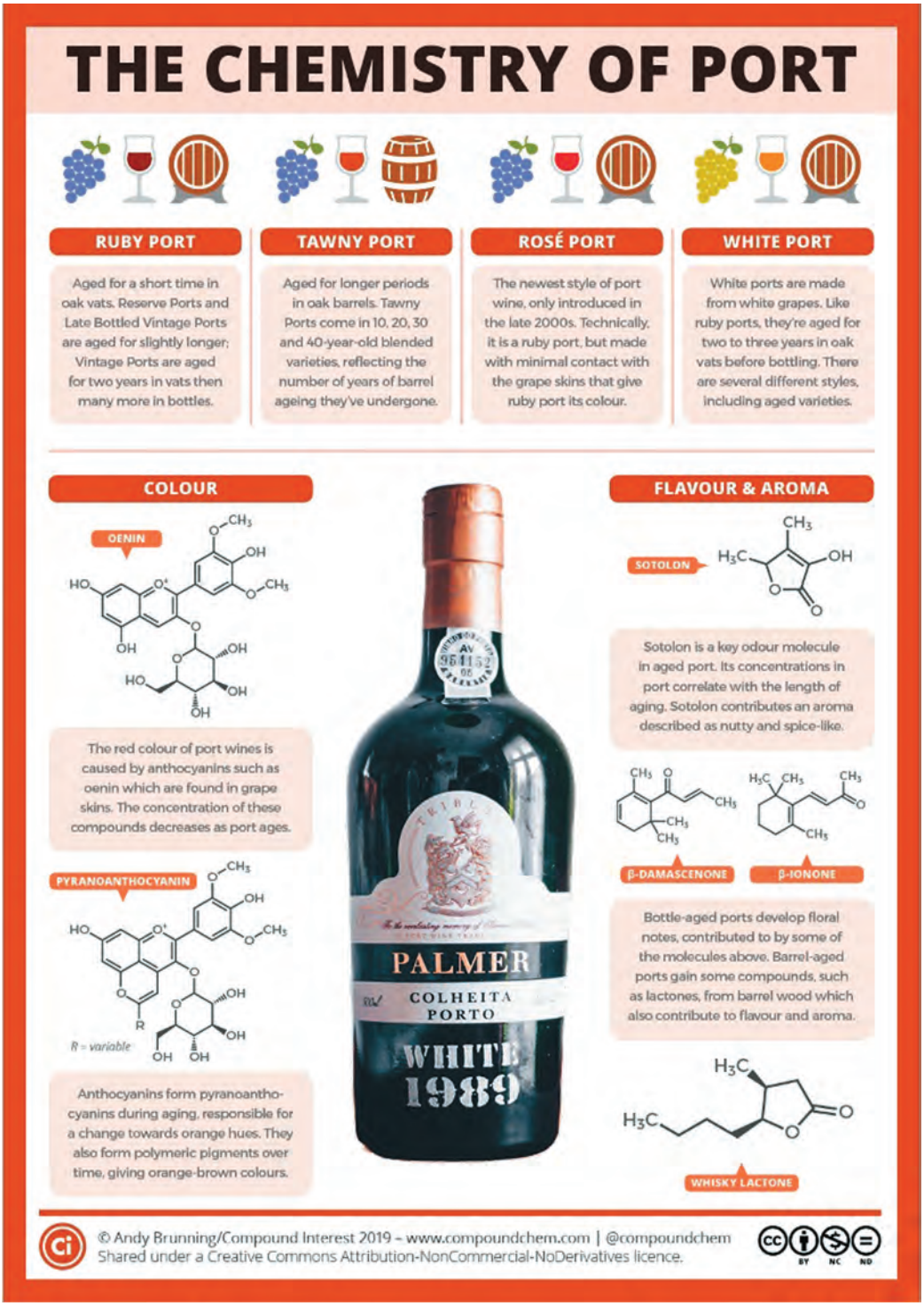
С красными портвейнами все несколько сложнее. Через пару-тройку лет в бочке они оказываются на перепутье. Варианта два – оставаться в бочке (это будет Tawny – он такого цвета) или доходить до кондиции в бутылках (Ruby – тоже цвет). Почему-то считается, что если урожай получился очень крутой, то долгое сидение в бочке напитку на пользу не пойдет. Его надо уже через два года переливать в бутылки и ждать лет двадцать-тридцать, пока портвейн дойдет до кондиции. Как и все хорошее, это явление природы обзывают французским словом Vintage. Ну а если Grand Vintage… Ну вы поняли. К слову сказать, винтажные годы встречаются редко. В XXI веке перспективным с этой точки зрения был 2011-й. Почему перспективным? Да потому, что это станет известно к 2025 году, когда портвейны этого года начнут выпускать из бутылок. Пить винтажные портвейны раньше, чем лет через двадцать, глупо и нерационально. Через 2 года после бутилирования они ничем особым не отличаются (кроме цены, естественно). Но тут есть одно исключение.

