

л.д. шалыгин

ВИНО *и здоровье*

2-е издание

дополненное и переработанное



ИЗДАНИЕ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ
ЕСТЕСТВЕННЫХ НАУК

2013

РЕЦЕНЗЕНТЫ

академик РАН и РАМН, д.м.н., проф. Е.И. Чазов – Герой Социалистического Труда, Лауреат Ленинской и Государственной премий, директор Российского кардиологического научно-производственного комплекса Минздрава России.

д.м.н., проф. С.А. Бойцов – директор Государственного научно-исследовательского центра профилактической медицины Минздрава России, Главный специалист по профилактической медицине Минздрава России.

Л.Д. Шалыгин

Ш 18 Вино и здоровье. – 2-е изд. – М.: РАЕН, 2013. – 604 с.

ISBN 978-5-94515-131-4

Книга помогает читателю постигнуть огромный и таинственный мир вина; знакомит с историей взаимоотношений человека и вина, с сортами винограда, используемых для изготовления вин, химическим составом виноградных вин и их классификацией, раскрывает целебные свойства благородного напитка, влияющие на состояние здоровья человека.

Впервые представлены достоинства вина, как древнейшего лечебного средства, объясняется феномен «французского парадокса», с современных позиций раскрывается физиологическое действие алкоголя на функциональное состояние внутренних органов и систем организма здорового и больного человека. Впервые разработаны, обоснованы, представлены принципы организации, показания и противопоказания, а также медицинские аспекты проведения энотерапии в восстановительной медицине и медицинской реабилитации. Показаны данные о применении в медицинской практике продуктов производства виноделия в диетическом питании, гидробальнеотерапии, косметологии, дерматологии и других клинических направлениях медицины; а также старинных рецептов приготовления виноградных, лечебных вин, настоев и коктейлей в восстановительном лечении больных с различными видами патологии. Книга знакомит читателей с винным туризмом и представляет путешествия по экзотическим винным маршрутам некоторых стран Старого и Нового Света, России и стран СНГ. Определенное место в монографии отводится медицинским аспектам злоупотребления алкоголем, средствам борьбы с синдромом похмелья. Подробно и научно обоснованно представлена проблема острого алкогольного поражения сердца, а также методы комплексной терапии острой этаноловой интоксикации у человека. Кроме того в книге даны некоторые практические советы по приобретению и употреблению вина в быту, в том числе с астрологических позиций, а также для лечебных целей и многое другое. Книга предназначена для медицинских работников различных специальностей, специалистов, занимающихся вопросами восстановительной медицины и медицинской реабилитации, санаторно-курортным лечением и лечением соматической патологии в клинике внутренних болезней, а также широкого круга читателей, интересующихся данной проблемой и небезразлично относящихся к сохранению и укреплению собственного здоровья, продлению активного долголетия.

ISBN 978-5-94515-131-4

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ КО ВТОРОМУ ИЗДАНИЮ	5
ПРЕДИСЛОВИЕ К ПЕРВОМУ ИЗДАНИЮ	7
ВВЕДЕНИЕ	9
ГЛАВА 1 ИСТОРИЯ ВИНА И ЕГО ЭВОЛЮЦИЯ.....	11
ГЛАВА 2 ВИНОГРАД, ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ.....	31
ГЛАВА 3 ВИНА НЕКОТОРЫХ СТРАН СТАРОГО СВЕТА	51
ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ	52
ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ.....	64
ИСПАНСКИЕ ВИНА И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ.....	69
ВИНА ГЕРМАНИИ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ.....	74
ВИНА ПОРТУГАЛИИ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ	76
ГЛАВА 4 ВИНА НЕКОТОРЫХ СТРАН НОВОГО СВЕТА.....	79
АВСТРАЛИЯ И НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	80
СЕВЕРНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА	84
АЗИЯ	94
АФРИКА	99
ГЛАВА 5 ВИНО – ДРЕВНЕЙШЕЕ ЛЕЧЕБНОЕ СРЕДСТВО.....	103
ГЛАВА 6 САЛЕРНСКИЙ КОДЕКС ЗДОРОВЬЯ О ВИНЕ И ВИНОГРАДЕ.....	116
ГЛАВА 7 ФРАНЦУЗСКИЙ ПАРАДОКС	133
ГЛАВА 8 АЛКОГОЛЬ И ЗДОРОВЬЕ	143
ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА ВИНА	144
ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ВИНА	151
ВИНО В ПИТАНИИ ЗАЩИТНИКА ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО.....	160
ГЕНИАЛЬНЫЙ РУССКИЙ УЧЕНЫЙ Д.И. МЕНДЕЛЕЕВ И «ХЛЕБНОЕ ВИНО»	167
ГЛАВА 9 ЭНОТЕРАПИЯ – ЛЕЧЕНИЕ ВИНOM	185
ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЭНОТЕРАПИИ.....	186
СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ ВИНА В МЕДИЦИНСКОЙ ПРАКТИКЕ.....	187
СВОЙСТВА И ДЕЙСТВИЕ ВИНА НА ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ И СИСТЕМ ЗДОРОВОГО И БОЛЬНОГО ЧЕЛОВЕКА.....	191
ГЛАВА 10 ЭНОТЕРАПИЯ В ВОССТАНОВИТЕЛЬНОЙ МЕДИЦИНЕ И МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ.....	229
ГЛАВА 11 ПРИМЕНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ВИНОДЕЛИЯ В ВОССТАНОВИТЕЛЬНОЙ МЕДИЦИНЕ И МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ.....	249

ГЛАВА 12 СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИНОГРАДНЫХ ЛЕЧЕБНЫХ ВИН, НАСТОЕВ И КОКТЕЙЛЕЙ	265
ГЛАВА 13 АСТРОЛОГИЯ, ЗДОРОВЬЕ И ВИНО.....	279
ГЛАВА 14 СРОКИ СОЗРЕВАНИЯ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЖИЗНИ И ХРАНЕНИЕ ВИНА	283
ГЛАВА 15 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИОБРЕТЕНИЮ ВИНА.....	293
ГЛАВА 16 СЕРВИРОВКА И ДЕГУСТАЦИЯ ВИН.....	313
ГЛАВА 17 НЕКОТОРЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ВИНА	325
ГЛАВА 18 ВИННЫЙ ТУРИЗМ	333
ВИННЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ ПО НЕКОТОРЫМ СТРАНАМ СТАРОГО СВЕТА	336
ЭКЗОТИЧЕСКИЕ МАРШРУТЫ ПО НЕКОТОРЫМ СТРАНАМ НОВОГО СВЕТА.....	418
ВИННЫЙ ТУРИЗМ ПО РОССИИ И ОТДЕЛЬНЫМ СТРАНАМ СНГ	456
ГЛАВА 19 МЕДИЦИНСКИЕ АСПЕКТЫ ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЕМ.....	463
ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ НАРУШЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИНТОКСИКАЦИИ АЛКОГОЛЕМ И ИХ КОРРЕКЦИЯ.....	465
ФАРМАКОЛОГИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ЛЕЧЕНИЯ ПОХМЕЛЬНОГО СИНДРОМА	473
«АНТИАЛКОГОЛЬНЫЕ» БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ, ЭНТЕРОСОРБЕНТЫ И ГОМЕОПАТИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА.....	480
ГЛАВА 20 ОСТРОЕ АЛКОГОЛЬНОЕ ПОРАЖЕНИЕ СЕРДЦА.....	491
ГЛАВА 21 ВИНО И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА: ИСТОРИЧЕСКИЕ ФАКТЫ, ЦИТАТЫ И РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	527
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	550
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ЯЗЫК ЭТИКЕТОК ВИН НЕКОТОРЫХ СТРАН СТАРОГО СВЕТА	551
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ЯЗЫК ЭТИКЕТОК ВИН НЕКОТОРЫХ СТРАН НОВОГО СВЕТА.....	556
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 ВИНОТЕРАПЕВТИЧЕСКИЙ КОДЕКС ДОКТОРА ЭЙЛО (1934 Г.)	569
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 МЕДИЦИНСКАЯ КАРТА ВИН ДОКТОРА МОРИ.....	574
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ МАССЫ (ВЕСА) И ОБЪЕМА СЫПУЧИХ ВЕЩЕСТВ И ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ В РОССИИ В XVII–XIX ВВ.	575
ПРИЛОЖЕНИЕ 6 РАСТЕНИЯ И ПЛАНЕТЫ.....	576
ПРИЛОЖЕНИЕ 7 ЗОДИАКАЛЬНЫЙ КАЛЕНДАРЬ	579
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	592
ОБ АВТОРЕ	603

ПРЕДИСЛОВИЕ КО ВТОРОМУ ИЗДАНИЮ

Книга «Вино и здоровье», вышедшая в 2009 году имела успех и была востребована у медицинских работников различных специальностей, специалистов, занимающихся вопросами восстановительной медицины и медицинской реабилитации, санаторно-курортным лечением и клинической реабилитологией, а также у широкого круга читателей, интересующихся не медикаментозными методами воздействия — лечением натуральным виноградным вином (энотерапия) и небезразлично относящихся к сохранению и укреплению собственного здоровья, продлению своего активного долголетия.

Со дня выхода первого издания книги прошло совсем немного времени, но в рассматриваемых областях медицинской науки и практики произошло уже немало событий, вполне засвидетельствовавших, что проблемы, обсуждавшиеся в книге, весьма и весьма актуальны и сегодня.

Поэтому возникла необходимость предыдущее издание книги пополнить новыми историческими данными, значительным фактическим материалом, современными взглядами, подходами и тенденциями по употреблению вина в быту и применения его в лечебно-профилактических целях для сохранения и укрепления здоровья человека. Вторая редакция книги знакомит читателей в новых главах не только с винами некоторых стран Старого Света, Российскими и винами стран СНГ, но и с винами некоторых Стран Нового Света, особенностями их регионов, сортами винограда, используемых для изготовления вин, историей, технологией изготовления и культурой потребления вина.

С исторических позиций в монографии новой главой представлен Салернский кодекс здоровья, который в стихотворной форме повествует о рекомендациях диетического и гигиенического характера по употреблению в быту людьми вина и винограда согласно Салернской школы медицины. В книге на основе современных фактов, взглядов и исторических событий описываются мифы и реальность истории создания «хлебного вина» (отечественная водка). Убедительно доказано и показано отсутствие непосредственного участия генитального русского учёного Д.И. Менделеева в открытии секрета приготовления национального русского напитка.

Кроме того, во втором издании появилась новая глава, дающая конкретные рекомендации по приобретению вина, о правилах безопасности покупателя, требующих изучение не только терруара но и других факторов, влияющих на качество вина.

яющих на качество покупаемого вина. Следует отметить, что широкому кругу читателей в монографии представлена значительная по объему и содержанию, новая глава, посвященная винному туризму. Читатель, знакомясь с этой главой книги, совершит винные путешествия по некоторым странам Старого Света, проследует экзотическими винными маршрутами по странам Нового Света, а также побродит по винным тропам России и ряда стран СНГ.

В издании значительное место в виде новой главы уделено медицинским аспектам злоупотребления алкоголем — острому алкогольному поражению сердца. В ней с современных позиций показана роль алкоголя в генезе сердечно-сосудистой патологии: нарушениях сердечного ритма и коронарного кровообращения, изменениях липидного обмена, перекисного окисления липидов, антиоксидантной активности, уровня некоторых цитокинов и выявлена отчётливая дисфункция вегетативной нервной системы у лиц с острой этаноловой интоксикацией; а также представлены методы комплексной терапии острого алкогольного поражения сердца.

Предлагаемое читателям новое издание книги поможет им с учетом исторических фактов, результатов исследований, новых достижений и взглядов по особому, серьезно и значимо с медицинских позиций относится к вину и его уникальным возможностям при умеренном его применении сохранять и укреплять здоровье людей, а также продлевать их активное долголетие.

ПРЕДИСЛОВИЕ К ПЕРВОМУ ИЗДАНИЮ

Сегодня проблема охраны здоровья людей в нашем государстве рассматривается с позиций её безусловной актуальности как фактора национальной безопасности и стратегической цели отечественного здравоохранения.

В прошедшее время основные ресурсы здравоохранения были направлены не на профилактику заболеваний, а на их лечение. В основу же новой концепции охраны здоровья россиян заложены принципы формирования у населения культуры здоровья, повышения престижности здорового образа жизни, ответственности граждан России за собственное здоровье. По мнению известных ученых, академиков РАМН Ю.Л. Шевченко, А.Н. Разумова и Р.Г. Оганова новая концепция охраны здоровья в нашей стране позволит уйти от устаревшей модели, ориентированной только лишь на лечение заболеваний, к принципиально новой системе охраны здоровья, основанной на приоритетах здорового образа жизни и профилактике болезней.

Специалисты-медики, работающие в области восстановительной медицины и медицинской реабилитации принимают самое активное участие в реализации новой концепции охраны здоровья граждан России путём внедрения в практику своей работы новых методов диагностики, восстановительного лечения и реабилитации, основанных на современных медицинских технологиях и подходах. Нет сомнений в том, что сегодня к новым медицинским подходам в восстановительной медицине и клинической реабилитации относится метод энотерапии – лечение натуральным виноградным вином, который в последнее время становится достаточно популярным в европейских странах и получил широкое распространение в медицинской практике многих зарубежных государств, как эффективный немедикаментозный, необоснованно забытый метод лечения различных заболеваний, и, в первую очередь, сердечно-сосудистой патологии.

Следует отметить, что лечение вином и продуктами его производства начинает активно внедряться в работу лечебно-профилактических учреждений России, занимающихся вопросами восстановительной медицины и медицинской реабилитации. Хочется верить, что данная книга станет теоретической и практической основой для более широкого применения энотерапии в медицинской практике многих учреждений здравоохранения Российской Федерации и вместе с тем одним из основных руководств, пропагандирующих немедикаментозный метод лечения в работе практикующих врачей.

Независимо от неоднозначного, а иногда и сомнительного отношения общественности и некоторых медицинских работников к энотерапии, лечение виноградным вином и продуктами производства виноделия стало сегодня в мире реальным и важнейшим элементом современной жизни людей, цивилизованного отношения их к собственному здоровью, профилактике различного рода заболеваний и продления их активного долголетия.

Цель предлагаемой монографии — дать обобщенное представление о современной, немедикаментозной медицинской технологии — энотерапии (лечение натуральным виноградным вином); вооружить практикующих врачей необходимым минимумом знаний по этому вопросу; помочь им закрепить знания об основах лечения натуральным вином больных, находящихся в фазе реконвалесценции, ремиссии и восстановления; вызвать у медицинских работников и массового читателя интерес к новому, современному, эффективному и оригинальному немедикаментозному методу лечения, с успехом применяемому в восстановительной медицине и клинической реабилитологии; распространить его применение в лечении различных видов патологии у человека.

ВВЕДЕНИЕ

Сохранение и укрепление здоровья человека, увеличение продолжительности его жизни всегда было, есть и будет одной из самых социально важных и актуальных медицинских проблем.

Мировая медицинская практика свидетельствует о том, что в настоящее время достигнуты значительные успехи в диагностике, лечении и профилактике ряда серьезных заболеваний. Однако, в мире ещё до сих пор остаётся высоким уровень распространенности, смертности и инвалидизации населения от различного рода болезней.

В связи с этим, сегодня всё больше и больше внимания уделяется не только организации медицинской помощи населению, но и вопросам профилактики заболеваний, восстановительной медицине и медицинской реабилитации, где основу лечебного процесса составляет применение лечебных природных префорированных физических факторов и немедикаментозных методов воздействия.

Одним из таких современных методов является энотерапия — лечение натуральным виноградным вином. Ученые в стремлении разобраться и понять сущность вина, целебность его свойств исследовали этот продукт до последней молекулы и не смогли найти в нём ничего сверхъестественного. С точки зрения химии, вино есть не что иное как этиловый спирт в водном растворе, состоящий из сахара, кислоты, сложного эфира и солей. Однако и по сей день никто не знает, как сотни запахов и ароматов могут соединиться в одно гармоничное целое, обладающее уникальными целебными свойствами.

Энотерапия — современная медицинская технология, отвечающая достаточно широкому спектру требований по качеству и эффективности лечения. Но следует помнить, что лечение натуральным виноградным вином всего лишь один из множества методов воздействия, успешное применение которого даёт наиболее эффективные результаты оздоровления только в разумном и обоснованном сочетании с другими методами и медицинскими технологиями.

В последнее время в доступной научно—популярной и специальной литературе появилось достаточно много материалов, посвящённых вину: его истории, богатству и разнообразию сортов, замечательным и разнообразным свойствам благородного напитка, традициям и правилам употребления.

Вместе с тем, практически отсутствует специальная медицинская литература о целебных свойствах вина, механизмах его действия на внутренние ор-

ганы и системы здорового и больного человека, роли и месте вина в профилактике различных заболеваний и, в первую очередь, сердечно-сосудистой патологии, способах применения вина в медицинской практике. До настоящего времени остаются не до конца разработанными и обоснованными показания и противопоказания, принципы организации, а также медицинские аспекты проведения энотерапии в восстановительной медицине и медицинской реабилитации. Не решены в полном объеме вопросы применения в медицинской практике продуктов производства виноделия в диетическом питании, гидробальнеотерапии, косметологии и других клинических направлениях медицины. Вместе с тем, потребности практической медицины и клинической реабилитологии настоятельно требуют дальнейшего изучения этих проблем.

Предлагаемая читателю книга как раз и ставит задачу ответить на эти вопросы. Кроме того, в монографии описываются достоинства вина, как древнейшего лечебного средства, объясняется феномен «французского парадокса», подробно с современных позиций раскрывается физиологическое действие алкоголя на функциональное состояние внутренних органов и систем организма здорового и больного человека.

Следует отметить, что широкому кругу читателей, в том числе специалистам медицинского профиля, данная книга поможет постигнуть огромный таинственный мир вина, познакомит с историей взаимоотношений человека и вина, с сортами винограда, используемых для изготовления вин, даст необходимые знания о химическом составе виноградных вин и их классификации, о некоторых практических советах по приобретению и употреблению вина в быту, в том числе для лечебных целей и многое другое.

Монография охватывает мировой феномен вина, выделяя характерные свойства и особенности мира вина некоторых стран Старого и Нового Света, российских и вин стран СНГ, обусловленные различиями регионов, их историей, технологией изготовления и культурой потребления вина. Вместе с тем, широкий круг читателей в монографии познакомится с винным туризмом и совершит увлекательные путешествия по экзотическим винным маршрутам некоторых стран Старого и Нового Света, России и стран СНГ.

В книге значительное место отводится медицинским аспектам злоупотребления алкоголем и средствам борьбы с синдромом похмелья. Подробно и научно обосновано представлена проблема острого алкогольного поражения сердца, а также описаны методы комплексной терапии острой этаноловой интоксикации у человека.

ГЛАВА 1

ИСТОРИЯ ВИНА И ЕГО ЭВОЛЮЦИЯ

*Да здравствуют люди, которые
умеют делать вино и через него
вносить солнечную силу в души
людей*

А.М. Горький

«История вина неотделима от истории человечества. Вино, плод винограда и человеческого труда, не должно восприниматься как просто напиток. Тысячелетиями сопровождающее человека, оно всегда имеет две ипостаси: священную и вульгарную. Оно и мерило цивилизации, и критерий качества жизни. Оно — достояние культуры и фактор общественной жизни».

Кто-то может подумать, что эта возвышенная лирика произнесена знатоком вин в стремлении разрекламировать свой любимый напиток. И будет далек от истины. Вышеприведенная цитата, так похожая на отрывок из речи вновь избранного старшины цеха виноделов, на самом деле является выдержкой из вполне официального коммюнике французской делегации на заседании Европейской комиссии в Брюсселе в 1990 году.

Вино, история которого неразрывно связана с историей существования дерева жизни — виноградом — напиток многоликий и многогранный.

Оно — источник наслаждений и удовольствий, помогающее общению между людьми, и в тоже время причина великого множества драматических, а порой и трагических, событий.

Оно — гарант дружеского расположения во всевозможных, в том числе общественных ритуалах, и провокатор возникновения скандальных ситуаций.

Оно — причина самых различных заболеваний и одно из средств, помогающих избавлению от них.

Вино и виноделие стары как мир. Достоверность многовековой истории виноделия подтверждают дошедшие до наших дней многочисленные памятники древнейших культур. Оно и понятно. Знакомство человека с виноградом не могло не натолкнуть его на мысль сохранить впрок сладкий сок солнечных ягод, а это, в свою очередь, произвольно приводило к брожению сока и неизбежному появлению вина.

Исторически вино было окружено богатой символикой, подобно хлебу, с которым, впрочем, вино всегда связывали. Вино — символ всемирный. Оно само по себе — средство не только и не столько помогающее общению между людьми, но и удивительный целебный напиток. Вино прошло долгий путь от напитка бессмертия в греческой мифологии до напитка почета, от средства удовольствия до гаранта дружеского расположения в современных общественных ритуалах, успев поучаствовать в таинстве причастия в христианской литургии, где оно служило символом на протяжении тысячелетий, потому что сами его истоки священны.

За свою многотысячелетнюю историю виноделие переживало периоды расцвета и упадка, но всякий раз руками человека оно неизменно возрождалось вновь на еще более высоком уровне.

Человечество, к которому, трудясь, враждуя и любя, мы себя причисляем, никогда не обходилось без употребления этого живительного напитка,

до сегодняшнего дня пользующегося неизменным интересом, уважением и любовью, в том числе за уникальную способность сохранять и укреплять здоровье человека, а также продлевать его активное долголетие.

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В КИТАЕ

В Китае, согласно древнему преданию, некто Ю за 2000 лет до нашей эры был первым, приготовившим из винограда вино. Попробовав новый напиток, император запретил его употребление, изгнал Ю из Китая и предсказал гибель всем народам, которые это самое вино станут пить.

Однако, пожалуй, более достоверным источником может служить «Чеу-ули», труд Чеу-конга, брата императора Ю-Манга, вступившего на престол в 1122 году до Рождества Христова: там есть прямые указания на то, что виноград в Китае в ту пору уже был.

В провинциях Шань-си, Шень-си, Пе-че-ли вино пили уже столь обильно, что это даже вызывало беспорядки. Застольные песни со времен всех династий от Юм до Хан свидетельствуют: китайцы до вина были большие охотники.

В старинной книге «Ку-кин-ту-шин» («Большая ботаника») винограду посвящен особый параграф, где говорится: вино подносилось городами в виде почетного дара своим правителям, наместникам и даже императорам.

Согласно преданиям, виноград в Китае испытал много превратностей судьбы: не раз подвергался запрещению, которое при некоторых правителях исполнялось столь строго, что всякое воспоминание об этом растении исчезало. Когда же виноград ввозился опять, современники полагали, что он появился впервые. Именно поэтому считалось, что этот плод стал известен в Китае очень поздно и занесен туда с Запада — из Самарканда, Персии, Тибета, Кашкара, Хами.

Более чем за 1800 лет до нашей эры появился закон, по которому вассальные князья Китая были обязаны посылать своему сюзерену лучшие и драгоценнейшие плоды своих краев. Так, жители Хами платили Китаю дань дву-

мя сортами изюма и вином, которое привозилось в бурдюках на верблюдах. Тай-Азонг, второй император из династии Ян, после присоединения Хами к провинции Шень-си приказал посадить виноград в своем саду и приготовить из него вино, которое потом он потреблял с большим удовольствием.

В XVIII веке императоры Канг-Хи, Ионг-Чинг и Киу-Лот ввели множество новых чужеземных растений в провинциях Шань-тонг, Хи-нан, Шань-си Пе-че-ли. Причем, в последней, особенно славившейся своими виноградниками, жители прекрасно умели сохранять плоды впрок и продавали их по высоким ценам в Пекине. Два города — Тай-Юэнь и Шань-си, где урожай был особенно высок, поставляли виноград по всей империи — в аптеки и для стола...

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В ЯПОНИИ, ИНДИИ И НА КАВКАЗЕ

В Японии виноград культивировался также давно, как и в Китае. Например, в маленьком местечке Джураку, недалеко от Киото, сорт *Vitis vinifera* культивировался с незапамятных времен. Согласно древним хроникам, этот род культуры вообще пользовался предпочтением и когда-то занимал большие пространства. Виноград «Джураку» давал превосходные вина, похожие на португальские... Также славились здесь сорта «Кохиу», «Кошю», «Ямабуто». Маленькие черные ягоды «Ямабуто» очень приятны на вкус. Их сок включает в себе очень много красящих веществ — в частности, из него изготавливали превосходные красные чернила.

В 718 году Будда Найорай (Buddha Nyorai) передал саженцы виноградной лозы святому человеку по имени Джайоки, который высадил их в местечке Кануцума, в центре японского острова Хонсю. Местные монахи собирали виноград для использования его в лечебных целях. Недалеко от виноградника был выстроен замок Дайценжи (Daizenji). В этом замке сохранилась статуя Найорая, которая получила среди монахов и паломников имя Будо Якуши (Budo Yakushi), составленное из слов budo — «виноград» и yakushi — «учитель медицины».

В Индии, в Кашмире, в диком состоянии растут по крайней мере, три вида виноградных лоз: «Опиман», «Кавори», «Качебури». Подобно лианам, они опутывают громадные деревья и дают обильные плоды. Еще в 1822 году справочник сообщал: «Виноград культивируется с успехом в долине Кашмира и доставляет не только вино, похожее на мадеру, но и употребляется для выгонки водки».

Что же касается Кавказа, то есть свидетельство одного путешественника: в 1672 году он увидел там виноградные лозы, «которые поднимались по деревьям так высоко, что невозможно было воспользоваться их плодами». По его же словам, «в Грузии виноград растет дико, обвиваясь вокруг деревьев, давая прекрасные плоды и лучшее в мире вино». А вот запись другого очевидца: «Путешествуя в 1845 году по Тереку, я видел дикий или одичалый виноград, вьющийся по деревьям...»

К. Коха в XIX веке дважды путешествовал по Закавказью, Малой Азии, Курдистану и Персии с одной-единственной целью — выяснить все возможное о происхождении винограда. Он писал: «Виноград, подобно злакам, культивируется с незапамятных времен. Нет возможности разыскать, где бы то ни было начало этой культуры. После долгих и тщательных исследований я пришел к убеждению, что повсюду в этих странах имеем дело не с диким, но с одичалым виноградом. Виноград растет до сих пор в густых лесах древней Колхиды — страны, где начало культуры зародилось много тысячелетий тому назад.

Виноград растет здесь на полной свободе и свешивает свои грозди с высоких буков... В лесах виноград достигает в размерах настоящего дерева, и, если снять на плане расположение его насаждения, то мы увидим, что посадка была сделана косыми рядами, то есть — по способу, который прилагался древними преимущественно к виноградникам... Местные жители собирают в лесах плоды для их употребления. Вино готовится в особых кувшинах, крышкой которых служит кусок шифера, приподнимаемый время от времени для выпуска накопившейся в сосуде углекислоты. Когда брожение окончится, крышку засыпают землей и оставляют так до тех пор, пока вино не сделается годным для питья, то есть до Рождества, после чего вино разливают в бурдюки...»

В IX веке культура виноградарства достигла наибольшего расцвета и в мусульманских странах. Знаменитый врач Авиценна говорил: «Вино — друг мудрого и враг пьяницы. Оно горько и полезно, подобно совету философа. Оно позволительно людям разумным и запрещено глупцам. Дурака оно толкает в Преисподнюю, а умного ведет к Богу. И потому религия позволяет пить вино мудрому, а разум запрещает это глупому». Этот разумный взгляд со временем все более распространяется среди людей образованных, по мнению которых вино не только служит вдохновению, но приводит и к откровению. Для ученых людей вино превратилось в источник эзотерических знаний. Вот почему оно стало уделом элиты общества и посвященных.

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В ГРЕЦИИ

У греков существует миф о том, как Зевс, превратившись в орла, похищает юношу Ганимеда, чтобы сделать его небесным виночерпием. Отец же Ганимеда, потерявший сына, получил от Зевса в вознаграждение золотую виноградную лозу.

Ну а когда виноградная лоза появилась в Греции впервые?

В шестой книге «Законов» Платон спрашивает у критянина Клиния: «Следует ли давать веру преданию, что некогда было время, когда неизвестная дотоле виноградная лоза появилась на свет?» Из дальнейшего разговора выясняется, что Платон не доверяет этому преданию и, по его мнению, в самые отдаленные времена виноградная лоза произрастала во всех тех странах, которые он посетил, то есть — на Сицилии, в Египте, в Греции и на островах греческого архипелага.

Уже первые греческие писатели воспели вино и дали различные советы по культуре винограда. Так, Гезиод в своей эпопее «Труды и дни» рекомендовал собирать виноград, когда Орион и Сириус находятся посередине небесного свода, а Арктур восходит, и до выжимания из винограда сока держать грозди в течение десяти дней на солнце и затем семь дней в тени.

В «Илиаде» и «Одиссее» вино льется рекой. Гекуба, когда Гектор вернулся с поля брани, предлагает ему «вино, которое придает человеку силу и бодрость, исчерпанные военными трудами». После битвы в осажденной Трое и в греческом лагере, куда «прибыло много кораблей, нагруженных вином», происходит пиршество и попойка.

Несмотря на то, что напитки из Греции распространялись повсеместно, их опьяняющие свойства, на нынешний взгляд, могут показаться странными. Ведь изготавливали эти вина весьма своеобразно: выпаривали на огне до густоты сиропа, что, конечно, в значительной степени избавляло их от спирта, и к тому же разбавляли морской водой и различными пахучими веществами. Не зря же Гомер наделяет вино такими эпитетами: «благовонное», «сладкодушистое», «медвяное»... А спустя два тысячелетия после Гомера византийская сельскохозяйственная энциклопедия «Геопоники» сообщала, что в вино издавна добавляли еще и ароматные травы, отдушивали вина благовонными смолами, окуривали амфоры воском. По словам Аристотеля, в Аркадии вина выпаривались так долго, что с течением времени пре-

вращались в тягучее вещество, которое нужно было вынимать из мехов, соскабливая его со стенок лопаточками и ножами. В Риме шли еще дальше: подвешивали албанское вино в больших амфорах в углу каминов, где оно выпаривалось до того, что превращалось в совершенно сухую массу. Этот способ выпаривания вин назывался — фурмариум. Когда нужно было подобный экстракт употребить в дело, его разводили в теплой воде и процеживали. Или, дав предварительно отстояться, сливали. Разбавляли вино обычно тремя, пятью или каким-нибудь нечетным числом частей воды и затем вливали в кратер — большую чашу, которая помещалась на земле или на полке в столовой. Из кратера вино черпали особые виночерпии ковшами и, наполнив чаши, передавали пирующим. Так что чистое вино употреблялось весьма редко, и если его принуждали пить, то кое-кто даже оскорблялся.

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В ИСПАНИИ

В Испании по словам Теокрита «...дикий виноград образует непроходимые леса, производя в них удивительные беседки, грациозные павильоны, извилистые тропинки, целые лабиринты, арки, стены, колонны и тысячи других оригинальных, капризных форм, описать которые невозможно...»

Во времена Плиния здешние виноградники пользовались большим почетом. Как сообщал этот древний натуралист: «Виноградники Лалетании (то есть нынешней Барселоны) славятся своим плодородием, Таррагоны — качеством своих вин, а болеарские вина можно сравнить с лучшими винами Италии».

Кстати, развитию в Испании культуры винограда весьма благоприятствовало владычество мавров. Кроме удивительных памятников архитектуры мавры оставили здесь ясные следы своих разумных трудов по поднятию плодородия испанских земель. В частности, в южных провинциях они создали потрясающую систему ирригации. Арабский ученый Гу-Альбавам, живший в XII веке, написал целое наставление о культуре винограда, которое пользовалось большим вниманием его современников в Испании. Но настоящее возрождение

виноградарства и виноделия началось на этой земле с 1513 года, когда Алонсо Геррера, получивший титул «принца агрокультуры», издал свой, по тогдашним меркам, великий труд: «Об общем сельском хозяйстве». В обширной главе, посвященной культуре винограда, автор описал и классифицировал все испанские сорта лоз. Он рекомендовал производить весеннюю подрезку в теплых местах, а осеннюю — в более прохладных, говорил об уходе за кустами, о сборе винограда, советуя, в частности, сильные, здоровые ягоды отбирать от незрелых и попорченных. Далее шли беседы с читателем о брожении, описание подвалов, наставление — как следует обращаться с вином и т.д.

Так что виноградно-винодельная промышленность на Пиренеях началась именно с этого «принца агрокультуры». После его дело продолжили Валькарель, описавший лозы Валенсии, и Гарцио, которого интересовали лозы Малаги. Но особая роль в подобных исследованиях принадлежит, безусловно, Симону Роксасу: его предшественники, занимаясь лозой, обращали внимание на ее внешний вид и форму ягод, а Роксас ввел в науку скрупулезное методическое описание — говорил о цветке, о форме листа, исследовав таким образом пятьсот местных сортов. Самый знаменитый из них — «хименес». Роксас считал, что эта белая лоза родом с Канар и с Мадеры. Оттуда она была пересажена на берега Рейна и Мозеля, где ее заметил кардинал Педро и перевез в Малагу. Вот почему любимый в Испании сорт называют также: «Педро Хименес». Именно этой лозе обязаны своей славой такие вина, как «Педро Хименес», «Санлюкар», «Пахарет» и особенно «Херес».

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В ИТАЛИИ

Великий римский историк Плиний отмечал неограниченную долговечность виноградной лозы. В частности, он писал о знаменитой «статуе Юпитера, сделанной из одного ствола виноградной лозы и нисколько не поврежденной течением многих веков». Далее Плиний вспоминал про куст винограда, который покрывал тенью место, где любили гулять римляне, и доставлял 12 амфор вина (233 литра).

Другое свидетельство из XVIII века: куст белого мускатного винограда, посаженный в 1720 году в Безансоне столяром по имени Билло, уже в 1731-м покрывал своими ветками не только стену и кровлю ближайшего дома, но также крыши соседних домов и давал ежегодно 4206 кистей.

Свидетельство из XIX века: «В 1871 году на ферме Барро, в окрестностях Филипваля, можно было увидеть куст арабского винограда, тысячи ветвей которого, перекрещиваясь и укореняясь в почве, образовали настоящую рощицу, общая длина веток которой (не принимая в расчет побеги тоньше 5 сантиметров) равнялась 424 метрам, а главный ствол имел 93 сантиметра в окружности».

Сколько же лет должно пройти, дабы виноградная лоза могла дать ствол, достаточно толстый для того, чтобы из него можно было сделать статую? Если к тому ж принять во внимание, что, по свидетельству Плиния, знаменитое изображение Юпитера было осуществлено за много веков до его времени, то есть, по всей вероятности, в эпоху процветания государства этрусков, то вряд ли следует удивляться словам Коха, который утверждал: «Некоторые закавказские лозы были современны волшебнице Медее».

Кстати, кроме статуи Юпитера, Плиний упоминает и о Храме Юноны в Метапонте, который поддерживается колоннами из такого же дерева, и добавляет: «Еще и теперь поднимаются на крышу храма Дианы в Эфесе по лестнице, сделанной из одного ствола кипрской лозы».

Страбон рассказывает о стволах виноградных лоз в Маргиане и Мавритании, «которые с трудом могут обхватить два человека». Силетти упоминает, что двери собора в Равенне и Св. Софии в Константинополе сделаны из виноградной лозы, причем доски первых дверей «имеют не менее 4 метров длины и 40 сантиметров ширины». А панно из виноградного дерева в часовне монастыря Салюция «имеет не менее 23 сантиметров по каждому направлению». Сам Силетти видел в Пик-ди-Малера виноградный ствол окружностью в 77 сантиметров.

Все подобные факты, если их сопоставить с геологическими данными, убеждают нас в том, что виноград в этих странах появился в незапамятные времена, раньше каких бы то ни было исторических указаний и записей. Варрон рассказывает, что «царь этрусский Мезенций помогал рутулам против латинов с условием, чтобы они доставляли ему вино», которое уже тогда производилось в пределах Лациума. Значит, в мифические времена, когда сражались герои «Энеиды», употребление вина в Италии было делом обыкновенным. И выходит, что и виноград, и вино существовали здесь уже во времена Ромула.

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В ГЕРМАНИИ

В древних германских сказаниях лишь Один, Верховный Бог, окруженный прекрасными валькириями, пьет виноградное вино, а герои, павшие в битвах, должны довольствоваться пивом. Это указывает на то, что в древнейшей Германии вино считалось редкостью, роскошью, а значит, и культура винограда распространена была мало. Вероятно, здесь ее ввели римляне, впервые став разводить виноград на правом берегу Рейна, где находились галло-римские колонии.

Но уже Тацит описывает германцев людьми веселыми, способными пить вино днем и ночью. А в средние века, когда папы короновали немецких императоров, прежде всего бралась клятва в трезвости: «Хочешь ли с помощью Бога сохранять трезвость?»

Между прочим, из всех стран Европы именно Германия, самая северная из «виноградных» стран, приложила наибольшее старание к улучшению и распространению виноградной культуры.

Местность, известная под именем Рейнгау, прекрасно защищенная с востока и северо-востока возвышенностями, покрытыми лесом, и совершенно открытая на юг, располагалась на правом берегу Рейна. Атмосфера здесь насыщена влагой, что вызреванию винограда — во благо. Под влиянием этой влаги и густых осенних туманов на кожице винограда развивается особый микроскопический грибок, который вызывает в винограде так называемое «благородное гниение», значительно улучшающее качество плода. Здесь преобладали белые сорта, из которых на первом месте — «рислинг», затем — «рулундер», «траминер», «орлеан», «эльблинг» и «сильвантер». Из красных сортов выделяется «синий бургундер». В долинах реки Аа богатые виноградники располагались террасами: здесь обильно культивировались лучшие красные лозы.

Не хуже, чем в Рейнгау, содержались и виноградники Баварии, но по качеству здешний виноград рейнскому явно уступал. В Эльзасе и Лотарингии виноградарство существовало еще во времена Плиния, и римляне получали отсюда для своих праздников белое и красное вино. В средние века в этих германских провинциях весьма преуспели виноградари-монахи: улучшили сорта лоз, создали образцовые хозяйства, где стали выращиваться и совсем новые для данной местности разновидности — «пино», «гамэ», «гутедель» и другие.

Слава нынешних вин Германии — исключительно в белых винах с берегов Рейна и Мозеля: золотисто-желтой окраски, очень тонкие, с характерным, в высшей степени оригинальным, запоминающимся букетом. Из винограда, подвергшегося так называемому «благородному гниению на кустах», готовят вина самого высокого класса — «Ауслезе». Напитки с Мозеля рейнским несколько уступают, хотя в благоприятные по метеоусловиям годы обладают также большими достоинствами: прекрасные, легкие, столовые вина.

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ ВО ФРАНЦИИ

Во Франции на берегах Роны виноград возрос и мигом сроднился с местными почвой и климатом еще в незапамятные времена, и кельты разводили это чудо, даже не подозревая о существовании греков и римлян. Не зря же древнейшие философы и историки в своих творениях свидетельствуют, что в Галлии местные жители с любовью занимались виноградом и добывали вина, которыми потом восхищались «изнеженные римляне и вечно ораторствующие и резонерствующие греки».

Ко времени, когда в V в. до рождения Христова римляне покинули земли, ставшие ныне Францией, там были заложены основы почти всех наиболее ныне известных виноградников.

К I в. виноградники уже были на Луаре и Рейне, а затем в Бургундии и севернее, в Париже, в Шампани и на Мозеле.

Больше всего виноградников можно было встретить по берегам Сены, Эпты, Эры, Итона. В десятом, одиннадцатом и двенадцатом веках особенно ценились вина из Нормандии. Впрочем, в Пикардии это случилось еще раньше: в правление Клотера III (VII век) монахам Сент Бертена рекомендовалось обменивать свои земли на виноградники, и окрестности Амьена представляли собой сплошной виноградный сад! Так что постепенно, мягко говоря, прохладное отношение здешних правителей к «солнечным ягодам» менялось: например, Дагобер в 630 году издал указ, по которому за порчу виноградников следовало строгое наказание.

Возникавшие повсюду монастыри расчищали склоны холмов и обносили стены полями с виноградными лозами. А поскольку и умиравшие виноградари, и отправлявшиеся в походы крестоносцы зачастую завещали свои земли Церкви, то она и стала владеть большинством величайших виноградников Европы.

Знаменитый виноградник Бургундии, под названием Вужо, развели монахи ордена св. Бернара. Причем, за своими лозами они ухаживали с таким старанием, с такой любовью, что из этого «кло» получилось лучшее вино в мире.

Самый древний исторический источник сведений о виноградниках Шампани — духовное завещание св. Реми, относящееся к V веку: по этому завещанию св. Реми оставил своему племяннику и духовенству Реймса собственный виноградник в этом городе.

Интересен также исторический факт. Богемский король Венцеслав, прибыв в Реймс для переговоров и попробовав вина из Шампани, пришел в такой восторг, что, во-первых, из всех сил старался продлить переговоры, а во-вторых, согласился на все условия — лишь бы только наслаждаться благородным вином.

Возникновение шампанского связано с именем Дома Пьера Периньона — монаха аббатства Отвильер, расположенного на берегу Марны, в самом центре Шампани. С 1668 года и до конца своей жизни он выполнял здесь обязанности виноградаря и винодела.

Дом Периньон обладал исключительно тонким вкусом и колоссальной памятью. По одной грозди он мог определить не только сорт, но и место произрастания этой ягоды и почву участка. К тому же по вкусу винограда был способен предугадать качество будущего вина. Из черного винограда он готовил прекрасные белые вина и добился «прозрачности и светлой окраски, не известных до тех пор». Но главная заслуга Дома Периньона — разработка технологии игристых вин. Это открытие связано было с подбором винограда и их наилучших сочетаний для шампанизации, изобретение ликера, без которого шампанизация была бы невозможна. Новое, необычное для того времени вино потребовало новой формы емкости — бутылки знакомой нам сейчас «шампанской» формы взамен хрупких, приземистых бутылок того времени и применения корковой пробки взамен промасленной пакли.

Годом возникновения шампанского принято считать 1668 г., но только полвека спустя, в 1718 г., аббат Федино, каноник Реймского собора, опубликовал книгу, где впервые было описано производство игристых вин.

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В РОССИИ

Считается, что на Руси виноградное вино появилось при князе Олеге. Возвращаясь в 907 году из похода на Константинополь, он вместе с золотом и драгоценными камнями привез вино.

Документальные сведения о культуре винограда в России относятся к IX–XII векам. Наибольшие массивы виноградников принадлежали в Киевской Руси монастырям. При царях Михаиле Федоровиче и Петре I стали насаждаться государственные «регулярные сады» и виноградники (в том числе в Измайлово под Москвой).

