



DeGusto

Евгения Родионова



Спустя некоторое время после выхода в нашем журнале публикации авторской рубрики почтенного винодела Роберта Гулиева о женищинах и вине, где упоминается дегустационный конкурс в Монако, в редакцию пришло приглашение от организаторов данного мероприятия. И вот представительница редакции D+ отправилась в обитель Фортуны и обласканных ею джентльменов, яхт, спортивных автомобилей – в столицу маленького одноименного княжества на берегу Средиземного моря.

Женщины, вино и казино как рычаги экономики, или НЕ девичник в Монако и НЕ похмелье в Вегасе



Начну с факта, вызывающего аналогии: уютное княжество Монако не всегда было столицей роскоши и фарта, когда-то это была самая бедная страна Европы (что, собственно, наши края и роднит). И только после появления первого в Европе игорного дома – Casino du Monte Carlo, – вскоре ставшего одним из самых респектабельных казино мира, а также отмены всех форм налогообложения, состоятельные предприниматели со всего мира слетелись в Монако открывать счета в банках, проигрывать и выигрывать миллионы и превращать крохотное государство в мировой центр светской жизни. (Замечу, мы как всегда пошли своим путем, по противоположному от счастья вектору.)



мужского, тогда эта статья призвана убедить вас в обратном.

Постоянный читатель знает, что представительницы преимущественно женской редакции журнала DRINKS+ неоднократно оказывались за столами международных конкурсов в окружении главным образом мужчин. На этот раз мы получили совершенно иной опыт. Отличительной особенностью Femmes et Vins du Monde Concours International, прошедшего в пятый раз в Монако, было 100%-ное женское судейство.

Винный мир тоже когда-то был по-своему беден, безраздельно принадлежав мужчинам. Но, к счастью, все течет, все меняется...

Если вы, к примеру, считаете, что греческим винам вряд ли удастся покорить Францию, что вино – сугубо мужское занятие и, что женский вкус отличается от

Девушки, женщины, леди и мадам двадцати четырех национальностей со всего мира собрались в апреле в Монако, чтобы дать профессиональную оценку





более чем 300 образцам вина из 20 стран. Вина из Болгарии, Греции, Хорватии, Румынии, Чехии, Израиля, Словакии, Словении, Великобритании соревновались с представителями Франции, Италии, Испании, Португалии, Чили, Австралии... И, забегая немного вперед, скажу: иногда побеждали!

При том, что шансы у всех были равны: данный конкурс открыт для вин всех винодельческих регионов мира. Единственное ограничительное условие: наличие конкретного географического наименования. В слепой дегустации, где судьям известен только год урожая, вина оценивались по стобальной шкале в соответствии с порядком, установленным стандартами OIV (Международной организации винограда и вина).

В жюри участвовало одиннадцать панелей, каждая состояла из пяти женщин, одна из которых – Председатель панели, винодел или энолог, другая – Представитель винодельни, вовлеченный в производство, третья – Маркетолог вин, четвертая – представитель специализированного СМИ или образовательного учреждения (в моем случае – Журналист) и пятая – Потребитель-аматор, «любая из

ским красным игристым винам, посчитав их более сбалансированными, нежели другие, представленные в этой категории.

Кроме Анежки, в составе пятерки были Рут Анзельманн из Германии (сестра хорошо знакомого нам и нашим читателям Ральфа Анзельманна, вина которого неоднократно побеждали на мировых конкурсах и сегодня, к слову, ищут импортера в Украине), Барбара Жанузкс – представительница Chateau Ripeau в Сент-Эмильоне, а также Мас Габриэль, управляющая отеля на юге Франции. (К слову, было забавно наблюдать за тем, как представительница немецкой винодельни, следуя тенденциям предпочтений



была все время последней в процессе), в нескольких случаях ее слишком низкая оценка мешала очень достойным винам получить заслуженные золото или серебро. Обычно на конкурсах в таких случаях самые низкие (или самые высокие) баллы отсекаются, не учитываясь в подсчетах. Однако здесь действуют свои правила. И, столкнувшись с такой спецификой, четы-



ре судьи были вынуждены прибегнуть, можно сказать, к чисто женской уловке – исправлять собственные баллы на более высокие, чтобы подтянуть к необходимым 86 – 91 для золота или 80 – 86 для серебра. Порой несколько странно было давать 97 баллов, претендующую на бриллиантовую награду, вину – лишь для того, чтобы то получило серебро. Но иначе поступать – рука не поднималась.

