

How
**TO DRINK
WINE**

THE EASIEST WAY
TO LEARN WHAT YOU LIKE

Grant Reynolds & Chris Stang

Як ПИТИ ВИНО

НАЙПРОСТІШИЙ СПОСІБ
ДІЗНАТИСЯ, ЩО ВАМ СМАКУЄ

Грант Рейнольдс, Кріс Стенг

Харків



2022

УДК 663.21
P35

Серія «Подарункові видання»

This translation published by arrangement with *Clarkson Potter/Publishers*,
an imprint of *Random House*, a division of *Penguin Random House LLC*
and with *Synopsis Literary Agency*

Перекладено за виданням:

Reynolds G. How to drink wine : the easiest way to learn what you like /
Grant Reynolds, Chris Stang. — New York :
Clarkson Potter/Publishers, 2020. — 160 p. : col. ill.

Переклад з англійської *Дмитра Кожедуба*

Рейнольдс Г.

P35 Як пити вино. Найпростіший спосіб дізнатися, що вам смакує / Грант Рейнольдс, Кріс Стенг ; пер. з англ. Д. Кожедуба. — Х. : Віват, 2022. — 160 с. : кол. іл.— (серія «Подарункові видання», ISBN 978-966-942-863-9).

ISBN 978-966-982-520-9 (укр.)

ISBN 978-1-9848-2468-4 (англ.)

Не розгубитися, побачивши винну карту в ресторані, вміло дібрати вино, яке смакує до певної страви, та розрізнити дорогий напій і дешеву підробку — для любителів вина такі навички просто обов'язкові. Але ж як цього навчитися, коли сомельє — найбільші знавці всіх винних мудрощів — оперують геть незрозумілими словами, а певні запитання ніби й ніяково їм поставити: наприклад, як виробляють ігристе та що таке рожеве вино? Ця книжка стане в пригоді гурманам, котрі хочуть дізнатися, вино з якого регіону їм може сподобатися та чому люди переважно неправильно його зберігають. І ви більше не розгубитеся в магазині, вибираючи між шенен-блан і монтепульчано.

УДК 663.21

ISBN 978-966-942-863-9 (серія)

ISBN 978-966-982-520-9 (укр.)

ISBN 978-1-9848-2468-4 (англ.)