По сведениям немецкого ученого-энциклопедиста Адама Олеария, автора широко известной книги «Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и назад», первый виноградник на территории Российской империи появился в 1613 году в Астрахани. По приказу царя Михаила Федоровича был заложен «настоящий сад для двора Государева». А в 1656–1657 годах к царскому двору ушли первые партии вина. После 1660 года виноградники были высажены в Тамбове, Курске и Туле. С 1706 года Петр I повелел разводить виноградники на Дону.

Во время царствования Федора Алексеевича (1661–1682) появился так называемый Приказ Большой Казны, в ведомство которого поступали дела по винной регалии всего государства. Местное управление над винной регалией принадлежало в городах наместнику, в волостях — волостелям.

Во второй половине XVIII века виноградарство в России развивалось очень интенсивно. Посетивший терские казачьи станицы академик И.П. Фальк отмечал, что в хозяйствах казаков преобладало садоводство и особенно виноградарство. После присоединения к России Крыма князь Г.А. Потемкин закупил для посадок там более 20 тысяч растений винограда в Венгрии.

По мере расширения Российской империи на юг сформировались регионы первичного виноделия: Ставропольский и Краснодарский края, Ростовская область, Дагестан (кстати, здесь история виноградарства насчитывает уже более 2 тысяч лет).

В 90-х годах XIX века «питейный» доход российской казны составлял почти 300 миллионов рублей в год (для сравнения: сумма всех поземельных налогов, податей и налогов с недвижимости не превышала 50 миллионов). В 1914 году был разработан первый российский Закон о вине под названием

«Правила о выделке вина», дававший ряд классификационных определений и ставивший барьеры на пути производства некачественной продукции. К этому времени российские виноградники занимали 50 тысяч гектаров.

Особое место в истории российского виноделия принадлежит графу М.С. Воронцову и князю Л.С. Голицыну.

В 1828 году Воронцов получил императорское разрешение «учредить на земле урочища Магарач особое заведение для опытов по выделке вин и посадки в большом виде всех сортов винограда, признанных лучшими». Так было основано Магарачское училище виноградарства и виноделия, ставшее базовым учебным заведением и научным центром виноградарства и виноделия всей России. Благодаря ему в Крыму началось производство игристого вина, достигшее 2 тысяч бутылок в год.

Один из отцов-основателей российской винной индустрии князь Л.С. Голицын, готовивший себя к карьере юриста, стал виноделом благодаря жень-тьбе на Надежде Засецкой, дочери известного российского генерала Захара Херхеулидзева, оставившего своим детям в наследство крымское имение «Новый Свет». Здесь выпускник Сорбонны и Московского университета, философ и публицист Лев Голицын производил игристые вина, пользовавшиеся в России большим успехом. И это при том, что импорт французского шампанского достиг к концу 1890-х годов своего пика — 800 тысяч бутылок. Князь превратил «Массандру» в образцовое виноградо-винодельческое хозяйство, создал массандровскую коллекцию вин, готовил профессиональные кадры виноделов. В 1894 году в окрестностях Ялты началось строительство первого в России подземного завода туннельного типа для производства и выдержки столовых и десертных вин. Самый большой и лучший тираж Новосветского шампанского был разлит в 1899 году. А в 1900 году князь представил свои вина на Всемирной выставке в Париже, и одно из них получило Гран-при. В 1912 году в центре Москвы, в Трубниковском переулке, по проекту князя Голицына и архитектора П.П. Малиновского были построены «Винные погреба Главного управления уделов императорского двора». Площадь подвалов составляла 2474 квадратных метра. Там находился завод вторичного виноделия, были созданы уникальные условия для хранения и переработки вина. Огромные дубовые буты вместимостью 8500—9000 литров были заполнены лучшими винами Российской империи.

Широко известны в России вина из Абрау-Дюрсо. История виноделия началась здесь в 1871 году с первой посадки виноградников. В 1874 году Л.С. Голицын построил подвал на 10 тысяч ведер вина, а к 1897 году таких подвалов было уже 5. Первая партия шампанского из 25 тысяч бутылок под маркой «Абрау» была выпущена в декабре 1898 года. Сегодня КГУП «Абрау-Дюрсо» — ведущий российский производитель игристых вин.

Мечта Голицына «Я хочу, чтобы рабочий, мастеровой, мелкий служащий пили хорошее вино» не утратила своего смысла и по сей день.

Вплоть до начала XVII в. вино занимало уникальное положение, оставаясь единственным среди напитков предметом оптовой торговли, который, до известной степени, поддавался хранению. Соперников оно не имело. Вода была небезопасной для здоровья, во всяком случае в городах. Эль, не приправленный хмелем, быстро портился. Не было ни крепких напитков, ни тех, что содержат кофеин и играют столь важную роль в современной жизни.

То обстоятельство, что мы датируем создание большинства признанных ныне классическими вин второй половиной XVII в., отнюдь не случайно. Развитие событий не увенчалось бы успехом без своевременного изобретения стеклянной винной бутылки. Со времен римлян вино проводило всю свою жизнь в бочках. Бутылки, и иные емкости, как правило глиняные или кожаные, нужны были для того, чтобы донести его до стола. В начале XVII в. в производстве стекла произошли изменения, в результате которых бутылки стали более прочными и дешевыми. Теперь их можно было бить, не неся особых убытков. Примерно в то же время были изобретены пробка и штопор, и вино обрело тот вид, к которому мы привыкли.

Процветающая виноторговля была двигателем экономики: в 1880 г. благополучие 80% итальянцев зависело от производства вина. В основе первых современных коммерческих структур Италии и Испании лежал экспорт вин. Калифорния переживала пик первой винной горячки.

БЕДСТВИЕ ВИНОГРАДАРСТВА В СЕРЕДИНЕ XIX ВЕКА — ФИЛЛОКСЕРА

Золотой век виноделия внезапно оборвался в середине XIX, когда на Европу обрушилось ужасное бедствие — филлоксера (*Phylloxera vitifoliae*). Это насекомое, паразитирующее на корнях лозы, было завезено в Европу вместе с черенком из Америки. Природные американские лозы могли вырабатывать естественную защиту против филлоксеры, а вот их европейские сородичи такого иммунитета не имели.

К концу XIX века ею были поражены большая часть Европы, а также Австралия, Калифорния и Южная Африка.

В итоге было принято единственно возможное решение этой проблемы — прививать благородную европейскую лозу к вульгарным американским корням. И в конце концов виноделы, решившиеся на этот непростой шаг, обнаружили, что они получили лучшее, что могли, от обеих частей света. Были, конечно, и те, кто всячески сопротивлялся столь «возмутительной и варварской идее», но необходимость все-таки восторжествовала над щепетильностью, и в результате процесс восстановления европейских виноградников пошел молниеносными темпами. И не появившись привитые американские лозы, мы вообще вряд ли узнали бы вкус вина.

XX ВЕК И ДВЕ РЕВОЛЮЦИИ В МИРЕ ВИНА

XX век стал свидетелем двух революций в мире вина — научной и индустриальной. В самом его начале было осмыслено значение открытий Пастера: брожение, утратив ореол загадочности, превратилось в управляемый процесс. В Бордосском университете появилась первая кафедра экологии, одновременно в Монпелье, Гайзенхейме, Дэвисе (штат Калифорния) и Роузворте (Австралия) открылись факультеты виноградарства. Перед миром вина стояло немало проблем. Предстояло принять множество решений, начиная с того, какие сорта винограда высаживать (Х. Джонсон, Дж. Робинсон, 2002).

Но лишь в 1950-е, когда Америка еще преодолевала последствия сухого закона, а Европа начала оправляться от Второй мировой войны, в шато, винодельни и домены вернулось некое подобие процветания.

В теплых странах Нового Света революция началась с появления холодильников, где можно было охлаждать забродившее сусло. В Калифорнии для этих целей в скальной породе вырубили несколько винных погребов, в Австралии же ничто не могло остановить беспорядочный процесс брожения вина и потери им аромата. Поэтому уравновешенные, ароматные, дорожающие год от года столовые вина поступали почти исключительно из северной Европы.

Как только этот орешек удалось расколоть, сортовые вина стали для Калифорнии своего рода религией. Местным сортом винограда был только Zinfandel. Без Chardonnay, который называли «единственной основой великих

белых бургундских вин», и Cabernet, «первейшего красного винограда Бордо», не могла обойтись ни одна винодельня Австралии, первые виноградары которой рассаживали Shiraz, Semillon и Riesling, пришлось переключаться на сорта, пользующиеся спросом по всему миру.

СОВРЕМЕННЫЙ МИР ВИНА

Современный мир вина берет свое начало в 1960-х, когда в Калифорнии и Австралии появились новые винодельни. Хотя, возможно, еще большее значение имел выпуск компанией E. & J. Gallo дешевых и вкусных столовых вин (пусть даже и носящих названия Chablis и Hearty Burgundy), предназначенных для совершенно новой категории потребителей. Австралийским их эквивалентом стал сладкий Moselle.

Честолюбивые виноделы, вооруженные научными познаниями, позволявшими повышать качество вина, и технологией, развивавшейся вместе со спросом, чувствовали себя способными взять любые вершины. Выдающееся открытие 1960-х состояло в том, что французские дубовые бочки оказались способны придавать винам самых разных terroirs отнюдь не мимолетное сходство с «классическими» винами Франции (Х. Джонсон, Дж. Робинсон, 2002).

К сожалению, новые виноделы спутали вкус дуба со вкусом хорошего вина. Злоупотребление этой вкусовой присадкой все еще остается проблемой не только Нового Света, но и Франции, Италии и Испании, чьи виноделы перестали доверять интуиции и пошли на поводу у моды. Ниже представлены лучшие вина XX века, по рейтингу американского журнала Wine Spectator.

Сегодня во Франции кривая роста потребления вина выглядит идеальной прямой, глядя на которую самые отъявленные пессимисты вынуждены будут признать, что если снижение продолжится в том же темпе, то к 2010–2015 гг. французы (теоретически) перестанут пить вино! На взгляд же самых больших оптимистов культурная традиция потребления вина достаточно сильна и дает все основания категорически отвергнуть столь катастрофическую гипотезу: даже при том, что начиная с 1980 г. падающие кривые превратились в прямую линию, все же нельзя поверить, что к 2010 г. число непьющих может опуститься ниже 50% от общего числа населения.

Лучшие вина XX века по рейтингу американского журнала Wine Spectator

Вино	Дата изготовления	Страна-изготовитель	Цена бутылки в момент выпуска, \$	Цена на конец 1999 г. \$
Château Margaux	1900	Франция	3	9000
Château d'Yquem	1921	Франция	5	3600
Quinta do Noval Nacional	1931	Португалия	2	2500
Domaine de la Romanee-Conti	1937	Франция	3	800
Inglenook Cabernet Sauvignon Napa Valley	1941	США	1,49	1300
Château Mouton-Rothschild	1945	Франция	2	3300
Château Cheval-Blanc	1947	Франция	4	4200
Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva	1955	Италия	6	430
Penfolds Grange Hermitage	1955	Австралия	3	1100
Paul Jaboulet Aine Hermitage La Chapelle	1961	Франция	4	1800
Château Petrus	1961	Франция	5	2800
Heitz Cabernet Sauvignon Martha's Vineyard	1974	США	25	350

Потребление вина в литрах (в год на 1 человека)

Страны		1975 г.	1990 г.
Страны-производители	Италия	110	70
	Португалия	90	85
	Испания	75	48
	Греция	37	35
Страны, не являющиеся производителями	Великобритания	4	10
	Дания	10	30
	Нидерланды	10	14
	Бельгия	16	19
	Германия	22	26
	Япония	0	1,2

Поэтому профессионалы, не желающие поддаться настроению пессимистов, полагают, что в наступившем третьем тысячелетии контингент приверженцев вина распределится следующим образом: от 25 до 30% регулярных потребителей, от 39 до 41% пьющих вино по разным случаям или не пьющих совсем (М. Монтиньяк, 1999).

И в заключение можно попытаться определить, каким будет «новый» француз как потребитель вина: он будет пить меньше, но качество выпиваемых напитков будет выше, он будет пить не очень регулярно, но уж никак не по случаю, и, наконец, он будет больше пить как ценитель (выбирать марочные вина). Надо ли говорить, что успехи виноделов в предстоящие годы будут зависеть не только от качества их продукции, но и от взаимного общения. Ослабление интереса к вину не является чисто французским феноменом. Оно коснулось всех винодельческих стран. Зато в странах, не являющихся производителями вина, потребление растет (М. Монтиньяк, 1999).

XXI ВЕК И НОВЫЕ ВИНА

Начало XXI в. знаменуется таким предложением (в действительности — бумом) хороших вин, какого мир прежде не знал. В конце XX в. огромный скачок совершили средства связи, а следовательно, и конкуренция, достигшая глобальных масштабов.

В сегодняшнем мире, некогда старавшемся не раскрывать свои карты, сохранилось немного секретов. Изобретением 80-х стал «летучий винодел»; этот владеющий высокими технологиями профессионал, как правило австралиец, которого изначально подражали на время австралийской зимы для совершенствования производства вина в Европе, ныне востребован во всем мире. Иногда начинает казаться, что виноделы, «летучие» или оседлые, непрерывно выбалтывают все подробности своей деятельности на оборотных этикетках бутылок или через свои службы информации. И, разумеется, опасность, связанная с возникновением «глобальной деревни», состоит в том, что людей с руками, покрытыми винными пятнами, вытеснят с рынка. Специалисты по маркетингу предпочитают играть наверняка, и, благодаря их рекомендациям, производители, не желая рисковать, станут выходить на рынок с вином, получившим наивысший рейтинг в прошлом году, например Chardonnay.

Опасность единообразия обсуждалась уже не раз. Стоит сказать, однако, что большинство потребителей никакой опасности тут не видит, поскольку предпочитает вина базового уровня и хочет одного; чтобы они продолжали поступать в продажу. Разнообразие, на взгляд большинства, ведет к неразберихе. Для англосаксов существенным фактором, побудившим их переключиться на вина Нового Света, стал английский язык этикеток последних. С другой стороны, мировой потребитель вина медленно, но верно учится, проникаясь все большим интересом к тому, что, собственно говоря, он пьет. Качественное вино понемногу отнимает прибыли у столового — тенденция, которую будущее изобилие самых разнообразных вин только усилит.

Времена, когда марочное Chardonnay крупных негроциантов могло, благодаря низкой цене и широкой рекламе, уверенно чувствовать себя на рынке, проходят. Все больше узнавая о вине, потребители готовы платить больше, даже если пить им придется меньше. В последние десятилетия XX в. стало ясно, что дни вина категории «ни то ни сё» сочтены. Виноградники среднего класса для *vin ordinaire*, перешли теперь на *Vins de Pays*. Недовольных ростом цен оказалось немного, а производителей успех только подстегивает.

За разнообразие выступают и энергичные виноградары Нового Света, заменяя Cabernet и Merlot на Sangiovese, Syrah, а то и Nebbiolo или Tempranillo. 20 лет назад в Бургундии преобладали коммерческие купажные вина. Сегодня владельцы маленьких виноградников, преодолевая трудности, берут верх и своим примером воодушевляют новое поколение мелких, но честолюбивых негроциантов-продавцов. Вино вещь сложная — и тем лучше для него (Х. Джонсон, Дж. Робинсон, 2002 г.).

В 2005 г. мировое винопроизводство достигло уровня 282 млн гектолитров, а потребление вина 198 млн.

Специалисты прогнозируют в ближайшие пять лет увеличение производства алкогольных напитков, приготовленных из винограда, на 3,5%. Потребительский спрос, согласно последним исследованиям, будет расти еще быстрее: более чем на 5% в год. Так что, уважаемый читатель, давайте вместе делать шаги в освоении мира вина, ибо нет для человека ничего более интересного, чем постигать новое. Последуем за великим Платоном, который считал, что «человек, пьющий вино, познает, прежде всего, себя самого». Что же касается винных пристрастий или антипатий, то это — вопрос культуры и индивидуальности. И мнение одного человека, каким бы профессиональным и независимым оно ни было, не должно влиять на ваш выбор. Поэтому не стоит бояться экспериментов. Ведь даже во Франции, по мнению владельца знаменитого Château Pape-Clément Бернара Магрэ, лишь 5% людей разбираются в винах, а остальные их просто любят и пьют (Л.В. Гелиберман, 2002 г.).

ГЛАВА 2

ВИНОГРАД, ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ

*Солнца луч таится в грозди виноградной,
Полный, словно чаша, золотого сока,
Но срывает грозди виноградарь жадный,
И пытается тело мукою жестокой.
И вино томится в темном подземелье,
В холоде могильном изнывая годы,
Чтоб воскреснуть снова в шумный час веселья,
Для любви и песен звучных, в честь свободы.*

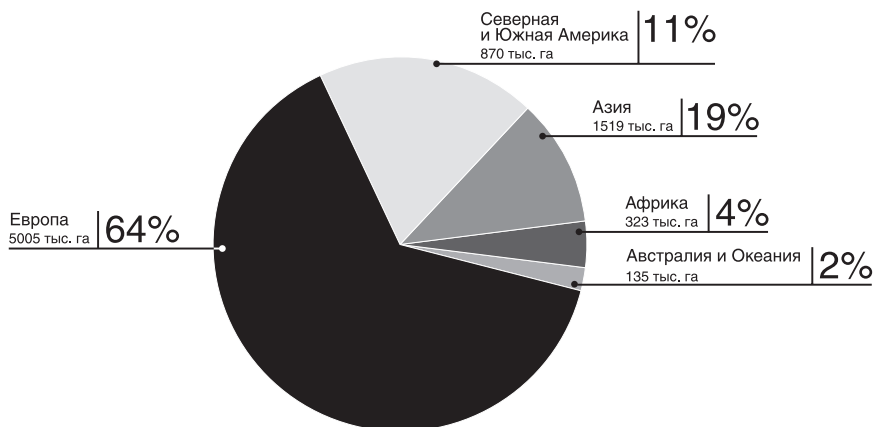
Н.Н. Простосердов

Виноград — растение многолетнее. Его жизнь, почти как у человека, проходит три этапа: молодость, зрелость (полное плодоношение), старость. Молодость длится до 10 лет, а начинается с пяти. Зрелость продолжается до 30 лет, в зависимости от способности растения плодоносить. А старость может продолжаться до 100 лет и более.

В стародавние времена технология возделывания виноградной лозы передавалась из поколения в поколение, пока, наконец, в начале XIX века не были разработаны ее научные основы. Так появилась ампелогрфия (от греческого названия винограда — *ampelos*) — наука о возделывании винограда.

Это весьма серьезная наука. Она обобщает и систематизирует многотысячелетний опыт, отвечающий на важнейшие вопросы: где, в зависимости от климатических условий и структуры почвы, сажать тот или иной сорт винограда; каковы наиболее эффективные методы получения обильного урожая; как добиться того, чтобы гроздья успели налиться соком до наступления холодной погоды в северных районах или чтобы они не перезрели в районах с жарким климатом; в каком направлении посадить виноградные ряды — поперек или вдоль склона (от этого зависит количество солнца, получаемого плодами).

По данным Международной организации винограда и вина (МОВВ), в 1999 г. общая площадь виноградников мира составляла 7 миллионов 852 тысячи гектаров, распределяясь по континентам примерно так:



Сегодня известно почти 5000 сортов винограда, но только 500 из них, в принципе, пригодны для изготовления вина. При этом, лишь от 100 до 150 сортов могут быть использованы для промышленного производства и не более 50 для изготовления вин высокого качества.

Мать-природа и, конечно же, виноделы во многом определяют, каким получится вино. Но первоисточник успеха или неудачи все же виноград, который придает вину его индивидуальность.

У каждого сорта винограда свое «лицо». Плоды некоторых сортов, например Муската, одарят вино цветочным ароматом и вкусом, а Совиньон Блан – травяным. Плоды винограда Треббьяно, чрезвычайно скучны, и вино из них получается нейтральным. У каких-то сортов в плодах изначально высок уровень кислоты, а у плодов с толстой кожицей больше танинов, чем у тонкокожих.

У каждого сорта винограда свой «характер». Одни быстро вызревают и потому любят короткое и прохладное лето, другие предпочитают более горячий климат, так как медленно осуществляют процесс набора сока.

Виноград капризен. В находящихся по соседству виноградниках с одним и тем же сортом винограда никогда не вырастут абсолютно одинаковые по вкусу плоды. Что-то да будет не так. Какому-то кусту досталось больше тепла и света, но меньше влаги, меньше или больше ветра и т. д.

Как мы отметили, сортов винограда, из которых можно делать вино, немало, но только около пятидесяти из них способны обеспечить производство вина высокого качества. Среди этой полусотни есть неоспоримые авторитеты, своего рода «короли», гарантирующие появление царственных вин в тех регионах, где они «правят» во всей своей красе. «Не у себя дома» эти сорта также рожают отменные плоды, но все же вино получается не столь высокого качества.

Вот примеры «королевских сортов» винограда и их «королевств»:

Шардоне и *Пино Нуар* в Бургундии, Франция, *Каберне Совиньон* в Бордо, Франция, *Сира* в районе Северной Роны, Франция, *Шенен Блан* в долине Луары, Франция, *Неббиоло* в Пьемонте, Италия, *Санжовезе* в Тоскане, Италия, *Рислинг* в Мозельском и Рейнском районах Германии.

Разумеется, список наиболее популярных сортов винограда значительно длиннее, но давайте познакомимся с девятью международными сортами винограда, из которых изготавливают вина высокого качества и вкуса.

Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон)

Виноград с ароматами черной смородины, можжевельника, и высоким содержанием танинов. Виноград Каберне Совиньон – синоним серьезного красного вина, способного, старея, обретать тонкость и благородство. Самый распространенный в мире сорт винограда, из-за относительно позднего вызревания жизнеспособный только в теплом климате. Ему не всегда удастся достичь полного созревания даже на родине – в Медоке/Граве. Цвет, аромат и танины, содержащиеся в толстой коже его маленьких темно-синих ягод,

не имеют равных. Тщательная винификация и выдержка в дубовых бочках позволяют получать одни из самых долговечных и интригующих красных вин. В Бордо его смешивают с Merlot и Cabernet Franc, хотя этот виноград, выращенный в таких теплых местах, как Чили или северная Калифорния (его вторая родина) способен и без купажа давать упоительно вкусные вина.

Chardonnay (Шардоне)

Белый бургундский виноград, более многоликий, чем Pinot Noir. Chardonnay без труда растет и вызревает почти повсюду, за исключением крайних оконечностей ареала вина (ранняя завязь подвергает его риску весенних заморозков). Chardonnay стал самым популярным в мире винным виноградом, возможно, и потому (в отличие, к примеру, от Riesling), что не обладает собственным, особенно сильным букетом. Вино из этого сорта винограда — полное, неагрессивное, если не передерживать в дубовых бочках. Однако виноград Шардоне послушен воле винодела, в равной степени легко превращается в шампанское и сладкие вина; переносит холодное брожение и хранение плодов, позволяющее создавать нечто вроде Chablis; и молочно-яблочную ферментацию, перемешивание осадка и выдержку в бочках.

Merlot (Мерло)

Виноград с округлыми, сочными плодами. Традиционный партнер Cabernet Sauvignon с мясистыми ягодами менее насыщенного цвета. В Бордо Merlot выращивать проще, чем любой другой сорт, из-за раннего созревания. В прохладные годы он вызревает лучше Cabernet Sauvignon, а в теплые набирает больше сахара. Его крупные и тонкокожие ягоды дают, как правило, вина с меньшим содержанием танинов и более богатые ароматом, к тому же они созревают раньше других. Из Merlot делают и сортовое вино, в частности в США, где оно считается напитком более легким, чем Cabernet, и в северо-восточной Италии, где этот виноград тоже хорошо вызревает. Своего апогея этот сорт достигает в Помероле, обретая роскошную бархатистость. Он очень распространен в Чили, где его часто путают со старым бордосским сортом Carmenere.

Pinot Noir (Пино Нуар)

Вино из этого винограда вишневого, иногда малинового или фиалетового цвета с ароматом дичи, но может быть и среднерубиновой окраски. Этот

сорт винограда созревает рано и чрезвычайно чувствителен к почвенно-климатическим условиям. Посаженный в жаркой местности, он будет созревать слишком быстро, не успевая развить букет. Лучшее для него место — Кот-д'Ор в Бургундии, где при правильном выборе склонов, условий роста лозы и способов виноделия он способен передавать тонкие нюансы терруара¹. Очарование лучших красных бургундских вин столь велико, что виноделы пытаются импортировать их по всему миру, однако до сих пор везло лишь Новой Зеландии, Орегону и прохладным уголкам Калифорнии. Его редко смешивают с другими сортами для получения тихих вин, но вместе с Chardonnay и своим «кузеном» Pinot Meunier он входит в состав рецепта шампанского и других игристых вин высшего качества.

Riesling (Рислинг)

Вино, изготовленное из этого сорта винограда — ароматное, тонкое, живое, выразительное. Для белых вин Riesling это то же, что Cabernet Sauvignon для красных: в разных местах он способен давать разные вина, которые к тому же великолепно выдерживаются. Во второй половине XX в. его называли «Reessling» и путали с другими, менее значительными сортами винограда, например Welschriesling и Laski Riesling. Вину из Riesling присущ сильный аромат с тонами минеральных веществ, цветов, известняка и меда в зависимости от его происхождения и сладости (в родной Германии делают великолепные вина из ботритизированного винограда). Riesling все еще остается самым благородным виноградом Германии и Эльзаса, получает все большее признание в Австралии, Северной Италии, Восточной Европе.

Syrah/Shiraz (Супа/Шираз)

Виноград, обладающий ароматом черного перца, имеющий примечательный цвет — черного шоколада и высокое содержание танинов.

Этот виноград переживает пору возвращения к жизни, поскольку с ним начинают экспериментировать виноградари узких климатических поясов. На родине — севере долины Роны из него производят такие прославленные темные, долго хранящиеся вина, как Hermitage и Côte-Rôtie, традиционно добавляя для аромата немного Viognier. Сейчас Syrah растет по всей южной Франции, где его повсеместно используют для купажа. В Австралии — там

¹ Терруар (фр. — terroir) — термин, обозначающий особенности местности, в которой расположен виноградник. Сумма почвенно-климатических характеристик, приводящих к появлению вина определенного характера. Понятие терруара лежит в основе французской классификации вин по происхождению Appellation d'origine contrôlée (AOC).

его называют Shiraz — он имеет иной вкус и, будучи самым распространенным черным виноградом страны, дает в таких теплых местах, как Баросса, плотные, сильные вина, хотя и на более прохладных просторах штата Виктория сохраняет нарек на аромат черного перца.

Sauvignon Blanc (Совиньон Блан)

Вино, произведенное из этого сорта винограда, обладает ароматом травы, зеленых фруктов, очень сухое, с высокой кислотностью, редко выдерживается в дубовых бочках, чрезвычайно свежее, имеющее наилучшее качество в молодом возрасте. Родина — Луара, в частности Сансер и Пуьи-Фюмэ и их окрестности. В жарком климате может терять характерный аромат и кислотность, поэтому в большинстве районов Калифорнии и Австралии вино слишком тяжелое. Этот сорт очень хорошо показал себя в Новой Зеландии, особенно в Марлборо, равно как и в прохладных районах Южной Африки, где его иногда смешивают с Chardonnay. В Бордо его традиционно смешивают с Semillon для получения как сухих (часто выдерживаемых в дубовых бочках в стиле, известном в Новом Свете как «фюмэ-блан»), так и сладких вин.

Gewurztraminer (Гевюрцтраминер)

Название этого сорта выговаривается с трудом, но знакомство с ним доставляет блаженство. Его аромат столь силен, что этот виноград получил немецкую приставку «gewurtz» — «пряное, ароматичное». Вино, изготовленное из этого сорта винограда обладает ароматом розы: пьянящее, с высоким содержанием спирта, насыщенно цветом. Легко может прискучить из-за высокого содержания остаточного сахара, но лучшие образцы Gewurztraminer, сделанные в Эльзасе, где его высоко ценят, обладают обертонами крепости и нежности, равно как пряной законченностью. Несколько достойных образцов поступают также из Новой Зеландии, прохладных районов Австралии, Чили, Британской Колумбии и Орегона. Это сорт Musque — мутация Traminer с красной кожицей, — впервые обнаруженный 1000 лет назад в Альто-Аидже близ Трамина, и, вероятно, то же, что и Savagnin из области Юра.

Semillon (Семильон)

Вино из винограда этого сорта, как правило, полное, богатое, обладает ароматом инжира и цитрусовых. Semillon включен в этот список по причине исключительного качества сладкого вина, изготавливаемого из него, в част-

ности, в Сотерне и Барсаке, где его смешивают в пропорции 4:1 с Sauvignon Blanc, добавляя немного Muscadelle. Тонкая кожица Semillon делает его уязвимым для поражения благородной гнилью, способной при правильных условиях приводить к чудотворной концентрации в винограде необходимых веществ. Этот белый виноград наиболее распространен в Бордо, где он — особенно в Граве — дает тонкие сухие вина с привкусом дуба. В долине Хантер в Австралии можно производить из рано собираемого винограда долго сохраняющиеся, сложные вина с тонами минералов. Он также хорошо показал себя в штате Вашингтон и широко распространен в Южной Америке и Южной Африке.

Тысячелетия культивирует человечество виноградную лозу. Такие же сроки существования и развития насчитывает виноделие. Виноделие — тонкое и трудное искусство, требующее от работников многих и многих качеств: изощренного вкуса и превосходной вкусовой памяти, совершенного владения разнообразными технологическими процессами и т.п.

Для определения тончайшей гаммы вкусовых и ароматических особенностей вина и всех оттенков его восприятия организмом виноделы пользуются весьма выразительным специальным лексиконом, состоящим из довольно точных эпитетов. Они называют вино *гармоничным* (гармоничное сочетание отдельных вкусовых тонов); *терпким* (слегка горчит из-за избытка танина, вызывает во рту ощущение сухости); *горячим* (вызывает длительное ощущение теплоты); *живым* (легко возбуждает); *вялым* (отсутствие выразительности, характерности во вкусе); *бархатистым* (мягкое, оставляет во рту нежное ощущение); *полным* (много экстрактивных веществ); *тонким*, *легким* (безукоризненно приятное, легкое, в его вкусе не чувствуется никаких посторонних примесей, как говорят, вкус чистый); *плоским* (недостаточно выразительным); *свежим* (вызывает во рту ощущение холода); *спиртуозным* (с четко выраженным привкусом спирта) и т. п.

Под *букетом вина* разумеют сочетание запахов и вкусовых тонов, которые сообщают вину в процессе его брожения и выдержки ароматические вещества винограда.

Виноградные вина различают еще и *по цвету* (белые, розовые, красные), *по содержанию сахара* (сухие, т.е. без сахара, полусладкие, сладкие, ликёрные), *по возрасту* (молодые, выдержанные, старые) *по местности*, откуда они происходят, *по сорту винограда*, из которого они сделаны, *по годам их «рождения»*.

Виноградные вина принято подразделять на *столовые*, *десертные сладкие*, *десертные крепкие*, *игристые* и *ароматизированные*.

Следует отметить, что вина классифицируют по многочисленным признакам. Один из них — *уровень качества*, которым характеризуются две основные группы — *ординарные* и *марочные*.

Страна	Ординарные вина		Марочные вина	
Франция	Vin de Table (VDT)	Vin de Pays (VDP)	Appellation d'Origine – Vin Delimite de qualité supérieure (AOVDQS)	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Италия	Vino da Tavola (VdT)	Indicazione Geografica Tipica (IGT)	Denominazione di Origine Controllata (DOC)	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Испания	Vino Comarcal (VC) Vino de Mesa (VdM)	Vino de la Tierra (VdIT)	Denominacion de Origen (DO)	Denominacion de Origen e Calificada (DOC)
Португалия	Vinho de mesa	Vinho Regional	Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR), VQPRD (Vinhos de Qualidade Produzidos em Reglao Determinada)	Denominação de Origem Controlada (DOC)
Германия	Deutscher Tafelwein	Deutscher Landwein	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)	

Марочные вина благодаря некоторым особенностям их технологии, использованию только определенных сортов винограда и более продолжительной, чем для ординарных, выдержке из года в год, в каждом выпуске сохраняют все характерные вкусовые и ароматические свойства, присущие данной марке вина, произведенного в данном винодельческом районе.

Марочные столовые вина выдерживаются **не менее двух лет** (кроме столовых вин, приготовленных по местному – **кахетинскому способу**, которые можно выдерживать и **один год**), а **десертные крепкие и сладкие- не менее трех лет**.

Все остальные вина называются **ординарными**. Эти вина выдерживают до одного года, но и они также вполне хороши, доброкачественны и выработаны с соблюдением установленных для них стандартов и технологических режимов.

Имеются вина, которые хороши совсем молодыми, еще не перебродившими. В винодельческих районах такие молодые вина очень популярны в народе.

Многие белые некрепкие вина созревают и выявляют свои лучшие вкусовые свойства после двух—трех лет выдержки.

Более экстрактивные столовые красные вина хороши в возрасте 3—4 лет. Существует также классификация вин по содержанию **спирта и сахара**.

Группа вин	Объёмная доля этилового спирта (%)	Массовая концентрация сахаров (грамм на 1 литр, %)
Тихие вина, столовые		
сухие	9–13	до 0,3
полусухие	9–13	0,5–3
полусладкие	9–12	3–8
Крепленые вина		
крепкие	17–20	1–14
десертные полусладкие	14–16	5–12
десертные сладкие	15–17	14–20
десертные ликёрные	12–17	21–35
Ароматизированные вина		
крепкие	16–18	6–10
десертные	16	16
Вина, содержащие углекислоту		
советское шампанское	10,5–12,5	0,1–10,5
игристые	10,5–13,5	3–12

Вино рекомендуется пить не в его предельном, а в его оптимальном возрасте.

Сегодня существует достаточно широко распространенное, но далеко не во всех случаях правильное утверждение, что чем вино старше, тем оно лучше.

Верно ли это? Нет, не верно.

Есть долголетние вина, но нет вина вечного.

Вино живет по своим собственным, не до конца изученным законам, в нем происходят очень сложные биохимические процессы, оно меняется —

формируется, созревает, стареет и распадается — умирает, причем у разных сортовых групп вина для каждой из этих стадий имеются свои сроки.

В частности, качество вина очень сильно зависит от погоды, при которой был собран урожай винограда. Дело в том, что вино исключительно хорошего года потенциально обладает гораздо большими положительными качествами, чем вино посредственного года. Оно созревает дольше, но достигает высот, каких никогда не сумеет достичь вино менее удачного года. Кроме того, оно дольше живет, и в отличие от коньяка, который улучшается только во время выдержки в дубовых бочках, а будучи разлито по бутылкам, уже не меняется, вино дозревает и улучшается именно в бутылках.

Это лишь один из примеров, подчёркивающих своеобразие и своеобразие характера вина и зависимость его качества от громадного количества трудно предсказуемых, а зачастую, вообще непредсказуемых факторов.

Как было отмечено, сортов винограда, из которых можно делать вино, немало. Вместе с тем, всего около полусотни из них способны обеспечить производство высококачественного вина. Ниже приведены основные сорта красного и белого винограда и получаемые из них вина.

ОСНОВНЫЕ СОРТА КРАСНОГО ВИНОГРАДА И ПОЛУЧАЕМЫЕ ИЗ НИХ ВИНА

Мерло (Merlot) играет важную роль в бордосских винах, особенно в таких, как Помероль и Сент-Эмильон.

Каберне Совиньон (Cabernet-Sauvignon) играет главную роль в высоких винах Медока и Гравы (Бордо).

Гамэ (Gamay) — вина Божоле (Бургундия) и долины Луары.

Сира (Syrah) — вина с берегов Роны.

Пино Нуар (Pinot Noir) — красный бургундский сорт, также используется в Шампани (в купаже), долине Луары и Эльзасе.

Пино Менье (Pinot Meunier) — входит в купаж шампанского.

Гренаш (Grenache) — входит в состав Риохи и многих других красных вин Испании, используется при изготовлении крепленых вин юга Франции и розового вина с берегов Роны.

Мурведр (Mourvedre) — красные вина Прованса.

Зинфандель (Zinfandel) — самый распространенный сорт в Калифорнии.

Кариньян (Carignan) — активно используется в Испании, также встречается во Франции, входя в состав руссильонских вин.

ОСНОВНЫЕ СОРТА БЕЛОГО ВИНОГРАДА И ПОЛУЧАЕМЫЕ ИЗ НИХ ВИНА

Шардоне (Chardonnay) — один из лучших белых сортов, дающий известные бургундские и калифорнийские вина, входит в состав шампанского.

Алиготе (Aligote) — вино Бургонь Алиготе.

Гевурцтраминер (Gewurztraminer) — знаменитое одноименное вино Эльзаса.

Сильванер (Sylvaner) — очень распространен в Германии и Эльзасе.

Рислинг (Riesling) — знаменитые одноименные вина Эльзаса и Германии.

Мускат (Muscat) — сладкое греческое вино. Самые знаменитые и великие мускаты — это мускаты юга Франции.

Паломино (Palomino) — Херес

Пино Блан (Pinot Blanc) входит в состав некоторых бургундских вин.

Фурминт (Furmint) — Токай.

Семийон (Semillon) — основной сорт сладких бордосских белых вин, в том числе великих вин Сотерна.

Значительный интерес представляют вина, изготавливаемые в винодельческих районах Российской Федерации и странах бывшего СССР. Их лучшие образцы зачастую не только соответствуют, но по вкусовым, целебным и иным качествам превосходят вина многих стран Европы, Америки, Азии и т.д.

РОССИЙСКИЕ ВИНА И ВИНА СТРАН СНГ

СТОЛОВЫЕ ВИНА

Столовые вина получили свое наименование в связи с тем, что в винодельческих районах они являются винами ежедневного потребления, постоянной и привычной принадлежностью.

Их получают в результате брожения чистого сока свежего винограда, не добавляя ни сахара, ни спирта. Естественная крепость таких вин (от 9 до 14%) зависит только от количества сахара, содержащегося в данной разновидности винограда, и они отличаются одно от другого различной степенью экстрактивности, кислотности и крепости.

Как правило, виноград, выращенный в районах с умеренным, не слишком жарким климатом, дает вино свежее, легкое, приятно кислое. Вино, которое вырабатывается в южных жарких районах, отличается высокой экстрактивностью и большей крепостью.

Столовые вина отличаются и по цвету. Они бывают белыми, розовыми, красными. Красные вина получают при сбраживании виноградного сока вместе с твердыми частями грозди, или, как их иначе называют, мезгой (кожицей, семенами, гребнями); розовые приготавливают, только частично используя мезгу; а белые — без мезги.

Белые столовые вина. Производят эти вина во всех винодельческих районах. По определению виноделов, одним из наиболее привлекательных достоинств этих вин является их свежесть, т. е. создаваемое ими во рту освежающее ощущение холода. Обладая приятной кислотностью, эти вина хорошо утоляют жажду и их рекомендовано употреблять в летние, жаркие месяцы. Разнообразные питательные вещества, содержащиеся в белом столовом вине, и небольшая спиртуозность позволяют использовать их и в диетических целях.

Из российских белых столовых вин наибольшую популярность завоевали такие марочные вина, как «Абрау-рислинг», «Анапа-рислинг» и «Су-Псех», вырабатываемые из винограда сорта рислинг.

Легкое, свежее, цвета светлого золота, приятного аромата и букета столовое вино приготавливают виноделы Грузии из винограда сорта ркацители, а из винограда сорта мцване вырабатывают светлосоломенного цвета, прозрачные вина с нежным букетом, неоднократно получавшие высокие оценки на международных выставках.

Особое место среди белых столовых вин по своеобразию вкуса и окраске занимают столь ценимые знатоками белые вина Кахетии, приготовленные по местному, так называемому кахетинскому, способу, т. е. брожением в кувшинах на мезге.

Тонкая терпкость вкуса, приятный аромат и своеобразный цвет настоявшегося чая характерны для этих вин (№ 8 «Кахетинское» и № 12 «Тибаани»).

К числу лучших белых столовых марочных вин Грузии относят: № 1 «Циндандали», № 3 «Гурджаани», № 7 «Цоликаури». Крепость этих вин от 10,5 до 13%.

Грузинские ординарные (т. е. выдержанные до одного года) столовые белые вина поступают в продажу под названием № 8 «Кахетинское», № 6 «Столовое вино», № 23 «Столовое вино».

Высококачественные белые вина производят в винодельческих районах Украины, в частности, хорош «Рислинг» под названием «Надднипрянське».

Небольшая крепость и слабо выраженная экстрактивность характерны для белых столовых вин Ростовской области («Белое донское», «Пухляковский» и др.).

В Молдавии также производят хорошие белые столовые вина. Этим винам свойственна легкая горчинка, которая гармонично сочетается с их вкусовыми качествами («Столовое белое», «Рислинг», «Алиготе», «Семильон» и др.).

Виноделы Азербайджана из винограда сорта баян-ширей вырабатывают легкие приятного вкуса одноимённые ординарные вина, полностью выявляющие все свои качества уже на втором году выдержки.

Красные столовые вина. Эти вина отличаются от белых своеобразием аромата и вкуса, которые присущи красным сортам винограда, и спецификой технологического процесса выделки этого вина.

Красные столовые вина вырабатывают только из красных сортов винограда, причем виноградное сусло сбраживают обязательно с кожицей, семенами, а иногда и с гребнями.

Красящие вещества, содержащиеся в кожице винограда, окрашивают вино в характерный, различных оттенков и различной интенсивности красный цвет. Дубильные вещества кожицы, семян и в особенности гребней придают виноматериалам специфическую для красных вин терпкость, а ароматические вещества кожицы и семян весьма обогащают букет вина.

Значительная терпкость молодого красного вина по мере выдержки смягчается и теряет резкость и вяжущую горечь. По определению виноделов, красное столовое вино должно быть «полным», «гармоничным», экстрактивным и умеренно терпким. И действительно, высококачественные красные столовые вина после необходимой выдержки приобретают мягкость вкуса, сохраняя легкую, приятную терпкость.

Наилучшие виноматериалы для красных столовых вин дают такие сорта красного винограда, как каберне, саперави, матраса, хндогны. Вина из этого винограда отличаются особо привлекательными ароматическими и вкусовыми качествами и приобретают в процессе выдержки тонкий букет.

Из винограда саперави и каберне приготовлены прославленные красные столовые вина Грузии. Особенно гармоничны по вкусу и аромату густо окрашенные столовые вина Кахетии.

Ярко выраженный букет характерен для красных столовых вин, которые вырабатывают из винограда каберне.