Еще одним отличием от других конкурсов была непривычно умеренная нагрузка на судей. Если обычно мы привыкли на аналогичных европейских форумах дегустировать 100 и более вин в течение дня, то прекрасной, но слабой половине человечества в две сессии было предложено всего 30 вин (хотя по причинам, названным мною выше, эти тридцать показались нам как все сто).

VINO TRANQUILLES		Аромат	Вкус	Текстура	Баланс	Сложность	Сбалансированность	Совместимость	Состояние
Аромат	Интенсивность	+	+	+	+	+	+	+	+
Вкус	Интенсивность	+	+	+	+	+	+	+	+
Текстура	Интенсивность	+	+	+	+	+	+	+	+
Баланс	Интенсивность	+	+	+	+	+	+	+	+
Сложность	Интенсивность	+	+	+	+	+	+	+	+
Сбалансированность	Интенсивность	+	+	+	+	+	+	+	+
Совместимость	Интенсивность	+	+	+	+	+	+	+	+
Состояние	Интенсивность	+	+	+	+	+	+	+	+
Вино: <i>marais, thoral</i> Оценка: <i>good acidity, structure</i>									
Итого: 41 20 29 90 6-2 4 Rodionova									

нас», чье мнение как покупателя должно, по мнению организаторов, учитываться в оценке вин.

Мою комиссию возглавляла Анежка Виробек Руссо – симпатичная и обаятельная полька, получившая образование энолога в Институте Монпелье, которая проживает в Швейцарии и консультирует винодельню мира (в том числе – российского производителя «Мысхако»). Украинским виноделам будет приятно узнать (по крайней мере, мне услышать было приятно), что однажды, в свое время, в слепой сравнительной дегустации Анежка отдала предпочтение украин-

в ее стране, была более лояльна к сладким и легким винам.) Я прониклась глубочайшим уважением к дипломированным энологам, моментально распознававшим в сглаженных фруктами ароматах дефекты (такие, как повышенное количество SO2 или нарушения технологических процессов). В участии Потребителя нам были ясны преимущества, но, к сожалению, очевидны и недостатки. А так как наш случай показателен для понимания самой кинематики дегустации, позволю себе на них остановиться подробнее. Помимо того, что леди медленно и зачастую неверно считала (вследствие чего наша панель





DeGusto

Впрочем, нужно отдать должное организаторам: они прилагают все усилия, чтобы судьи оценивали не более 30 образцов в день и только в первой половине дня. И в этом – путь конкурса к объективности, а также уважение к производителям и винам.

Да, еще один чисто «дамский» фрагмент. Никогда ранее перед конкурсами, в которых доводилось судить, нам не напоминали, что пользоваться парфюмерией и пить кофе не положено, – все участники и так об этом знают. Здесь же эта фраза про-



звучала очень естественно, ведь примерно одна пятая часть жюри впервые принимают участие в профессиональном дегустационном мероприятии. Не знаю, уместно ли читателю вспомнить о блондинках, но не могу не отметить, что большинство судей были все-таки, брюнетками.

Предположу, что кое-кто считает: раз в судьях – «только девушки», результаты и подбор вин были сделаны с уклоном на «женский вкус», или, как выражаются многие мои знакомые, – «для девочек». Должна (и сделаю это, признаюсь, с удовольствием) эти предубеждения развеять. Как такового женского вкуса не существует, о чем, например, говорят недавние исследования Institute National de la Recherche Agronomique (INRA). От себя добавлю: чрезвычайно редко, когда на дегустациях звучит фраза «это вино – для женщин», я готова примкнуть к рядам почитательниц данного типа.

