

АНАСТАСИЯ РАЧКОВА

ВЕЛИКИЕ
ЛЮДИ
В ИСТОРИИ
ВИНА

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОТ АВТОРА	6
РИМСКАЯ ИМПЕРИЯ	9
Плиний Старший	10
Колумелла	14
Гален	18
Проб	22
СРЕДНЕВЕКОВАЯ ЕВРОПА.....	27
Алиенора Аквитанская.....	28
Филипп Смелый.....	34
ФРАНЦИЯ	39
О-Брион	40
Дом Периньон.....	44
Барба-Николь Понсарден.....	52
Луиза Поммери.....	62
Эжен-Эме Салон.....	66
Эмиль Пейно	72
Мишель Роллан	78
Анри Жайе.....	82
Эрве Жестан.....	88
Стивен Спурье	92
ИТАЛИЯ	97
Виноделие эпохи Медичи.....	98
Вечное противостояние	102
Маркиз Марио Инчиза делла Роккетта.....	106
Семья Бьонди-Санти.....	110
Джакомо Сольдера	114
«Мальчики бароло».....	118

ИСПАНИЯ.....	123
Рождение кавы.....	124
Рауль Перес.....	126
Мигель Торрес.....	128
Алехандро Фернандес.....	132
Приорат.....	136
ПОРТУГАЛИЯ.....	141
Маркиз де Помбал.....	142
«Мальчики Дору».....	146
ГЕРМАНИЯ.....	151
Кристиан Фердинанд Эксле.....	152
АВСТРИЯ.....	157
Рудольф Штайнер.....	158
Мария Гун.....	162
РОССИЯ.....	167
Князь Лев Голицын.....	168
Яков Потапенко.....	172
Павел Голодрига.....	176
Павел Швец.....	180
НОВЫЙ СВЕТ.....	187
Томас Джефферсон.....	188
Андрей Челищев.....	194
Роберт Паркер.....	200
ЧИЛИ, ЮАР, АВСТРАЛИЯ.....	209
Сильвестр Очундо.....	210
Симон ван дер Стел.....	214
Абрахам Изаак Перольд.....	218
Джеймс Басби.....	222
ЗА КУЛИСАМИ ВЕЛИКИХ ВИН.....	225
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	229
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	231
Карта новой вселенной.....	232
Шкалы мастеров.....	236
Список литературы.....	245
Алфавитный указатель.....	246

ОТ АВТОРА

Моя история с вином началась задолго до того, как я это осознала. Я родилась в 1987 году в живописном месте — поселке Красная Поляна в составе курортного Сочи. Школьные годы прошли в Адлере, солнечном приморском городке, где царило изобилие моря, южного солнца и прекрасной еды. Эта атмосфера навсегда оставила в душе теплый, радостный отпечаток.

В 2004 году, окончив школу, я поступила в Сочинский государственный университет туризма и курортного дела на специальность «Ресторанный бизнес». Именно тогда состоялась моя первая по-настоящему осознанная встреча с вином. На втором курсе, подрабатывая официанткой в отеле «Роза Хутор»*, я попала на рабочую дегустацию. Помню, словно это было вчера: бутылка французского «Помроля» с незабываемым ароматом — манящим, сладострастным букетом красных ягод, вишни, сливы и специй. Его обволакивающие переливы пробудили во мне неподдельный интерес к тому, что же на самом деле скрывается в наших бокалах.

Практический опыт пришел из семьи: мои родители владели летним кафе на Адлерской набережной, где я прошла путь от мойщицы посуды до управляющего. Тогда в баре были только полусладкие вина. Я рискнула и предложила сделать акцент на сухие вина в той же ценовой категории, например на розовое «Фанагория» «Номерной резерв». Эта смелая новинка вызвала настоящий прорыв в продажах и стала моим первым профессиональным успехом.

2010 год оказался для меня знаковым. Окончив университет в Сочи с красным дипломом и медалью, я поступила в московскую школу вина «Энотрия» — одно из ведущих образовательных учреждений в этой области. Переехав в столицу, я не только получила диплом школы, но и встретила своего будущего мужа. Этот союз подарил нам двоих прекрасных детей.

В Москве я работала кавистом, а в 2011 году мы с супругом нашли партнера и создали наш интернет-проект «Вайнхелп», которым я руковожу по сей день. Начав со сторонних лицензий, постепенно мы сформировали клиентскую базу, а затем приобрели помещение у метро «Дубровка», где и открыли наш винный магазин.