Хороши красные вина из селений «Уриатубани», «Гурджаани», «Напареули», «Мукузани».

Марочные красные столовые вина Грузии выпускают в продажу под названием № 2 «Телиани», № 4 «Мукузани», а ординарные — № 5 «Саперави» и № 10 «Столовое вино».

В Молдавии выпускают «Каберне», отличающееся тончайшим ароматом, напоминающим запах фиалки, а также отличное красное столовое вино из винограда сорта саперави. Особенно хорошо молдавское вино типа «Бордо».

Мягко, бархатисто и гармонично красное азербайджанское столовое вино, приготовленное из винограда сорта матраса и соответственно называемое «Матраса».

Хорошим качеством отличаются красные вина винодельческих хозяйств Нагорного Карабаха из винограда сорта хндогны. Вина из матрасы и хиндогны созревают скорее, чем из каберне и саперави, но зато они менее устойчивы в хранении.

В значительных количествах производят виноделы Азербайджана ординарное красное вино из винограда сорта тавквери.

ДЕСЕРТНЫЕ СЛАДКИЕ ВИНА

Полусладкие и сладкие десертные вина вырабатываются из различных сортов винограда, обладающих одним общим свойством — высокой сахаристостью.

Для сохранения в винограде наибольшего количества сахара его снимают по достижении полной зрелости или в стадии перезревания. Для сохранения же необходимого количества сахара в вине при помощи различных способов и средств прекращают брожение.

При всем разнообразии сортов винограда, которые используют для выработки сладких и полусладких вин, эти сорта винограда объединяет, кроме сахаристости, еще и то, что они дают экстрактивные виноматериалы; нужно учесть, что экстрактивность считается необходимым и первостепенным качеством всех этих вин.

Некоторое сходство во вкусе и аромате десертных сладких и полусладких вин виноделы объясняют влиянием грибка «ботритис цинереа», развиваю-

щегося на винограде. Это влияние настолько благотворно, что применяется даже искусственное заражение винограда таким грибом.

Виноград, пораженный «ботритис цинереа», дает виноматериалы высокого качества, так как этот грибок, разрушая кожицу виноградной ягоды, содействует испарению влаги, концентрации сока, увеличению сахаристости, наиболее полному переходу ароматических веществ кожицы в сок винограда и, наконец, в процессе своей жизнедеятельности этот грибок поглощает часть кислоты и дубильных веществ винограда.

Полусладкие вина. Эти вина содержат от 3 до 10% сахара, их крепость не превышает 15%, они бывают белыми (светлосоломенного цвета) и красными (гранатового цвета с фиолетовым оттенком).

Оригинального вкуса и аромата полусладкие вина вырабатывают виноделы Грузии: № 11 «Чхавери», № 19 «Твиши» (белые) и № 20 «Хванчкара», № 21 «Усахелаури», № 22 «Киндзмареули», № 24 «Оджалеси» (красные).

На Украине, в Дагестане, на Северном Кавказе и в Казахстане вполне успешно изготавливают полусладкие вина так называемого «европейского типа» — «Шато-Икем» и «Барзак».

Сладкие вина. Группу десертных сладких вин составляют: мускаты, токай, малага, кагор и различные оригинальные десертные вина Средней Азии.

Мускаты вырабатываются из мускатных сортов винограда, отличающихся специфическим, привлекательным и ярко выраженным ароматом, который придают им эфирные масла, содержащиеся в кожице ягоды. Мускатный виноград бывает белым, розовым, черным, фиолетовым.

Мускаты справедливо считаются гордостью крымских виноделов. Эти вина (мускат белый «Красный камень», «Мускат десертный», «Мускат розовый южнобережный», «Мускат белый», «Мускат розовый десертный», мускат черный «Таврида») содержат от 20 до 30% сахара и от 12 до 16% спирта, их выдерживают, в зависимости от марки, от двух до четырех лет.

Наравне с крымскими мускатами следует поставить мускаты Армении. Эти превосходные десертные вина («Мускат белый», «Мускат розовый») несколько раньше созревают и проявляют свои достоинства, однако быстрее стареют.

Высококачественное мускатное вино готовят виноделы Киргизии из фиолетового муската («Мускат фиолетовый»).

Токаи, которые наравне с мускатами бесспорно нужно отнести к лучшим, наиболее тонким и высококачественным десертным сладким винам, изготавливают из винограда сортов фурминт и гарс левелю.

В выработке токаев винодельческие хозяйства Крыма достигли столь значительных успехов, что некоторые их марки не уступают прославленным токайским винам Венгрии. Родиной токайских вин является венгерский город Токай, по которому и названо это вино.

Характерный, особый аромат, который виноделы определяют как «запах поджаренной корочки ржаного хлеба», в сочетании с медовым запахом хорошо выявлен в токайских винах Южного берега Крыма («Токай южнобережный», «Токай десертный»).

Следует отметить и токай винодельческих районов Узбекистана, Таджикистана, Туркменистана, Азербайджана (таджикский «Токай № 18», узбекский «Токай», туркменский «Токай», азербайджанское вино № 67 типа токай).

Кагор в нашей стране вырабатывают из различных сортов красного винограда. Специфическая технология приготовления кагора — подогревание мезги паром до 65° — оказывает благотворное влияние на вкусовые и ароматические качества вина и вызывает более интенсивный переход красящих веществ кожицы в сусло, чем и объясняется столь густой темный красный цвет всех виноградных вин этого типа.

Виноделы Узбекистана, Крыма, Закавказья добились в изготовлении кагора большого совершенства.

К марочным кагорам, которые выдерживают не менее трех лет, относят крымский «Южнобережный», армянский «Арташат», азербайджанский «Шемаха» и отличный узбекский кагор «Узбекистан».

Перечисленные кагоры, кроме «Узбекистана», должны содержать 18—20% сахара и 16% спирта. Кагор «Узбекистан» несколько крепче и слаще (17% спирта и 25% сахара).

Необходимо также отметить, что десертное вино типа кагора «Кюрдмир», которое вырабатывают азербайджанские виноделы, обладает весьма оригинальным вкусом и ароматом (виноделы говорят: «бархатистый вкус с оттенком шоколада»), его также отличает густой темный красный цвет.

Десертные вина Средней Азии готовят из высокосахаристых сортов винограда. Они обладают оригинальным, своеобразным и очень приятным вкусом и составляют особую группу десертных вин.

Типичными для этой группы являются десертные вина Узбекистана, такие, как «Алеатико», «Буаки», «Вассарга», «Каберне ликерное», «Тагоби», «Джаус», «Юмалак», «Гуля-Кандос», приготовленные из одноименных сортов винограда. Эти вина отличает характерный для них приятный плодовой тон, напоминающий аромат айвы.

Высокими ароматическими и вкусовыми качествами обладают также туркменские сладкие десертные вина «Ясман-Салык» и «Тер-Баш», таджикское «Ширини».

Ликерные вина. Эти вина отличаются высоким содержанием сахара. К ликерным винам относят также некоторые особо сладкие разновидности мускатов и токаев.

Наиболее характерными представителями ликерных вин следует считать крымское «Пино-гри» («Пино-серый») и грузинское № 17 «Салхино».

Технология их приготовления весьма сходна с технологией выработки мускатных и токайских вин. По своему аромату, напоминающему запах поджаренной корочки свежеевыпеченного хлеба, эти вина также близки к токаям. «Пино-серый» при сравнительно небольшой спиртуозности (13%) содержит не менее 23% сахара. Это вино красивого темно-золотистого цвета. № 17 «Салхино» приготовлено из винограда сорта изабелла. Своеобразие этого вина заключается в очень большом содержании сахара (30%) и оригинальном темнокофейном цвете.

ДЕСЕРТНЫЕ КРЕПКИЕ ВИНА

Само название этой группы десертных вин характеризует их отличительную особенность — содержат до 20% спирта.

Типичные ароматические и вкусовые свойства крепких десертных вин зависят от своеобразия технологии их приготовления. Это своеобразие заключается в подогревании виноматериала. Термическую обработку проводят и выдержкой на солнце на открытых площадках, и в солнечных камерах, и в специальных помещениях, так называемых мадерниках.

Нагревание виноматериалов благоприятствует улучшению вкуса и развитию в вине сложных ароматических букетов. Портвейны, например, после даже непродолжительного прогревания приобретают такую гармоничность и своеобразный, очень приятный фруктовый вкус, которые характерны для всех виноградных вин этого типа.

Группу крепких десертных вин составляют портвейн, херес, марсала, мадера.

Портвейн относится к наиболее популярным винам.

Великолепные портвейны вырабатывают виноделы Южного берега Крыма, Армении, Azerbaijan, Узбекистана и Туркменистана.

К лучшим образцам красных портвейнов относятся крымские «Ливадия» и «Массандра» и узбекский «Фархат», а к лучшим образцам белых портвейнов в первую очередь нужно отнести крымские «Южнобережный» и «Сурож», армянский «Айгешат», азербайджанский «Акстафа» и грузинский портвейн № 14 «Карданахи».

Херес — золотистого цвета вино, с тонким фруктовым букетом, с легким привкусом орехов своим своеобразным вкусом и ароматом обязан пленке, образующейся в процессе приготовления на его поверхности. Эта пленка появляется на вине в результате жизнедеятельности особых хересных дрожжей.

Отличные вкусовые и ароматические качества отличают херес, который вырабатывают в Армении из винограда сорта харджи и чилар.

Хересные вина производят и в других винодельческих районах, в частности в Крыму, в Туркмении, а также в районах Узбекистана.

Марсала — крепкое десертное вино, по цвету, аромату и вкусу напоминает мадеру, должно иметь 18–19% крепости.

Лучшую марочную марсалу производят в Туркмении.

Весьма большие возможности по выработке превосходного вина типа марсалы имеют виноделы Узбекистана и Таджикистана.

Мадера получила свое название от острова Мадейра, где это вино производят с начала XVI века.

Виноматериалы, из которых виноделы приготавливают мадеру, подвергают тепловой обработке в солнечных камерах или на солнечных площадках до получения ярко выраженных мадерных тонов. Обычно мадера выдерживается до поступления в продажу не менее трех лет.

Основным качеством этого типа вина, по мнению виноделов, является его так называемая свежесть, которая наиболее полно выявлена в лучших марках, к которым в первую очередь нужно отнести мадеру, созданную крымскими виноделами.

Хорошую мадеру, несколько менее «свежую», приготавливают в Армении.

Высокими качествами отличается мадера Грузии — грузинское вино № 16 «Анага».

Вполне удовлетворительны мадеры Узбекистана.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Шампанское — легкое белое игристое вино отличного вкуса и аромата. Налитое в бокал оно выделяет пузырьки углекислого газа, — «играет» и образует так называемую кружевную пену.

Наличие естественной углекислоты является отличительной и наиболее привлекательной особенностью этого виноградного напитка.

При изготовлении шампанского в столовые вина добавляют сахар, подвергают их вторичному брожению в герметически закрытых бутылках или резервуарах. Сбраживающийся сахар выделяет углекислоту, которая и насыщает шампанское.

Крепость шампанского не превышает 10—12%, Это кристально прозрачное, а по определению виноделов «прозрачное с блеском», вино прекрасно сохраняет все ценное, что есть в лучших сортах винограда.

В продажу поступает пять видов шампанского: Советское шампанское сладкое (10% сахара), полусладкое (8% сахара), полусухое (5% сахара) и сухое (3% сахара), красное шампанское содержит 9% сахара.

Цимлянское относится к красным игристым винам. Это вино вырабатывают сладким (10% сахара) и полусладким (8% сахара).

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА

Вермут — особый напиток, приготовленный из виноградного вина с добавлением настоя различных душистых и пряных растений и особенно полыни.

Немецкое наименование полыни — *вермут* — и дало название этому ароматизированному вину, являющемуся отличным тонизирующим напитком,

хорошо возбуждающим аппетит. Вино чуть горчит, но эта легкая горечь быстро исчезает.

Выпускается вермут следующих марок: белый крепкий, красный крепкий, десертный белый, десертный красный.

Вермут крепкий содержит 10% сахара, его крепость 18%, а десертный — 16% сахара при 16% крепости.

Классификация вин по международным стандартам

Группа вин	Объемная доля спирта, %	Содержание сахара, г/л
НАТУРАЛЬНЫЕ		
сухие	9–13	≤ 3
сухие особые	14–16	≤ 3
полусухие	9–13	5–25
полусладкие	9–12	30–80
СПЕЦИАЛЬНЫЕ		
сухие	14–20	≤ 15
крепкие	17–20	30–120
полудесертные	14–16	50–120
десертные	15–17	140–200
ликерные	12–16	210–300

Среднедушевое потребление абсолютного алкоголя в России составляет 14,5 л в год, из них вина — 5–6%. Для сравнения: в таких северных странах, как Финляндия, Швеция, Норвегия, доля вина составляет от 12 до 20%.

Лучшие российские сухие, полусухие и десертные вина неоднократно завоевывали награды на международных конкурсах. Бутылка самого дорогого российского вина дореволюционного периода с оттисками императорской печати — «Портвейн Белый Ливадия» урожая 1891 г. из коллекции объединения «Массандра» — была продана на аукционе Сотби в Лондоне за 2900 фунтов стерлингов. Хочется надеяться, что когда-нибудь этот рекорд перекроет одно из современных российских вин.

Удивительное свойство вина — это его способность адекватно отражать историю общества. Ни одна из стран не продемонстрировала это более наглядно, чем бывший Советский Союз. В 1950-х гг. он официально сделал

выбор в пользу вина (теоретически — за счет водки). В 1950 г. в СССР было почти 400000 га виноградников. К 1985 г. оно возросло до почти 1,4 млн га, что поставило страну на второе место в мире (после Испании) по площади виноградников и третье (после Италии и Франции) — по количеству производимого вина. Безусловно, это был самый быстрый рост винодельческих мощностей, какой когда-либо видел мир. И даже этого было мало: СССР активно импортировал вино — около 7 млн гектолитров в год (почти годовой объем производства Португалии) преимущественно из стран Восточного блока и Кипра.

Однако в середине 1980-х гг. Михаил Горбачев решил, что вино подрывает советскую мораль, и взялся за внедрение трезвого образа жизни среди своих сограждан. Сотни винодельческих заводов были закрыты, а почти треть виноградников выкорчевана, так что к концу 1990-х гг. суммарное производство вина в республиках бывшего Советского Союза составляло всего 3% от мирового.

События 1991 г. не могли одновременно изменить ситуацию, но они открыли двери тем предприятиям в Союзе Независимых Государств (СНГ), которые производили хорошее вино в обход Москвы. И сегодня существует множество хронических трудностей: отсутствие на многих заводах оборудования для розлива вина по бутылкам и даже самих бутылок, ненадежный транспорт и определенный произвол при решении, сколько и каких сортов винограда нужно использовать в производстве того или иного вина. Серьезные производители настаивают на введении хоть каких-то нормативных документов, которые преграждали бы дорогу повсеместной фальсификации вин.

Сегодня внимание вновь приковано к районам, которые в прошлом производили лучшие в России вина. Все они расположены вдоль северного побережья Черного моря и далее на восток до Каспийского моря.

Виноградники в окрестностях Краснодара и в Дагестане испытывают мягкое влияние Черного и Каспийского морей, а те, что расположены возле Ростова-на-Дону, Севастополя и в Чечне, зимой ощущают всю суровость резко континентального климата. Лозы специально защищают, чтобы они не вымерзли.

Виноград является важной культурой также в бывших советских республиках Средней Азии. Согласно официальным данным, Узбекистан производит вина больше, чем Украина или Грузия. Подобно Дагестану, Армении и Азербайджану, республики Средней Азии предпочитают производить вина сладкие, крепкие и пока не слишком изысканные.

ГЛАВА 3

ВИНА НЕКОТОРЫХ СТРАН СТАРОГО СВЕТА

*О, суд людей неправый,
Что пьянствовать грешно!
Велит рассудок здравый
Любить и пить вино.*

Ф.И. Тютчев

ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ

Французская система классификации вин — по районам их происхождения и по качеству — грешит большой пестротой, так как складывалась она на протяжении длительного времени и с учетом региональных особенностей. Первая официальная классификация виноградников, сохраняющаяся почти в неизменном виде и поныне, была проведена в 1855 году в Бордо. Общефранцузская классификация винодельческих районов началась в 1935 году и не завершена по сей день, поскольку ничто не стоит на месте: совершенствуется технология, появляются новые виноградники, повышается качество вин отсталых в прошлом винодельческих территорий. Помимо общефранцузской был разработан ряд дополнительных, локальных, классификаций, распространяющихся только на отдельные регионы. Наконец, существуют еще и неофициальные классификации, предлагаемые экспертами, виноторговцами и знатоками вина во всем мире. Эти классификации периодически корректируются с учетом различных факторов: капризов погоды, ошибок или достижений в винификации, ценовой политики, появления в тех или иных винодельческих хозяйствах новых владельцев, которые могут оказаться энергичными, талантливыми и добросовестными — или не очень.

Большинство французских вин — красные сухие. Среди белых есть сухие, полусухие и десертные. Розовых вин сравнительно немного, и особого интереса они не представляют. Еще меньше крепленых вин (с добавлением винного спирта: так называемых *vins doux naturels* — VDN и *vins de liqueur* — VDL), которые не пользуются большим спросом и в целом котируются не очень высоко. Игристые вина, помимо Шампани, производят еще в нескольких регионах, но котируются они значительно ниже и, разумеется, не имеют права называться «шампанскими».

Французские законы и правительственные указы, регулирующие технологию производства вина, определяющие границы винодельческих районов и устанавливающие категории вин, — самые детализированные и строгие в мире, а контроль за качеством — самый придирчивый. Тщательно разработанное законодательство, однако, не грешит слишком жесткими и мелочными предписаниями и не сковывает творческую инициативу производителя, устанавливая лишь нижний допустимый предел. Все это объясняется как двухтысячелетней традицией виноделия и особой ролью вина во французской цивилизации (виноделы в десятом и даже двадцатом поколении — для

Франции не исключительное явление), так и экономическими причинами: производство вина и связанные с ним сферы деятельности обеспечивают рабочим местом каждого десятого француза (больше, чем ВПК) и приносят немалый доход казне (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.)

ОБЩЕФРАНЦУЗСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ

1. **Vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC или AC)**
вэн д'апеласьон д'орижин контроле
Марочное вино высшей (или первой) категории
2. **Vins delimités de qualité supérieure (VDQS).**
С недавних пор эта категория стала называться:
Appellation d'origine – vin delimité de qualité supérieure (AOVDQS).
вэн делимитэ де калите сюперьёр
Марочное вино второй категории
3. **Vins de pays (VDP)**
вэн де пейи
Столовое вино с указанием места происхождения винограда
4. **Vins de table (VDT)**
вэн де табль
Столовое вино

Категория вина обязательно указывается на этикетке (за исключением многих шампанских вин – см. «Шампань» – и некоторых vins de table). Вина первых двух категорий (AOC и VDQS) – марочные; третьей и четвертой (VDP и VDT) – столовые. Разница между последними состоит в том, что требования к качеству vins de pays несколько строже и делают их из винограда какой-то определенной области (но не совпадающей с областью AOC или VDQS), название которой указывается на этикетке (vin de pays соответствует немецкому «земельному» вину – Landwein, – испанскому VdlT и итальянскому IGT). Vins de table делают из винограда неизвестного происхождения, в том числе импортированного. Если вино этой категории произведено исключительно из винограда, выращенного во Франции, оно называется vin de table de France или vin de table français (ср. с немецкими Tafelwein и Deutscher Tafelwein). Вина второй категории (VDQS, около пятидесяти районов) – «кандидаты» на первую. Все особые региональные категории, речь о которых пойдет ниже (cru classé, grand cru, 1er cru, cru bourgeois), являются дополнительными к AOC.

Appellation d'origine contrôlée (дословно «название /места/ происхождения контролируется») означает государственную гарантию того, что данное вино сделано на территории определенного и официально признанного ценным винодельческого района, из «классического» для этого района сорта (или сортов) винограда. Кроме того, для вин АОС регламентируются: определенная спелость (техническая зрелость) винограда, максимально допустимая урожайность (ее превышение приводит к ухудшению качества вина, к его «разжижению»), технология производства, необходимая для данного типа вина выдержка, минимальное, а иногда и максимальное, содержание спирта, в ряде случаев — обязательный розлив вина по бутылкам только в районе его «названия» (апелласьона) и т.д.

На этикетке вина АОС должны быть указаны: его производитель, название винодельческого района (апелласьон) с указанием категории, содержание спирта, объем бутылки. Иные надписи не имеют обязательного характера, но и не возбраняются. Некоторые из них могут ничего не значить (так, на этикетках отдельных элитных вин иногда пишут: *Grand vin* — но эта надпись не является официальной гарантией более высокого качества и нередко встречается на самых заурядных винах АОС), другие дают кое-какую полезную информацию. Номер бутылки и указание общего количества бутылок данного урожая обычно проставляются на этикетках очень хороших вин, хотя в последние годы многие негодянты для привлечения покупателя стали помещать номер бутылки на этикетках вин самых заурядных. *Tête de cuvee* («головная партия») означает, что данная партия вина определяется производителем как самая удачная. *Vieilles vignes* («старая лоза») также может свидетельствовать о высоком качестве вина. Любопытно, что закон не требует от производителя указывать год сбора винограда (*millesime* — миллезим), но на практике миллезим указывается всеми мало-мальски приличными производителями. Исключение составляют многие шампанские и другие игристые вина (см. «Шампань»), а также некоторые крепленые вина.

Остановимся на понятии «название места происхождения» вина, которое иногда неуклюже переводят как «вино контролируемого по происхождению наименования». Критерий, положенный в основу системы АОС (помимо уже упомянутых требований к качеству), — официальное определение ценных винодельческих районов и стремление сохранить все традиционное разнообразие типов вин этих районов. Теперь уже можно окончательно сформулировать значение *vin d'appellation d'origine contrôlée* как «марочное вино из такого-то района» (или «такого-то типа» — район происхождения вина и его тип в данном случае синонимы). Все, однако, не так просто. Внутри одной области, где из «классических» сортов винограда производят вина сходного типа, могут находиться небольшие районы и отдельные виноградники, обладающие своими особенностями — уникальным микроклиматом и почвой, расположением на вершине холма или у его подножия и т.д. — и потому даю-

щие вина со специфическими характеристиками. Иногда вина с двух соседних виноградников могут заметно отличаться друг от друга, даже если у этих виноградников один хозяин, применяющий одну и ту же технологию. Поэтому авторы системы АОС разработали как бы несколько «уровней» апелласьонов, хотя официально это так не формулируется. Один район АОС может включать несколько, даже много, «субрайонов» АОС, а те, в свою очередь, нередко делятся на более мелкие территориальные единицы. В принципе, чем меньше территория происхождения винограда, тем выше качество произведенного из него вина. Существует четыре уровня вин АОС (в восходящем по качеству порядке): регион — область (или субрегион) — район — отдельный виноградник. Вина первого уровня во Франции неофициально называют *vins d'appellation regionale*, второго — *vins d'appellation sous- (или sub-) regionale*, третьего — *vins d'appellation communale*. Что касается вин четвертого уровня, то в разных винодельческих регионах существует своя классификация.

Вино, имеющее региональный апелласьон, может быть сделано из винограда, происходящего из разных мест региона, либо из винограда, выращенного в зонах, не входящих в более мелкие территориальные деления. Конечно, данная схема достаточно условна и применима не для всех винодельческих регионов. Например, в Эльзасе на сегодняшний день нет субрегиональных и коммунальных апелласьонов.

СХЕМА УРОВНЕЙ АПЕЛЛАСЬОНОВ

Вина каждого апелласьона могут иметь различное происхождение: с одного конкретного виноградника (в общем предпочтительнее) или с разных виноградников, расположенных в пределах апелласьона (Ю.Э. Зыбцев. 2002 г.)

Как правило, на этикетке вина АОС слово «origine» («место происхождения») заменяется названием винодельческого района или виноградника (если последний имеет собственный АОС). Например:

BORDEAUX

Appellation Bordeaux contrôlée
(апелласьон Бордо контроле)

Иногда название не повторяется. Например:

Chambertin Grand cru
Appellation contrôlée

где «*Appellation contrôlée*» относится к «*Chambertin Grand cru*». (В данном случае официально подтверждается не только происхождение указанного вина

с виноградника Шамбертен, но и особая, дополнительная, категория этого виноградника — *grand cru*.)

Разновидностью второго варианта является полное написание АОС: *Appellation d'origine contrôlée*.

Ключевыми словами являются «*Appellation*» и «*contrôlée*». Если одно из них на этикетке отсутствует, перед вами вино другой категории. Так, на этикетках вин второй категории (VDQS) теперь пишут: *Appellation d'origine — Vin delimité de qualité supérieure*. В данном случае первая часть надписи не содержит слова «*contrôlée*», а категория вина указана второй частью: *vin delimité de qualité supérieure*.

В заключение следует подчеркнуть три важных обстоятельства.

1. Сам по себе факт нахождения виноградника на территории АОС не означает, что его владелец автоматически получает право на данное название (апелласьон) и связанную с ним категорию. Вино с каждого виноградника должно удовлетворять всем упомянутым выше требованиям — в том числе принадлежать к определенному типу. Вино, сделанное в пределах более мелкой территориальной единицы АОС (например, коммуны), но не соответствующее типу вин этого апелласьона, может выходить под АОС более крупной территориальной единицы (например, региона; подробнее об этом ниже).
2. Для вин категории АОС гарантируются происхождение, доброкачественность и, если угодно, «классичность» — но не изысканность. Не следует рассчитывать, что любое вино АОС — замечательный напиток с богатым вкусом и букетом.
3. Отдельные производители, выпускающие свою продукцию под региональными АОС, а также производители не из самых престижных районов могут делать вина очень высокого класса — и, наоборот, продукция некоторых виноделов из элитных апелласьонов порой вызывает сильнейшее разочарование.

Особое место в системе классификации вин, принятой во Франции, занимает понятие «крю» (*Cru*) — в переводе «земля». Данным термином обозначают виноградник со строгими границами, дающий вина высочайшего качества. И ввели эту классификацию, чтобы помочь потребителю выделить из разряда высококлассных вин наиболее выдающиеся. Такие вина получают наименование Гран Крю (*Grand Cru*). Виноградники и в более широком смысле вина, произведенные на них, носят наименование Гран Крю Клас-сэ (*Grand Cru Classe*) — классифицированные виноградники. Возьмем, для примера, известный у нас в стране бордосский субрегион Медок (*Medoc*). В Медоке каждый замок, или иначе шато (*Château*), имеет свой виноградник, где делают собственное вино (в подавляющем большинстве это, конечно,

не рыцарские замки, а небольшие дома с винодельнями). В Медоке впервые во Франции была разработана специальная классификация (она действует с 1855 года с единственным изменением), которая выделяет первые — Премье Крю (*Premiers Crus*), вторые — Аезьем Крю (*Deuxièmes Crus*), третьи — Трузьем Крю (*Troisièmes Crus*), четвертые — Катрием Крю (*Quatrièmes Crus*) и пятые Сенкьем Крю (*Cinquièmes Crus*). Эта классификация охватывает около 60 шато и носит название Гран Крю Медока. Впоследствии подобного рода классификации были составлены и для других бордосских регионов. А в Бургундии классификация построена по другому принципу. Здесь классифицируют не винодельческие поместья, как в Бордо, а виноградники — клима (*climat*). Лучшие из них относятся к категории Гран Крю, за которой следует категория Премье Крю. Остальные виноградники особой оценки не имеют. В Эльзасе применяется третий способ классификации с использованием термина «Гран Крю» (*Grand Cru*): к этому классу относятся все виноградники, находящиеся в пределах определенных общин. Таким образом, эльзасские вина, происходящие из 47 деревень, могут носить отметку Гран Крю на своих этикетках (Л.В. Гелибтерман, 2002 г.)

ОСНОВНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ

БОРДО (Bordeaux)

Бордосские вина — самые известные в мире, в том числе и в России. Уже одно слово «Бордо» на этикетке бутылки заставляет верить в безусловное качество ее содержимого.

Регион Бордо занимает площадь 118 тысяч га на юго-западе Франции, в департаменте Жиронда. Здесь производят белые, розовые и красные сухие и сладкие вина, причем на 95 тысячах гектаров — вина контролируемых наименований по происхождению. В Бордо зарегистрированы 57 апелласьонов, работают 12 500 виноделов. Они изготавливают 6 800 000 гектолитров вина, около 40% которого идет на экспорт. В России продается примерно 10 тысяч гектолитров бордосских вин (15-е место в мире). В 1948 г. был создан Межпрофессиональный совет виноделов Бордо (CIVB), в задачи которого входит контроль за соблюдением законов о системе АОС в регионе, защита прав виноделов и виноторговцев, улучшение качества бордосских вин и продвижение их в мире. Бюджет совета на 2001 г. составил более 200 млн долларов США.

К числу наиболее известных бордосских апелласьонов, расположенных в Медоке, относятся Медок (*Medoc*), О-Медок (*Haut-Medoc*), Сент-Эстеф (*Saint-Estephe*), Пойяк (*Pauillac*), Марго (*Margaux*). А такие выдающиеся представители Медока, как Шато Латур (*Château Latour*), Лафит-Ротшильд (*Lafite-Rothschild*) и Шато Марго (*Château Margaux*), прославили Бордо и вообще

Францию на весь мир и без преувеличения являются достоянием всего человечества. Есть люди, которые, желая иметь у себя на столе или в винном погребе бутылочку хорошего бордосского, как говорится, за ценой не постоят. Так, бутылка «Шато Лафит» 1787 г. на аукционе Кристи в Лондоне была продана за 105 тысяч фунтов стерлингов.

В винодельческом районе Грав (Graves), вина которого были «пионерами» французского экспорта, производят выдающееся Шато О-Брион (*Château Haut-Brion*). Бордо подарил миру десертные белые вина с виноградников Барсак (*Barsac*) и Сотерн (*Sauternes*), включая знаменитое Шато д'Икем (*Château d'Yquem*). Прекрасны белые сухие вина апелласьона Антр-де-Мер (*Entre-Deux-Mers*), а субрегион Либурне (*Libournais*) знаменит великими винами из Сент-Эмильона (*Saint-Emilion*). Апелласьон Помероль (*Pomerol*), кстати, имеет столь любимого в России представителя — «Шато Петрюс» (*Château Petrus*). Бордосские виноградники — это хорошее вложение капитала: многие известные шато принадлежат крупным мировым компаниям.

БУРГУНДИЯ (Bourgogne)

Это, пожалуй, вторая по известности в России французская винодельческая провинция. Бургундское виноделие имеет славные исторические традиции. Например, в XV веке во время крестин ребенку дарили серебряную плошечку «татевин» (по французски *tater* — отведывать, пробовать). Считалось, что татевин — это настолько необходимый в повседневной жизни предмет, что каждый уважающий себя бургундец должен постоянно держать её в своем кармане.

Бургундские виноградники занимают почти 25 тысяч гектаров, на которых расположено более 100 различных апелласьонов. Особенность Бургундии состоит в том, что ее виноградники поделены на мелкие участки между большим числом производителей, например, знаменитый Шамбертен (*Chambertin*) — между 25 виноделами. Такая раздробленность способствовала созданию здесь мощной системы негроциантов, представляющих вина Бургундии миру, что было бы явно не под силу владельцу 4–5 гектаров пусть и благословенной бургундской земли. В сезоне 1999/2000 г. экспорт составил 56% произведенных в провинции вин. Основные страны-импортеры — США, Бельгия, Япония, Великобритания.

Винодельческие районы Бургундии

Шабли (*Chablis*). Район имеет 4 апелласьона — Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru (вина с этим наименованием происходят из 40 лучших climats — участков, представляющих собой бургундский аналог бордосских Крю; общее производство составляет порядка 40 тысяч гектолитров), *Chablis Grand Cru* (вина происходят с 7 лучших участков с самыми низкими нормами урожайности; общее производство вин — примерно 5 тысяч гектолитров в год).

Кот-де-Нюи (*Cote de Nuits*). Здесь производят все красные бургундские вина класса Grand Cru, за исключением одного.

Вина **Нюи-Сен-Жорж** (*Nuits-Saint-Georges*) очень любил генерал Шарль де Голль. Коммунальный апелласьон Жевре-Шамбертен имеет 380 гектаров виноградников. На 85 из них производят 9 вин Grand Cru (такого количества великих виноградников нет ни в одной коммуне Бургундии), в том числе любимый Наполеоном Шамбертен (*Chambertin*). Удивительно тонкие и элегантные вина делают в апелласьоне Вон-Романе (*Vosne-Romanee*). Шесть вин Grand Crus этого апелласьона считаются самыми престижными в Бургундии. Романе-Конти (*Romanee-Conti*) — один из наиболее знаменитых бургундских виноградников, владельцем которого был принц Конти. А La Romanse — самый маленький из французских апелласьонов. Вина, получаемые с виноградника площадью всего 1,8 гектара, входят в число наиболее редких в мире.

Кот-де-Бон (*Cote de Beaune*). Этот район славится самыми известными белыми винами Бургундии: Мерсо (*Meursault*), Кортон-Шарлемань (*Corton-Charlemagne*) и Монраше (*Montrachet*). Среднегодовое производство вин класса Grand Cru Montrachet составляет всего 900 гектолитров. Александр Дюма считал, что Монраше пьют на коленях, сняв шляпу. Достойны уважения и красные вина региона, особенно такие, как Вольне (*Volnay*) и Поммар (*Pommard*).

Кот-Шалонез (*Cote Chalonnaise*). В регионе производят в среднем 50 тысяч гектолитров вина. $\frac{3}{4}$ этого количества составляют красные. Вина изготавливают в основном из сортов Шардоне и Пино Нуар.

Маконе (*Maconnais*). Здесь производят в основном белые вина, но есть также красные и розовые. Наиболее известное белое вино региона, да, пожалуй, и одно из самых популярных французских — Пуйи-Фюиссе (*Pouilly-Fuisse*).

Божоле (*Beaujolais*). Строго говоря, виноградники Божоле относятся к Бургундии. Но вина Божоле — этой области в департаменте Рона, протянувшейся на 60 километров в длину и 12 в ширину — благодаря своей оригинальности и неповторимому характеру отстаивали право на независимость. Как говорят в Бургундии, «сначала Бог создал райский сад, а потом божоле».

На 22 500 гектарах района производят 1 350 000 гектолитров вина, треть которого составляет Божоле Нуво (*Beaujolais Nouveau*). На экспорт идет примерно половина производимой продукции. Район Божоле имеет три субрегиональных апелласьона: Божоле (*Beaujolais*), Божоле Супериор (*Beaujolais Superieur*) и Божоле Виляж (*Beaujolais Villages*), а также 10 коммунальных.

Вина Божоле отличаются великолепной мягкостью, свежестью и хорошо утоляют жажду. Для их производства используют особый метод винификации. Каждый год (начиная с 1985 г.) в третий четверг ноября в продажу поступает молодое вино *Beaujolais Nouveau*. Этот день отмечают как «праздник

Божоле», причем не только во Франции, но и во многих других странах. Божоле Нуво, яркое фруктовое вино с чистыми ароматами, нужно употреблять молодым — в течение нескольких месяцев после изготовления.

ДОЛИНА РОНЫ (Vallée du Rhône)

Рона — второй винодельческий регион Франции по площади виноградников (77 300 гектаров) и объему выпускаемых вин, престиж которых возрастает из года в год. Этому способствуют все более строгая регламентация и низкая урожайность виноградников. Вина с берегов Роны — самые сложные во Франции по составу сортов винограда: для их производства разрешены 23 сорта. При изготовлении, например, одного из наиболее известных вин региона — **Шатонеф-дю-Пап** (*Châteauneuf du Pape*) — может быть использовано 13. Это вино производят в самом знаменитом ронском апелласьоне с одноименным названием. Виноградники появились здесь в начале XIV в. благодаря Папе Римскому Иоанну XXII. Расположенные вокруг его резиденции, они очень скоро стали образцом для подражания.

На 220 километров вдоль обоих берегов Роны вытянулся региональный апелласьон **Кот-дю-Рон** (*Côtes du Rhône*). А виноградник апелласьона Эрмитаж (*Hermitage*) раскинулся на холме, который резко возвышается над городом Тен. Виноградная лоза растет здесь на ступенчатых террасах, где места порой не больше, чем для двух растений и трех шагов винодела. В кратере потухшего вулкана лежит коммунальный апелласьон **Шато-Грийе** (*Château-Grillet*).

В долине Роны производят белые и красные вина, а также первое розовое вино Франции **Тавель** (*Tavel*), которое так любили короли Филипп IV Красивый и Людовик XIV.

ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН (Languedoc-Roussillon)

Вина этого наиболее протяженного региона, охватывающего территорию 4 департаментов, только начинают свой путь к сердцу российских любителей французских вин. Учитывая великолепное соотношение цены и качества, особенно в категории *Vin de Pays* (примерно 70% французских вин этой категории производится именно здесь), можно не сомневаться в их большом будущем. Характерной особенностью региона является категория **Vin de Pays d'Ос**, объединяющая более 60 наименований прекрасных местных вин. В Лангедоке-Руссильоне производят также сладкие белые и красные вина.

ЮГО-ЗАПАД (Sud-Ouest)

В этот винодельческий регион входят районы юго-запада Франции, за исключением Бордо. К самым известным наименованиям относятся **Бержерак** (*Bergerac*), **Кот-де-Бержерак** (*Côtes de Bergerac*), **Монравель** (*Montravel*), **Монбазийяк** (*Monbazillac*) — одно из самых старых ликеристых вин Франции, **Гайяк** (*Gaillac*) и, конечно, вина региона Каор (*Cahors*), известного в России

как Кагор. Каорские вина очень любил король Франциск I, а Петр I лечился кагором от желудочного недуга.

Вина Каора, который с 1971 г. существует как апелласьон, не имеют ничего общего с напитком, который под названием «Кагор» (не французский) продается в российских супермаркетах. Каорские вина в свое время были куда знаменитее бордосских и теперь постепенно восстанавливают прежнюю славу. На 4300 гектарах виноградников Каора производится 250 тысяч гектолитров вина. Настоящие каорские вина можно хранить долго.

ПРОВАНС (Provence)

Если в древней Греции жили боги, то вино для них поставляли именно с прованских виноградников, древнейших во Франции. В Провансе имеется 8 апелласьонов. Самый большой из них, дающий 80% производства всех вин региона — АОС **Cotes de Provence**, славится розовыми сухими винами, красными, достигающими зрелости через 4–5 лет выдержки, а также белыми сухими винами высокого качества.

КОРСИКА (Corse)

Около 1900 гектаров площади этого средиземноморского острова занимают виноградники. Лозу завезли сюда еще древние греки. Корсика производит 400 тысяч гектолитров вина в год. Основное количество — под наименованием **Vin de Corse**. Вино Патримоньо (*Patrimonio*) считается лучшим на острове.

ЮРА И САВОЙЯ (Jura et Savoie)

Савойя была винодельческим регионом еще в античные времена, до наших дней сохранились 23 разновидности виноградной лозы. Савойские виноградники, расположенные в основном на солнечных склонах гор в юго-восточных департаментах Франции, весьма живописны. Ежегодно здесь производят 134 тысячи гектолитров преимущественно белого вина.

Савойские вина прекрасно сочетаются с фондю, и по достоинству оценить это великолепное сочетание уже можно в некоторых московских ресторанах.

Вина Юры были любимыми винами короля Генриха IV, а Луи Пастер использовал их при исследовании процесса брожения.

Виноградники этого региона дают 85 тысяч гектолитров вина. Юра выделяется, прежде всего, двумя винами: так называемыми желтым и соломенным. «Желтое» вино разливают в дубовые бочки, оставляя контакт с воздухом, и выдерживают не менее 6 лет и 3 месяцев. По мере созревания вино переливают в специальные бутылки, в которых оно способно сохранять все свои достоинства от 50 до 100 лет. «Соломенное» вино получается путем винификации естественно подсохшего на соломенной подстилке винограда. Это вино имеет высокое содержание алкоголя и может храниться в бутылках 50 лет.

ДОЛИНА ЛУАРЫ (Val de la Loire)

Винодельческие районы, протянувшиеся вдоль великой французской реки Луары более чем на 300 километров, поражают разнообразием своих вин. Это связано с огромным количеством выращиваемых здесь сортов винограда и различными типами почв. На 72 645 гектарах виноградников производится 4136 000 гектолитров вина, в том числе 650 000 гектолитров вин категории Vin de Pays. Среди вин региона преобладают белые (сухие, полусухие и десертные), около 20% составляют красные вина и до 12–14% — розовые. К наиболее известным винам можно отнести легкое белое **Мюскаде** (*Muscadet*); насыщенное белое **Пуий-Фюме** (*Pouilly-Fumé*); белые, розовые и красные вина апелласьона **Сансер** (*Sancerre*); **Туренские** (*Touraine*) вина, включая благородное белое **Вувре** (*Vouvray*), а также розовые и десертные **Анжуйские** (*Anjou*). Кстати, известный французский актер Жерар Депардьё является владельцем виноградников в Долине Луары, а одно из его вин «Сирано» получило высокие оценки винных критиков.

Красные луарские вина ценят за красоту их молодости, свежесть и элегантность. Белые вина — тонкие, оригинальные, сладкие способны к длительной выдержке, розовые прекрасно сочетаются с азиатской кухней. Луарские вина уже появились в московских ресторанах и приобрели своих приверженцев.

ЭЛЬЗАС (Alsace)

Все больше входят в моду в Москве и других российских городах вина Эльзаса. Этот регион, принадлежавший в прошлом то Франции, то Германии, занимает во французской истории особое место. В Эльзасе наименование **Alsace Grand Cru** закреплено за 50 виноградниками 47 общин.

Его указывают на этикетке при условии использования благородных сортов винограда, а также соблюдения правил производства и норм содержания алкоголя. В 2001 г. в отношении этих элитных вин было введено еще более строгое регулирование. Площадь виноградников Эльзаса составляет 14 600 га, при этом 92% ее отдано под белые сорта винограда. Королем эльзасских вин считается Рислинг. Великолепные вина получаются из сорта Гевюрцтраминер — их любила Марлен Дитрих. Особое место занимают эльзасские сладкие вина, потенциал старения которых вызывает изумление. Эльзасские вина разливают в специальные бутылки, называемые «эльзасской флейтой», зеленого стекла, с длинным горлышком.

ШАМПАНЬ (Champagne)

Этот самый северный винодельческий регион Франции делится на пять субрегионов: *Montagne de Reims*, *Vallee de la Marne*, *Cote des Blancs*, *Cote de Sezanne*, *l'Aube*. Административным центром Шампани является город Реймс, а центром производства шампанского — Эпернэ. Виноградни-

ки Шампани, занимающие лишь 2% всех (35 155 га) виноградников Франции, обеспечивают почти треть (27%) французского экспорта вин. Рекордным для региона стал 1999 г., когда в мире было продано более 136 млн бутылок шампанского.