Идя навстречу пожеланиям многочисленных британских трудящихся, винтажные сорта начали разливать в бутылки не через два-три года, а через 4 года – 6 лет. В бочке они дозревают быстрее, чем в бутылке, теряют массу понятных только экспертам свойств, но приобретают неоценимое преимущество – не надо ждать двадцать лет, пить их можно сразу, в будущем лучше эти портвейны, скорее всего, не станут. Так это дело и называется – LBV (Late Bottled Vintage). Еще Baby Vintage, то есть «винтаж-не-не-совсем». Для категории Ruby по соотношению «цена – качество» это лучший выбор. Стоят они примерно в полтора-два раза больше ординарных, но при лобовом сравнении причины этого становятся ясны сразу.

Ординарный Ruby – это либо экономвариант, либо основа коктейлей. При наличии альтернативы пить его не так интересно (ну разве что для поддержания базового эффекта). Ruby Reserve – это более кошерный вариант, но оценить вкусовые различия могут только знатоки.

Tawny (он действительно имеет коричневатый оттенок) – это то, что не имеет шансов на улучшение в бутылке и должно зреть в бочке. Тут используются те же базовые подходы, что и при выдержке белого портвейна, за одним важным исключением. Иногда происходит чудо (довольно часто при нынешних масштабах производства) и винодел-эксперт понимает, что портвейн имеет более радужные перспективы и может продолжить свое заточение в бутылке или какой-то другой, более ценной бочке (например, из французского дуба, а не из американского или, упаси господь, португальского дуба, что всяко веселее и дороже). Тогда исходно недооцененный продукт окружают вниманием и заботой, чаще пробуют, переливают или даже бутилируют и переводят в категорию Colheita (слово это значит «урожай»). Дальше эту «колейту», по идее, можно хранить в бутылках, а можно и пить, так как базовый уровень бочкового дозревания уже достигнут.

При непрофессиональном сравнении Colheita 2009 года (то есть портвейна, только что переведенного в эту категорию) и LBV 2004 года за-



паху и вкусу первого было отдано однозначное предпочтение, так что возраст – не главное. О такой экзотике, как Garrafeira, Crust, и прочих потусторонних категориях, искажающих реальность и облегчающих кошелек, я тут не пишу, так как не пробовал.

МОЯ МАДЕ(Й)РА

Главным украшением его было вино и десерт. Вино, разумеется, мадера, красная и белая. И та, и другая превосходного качества, особенно красная, как рубин, которая называется здесь тинто. Лучше, кажется, и не выдумаешь вина. Правда, я пил в Петербурге однажды вино, привезенное в подарок отсюда же, превосходное, но другого рода, из сладких вин, известное под названием мальвази-мадеры. Красная мадера не имеет ни малейшей сладости; это капитальное вино и нам показалось несравненно выше белой, madeire secco, которую мы только попробовали, а на другие вина и не смотрели.

А. И. Гончаров, Фрегат «Паллада»

Общий смысл, как я понял, реакция Майяра, которая происходит в вине, выдерживаемом на жаре, а отнюдь не в условиях затхлой прохлады типичных винных подвалов. Ввиду преобладания скальной породы отрыть подвал на Мадейре можно только с применением динамита, поэтому бочки с вином еще с XV века оказывались в условиях, далеких от традиционных. Есть более романтичная версия о том, что нераспроданное в британских колониях вино возвращалось обратно, облагороженное и умудренное морской качкой и экваториальным солнцем…

В общем, вы услышали главное: как и в истории с портвейном, во всем виноваты англичане. Еще Шекспир написал о мадере что-то хорошее, а уж непритязательное, но крайне охочее до выпивки население британских колоний потребляло сей напиток пинтами и квартами (тем более что портвейна на всех не хватало: его в основном выжирали оседлые бриты). Американские колонисты вообще перлись с этого напитка, ибо виски хорошего им явно недоставало, а рецепт самогонки из кактусов потомки майя и инков хранили в тайне почище схронов золота. В XVIII веке янки отдавали мадере явное предпочтение, а своим кукурузным бурбоном спаивали коренное население и лечили кишечные инфекции у коров. По большому счету, вся их независимость случилась, когда в 1768 году британская таможня арестовала судно «Либерти», с которого до растаможки предки нынешних хозяев Уолл-стрит успели вывезти на шлюпках три четверти бочек с мадерой (вполне понятный бизнес и по нынешним временам). Возмущенное таким поведением властей местное население пошло громить таможню. Заодно побили других чиновников и сожгли британский флаг, а через несколько лет подписали Декларацию независимости, хряпнув на радостях той же мадеры (тост Джефферсона со стаканом мадеры в руке – исторический факт).