С каждым годом проект развивался: мы открыли второй зал, посвященный русскому вину, — настоящий музей достижений отечественного виноделия, моя особая

гордость! Основной упор мы делаем на вина Шампани, Бургундии, высококлассные образцы из Италии, Испании и Нового Света. Помимо продаж, мы начали проводить мероприятия, лекции и экскурсии для популяризации винной культуры.

Я продолжаю учиться: прохожу курсы, читаю специализированную литературу, посещаю дегустации — за годы я попробовала более 10 000 вин. WSET — международная винная школа — пока в планах, но это лишь дело времени.

Пройденный путь показал, какой огромный объем знаний о вине накоплен за эти годы. Пришло осознание, что этими знаниями нужно делиться, ведь вино — один из самых популярных и любимых напитков в нашей стране.

Как сделать это красиво и доступно? Ответ родился сам собой — через книгу. Таковую, которую будет приятно держать в руках, с любопытством разглядывать иллюстрации и с нетерпением возвращаться к ней вечером, чтобы погрузиться в увлекательный мир винного искусства. Мне очень хочется, чтобы она принесла практическую пользу каждому читателю — и начинающему ценителю, и профессионалу.

Для этого я собрала истории самых значимых, на мой взгляд, винных революционеров — от Древнего Рима до наших дней. Всех этих людей из разных стран и эпох объединяет одно — страсть к искусству виноделия. Без этой страсти вино не было бы таким, каким мы знаем и любим его сегодня.



Египет и Греция заложили основы виноделия, а Рим создал его первую великую империю. Легионы несли за собой лозу, превращая завоеванные земли — от солнечных склонов Испании до туманных берегов Британии — в обширные виноградники. Вино в Древнем Риме перестало быть элитарным напитком или ритуальным атрибутом; оно стало кровью экономики, неотъемлемой частью повседневной жизни: от скромной трапезы легионера до изысканных пиров патрициев. Его разбавляли водой, добавляли пряности и мед, а философы спорили о его достоинствах и пороках. Это была эпоха, когда виноделие впервые было поставлено на поток, подчинено строгим законам и стало предметом пристального научного изучения.

На этом грандиозном фоне мы и встречаем четырех незаурядных личностей, чьи имена навсегда вписаны в историю вина. Философ Плиний Старший, агроном Колумелла, врач Гален и император Проб — что могло объединить этих столь разных людей? Каждый из них стал архитектором винной традиции своего времени. Благодаря их трудам появилась первая классификация вин, укрепилась научная база сельского хозяйства, расширились знания о терапевтической силе вина и была спасена целая отрасль в период упадка.

В этом разделе книги мы проследим, как их страсть и интеллект сформировали наследие, которое, пройдя сквозь тысячелетия, продолжает вдохновлять виноделов и по сей день. Они не просто оставили записи — они сохранили для будущих поколений фундаментальные принципы, доказавшие свою актуальность веками позже.

ГЛАВА I

РИМСКАЯ ИМПЕРИЯ



ПЛИНИЙ СТАРШИЙ.

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ РИМСКОГО ВИНА

Наше путешествие в мир римского вина логично начать с человека, который первым попытался объять необъятное. Представьте себе римского аристократа, который вместо отдыха в своих поместьях дни и ночи напролет проводит за чтением и конспектированием тысяч свитков. Он — ходячая библиотека, живое воплощение любознательности своей эпохи. Это Гай Плиний Секунд, известный нам как Плиний Старший. И именно ему мы обязаны первой в мире винной картой и систематизацией знаний о виноделии.

Но почему он? Потому что в своем грандиозном труде «Естественная история» — настоящем прообразе современной энциклопедии — Плиний не просто пересказал чужие мысли. Он собрал, проверил и структурировал все известные римлянам знания, и вино в этой мозаике мира отведено почетное место. Эта глава — о том, как один неутомимый ум спас от забвения вкусы, технологии и саму душу античного виноделия. Мы пройдем путем Плиния от легендарных «винных брендов» Рима до устройства виноградного пресса и узнаем, почему его труд стал учебником энологии на полторы тысячи лет вперед.

ВКУС ЭПОХИ: «ГРАН КРЮ» ДРЕВНЕГО РИМА

Плиний Старший родился примерно в 23–24 годах в городе Новум Комум (Novum Comum), ныне Комо, Италия, который находился в Транспаданской Галлии — провинции Цизальпийской Галлии. Благодаря ему мы можем сегодня представить себе винный шкаф римского аристократа. Он не только перечислил вина, но и впервые попытался их классифицировать, выделив лучшие — элитные «гран крю» своего времени.