Вина Шампани были известны еще в V–VI вв., во времена короля Людовика I. Особенно ценились красные вина. Производить белые было тяжело: зимой процесс брожения часто приостанавливался, а потом сам возобновлялся, что нередко приводило к взрыву бочек. Изобретение шампанского история приписывает Дому Пьеру Периньону — монаху-бенедиктинцу из аббатства Овилле, который жил во времена Людовика XIV. 47 лет своей жизни Дом Периньон посвятил созданию и изучению шампанских вин. Теперь его имя носит одно из самых престижных в мире шампанских вин. В 1937 г. компания Moët & Chandon выпустила специальное Кюве Dom Perignon урожая 1921 г. Шампанское, которое мы знаем сегодня, появилось во времена Наполеона: тогда научились рассчитывать количество сахара, добавляемого для вторичного брожения, горлышко бутылки начали оборачивать проволокой, укрепляющей пробку из португальского дуба, да и сами бутылки стали гораздо прочнее. В Шампани выращивают три сорта винограда, которые можно использовать для приготовления шампанского как отдельно, так и вместе: Шардоне, занимающий 27% виноградников Шампани, Пино Нуар — 35% и Пино Менье — 38%.

Виноградники Шампани классифицированы по шкале от 75 до 100%. Виноградники Grand Cru занимают в этой шкале высшую отметку. Далее идут виноградники Premier Cru — от 90 до 99%. Если шампанское получено полностью из винограда, имеющего по шкале 100%, оно может иметь на этикетке надпись Grand Cru. Если же виноград происходит с участков Grand Cru и Premier Cru, то возможна надпись Premier Cru.

87% площадей виноградников Шампани приходятся на долю 15 тысяч мелких хозяйств, которые продают большую часть своего урожая неготиантам. Остальные 13% находятся во владении шампанских домов, число которых составляет около 300 (из них 100 считаются крупными). Крупнейшему владельцу марок шампанских вин — группе LVMH принадлежат такие марки, как Moët & Chandon, Canard Duchene, Krug, Mercier, Pommery, Ruinart, Veuve Clicquot. Ведущий мировой производитель шампанского дом «Моэт и Шандон» (Moët & Chandon), основанный в 1743 г. Клодом Моэтом, выпускает более 24 млн бутылок в год. Уже с 1750 г. у него были такие клиенты, как маркиза де Помпадур, а его шампанское Brut Imperial названо в честь Наполеона Бонапарта, с которым господина Жан-Реми Моэта связывали дружеские узы. Дом имеет самые большие в Шампани погреба длиной 28 км, которые вмещают 96 млн бутылок. «Моэт и Шандон» владеет 546 га виноградников Шампани, дому принадлежат 13 из 17 имеющихся Grand Cru (классифицированных земель высшей категории).

Шампанское — это напиток, с которым всегда связано праздничное действо. И у шампанских домов есть особый ритуал: строить пирамиды из наполненных бокалов. Крупные дома имеют даже в своем штате специалистов по созданию таких сооружений. Бокалы в пирамидах от «Моэт и Шандон» ставятся друг на друга без прокладок между уровнями, а самая большая пирамида была составлена из более чем 5 тыс. бокалов.

Вина Франции — несомненный лидер среди потребляемых в России вин стран дальнего зарубежья. Причем кроме традиционных бордосских и бургундских теперь есть возможность купить вина Роны, Долины Луары и Эльзаса. Более того, у нас уже можно найти вина из таких не самых «раскрученных» в России регионов, как Прованс, Лангедок-Руссильон, Юго-Запад, Юра и Савойя (Л.В. Гелибтерман, 2002 г.)

Язык этикеток французских вин представлен в приложении 1.

ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ

В Италии насчитывается более 2500 сортов вин. Благо местных разновидностей винограда в избытке, да национальная специфика страны — раздробленность, при которой каждый монарх, сюзерен, диктатор или губернатор стремится создавать что-то свое, отличное от соседа. В результате, едва ли не каждый город в Италии может похвастаться собственным вином. Добавим сюда национальный характер итальянцев — это, кроме всего, очень творческая нация. К своему великому множеству они насадили и продолжают насаждать интернациональные сорта с целью получения дополнительных средств для своих экспериментов. Само собой разумеется, что установленный в 60-е годы аппарат функционеров, следящих в первую очередь за соблюдением принципа традиционализма в приготовлении вин, не в состоянии адекватно следить за динамичной, постоянно меняющейся, быстро эволюционирующей системой виноделия в Италии. Они попросту не успевают за изменениями. Как результат — частое противоречие, нестыковка, а зачастую и хаос в оценке вин, предлагаемой государством. Так, очень часто лучшие и самые дорогие итальянские вина не имеют сертификата марочных, оставаясь в низшем сословии *местных IGT* (*Indicazione Geografica*

Tipica) и даже **столовых вин** (*Vino da Tavola*). Это и понятно, если помнить, что институт DOC был создан раньше, чем была предложена формула многих великих вин Италии. Нарушается принцип традиционного подхода, идет процесс постоянного эксперимента, проб, ошибок и, наконец, выводится и доказывается теорема, что Великое вино не всегда должно иметь возраст, исчисляемый столетиями. Примером тому может служить вино из центральной части Италии от винодельческого дома Умани Ронки (*Umani Ronchi*). Их **Пелаго** (*Pelago*) 1995 года урожая, одно из последних творений Джакомо Такиса, по оценке профессионального жюри (состоящего из нескольких сотен дегустаторов), в рамках ежегодного конкурса, проводимого независимым изданием «Wine Magazine» в рамках программы International Wine Challenge, в 1997 году получило сразу три золотые медали, став победителем в номинациях «Лучшее красное вино мира», «Лучшее красное итальянское вино» и, наконец, «Лучшее вино первого года выпуска». Многие западные эксперты называют этот процесс революционным. Профессиональные издания пестрят заголовками наподобие такого: «Новая итальянская революция». Мы же считаем, что это закономерная тенденция продления итальянского расцвета, одна из особенностей и черт национального характера итальянцев в их тяготении к творчеству и созиданию. Слишком уж часто, чтобы быть случайностью, лучшие модельеры, лучшие дизайнеры, лучшие тенора — родом из этого божественного края — люди, чья цивилизация уже давно перевалила за второе тысячелетие, чье чувство прекрасного и тонкого оказалось более развитым.

Мы уже упоминали, что согласно итальянскому законодательству существует четыре категории вин.

На вершине пирамиды стоит узкий класс вин, имеющих маркировку **DOCG** (*Denominazione di Origina Controllata e Garantita*). Считается, что это — элита итальянских вин, хотя не все из этой категории действительно можно назвать великими винами (так, вина **Ацму** (*Asti*) имеют DOCG в силу их коммерческого характера — доход в бюджет страны в виде налогов от них столь велик, что их нельзя было не заметить). Высшая категория в разряде марочных вин была введена государством скорее как маркетинговый прием для повышения интереса к итальянским винам в мире. В остальном большая часть вин DOCG действительно заслуживает особого почета и уважения. Их очень немного, это — закрытый класс, очень медленно и осторожно расширяющийся. В 1996 году их было всего 14. Сегодня — 21. В отличие от просто DOC эти вина проходят более строгий государственный контроль, все вина дегустируются, проходят лабораторный анализ и им присваивается официальный номер на каждую бутылку, что сертифицируется особой маркой розового цвета у красных вин и зеленого — у белых, наклеиваемой на горлышко бутылки.

В другую категорию марочных вин — **DOC** (*Denominazione di Origina Controllata*) — входит около 300 различных производительных зон. Это имен-

но производительные зоны, их собственно и можно назвать маркой вина. Зона может быть представлена как одним вином, например произведенным из одного сорта винограда (Барбера д'Альба, Дольчетто ди Дольяни, Просекко и др.), так и ассамбляжным (Лугана, Бардолино, Бьянко ди Кустоза) или несколькими винами — Фриули Граве (бьянко, россо, розато, моносепажное шардоне и так далее, всего 17 вин), Колли Болоньези, Ольтрепо-Павезе и многие другие. Внутри своей марки эти вина еще имеют разновидности с точки зрения техники производства. Так, например, очень многие марки производят как и спокойной, так и в шипучей, либо игристой версии. Италия, к слову, занимает одно из первых мест в мире по объемам производства легкоигристых и слабошипучих вин. Кроме того, многие марки вин распадаются на подгруппы по содержанию сахара, выдержке и противопоставлению «десертное—столовое». Аббревиатуры DOC и DOCG всегда стоят под названием *производительной зоны*. Она-то и является в данном случае маркой вина.

Более приземленной группой вин, с точки зрения законодательства, считается класс вин *IGT* — *Indicazione Geografica Tipica* — дословно «типичное географическое наименование», или местное вино, что соответствует французскому *vin de pays*. В эту группу, которая формально относится к столовым винам, могут входить и наиболее престижные и дорогие вина — Л'Аппарита, Тиньянелло, Морморето, Сассоаллоро, Экчельсус, Фонталлоро, Ла Пойя, Моламатта, Пелаго и многие другие. Сертификат марочного эти вина не могут получить, ибо произведены с нарушением регламента производства вин в рамках своей территории, либо сортовой состав изменен, либо участки земли не входят исторически в ту или иную производительную зону, либо ещё что-нибудь не соответствует норме. Но при этом контроль государства за качеством этих вин все же присутствует, просто они не вписываются в установленную схему. В этой связи можно дать один дельный совет начинающему ценителю итальянских вин — никогда не искать глазами присутствия на этикетке магических слов «*denominazione di origina controllata*». Чем же руководствоваться в таком случае при выборе вина? Ответ: ценой. Это будет точнее. У итальянцев удивительно четкое, пока еще, соответствие между ценой и качеством. Это простейшее правило, а далее нужно научиться разбираться в бесконечных названиях, марках, аппелласьонах, производителях, словом, в том, что составляет основу винной грамоты. Этой цели и служит наша книга — помочь разобраться, помочь научиться.

«Низшее сословие» вин составляют собственно столовые вина — *Vino da Tavola*. В этом случае чаще встретишь соответствующее названию качество. Но к сожалению, ситуация, схожая с винами IGT, здесь все еще также имеет место. Не все великолепные и благородные вина из числа супертосканских или шире — супервин Италии еще переведены в разряд IGT и выше.

На такое несовершенство классификации вин накладывается и новое модное увлечение нескольких наиболее уважаемых виноделов декласси-

фицировать свои вина, отказываясь от DOC и даже DOCG, с целью показать, с одной стороны, свое превосходство над другими производителями вин, с которыми они не хотят находиться в одной группе, а с другой — получить дополнительную возможность развиваться вне рамок сдерживающих их законодательных условий. К этому добавляется стремление института DOC привести контроль за современным виноделием в соответствие с его современным развитием. На примере Кьянти это видно очень хорошо. Если до 1996 года Кьянти было вином, сортовой состав которого был определен еще несколько сот лет назад и казался незбылемым, то сегодня он претерпевает серьезные изменения. Раньше основу вина составлял виноград сорта Санджовезе от 50 до 80%, от 10 до 30% занимал Канайоло Неро, остальное дополняли белые Треббьяно и Мальвазия. Изменить состав, не потеряв при этом DOC, было невозможно. Но бесконечное появление все новых и новых более интересных и серьезных вин с иным сортовым наполнением наконец вынудило государство признать целесообразным использование иной сортовой базы в зоне производства традиционного Кьянти. Теперь Кьянти может содержать в себе и 100% Санджовезе и иметь даже немного Мерло или Каберне, что ранее предавалось анафеме и ввергало вино в пучину трудностей, связанных с принадлежностью вина к разряду столовых. Тосканцы сумели преодолеть непонимание мировой общественности и поднять свои супертосканские вина на небывалые высоты. Теперь многие подобные вина могут вполне законно называться Кьянти, но это не нужно уже теперь самим их авторам, они спокойно продают их в классе столовых или местных вин по более высоким ценам, чем большинство Кьянти, да еще и используют эти свои вина в качестве своеобразной визитной карточки. Таким образом, хаос и путаница в системе классификации вин Италии мешает ей активнее развиваться, но качество даже простых итальянских домашних вин служит гарантом и залогом того, что, взяв в руки бутылку итальянского вина, вы получите как минимум удовольствие от сиюминутного общения с ее содержимым (А.А. Корнеев, 2001 г.)

ОСНОВНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ

Всего в Италии их 20, и они совпадают с областями.

PIEMONTE (Пьемонт)

Вина этого региона — одни из наиболее известных в России. 7 вин Пьемонта имеют категорию DOCG и 43 — категорию DOC. Среди красных вин выделяются **Барбареско** (*Barbaresco*) и **Бароло** (*Barolo*), из белых — **Гави** (*Gavi*), игристые вина района **Asti**. Наиболее известный производитель Пьемонта — Gaja.

VALLE D'AOSTA (Валле-д'Аоста)

Расположена на самом севере Италии, в горах. Здесь производят красные, белые и несколько редких розовых вин. Одно из самых редких и дорогих — вино **Donnaz**.

LOMBARDIA (Ломбардия)

Производит 13 вин DOC и два DOCG. Самые известные — красное **Valtellina Superiore**, а также белые и розовые игристые вина под названием **Franciacorta**.

EMILIA-ROMAGNA (Эмилия-Романья)

Отличается огромным разнообразием вин самых разных стилей и качества. Наиболее титулованное вино региона — **Albana di Romagna** — первое белое вино Италии, вошедшее в 1987 году в категорию DOCG.

VENETO (Венето)

Родина **Вальполичеллы** (любимого вина молодого Хемингуэя) и **Соаве**, одного из самых экспортируемых белых вин Италии. Винодельческая столица региона — город Верона.

TRENTINO-ALTO ADIGE (Трентино-Альто-Адидже)

Здесь преобладают красные вина, хотя более совершенными являются белые.

FRIULI-VENEZIA-GIULIA (Фриули-Венеция-Джулия)

Вина этого небольшого региона довольно широко представлены в Москве. Белые вина считаются одними из лучших среди белых вин Италии, особенно **Collio**.

TOSCANA (Тоскана)

Стала одной из самых известных итальянских областей благодаря своим красным винам **Кьянти** (*Chianti* — это вино официально упомянуто в документе, подписанном синьором Лапо Маттеи еще в 1398 году) и **Брунелло ди Монтальчино** (*Brunello di Montalcino*). Регион, в котором производят вина Кьянти (Chianti DOCG), состоит из семи зон: *Classico*, *Colli Aretini*, *Colli Fiorentini*, *Colli Senesi*, *Colline Pisane*, *Montalbano* и *Rufina*. А сердцем тосканского региона Кьянти является зона *Chianti Classico DOCG*. Кстати, популярность итальянского Кьянти имеет оборотную сторону медали. Один из самых громких скандалов в Италии последних лет связан именно с этим вином. Было конфисковано более 1 миллиона бутылок поддельного Кьянти и арестовано 9 человек. Поэтому, выбирая бутылочку Кьянти в магазине или ресторане, обращайте внимание на название российской компании-импортера.

В 2000 году в Тоскане насчитывалось не менее 33 вин категории DOC. Набирают популярность и так называемые супертоscanские вина, которые впервые появились на мировом рынке около 20 лет назад. Для их производства наряду с традиционным итальянским сортом Санджовезе используют французские сорта винограда Каберне Совиньон и Мерло.

UMBRIA (Умбрия)

Расположена в центре Италии. Имеет два вина класса DOCG: сладкое вино для десертов **Montefalco Sagrantino** и красное вино **Torgiano Rosso Riserva**.

CAMPANIA (Кампания)

Единственный регион на юге континентальной Италии, в котором изготавливают вина категории DOCG. Это ароматные красные вина **Taurasi**.

Набирают популярность вина итальянских островов **Сардиния** (*Sardegna*) и **Сицилия** (*Sicilia*). Сардиния производит легкое белое вино класса DOCG — **Vermentino di Gallura**, а Сицилия — известное крепленое вино **Marsala** и экзотическое **Etna**, произведенное из винограда, собранного на склонах одноименного вулкана.

Кроме того, вина производятся в **Лигурии** (*Liguria*), **Марке** (*Marche*), **Лацио** (*Lazio*), **Абруцци** (*Abruzzo*), **Апулии** (*Puglia*), **Калабрии** (*Calabria*), **Молизе** (*Molise*) и **Базиликате** (*Basilicata*).

Итальянские вина пользуются огромной популярностью в России. На нашем рынке представлена продукция более ста производителей из 17 винодельческих регионов этой страны (Л.В. Гелибтерман, 2002 г.)

Язык этикеток итальянских вин представлен в приложении 1.

ИСПАНСКИЕ ВИНА И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ

Делать вино умели уже иберы, древний народ, населявший Пиренейский полуостров еще до карфагенян. Об этом свидетельствует трактат «О сельском хозяйстве» (*De re rustica*) римского писателя Колумелла. После того как в 201 г. до н.э. римляне вытеснили карфагенян из Иберии, в течение нескольких сто-

летий вина в Рим поставляли из Андалусии и Таррагоны. Виноделие пришло в упадок после 711 г., когда Иберию захватили мавры, но после Реконкисты в 1492 г. вино вновь заняло свое почетное место в испанской действительности. Великий испанский философ Ортега-и-Гассет как-то сказал: «Задолго до того, как вино стало проблемой для инстанций, оно было Богом».

В наступившем XXI веке Испания занимает первое место в мире по площади виноградников (более 1,1 млн гектаров) и третье по объему производства вин (в 2000 году — 41,8 млн гектолитров). Примерно половина производимого вина остается в стране (потребление на душу населения составляет примерно 50 л в год).

В Испании 17 автономных провинций, в каждой из которых производят вино. Здесь находится около 50% всех виноградников Евросоюза. С 1932 г. в стране действует Кодекс о винограде и вине, а в 1970 г. был создан Национальный институт наименований вин по происхождению. В 1985 г. в Испании учредили *Gran Orden de Caballeros del Vino*. Этим орденом награждают виноторговцев, внесших большой личный вклад в продвижение испанских вин в мире. Вообще в этой стране много именитых виноделов, но, пожалуй, наиболее широко известна семья Торрес (Torres). Основы семейного бизнеса заложил Мигель Торрес. Сегодня его дело в Испании и за ее пределами с успехом продолжают сын Мигель А. Торрес и дочь Маримар.

В Испании существует институт, регламентирующий и контролирующий производство вин в стране — *Institute Nacional de Denominaciones de Origen*, действующий под патронажем Министерства сельского хозяйства. Эта организация выдает разрешения на использование наименований по происхождению (*Denominacion de Origen, DO*). Гарантируется происхождение вина: для этого определяются границы соответствующего виноградника, методы выращивания виноградной лозы, урожайность и используемые сорта (Л.В. Гелиберман, 2002 г.)

В стране законодательно определены 50 винодельческих регионов. В более чем 40 из них вина имеют право на звание **Denominacion de Origen (DO)**, указываемое на этикетке. В регионе **Риоха (Rioja)** контроль за производством и качеством винной продукции еще более строгий, чем в других испанских регионах, что дает возможность некоторым винам из Риохи носить на этикетке гордое наименование **DOC — Denominacion de Origen Calificada**.

Классификация вин была разработана в 1970-х годах и с небольшими изменениями действует до настоящего времени.

Vino de Mesa (VdM) — столовые вина и вина с неклассифицированных виноградников.

Местные вина представлены двумя категориями:

Vino Comarcal (VC) — деклассифицированные вина, место их производства и технология законодательно не регламентированы;

Vino de la Tierra (VdIT) — деревенское, территориальное вино. На этикетке указывают место производства, сорт винограда и год урожая.

Denominación de Origen (DO) — вина этой элитной категории испанских вин производят и продают по строгим законодательным стандартам, установленным для каждого конкретного региона.

Denominación de Origen e Calificada (DOC) — высшая категория, присваивается в исключительных случаях. Первой этот статус в 1991 году получила *Puoxa*. А сейчас на рассмотрении вина из горного каталонского региона *Priorato*.

В Испании существует также категория вин, имеющих наименование *Vino Joven*. Это молодые вина, аналог французских Божоле Ново.

В последнее время в регионе Риоха появились вина с новыми надписями на этикетке: *Super Reserva* и *Reserva Especial*. Вина *Super Reserva* производят с добавлением к испанским сортам французского Каберне Совиньон, что ранее было запрещено, а вина *Reserva Especial* выдерживают в бочках из французского дуба.

Говоря об испанских винах, следует учесть еще одну существенную особенность: очень часто имя производителя значит гораздо больше, чем указанная на этикетке категория вина.

ОСНОВНЫЕ ВИНODEЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ

(Л.В. Гелибтерман, 2002 г.)

ANDALUCIA (Андалусия)

Родина хереса и малаги. **Херес** (*Jerez*) производят на ограниченной территории между городами Херес-де-ла-Фронтера (основан финикийцами в 1100 г. до н. э.), Санлукар-де-Баррамела и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария. Самым древним производителем хереса считается семья Вальдеспино, проживающая в районе Хереса с 1264 г.

Вина с наименованием **Malaga** (*Malaga*) — в основном сладкие, крепленые десертные, из винограда сортов Педро Хименес и Москатель. Их разливают в бутылки темного стекла. Вино этого региона, между прочим родины Пабло Пикассо, с давних пор любимо в России. В 1791 г., например, виноделы Малаги отправили 36 ящиков своих вин императрице Екатерине II.

ARAGON (Арагон)

Расположен на севере Испании. Здесь производят в основном легкие, фруктовые вина, хотя есть и высококачественные крепленые. Наиболее из-

вестны вина из **DO Somontano** (особенно красные), **DO Carinena** (белые, красные и розовые), а также из **DO Campo de Borja** (белые, розовые, красные крепленые).

NAVARRA (Наварра)

Регион у подножия Пиренеев, расположен к северу от региона Риоха. Особенно знаменит своими ароматными и тонкими розовыми винами.

LA RIOJA (Риоха)

Самый известный винодельческий регион Испании. Свое название получил по имени реки Оха (*Rio Oja*). Еще в 1560 г. здесь был принят закон, запрещавший подделку производимых вин. В 1635 г. мэр города Логроньо, столицы Риохи, даже запретил конным экипажам проезд по улицам, на которых располагались бodeги, чтобы не потревожить «наших драгоценных прекрасных вин, нуждающихся в покое и хранящихся в подвалах наших славных бodeг». В 1926 г. испанское правительство учредило в Риохе *Consejo Regulador* — Управляющий Совет, контролирующий качество вин региона. Легально произведенные вина Риохи имеют пронумерованную контрэтикетку, авторизованную этим органом. Риоха делится на три района:

Rioja Alta (*Риоха Альта*) — здесь делают мощные, терпкие сбалансированные вина, способные к выдержке.

Rioja Baja (*Риоха Байя*) — в этом районе производят богатые алкоголем, тяжелые красные вина, с ароматами фруктов.

Rioja Alavesa (*Риоха Алавеса*) известна ароматными и свежими винами.

Зачастую вина из этих трех районов купажируют и выпускают под общим названием Rioja.

CATALUNYA (Каталония)

Расположена на северо-востоке Испании, возле границы с Францией. Основные вина Каталонии — Пенедес (*Penedes*) и Кава (*Cava*). С наименованием Penedes встречается большое разнообразие белых, розовых и красных вин. Кава — это белые и розовые игристые вина, изготовленные традиционным методом со вторичным брожением в бутылке. Каву производят и в других регионах Испании, в частности в Риохе, но основное производство сосредоточено в Каталонии. При 7–9° С каву подают как аперитив или на десерт.

CASTILLA (Кастилия)

Наряду с Риохой входит в число наиболее известных винодельческих регионов Испании и делится, в свою очередь, на два основных региона: Ла-Манча (*Castilla—La Mancha*) и Леон (*Castilla y Leon*). В Ла-Манче производят большое количество белых, розовых и красных вин, отличающихся молодостью, свежестью, фруктовостью и доступностью (с точки зрения цен). Особенно известны вина из DO La Mancha и DO Valdepenas. В Леоне делают

высококачественные сухие, сладкие и игристые белые вина Rueda, а в Рибера-дель-Дуэро (Ribera del Duero) — красные и розовые вина. Отсюда родом всемирно известное и самое дорогое испанское вино Vega Sicilia (Вега Сицилия). О поместье Vega Sicilia известный американский журнал Wine Spectator однажды не без доли юмора написал, что это, пожалуй, единственное место в Испании, где может быть необходим галстук. Поместье, принадлежащее семье Альварес, насчитывает уже более полутора веков.

VALENCIA (Валенсия)

В этом регионе, находящемся недалеко от побережья Средиземного моря, производят широкий ассортимент вин — от сухих до игристых и ликерных.

MURCIA (Мурсия)

Производит красные, розовые, белые и крепленые вина.

GALICIA (Галисия)

Этот расположенный на северо-западе Испании регион ощущает сильное влияние виноделов соседней Португалии. Здесь специализируются в основном на белых винах.

Вина производят также в окрестностях Мадрида, Стране Басков, на Баlearских и Канарских островах. На одном из семи Канарских островов — Лансароте (*Lanzarote*) расположены виноградники, с которых снимают самый ранний в Европе урожай: сбор винограда начинается уже в июле.

Основные испанские сорта винограда: *Гренаш* (в Испании называется *Garnacha*) черный, розовый и серый; *Темпранильо* (королевский сорт из Риохи), *Монастрель*, *Бобаль*, *Паломино*, *Педро Хименес*, *Макабео*, *Аурен*, *Гренаш белый*.

В России вина Испании пользуются большой популярностью, в ресторанах и супермаркетах представлен широкий выбор от более чем 40 испанских производителей.

По старинной испанской традиции 31 декабря, в полночь, под ритмичный бой часов, надо съесть двенадцать ягод винограда: на счастье и здоровье в каждом месяце наступающего года. А еще испанцы любят повторять: «Старик, пьющий хорошее вино, умрет не скоро...».

Язык этикеток испанских вин представлен в приложении 1.

ВИНА ГЕРМАНИИ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ

В этой стране вино производят уже более 1200 лет. Виноградники Германии относятся к числу самых северных в мире. Это накладывает отпечаток на немецкие вина, так как диктует необходимость культивировать определенные сорта винограда. В Мозеле, например, королем лозы считается Рислинг. Католический епископ Клеменс Венцельслаус, он же курфюрст Трира, в 1786 г. предписал выращивать в его владениях только этот сорт винограда. Виноделие в современной Германии поступательно развивается, несмотря на неприкрытый скептицизм соседей и громкие скандалы. Одна из крупнейших афер в мире по подделке вина была раскрыта в 1964 г. в Дюссельдорфе. Себестоимость бутылки изготовленной фальсификаторами смеси, где не было ни одной капли виноградного сока, составляла 20 пфеннигов. Продавалось же это «вино» по 15–20 марок как особо качественное. Более 10 лет никто не мог распознать подделки. Выдала мошенников простая производственная авария: разрыв бочки на 4 тысячи литров смеси. Явилась полиция. Афера была раскрыта. Государство отреагировало на этот факт, и в 1971 г. появился Закон о вине (Л.В. Гелибтерман, 2002 г.)

Сегодня на долю Германии приходится около 4% мирового винопроизводства, но этого даже для внутреннего рынка явно не хватает. В 2000 г. страна импортировала 12,25 млн гектолитров вина (из Франции — 17%, из Италии — 12%), а его потребление в том же году составило 20 млн гектолитров (третий показатель в мире).

Классификация вин разработана согласно законодательству в зависимости от содержания сахара, степени созревания винограда в момент сбора, а также базовых цен на готовый продукт.

Deutscher Tafelwein — столовые вина.

Deutscher Landwein — местные вина. Некоторые немецкие вина названы по региону происхождения, по аналогии с французскими винами категории Vin de Pays, хотя по своим качествам они очень близки столовым.

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) — качественные вина с указанием происхождения. Их производят в одном из 13 винодельческих регионов из разрешенных сортов винограда, достигшего определенного уровня спелости. При изготовлении допускается шапталлизация, то есть добавление сахара. Эти вина производят под разносторонним контролем, включая строгую дегустацию.

Qualitätswein mit Prädikat (QmP) — качественное вино с особыми свойствами. В этой категории не допускается добавление сахара. На этикетке указывают не только место происхождения (*Bereich*), но и сорт винограда, а также степень его спелости к моменту сбора урожая.

В Германии насчитывается 13 зарегистрированных винодельческих зон (*Gebiet*), в том числе 2 на территории бывшей ГДР. К основным относятся **Мозель-Саар-Рувейр** (*Mosel-Saar-Ruwer*), **Рейнгау** (*Rheingau*), **Рейнгессен** (*Rheinhessen*), **Пфальц** (*Pfalz*), **Наэ** (*Nahe*) и **Франкония** (*Franken*). Все германские винодельческие зоны, за исключением Рейнгау, Наэ и Ар, делятся на 39 районов (*Bereiche*). Те, в свою очередь, дробятся на субрайоны *Grosslagen* (152), состоящие из специальных зон под названием *Einzellagen*, которые включают 2644 виноградника и 161 винодельческий кооператив. Наиболее популярными сортами винограда в Германии считаются **Мюллер-Тургау** (25% площадей виноградников), **Рислинг** (20%) и **Сильванер** (10%).

Известно, что по берегам Рейна (Rhine) и его притоков виноград разводят еще со времен Римской империи, а в Средние века монашеские общины превратили выбор мест под виноградники и уход за ними в настоящее искусство. Но лоза, которой предстояло принести Германии всемирную славу и которую многие могли бы назвать «лучшим в мире белым виноградом», до конца XV века оставалась безымянной. В конце XVII века, когда после опустошительной Тридцатилетней войны виноградники были восстановлены, Рислинг впервые выдвинулся в число основных сортов винограда. Вскоре после этого появились целые районы, где дальновидные и озабоченные изготовлением качественного вина церковные и светские власти отдавали предпочтение данному сорту. К середине XVIII века в немецких землях были изданы декреты, предписывающие или, по меньшей мере, рекомендуящие производить вина из спелого винограда без добавления сахара. В конце XIX века немецкие вина по репутации и ценам сравнялись с элитными бордо и даже превзошли их; в основе такого успеха были выдающиеся виноградники, высочайшая культура разведения их на крутых склонах, неповторимый и совершенный сорт винограда — Рислинг. В наши дни Рислинг снова в игре, и пусть цены на него еще не такие, как в 1890-х годах, Германия возвращает себе славу самого известного производителя этого винограда и вин из него.

Основную научную работу по развитию немецкого виноградарства и виноделия проводят Федеральный научно-исследовательский центр виноградарства, Биологический центр сельского и лесного хозяйства и др. (Л.В. Гелибтерман, 2002 г.)

В России представлены вина практически из всех основных винодельческих зон Германии.

Язык этикеток вин Германии представлен в приложении 1.

ВИНА ПОРТУГАЛИИ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ

Португалия — одна из самых старых винодельческих стран мира. О винах, произведенных здесь в регионе Доуро, писал еще в I в. до н.э. греческий историк Полибий. Кстати, именно Доуро стал первым официальным винодельческим регионом Португалии. А начало этому процессу положил в 1756 г. министр маркиз де Помбал.

В течение многих десятков лет Португалия не только географически, но и политически пребывала на обочине Европы. Ситуация в значительной степени изменилась в 1986 г., когда страна вступила в Европейское Сообщество. Это событие открыло, в частности, дорогу для иностранных инвестиций в португальскую винодельческую промышленность. Долгое время португальцы были мировыми чемпионами по потреблению вина (90 л на человека в год), сейчас этот показатель находится на уровне 60 л. Португалия производит в среднем 10 млн гектолитров вина ежегодно. Эксперты иногда называют Португалию «живым европейским музеем вина». На севере страны многие виноградные лозы обвивают деревья так, как это было до тех пор, пока человек не начал культивировать виноград. Однако у португальского виноделия куда большие амбиции, чем просто служить музейным экспонатом (Л.В. Гелибтерман, 2002 г.)

Наиболее известные вина Португалии — **портвейн** и **мадера**. Портвейн, бутилированный в стране, получает официальный государственный сертификат качества: на горлышко бутылки наклеивают черно-белую специальную марку с указанием типа, возраста, литража и крепости вина, а также названия фирмы-поставщика. Принадлежащий Португалии остров **Мадейра** (*Madeira*) в Атлантическом океане также известен своими креплеными винами. В XIX в. главным потребителем мадеры была Россия: только для Великого Князя она заказывала 76 тысяч кейсов в год.

Пожалуй, самый знаменитый винодельческий регион Португалии — **Дао**. Он был объявлен защищенной зоной еще в 1390 г. Государственная демаркация и контроль над ним датированы 1907 г. В этом регионе возделывается виноград, идущий на изготовление портвейнов. Однако из него получают и своеобразные некрепленые вина, отличающиеся большим содержанием танинов, полным телом и высокой кислотностью.

Байрада. Большой винодельческий регион южнее г. Порто вблизи Атлантического побережья, производящий ординарные вина, а также некото-

рые долго живущие танинные красные (из винограда Бага). Достойны внимания и некоторые белые вина (виноград Бикал).

Доуро. По обеим берегам реки Доуро на крутых террасах растет виноград для портвейна — самого популярного крепленого вина в мире (основные сорта — Чао, Карвала, Франциска, Моуриско, Тоурига, Бастардо). Менее известны высококачественные вина из верхнего течения реки, напоминающие своим стилем соседние — из испанского региона Ribera del Duero.

Рибатежо. Севернее Лиссабона расположен большой регион, известный простыми белыми винами из различных сортов винограда, а также легкими красными.

Винью Верди. На севере Португалии на берегах реки Мино производят легкие и свежие молодые вина, как белые так и красные. Могут содержать небольшое количество CO₂.

Классификация вин

Vinho de Mesa — столовые вина.

Vinho Regional — местные вина, их производят в основном на юге страны. Законодательно схожи с французской категорией Vins de Pays. Категория имеет достаточно гибкую регуляцию в отношении используемых сортов винограда и выдержки. В категории насчитывается 8 регионов и несколько субрегионов. Основные: **Alentejo, Ribatejo, Terras do Sado** и **Estremadura**.

Indicação de Proveniencia Regulamentada (IPR) — вино с указанием места происхождения. Как правило, это небольшие новые винодельческие регионы. Теоретически все регионы IPR — кандидаты на вступление в категорию DOC.

VQPRD (Vinhos de Qualidade Produzidos em Reglao Determinada) — промежуточная категория для вин IPK перед переходом в категорию DOC. В 1999 г. из большого количества претендентов было отобрано 9 таких вин.

Denominação de Origem Controlada (DOC) — наименование, контролируемое по происхождению. Таких регионов и субрегионов 18. Включены все установленные регионы на севере страны — **Vinho Verde, Dão, Bairrada**, а также **Porto, Madeira** и **Setubal** (Л.В. Гелибтерман, 2002 г.)

Репутация португальских столовых вин опирается на плечи относительно маленькой (но очень быстро увеличивающейся) группы производителей высшего класса, подавляющее большинство которых сконцентрированы в районе Дору (Douro) и Алентежу (Alentejo). Тем не менее эта страна уже производит множество вин, которые в рейтингах, составленных на основе оценки качества, заняли прочные места среди интересных и великих вин, способных украсить любой винный погреб, уже можно перечислить десятки производителей, которые сумели сделать вина, достигшие отметки 90 баллов и выше. За постоянно растущим числом высококачественных произво-

дителей располагается группка хозяйств, делающая располагающие, приятные вина по разумным ценам.

Интересно, что когда говорят о португальской винодельческой революции в области производства сухих вин, то в большинстве случаев подразумеваются красные вина («тинтос»), а что касается белых вин, то среди них изменения тоже происходят, но с интервалом в несколько лет. Белые вина («бранкос») становятся все более и более интересными в таких регионах, как Дору, Алентежу, Дан (Dao) и Винью Верде (Vinho Verde). В отчетах производителей отмечается рост спроса на белые вина, в результате чего виноделы начали уделять им больше внимания. В Португалии до сих пор имеется гораздо больше высококачественных производителей белых вин, чем самих элитных белых вин, но эту ситуацию можно легко исправить. Одно предостережение: большинство белых вин Португалии слывут винами, которые не выдерживают выдержки, что, кстати, подтверждено дегустациями специалистов. Возможно, они и могут улучшиться с возрастом, но в настоящий момент надо смириться со сложившейся ситуацией, в которой большинство встреченных вами вин будут хорошо питься на протяжении первых 3—5 лет, и только некоторые будут все еще представлять интерес по прошествии 5—7 лет.

С гордо поднятой головой Португалия ведет борьбу с лучшими винами мира. Можно сказать, что нога уже занесена над порогом дома, но с силой распахнуть дверь и выйти в мир за получением уже заслуженного признания все еще остается нелегкой задачей. Часто португальские вина, предложенные взыскательным ценителям, вызывали овации, но ни один из присутствующих ничего раньше о нем не слышал. Одно маленькое наблюдение пойдет вам на пользу: если вы любитель бургундского или вина из Сира, в Португалии найдется для вас любой тип вина, и частенько оно будет нестандартным купажом, который очень трудно встретить в каком-либо еще месте Земли, кроме Португалии.

В заключение следует заметить: чем больше эта страна будет открыта для России, тем больше у нас будет поклонников португальских вин, и не только porto.

Язык этикеток вин Португалии представлен в приложении 1.

ГЛАВА 4

ВИНА НЕКОТОРЫХ СТРАН НОВОГО СВЕТА

*В словах Корана многое умно,
но учит той же мудрости вино.
На каждом кубке — жизненная пропись:
«Прильни устами — и увидишь дно!»*

Омар Хайям

АВСТРАЛИЯ И НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Вина «Зелёного континента» и «страны Киви» добились заслуженного мирового признания. Россия уже присмотрелась к ним....

АВСТРАЛИЯ

И вот настал 1788 год от Рождества Христова... Так можно было бы начать рассказ о первом австралийском винограднике, разбитом в районе Ботани-Бей (Новый Южный Уэльс). Первопроходцем виноделия в Австралии был первый генерал-губернатор этой английской колонии капитан королевского флота Артур Филипп.

Из-за отсутствия собственного винопроизводства, а также постоянных трений с Францией Британское правительство решило развивать имперское виноделие в далекой колонии, тем более что результаты первых сборов винограда обнадеживали. Для налаживания производства вин в Австралию отправили двух французских военнопленных, отбывавших срок в английской тюрьме. Перед ними была поставлена задача в течение трех лет в штате Новый Южный Уэльс основать виноградники и обучить местных жителей искусству виноделия. Ценой сделки должно было стать освобождение. Однако результат оказался плачевным: один из французов был настолько не способен к работе, что его вернули в тюрьму, а второй, родом из Нормандии, в итоге сумел изготовить ...сидр, видимо, кое-что вспомнив из технологии его производства, только почему-то вместо яблок он использовал персики...

Разочаровавшись в заезжих «специалистах», австралийцы сами взялись за дело. В 1809 году капитан Джон Макартур, кстати, один из основателей индустрии производства шерсти мериносов в Австралии, занялся изучением французского виноделия. А уже в 1820 году он начал производить австралийские вина на коммерческой основе. В середине XIX века особую благодарность австралийцев заслужил немец Йозеф-Эрнст Зеппельт, сумевший адаптировать европейские сорта винограда к местным условиям.

Торговля австралийскими винами, предназначенными для нужд британской империи, была монополизирована. Позднее, когда Австралия стала членом Британского Содружества Наций, она получила статус страны, про-

изводящей дешевые крепленые вина: именно такого типа продукция нужна была в то время метрополии.

Расцвет виноделия в Австралии наступил около 35 лет назад, хотя уже в 1823 году австралиец Грегори Блаксленд на дегустационном конкурсе в Лондоне за одно из своих красных вин получил серебряную медаль, а в 1873 году вино из Виктории произвело фурор на выставке в Вене. Настоящий прорыв на международный рынок произошел в 1985 году: австралийские вина стали очень популярны в Великобритании, а чуть позднее — в США. Сегодня с точки зрения технологии изготовления вин австралийцы пользуются в мире заслуженным авторитетом. Появилась в некотором роде мода на виноделов этой страны: их приглашают работать даже ведущие французские винодельни (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Австралия является крупным производителем вина. В 2000 году она произвела более 806 млн л, 216 млн л было отправлено на экспорт (основные рынки — Великобритания, США и Канада). Площадь виноградников в стране составляет около 160 тысяч гектаров. Насчитывается 1318 винодельческих хозяйств, имеющих в каждом штате и на каждой территории. Большинство виноделен — небольшого размера. 80% всего производства дают 4 самые крупные компании, список которых возглавляет Southcorp Wines с 35% рынка. Исследовательской работой в области виноделия занимается расположенный недалеко от Аделаиды Australian Wine Research Institute. Основная задача этого института — контроль за стандартами виноделия и содействие в продвижении австралийских вин. Молодых специалистов готовит сельскохозяйственный колледж Roseworthy, который в 1991 году вошел в состав университета Аделаиды. Его выпускники получают квалификацию высочайшего международного уровня.

Австралийская регламентация выделяет категорию вин Certified Appellation Wine (вино утвержденного наименования). Такая надпись на этикетке вместе с названием региона означает, что содержимое бутылки полностью происходит из этого региона. Если на этикетке указано только название региона, то вино как минимум на 80% происходит оттуда. Сорт винограда обозначают в том случае, если вино состоит из него, по крайней мере, на 80%.

В стране действует Программа соответствия этикетке «Label Integrity Program» (LIP), которая гарантирует, что сведения, сообщенные в ней, являются правдой:

Produce of Australia — главная базовая географическая индикация;

South Australia — географически определенный винодельческий регион;

State of Origin — специфическое географическое определение;

Zones — зоны, меньше чем *State*, и включают несколько регионов;

Regions (регион) — специфическое определение;

Sub-Regions (субрегион) — часть региона.

Четкий контроль за апелласьонами в Австралии пока отсутствует. По-прежнему широко практикуется межрегиональное блендирование. В 1994 году в стране было принято новое законодательство о вине. Специальный комитет Geographical Indications сейчас заканчивает работу над определением классификации зон, регионов и субрегионов.

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ

Western Australia (Западная Австралия) — 5,9% виноградников; предусматривается разделение на 5 зон.

South Australia (Южная Австралия) — 41,8% виноградников; предусматривается разделение на 7 зон.

Victoria (Виктория) — 26,2% виноградников; предусматривается разделение на 6 зон.

New South Wales (Новый Южный Уэльс) — 23% виноградников; предусматривается разделение на 8 зон.

Queensland and Northern Territory (Квинсленд и Северная Территория) — 1,5% виноградников. Лучшие виноградники Квинсленда расположены в высокогорном районе Granite Belt.