© The Infatuation Inc. and Grant Reynolds, 2020

© Seb Agresti, 2020

© ТОВ «Видавництво “Віват”», видання українською мовою, 2022

ЗМІСТ

ВСТУП 7

10

**СЛОВА, ЯКІ ВАМ
ЗНАДОБЛЯТЬСЯ**

124

**ДЕЯКІ З НАШИХ
УЛЮБЛЕНИХ ВИРОБНИКІВ**

18

**ЗАПИТАННЯ,
ЯКІ НЕЧАСТО СТАВЛЯТЬ**

128

**НАВІЩО ВАМ
УСЕ ЦЕ ЗНАТИ?**

40

**ІСТОРІЯ
ПОХОДЖЕННЯ**

142

СУМІСНІСТЬ

60

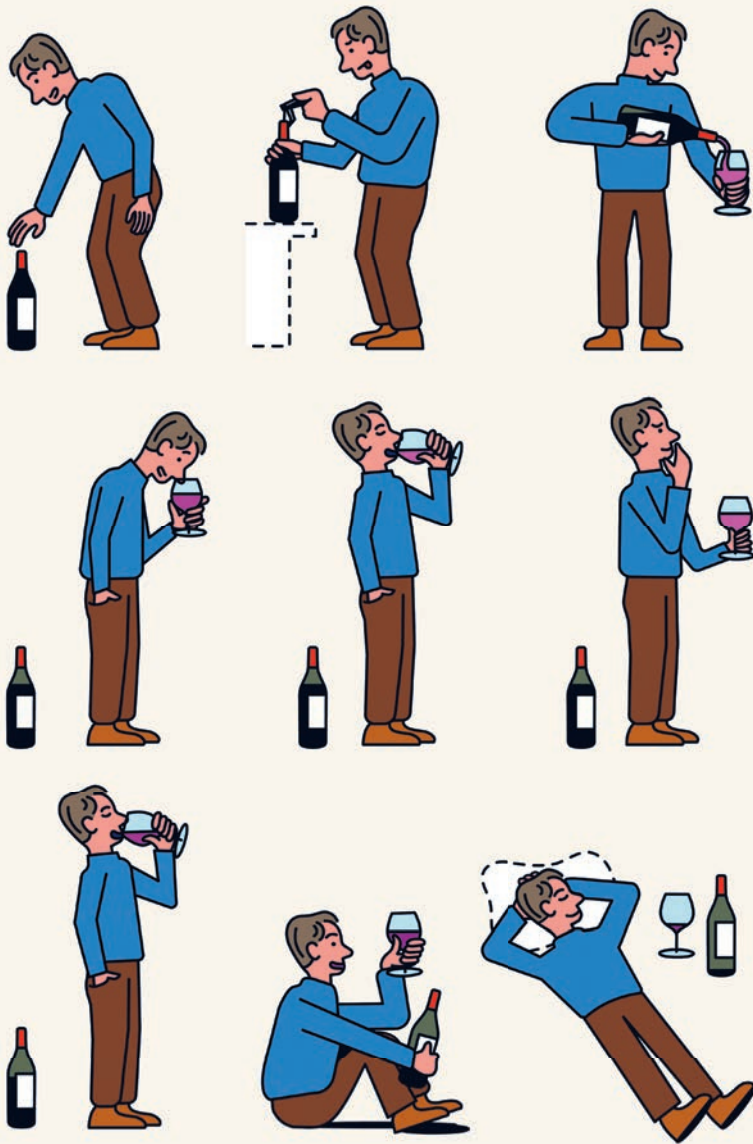
**29 ВИН, ЯКІ ВАМ
ТРЕБА ЗНАТИ**

154

ЩО РОБИТИ ДАЛІ

ПОДЯКА 155

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК 156



ВСТУП

Дев'яносто вісім балів.

Неперевершений теруар.

Нотки сідельної шкіри та мокрого річкового каменю.

Апеласьйон.

Смак і текстура вина.

Кілька французьких слів.

У вас уже очі лізуть на лоба? Уже здались і взяли пляшку пива? Ми вас не осуджуємо. Світ вина здається складним і страшним. Але вино також може стати пристрастю всього вашого життя, яка надасть безліч можливостей скуштувати щось нове, познайомитися з новими людьми, побувати в нових місцях і поділитися новим досвідом. Який іще напій подарує вам такі перспективи?

Ми, ваші вдячні автори та напівпрофесійні поціновувачі вина, саме так і потоваришували — завдяки вину. Ми подумали, що культура вина може (і має) бути простішою та зрозумілішою для людей. І вирішили написати цю книжку.

У Гранта є власна винна крамниця під назвою *Parcelle*. Також він партнер кількох нью-йоркських ресторанів, які, крім того, що подають шикарну їжу, ще й вірні ідеї: можна серйозно ставитися до вина, але тільки *не надто* серйозно. Ці ресторани — еталони гостинності, де людина, котра колекціонує бургундське вино, може присісти і скуштувати зразки, яких ви не знайдете більше ніде в місті. А ще в таких закладах максимально люб'язно

поставляться до тих, хто нічого і ні про що про вино не знає, при цьому ненав'язливо запропонують скуштувати біле з прибережних районів Італії замість банального сансерського. І тут зовсім не йдеться про зарозумілість. Мета — допомогти гостям відкрити для себе щось нове. Саме тому його ресторани такі популярні. А ще Грант — один з наймолодших людей, які колись успішно проходили курс «Сомельє для експертів». Також він отримав відзнаку від *Forbes*, увійшовши до списку 30 видатних підприємців, молодших від 30 років. Але ми тут не вихвалитимемося нашими досягненнями та нагородами.

Кріса номінували на премію Фонду Джеймса Бірда за успіхи в гумористичній журналістиці в 2015 році. 2019 року журнал *Financial Times* назвав його «імовірно, найвпливовішим ресторанним оглядачем Америки». Він є співзасновником і генеральним директором *The Infatuation* — платформи для ресторанних оглядів. Завдяки їй вибір цікавих ресторанів став набагато простішим. Подумайте ось про що. Коли ви востаннє вибирали з друзями ресторан за критеріями на кшталт: «Хто найкращий кухар у місті? Ходімо поїмо в нього»? Швидше за все, ви зважаєте на такі нюанси, як розташування закладу, атмосфера, що там панує, а тоді обираєте ресторан, який вписується в ці параметри. Саме це роблять для вас оглядачі із *The Infatuation*, причому роблять невимушено та з повагою. І саме так Кріс розповідатиме вам про вино.

Отже, питання в тому, як саме зробити світ вина більш доступним і зрозумілим. Очевидно, що ми не перші, хто пише на цю тему. Але, можливо, будемо першими авторами, які не очікують, що ви визубрите шістдесят три сорти винограду та їхні характерні смакові особливості. Звісно, якщо вам це цікаво, можете записувати, скажімо, на картках. Та є й простіший спосіб здобути знання, з якими ви зможете вирушити назустріч відкриттям. І починається він з одного-єдиного слова: «Чому?»

Замість пріти над підручником з олівцем, краще спершу налийте собі келих улюбленого напою та подумайте, чому він вам подобається. Мабуть, кілька чинників таки спаде на думку, але, імовірно, вам буде нелегко дібрати слова, щоб їх описати. Це перша точка, на якій люди «зависають». І це повертає нас до нашої місії.

Ця книжка навчить вас пити вино, адже допоможе усвідомити, чому вам подобається те, що подобається. А тоді ви почнете відкривати для себе інші вина з подібними характеристиками. Насамперед ми озброїмо вас невеликим словником, що містить терміни, якими ви користуватиметеся. Також пояснимо, чому деякі речі такі, як вони є, і чому існує купа інформації, на якій вам не треба зациклюватися. Принаймні поки що. Вино — це подорож. А кожна подорож звідкись починається. Читання цієї книжки — найпростіший перший крок, що ви колись робили.

СЛОВА,
ЯКІ
ВАМ
ЗНАДОБЛЯТЬСЯ