Говорят, Джордж Вашингтон ежедневно за ужином выпивал по пинте мадеры. Пинта, полагаю, была американская, то есть поменьше, да и Черчилль с ЕБН по количеству принимаемого за ужином виски его потом переплюнули, но все равно неслабо для главы государства. В России мадера тоже была популярна – читайте классиков. Но популярность была несколько иной. Напиток, будучи сладким и пьянючим, приобрел репутацию классического бабоукладчика. «Жидкость для снятия трусов» тогда получила стыдливое название «дамский коньячок».

Собственно, когда в Америке случился сухой закон, а в России ВОСР (олдтаймеры расшифруют эту аббревиатуру без труда), рынки сбыта мадеры скукожились до 10% от исходного и бизнес местных виноделов начал накрываться. Немало подгадила и тля филлоксера, которая сожрала все традиционные сорта винограда. В середине XX века мадера как продукт виноделия тихо загибалась. Но правь Британия, твои пенсионеры хлынули на остров толпами, выпивающими все на своем пути. Страсть к портвейну в них была неистребима, и местные поняли, что их час пробил…

Теперь пора перейти к описанию продукта. Таксономические подходы просты: 1) стиль (сладость), 2) сорт винограда, 3) выдержка. Принцип начального приготовления тот же: забродило – лей спирт, бей микробов, сохраняй сахар, выдерживай в бочке.

Если не учитывать экзотический Extra Dry, то все стили делятся на сухое, полусухое, полусладкое и сладкое вино. Как и в случае с портвейном, сухой вариант сух весьма относительно (пара ложек сахара на стакан продукта). Если мадера приготовлена из всепобеждающего сорта винограда Tinta Negra, который переживет и ядерную войну, то на бутылке будет указана только степень сладости. Ибо *sapientia sat*, а остальные пусть пьют и не напрягаются. Эта самая Tinta Negra, как следует из названия, темно-красная, но позволяет путем разнообразных манипуляций сымитировать вина из благородных сортов, которые в последние 30 лет начали опять активно культивировать. Интересно, что из каждого сорта делается исключительно свой стиль (а вот из Тинты этой, в зависимости от условий, можно что угодно приготовить).

Серсиаль (Sercial) дает сухой вариант. Он реально кислит и напоминает разведенный вино-



Стили мадеры. Справа налево: серсиаль, верделью, буал, мальвазия

градным соком коньяк (это мои глубоко интимные ассоциации). Верделью (Verdelho) – полусухая мадера. С моей примитивной точки зрения, хороша в качестве аперитива. Буал (Bual) – полусладкое вино. Думаю, лучше всего, так как представляет собой компромисс. Мальвазия (Malmsey) – вкусно, но слишком сладко. Типичный вкус мальвазии забивается сахарами. По большому счету, мадера из Tinta Negra и из благородных сортов отличается не сильно… от 10 евро за бутылку напитка аналогичной выдержки. Разницу во вкусе и запахе уловить можно, но нужно очень постараться. Думаю, что во время слепых дегустаций эксперты регулярно садятся в лужу. Есть еще редкий сорт, Террантеж (Terrsntez) – это ближе к Bual, но по причине меньшей распространенности в нем находят что-то особое, что повышает стоимость вина (не пробовал – оценить не могу). Разные сорта не смешиваются (Alvada – сладкое и редкое исключение, смесь неудачных урожаев Bual и Malmsey).

В отношении выдержки подход простой: чем дольше, тем лучше. Мадера, в отличие от некоторых видов портвейна, в бутылке не улучшается. То есть все, что из нее могло получиться, получилось в бочке. Поэтому купленное можно пить сразу. Лучше оно не станет. Но и не испортится, кстати. Даже открытое и забытое в шкафу. Можно хранить год, можно даже дольше. Вот представил себе: открыли мы бутылочку буала… и храним… год на нее поглядываем, как там наш буал?

Опять же, самое хорошее в рамках виноделен называется «винтаж». Но так как производители портвейна в Португалии зарезервировали за собой это слово, винтажные мадеры следует называть Frasqueira, что звучит не менее круто. Фраскейра – это мадера лет 20 и старше, приготовленная из винограда удачного сбора.

Готовят это чудо природы двумя основными способами. Традиционный островной – conteira. Сперва бочки держат от года на крыше – под солнцем. Потом спускают этажом ниже – на чердак. Потом еще ниже. Таким образом поступают с благородными сортами. Для Тинты методика проще: 3–4 месяца на водяной бане (металлические бочки оплетены трубами со слегка горячей водой), потом – тоже стареть в бочке. Вообще, меньше двух лет в бочке мадера провести не может.

Ну и последняя рекомендация: пить ее надо охлажденной – тогда вкусно.