На острове Тасмания располагается 0,5% виноградников страны.

Наиболее известные австралийские районы производства вин — Barossa, Коррамюра, Hunter, Mornington Peninsula, Margaret River.

Для лучших вин Австралии, которые как минимум 10 последних лет демонстрируют стабильное качество и оригинальность, предусмотрены две категории:

Outstanding — выдающиеся; **Excellent** — отличные (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Самая престижная награда в области виноделия называется McWilliams Wines Maurice O'Shea.

Наиболее популярные сорта винограда в Австралии: среди белых — Шардоне, Гевюрцтраминер, Марсан, Мускат, Рислинг, Совиньон Блан, Семильон; среди красных — Каберне Совиньон, Пино Нуар, Сира (Шираз).

Известный австралийский винодел Вольф Бласс однажды сказал: «Мои вина делают сильных женщин слабыми, а слабых мужчин — сильными». Как говорится, выбор за вами, дамы и господа! И это не просто слова: если хорошо поискать, то вероятность найти в ресторане или супермаркете вина одного из шести представленных сегодня в России австралийских производителей все-таки существует.

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Новая Зеландия представляет собой группу островов в Тихом океане, расположенных в 1500 милях к западу от Австралии. Коренные жители страны маори никогда не выращивали виноград и вино не делали. Так и не узнал бы мир вкуса новозеландских вин, если бы не преподобный Сэмюэль Марсден, капеллан правительства австралийского штата Новый Южный Уэльс. Это он в 1819 году основал в районе Керикери (Kerikeri) первые новозеландские виноградники. А спустя 16 лет шотландец Джеймс Басби высадил виноградники с использованием французских и испанских сортов. Об их обустройстве высоко отозвался Чарльз Дарвин, посетивший на корабле «Бигль» Новую Зеландию. Уже в 1840 году Басби произвел первое получившее известность новозеландское вино, которое продал английским солдатам. Знаменитый французский путешественник Дюмон Дюрвиль, побывавший в этих краях, оставил в своем дневнике запись о «месье Басби, предлагавшем гостям легкое белое вино — восхитительно игристое, с легким искрометным опьянением».

В конце XIX—начале XX века новозеландское виноделие оказалось в кризисе из-за нашествия филлоксеры и внутренних ограничений на производство и потребление алкоголя. Возрождение отрасли началось в 1920–30-е годы. Достичь стабильности помогли усилия президента Ассоциации новозеландских виноградарей Джорджа Мезарена.

Сегодня в винной индустрии страны доминируют три компании: Montana, Corbans и Villa Maria. На двух главных новозеландских островах, носящих названия Северный и Южный, вина производят более 200 виноделен (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

На Северном острове, где проживает 70% населения страны и где зародилась ее винодельческая индустрия, каждый год появляются в среднем 20 новых виноделен-бутиков. Их владельцы, как правило обеспеченные представители среднего класса, занимаются изготовлением вин в большей степени для своего удовольствия. Всего в Новой Зеландии производят более 5 тысяч различных вин. Винный экспорт, начатый в конце 1970-х годов компаниями Cooks и Montana, в последнее время заметно вырос: с 13,1 млн л в 1997-м до 19,2 млн л в 2000 году. Основные экспортные рынки — Великобритания, Австралия и США.

С 1996 года в стране действует новая система апелласьонов, присваивающая географическим регионам статус *Certified Origin* (CO) — подтверждение географического происхождения. В рамках регионов Certified Origin существуют субрегионы CO.

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ

Северный остров: Окленд (Greater Auckland), Гисборн (Gisborne), Хокс-Бей (Hawkes Bay), Уаикато (Waikato), Нортленд (Northland), о-в Грейт Барри-

ер (Great Barrier Island), Матакана (Matakana), о-в Уаихеке (Waiheke Island), Кумеу/Хуапай/Уаимауку (Kumeu/Huapai/Vaimauku), Бей-оф-Пленти (Bay of Plenty) и Уаирапа (Wairapa).

Южный остров: Кентербери (Canterbury), Отаго (Central Otago), Марлборо (Marlborough), Нельсон (Nelson) и Уаипара (Waipara).

Более 90% урожая приходится на области Хокс-Бей, Гисборн и Марлборо.

Названия винодельческих регионов присутствуют на бутылочных этикетках, но сами регионы пока должным образом не классифицированы (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Высокую репутацию новозеландских вин в мире создали вина из сорта винограда Совиньон Блан региона Марлборо. Позднее к ним добавилось Шардоне. А в последнее время все большую популярность завоевывают красные вина из Пино Нуар. Они составляют в настоящее время уже 11% всей новозеландской винной продукции.

Язык этикеток вин Австралии и Новой Зеландии представлен в приложении 2.

СЕВЕРНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Латинская Америка, США и Канада — это на сегодня самый динамично развивающийся винодельческий регион планеты. По производству вина США занимают в мире 4 место, Аргентина — 5-е, а недалеко от них расположились Чили, Бразилия, Уругвай, Мексика.

СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА

КАНАДА

Началом коммерческого производства вин в этой стране можно считать 1860 год, когда в Okanagan Valley был высажен первый виноградник. Спустя шесть лет на 8 гектрах в районе озера Эри была основана первая канадская

коммерческая винодельня Vin Villa. На протяжении столетия канадцы предпочитали сладкие вина, изготовленные из винограда *Labrusca*. В 1913 году исследовательский центр в провинции Онтарио разработал программу по развитию в стране гибридных сортов (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Сегодня Канада имеет около 8 тысяч гектаров виноградников и выпускает более 3,8 млн кейсов (в кейсе — 9 л) вина. Их производят: 60 виноделен в провинции Онтарио (Ontario), в районе Ниагарского водопада; 55 виноделен в Британской Колумбии (British Columbia), в районе Okanagan Valley; 30 виноделен в провинции Квебек (Quebec) и 4 в провинции Новая Шотландия (Nova Scotia).

В 1988 году в Канаде (Онтарио) был образован Союз виноторговцев качественной продукцией (Vintners Quality Alliance, VQA). С 1990 года к этому альянсу присоединилась провинция Британская Колумбия, был разработан специальный акт «VQA-гарантия качества». Вина категории VQA подвергаются профессиональным дегустациям и в случае успеха получают специальные VQA-отличия: черный или, что еще лучше, золотой символ.

Канадские вина имеют два уровня классификации:

Provincial Designation — определение места происхождения на уровне провинции.

Geographic Designation — географическое место происхождения. Оно определяется на основе DVA — *Designation Viticultural Areas*.

Канадские апелласьоны VQA:

Fraser Valley

Lake Erie North Shore

Niagara Peninsula

Okanagan Valley

Pelee Island

Similkameen Valley

Vancouver Island

В 1965 году Chateau-Gai было первой канадской винодельней, которая стала экспортировать свои вина в Великобританию. Сегодня Канада является мировым лидером по производству вин, изготовленных из замороженного на лозе винограда. Эти знаменитые канадские Icewine («ледяное» вино) поступают в страны Евросоюза именно под таким наименованием, поскольку оно законодательно закреплено в Европе за канадскими винами. В 2000 году Канада продала в страны ЕС «ледяные» вина на сумму 361000 канадских долларов. А тем временем винодельческий гигант Канады компания Vincor International объявила о создании совместного предприятия с французской Group Taillan. Эта группа, владеющая шестью шато в Бордо,

планирует вместе с канадским партнером производить высококачественное красное вино бордоского стиля. Канадцы, судя по всему, настроены побеждать не только в хоккейных баталиях.

МЕКСИКА

В 1521 году, всего через год после покорения Мексики, испанские конкистадоры высадили на родине ацтеков и майя виноградные лозы и вскоре стали производить вино. Эта страна стала первой в Америке, где начали заниматься виноделием. В 1524 году Фернан Кортес, губернатор Новой Испании (Мексики), издал указ, согласно которому все испанские граждане, получившие землю, а также индейцев в качестве рабочей силы, были обязаны ежегодно в течение 5 лет высаживать по тысяче виноградных лоз на каждые 100 работников. В 1593 году капитан Франциско де Урдиньола основал в Parras de la Fuente первую мексиканскую коммерческую винодельню Marques de Aguayo. А уже к 1595 году страна полностью обеспечивала свои потребности в вине.

В настоящее время в 9 штатах Мексики насчитывается более 50 тысяч гектаров виноградников, но на изготовление вин идет только 60 процентов урожая. Большое количество вина дистиллируется для производства бренди. Собственно вина страна производит 2,4 миллиона гектолитров (85 процентов из них — на севере, в районе Baja California). В последние годы зарубежные инвестиции в винопроизводство Мексики со стороны таких мировых компаний, как Freixenet, Martell, Allied Domecq, а также расцвет туризма дали импульс развитию национального виноделия. В то же время сдерживающим это развитие фактором является отсутствие потребления вина местным населением. Мексиканцы предпочитают другие напитки: пульке, мескаль, текилу, пиво или бренди. Негативно сказывается на развитии виноделия и членство страны в НАФТА (Северо-Американское соглашение о свободной торговле между США, Канадой и Мексикой): на сегодняшний день мексиканские вина не в состоянии конкурировать по ценам с массовым производством калифорнийских вин в кувшинах.

Основные винодельческие регионы Мексики: Sierra Madre (на северо-востоке страны), Baja California (на северо-западе) и Guadalajara (на юге).

Самые крупные мексиканские винопроизводящие компании: Bodegas de Santo Tomas (совместное предприятие с калифорнийской Wente), Casa Madero, Casa Pedro Domecq, Chateau Camou, Monte Zenic. Компания LA Cetto в Tlanepantia (регион Baja California) производит 90 тысяч гектолитров вина, экспортируемого в 20 стран (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

США

Винланд (страна вина) — так называли норманны часть восточного побережья Северной Америки, которую около 1000 года открыл викинг Лейф Эйрикссон.

А на западном побережье, в Калифорнии, первым виноградарем и виноделом, по преданию, примерно в 1770 году стал монах отец Хуниперро Серра, живший в миссии неподалеку от Сан-Диего.

В 30-х годах XIX века выходец из Бордо француз Жан-Луи Винь привез в Калифорнию виноградную лозу вида *Vitis Vinifera*. Позднее огромный вклад в развитие американского виноделия внес уроженец Австро-Венгрии, венгерский граф Агостон Харасти (Agoston Haraszthy), который доказал, что Калифорния является винодельческим штатом. Приехав в США в 1849 году, он купил в графстве Сонома виноградник и в 1856 году основал винодельню Buena Vista, знаменитую и по сей день. Спустя пять лет, будучи членом комиссии штата Калифорния по развитию виноградарства, граф доставил сюда из Европы свыше 100 тысяч саженцев винограда более 300 сортов.

«Сухой закон», действовавший в США с 1919 по 1933 год, уничтожил почти все, чего удалось достичь в области виноградарства и виноделия. Производство вина было практически полностью парализовано. Лишь после отмены «сухого закона» отрасль стала понемногу приходить в себя.

Приятно сознавать, что американское виноделие, да и сама культура потребления вин в США, во многом сформированы под влиянием наших бывших соотечественников. И наверное, первым в этом списке должно стоять имя Андрея Челищева (Andre Tchelistcheff). Он родился в России, учился в Бургундии и жил в калифорнийской долине Напа. В начале 1940-х годов Челищев выдвинул идею выдержки калифорнийских красных вин в маленьких дубовых бочках и много других прогрессивных идей в области винификации. До самой смерти в 1994 году в возрасте 92 лет он консультировал лучшие винодельческие хозяйства Калифорнии.

Алексис Лишин (Alexis Lichine), эмигрировавший в США после 1917 года, прославился, выпустив ставшую знаменитой энциклопедию вин «Encyclopedia of Wines & Spirits». Неоценимый вклад в развитие виноделия в штате Нью-Йорк внес приехавший в США в 1951 году украинский профессор-винодел Константин Франк (Konstantin Frank).

В США производят многие алкогольные напитки: американское виски (кстати, пример подал первый президент США Джордж Вашингтон, который гнал его на своей ферме в Вирджинии), а также бренди, водку, пиво и т.п. Однако это не помешало стране стать четвертой в мире по объему производства вин. Уровень потребления вин составляет примерно 30 млн гектолитров в год. Виноградную лозу выращивают в 48 штатах. При этом 95%

всего американского винограда, используемого для изготовления вин, и 90 процентов общего объема винопроизводства приходится на Калифорнию. В 1960 году здесь имелось 150 виноделен, в 1970-м — 240, сейчас — более 800. В 1955 г. в Калифорнии был создан Энологический институт Дэвиса. Штат Нью-Йорк производит 2% выпускаемых в стране вин, штат Вашингтон — 1,6%. В настоящее время в США разрабатывается комплексная программа развития виноделия Wine Vision на ближайшие 20 лет (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Одним из первых американских виноделов, сумевших заявить о себе в Европе, стал Густав Ниабаум со своими винами Инглук, произведенными в долине Напа. По рейтингу журнала Wine Spectator, Инглук 1941 года вошло в число лучших вин XX века. А более 20 лет назад на винном конкурсе в Париже произошла сенсация: калифорнийское Каберне Совиньон тоже из долины Напа опередило 4 из 5 лучших бордоских шато. Это послужило своеобразным сигналом для американского бизнеса, и в виноделие, причем не только калифорнийское, потекли серьезные инвестиции.

Крупнейшие винодельческие компании США — это индустриальные монстры. Самая крупная — E&J Gallo — основана в 1933 году. Ежегодный объем ее продаж составляет 50–60 миллионов кейсов. Вторая по объемам компания — Canandaigua — владеет 8 винодельнями в Калифорнии и 3 винодельнями в штате Нью-Йорк (на российском рынке представлена винами Paul Masson и Almaden). Живой легендой американского виноделия является такой мастер, как Роберт Мондави.

Классификация американских вин разработана менее тщательно, чем европейская. Бутылка с надписью *California* (Калифорния) содержит вино только калифорнийского происхождения. Это может быть купаж разных вин штата или сортовое вино. В пределах штата существует административно-территориальное деление на так называемые графства (*county*). Если на этикетке содержится наименование графства, например Mendocino, Sonoma или какого-то другого, это означает, что в данном графстве произведено не менее 75% вина.

С 1970 года действует классификация по виноградарским регионам — *American Viticultural Area* (AVA). Первым был зарегистрирован 20 июня 1980 года регион Аугуста (штат Миссури). В ведущем винодельческом штате США Калифорнии насчитывается более 70 AVA (например, Napa Valley и Russian River Valley), входящих в состав округов, из которых, в свою очередь, состоят 5 крупных винодельческих регионов: North Coast, Central Coast, South Coast, Central Valley и Sierra Foothills. Еще 54 AVA расположены в других американских штатах.

По закону, чтобы иметь на этикетке наименование AVA, не менее 85% вина должно быть произведено на территории этого района, а сортовое вино должно содержать как минимум 75% указанного сорта винограда.

Вино может носить и название самого виноградника (Vineyard): в этом случае по крайней мере 95% винограда, используемого для производства вина, должно происходить с этого виноградника.

Чтобы на винной этикетке значилось наименование сорта винограда, из ягод именно этого сорта должно быть получено не менее 75% вина.

Год урожая указывается на этикетке, если как минимум 95% винограда, из которого изготовлено вино, собрано в этот год.

На этикетке некоторых калифорнийских вин можно увидеть надпись Meritage. Так называется американская торговая ассоциация, созданная в 1980-е годы, члены которой взяли на себя обязательство производить вина только из традиционных для Бордо сортов винограда. Производство таких вин строго ограничено.

США не только крупный потребитель вина (по данным Института вина Калифорнии, за 1996 год, например, в ресторанах страны было продано вин на сумму 5,1 млрд долларов), но и крупный экспортер. В 2000 году основными рынками для американской винодельческой продукции служили Великобритания (144 млн долл.), Канада (105 млн долл.), Нидерланды (77 млн долл.). Достаточно широко калифорнийские вина представлены и на российском рынке, причем как в сегменте столовых вин, например Paul Masson, так и самых лучших ресторанных (Kendall-Jackson и др.).

Виноделие для американцев — это не только хороший бизнес, но и повод для развлечений. В Калифорнии, например, существует музеи, где экспонатами служат сами виноградники, и посетители имеют возможность дегустировать вина, сидя в удобных вагонах «Виноградного поезда». А в калифорнийском Дисней-парке на территории, занимающей 4000 м², открылся новый павильон-аттракцион «Золотая лоза», который включает образцово-показательный виноградник, винные погреба и дегустационные залы. Но не везде в США столь благодушно относятся к виноделию и его продуктам. Большой скандал разгорелся в штате Юта накануне Олимпиады 2002 года в городе Солт-Лейк-Сити. Дело в том, что более 75% жителей этого штата составляют мормоны, чья религиозная доктрина запрещает употребление алкоголя. Поэтому в ожидании гостей со всего мира в законодательство штата, касающееся алкоголя, пришлось внести изменения. И теперь, по крайней мере в ресторанах Юты, официанты могут предложить посетителям бокал вина...

Большая часть американских вин выдерживается в бочках из американского дуба (American oak), который поставляют в основном штаты Кентукки и Огайо. Бочки из американского дуба широко используют для производства вин и во многих других странах (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Ю Ж Н А Я А М Е Р И К А

АРГЕНТИНА

Территория этой страны, расположенной в юго-восточной части Южной Америки, равна четырем Франциям. Аргентина лежит в трех климатических поясах и географически тоже очень разнообразна. Массивы Анд, побережье Атлантического океана делают неповторимыми все 23 ее провинции.

По утверждению известного аргентинского историка Emilio Maurin Navarro, сам Христофор Колумб привез виноградные лозы в Аргентину во время своего второго путешествия, но, к сожалению, они не прижились и погибли. Первопроходцами аргентинского виноделия были миссионеры-иезуиты, пришедшие вслед за испанскими конкистадорами. А его отцом-основателем считается преподобный Хуан Сидрон, приехавший сюда из Чили в 1556 году. Спустя несколько лет вместе с конкистадором Хуаном Жуфре он посадил первые виноградники в провинции Мендоса.

Серьезный импульс виноделию Аргентины получило в 20-х годах XIX в., когда в стране, освободившейся от испанского владычества, была построена железная дорога, соединившая столицу Буэнос-Айрес с основной винодельческой провинцией Мендоса. Важные шаги для развития отрасли предпринял губернатор провинции Сиуо Доминго Фаустино Сарменто, который в 1852 году привез европейские лозы и пригласил на работу в страну известного французского агронома Мишеля Пуге. Именно Пуге посадил в Аргентине первые образцы сорта Мальбек, который является сейчас ее национальной гордостью. В 1900-х годах волна эмигрантов из Старого Света принесла в Аргентину разнообразные сорта винограда и свой винодельческий опыт. Так что до сих пор особенностью национального виноделия является большое количество культивируемых сортов и разнообразие винодельческих стилей.

Во второй половине XX века, во времена президента Менема, в страну стали поступать серьезные иностранные инвестиции. В аргентинское виноделие пришли такие международные компании, как Moët & Chandon, Allied Domecq, Seagram, Pernod Ricard и др. Сегодня Аргентина занимает 5-е место в мире по объему производства вин.

Основанный в 1959 году Институт виноградарства и виноделия (Instituto Nacional de Vitivinicultura) осуществляет контроль за коммерческой практикой, методами производства, анализом вин и сортов винограда (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

В 1999 году сенат Аргентины принял за основу Закон об установлении системы классификации аргентинских вин, согласно которому к утверждению предложены три категории:

Indication de Procedendo (IP) — вина с указанием общего места происхождения;

La Indication Geografica (IG) — вина с указанием определенного географического региона;

La Denomination de Origen Controlada (DOC) — вина, контролируемые по происхождению. Это высшая категория аргентинских вин.

В настоящее время разрабатывается механизм реализации созданных правовых норм.

Сегодня в Аргентине насчитывается свыше 220 тысяч гектаров виноградников; вина производят более 2 тысяч виноделен. Виноградники протянулись от прекрасной долины Cafayate Valley в регионе Сальта на севере страны до Rio Negro Valley в Патагонии на юге и повсюду — великолепные условия для производства вин.

Винодельческие регионы

Valles Calchaquies — в основном расположен в северной провинции Сальта.

Valles de Famatina — находится в аргентинской провинции Риоха. Лучший субрегион — Chilecito. Гордость региона — виноград сорта Торронтес.

Valle de Tulum — расположен в провинции Сан-Хуан. Виноградники занимают площадь 45000 га.

Norte Mendocino — регион в провинции Мендоса.

Zona Alta del Rio Mendoza — имеет в провинции Мендоса 30000 га виноградников.

Este Mendocino — самый крупный винодельческий регион в провинции Мендоса: 60000 гектаров, более 360 виноделен.

Valle de Uco — один из самых высокогорных регионов, виноградники расположены на высоте от 900 до 1200 м над уровнем моря.

Sur Mendocino — насчитывает 30000 га виноградников и около 200 виноделен.

Valles de Rio Negro — находится в провинции Рио-Негро.

Основные виноградники Аргентины расположены в провинциях Мендоса — 150 тысяч га и Сан-Хуан (San Juan) — 50 тысяч га. Причем если в Мендосе посещать по три винодельни (бодеги) в день, то придется потратить год, чтобы обойти все. Эта провинция производит около 75% всех аргентинских вин и 95% винного экспорта страны. Именно отсюда происходят лучшие вина компании Chandon (проект Terrazas), которые в 2000 году получили звание лучших красных вин Аргентины, и вина хозяйства Bodega y Cavas de Weinert, оцененного знаменитым Робертом Паркером как лучшая винодельня в Южной Америке. Высококачественные вина мирового класса производит Николас Катена Запата, построивший винодельню в стиле пирамид индейцев майя. Национальной гордостью аргентинцев является ви-

ноград сорта Мальбек, из которого получают вина, приводящие в восторг жителей всех континентов. Природное разнообразие страны дает возможность ее виноделам изготавливать вина различных типов и стилей, а великолепное соотношение цены и качества позволяет аргентинским винам завоевывать все большее число поклонников. Основная часть экспорта (в 1998 г. он составил более 1 млрд л) направляется в Великобританию, континентальную Европу, Скандинавию и Японию. Популярность аргентинских вин в мире на подъеме, и это тот редкий случай, когда мы не отстаем от Европы. Вина этой страны востребованы в московских ресторанах и супермаркетах. Легкие столовые Pascual Toso, ультрамодные Terrazas, легендарные Catena, бутиковые Weinert получили широкое признание благодаря своему яркому, неповторимому характеру (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

ЧИЛИ

Эта небольшая южноамериканская страна, протянувшаяся на 4329 километров от пустыни Атакама на севере до вечных ледников на юге, добилась на мировом рынке вина выдающихся успехов. Как и повсюду в Латинской Америке, виноделие появилось здесь благодаря испанским конкистадорам. В их хрониках сохранилось свидетельство о том, что в 1551 году некий Франциско де Агуирре насадил виноградник, используя испанскую лозу. А спустя три года в регион Central Valley испанские сорта винограда завез конкистадор Хуан Жуфре.

В первой трети XIX века предприимчивый француз Claudio Gay убедил чилийское правительство создать питомник из различных видов растений, включая европейские виноградные лозы. Так в Чили появился своеобразный банк оригинальных лоз, уничтоженных впоследствии в Европе эпидемией филлоксеры. После освобождения от испанского владычества страна стала создавать собственную экономику. Многие чилийцы отправились за опытом ведения бизнеса в Европу. Одним из них был дон Сильвестр Очагавиа (Silvestre Ochagavia Echazarreta). Именно этому человеку во многом обязано своим развитием современное чилийское виноделие. В 1851 году он привез из Франции элитные саженцы, и вместе с ним приехал один из лучших французских виноделов для помощи в адаптации европейских сортов винограда к местным условиям. Уже в 1855 году на Всемирной выставке в Ливерпуле вино Очагавии получило первую в истории чилийского виноделия золотую медаль. В 1889 году чилийское вино завоевало Гран при на Всемирной выставке в Париже. Но это были пока лишь отдельные удачи...

Чили представляет собой практически идеальное место для производства лучших вин. Чилийские виноградники, занимающие площадь более

144 тысяч га, протянулись вдоль узкой полосы земли, окаймленной могучими Андами на востоке и Тихим океаном на западе. Это, пожалуй, единственная из серьезных винопроизводящих стран мира, где никогда не было филлоксеры, благодаря чему виноградные лозы произрастают здесь на собственных корнях, а виноделы получают виноград со старых лоз (Гелиберман Л.В., 2002 г.).

В 1980-х годах в чилийском правительстве пришли к выводу, что виноделие способно стать одной из основных статей экспорта. С этого момента в отрасль стали поступать внушительные инвестиции, началось техническое перевооружение виноделен и массовое высаживание основных европейских сортов винограда. Если еще 20 лет назад экспорт чилийских вин был весьма незначителен, то сегодня их импортируют более 95 стран. При этом динамика экспорта нарастает буквально в геометрической прогрессии: 1990 г. — 43,05 млн л, 1995 г. — 128,9, 2000 г. — 266,5 млн. л (из них экспорт в США — 63,3, в Великобританию — 55,07, в Канаду — 32,6 млн. литров).

В 1995 году постановлением Министерства сельского хозяйства в Чили были образованы 5 виноградовинодельческих регионов: Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Valle Central (Central Valley), Region del Sur (Southern). В этих регионах имеются 13 субрегионов, которые, в свою очередь, поделены на зоны. Самая малая территориальная единица — район. На сегодня их 44.

К л а с с и ф и к а ц и я в и н

Vinos de Mesa — столовые вина.

Vinos sin denomination de Origen — вина с неконтролируемым местом происхождения. На этикетке может быть информация о производителе и сорте винограда, год сбора урожая.

Vinos con denomination de Origen (DO) — вина с контролируемым местом происхождения. На этикетке должно быть указано место происхождения вина, сорт винограда, год сбора урожая, место бутилирования. Наименование виноградо-винодельческой зоны допускается в случае, если виноград, использованный для производства вина, произрастал на ее территории и вино изготовлено только из определенных виноградных сортов. Закон не обязывает делать на этикетке надпись «Denominacion de Origen (DO)» — достаточно указать место происхождения сорта винограда.

Существуют некоторые дополнительные регламентации: например, сортовые вина должны содержать не менее 85% указанного на этикетке сорта винограда.

Вина маленькой Чили завоевали без преувеличения популярность во всем мире. На самом, пожалуй, конкурентном рынке Европы — в Великобритании — они занимают 6-е место, опережая многих винодельческих гигантов. Модными и любимыми чилийские вина стали и в России, появившись у нас всего около 15 лет назад. Гармоничное соотношение цены и качества, исклю-

чительные вкусовые характеристики продукции Concha y Toro (крупнейшей чилийской компании, создавшей совместное предприятие с Baron Philippe de Rothschild для производства сенсационного вина Альмавива в стиле лучших бордоских шато), Chateau Los Boldos (добившейся высочайшего признания на исторической родине своего владельца — француза Доменика Массене — в виде золотого и серебряного Трофи на Винэкспо 2001 в Бордо), Cousiño Macul (получившей от ведущего мирового эксперта Хью Джонсона звание First Growth of Chile — «Лучший плод Чили», аналог бордоского Premier Cru), Montes и ряда других компаний создали благоприятный имидж чилийских вин в московских супермаркетах и ресторанах. Утерянный в Бордо после эпидемии филлоксеры и обнаруженный в 1991 году в Чили сорт винограда Карменер в компании с Каберне Совиньон, Шардоне, Мерло и Совиньон Блан составляет основу чилийского виноделия (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

На крупнейшей выставке «Мондиаль-2001» в Брюсселе из присужденных 24 больших золотых, 186 золотых и 658 серебряных медалей в соперничестве с винами из 28 стран (в том числе Франции, Италии, Испании) на долю чилийских пришлось 1 большая золотая, 7 золотых и 78 серебряных!

Язык этикеток вин Северной и Южной Америки представлен в приложении 2.

АЗИЯ

Азия — древнейший виноградарский регион мира. Виноделие здесь переживало и времена расцвета, и периоды упадка. В XXI век Азия вступила исполненный надежд на бурное развитие и прогресс. Это касается в равной степени и винодельческой отрасли.

ИЗРАИЛЬ

История виноделия на территории современного Израиля уходит в глубины веков. Практически каждый древнееврейский дом имел собственный виноградник. Вина древней Иудеи были сладкими, густыми и очень ароматными. История современного израильского виноделия ведет отсчет с конца XIX века. Первые виноградники высадили в 1882 г. в регионе Ришон-ле-Цион

(Rishon Le Zion) представители еврейской диаспоры, вернувшиеся на свою историческую родину. Особая заслуга в возрождении виноделия на Святой Земле принадлежит французскому барону Эдмону де Ротшильду. Благодаря его финансовой поддержке (60 млн золотых франков) и французским технологиям, отобравшим для высаживания в Израиле лучшие лозы в регионах долины Роны и французского Средиземноморья, возникли первые виноградники в районах Ришон-ле-Цион и Зихрон Яков. В 1887 г. Эдмон де Ротшильд построил в Израиле первый винодельческий завод, ставший в то время вторым в мире по величине. В 1900 г. вина из области Кармель (Carmel) получили золотые медали на выставке в Париже. В 1906 г. несколько винодельческих хозяйств объединились в кооператив под маркой «Кармель». Сегодня «Кармель» — это крупнейшая винодельческая и виноторговая компания Израиля, на долю которой приходится более 60% местного и экспортного рынков. Она поставляет вина более чем в 40 стран, включая Россию. Все вина «Кармель», поступающие в нашу страну, являются кошерными. Это означает, что при их изготовлении были соблюдены строгие правила, касающиеся технологии выращивания винограда и производства вин, принятые в иудаизме.

Площади израильских виноградников невелики: 3,2 тыс. га. Годовой объем производства вин составляет более 230000 гектолитров, из которых 15–20% идет на экспорт. Потребление вина на душу населения — около 5 л в год.

Израиль входит в мировой «Клуб винных держав» благодаря высокому качеству и своеобразию своих вин. Особого внимания заслуживают десертные вина, в том числе красное Sacramental и белые мускатные. В последние годы появились и первоклассные сухие вина (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

В начале 90-х годов XX века израильские вина добились оглушительно-го успеха, завоевав золотые медали на Винэкспо в Бордо, Международном конкурсе вин в Лондоне и Конкурсе дегустационных школ в Чикаго.

В стране действуют более 20 виноделен, включая винодельни в кибуцах, монастырях и бутиковые. Помимо вин в Израиле производят также ликеры, бренди, водку и другие алкогольные напитки.

В Израиле 5 винодельческих регионов, имеющих право претендовать на исключительный статус (как минимум 85% вина в бутылке, имеющей на этикетке название региона, должно происходить из обозначенного апелласьона):

Galilee (Galil in Hebrew), расположенный на севере страны, — самый большой винодельческий регион. Здесь производят лучшие вина, особенно в районе Голанских Высот (Golan Heights).

Shomron (Samaria) лежит южнее города Хайфы и включает гору Кармель (Carmel). Каменистые почвы как нельзя лучше подходят для изготовления популярнейшего белого полусухого вина Emerald Riesling.

Samson (Shimshon) расположен на побережье рядом с Judean lowlands. Здесь производят белые вина Dry Muscat, розовые полусухие вина и превосходные красные Cabernet Sauvignon.

Judean Hills (Harey Yehuda) включает виноградники на холмах вокруг Иерусалима и на Западном берегу реки Иордан. Субрегион *Ден* (Dan) славится белыми винами из сорта Совиньон Блан и полусухими розовыми.

Negev — его виноградники расположены в пустыне на юге Израиля.

Многие из израильских винодельческих субрегионов зарегистрированы Европейским союзом, поэтому вина, произведенные в них, могут продаваться в Европе с указанием на регион происхождения:

Galilee — Canaan-Meron, Golan Heights, Naftali,
Nazareth — Cana, Tabor.

Shomron — Mount Carmel, Sharon.

Samson — Adulam, Dan, Latroun.

Judean Hills — Beth-El, Bethlehem, Hebron, Jerusalem.

Negev — Beersheba, Ramat Arad.

КИТАЙ

Согласно легендам, производство виноградных вин зародилось в Китае в 128 году до н.э., в эпоху династии Западная Хань, когда генерал Чанг Чиен высадил виноградники на территории императорского дворца в 1000 километрах к югу от Пекина. В те времена вина подавали гостям перед угощением, когда начинала играть музыка, то есть прежде, чем собравшиеся занимали места за столом. Первый документ, подтверждающий производство в Китае виноградного вина, относится к 674 году, когда некий турок по имени Ягбу прислал в подарок императору Тай Чунгу отборные сорта винограда. А виноградники в окрестностях города Тай-Юань (провинция Шаньси) описывал в конце XIII века великий итальянский путешественник Марко Поло. В 1373 году первый император династии Мингов принял официальное решение о производстве в стране вин. Великие поэты древнего Китая Ду Фу и Ли Бо посвятили виноградному вину многие из своих произведений.

Кстати, один из самых древних в мире образцов вина, которому около 2 тысяч лет, обнаружен именно в Китае: 5 литров, хранившихся в бронзовом сосуде, найдены в могиле высокопоставленного чиновника династии Восточная Хань. А ритуальным алкогольным напитком в этой стране со времен династии Тан, то есть уже примерно 1500 лет, является шаосинское рисовое вино.

Современное виноделие в Китае берет начало в 1892 г., когда китайский предприниматель Zhang Bishi купил 150 саженцев виноградных лоз в Европе и построил в провинции Шаньдун винодельню. В 1910 году французские священники открыли винодельню в Пекине, а в 1914-м немецкие бизнесмены — еще одну в Шаньдуне. В 1996 году частная компания Гонконга Koshan

инвестировала 2 млн долл. в винодельню в провинции Урумчи (пустыня Гоби), и в 1998 году туда было завезено более 500 тысяч саженцев из Франции. На сегодня в Китае имеется 34 достаточно большие винодельни и много маленьких: в одной только провинции Шаньдун — их больше 100. Площади виноградников составляют около 240 000 гектаров. Примерно шестая часть полученного урожая идет на изготовление вин. Основные винодельческие регионы страны: Хэбэй, Хэнань, Цзянсу, Ляонин, Шаньси, Шаньдун, Синьцзян-Уйгурский автономный район.

В 1980 году первое совместное китайско-французское винодельческое предприятие при техническом содействии французской компании Remy Martin приступило к производству вин европейского стиля, названных «Династия» (Dynasty). В 1980–90-е годы появилось несколько китайских винных брэндов: Dragon Seal, созданный французской группой Pernod-Ricard совместно с пекинской винодельней «Дружба», «Великая Стена», Huadong компании Allied Domecq (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Не вдаваясь в подробности политических отношений континентального Китая с Тайванем, этот остров у юго-восточного побережья Азии в нашем контексте следует упомянуть особо. Виноградниками здесь заняты 3 тысячи гектаров. На юге проводятся эксперименты по выращиванию технических сортов винограда и изготовлению виноградных вин. В основном же все тайваньские вина производятся на основе импортируемых виноматериалов.

В последнее время в Китае растет популярность сухого вина, особенно среди молодежи (хотя традиционно китайцы предпочитают сладкие десертные вина). В определенной степени этому способствует официальная пресса, публикующая статьи о пользе сухого вина. Пить вино рекомендует и традиционная китайская медицина. Словом, Китай предпринимает заметные усилия, чтобы стать мировой винной державой как в производстве, так и в потреблении вин.

ЯПОНИЯ

История вина в Японии берет свое документальное начало в XVI веке с посещения страны португальскими монахами-миссионерами. Монах-иезуит Francis Xavier привез с собой вино в качестве подарка феодалам юга Японии, где он побывал в 1545 г. Следовавшие за ним монахи продолжили эту практику, приучая таким образом японскую элиту к потреблению виноградного вина. Японцы называли вина «*tintashu*», объединив японский термин «*shu*» для обозначения sake и португальское слово «*tinto*» — красный.

В XVII–XVIII веках, в эпоху правления всемогущего сёгуна Токугава, все пришедшее с Запада или христианское подвергалось гонениям. И

только с 1867 г., после восстановления императорской власти, когда феодальная Япония встала на путь социальных и экономических преобразований, началось возрождение виноделия. В 1875 г. коммерческая винодельня была основана на острове Хонсю, в префектуре Yamanashi, где, согласно легендам, виноград появился за 1000 лет до этого. В 1879 г. здесь произвели первое современное японское виноградное вино два молодых виноградаря, прошедшие стажировку во Франции. Теперь это центр японского виноградарства и виноделия, где сосредоточено 40% виноградников страны и производится $\frac{2}{3}$ всех ее вин. Здесь расположены заводы таких крупных компаний-производителей вина, как «Мэршен», «Сантори», «Мандзу» и «Саппоро». Еще один оазис японского виноделия — долина Токати у тихоокеанского побережья северного острова Хоккайдо. Всего в Японии на территории в 23 тыс. га собирают более 270 тыс. т винограда, примерно десятая часть которого используется в винопроизводстве. Для обозначения (добровольного) вин, бутилированных в стране из импортированного разливного вина, на этикетке делается отметка «*yunyu san*»; для обозначения ферментированных в Японии вин — «*kokunai san*». Система контроля несовершенна, поэтому вина с отметкой kokunai san могут быть ферментированы из импортного виноматериала, виноградного сока и концентрата.

К крупнейшим японским винопроизводителям относятся компании: Suntory (выпускает вина Chateau Lion, Delica, Wine Cafe), Mercian, Sapporo и Manns Wine. Многие из лучших японских вин изготавливают небольшие семейные и муниципальные винодельни. Высококачественные вина производит, например, Шато Люмьер (Chateau Lumiere), которым на острове Хонсю владеет семья Тошихико Цукамото (Toshihiko Tsukamoto). Эта винодельня была основана в 1885 г. и имела 28 га, пока 27 га не были конфискованы для генерала МакАртура, командовавшего группировкой США в Японии после Второй мировой войны. Тошихико Цукамото купил 6 гектаров генеральских виноградников, высадил лозы черных (красных) сортов, привезенных из Шато Марго (Бордо), и теперь производит вина в лучшем французском стиле.

Популярность в Японии столовых и полусладких вин растет буквально в геометрической прогрессии: за последние 30 лет их потребление увеличилось в 50 раз.

Язык этикеток вин Азии представлен в приложении 2.

АФРИКА

«Дремлющий гигант» имеет признанных лидеров в области виноделия и на севере и на юге, но на карте появляются и новые имена.

ТУНИС

Процесс производства вин в Тунисе был описан агрономом по имени Магон (Magon), жившем в Карфагене во времена финикийцев. Так что первые тунисские вина появились еще до Пунических войн между Римом и Карфагеном, начавшихся в 264 году до н.э. Изготавливали вина и при римлянах, которые оставили в Тунисе мозаики с изображением бога виноделия Вакха. Однако после завоевания страны в начале VIII века арабами виноделие прекратилось. Его возрождение началось лишь в 1881 г., когда Тунис стал французским протекторатом. А в 1956 г. в провозгласившем независимость Тунисе виноделие было уже процветающей отраслью. Тунисские вина экспортировались во многие страны. По договору 1975 г. поставки в СССР составляли порядка 120 тысяч гектолитров красного вина в год.

В Тунисе были установлены два базовых апелласьона:

Vin Superieur de Tunisie — для столовых вин

Vin Muscat de Tunisie — для ликерных мускатов.

Эти апелласьоны не могли покрыть все многообразие тунисских регионов, поэтому были определены 4 уровня в классификационной системе:

Vins de Consommation Courante;

Vins Superieurs;

Vins de Qualite Superieure;

Appellation d'Origine Controlee.

Обозначение АОС (Appellation d'Origine Controlée имеют 70% тунисских вин, из них 20% — статус «1er Cru».

За последние 15 лет площадь тунисских виноградников сократилась и составляет сегодня около 15000 га. Существенную помощь в развитии виноградарства оказывают стране специализированные организации ООН и профессионалы из Швейцарии и Германии. В 2000 г. Тунис произвел около 500 тысяч гектолитров вин, в том числе 48% розовых, 40% красных и 12% белых (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Производство небутилированных вин контролирует правительственная организация Office National de la Vigne de Tunisie. Экспорт составляет около 160 тысяч гектолитров в год. Основные рынки — Германия, Бельгия, Австрия, Дания, Франция, Швейцария. Бутилированные вина производят: объединение из 10 кооперативов UCCV (выпускает порядка 350 тысяч гектолитров в год), компании Thibar, Sicob и Tardi. На экспорт идет 1,5 млн бутылок, причем $\frac{2}{3}$ этого количества — во Францию.

Винодельческие регионы

Cap Bon (10000 га) включает винодельческие зоны Khanguet, Grombalia-Takelsa (AOC Mornag), Kelibia (AOC 1er Cru «Muscat de Kelibia»);

Tunis Region (2 тыс. га) имеет винодельческие зоны Sidi, Thabet-Mornag (AOC 1er Cru «Grand Cru Mornag»), Tebourba (AOC Coteaux de Tebourba);

Bizerte Region (2 тыс. га) — винодельческие зоны South-West Side (AOC 1er Cru «Coteaux d'Utique»), North-East Side (здесь производят широко известные вина Muscat d'Alexandrie);

Beja-Jendouha (1000 га). В регионе расположен AOC 1er Cru «Thibar». Лучшие тунисские вина: *белые* — Muscat sec de Kelibia, Cristal Blanc; *розовые* — Cris de Tunisie, El Kahena, Coudiat, Sidi Rais, Tebourba Village, Ksar Djerba, Chateau Mornag, Chateau de Carthage; *красные* — Sidi, Saad, Chateau Mornag, Coteaux de Carthage, Magon, Coteaux de Mornag, Koudiat, La Vieille Cave, Domaine Mansoura; *игристые* — Trocadero, Cybele.

ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА

В 1652 г. голландский военно-морской врач Ян Ван Рибек (Jan van Riebeeck) высадился в бухте мыса Доброй Надежды и основал первое на территории современной ЮАР европейское поселение, на месте которого стоит сегодня город Кейптаун. Это была база голландской Ост-Индской компании. Одной из главных целей создания базы была закладка специального сада-питомника для выращивания лекарственных растений, которые могли бы использовать моряки в качестве профилактических средств против свирепствовавших на кораблях кишечных инфекций. В 1657 г. у подножия горы Tagelberg были высажены первые виноградные лозы. А 2 февраля 1659 года Ван Рибек сделал в своем дневнике торжественную запись о сборе первого урожая. Этот день и стал точкой отсчета для винодельческой индустрии ЮАР, возможно, единственной страны в мире, где известна точная дата рождения отрасли. В 1684 г. губернатор Капской провинции Simon van der Stel основал на 750 га, пожалуй, самый известный виноградник Африки Groot Constantia. А производимые здесь красные и белые десертные вина

Constantia в следующем столетии стали популярны среди европейской аристократии, имевшей возможность приобрести их за непомерную цену. Не избежал увлечения этими винами даже Наполеон Бонапарт.