Вершиной этого античного рейтинга было **фалернское** вино. Это был знаменитый «бренд», чья слава пережила века. Его делали на границе Лацио и Кампании и окутывали легендами. Говорили, что его творцом был сам бог Бахус, который в благодарность за гостеприимство простого фермера Фалерна подарил ему волшебный виноградник. Плиний же подошел к делу как настоящий ученый: он описал, что лучшее фалернское производилось в имении Фаустуса на середине склона, где лозы получали идеальное количество солнца. Это вино было только



Лоуренс Альма-Тадема. Приготовление к празднику. 1866



Вина из района Альбанских холмов

белым, но разным по стилю — от сухого до сладкого. Философ отмечал его невероятную крепость, утверждая, что это единственное вино, которое могло загореться, если его плеснуть в огонь. С возрастом оно становилось янтарно-коричневым и по описанию напоминало древний аналог хереса олоросо — настолько концентрированным и горьким, что пить его неразбавленным было почти болезненно.

Следующим в иерархии стояло **цекубское** вино. Парадокс, но его виноградники росли на болотистой почве, что, по словам Плиния, лишь шло ему на пользу. Он считал цекубское даже качественнее фалернского. К сожалению, этот уникальный терруар был уничтожен при императоре Нероне, который начал строить там канал. Стройка не была закончена, но виноградники погибли.

Также в элитный клуб входили вина **Альбы** (из района современных Альбанских холмов), известные своей изысканной сладостью, и **суррентинское** — легкое, с высокой кислотностью, которое вызревало 20–25 лет. Вкусы, как и сегодня, были предметом споров: императоры Тибериус и Калигула с насмешкой называли суррентинское «благородным уксусом».

НАУКА И РЕМЕСЛО: КАК ДЕЛАЛИ ВИНО ПРИ ПЛИНИИ

Плиний не ограничился описанием вкусов. Он скрупулезно зафиксировал и технологию производства, оставив подробнейшие чертежи римского виноделия в словах.

Он описал различные **типы прессов** — от простых ручных до сложных механических, сделанных из дерева, камня и металла.

В «Естественной истории» Плиний Старший описывал **деревянные винные прессы** для извлечения сока из кожицы винограда. В таких прессах использовали большие балки, цапфы и лебедки для придавливания выжимок. Вина, произведенные этими прессами, обычно были темнее, с большим количеством цвета, извлека-



Чезаре Канту. Плиний Старший. Рисунок из издания *Grande Illustrazione del Lombardo Veneto ossia storia delle città, dei borghi etc.* Милан, 1859



Первая страница первого издания «Естественной истории» Плиния Старшего. Венеция, 1469

емого из кожицы, но также могли быть и более жесткими, с извлечением горьких танинов.

Он рассказал о **деревянных бочках** из дуба, в которых вино хранилось и старело. Упомянул он и о **пробках**, хотя в его эпоху они были далеки от совершенства — их делали из глины или смолы, и от окисления они спасали плохо.

Любопытно, что Плиний отметил и использование **дистилляции** в виноделии, хоть и оговаривался, что дистиллированные напитки были скорее лекарством или ароматизатором, а не продуктом повседневного потребления.

Для Плиния Старшего **цвет вина** был целой поэмой. Вместо простых белого и красного он видел четыре ключевых оттенка: матово-белый (*albus*), темно-желтый (*fulvus*), кровавый (*sanguineus*) и густой черный (*niger*).

Эта палитра говорит о том, что античные ценители улавливали в цвете всю глубину будущего вкуса. Это был намек, обещание того, что ждет в бокале. Мы же многое потеряли, упростив это богатство до базовых понятий.

Но парадокс в том, что сам Плиний, любивший классификации, в итоге провозгласил: главное — личное удовольствие. Даже великий систематизатор признавал, что вино — это искусство, а какое искусство обходится без богатой палитры и личного восприятия?

НАСЛЕДИЕ, ОПЛАЧЕННОЕ ЖИЗНЬЮ

Жизнь этого неутомимого исследователя оборвалась драматично, как и подобает настоящему ученому-герою. В 79 году, узнав об извержении Везувия, Плиний, будучи командующим флотом в Мизене, не смог остаться в стороне. Он отправился на кораблях к месту катастрофы, чтобы спасти людей, и погиб в Стабиях, отравившись серными испарениями.

Его гибель стала огромной потерей. Но оставленное им наследие — это ни много ни мало описание и систематизация мира римского вина. Он не просто описал сорта и технологии; он заложил основы понятия «терруар», впервые указав на прямую связь между вкусом вина и местом, где растет виноград. Он заметил, что вкусы римлян меняются, и на смену **густым итерским винам** — знаменитым винам из окрестностей Рима (Лаций), которые долгое время считались эталоном крепости и качества, — приходят более легкие и ароматные вина из Северной Италии и Галлии.