Миф гласит, что все сладкие, легкие, фруктовые вина нравятся женщинам. Уверю – далеко не каждой и далеко не каждое. И даже наоборот: к примеру (увы, не единичному!), своего мужа я уже несколько лет – упорно и, к счастью, результативно – перетягиваю в лигу любителей сухих вин. А то, что вкусовые рецепторы женщин более чувствительны и что женщины более объективно передают вкус вин, – доказано наукой.

Известен и немаловажный факт – мы (в смысле – прекрасные и слабые представительницы человечества) способны более адекватно (и главное – своевременно!) оценивать воздействие алкоголя. Кроме того, сколько раз приходилось слы-



шать от мужчин-виноделов, что, «посоветовавшись с супругой, мы изменили процесс ферментации» или «моя жена посоветовала мне увеличить выдержку в бочке»...

В своем приветственном слове очаровательная Регина Ле Коз – Президент и соучредитель конкурса, призналась, что всегда думала, будто только мужчины или монахи могут делать вино. «И лишь позже, когда осваивала в институте профессию энолога, я поняла, что женщины играют важнейшую роль в винном мире, – сказала Регина. – И

«бриллианты – лучшие друзья девушек»: справедливости ради вспомню, что в прошлом году на MUNDUSvini Большое Золото получили несколько айсвайнов и ауслезе. Сюрпризом же стала страна-производитель этого вина...

Та-да-да-да... Бриллиантовая награда досталась... Anthems Grand Cru от объединения производителей Самоса (Греция)! На этом сюрпризы не закончились – специальный приз «Производитель года» вручен чешской винодельне Radomil Baloun.

Кроме того, из 39 вин, получивших золото, 6 произведено в Чехии. Второе и третье место с золотыми медалями завоевали Wakefield Taylors Jaraman Shiraz 2009 года из Австралии и La Rosee De Ramage 2010 от Sci Chateau Ramage

La Batisse. Также золото увезли: одно «Пино Гри» из Румынии, «Каберне Фран кюве престиж» из Болгарии и другие вина Франции, Италии, Португалии, Германии и Испании. 61 вино получило серебряную медаль. В рамках описанного мною конкурса прошли также конкурс спиртных напитков и конкурс упаковки.

Награждались не только вина, но и люди: студентка института энологии в Реймсе из Китая – мисс Пинг Янг, молодой



винодел из Эльзаса – мисс Амели Бюхер, президент японской ассоциации «Мысли о Тохоку», в помощь пострадавшим от взрыва, – г-жа Дзюно Такасэ, и другие – за вклады в историю искусства, в индустрию питания...

Я привезла с собой из Монако новый опыт, визитки новых друзей и гамму впечатлений от поездки. А была бы производителем – могла бы привезти еще и красивую медаль, гарантирующую, как минимум, интерес к моему вину со стороны самой красивой половины человечества. На месте читающих эти строки производителей я бы зашла сейчас на сайт www.femmesetvinsdumonde.com и скачала заявку на одном из шести языков. Но я не производитель. И не могу знать, привезет ли Украина в следующем году медаль с этого конкурса. Знаю только одно: раз Чехия, Румыния и Болгария могут, значит, сможем и мы. И не говорите, что это звучит «очень по-женски».

данный конкурс призван пролить свет на этот вопрос». Поэтому Femmes et Vins du Monde Concours International абсолютно лишен феминистического уклона, его целью, как и любого другого судейства вин, является, в первую очередь, объективное определение позиций высшего качества. Однако, в отличие от других подобных мероприятий, этот международный конкурс подчеркивает еще и роль женщин, их профессии в мире вина и виноделия на мировом уровне.

А теперь, дорогие читатели, внимание: наступает кульминационная развязка моего повествования. Только что я, как могла, отстаивала теорию отсутствия отличий между женским и мужским вкусами, но теперь вынуждена признать, что единственную бриллиантовую награду в конкурсе получило... десертное вино. Но даже этот факт предлагаю засчитывать как высокую оценку качества самого вина, а не как аргумент типа