В начале XVIII века в Южную Африку стали прибывать изгнанные из своей страны французы-гугеноты, которые привезли с собой традиции французского виноделия. Это помогло местной винодельческой отрасли подняться на качественно новый уровень. После захвата на рубеже XIX века Капской провинции англичанами вина отсюда стали поступать во все уголки Британской империи. В 1859 г. их экспорт только в собственно Британию достиг 45 тысяч гектолитров! В 1918 г. был основан крупнейший кооператив, известный и сегодня под названием KWV (Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid-Afrika Beperkt), который практически безраздельно господствовал на винном рынке ЮАР до 1990-х годов. В 1997 г. создана организация Wine Industry Trust. 13 утвержденных правительством ЮАР членов Траста представляют основных игроков винодельческой индустрии страны. Цель организации — развитие отрасли, контроль за качеством вин, законодательное регулирование и т.п. (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Сегодня ЮАР занимает 6-е место в мире среди производителей вин. Под виноградники в стране отдано более 115 тысяч га. Свыше 5 млн гектолитров высококачественных вин производят более 260 виноделен (85% составляют винодельческие кооперативы). Правительство законодательно стимулирует производство вин на экспорт. ЮАР поставляет их более чем в 50 стран. В настоящее время заканчивается разработка программы развития виноделия страны «Vision 2020».

В 1973 году была установлена система классификации, переработанная в 1993 году, для гарантирования места происхождения и качества вин. Вино, произведенное на территории винодельческого региона, может иметь на этикетке в сочетании с его названием надпись «*Wine of Origin (WO)*». Это удостоверяет место происхождения, сорт винограда и год урожая. На этикетках южноафриканских вин можно найти следующую информацию:

- регион происхождения вина, если оно полностью получено из винограда, выращенного в этом регионе;
- год урожая, если как минимум на 75% произведено из винограда этого года;
- сорт винограда, если вино изготовлено как минимум на 75% из этого сорта (для экспортных вин — 85%).

С 1992 года на этикетках обязательно должно быть указано содержание в вине алкоголя.

Винодельческие регионы WO

Andalusia, Benede Orangeje, Boberg, Breede River Valley, Cape, Cedarberg, Coastal Region, Douglas, Klein Karoo, Olifantsriver, Oranjerivier Region,

Overberg, Paarl, Piquetberg, Robertson, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Tulbagh, Worcester. Наиболее известны среди них в мире Stellenbosch и Paarl.

Сейчас в ЮАР насчитывается 50 официальных апелласьонов. Внутри них существуют регионы, субрегионы, административные районы и т.п., причем в каждом апелласьоне они определены по-разному. Некоторые производители используют для своих вин термин «*Estate*» (поместье, земельный участок на территории апелласьона). Estate в добровольном порядке может быть зарегистрирован. В этом случае для производства вин должен использоваться виноград, выращенный только на этом участке. Таких хозяйств сегодня в стране 82, но должной системы контроля за этим нет. В ЮАР отсутствует и надлежащий государственный контроль за методом обрезки лоз, сбора урожая и т.п.

Лучшие южноафриканские вина имеют на этикетке логотип фирмы-производителя. Отсутствие логотипа означает менее качественное вино. Этикетки качественных вин отличаются по цвету, который присваивают независимые эксперты. Самые хорошие вина имеют этикетку *Double Gold* (дважды золотая), далее следуют *Gold* (золотая), *Argent* (серебряная) и *Bronze* (бронзовая).

ЮАР славится и своими бренди (по потреблению бренди на душу населения она мировой лидер), а также винами типа портвейн и шерри.

В апреле 2001 года в стране состоялся 27-й ежегодный винный аукцион «South Africa's Nederburg Auction», собравший более 1600 покупателей, гостей и журналистов со всего мира. Общая сумма аукционных продаж вин ЮАР составила около 800 тыс. долл. В том же 2001 году на российском рынке уже были представлены вина 11 южноафриканских производителей (Гелибтерман Л.В., 2002 г.).

Язык этикеток вин Африки представлен в приложении 2.

ГЛАВА 5

ВИНО – ДРЕВНЕЙШЕЕ ЛЕЧЕБНОЕ СРЕДСТВО

*Могущество богов
едва равняется пользе вина*

Асклепиад

История медицины учит, что с того времени, как человек открыл для себя вино, оно входит в арсенал наиболее широко применявшихся терапевтических средств. Начиная с античности, а затем в средние века, в эпохи Возрождения и Просвещения вино в традиционной медицине было одним из самых распространенных лечебных средств.

Самым древним упоминанием о терапевтическом применении вина, открытым археологами, является надпись, сделанная на могиле Пла-Хотепа, жившего в Египте около четырех тысяч лет до новой эры. Еще одно похожее сообщение было обнаружено на табличке, найденной в раскопках шумерского города Ниппур, датируемого тремя тысячелетиями до новой эры.

АНТИЧНАЯ ГРЕЦИЯ

В храмах, посвященных богу здоровья Асклепию, греки сначала пользовались методами колдовской медицины, но постепенно ей на смену пришли подлинные средства лечения. Среди них привилегированное место заняло вино. Гомер, например, сообщает, что язвы Филоктета (сына Асклепия), раненного во время осады Трои, были излечены вином Подалира.

При Гиппократе (460–377 г. до н. э.) — великом врачевателе и отце современной медицины, огромное число предписаний которого и сегодня актуальны, настало время подлинного приобщения вина к терапии. Он указывал на его применение при различных заболеваниях и на противопоказания к применению в некоторых случаях. Современные врачи, давая «клятву Гиппократа», должны помнить его слова: «Вино — вещь удивительно соответствующая человеку как в здоровье, так и в хворях. Его предписывают по необходимости и в определенных количествах в соответствии с индивидуальным телосложением».

Гиппократ, утверждал, что суровый нрав и грустное настроение — главные причины болезни. Поэтому он советовал пить вино, говоря при этом: «Оно заставляет смеяться и создает хорошее настроение». И в то же время уточнял: «Многие вещи оказываются целительными, только если их используют своевременно: данное больному вовремя, вино служит лекарством, и наоборот, выпитое некстати, оно может вызвать буйство, горячку и, значит, превратиться не в лекарство, а в причину болезни».

Кроме внутреннего употребления, Гиппократ советовал использовать вино для компрессов и как мазь для заживления ран, а также при ревматических болях.

Позже Теофраст (372–287 г. до н. э.) создавал лечебные вина, добавляя в них травы и пряности, обладавшие известными фитотерапевтическими свойствами.

АНТИЧНЫЙ РИМ

Как лечебное средство вино широко использовалось древними римлянами.

В античном Риме также хорошо знали о терапевтических свойствах вина. Об этом можно прочесть у многих древних авторов. В I в. до н.э. Диоскорид пишет в своем трактате «De materia medica»: «Хорошее натуральное, немного подогретое вино легко усваивается, полезно для желудка, питательно; оно возбуждает аппетит, улучшает сон, укрепляет тело и придает ему здоровый цвет».

Натуралист Плиний Старший, ставший в 79 г. в Помпеях во время извержения Везувия жертвой своего профессионального любопытства, напоминает в своем трактате по естественной истории случаи медицинского применения не только вина, но и побегов виноградной лозы, виноградных листьев и косточек. Там можно прочесть следующие строки: «Вино служит тоником, аперитивом, снотворным или эйфорическим средством, улучшая пищеварение». Присоединяясь к советам Гиппократа, он подтверждает: «Вино — само по себе лекарство; оно питает кровь человека, радует желудок, смягчает горе и печаль».

В свою очередь Цельсий, врач из эпохи Августа, поддерживает идеи Галена в том, что касается благотворного действия вина на здоровье.

Все заставляет думать, что римляне той эпохи старались следовать этим добрым советам, особенно если вспомнить рассказ Петрония о знаменитом пире у Трималхиона, который обратился к своим гостям со следующей речью: «Вино живет дольше человека. Будем же выпитывать его, подобно губкам, потому что вино — это жизнь». Можно, наконец, процитировать Галена (130–201 г. до н.э.), поведавшего, как он вылечил нарушенное пищеварение у императора Марка Аврелия: «Я прописал ему стакан вина, приправленного перцем».

БИБЛЕЙСКАЯ ЭПОХА

Задолго до рождения Иисуса Христа вино отождествлялось с кровью божества, которое каждый год, 6 января, в храме на острове Андрос (Греция) превращало воду в вино.

В Ветхом Завете «Книга Притчей» утверждает: «Вино — это жизнь для человека (мужчины), если он пьет умеренно. Что за жизнь у того, кто не имеет вина! Вино создано для радости людской, для веселья сердца, для счастья души». В «Песне песней» говорится, что «вино — знак единения мужчины и женщины».

Таким образом, в Библии имеется упоминание о вине как об источнике гармонии и единения мужчины и женщины, но и — предупреждение против опасности злоупотребления им. Из семи смертных грехов именно на пьянство указывает Бог.

В Новом Завете Иисус сотворяет первое свое Чудо, превращая на свадьбе в Канне воду в вино. Во время Тайной Вечери («евхаристии» по-гречески) Иисус, поднимая бокал с вином, произносит: «Сие есть кровь моя Нового Завета. Всякий раз, когда будете пить вино, делайте это в память обо мне». Вино в христианской традиции не только источник радости, мира и жизни, но прежде всего символ священной связи между живой и божественной сущностью.

Благодаря своим достоинствам вино упоминается в Библии четыреста пятьдесят раз. Святой Павел, например, советует Тимофею полечить язву желудка вином.

Вавилонский Талмуд также рассматривает этот напиток как одно из самых эффективных лечебных средств.

ЭПОХА СРЕДНЕВЕКОВЬЯ

После падения Римской империи труды Гиппократ и Галена были временно забыты. Бог считался единственным, кто может исцелить больного, особенно если тот страдал безумием. Только монахи, бывшие одновременно и виноделами (якобы ради изготовления церковного вина), продолжали в ту

эпоху пользоваться больных с помощью вина, в которое примешивали разные лекарственные растения, выращенные в собственном саду.

Однако с возникновением Салернской медицинской школы (в итальянской провинции Кампанья), первые шаги которой относятся к IX веку, убежденность в том, что перебродивший сок виноградной лозы таит в себе терапевтические свойства, вновь завладела умами. Именно тогда над входной дверью госпиталя появилась надпись: «Выпей немного вина». А учебники прославленного «факультета медицины» всячески комментировали этот совет. Так, в книгах, в частности, можно прочесть: «Доброе вино позволяет старикам пережить вторую молодость. Чистое вино обладает многими достоинствами: оно повышает тонус, доставляет удовольствие желудку, гонит плохое настроение и освобождает переполненные внутренности. Вино придает живость уму, блеск взору, тонкость слуху, избавляет от тучности и дарит крепкое здоровье».

Вне Салернской школы, слава которой не ослабевала вплоть до XII века, стоял арабский врач Авиценна (980–1037), также воздававший должное вину, которое называл «лучшим другом мудрецов».

Конец эпохи Средневековья был ознаменован торжеством схоластической медицины и открытием медицинского факультета в Монпелье в 1220 году. Студенты этого факультета с особым усердием изучали древние медицинские трактаты, которыми тогда все увлекались. Так, в трактате «Antidotaire Nicolas» чуть ли не половина медицинских предписаний включает в себя вино. Но чаще всего оно оказывается одним из базовых компонентов многочисленных способов лечения. То была славная эпоха противоядий, всевозможных снадобий, куда входила уйма компонентов и среди прочих — вино.

Все эти снадобья прописывались для «восстановления теплоты тела», «очищения каналов печени, селезенки или мочеточников», избавления больного от «дурного настроения», улучшения пищеварения и даже для промывания гнойных ран. Большинство средств, включавших вино, применялось наружно.

Анри де Мондевиль (1260–1320), выдающийся военный хирург, рекомендовал давать раненым вино уже на следующий день после операции. «Но вино, — говорил он, — должно быть лучшим из того, что удастся найти, легким, ароматным и приятным на вкус. Больному можно дать полпинты парижской (500 мл) за завтраком и четверть пинты вечером, за обедом».

Арно из Вильнева (1240–1320) имел свое собственное суждение относительно белых вин: «Если их слегка подогреть и при этом крайне мало есть, белые вина меньше вредят мозгу и способствуют образованию большего количества мочи, чем все прочие вина. Они больше подходят школярам и студентам, которым следует употреблять мирные, не возбуждающие челове-

ский разум вина. Белые вина также хороши для тех, чей мозг утомлен по естественным или случайным причинам».

Боккаччо рассказывает о том, как боролся с эпидемией чумы при помощи вина, которое пил в умеренных количествах.

ЭПОХА ВОЗРОЖДЕНИЯ

Принципы учения Гиппократ и Галена еще долго оставались эталоном медицинской практики, поскольку научные исследования Гарвея и Пеке в области циркуляции крови и лимфы не находили понимания у современников. В фармакопее этого времени ведущее место занимали растения. Однако накопление знаний, научные открытия, которыми прославилась эпоха Возрождения, а также теснейшая связь новой науки с достижениями античного мира постепенно укрепили веру в целебные свойства вина.

Одним из главных панегиристов и пропагандистов вина был Франсуа Рабле. Мало кто помнит, что он в свое время был почтенным медиком на факультете в Монпелье и во всеуслышание провозглашал: «Виноградный сок проясняет разум и понимание, гонит печаль, дарит радость и веселье». Он советовал, например, принимать залитые вином цветки зверобоя в качестве средства от болей в деликатных местах.

В ту пору лекарственные средства, содержащие настоянные в вине растения, широко применялись как антисептики. Их также использовали, когда требовалось вылечить инфекционное заболевание носоглотки, унять кашель, вернуть кормилице пропавшее молоко, одолеть желтуху. И наконец, их прописывали как возбуждающее (тысяча и одно средство для «разжигания пожара любви»). Зато вино было категорически противопоказано тем, кто страдал от подагры.

Современник Рабле Мишель де Монтень был не только литератором и моралистом, но и бордосским виноделом. Против собственной мочекаменной болезни он боролся, используя по преимуществу белые сухие вина, а затем оповестил, кого только мог, насколько данный терапевтический метод эффективен. Неутомимый путешественник, вечный искатель культурных и интеллектуальных богатств, он не преминул посетить берега озера Леман, чтобы пройти курс лечения местным белым вильневским вином, общепризнанным мочегонным средством. Философ-винодел подчеркивал свою при-

верженностью принципам Салернской школы и уточнял в своих «Опытах»: «Я слышал, как говорили Сильвиусу, замечательному парижскому врачу, что для сохранения сил желудка и чтобы эти силы не отяжеляли его, неплохо раз в месяц расшевелить их повышенной дозой вина, а затем подхлестывать, дабы не дать им снова впасть в спячку».

Такая же практика была в ходу у голландского гуманиста Эразма Роттердамского, который применял вина Бона для активизации пищеварения.

Амбруаз Паре, хирург при дворе Валуа, пользовался припарками из красного вина, когда надо было залечить раны, полученные на поле боя. К подобному лечению начали относиться с большим доверием, после того как стали очевидными «антибиотические свойства» многих красных вин и в особенности тех, которые происходили из виноградников Медока.

ВЕК ПРОСВЕЩЕНИЯ

Как нам с юмором поведал Мольер, кровопускание, слабительное и клистир были тогда теми тремя китами, на которых стояла «серьезная» медицина. Но это вовсе не означало, что врачи предали забвению вино. Напротив, оно по-прежнему считалось главным терапевтическим средством. Не следует поэтому удивляться, что Фагон, личный врач Людовика XIV, предписывал своему августейшему пациенту во время приступов подагры заменять бургундское вино, входившее в ежедневное королевское меню, на шампанское. Точно так же врач Гельвеций, в обязанности которого входила забота о здоровье регента, рекомендовал ему употреблять вино как лечебное средство, о чем упомянуто более двадцати раз в шестидесяти королевских указах. Этот выдающийся врач-практик утверждал, «что не следует возражать против умеренного употребления вина, поскольку оно полезно, и даже необходимо, как средство улучшения пищеварения и укрепления работы желудка у выздоравливающих пациентов».

Химик Фуркруа, судя по тому, что он писал, был того же мнения: «Вино — исключительное лекарство для тех, кто не имеет привычки пить его постоянно. Вино — это тонизирующее, общеукрепляющее (как энергетический фактор) и очень сильное сердечное средство».

В эпоху Просвещения подавляющее большинство членов медицинской корпорации, как во Франции, так и за ее пределами, признавало за вином

его целебные свойства, выходящие далеко за пределы простого улучшения пищеварения. Может показаться невероятным, но в англосаксонских странах этот общепризнанный факт никак не желали принимать: Кромвель под предлогом «чистоты нравов» добился того, что в Великобритании весьма процветавшая до того культура виноделия была в одночасье уничтожена. И с тех пор англичане стали большими любителями французских вин (особенно бордосских). Но даже если в силу обстоятельств они и превратились в менее регулярных потребителей вина, то все же никогда не переставали использовать его как лечебное средство.

В «Энциклопедии» Дидро и д'Аламбера достоинствам различных вин посвящена большая статья: «Вина из Орлеана укрепляют желудок... Бургундские вина очень питательны. Красное бордосское вино отличается терпкостью, поддерживает тонус желудка, абсолютно не вредит ни голове, ни деятельности мозга. Его качество улучшается при транспортировке. В Европе это, возможно, самое полезное для здоровья вино. Шампанские вина источают тончайший аромат, который проникает в мозг».

По мнению Вольтера: «В умеренном количестве вино служит лекарством для души и тела».

XIX ВЕК

С течением веков обращение к вину как к вспомогательному лечебному средству становилось все более осознанным и распространенным. Настал момент, когда английский ученый Тодд создал метод «этилотерапии». Отныне вино — официально признанное средство для борьбы с дизентерией и холерой.

В 1822 г. французский врач-физиолог Мажанди рекомендовал для борьбы с этими болезнями вино, в особенности бордосское. И в этом он предвосхитил Рамбюто, который в 1886 г., во время очередной эпидемии холеры, предложил в профилактических целях добавлять вино в питье. К тому времени многие врачи, в том числе Шомель, Сабразе и Меркадье, убедились в бактерицидном действии вина на тифозные и холерные бактерии. Жигон и Рише полагали, что вина сорта сотерн уничтожают колибациллы. То же самое подтверждали и другие врачи, как, например, Пик из Вены. Он, кстати, рекомендовал разбавлять загрязненную воду на одну треть вином, чтобы превратить ее в питьевую.

Издавна вино было одним из тех средств, которые вводят в кишечник с помощью клистира, но именно в XIX веке эта практика обрела благородные очертания после того, как была признана эффективность этиловых промываний желудка при лечении хлороза (анемии), диспепсии, язвы желудка, кровотечения при родах и даже туберкулеза легких.

Этот период можно также считать великой эпохой лечебных вин: коричневого, стимулирующего аппетит; вина из горечанки, улучшающего пищеварение; абсентового, полезного для желудка и глистогонного; укрепляющего вина с добавлением уксуснокислого железа; вина из безвременника с добавлением опиума; жаропонижающего хинного вина. В 1840 г. парижская фармакопея насчитывала 164 названия лечебных вин. 11% этих вин были распространены через систему государственной благотворительности, что, в свою очередь, способствовало их повышенному производству.

Главные достоинства названных вин обусловлены прежде всего активностью экстрактов растений, тогда как сами вина выполняют роль эксципиентов (индифферентных веществ), усиливающих действие экстрактов. Среди лечебных вин наибольший успех имели хинное вино и, особенно, вино мариани. Профессор Виллар, знаменитый лионский хирург той эпохи, утверждал: «Нож хирурга начинает исцеление, а вино мариани довершает его».

Можно с уверенностью назвать вина, которые по своей сути в значительной степени являются лечебными. Например, мадера, портвейны Крыма и Армении, херес Армении, красные и белые столовые вина Кахетии, Черноморского побережья и Дона, красные сладкие вина типа кагор Армении, Азербайджана и Средней Азии, шампанское Абрау-Дюрсо.

Во Франции есть вино Баниюльс по названию производящей его коммуны. Это натуральное сладкое (2–5% сахара), крепостью 15–18%, обычно красное или розовое, полное, мягкое, горячее и с тонким букетом вино, выделяемое, в основном, из винограда сорта Гренаш, содержит витамины С и В. Помимо обычного употребления в качестве десертного это вино славится исключительными лечебными свойствами, имеет ряд самых восторженных отзывов медицинских авторитетов и широко применяется в клиниках и санаториях.

Кроме того, во Франции в сезон виноделия, используя диетические свойства бродящих молодых вин, множество людей с одобрения врачей, проходят своеобразный курс лечения такими винами, богатыми дрожжами, ферментами винограда и витаминами.

В различных фармакопеях прошлых лет приводится большое количество прописей лечебных вин: в 1840 г. парижская фармакопея насчитывала 164 их наименования; в австрийской фармакопее приводится список из 35 наименований; в российской фармакопее разных годов также приводится ряд прописей подобных вин. В «Морской фармакопее» 1869 г. указыва-

ются иностранные вина: херес, малага, французское белое и красное вино, а о русских винах даются указания, что они должны быть выдержанными и не содержать вредных примесей, например, свинца. В фармакопее московских городских больниц 1883 г. названы белые и красные крымские вина. Отдельные прописи лекарственных вин, предлагаемые старыми фармакопеями, не потеряли актуальности и в настоящее время. Возможно и появление новых фармакопей (например, фармакопеи витаминизированных вин) которые, вполне возможно, займут достойное место в рецептуре современного врача.

В конце XIX в. некоторые врачи без колебаний утверждали, что вино может заменить хлеб в повседневном питании. В 1966 г. доктор Жюль утверждал: «для максимального использования возможностей человеческого тела и разума, а также для поддержания физической силы и достаточной активности организма человек должен выпивать не меньше 15 гектолитров вина в год, то есть около литра в день».

Во времена, когда возникла антиалкогольная кампания, доктор Гюйо, принимавший активное участие в дебатах, противопоставил «натуральное, пищевое, благотворно влияющее» вино алкогольным напиткам, полученным путем противоестественной перегонки, вроде абсента, уже начавшего свою опустошительную работу.

В том же духе выступил на одном конгрессе Фредерик Пази: «Хотите помешать увлечению алкоголем? Поставьте на пути людей, пожираемых алкоголем, натуральное и безвредное для здоровья вино». Великий Пастер также заявил: «Вино — самый здоровый и самый гигиеничный из всех напитков».

XX ВЕК

Несмотря на растущую волну антиалкогольных выступлений, вино и в XX веке продолжало пользоваться активной поддержкой выдающихся представителей медицины.

В 1904 г. доктор Арман Готье, член Института и Академии медицины, одобрил умеренное употребление вина: «Это ценный продукт до тех пор, пока мы не превышаем норму в 1 г алкоголя на килограмм живого веса в день», то есть примерно один литр вина на человека, весящего 80 кг.

Он же на конгрессе пищевой гигиены в 1906 г. говорил: «Каждый знает какое благотворное возбуждающее, как бы внезапное действие производит после большого утомления бокал вина, чашка чая, кофе. Хотя эти вещества мало питательны и иногда даже непитательны, а при злоупотреблении часто токсичны, они действуют раньше, чем могут быть абсорбированы, раньше, чем дают тканям некоторое питание. Но они имеют ту ценность, что помогают усвоению питательных веществ сгоранием, так сказать, горючего в живой машине. Они играют роль смазочного масла в механизме. Они также быстро уничтожают ощущение усталости».

А профессор Пруст в курсе гигиены указывал: «Вино — возбудитель пищеварительного тракта и нервных центров. Своими солями (содержание которых иногда достигает 4–5 г/л) оно восстанавливает траты организма».

В 1930 г. доктор Кювье и профессор Перро, заведовавший кафедрой медицины на факультете Парижского университета, добились признания винограда как лекарственного растения.

В 1931 г. известный французский политический деятель создал Национальный комитет по пропаганде вина, который издавал в учебных целях информационные материалы о достоинствах вина. Среди прочего в ней сообщалось: «Литр вина крепостью 10° равноценен по питательности 900 г молока, 370 г хлеба или 5 яйцам»!

Французские энотерапевты, учитывая, что виноград принадлежит миру растений, рассматривают продукт его переработки — вино — как средство фитотерапии, то есть как лекарство природного, растительного происхождения.

При этом, оно прежде всего выступает в качестве средства предупреждения, профилактики болезней.

Приверженцы энотерапии, подчиняясь требованиям времени, пытались найти новые научные обоснования своему методу. Для этого пристально с использованием самых современных для того времени технологий изучали состав вина, проводили исследования на животных и людях — добровольцах, строго контролируя состояние своих пациентов в процессе лечения. Понятно, что такие исследования проводились в тех местах, где было высоко развито виноделие.

В 1934 г. на II Национальном Конгрессе врачей в поддержку вин Франции доктор Эйло предложил настоящий «Кодекс энотерапии», основанный на лечебно-профилактических свойствах вин Бордо (Приложение 3), в котором предписывалось как, в каких количествах и какие вина следует пить при тех или иных заболеваниях. Приводя исчерпывающий перечень терапевтических показаний, он уточняет: «Все бордосские вина могут вводиться в организм традиционными путями: через рот (наиболее привычный способ), через прямую кишку при промывании кишечника (рекомендовано профессором Араном, профессором Фуссагривом и доктором Уссе); в виде ванн (рекомендовано доктором Симоном и профессором Лербуле); внутри-

венно — введение чистого или разбавленного вина (что не представляет никакой опасности, если введенная доза не превышает 0,1 см³ на 1 кг веса тела, что соответствует инъекции 8 см³ на 80 кг)».

Труды доктора Эйло были переведены и опубликованы во многих странах. Получили они отклик и в России. В 1948 г. увидела свет книга патриарха отечественного виноделия И.Н. Простосердова «Диетические и лечебные свойства виноградного вина». Помимо сведений об особенностях разных вин и их химическом составе в этой книге на доступном, популярном уровне рассказывалось о достижениях французских энотерапевтов.

В 1935 г. доктор Дуньяк провозгласил себя «апостолом винотерапии» в борьбе с алкоголизмом. Опираясь на цифры, он доказал, что в районах разведения винограда алкоголизм не так распространен и что продолжительность жизни у обитателей бордосских земель выше, чем у других жителей Франции.

В 1936 г. фирмой виноторговца «Никола» была выпущена небольшая брошюра, озаглавленная «Мой доктор Вино» и иллюстрированная Раулем Дюфи, которая представляла собой сборник высказываний в пользу вина, принадлежавших светилам медицины.

После Второй мировой войны прогресс в научных изысканиях постепенно обогащал аллопатическую медицину обширным арсеналом «химических» медикаментов, которые очень быстро отодвинули в тень старинные, проверенные временем средства и методы лечения. Наступило царство маленькой пилюли, которая вылечивает сразу, как только появляются симптомы болезни. Понятие «предупреждения заболевания» в целях сохранения здоровья, куда вписываются рекомендации врачей пить вино по разумному, взвешенному употреблению вина мало-помалу исчезают из употребления.

К 1975 г. последние упоминания о лечебных винах официально исчезли из Кодекса фармакопеи.

Антиалкогольные общества пользуются этим, чтобы расширить занимаемую территорию, сваливая в кучу вино и алкоголь. Дело доходит до того, что они пытаются привлечь в свои ряды политиков, которые, голосуя за антиалкогольные законы, того и гляди, заткнут рот защитникам виноделия и тем самым косвенно поставят под подозрение всякий интерес к вину. И всё это происходит в то время, когда Америка наводнила мир кока-колой, пепси-колой и прочими напитками, созданными на базе сахара и искусственного углекислого газа.

Однако, время не стояло на месте и ученые, исследователи и врачи продолжали исследовать терапевтические свойства вина. Постепенно старые ветви стали обрастать новыми листьями: накапливались новые факты и новые подтверждения эффективности старого метода лечения.

Серьезные научные исследования, проведенные во многих странах за последние годы, убедительно подтверждают это. Так доктор Мори (автор кни-

ги «Наше ежедневное вино» и «Медицина посредством вина или вино как универсальное средство»), разработавший медицинскую карту вин (приложение 4), доктор Бапейра (автор книги «Вино-лекарь»), а вслед за ними доктор Тран Ки, проанализировавший в свете современной молекулярной биологии терапевтические свойства таких вин, как шампанское, бордо, бургундское, были предтечами важнейших исследований, осуществленных в последние годы профессорами Маскелье и Рено и ставших фундаментом знаменитого впоследствии «французского парадокса». Известно, что французы едят много мяса и сыра; во французской кухне большую роль играют сливочное масло, сметана и яйца, вместе с тем количество людей, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями во Франции значительно ниже, чем в индустриально-развитых государствах мира со сравнительно высоким потреблением жира в пищевом рационе. Этому «французскому парадоксу» ученые нашли ошеломляющее объяснение: высокое потребление вина во Франции (на человека приблизительно 66 литров в год), особенно красного. Богатая жирами пища содержит много липопротеинов злокачественной категории — ЛПНП (липопротеины низкой плотности). Эти липопротеиды откладываются на внутренних стенках артерий и приводят их к сужению, в крайнем случае — к закупорке кровеносной системы. Содержащиеся в красном и белом вине фенолы, к которым относится и танин, препятствуют таким отложениям, кроме того, вино, особенно красное, способствует образованию доброкачественного холестерина (α -холестерина), который растворяет отложения на стенках сосудов, тем самым снижается вероятность сердечно-сосудистой патологии.

Таким образом, ежедневный бокал красного вина, вероятно, в ответе за то, что число сердечно-сосудистых заболеваний во Франции ниже, чем в других странах мира.

На протяжении последних десяти лет многочисленные исследования, проведенные среди самых различных слоев населения, показали зависимость — в виде U-образной кривой — между потреблением алкоголя и смертностью среди мужчин и женщин, начиная с момента их вступления во взрослый возраст. Кроме того, было установлено, что U-образная кривая не меняет своей формы даже тогда, когда действие других факторов риска, как, например, табака или ожирения, подавлены.

Французские ученые-медики Сен-Леже и его коллеги, а еще раньше профессор Рено с его научной группой обнаружили обратную зависимость между частотой сердечных заболеваний и потреблением вина в разных странах, тогда как нет никакой аналогичной связи с потреблением пива. Это заставляет думать, что на риск сердечного заболевания влияет тип алкогольного напитка.

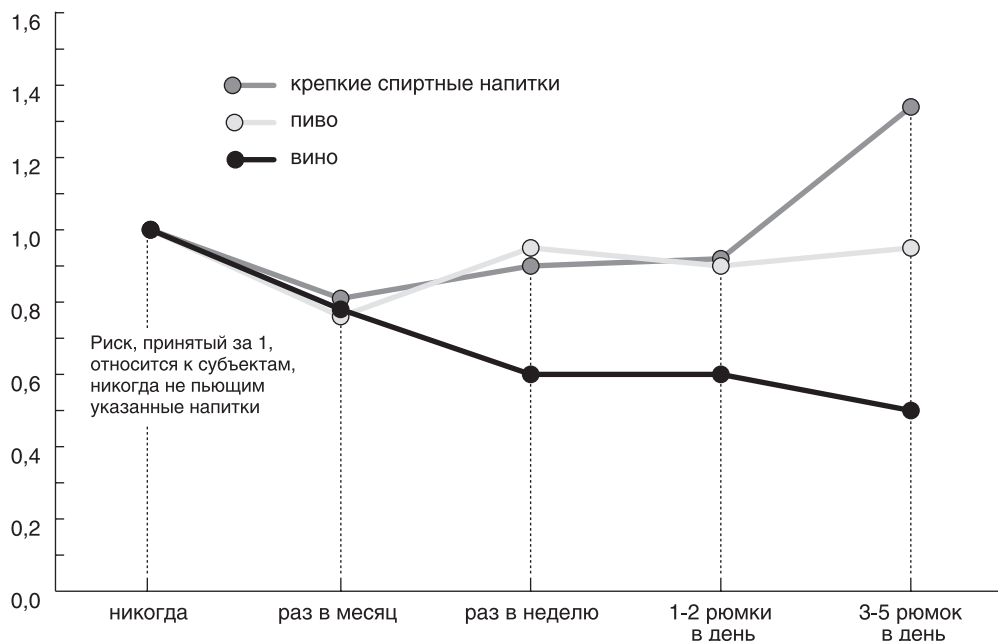
Некоторые исследования были посвящены именно проблеме типа питания и смертности от болезней сердца, но они выполнялись довольно по-

верхностно и дали очень противоречивые результаты. Ученые из других стран, в частности Клацки и Армстронг предположили, что люди, пьющие вино, имеют большую защищенность от смертельного исхода при коронарной недостаточности, чем потребители всех прочих алкогольных напитков, однако степень реального риска ими не была просчитана. В «Датском исследовании», выполненном в 1995 г., было определено влияние различных алкогольных напитков (вина, пива и крепких спиртных напитков) на риск смерти от всех причин вместе взятых, от сердечно-сосудистых и сосудисто-церебральных болезней с учетом пола, возраста, социально-экономических условий, курения табака и весового показателя.

В результате проведенного исследования установлено, что риск смертельных исходов постепенно снижается вместе с ростом потребления вина — от 1,0 у непьющих до 0,51 (при вероятности 95% — между 0,32 и 0,81) у тех, кто пьет от 3 до 5 рюмок в день.

Ни пиво, ни крепкие напитки, однако, никак не связаны даже с минимальным снижением риска. При потреблении спиртных напитков относительный риск смертности даже возрастает от 1,0 у непьющих до 1,34 (1,05–1,71) у пьющих от 3 до 5 рюмок в день.

Относительный риск смертности при потреблении пива, вина и крепких спиртных напитков



ГЛАВА 6

САПЕРНСКИЙ КОДЕКС ЗДОРОВЬЯ О ВИНЕ И ВИНОГРАДЕ

*В умеренном количестве вино служит
лекарством для души и тела.*

Вольтер

ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ДИДАКТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ПОЭЗИИ

Непосредственным поэтическим предшественником «Салернского кодекса здоровья» была медико-ботаническая поэма «О свойствах трав», дошедшая до нас под псевдонимом «Macer Floridus». Общеизвестно, что медицинская школа Салерно, хранившая лучшие традиции античной медицины (Гиппократ, Гален, Цельс и др.) и впитавшая в себя достижения арабской медицины, внесла в науку и практику свой достойный вклад. Однако развитие этой передовой медицинской школы также неразрывно связано с трудами других, главным образом латинских, авторов эпохи поздней Римской империи и раннего Средневековья. В этом отношении значительна роль дидактической медицинской поэзии*, начиная от «Медицинской книги» Квинта Серена Самоника. Этот многовековой период дал немало значительных произведений, несомненно повлиявших на становление изложенного в стихах кредо Салернской школы «Flos medicinae» и, естественно, на произведение Арнольда из Виллановы.

Среди этих произведений наиболее значительными были:

1. Поэма Бенедикта Криспа из Милана (VII века), имевшая своим непосредственным источником поэму Серена Самоника. В ее 26 главах (241 гекзаметр) дано краткое изложение курса терапии, причем болезни и способы их лечения располагаются по принципу «с головы до пят». То, что составитель трехтомной «Салернской коллекции» неаполитанский врач Сальваторе Ренци поместил эту поэму в первом томе своего труда (Неаполь, 1852), говорит само за себя.
2. Поэма Валафрида Страбона из Рейхенау (809–849) «О культуре садов», или «Садик» («De cultura hortorum», или «Hortulus»), в которой описаны свойства 23 лекарственных растений сада этого аббатства, бывшего центром культуры того времени.
3. Медико-ботаническая поэма «О свойствах трав» [«Deviribus (virtutibus) herbarum»], написанная уже после Валафрида.

* Дидактическая поэзия — искусственный вид художественного творчества, имеющий целью поучать (διδάσκειν), показать полезность какого-либо предмета или популяризировать отрасль какой-либо науки в стихотворной форме.

Последняя поэма, несомненно, оказала на «Салернский кодекс здоровья» прямое и значительное влияние. В «Салернский кодекс» повторен ряд стихов, взятых из этой поэмы*, не говоря уже о многочисленных реминисценциях из нее.

В старых изданиях, начиная с Базельского издания 1527 г., поэма носит имя Эмилия Макра из Вероны (около 70—17 гг. до н.э.), крупного дидактического поэта, современника Овидия, сочинения которого нам известны лишь по заголовкам. Эмилий Макр писал о лекарственных растениях, птицах, пресмыкающихся. Его сочинения были использованы Плинием Старшим в «Естественной истории». Лишь два ничтожных фрагмента (всего 4 стихотворные строки) сохранены Исидором. Из древних писателей о Макре упоминает Овидий (Тристии, IV, ст. 43):

*«Старший годами, о птицах мне Макр говорил, повествуя,
Губит какая змея, лечит какая трава».*

Перевел Ю.Шульц**

Существует и другое упоминание об этом поэте во вступлении к второй книге сборника «Моральных дистихов Катона», уже существовавшего к IV веку нашей эры:

*«Если захочешь познать ты земли обработку, — Вергилий
В этом поможет; но если ты большие желаешь постигнуть
Свойства различные трав, то у Макра узнаешь об этом»****

В третьем из древних свидетельств, астрономической поэме Манилия (I век н.э.), Макр прямо не назван, но, как считают, это свидетельство также относится к нему (книга II, ст. 42—44):

*«Вот повествует иной о сраженьях зверей и о птицах,
Тот об убийственных змеях, а этот побеги и травы,
Их описав, называет своим жизненосные корнем».*

Однако уже в XVI веке было высказано сомнение в том, что автором поэмы «О свойствах трав» был этот древний поэт. Поэма — творение средневекового автора, который воспользовался именем античного поэта для того, чтобы сделать более популярным свое произведение. Этот пример не един-

* Их насчитывают более 100. Однако при этом, видимо, смешивают огромный «Flos medicinae» и небольшое произведение Арнольда из Виллановы.

** Здесь и далее, если не указано иное, перевод Ю. Шульца

*** Оригинал в сборнике Э.Беренса «Poetae latini minores», v. III, стр. 222, стихи 1—3. Лейпциг, 1883.

ственный. Авторитет античности как бы освящал вновь созданные произведения, Апулею из Мадавры, автору «Золотого осла» и многих не дошедших до нас естественнонаучных сочинений, был приписан «Гербарий Апулея — Платоника». Небольшое, несомненно, средневековое сочинение «*De herba vettonica*» (О черной буквице) носило имя Антония Музы, бывшего личным врачом Октавиана Августа.

Первый французский переводчик поэмы Псевдо-Макра Л. Боде характеризует ее как произведение, которое «учит нас познанию греков и римлян в естественной истории, в ботанике и в практической медицине...». «Его книга тем более дорога для нас, — продолжает он, — что содержит множество свидетельств... не только для истории искусства медицины, но еще и для истории нравов и домашних привычек у древних». К этому следует добавить, что это не менее ценный источник по истории средневековой медицины и культуры, ибо современная автору эпоха также отразилась в ней.

Л. Боде справедливо подчеркивает преемственность этой поэмы, называя ее «необходимым дополнением к целому ряду дидактических поэтов, которые писали на тот же или близкий сюжет».

Хронологические рамки поэмы Псевдо-Макра определяются обычно на основании того, что в ней дважды упоминается Страбон (Валафрид), живший в первой половине IX века; в свою очередь немало стихов поэмы фигурирует в «Салернском кодексе здоровья». Вследствие этого временем ее создания считают X (самое позднее XI) век. Однако есть и другие соображения на этот счет. Сальваторе Ренци (во вступлении к «Салернской коллекции», стр.213) отмечает, что в поэме Псевдо-Макра цитируются 23 греко-латинских автора и ни одного представителя арабской медицины. Это заставляет его справедливо предположить, что автор поэмы писал до Константина Африканского, т.е. между второй половиной IX и первой половиной XI века, и здесь Ренци солидарен с традиционной датировкой. Но далее он высказывает предположение, идущее вразрез с этой датой: «Однако, несмотря на эти доводы, — пишет он, — я подозреваю, что поэма Псевдо-Макра написана в начале XII века». Причины, которые выдвигает далее Ренци в подтверждении этой точки зрения, следующие:

1. Стиль и форма стиха, говорящие о более утонченном вкусе в отличие от других авторов, за исключением Альфано и некоторых других.
2. Тот факт, что никто из авторов, живших до XII века, не цитирует Макра.
3. Некоторые теории, нашедшие отражение в стихах поэмы, хотя и восходят к Галену, однако распространяются только в начале XII века.

Ренци имеет в виду сочинение Галена «О свойствах простых средств», в котором определены степени их тепла, холода, сухости и влажности. Краткое изложение этого сочинения, дошедшее до нас, было сделано в IV веке Орибасием, придворным врачом императора Юлиана (361–363). Эти теории продолжали жить в трудах других средневековых авторов, например Га-

риопонта (Варимпота), но, — продолжает Ренци, — «никто не изложил их в такой четной и собранной манере, как это сделали авторы XII века после Константина». Ввиду того что некоторое время после появления трактата Константина «О степенях простых средств» (*De gradibus simplicium*) принято было называть I, II или III степень их холода и тепла, а Псевдо-Макр очень старателен в установлении указанных выше степеней, Ренци и был склонен отнести поэму к XII веку. И, наконец, еще одно соображение заставило его прийти к выводу о более позднем времени написания поэмы Псевдо-Макра. Он полагает, что у Иоанна Платеария, одного из авторов периода расцвета Салерно, «встречается первое, хотя и сомнительное, цитирование Макра, который должен был быть его современником». В одном из трактатов Платеария говорится о свойстве полыни предохранять от моли одежду и бумагу, причем эти данные приводятся со ссылкой на Диоскорида и Макробия. Однако, как указывает Ренци, в том же разделе «*Compendium Salernitanum*» по Бреславльской рукописи имя последнего автора читается сокращенно: *teste Dioscoride et Mac*. Ренци допускает предположение, что это сокращение, возможно, обозначает Макри, ибо в его поэме (по этой рукописи) в главе «Полынь» есть следующие стихи:

*«Если в сундук ты положишь, то моли не страшны
И не источат уже бумаг исписанных мыши».*

Ренци так заключает свой хронологический экскурс:

«Если эти доводы достаточны для доказательства, что стихи Макра были написаны в начале XII века, можно предположить, что они написаны после того времени, в котором, как считается, был написан «*Regimen sanitatis*», и соответствуют эпохи, в которой данные об арабских лекарствах были занесены в Италию крестоносцами, ограбившими склады Антиохи, Никеи, Кипра, Иерусалима и многих других сирийских городов» (Ук. соч., стр. 214). Таковы выводы Ренци. Однако мы принимаем традиционную хронологию и считаем, что поэма Псевдо-Макра предшествует «Салернскому кодексу здоровья» и написана в X—XI веках.