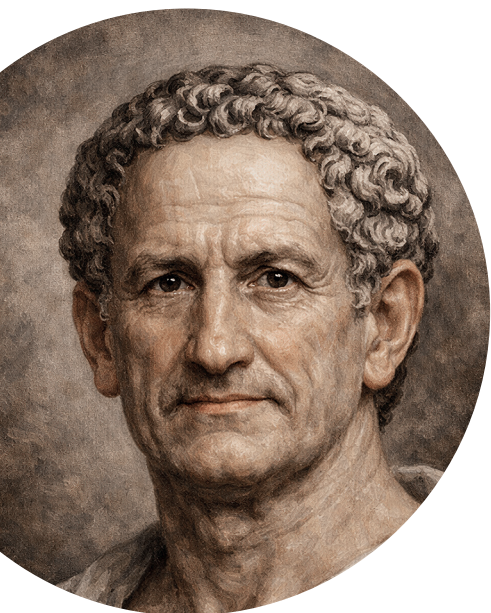
Плиний Старший был тем мостом, который перекинул знания о вине из Античности в будущее. Благодаря его титаническому труду мы сегодня можем не только прочесть о фалернском вине, но и почти что ощутить его вкус — горьковатый, обжигающий, легендарный.

«ВИНА, ПРЕЖДЕ ВСЕГО, ЦЕНЯТСЯ ПО ИХ ПРОИСХОЖДЕНИЮ, И В ОДНОМ И ТОМ ЖЕ РАЙОНЕ ОДНО МЕСТО ПРОСЛАВЛЯЕТСЯ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ДРУГОЕ».

(«Естественная история», кн. XIV, II)

«ВИНО ЖИВЕТ ДО ШЕСТИДЕСЯТИ ЛЕТ, НО НЕ ВО ВСЯКОЙ МЕСТНОСТИ И НЕ ВСЯКОЕ».

(«Естественная история», кн. XIV, XI)



КОЛУМЕЛЛА:

ПРАКТИК, НАУЧИВШИЙ РИМ ВЫРАЩИВАТЬ ВИНО

Если Плиний Старший был гениальным энциклопедистом, собравшим все знания о вине в одной библиотеке, то наш следующий герой — прикладной ученый, агроном-практик, который провел всю жизнь в полях и виноградниках. Его имя — Луций Юний Модерат Колумелла. Плиний рассказал римлянам, *какое вино пить*, а Колумелла с исчерпывающей детальностью объяснил им, *как это вино вырастить*. Он превратил виноделие из набора разрозненных приемов в стройную науку, основанную на точном расчете и глубоком понимании природы лозы.

В этой главе мы не будем просто перечислять его рекомендации. Мы посмотрим на мир римского поместья глазами управляющего: посчитаем вместе с ним затраты на колья для лоз, поймем, как мотивировать работников, и узнаем, почему один и тот же сорт винограда в разных регионах ведет себя по-разному. Колумелла — это воплощение римской деловой хватки, примененной к творческому процессу рождения вина.

ИСПАНЕЦ С РИМСКОЙ ДУШОЙ: ФИЛОСОФИЯ УСПЕШНОГО ХОЗЯЙСТВА

Колумелла родился вдали от столицы, в солнечной Испании, в Гадесе (современный Кадис) около 4 года нашей эры. Но именно Италия и ее сельскохозяйственные угодья стали его настоящей страстью. Получив блестящее образование и послужив военным трибуном в далеких провинциях, он осел в поместьях, чтобы посвятить себя земле. Его главный труд — «О сельском хозяйстве» — это не сухое руководство, а живое послание будущим поколениям фермеров.



Вид на замок в Аркос-де-ла-Фронтере в Андалусии, Испания

Колумелла был убежден: сельское хозяйство — не ремесло, а **наука**, которая должна преподаваться в учебных заведениях. Он настаивал, что успех зависит не от слепого следования догмам, а от постоянного накопления опыта, наблюдения и экспериментов. Его подход к управлению был невероятно прогрессивным: он справедливо относился к рабам, понимая, что они — ключевой актив поместья. «Нельзя давать любую работу кому попало», — писал он, предвосхищая принципы эффективного менеджмента. Он дробил большие артели на бригады по 10 человек, чтобы возбудить в них «соревновательный дух» и сразу выявить бездельников.

ВИННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ: ОТ ЛОЗЫ ДО АМФОРЫ

Колумелла подходил к виноделию как современный топ-менеджер к запуску рыночного продукта. Он предупреждал: виноградарство может быть как сверхприбыльным, так и разорительным делом для тех, кто подходит к нему без знаний. Он скрупулезно **систематизировал весь процесс**:

- **Выбор участка.** Подтвердил правило, актуальное и сегодня: лоза любит склоны и каменистые, хорошо дренированные почвы.
- **Методы подвязки.** Он описал множество способов, **от чашевидной формировки** (*en gobelet*), которую до сих пор можно увидеть в жарких регионах,

до экзотического для нас метода *арбуста* — когда лозу пускали виться по высоким деревьям, например тополям или вязам. Сбор урожая в таком случае был смертельно опасным аттракционом, и наемные рабочие специально оговаривали в контракте расходы на свои похороны!

- **Технологии и расчеты.** Колумелла не просто давал советы, а приводил *точные цифры*. Он рассчитал, что один работник за зимний день может подготовить 100 ореховых колец для подвязки, плюс 10 до рассвета и 10 после заката — при свете лампы. Он перевел все меры в понятные единицы:



Портрет Луция Юния Модерата Колумеллы из работы Жана де Турна *Insignium aliquot virorum icones*. Лион, 1559



Титульный лист ренессансного издания труда Колумеллы «О сельском хозяйстве». Венеция, 1564

от амфор до мехов, вмещавших 500 литров. По его данным, хороший виноградник давал около 60 гектолитров вина с гектара — показатель, сопоставимый с современными элитными хозяйствами Бургундии.

- **Выдержка и хранение.** Он давал практические советы по уходу за бочками, рекомендуя периодически доливать вино, чтобы избежать контакта с воздухом. Этот метод, известный сегодня как *ouillage* (уйаж), используется на винодельнях по всему миру.

СОРТА И ТЕРРУАР: ПЕРВЫЕ УРОКИ РАЗНООБРАЗИЯ

Колумелла, как и Плиний, понимал, что будущее вина — за правильным подбором сортов. Он отмечал, что римляне уже всю экспериментировали, сравнивая местные лозы (например, номентанскую) с «импортными» — такими как испанские Балиска и Битурика, славившимися высокой урожайностью.

Но его главное открытие, актуальное для любого современного винодела, заключалось в понятии *терруара*. Колумелла четко фиксировал: лоза, дающая великолепные результаты в одном регионе, может полностью провалиться в другом. Он был одним из первых, кто системно изучал это явление, закладывая основы для будущей философии «*вина места*».

НАСЛЕДИЕ РАСЧЕТЛИВОГО РОМАНТИКА

Точная дата смерти Колумеллы затерялась в веках, но его идеи оказались вечны. Он был не сухим теоретиком, а человеком, влюбленным в землю, видевшим в сельском хозяйстве высшее проявление римской культуры и деловой хватки.

Его труд — это мост между поэзией Вергилия, его современника, и суровой реальностью баланса доходов и расходов римского поместья. Колумелла оставил потомкам не просто трактат, а *полноценную модель* для успешного винодельческого хозяйства. Благодаря ему мы понимаем, что за каждым глотком великого римского вина стоял не только труд сборщиков урожая, но и точный расчет, наблюдательность и стратегическое мышление агронома, чьи принципы не устарели и через две тысячи лет.

**«ВИНОГРАДНИК ДОЛЖЕН БЫТЬ ОБРАЩЕН К ВОСТОКУ;
ВСЕГО ЖЕ ЛУЧШЕ, ЕСЛИ ОН ЛЕЖИТ НА СКЛОНЕ ХОЛМА,
ОТКРЫТОМ СОЛНЦУ, НО ЗАЩИЩЕННОМ ОТ ЧАСТЫХ
ВЕТРОВ».**

(«О сельском хозяйстве» (De Re Rustica), кн. III, 1.2)

**«ИБО НЕ СТОЛЬКО ВАЖНО ИМЕТЬ ПЛОДОРОДНЫЙ
ВИНОГРАДНИК, СКОЛЬКО УМЕТЬ ЕГО ОБРАБОТАТЬ».**

(«О сельском хозяйстве» (De Re Rustica), кн. III, 21.6)

**«ЛОЗА, ЕСЛИ ЕЕ НЕ ОБРЕЗАТЬ, ДИЧАЕТ И, ОСТАВЛЕННАЯ
БЕЗ ПРИСМОТРА, БЫСТРО СТАРЕЕТ».**

(«О сельском хозяйстве» (De Re Rustica), кн. IV, 10.1)