Полагают, что автором поэмы «О свойствах трав» был некто Одо из Менгана-Луаре (*Odo Magdunensis*). Это имя засвидетельствовано Дрезденским манускриптом. Одо жил в первой половине XI века. Возможно, что это был светский человек, а не монах. Считают, что он мог быть врачом-практиком.

Источниками поэмы были Плиний, Гален и Диоскорид, однако несомненно были и другие авторы, как греческие, так и латинские*. Как было

* Л. Шулант в предисловии к своему изданию поэмы Псевдо-Макра (стр. 14) пишет: «Остерегайся считать, что, кроме Плиния и Диоскорида, в поэме не содержится ничего иного; в ней многое взято и из других медицинских сочинений».

указано, в поэме упоминаются и цитируются 23 греческих и латинских автора [Гиппократ, Диокл, Диоскорид, Орибасий, Темизон, Секст Нигер, Страбон (Валафрид) и др.]

Поэма написана гекзаметром и состоит из 77 глав (2269 стихотворных строк), посвященных 77 лекарственным растениям. Порядок расположения этих глав различен в разных изданиях. В ряде изданий, в том числе и у Л. Шуланта, к ним добавляются еще 20 глав (477 гекзаметров), предположительно приписываемых Псевдо-Макры. Как отметил Л. Шулант, «эти подложные стихи принадлежат другому автору, а не тому, кто написал поэму Макра Флорида (Macer Floridus), ибо содержание, способ изложения и версификации в обоих случаях совершенно различны». Из 77 растений поэмы Псевдо-Макра многие фигурируют в «Салернском кодексе здоровья», а его составитель Арнольд из Виллановы был также автором трактата «О свойствах трав» («Tractatus de virtutibus herbarum»).

Поэма Псевдо-Макра была одной из самых популярных медицинских поэм средневековья. Уже в XV веке к ней был составлен комментарий (Guillermus Gueroaldus). Знаменитый Парацельс (1493–1541) читал в Базеле лекции об этой поэме и составил свои схолии и примечания к части (от Артемизии до пастернака, главы 1–36). Многочисленные «Гербарии» (особенно в XVI веке) носили имя Макра, которое «было заимствовано, чтобы придать книге популярность и таким образом увеличить ее спрос»*. Таким образом, история повторилась на новом этапе. Если автор поэмы взял в качестве псевдонима имя древнеримского поэта (Эмилия Макра), то его последующие подражатели опирались уже на авторитет популярного средневекового предшественника.

Как было указано, последовательность глав поэмы различна, но в пределах каждой главы налицо определенная схема: изложение начинается с названия травы (с греческой параллелью) и нередко с этимологическим объяснением. Затем указывается степень сухости и тепла и, наконец, назначение растения и его сочетания с другими средствами. Поэма содержит обширный лекарственный материал, отражающий сильные и слабые стороны средневековой медицины.

Рукописи, в которых эта поэма дошла до нас, довольно многочисленны, Л. Шулант упоминает о 12 рукописях, положенных им в основу своего издания (Лейпциг, 1832). Эти рукописи относятся к XIII–XV векам.

Первое издание поэмы Псевдо-Макра вышло в свет в Неаполе в 1477 г. Вторым было миланское издание 1482 г. Затем идут несколько изданий, время и место которых определяются лишь предположительно рубежом XV и XVI столетий. В XVI веке поэма отдельным изданием выходила око-

* См. книгу: Agnes Arber. Herbs their origin and evolution a chapter in the history of Botany, 1470-1670, Cambridge, 1938 (2-е изд.).

ло 15 раз. Кроме того, она включалась в состав таких капитальных собраний медицинских сочинений, каким была Коллекция Альда («*Medici antiqui omnes*», Венеция, 1547). Частично поэма напечатана в «Руководстве прославленных поэтов» Николая Марскальция, вышедшем в Эрфурте в 1502 г. После 1590 г. она была забыта и поэтому немецкий ученый Фр. Бёрнер в своей «Диатрибе» о поэме Макра назвал ее «редким произведением» (Лейпциг, 1754).

Наконец, в 1832 г. Л. Шулант выпустил свое комментированное издание поэмы Псевдо-Макра. Л. Боде без всяких изменений взял его текст для своего издания поэмы (Париж, 1845, с прозаическим французским переводом). Издание Л. Шуланта и до настоящего времени остается лучшим изданием поэмы Псевдо-Макра.

Поэма переведена на несколько европейских языков. На французский язык она была переложена Лукой Трамбле, и его труд, который Л. Боде не считал переводом, но лишь «парафразом некоторых глав поэмы», вышел в свет в Руане в 1588 г. Первый французский (прозаический) перевод всей поэмы выполнен Л. Боде (см. выше). Существует неполный немецкий перевод поэмы (С. Rezak) в издании «*Odo Magdunensis der Verfasser des Macer Floridus*» (Лейпциг, 1917). Гербарий Макра был переведен на датский язык, как полагают, не ранее XIII века (Harpestreng). Имеется также перевод на еврейский язык. По данным Гёсты Фриск* (*Gosta Frisk*), существуют 9 английских переводов, сделанных еще в средние века. Однако, как видно, речь идет об использовании имени Макра авторами, писавшими на аналогичный сюжет.

До сих пор нет ни одного полного стихотворного перевода этой популярной в средние века поэмы.

Поэма Псевдо-Макра носит сугубо практический характер и служила руководством для лечения многих болезней. В ней почти нет риторических украшений, свойственных некоторым другим аналогичным сочинениям, в частности поэме Валафрида Страбона; ее язык скуп и сдержан. Поэма важна для нас прежде всего тем, что продолжает линию латинской дидактической поэзии в ее специальном приложении — искусстве врачевания. От Серена Самоника до «Салернского кодекса здоровья» — таков примерно тысячелетний период развития дидактической медицинской поэзии и на этом пути поэма Псевдо-Макра является одной из крупных вех.

*A Middle English translation of Macer Floridus. *De viribus herbarum*. Uppsala, 1949.

САЛЕРНО И САЛЕРНСКАЯ ШКОЛА МЕДИЦИНЫ

Древний Салерн, расположенный в глубине Пестанского залива (Кампания), с начала II века до н.э. был римской колонией. Уже в эпоху ранней империи он был известен как место отдыха и, возможно, как курорт.

Гораций упоминает о нем в послании к своему другу Вале Нумонию (Послания, 1, 15, стихи 1–3):

*«В Вели, Вала, зима каково, что за климат в Салерне,
Что там за люди живут и какая дорога? Ведь Байи
Муза Антоний признал для меня бесполезными...»*

Первел Н. Гинцбург

Это свидетельство поэта весьма интересно. Гораций, считавший Байи самым прекрасным уголком на земле (Послания, 1, 1, стих 83), теперь спрашивает о Салерне. По всей вероятности, Антоний Муза, врач, лечивший самого Августа, посоветовал поэту отправиться туда для поправления его некрепкого здоровья.

Древнеримская медицина, видимо, уже тогда ценила природные данные этого приморского уголка Кампании.

В IX веке н.э. Салерно стал столицей Лангобардского герцогства, а в 1077 г., был завоеван норманнами, и герцог Роберт Гюискар устроил в нем свою резиденцию.

Развитию и процветанию города способствовало его выгодное местоположение: Салерно широко торговал с востоком и торговля эта особенно оживилась со времени первого крестового похода (1096–1099).

Уже в IX столетии в Салерно существовала корпорация врачей, не только осуществлявшая лечение больных, но и обучавшая врачебному искусству. Возникшая медицинская школа сложилась как школа практического толка. Лучшее из того, что было создано античной медициной, бережно хранилось и развивалось именно там, в «*civitas Hippocratica*» («Гиппократовой общине»), как по праву стали называть Салерно.

В жизни салернской школы различают два периода: греческий период, длившийся от начала существования школы до XII века, и греко-арабский период, начало которого восходит к XII веку.

Уже в эпоху раннего Салерно (IX–XI века) там были созданы труды практического характера, такие, как «Антидотарий» — книга наиболее употре-

бительных средств школы. На рубеже XI—XII веков «Антидотарий» включал в себя всего около 60 рецептов, но в дальнейшем перерабатывался и расширялся. Существовал и «Пассионарий» — практическое руководство по диагностике различных заболеваний, автором которого считают ученого лангобарда Гариопонта (или Варимпота), жившего, вероятно, в VIII веке. Впрочем, существует мнение и о более позднем (XI век) происхождении этого произведения.

На развитие салернской школы большое влияние оказала врачебная и переводческая деятельность выдающегося врача XI века Константина Африканского (около 1020—1087 гг.), хотя принадлежность его к этой школе и подверглась сомнениям*. Переводя медицинские сочинения с арабского на латинский язык, Константин познакомил с ними Салерно, первую медицинскую школу Западной Европы. Его роль в этом отношении была столь велика, что по мнению немецкого историка медицины Карла Зудгофа**, в эпоху расцвета Салерно труды этой школы «представляли собой сочетание античных учений с тем, что внес Константин Африканский».

Начиная с XI века, наиболее выдающимися врачами школы были: Иоанн Платеарий, автор краткого практического руководства по медицине, широко известного еще в XVI столетии, Кофо, автор сочинений о лихорадках и местной патологии, начиная с головы и до нижней части туловища, а также Феррарий, написавший сочинение о лихорадке. Собственная медицинская литература Салерно была уже столь обширной, что к середине XII века был создан базирующийся на ней всеобъемлющий трактат «De aegritudinum curatione» («О лечении заболеваний»), в котором шла речь о лечении всех известных в то время болезней «с головы до пят». Оригинальным и новым по своему характеру было сочинение Архиматтея «De adventu medici ad aegrotum» («О приходе врача к больному»), пользовавшееся широкой популярностью.

В середине XII века жили два выдающихся врача-ученых — Мавр и Урсо. Первому принадлежит трактат о моче и сочинение о кровопускании, к которому средневековая медицина прибегала очень часто. Второй известен как автор сочинения о моче и «Афоризмов». Труды этих ученых высоко ценились современниками и были известны в последующие века.

Во второй половине XII века Музандин написал сочинения о приготовлении кушаний и напитков для больных.

Лучшим списком произведений салернской школы является Бреславльский кодекс, составленный в середине XII века. XII век был временем наивысшего расцвета Салерно. Император Фридрих II (1212—1250) дал салернской школе, единственной в империи, исключительное право присваивать

* Т. Мейер-Штейнег и К. Зудгоф. История медицины (перевод с немецкого). М., 1925, стр. 185

** Указанное сочинение, стр. 188.

звание врача и воспретил заниматься медицинской практикой без соответствующей лицензии этой школы. Обучение продолжалось пять лет, после чего в течение одного года следовала обязательная практическая работа. Обучению предшествовал трехлетний подготовительный курс. Салерно сделался знаменитым медицинским центром всей Европы.

Интересно свидетельство XII века — «Просьба по возвращении из Салерно» безымянного стихотворца, известного под именем немецкого Архипоэта. В первой части стихотворения он рассказывает о своем плачевном возвращении из Салерно, где он перенес тяжелую болезнь, а во второй обращается с просьбами и хвалами к своему высокому покровителю, канцлеру императора Фридриха I Барбароссы (1152—1190) Рейнальду, принимавшему деятельное участие в итальянских делах, связанных с притязаниями Фридриха на Италию.

Поэт родился, вероятно, около 1140 г.* и происходил из рыцарского сословия. Этот «школяр», изучивший теологию, риторику, поэзию, в том числе и античную, захотел изучить и медицину. Но в Салерно, куда он прибыл, его постигло несчастье — болезнь, заставившая отказаться от мысли стать врачом и принудившая его вернуть в Германию. В «Просьбе по возвращении из Салерно» интересна оценка, которую дает салернской школе человек, побывавший там в пору ее расцвета:

*«Каждый согласен: по праву Салерно — бессмертная слава.
Целого света стечение туда, чтоб найти исцеленье.
Я полагаю, что верно учение школы Салерно».*

В начале XIII века был, по-видимому, составлен труд, написанный по обычаю того времени в стихах, — «Flos medicinae», буквально: «Цвет врачебного искусства». Французский историк медицины Манье относит появление этого сочинения к двадцатым годам XIII века. Самые различные вопросы, в том числе и взгляды на то, каким должен быть врач, назначение медицины, теория заражения и многое другое, нашли здесь свое отражение. Вот как описан внешний облик врача:

*«Мягкости полон, пускай приближается врач, и одетый
Безукоризненно, палец украсив сверкающим перстнем.
Чтобы ценили его, пусть коня заведет дорожного».*

Следующий отрывок из того же произведения дает представление о взглядах на заражение:

* К. Langosch. Hymnen und Vagante

*«Или пускай избегают заразных касаний болезни:
То есть, больного, одежды, его покрывала, подстилки,
Простыней, как и всего, что на теле ты тронул рукою».*

Медицинская школа Салерно носила светский характер и не была основана духовенством, как многие средневековые школы. Напротив, в ее создании деятельное участие принимали многие граждане города, которые, так же как профессора и студенты, освобождались от государственных налогов за свою работу при школе. Деканы — приоры салернской школы — были не католические монахи, а семейные люди.

Особенно следует отметить то обстоятельство, что среди прославленных профессоров школы было немало женщин. Так, в XI веке преподавала Абелла, написавшая трактаты «De atra bile» («О черной желчи») и «De natura seminis humani» («О природе человеческого семени»).

Самой замечательной из ученых женщин, читавших около 1059 г. лекций в Салерно, была, без сомнения, Тротула — «nobilis matrona». Из ее трудов до нас дошли следующие: «De passionibus mulierum» («О женских болезнях») и «De compositione medicamentorum» («О составлении лекарства»). Тротулу неоднократно цитируют многие авторы XI и XII веков.

В XIV столетии была известна Константа Календа, дочь декана Неаполитанского медицинского факультета, доктор медицины.

В XV столетии успешно занималась хирургией Меркуриадис. Тогда же жила Ребекка Гуарна, написавшая трактаты «О лихорадках», «О моче» и «О зародыше».

Влияние салернской школы на медицину средних веков было весьма значительным. Школа была центром, откуда распространялись идеи, далекие от схоластики других медицинских факультетов и университетов.

В «Кентерберийских рассказах» Чосера («Общий пролог») среди мастерски выписанных им портретов своих современников, англичан XIV века, мы находим портрет доктора медицины:

*Ученостью и знаньем был богат он.
Он Эскулапа знал и Гиппократа,
Диоскорида, Цельса, Гильбертина,
Знал Руфа, Аверройса, Константина,
Дамаскина, Гали и Галиена.
Знал Авиценну, также Гатисдена.
Был осмотрителен, во всем умерен,
Раз навсегда своей диете верен:
Питательный, но легкий рацион.*

Перевел И. Кашкин

Среди корифеев медицины здесь фигурирует и Константин Африканский, с деятельностью которого связан расцвет Салерно. Хирург Рожер Салернский был канцлером университета в Монпелье. Преподававший около десяти лет в том же Монпелье Арнольд из Виллановы (около 1235–1311 гг.) в начале XIV столетия изложил в стихах медицинское кредо салернской школы в области диететики и предотвращения заболеваний.

Он составил, опираясь на «Flos medicinae», небольшую поэму в 390 стихотворных строк, ставшую широко известной под названием «Regimen sanitatis Salernitanum» или «Medicina Salernitana». Труд этот, изданный впервые в 1480 г., за тем много раз переиздавался и был переведен на многие европейские языки. Как отметил Сальватор Ренци (Collectio Salernitana, том I, стр. VIII), к моменту выхода в свет его труда «Салернский кодекс здоровья» выдержал 120 изданий.

О ВИНЕ И ВИНОГРАДЕ В САЛЕРНСКОМ РУКОВОДСТВЕ ПО ВОПРОСАМ ЗДОРОВЬЯ

Салернская медицинская школа просуществовала до середины XIX столетия. К этому времени ее поэтическое наследие «Flos medicinae» разрослось до 3500 стихотворных строк, но небольшой «Regimen sanitatis Salernitanum» Арнольда из Виллановы остался лучшим памятником ее тысячелетнего существования.

По содержанию произведение Арнольда делится на 102 главы. В первой даны предписания салернской школы английскому королю. Далее, вплоть до главы 80, даются всевозможные наставления диететико-гигиенического порядка, относящиеся главным образом к режиму дня и питания; подробно рассматриваются свойства различных пищевых продуктов, плодов и растений и их лечебное действие. Немалое место в этих наставлениях занимают рациональные движения и омовения, которым еще древние предшественники Салерно уделяли столь большое внимание.

В главе 81 говорится о количестве костей, зубов и кровеносных сосудов человека, а в следующей — о четырех жидкостях (влагах) человеческого орга-

низма и их воплощении в четырех материальных стихиях (вода, земля, воздух, огонь). Лаконично и с большим художественным мастерством охарактеризованы четыре темперамента: сангвиник, холерик, флегматик, меланхолик.

В главах 87–91 в духе гуморальной патологии описаны признаки нездоровья. Προистекающие от избытка одной из четырех жидкостей человеческого тела.

Заключительные главы (92–102) посвящены флеботомии, излюбленному приему средневековой медицины. Подробно описаны благоприятные и неблагоприятные для кровопускания время и возраст. Автор детально говорит о том, как должен вести себя подвергшийся флеботомии и какие преимущества они несет с собой.

Следует иметь в виду, что метрическая канва произведения Арнольда очень пестра: автор применяет так называемые леонины, стихи с внутренней рифмой, классические гекзаметры и пентаметры; иногда рифмуются концовки смежных строк. Однако нужно отметить, что большинство стихотворных строк этого памятника написано гекзаметром. Давняя традиция художественного перевода гекзаметров на русский язык, сложившаяся еще во времена Гнедича и Жуковского, и главным образом стремление сохранить художественную целостность произведения делают наиболее оправданным перевод «Салернского кодекса» именно гекзаметром, основным стихотворным размером оригинала.

Глава 1.

Школа салернская так королю англичан написала:*

Если ты хочешь здоровье вернуть и не ведать болезней,

Тягость забот отгони и считай недостойным сердиться,

Скромно обедай, о винах забудь, не сочти бесполезным

Бодрствовать после еды, полуденного сна избегая.

Долго мочу не держи, не насилуй потугами стула;

Будешь за этим следить, — проживешь ты долго на свете.

Если врачей не хватает, пусть будут врачами твоими

Трое: веселый характер, покой и умеренность в пище.

* Полагают, что адресатом этого послания был Роберт Нормандский, который, возвращаясь из 1-го Крестового похода, останавливался в Салерно для лечения своей раны. Английского трона он так и не занял. К. Зудгоф (указ. соч., стр. 207) считает это обращение к. английскому королю «выдумкой мистификатора, симпатизировавшего южно-итальянскому Арагону».

«И умеренность в пище...» — школа Салерно следовала в этом отношении традициям античной медицины. Сравни эпиграмму неизвестного древнегреческого поэта:

Лишнее все бесполезно. Старинная есть поговорка: Если не в меру, — мед желчью становится нам

В самом произведении Арнольда об умеренности говорится неоднократно (главы 77,80).

Далее представлены главы из Салернского кодекса здоровья, повествующие рекомендации диетического и гигиенического характера по употреблению вина и винограда, подробно указывается их положительный лечебный эффект на состояние внутренних органов и систем организма человека и не благоприятные воздействия при неправильном и не рациональном их применении.

Глава 8

*Свежие яйца, багряные вина, супы пожирнее,
Хлеб из тончайшей муки — доставляют телесную крепость.*

Глава 9

*Сыр молодой, молоко и пшеница полнят и питают
Бычьи тестикулы также, свинина и мозг всевозможный,
Спелые смоквы и свежие грозди от лоз виноградных.*

Глава 10

*Ценятся вина по вкусу, по запаху, блеску и цвету.
Доброго хочешь вина — непременно пять признаков эти:
Крепость, краса, аромат, охлажденность и свежесть, конечно.*

Глава 11

*Сладкие белые вина гораздо питательней прочих.
Красного если вина ты когда-нибудь выпьешь не в меру,
То закрепится живот и испортится голоса знонкость.*

Глава 14

*Если принятье вина ввечеру для тебя вредоносно,
Пей его в утренний час и послужит оно исцеленьем.
Лучшие вина у нас вызывают и лучшие соки.
Вялость почувствуешь, если вино окажется темным
Светлым пусть будет оно и созревшим, и тонким, и старым,
Смешанным также с водою*, игристым и выпитым в меру.*

Глава 17

*Рута, а с нею шалфей опьянение винное гонят
Розы добавишь цветок, — и утихнут любовные боли.*

* Обычай смешивать вино с водой был широко распространен еще в Древней Греции. Соотношением вина к воде было 1:3.

Глава 18

*Мучить морская болезнь никого уже больше не сможет,
Если с водою морскою вина этим отведать.*

Глава 19

*Соль и шалфей, чеснок и вино, петрушку и перец,
Если смешаешь как надо, то острый получится соус.*

Глава 22

*Право, баранина хуже свинины, козь вина далеко;
Стоит добавить вина, — медицина она и питание.
И потроха у свиней хороши, а другие — негодны.*

Глава 23

*Муст (молодое вино) послабляет желудок, моче не дает отделяться,
Камни родит, засоряет к тому ж селезенку и печень.*

Глава 38

*Персики вместе с вином молодым берутся по праву.
Так существует обычай орех сочетать с виноградом
Для селезенки не годен изюм, но от кашля и почек.*

Глава 41

Муст (молодое вино) вызывает мочу, он немедля вздувает и слабит.

Глава 51

*Чистятся зубы от хлеба с вином, а зренье острееет;
То, чего мало, — растет, уменьшается то, что в избытке.*

Глава 61

*Хмель, как и боль головную, пурпурная гонит фиалка,
Тяжесть снимает она и «падучей» больных исцеляет.*

Глава 64

*Плющ, если с медом растет и приложен, полезен при раке;
Выпитый вместе с вином, успокоить он боль в состоянии.
Рвоту обычно он может сдержать и слабый желудок.*

Глава 66

*Черную желчь изгоняет полей, с вином поглощенный,
И застарелую он, говорят, унимает подагру.*

Глава 73

*Спать после пищи приняться и двигаться много — все это
Слух ухудшает и этим во всём с опьянением сходно.
Длительный голод и страх, сотрясение, рвота, паденье,
Холод и хмель — вызывают в ушах ощущение звона.*

Глава 74

*Бани, Венера, вино, перец, дым и чеснок, да и ветер,
С луковкой вместе порей, слезы, боб, чечевица, горчица,
Солнце, сношенья, огонь, пыль, удар острия, напряженье —
Все это — зрения бич, но отсутствие сна — наибольший.
Роза, вербена, укроп, хелидония также и рута —
Все на микстуру идут, от которой зренье острее.*

Глава 79

*Пьется вода, если боль от вина началась головная;
Если ж чрезмерно питье, — лихорадка жестокая будет;
Лоб иль макушка когда поражаются жаром болезни,
Надо и лоб, и виски растирать осторожно и часто.
Моют их также вареным пасленом, но только нагретым;
Боль головная, считают, от этого средства проходит.*

Глава 92

*Кровопусканья пора лишь в семнадцать лет наступает
Вскрытие вен изгоняет дух буйства чрезмерного в людях,
Тот, что приходит с вином и обличий имеет немало.
Соков потеря не скоро при том восполняется пищей.
Флеботомия нам взор обостряет, а мысли и разум
Делает ясными, костный наш мозг согревает к тому же.
Чистит кишечник и в норме содержит живот и желудок,
Ясность дает ощущений и сон, тошноту изгоняет,
Голосу, слуху и силам способствует, их укрепляя.*

Школа Салерно — это не только история медицины; в известной мере она современна и теперь. Салернские предписания для сохранения здоровья не утратили своего значения и во многом соответствуют современным гигиеническим и диететическим требованиям.

Признанием больших и бесспорных заслуг салернской школы явился тот факт, что XIV Международный конгресс историков медицины в 1954 г. заседал в Риме и Салерно, и «civitas Hippocratica» стала международным форумом ученых многих стран мира.

ГЛАВА 7

ФРАНЦУЗСКИЙ ПАРАДОКС

Вино – самый укрепляющий напиток

Лайе

В то время как во многих странах мира люди все еще умирают от голода или страдают от недоедания, в промышленных странах, именуемых развитыми и не имеющих проблем с питанием, население оказывается жертвой так называемых «болезней цивилизации». С каждым днем люди все больше осознают, что серьезные проблемы со здоровьем являются следствием порочных привычек в питании, которые утвердились в западных странах за последние полвека.

В развитых странах главной причиной преждевременных смертей являются сердечно-сосудистые заболевания. В Соединенных Штатах они оказываются причиной двух третей смертельных исходов. Сердечно-сосудистые заболевания часто сочетаются с другими недугами (диабет, тучность или гипертония) и сопровождаются, как правило, характерным разрушением стенок сосудов, на которых оседают жировые отложения, называемые атеросклеротическими бляшками. Эти жировые отложения, состоящие из ЛПНП (липопротеиды низкой плотности), ведут к сужению сосудов, их разрушению, потере эластичности, что в конечном итоге приводит к атеросклеротическому поражению сосудов.

Кровь, имеющая тенденцию к сгущению, образует сгустки, способные закупорить артерию. В зависимости от места такой закупорки возникают те или иные виды патологии: инфаркт миокарда в области коронарных, питающих сердце артерий, ишемическое церебральное нарушение в области артерий, питающих мозг, артрит в области артерий нижних конечностей или тромбоз артерии сетчатки глаза.

В XX веке на протяжении многих десятилетий статистика смертности от сердечно-сосудистых заболеваний была особенно неутешительной в США: в 1990 г. 1,5 млн американцев стали жертвами инфаркта миокарда, и более трети из них умерли. Страна, претендующая на звание самой мощной державы в мире, не могла смириться с массовой гибелью взрослых и ещё полных сил людей в возрасте менее шестидесяти лет.

Американцы решили проанализировать статистику смертности в других развитых странах, чтобы выяснить, отличается ли, и насколько, собственная ситуация от ситуации в тех, других странах. Исследования, проведенные в 1980 г. среди семи миллионов людей доктором Дюсиметьером, показали, что, например, во Франции смертность вследствие сердечных приступов на 36–56% ниже, чем в США.

Удивительнее всего то, что та же разница отмечена при сравнении людей одного возраста и, главное, с одинаковой степенью предрасположенности к сердечно-сосудистым заболеваниям (артериальное давление, уровень холестерина в крови, потребление жиров, особенно насыщенных, злоупотребление курением). Таким образом, ученые констатировали, что при одинаковом с американцами потреблении жиров, при равном, а то и выше, среднем уровне холестерина смертность от коронарной недостаточности у францу-

зов намного ниже. Так, неожиданно, возник «французский парадокс»! Американские ученые, годами сражавшиеся за снижение уровня холестерина в крови и за удаление жиров из продуктов питания, да еще так, что обе эти цели стали для них чуть ли не наваждением, чтобы не сказать паранойей, никак не могли понять причину этого «парадокса».

В 1990 г. статистические данные, собранные ВОЗ (Всемирная Организация Здравоохранения), подтвердили ранее сделанные наблюдения.

**Смертность от коронарной недостаточности с поправкой на возраст
 (на 100 тыс. чел.)**

Страна	Умершие от коронарной недостаточности	Средний уровень холестерина в крови, %	Потребление липидов, %
США	240	2,09	46
Франция	91	2,33	45

Обширное исследование, проведенное еще в 1981 г. в сорока центрах наблюдения двадцати стран научно-статистическим центром MONICA (Monitoring Cardiovascular disease — Мониторинг сердечно-сосудистых заболеваний) по заказу Всемирной Организации Здравоохранения, позволило уточнить данные по Европе.

Смертность на 100 000 человек

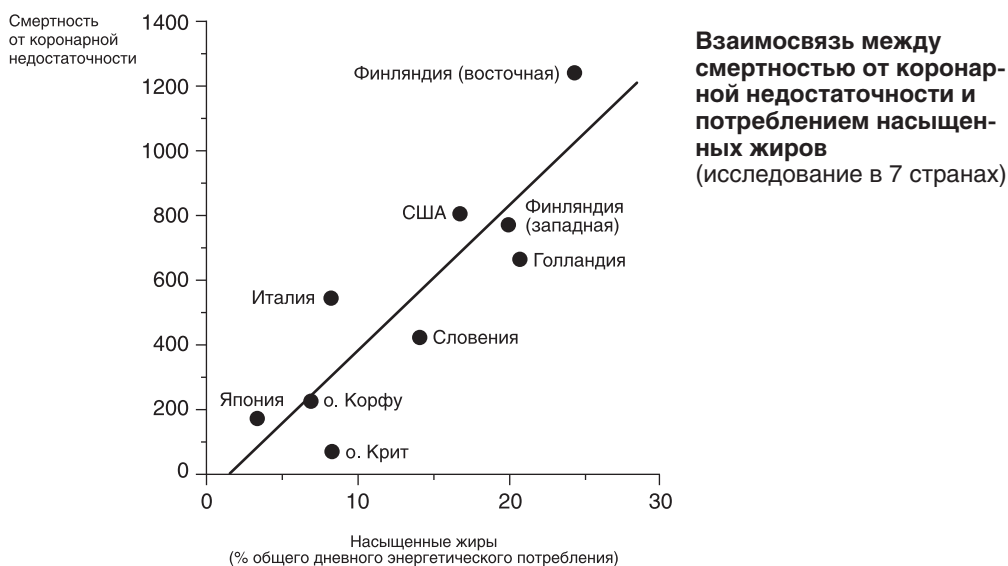
Город	Страна	Смертность от коронарной недостаточности	Общая смертность
Глазго	Великобритания	380	1179
Лилль	Франция	105	1041
Страсбург	Франция	102	887
Тулуза	Франция	78	575

Таким образом, можно констатировать, что «французский парадокс» — понятие в высшей степени теоретическое, поскольку существует некий «градиент» север—юг: на севере Франции цифры смертности от коронарной недостаточности явно приближаются к аналогичным цифрам англосаксон-

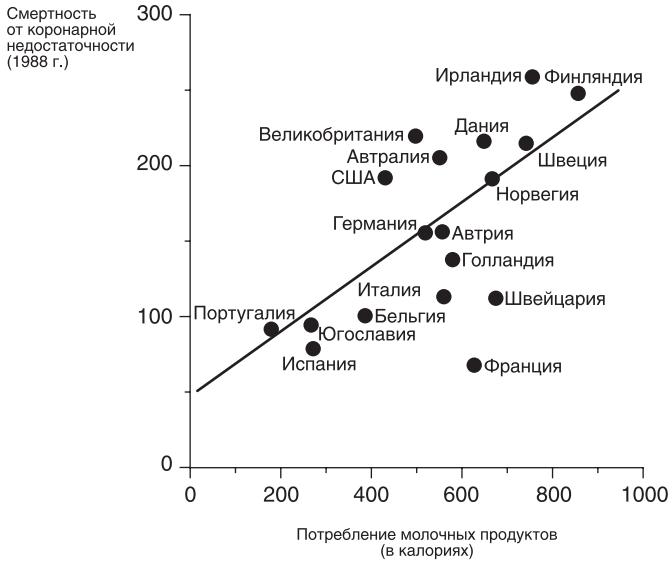
ских стран. И только Тулуза, город на юге Франции, демонстрирует низкий показатель смертности от коронарной недостаточности.

Оставалось только понять причину этого «парадокса», что и было сделано с помощью эпидемиологии. Эта наука изучает соотношение факторов риска и заболеваний или корреляцию, объясняющую превентивные меры. И тут, бесспорно, разницу в показателях определял характер питания. Действительно, анализ эпидемиологических данных позволил сделать следующие четыре вывода.

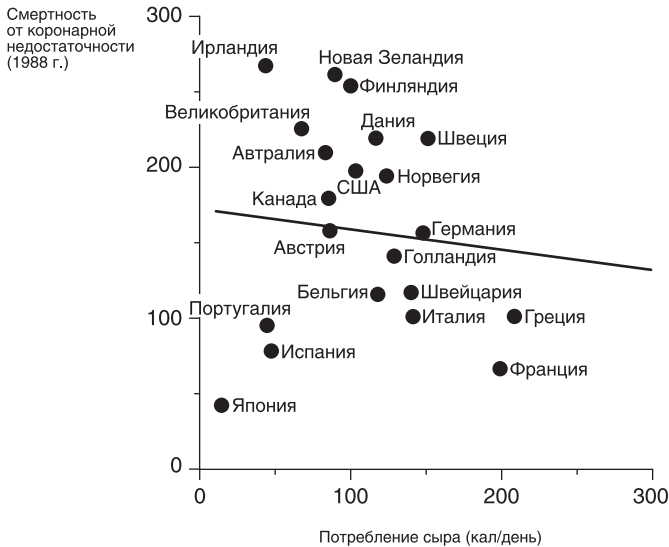
Смертность от коронарной недостаточности прямо пропорциональна потреблению насыщенных жиров и свежих молочных продуктов. На графических кривых заметно, что в англосаксонских странах, где едят больше насыщенных жиров (животного происхождения) и пьют больше молока, уровень смертности высок. Иначе обстоит дело в Японии, крупнейшем потребителе рыбы (жиры полиненасыщенные), или в латинских странах средиземноморского бассейна, потребляющих в большом количестве оливковое масло (мононенасыщенный жир) и мало или вовсе не употребляющих молоко.



Важно отметить, что употребление сыра, хотя он и содержит насыщенные жиры, никак не отражается на графических кривых. Объяснение этому сегодня известно: жиры сыра не полностью всасываются стенками кишечника, так как в соединении с кальцием образуют «мыла» и выбрасываются из организма при опорожнении желудочно-кишечного тракта. Вот почему французы, большие поклонники сыра, занимают на графиках хорошее место (Монтиньяк М., 1999 г.).

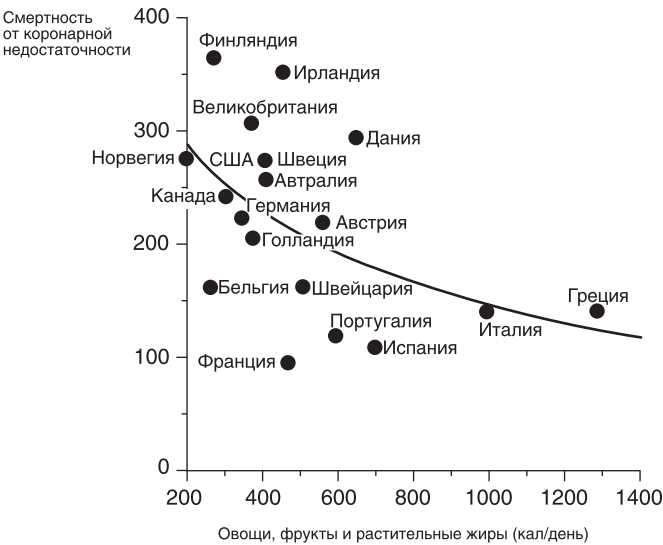


Взаимосвязь между смертностью от коронарной недостаточности и потреблением молочных продуктов (мужчины и женщины)



Взаимосвязь между смертностью от коронарной недостаточности и потреблением сыра (мужчины и женщины)

Смертность от коронарной недостаточности обратно пропорциональна потреблению фруктов, овощей и растительных жиров, за исключением пальмового масла.



Взаимосвязь между смертностью от коронарной недостаточности у мужчин и потреблением овощей, фруктов и растительных жиров (1989 г.)

Смертность от коронарной недостаточности обратно пропорциональна потреблению алкоголя. Но среди алкогольных напитков только вино обладает ярко выраженным превентивным эффектом в отношении сердечно-сосудистых заболеваний.



Взаимосвязь между смертностью от коронарной недостаточности у мужчин и потреблением алкоголя (1989 г.)

Иначе говоря, чем больше потребление вина на душу населения, тем меньше риск смертельного исхода при коронарной недостаточности. Кри-

вые на графике ясно показывают, что в странах, потребляющих вино, таких, как Франция, Греция, Италия, Испания, самый низкий уровень смертности.

И наоборот, в англосаксонских, особенно в северных странах — в три, а то и в четыре раза выше. Таково, в частности, соотношение показателей между Францией и Финляндией. Интересно отметить, что кривая потребления вина изменяется по экспоненте, свидетельствуя о том, что чем меньше потребление вина в стране, тем больше опасность возникновения коронарной недостаточности.

Так, среди четырех изученных факторов (насыщенные жиры, молочные продукты, фрукты, овощи и вино) определяющим «французский парадокс», без сомнения, является фактор потребления вина (Монтиньяк М., 1999 г.).

Это и было подчеркнуто профессором Рено в его сообщении, сделанном в 1992 г. в журнале «Ланцет», одном из самых престижных медицинских изданий. Впервые же он сообщил о своих выводах в американской телевизионной передаче «60 минут» на канале CNN 17 ноября 1991 г. Программа произвела сенсацию, и с этого момента потребление красного вина в Соединенных Штатах заметно выросло.

Однако предупреждение коронарной недостаточности путем специально подобранного питания не сводится лишь к употреблению небольшого количества вина. Если сравнить привычные продукты питания населения трех французских городов, можно подметить расхождения, связанные с предпочтением одних продуктов другим.

Потребление основных продуктов питания (г/день) по данным трех французских центров MONICA

Продукты питания	Страсбург	Тулуза	Лилль
Хлеб	164	225	152
Овощи	217	306	212
Фрукты	149	238	160
Масло сливочное	22	13	20
Сыр	34	51	42
Растительные жиры	16	20	15
Вино	286	383	267

Таким образом, в Тулузе едят меньше сливочного масла, но больше овощей, фруктов и, что особенно важно, пьют больше вина. Жители северного региона (Лилль), наоборот, отдают предпочтение сливочному маслу и картошке, а пьют чаще пиво, чем вино.

В средиземноморских регионах пользуются по преимуществу оливковым маслом, предпочитают фрукты, овощи, в том числе и бобовые (сушеная фасоль, чечевица), да и вино пьют охотнее.

Смертность на 100 000 человек

Страна	Смертность от коронарной недостаточности	Смертность по разным причинам
США	424	961
Италия	200	1092
Крит	9	627

Из этой таблицы можно заключить, что Крит не только регион с самым низким в мире уровнем смертности от сердечно-сосудистой недостаточности, но еще и с самой большой средней продолжительностью жизни.

Так что следовало бы говорить не столько о «французском парадоксе», сколько о «критском» или, точнее, о «средиземноморском парадоксе» (Монтиньяк М., 1999 г.)

Привычные продукты питания (потребление г/день)

Продукты	Крит	США
Хлеб	380	97
Сушеные овощи	30	1
Зеленые овощи	191	171
Фрукты	464	233
Мясо	35	273
Рыба	18	3
Добавленные жиры	95	33
Алкоголь/вино	15	6

Анализируя приведенную выше таблицу, можно отметить огромную разницу между наиболее привычными продуктами питания в США и на Крите.

То, что стало откровением для широкой публики в виде феномена «Французского парадокса», не является такой уж большой новостью для значительной части ученых, многие годы работающих над этой проблемой. Еще в 1786 г. английский врач Хербеден заметил, что вино облегчало мучения его пациентов, страдавших от грудной жабы. Из более близких по времени наблюдений можно вспомнить, что в 70-х годах нашего века одна лишь попытка заикнуться о лечебных свойствах вина могла быть расценена как шутка дурного вкуса. А между тем богатая мировая научная и медицинская литература издавна учитывала эпидемиологические исследования и документальные данные, свидетельствующие о том, что вино обеспечивает вполне реальную защиту сердечно-сосудистой системы.

Поначалу полагали, что положительное действие оказывает спиртовая компонента вина, и уверовали в это настолько, что иные стали даже утверждать, будто не только вино, но и все остальные алкогольные напитки обладают теми же полезными свойствами. Однако многочисленные исследования и особенно знаменитое датское исследование, опубликованное в мае 1995 г., показали, что это совсем не так. Только вино обеспечивает оптимальную защиту сердечно-сосудистой системы. Правда, происходит это лишь при определенных условиях: вино (предпочтительно красное) следует пить регулярно и в умеренных количествах (от 2 до 4 бокалов в день).

Эпизодическое потребление вина, по выходным дням например, как это делает большинство англичан, не оказывает никакого положительного эффекта. Напротив, это может быть даже опасно. Резкое прекращение потребления вина с понедельника может повлечь за собой интенсивное свертывание крови, способствующее образованию ее сгустков, и, как следствие, реальную опасность инфаркта.

Но вино действует положительно не только на сердечно-сосудистую систему, хотя именно этот аспект наиболее изучен и освещен средствами массовой информации. Со времен античности целебные достоинства вина были хорошо известны и широко использовались, но потом, с приходом современной фармакопеи, были благополучно забыты. Сегодня научные исследования позволяют заново открыть терапевтические свойства вина, в частности в плане пищеварения и противомикробной защиты. Кроме того, вино является прекрасным замедлителем старения. Было доказано, что оно способно затормозить развитие рака и болезни Альцгеймера. И в довершение всего вино — весьма эффективное антистрессовое средство (М. Монтиньяк, 1999).

Французы могли бы порадоваться, узнав, что сегодня их страна служит образцом потребления вина. Во всяком случае, они могли бы поздравить себя с

тем, что за две тысячи лет внесли определяющий вклад в культуру выращивания винограда и производства вин, составляющих наилучшее украшение как их экономики, так и их культуры. К несчастью, сама Франция стоит на пороге иного парадокса. В то время как любители, кока-колы и газированных напитков берутся объяснять всем, отчего французы демонстрируют лучшее здоровье, чем они, Франция высмеивает собственную культуру и затаптывает свои винодельческие традиции. Проводя бесконечные нелепые антиалкогольные кампании, где вино превращено в голый символ, она, по существу, отказывается от своих самых глубоких ценностей. Голосуя за законы, инспирированные новозапретительной тенденцией, Франция сжигает свои святыни на костре конформизма, пуританства и интегризма (М. Монтиньяк, 1999).

Создавая ложные представления у потребителей вина, пьющих его регулярно и помня об умеренности, для которых Франция является эталоном здоровья в области сердечно-сосудистых заболеваний, органы государственной власти подрывают винодельческую экономику. Под предлогом борьбы с алкоголизмом проводятся многочисленные кампании, единственным результатом которых за сорок лет оказалось снижение потребления вина наполовину, тогда как число алкоголиков не изменилось. И все потому, что некоторые ученые и государственные деятели Франции упрямо отказывались признать реальность: в вине алкоголя значительно меньше, чем в пиве или дистиллированных спиртах. Впрочем, самый низкий уровень алкоголизма наблюдается именно в винодельческих регионах (Бордо, Бургундия, Лангедок-Руссильон), а самый высокий там, где виноград не произрастает (Бретань, Север — Па-де-Кале).

Если французы не осознают эту печальную реальность, если органы государственной власти не примут действенные меры, как информационные, так и воспитательные (особенно в отношении молодежи), виноградарство и виноделие Франции очень скоро превратятся в музейные экспонаты регионов. Традиции и культура виноградарства останутся только в книгах и брошюрах в глянцевой обложке или за границей, куда французские вина в массовых количествах экспортируются (М. Монтиньяк, 1999).

Таким образом, явление «французского парадокса» свидетельствует о том, что регулярное, дозированное и длительное употребление натуральных виноградных вин вне зависимости от пищевого рациона способствует предупреждению возникновения не только сердечно-сосудистой патологии, но и других заболеваний внутренних органов и систем организма человека и может быть применено в медицинской практике для лечения натуральным виноградным вином пациентов с различными видами патологии.

ГЛАВА 8

АЛКОГОЛЬ И ЗДОРОВЬЕ

*Вино – это чудное соединение
полезных, хорошо уравновешенных
и ничем незаменимых веществ*

Арнуй

ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА ВИНА

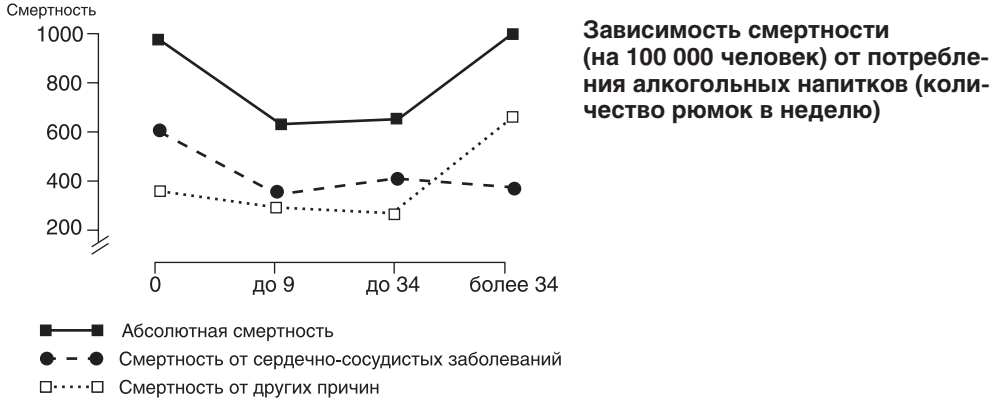
До недавнего времени самыми страшными врагами человека были различные инфекции. Достаточно вспомнить, например, опустошительные эпидемии чумы и холеры. Да что говорить — даже в начале относительно просвещенного двадцатого века инфекционные заболевания уносили больше жизней, чем войны. С изобретением современных лекарств и вакцин эта проблема отошла на дальний план, уступив место болезням, казавшимся до того не столь уж страшными. Это заболевания сердечно-сосудистой системы; именно они на сегодняшний момент являются основной причиной смертности в развитых странах. Среди них безусловное «лидерство» принадлежит ишемической болезни сердца (ИБС) и таким ее проявлениям, как стенокардия и инфаркт миокарда. Разумеется, назвать людей совершенно беззащитными от этих нападений нельзя, однако в силу чрезвычайной важности проблемы к ней приковано внимание медиков и научных работников всего мира. Методы лечения ИБС постоянно совершенствуются, и многие из них весьма эффективны, но нельзя недооценивать значение профилактических мероприятий.

Даже минимальная опасность возникновения сердечно-сосудистой недостаточности, судя по всему, предопределена множеством пищевых факторов. Но единственный «продукт», положительную корреляцию (взаимозависимость) с которым можно было бы доказать, является алкоголь, а точнее вино. Результаты всех проведенных в мире исследований абсолютно совпадают.

Эти исследования показывают, что при умеренном употреблении вина, от одной до четырех рюмок (от 125 мл до 500 мл) в день, смертность вследствие коронарной недостаточности снижается на 15–60% по сравнению с риском подобного исхода для людей, не пьющих вина. При употреблении вина выше указанной нормы коронарная защита снижается, что представлено статистически в виде J-образной и U-образной кривых. Как следует из графика, уровень потребления, при котором смертность от коронарной недостаточности оказывалась самой низкой, составляет от 24 до 34 г алкоголя в виде вина (1 рюмка вина емкостью 125 мл и крепостью 12° содержит 10 г спирта).

Зато люди, не пьющие вина вообще, равно как и пьющие его чрезмерно (от 60 г алкоголя в день и больше), подвергаются очень высокому риску смертельного исхода. Именно это заставило профессора Рено утверждать, что неупотреблением вина можно объяснить до 76% случаев смертельного исхода.

Это благотворное действие алкоголя и особенно вина на сердечно-сосудистую систему было замечено давно, но большинство врачей отказывались это признавать, боясь обвинения в подстрекательстве к алкоголизму (Монтиньяк М., 1999 г.).



А между тем еще в 1951 г. известный американский кардиолог профессор Уайт отмечал, что одним из лучших «лекарств для сердца» после нитрованных производных (тринитроглицерин) является алкоголь.

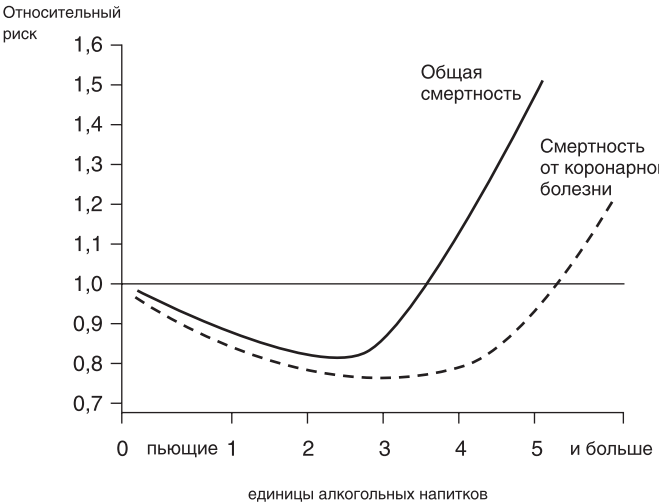
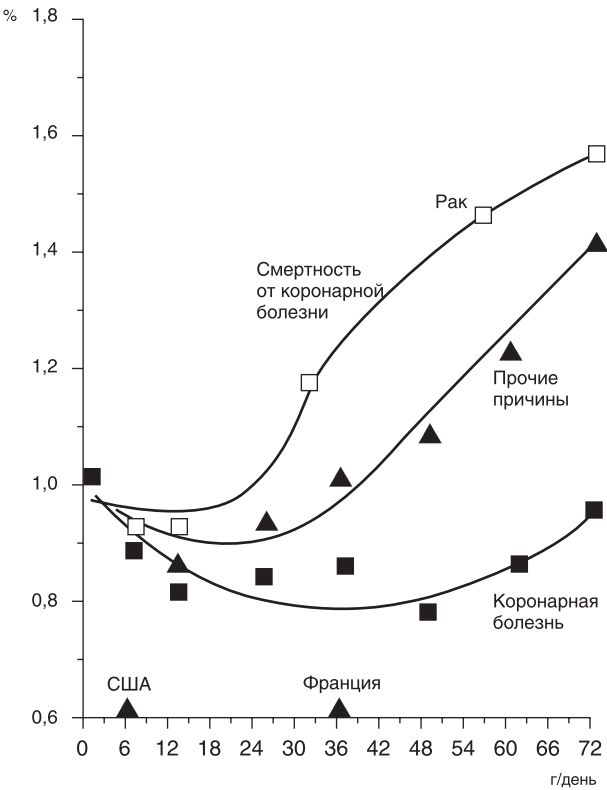
В 1979 г. в одном из своих исследований доктор Сен-Леже также показал, что опасность сердечно-сосудистых заболеваний, принятая за 1, относительно опасности, угрожающей тем, кто пьет воду, составляет 0,70 у мужчин и 0,61 у женщин, которые пили вино.

И только в 1991 г. обширное исследование Бофетта и Гарфинкеля с большой точностью показало изменение не только уровня смертности от сердечно-сосудистой недостаточности, но и смертности в целом в зависимости от употребления алкоголя.

В этом исследовании риск для непьющих людей авторы принимают за 1.

Если же потребление соответствует индексу 0,83, это означает снижение риска смертельного исхода на 17%. Зато при индексе 1,36 речь идет об увеличении риска на 36%.

Отсюда ясно, что для снижения смертности от сердечно-сосудистой недостаточности, без повышения риска смертности в целом, достаточно выпивать ежедневно 2–3 рюмки (250–375 мл) вина. Наименьший риск смерти от сердечно-сосудистой недостаточности достигается при выпивании 4 рюмок или 500 мл вина в день (риск на 26% меньше, чем у тех, кто пьет воду), но зато риск смертности в целом возрастает на 8%. При употреблении 5 рюмок (625 мл) в день вина смертность от сердечно-сосудистой недостаточности снижается еще на 15%, однако причины общей смертности возрастают на 22%, что, конечно, нежелательно (Монтиньяк М., 1999 г.).



Исследование Бофетта, 1990 г.

Потребление вина	Риск смертности в целом	Риск смертности от сердечно-сосудистой недостаточности
1 рюмка в день (125 мл)	0,84	0,79
2 рюмки в день (250 мл)	0,93	0,80
3 рюмки в день (375 мл)	1,02	0,83
4 рюмки в день (500 мл)	1,08	0,74
5 рюмок в день (625 мл)	1,22	0,85
6 рюмок в день (750 мл)	1,38	0,92
По случаю	0,88	0,86
Никогда	1	1

Благотворное влияние вина становится более очевидным, если пьющий человек вино не является курильщиком. Исследование Фрамингама показывает, что из каждых 100 000 курильщиков, не употреблявших алкоголя, 28 умерли вследствие коронарной недостаточности, тогда как среди курильщиков, выпивавших от 3 до 7 рюмок (от 375 до 875 мл) в день вина, смертность составила 5,7 человека.

У женщин угроза жизни вследствие сердечно-сосудистой недостаточности снижается только перед менопаузой, так как сама природа наделила их защитой в виде гормональной системы. После менопаузы уровень риска становится таким же, как у мужчин.

Американское исследование (Фуш), проведенное в Бостоне на 65 700 женщинах в возрасте от 34 до 65 лет, выявило следующие показатели риска.

Потребление вина	Фактор риска
Никогда	1
1 рюмка в день (125 мл)	0,83
3 рюмки в день (375 мл)	0,88
4 рюмки в день (500 мл)	1,19

Это значит, что у женщин алкогольная защита сердечно-сосудистой системы перестает действовать при употреблении в день более трех с половиной рюмок.

Другое исследование американских врачей, проведенное с участием 22 тыс. человек обоих полов, помимо констатации оздоровительного воздействия вина на коронарную систему, показало, что для тех, кто ежедневно один-два раза употребляет алкогольные напитки, в сравнении с теми, кто употребляет алкоголь раз в неделю или реже, риск заболеть артритом нижних конечностей снижается на 32%.

Но эпидемиология знает, что подобная взаимозависимость не является формальным доказательством причинности. Это побудило профессора Апфельбаума заявить: «Сама констатация факта, что Франция обладает самым обширным парком автомобилей «Рено» и что при этом в стране самый высокий уровень заболевания циррозом, не дает основания заключить, что сидящие за рулем автомобиля «Рено» больше других рискуют заболеть циррозом».

Для подтверждения причинности какой-либо корреляции (взаимозависимости) следует провести дополнительные исследования профилактического характера. Для этого берут группу больных (страдающих, к примеру, расстройством коронарной системы), которым рекомендуют строго определенный пищевой рацион. Затем, спустя какое-то время, проверяют: привели ли данные врачами советы к ощутимой профилактике (в особенности, к отсутствию острых рецидивов).

Именно такой эксперимент вторичной профилактики провел профессор Рено на людях, предрасположенных к сердечно-сосудистым заболеваниям, которые до этого уже пережили инфаркт миокарда.

Были составлены две группы пациентов: одна следовала рекомендациям «классической» диеты, другая придерживалась средиземноморского типа питания.

Результаты проведенного эксперимента оказались просто поразительными: во второй группе профессор Рено констатировал снижение рецидивов инфаркта миокарда на 76% по сравнению с первой группой. Ни одно известное сегодня лекарство не способно обеспечить подобный результат.

Долгое время считалось, что все алкогольные напитки обладают одинаково положительным действием на сердечно-сосудистую систему.

Однако в 1981 г. в одном из своих исследований профессор Рено показал, что вино, особенно красное, обеспечивает, по сравнению со всеми остальными напитками, наилучшую защиту организма против атеромы (повреждение стенок артерий), искусственно вызванной у кролика.

В 1990 г. доктор Сен-Леже получил в результате сходных экспериментов похожие результаты.

В 1992 г. калифорнийский исследователь Клацки опубликовал результат одного исследования, которое он проводил в течение семи лет на 129 000

Результаты исследования проф. Рено, 1981 г.

Напиток	Снижение атероматических артериальных повреждений, в %
Пиво	10
Виски	28
Вино белое	30
Вино красное	70

Результаты исследования д-ра Сен-Леже, 1990 г.

Напиток	Снижение атероматических артериальных повреждений, в %
Виски	16
Вино белое	23
Вино красное	63

субъектах. Он также пришел к выводу, что вино защищает сердечно-сосудистую систему на 40% эффективнее, чем все алкогольные напитки.

Наконец, последнее по времени исследование, известное как «Датское исследование», опубликованное в 1995 г. Гронбэком и проведенное на 12000 субъектах, подтвердило и дополнило предыдущие исследования (Монтиньяк М., 1999 г.).

Смертность от сердечно-сосудистой недостаточности (относительно принятого за 1 фактора риска у непьющих субъектов)

Потребление	Пиво	Вино	Другие спиртные напитки
Никогда	1,00	1, 00	1,00
Ежемесячно	0,79	0,69	0,95
Еженедельно	0,87	0,53	1,08
1–2 рюмки (125–250 мл) в день	0,79	0,47	1,16
3–5 рюмок (375–625 мл) в день	0,72	0,44	1,35

Другие причины смерти

(относительно принятого за 1 фактора риска для непьющих субъектов)

Потребление	Пиво	Вино	Другие спиртные напитки
Никогда	1,00	1,00	1,00
Ежемесячно	0,82	0,86	0,80
Еженедельно	1,02	0,75	0,92
1–2 рюмки (125–250 мл) в день	0,96	0,80	1,81
3–5 рюмок (375–625 мл) в день	1,22	0,50	1,86

Данное исследование с очевидностью показывает минимальную эффективность пива и спиртных напитков по сравнению с вином, когда речь идёт о снижении риска смертельного исхода от сердечно-сосудистой недостаточности. Можно также отметить, что при употреблении более двух стаканов пива в день риск смертельного исхода (не от сердечно-сосудистой недостаточности) возрастает на 22%.

Месснер исследовал в Швеции эволюцию уровня смертности в период с 1973 по 1987 гг. у 19300 юношей и 2050 девушек в возрасте от 15 до 17 лет. В указанный период количество потребления ими алкогольных напитков в целом оставалось неизменным. Но потребление вина при этом увеличилось на 75%, тогда как потребление остальных алкогольных напитков снизилось на 7%, а пива на 1%. Эта эволюция в выборе напитков, содержащих алкоголь, привела к положительным последствиям: риск смертности от ишемической болезни сердца (инфаркт миокарда) снизился на 15% у мужчин и на 28% у женщин.

При этом, важное значение имеет не только тип алкогольного напитка, но и то, что его потребление во время еды (как это принято, например, во Франции) даёт значительно больший профилактический эффект, чем употребление алкогольных напитков натошак, в качестве аперитива, как это принято у англосаксов.

И прежде всего, следует принять во внимание, что, основным фактором профилактики сердечно-сосудистых заболеваний является частота употребления вина. Напиток, выпиваемый в умеренных дозах ежедневно (если возможно, с каждой едой), даёт эффективный защитный эффект. Массированный приём алкоголя по выходным дням или эпизодически, как это принято, например, в северных странах, не даёт никакого положительного эффекта, зато может иметь вредные вторичные последствия (Монтиньяк М., 1999 г.).

Следует признать, что потребляемые в умеренных дозах алкогольные напитки, позволяют заметно снизить опасность появления сердечно-сосудистых заболеваний. Но среди алкогольных напитков только вино — и именно красное вино — гарантирует максимальную эффективность.

Однако, такой результат возможен лишь при соблюдении следующих трёх условий:

- *пить умеренно — от одной до четырёх (125–500 мл) рюмок в день;*
- *пить во время еды;*
- *пить регулярно, то — есть ежедневно.*

Механизмы физиологического воздействия на организм человека представляют громадный научный и практический интерес. Их изучение, понимание и знание — важнейшая социальная задача.

Основная причина сердечно-сосудистых заболеваний — образование атеросклеротических бляшек в артериях сердца. Следовательно, профилактические меры, в первую очередь, должны быть направлены против их образования. Среди многих средств с этим прекрасно справляется и натуральное виноградное вино.

Кроме этилового спирта, вино содержит около восьмисот различных веществ, лишь незначительная часть которых стала объектом точных исследований. Рассмотрим известные на сегодня свойства некоторых компонентов вина в свете их положительного воздействия на здоровье, помня о том что их перечень, безусловно, пополнится в будущем новыми открытиями.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ВИНА

Вино — это продукт питания, то есть вещество, предназначенное для еды и содержащее питательные макро- и микровещества, способные обеспечить нужды человеческого организма.

В свете такого определения вино, без сомнения, является продуктом питания, потому, что оно содержит питательные макровещества (углеводы, некоторые протеины), обеспечивающие организм энергией, и особенно микровещества (минеральные соли, микроэлементы и даже витамины).

Чтобы определить питательную ценность продукта, обычно изучают химический состав 100 г этого продукта. Что касается вина, то тут анализ удобнее проводить в объеме 1 литра, который можно потом разделить на три или две части, чтобы получить объем в 330 или 500 мл, что соответствует разумным дозам ежедневного приема.

Если пьянство и алкоголизм всегда неистово проклинались человечеством, то само виноградное вино восторженно прославлялось с древнейших времен до наших дней. «Молоко Венеры», как назвал вино Аристотель, содержит большое число биологически активных веществ.

Виноградное вино обладает исключительно сложным химическим составом, включающим около 600 составляющих, главным из которых является вода. Содержание экстракта в вине зависит от многих условий. В среднем в белом вине его около 22 г/л. Красному вину присуща более высокая экстрактивность — около 30 г/л. Еще более высокая экстрактивность — до 40 г/л и даже иногда до 60 г/л — у крепких и десертных вин.

Состав перебродившего белого вина	
Вода	83%
Алкоголь	12%
Глицерин	≈1%
Сахар (фруктоза)	1 %
Кислоты (винная, яблочная, янтарная, молочная и др.)	0,8%
Минеральные вещества (фосфаты, сульфаты, силикаты, натрий, магний, калий, кальций, железо и др.)	0,3%
Азотные соединения (аминокислоты, амины, протеины)	0,25%
Углекислота	0,03%
Танин	0,02%
Ароматические вещества (сложные эфиры, высокие альдегиды, соли)	0,001%
Витамины	0,001%

Красные вина отличаются от белых прежде всего более высоким содержанием танина (до 0,3%).

Протеины

Протеинов в вине немного: всего 1 или 2 г на литр. Зато в нем присутствуют, хотя и в небольших количествах, почти все основные аминокислоты и даже несколько пептидов (молекулы, состоящие из многих аминокислот). Этот недостаток протеинов в вине (в отличие от виноградного сока) отчасти является следствием осветления, которому подвергается вино в процессе его изготовления.

Ежедневный рацион протеинов должен составлять в среднем 1 г на кг веса тела, и вино, естественно, не может служить его главным источником.

Углеводы

Благодаря действию дрожжей в сусле спиртовое брожение превращает большую часть сахаров в виноградном соке в спирт. В красном вине содержание остаточных сахаров (глюкозы и фруктозы) не очень велико (2–3 г/л). В белых винах их значительно больше: до 20 г/л в некоторых плодовых винах и даже до 100 г/л в винах слишком сладких. Соединение сахар-спирт очень нежелательно, поскольку способствует появлению гипергликемии — повышенному содержанию сахара в крови. Кроме углеводов вино содержит и другие сахара, такие, как полиспирты (сахар-спирт): например, глицерол или сорбитол.

Липиды

Вино не содержит липидов — жиров. Еще важно то, что они даже не возникают в процессе изготовления вина, иначе у него появился бы неприятный вкус. «Жир», который иногда можно заметить на стенках стакана после того, как вино выпито, обязан своим появлением сочетанию сложных углеводов (глюцидов) и антоцианов (полифенолов).

Волокна

Таблицы питательных веществ, входящих в состав вина, не указывают на присутствие в них волокнистых веществ — клетчатки. В действительности некоторая часть волокон виноградных ягод, такая, как пектин, способна растворяться и потому, возможно, присутствует в вине в жидком состоянии, но современные методы дозировки волокон пока не позволяют их выявить.

Вода

В литре вина доля содержащейся воды может быть разной: 730 мл в сладком вине, 800 мл в белом вине крепостью 11°, 920 мл в красном вине крепостью 12°.

Спирт

Фактически надо было бы говорить о спиртах, потому что вино содержит несколько спиртов. Содержание спирта составляет 75 г/л в вине крепостью

9°, 88 г/л в вине крепостью 11°, 96 г/л в вине крепостью 12° и 160 г/л в сладком вине. Но все эти цифры показывают лишь среднюю величину, потому что градус алкогольной крепости вина зависит от % содержания сахара в винограде в момент сбора урожая и возможной шапталлизации. Между прочим, следует знать, что содержание спирта в вине снижается с течением времени. Помимо этилового спирта, вино содержит в очень небольших количествах пропиловый, бутиловый и амиловый спирты. Что касается метилового спирта (метанола), который очень ядовит, то он, к счастью, присутствует в ничтожном количестве. Потому запрещено выращивать те саженцы, которые способствуют его образованию. Именно метанол ответственен за те побочные эффекты, которые возникают на другой день после чрезмерных возлияний — неприятный вкус во рту, головные боли, жажда, потливость, дрожание рук, усталость, тошнота.

Минеральные соли

Некоторые соли, как например, калий, присутствуют в вине в значительном количестве. Напомним, что концентрацию этих минеральных солей следует делить на три или два, чтобы определить разумное количество вина, которое можно потреблять в день. Магний и кальций, содержащиеся в вине, ионизированы и потому хорошо всасываются в тонком кишечнике. Благодаря низкому содержанию натрия, вино разрешается даже тем, кому прописан бессолевой режим.

Минеральные соли	Концентрация в 1 л, мг	Рекомендуемая дневная норма, мг
Калий	700–1600	2000–5000
Кальций	50–200	1000–1500
Магний	50–200	330–420
Натрий	20–250	2000–4000
Фосфор	100–200	1000–1500

Микроэлементы

Вина типа медок и некоторые другие богаты железом, которое также ионизировано, и потому легко всасывается в стенке кишечника. Так что вино может быть заслуживающим внимания источником железа для человеческого организма, но если в напитке слишком много танина, то всасывание железа затруднено. Кроме того, вино может содержать не очень желательные

микроэлементы: алюминий, свинец и даже мышьяк. Допустимый предел содержания свинца 0,20 г/л. Его присутствию мы обязаны выхлопным газам автомобилей.

Микроэлементы	Концентрация в 1 л, мг	Рекомендуемая дневная норма, мг
Железо	2–10	10–18
Медь	0,2–1	2
Цинк	0,1–5	12–15
Марганец	0,5–3	5

Витамины

Если вино и содержит витамины, то в бесконечно малых количествах. Кроме того, витамин В₁ находится в инертном состоянии из-за присутствия в вине сульфитов. И это, к сожалению, касается большинства вин, особенно ординарных. Отметим также полное отсутствие витамина С, хотя в винограде он имеется, и, наконец, ничтожно малые количества витамина В₁₂.

Витамины	Концентрация в 1 л, мг	Рекомендуемая дневная норма, мг	
		муж.	жен.
В ₁ (тиамин)	0,1	1,5	1,3
В ₂ (рибофлавин)	0,1–0,2	1,8	1,5
В ₃ или РР (или ниацин)	0,7 или 0,9	15	18
В ₅ (пантотеиновая кислота)	0,3 или 0,5	10	10
В ₆ (пиридоксин)	0,1–0,4	2,2	2

Полифенолы

Это один из самых интересных компонентов вина. Концентрация полифенолов достигает от 1,2 г/л в белых винах до 3 г/л в винах красных.

Изначально полифенолы содержатся в кожце винограда, в косточках и гребнях виноградных кистей, и только спирт позволяет им перейти в вино. Именно полифенолы сообщают вину способность предупреждать сердечно-

сосудистую патологию, а также тормозить развитие раковых опухолей и болезни Альцгеймера.

Среди полифенолов различают фенольные кислоты; флавоноиды (или витаминный фактор Р); антоцианы, содержащие танины; флаванолы, в том числе процианидолы и катехины; хиноны; кумарины; ресвератрол.

**Концентрация ресвератрола в различных винах
(по данным Orie L.H., Lecour S., 2007)**

Название вина	Страна-производитель	Концентрация ресвератрола
Пино Нуар	Австралия	13,4 мг/л – 59 ммоль/л
Пино Нуар	Калифорния	5,5 мг/л
Пино Нуар	Бургундия	4,4 мг/л
Пино Нуар	Испания	5,1 мг/л
Каберне Совиньон	Калифорния	1,7 мг/л
Каберне Совиньон	Франция	0,9 мг/л
Рон Вале́й красное	Франция	3,6 мг/л
Бордо красное	Франция	3,9 мг/л
Красное, разное неустановленное	Швейцария	5,0–12,3 мг/л
Красное, разное неустановленное	Бразилия	18,0 мг/л
Сок красного винограда	–	0,5 мг/л

Минеральные кислоты

К ним прежде всего относятся кислоты винная, яблочная и салициловая. Они способствуют превращению вина в спиртовокислотную жидкость, рН которой колеблется от 2 до 3, то есть близка к кислотности желудка. Минеральные кислоты облегчают усвоение пищевых протеинов, например, мяса.

Прочие вещества

Вина содержат также альдегиды (20 мг/л), которые, наряду с эфирами, спиртами и фенолами, относятся к категории летучих веществ и обуславливают аромат вин. В винах можно обнаружить также вещества, гораздо ме-

нее желательные и причиняющие организму неприятности: сульфиты, гистамин, тиамин, серотонин и т.д.

Энергетическая и пищевая ценность вин
(в расчете на 100 г. вина)

Белое вино	Сухое	Полусухое	Игристое	Марочное
Энергия	68 ккал / 264 кДж	70 ккал / 293 кДж	72 ккал / 301 кДж	90 ккал / 376 кДж
Протеин	0,1 г	0,1 г	0,1 г	0,1 г
Углеводы	0,5 г	2,0 г	3,0 г	5,5 г
Моно/дисахариды	0,5 г	2,0 г	3,0 г	5,5 г
Вода	88,5 г	87,0 г	86,5 г	83,5 г
Минеральные вещества	0,3 г	0,3 г	0,3 г	0,3 г
Натрий	3 мг	3 мг	2 мг	5 мг
Калий	80 мг	88 мг	82 мг	88 мг
Кальций	9 мг	10 мг	9 мг	14 мг
Магний	9 мг	9 мг	10 мг	9 мг
Фосфор	15 мг	8 мг	15 мг	8 мг
Железо	0,6 мг	0,6 мг	0,6 мг	0,6 мг
Цинк	следы	следы	следы	следы
Медь	следы	следы	следы	следы
Кремний	следы	следы	следы	следы
Витамины				
Тиамин	следы	следы	следы	следы
Рибофлавин	0,01 мг	0,01 мг	0,01 мг	0,01 мг
Витамин В ₆	0,02 мг	0,01 мг	0,01 мг	0,01 мг
Фолиевая кислота	следы	следы	следы	следы
Витамин С	0,05 мг	0,05 мг	0,03 мг	0,05 мг
Алкоголь	9,5 г	8,5 г	8,0 г	9,5 г

Красное вино	Розовое вино	Легкое красное вино	Крепкое красное вино
Энергия	71 ккал / 294 кДж	65 ккал / 272 кДж	78 ккал / 326 кДж
Протеин	0,1 г	0,2 г	0,2 г
Углеводы	2,5 г	0,3 г	0,3 г
Моно/дисахариды	2,5 г	0,3 г	0,3 г
Вода	87,0 г	89,0 г	87,0 г
Минеральные вещества	0,3 г	0,3 г	0,3 г
Натрий	4 мг	3 мг	4 мг
Калий	75 мг	100 мг	90 мг
Кальций	12 мг	7 мг	8 мг
Магний	7 мг	8 мг	8 мг
Фосфор	6 мг	10 мг	28 мг
Железо	0,9 мг	0,9 мг	0,7 мг
Цинк	следы	0,1 мг	0,1 мг
Медь	следы	0,1 мг	0,1 мг
Кремний	0	0	0
Витамины			
Тиамин	следы	следы	следы
Рибофлавин	0,01 мг	0,01 мг	0,01 мг
Эквиваленты ниацина	0,1 мг	0,1 мг	0,1 мг
Витамин В ₆	0,02 мг	0,02 мг	0,02 мг
Фолиевая кислота	следы	следы	следы
Витамин С	1 мг	2 мг	2 мг
Алкоголь	8,7 г	10,0 г	12,0 г

Виноградное вино — напиток уникальный по числу и сложности веществ, входящих в его состав. Но основных биологически активных компонентов в нем всего пять. Ниже представлены пять плюсов вина с точки зрения его химического состава.

Пять плюсов вина

Этиловый спирт в умеренном количестве – антиоксидант, препятствующий тромбообразованию, развитию атеросклероза и ишемической болезни сердца, защищающий от стрессов и ионизирующей радиации.

Органические кислоты определяют вкус и аромат вина и его способность подавлять рост бактерий

Минеральные соли необходимы для работы всех органов человека. 250 мл вина в день покрывают суточную потребность на 3–10%, а в йоде и фторе – на 50%.

Витамины постепенно высвобождаются в процессе выдержки, так что в зрелом вине их больше, чем в молодом. 250 мл покрывают около 5% суточной потребности во всех витаминах, и 50% – в витамине Р и фолиевой кислоте.

Полифенолы – природные антиоксиданты, замедляющие процессы старения. Представлены главным образом флавоноидами, которые в вине находятся в наилучшей легко усвояемой форме. В винах, приготовленных кахетинским способом, содержание полифенолов в среднем в 2 раза выше, чем в приготовленных по-европейски.

ВИНО В ПИТАНИИ ЗАЩИТНИКА ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО

*ИЗ ИСТОРИИ ПИТАНИЯ РОССИЙСКИХ ВОИНОВ
В XIX–XXI ВВ.*

Поиск оптимальных вариантов решений проблемы питания личного состава армии и флота всегда составлял неотъемлемую часть и прямо происходил из сложнейших этапов истории Государства Российского, из деяний исторических личностей и условий организации службы в мирное и военное время, из успехов и неудач Русской армии на фронтах разных войн, всегда основывался на ограниченных материальных возможностях государства. Во многих случаях успехи и неудачи армии и флота были прямо взаимосвязаны и определялись успешностью организации материального снабжения и питания войск, а санитарные потери — особенностями питания здоровых, больных и раненых воинов, недостатками снабжения госпиталей, но в наибольшей степени — санитарно-эпидемической обстановкой.

Исторически известно, что люди издревле использовали вино как целебное снадобье, начиная с античности, а затем в средние века, в эпоху Возрождения и Просвещения: раненым в бою воинам давали вино, использовали его при перевязке ран, применяли для изготовления компрессов и примочек, а также как мазь для залечивания ран, широко использовали в лечении различной терапевтической патологии, применяли как антисептик, обеззараживающее и бактерицидное вещество, использовали как седативное и антистрессовое средство и т.д. Вместе с тем, военным медикам и лицам, отвечающим за продовольственное обеспечение воинов давно было известно, что вино кроме того является хорошо сбалансированным напитком по содержанию в нем питательных макро- и микровеществ, биологически активных компонентов, микроэлементов, витаминов, а также что оно обладает прекрасной способностью донатора энергии.

На основании уникальной питательной и энергетической ценности вина, его, в известной степени, достаточно активно применяли в питании российских воинов в XIX–XXI вв., особенно в пищевом рационе защитников Государства Российского, находящихся в особо тяжелых служебных и климатических условиях, а также при ведении боевых действий в чрезвычайных ситуациях.

Исторические данные свидетельствуют о том, что в периоды царствования Николая I, Александра II и Александра III государственное правление,

приоритеты, организация воинской службы, снабжения войск и питания нижних чинов армии существенно отличались.

В царствование Николая I характеристики продовольственного снабжения Русской армии имели свои особенности. Как и прежде, продовольственное снабжение нижних чинов армии складывалось из двух частей: *провианта* (мука, хлеб, сухари, крупа), заготавливаемого и доставляемого в войска провиантским ведомством, и *приварка*, закупаемого в месте расположения воинской части с разрешения командира специально уполномоченными офицерами или солдатами (мясо, растительное или сливочное масло, лук, уксус, квашеная капуста, репа, позже — картофель).

С учреждением Военного министерства при Николае I до 1857 г. нижние чины армии получали от казны утвержденные нормы провианта. Некоторые войсковые части, преимущественно гвардейские и находящиеся в особо тяжелых служебных и климатических условиях, получали дополнительные денежные суммы на покупку мясных и винных порций. Оклады провианта в 1825—1854 гг. не претерпели каких-либо изменений. Унтер-офицерам, строевым и нестроевым нижним чинам полагалось в год по 3 четверти муки и по 2 четверика с 2 гарнцами крупы каждому. Мясная порция составляла 84 фунта говядины строевому чину, 42 фунтов — нестроевому и 20 фунтов соли каждому нижнему чину в год. Винная порция — по 3 чарки вина в неделю (только во время лагерных сборов). Деньги на покупку мясных и винных порций отпускались по ценам, установленным для каждой губернии на целый год вперед Провиантским департаментом, и утверждались имперским Военным советом.

Особенностью жизни населения Российской империи в XIX столетии, исполнения любой государственной службы (и военной в том числе), как и прежде, было строгое соблюдение православных постов и постных дней.

Правила поста, когда не потребляются все продукты животного происхождения (в частности, мясо), приводятся в главах 32 и 33 Типикона, в Мине, Триоди и в Великом Часослове. Основное правило: среда и пятница в течение всего года — строго постные дни (если нет особого разрешения на послабление поста). В некоторых монастырях постятся и по понедельникам (в честь Ангелов). Затем в году существуют четыре больших поста:

- 1) Великий пост — 49 дней; в совокупности со Страстной Неделей — последней неделей перед Светлым Воскресением Христовым — Пасхой; подвижный пост.
- 2) Петров пост начинается через неделю после Пятидесятницы (Троицына дня) и заканчивается 29 июня (12 июля) на Петров день; подвижный, разной продолжительности.
- 3) Успенский — двухнедельный пост с 1 (14) по 14 (27) августа.
- 4) Рождественский 40-дневный пост с 15 (28) ноября по 25 декабря (7 января).

Строго постными считались день Воздвижения Креста Господня (14 (27) сентября) и день Усекновения главы св. Предтечи и Крестителя Иоанна 29 августа (11 сентября). В эти дни, однако, разрешалось «утешение», то есть подкрепляющее употребление вина и елея (растительного масла).

Согласно историческим данным в период царствования Николая I при перемещении армейских нижних чинов морем на судах и при нахождении их с 15 ноября по 15 марта в пограничных укреплениях Черноморской береговой линии, а также в продолжение всего года составу рейдовых команд Азовского казачьего войска производилась выдача «морской провизии». При этом каждому рядовому отпускалось в месяц по $13\frac{1}{11}$ гарнца муки, 3 гарнца крупы (пшено), 14 фунтов соленого мяса, 10 фунтов гороха, 6 фунтов масла, $1\frac{1}{2}$ фунта соли, 28 чарок водки и $4\frac{1}{6}$ чарки уксуса ренского (винного) или $\frac{1}{2}$ кружки пивного уксуса.

**«Морская провизия» солдат и азовских казаков
во время рейдов военных баркасов ***

Продукты	Масса продукта			Масса, г			Энергоём- кость, ккал
	в традиционных единицах		мл (г) в день	белки	жиры	углеводы	
	на 28 дней	на 1 день					
Мука ржаная обойная	13 ¹ / ₁₁ гарнца	0,47 гарнца	1530 мл, 1010 г	90	15	680	3293
Крупа (пшено)	3 гарнца	0,11 гарнца	350 мл, 294 г	29	6,5	192	970
Мясо соленое	14 фунта	0,5 фунта	205 г	26	5	–	158
Горох	10 фунта	0,36 фунта	146 г	28	3	73	444
Масло сливочное соленое	6 фунта	0,21 фунта	88 г	0,4	69	0,4	642
Соль	1,5 фунта	0,054 фунта	22 г	–	–	–	–
Уксус ренский (вин- ный) или пивной	4 ¹ / ₆ чарки 1 ¹ / ₂ кружки	0,15 чарки 0,18 чарки	18 мл 22 мл				
Водка	28 чарок	1 чарка	123 мл	–	–	–	458
Итого	–	–	–	173	99	1044	5507

* значения традиционных русских единиц мер и весов приведены в приложении 5.

Энергоемкость этого рациона за счет углеводов составляет 5507 ккал, что превышает потребности человека при выполнении даже тяжелого труда. Крепость вина (спирта) в это время не была стандартизирована и в расчетах условно принята равной 40°.

Следует отметить, что нижним чинам Ново-Петровского укрепления и фортов по берегам Каспийского моря в течение всего года ввиду особо тяжелых условий службы выдавалась «особая порция» — по 16 гарнцев муки, 3 гарнца крупы (пшено), 15 фунтов солонины, 10 фунтов гороха, ½ ведра квашеной капусты и 13 чарок вина в месяц на человека. При назначении «*речной порции*» солдату в неделю отпускалось по 3 $\frac{3}{11}$ гарнца муки, 2 фунта 38 золотников круп, 1 $\frac{3}{4}$ фунта мяса, 1 $\frac{1}{4}$ фунта гороха, $\frac{3}{4}$ фунта масла, 18 золотников соли, 1 $\frac{1}{4}$ чарки уксуса ренского (винного) и 7 чарок вина.

Общая энергоемкость этого рациона также была избыточной — 4427 ккал: при избытке углеводов она содержала недостаточное количество жиров. Если в современных физиологических нормативах рекомендуется соотношение по массе белков, жиров и углеводов, как 1:1:5, то в «речной порции» соотношение было 1:0,4:6,4.

Примерно такой же состав и энергоемкость имела «особая порция» для солдат, проходящих службу в пограничных укрепленных линиях по берегам Каспийского моря. Она содержала на 290 г больше муки, на 15 г больше солонины, дополнительно выдавалось примерно по 200 г в день квашеной капусты, но совсем не предусматривала выдачу масла. Вместо 1 чарки водки выдавалось примерно полчарки вина в день (см. таблицу ниже).

Данные истории свидетельствуют о том, что «при трудных движениях армии» за границей Главнокомандующий полевой армией имел право назначать войскам дополнительный отпуск винных и мясных порций, других необходимых продовольственных припасов на каждого человека в размере 1,5 коп. в сутки.

В военное время войска обычно получали взамен муки в составе провианта печеный хлеб в количестве 3 фунта или же 1,75 фунта печеных сухарей в день. Мясо строевым нижним чинам до 1849 г. выдавали 3 раза в неделю (кроме постных дней) по 1,5 фунта, а нестроевым — по 1 фунту. Винные порции выдавались строевым чинам 3 раза в неделю, а нестроевым — 2 раза в неделю. Провиант обычно доставлялся Провиантским ведомством. Мясные и винные порции закупались самими частями на отпущенные из казны суммы.

В царствование Александра II значительно изменились количественные и качественные характеристики питания. В первые годы его царствования солдатская пища в мирное и в военное время по-прежнему оставалась однообразной, малопитательной, бедной жирами, с частой недоброкачеством провианта и т.д., что определяло физическое истощение и повышенную заболеваемость нижних чинов. В этой связи было проведено ре-

«Речная порция» солдата (в неделю) во время рейда на военных баркасах *

Продукты	Масса продукта			Масса, г			Энерго- ем- кость, ккал
	в традиционных единицах		В день	белки	жиры	углеводы	
	в неделю	на 1 день					
Мука ржаная обойная	3 ³ / ₁₁ гарнца	0,47 гарнца	1010 г	90	15	680	3293
Крупа (пшено)	2 фунта 38 зол.	33 зол.	140 г	14	3	92	462
Мясо соленое	1,75 фунта	0,25 фунта	102 г	13	3	–	79
Горох	1,25 фунта	0,18 фунта	73 г	14	2	36	222
Масло сливочное соленое	0,75 фунта	0,11 фунта	44 г	0,2	34	0,2	371
Соль	18 зол.	2,6 зол.	11 г	–	–	–	–
Уксус ренский (вин- ный) или пивной	4 ¹ / ₂₄ чарки	0,15 чарки	18 мл	–	–	–	–
Вино**	7 чарок	1 чарка	123 мл	–	–	6	139
Итого	–	–		131	57	836	4427

* значения традиционных русских единиц мер и весов приведены в приложении 8.

** оценка энергоёмкости вина условно проведена при содержании в нем спирта 10° и сахара 5 г на 100 мл.

формирование продовольственного обеспечения армии и питания солдат. По окончании Крымской войны с 1858 по 1868 г. система выдачи приварочного довольствия (покупаемого на порционные деньги по колеблющимся местным ценам) была заменена выдачей «*приварочных денег*» на покупку мяса, вина и соли в соответствии с составленным по списку распределением губерний по трем категориям дороговизны продуктов: 1) 12 руб. в год (3,5 коп. в день), 2) 10 руб. в год (2,8 коп. в день), 3) 9 руб. в год (2,5 коп. в день). Новая система в наибольшей степени обеспечивала питание воинских частей, находящихся в зимнее время в богатых земледельческих губерниях, где нижние чины на основании устава о земских повинностях получали при постое приварок от обывателей, а провиант — от казны.

В военное время армия продовольствовалась собственными средствами, отчасти — средствами театра войны. Мясные порции — 0,5 фунта говядины

или солонины и 0,25 фунта ветчины выдавались строевым нижним чинам три раза в неделю, а с 1871 г. — ежедневно. Столько же раз выдавались и винные порции.

Питание и продовольственное обеспечение русских войск в Малой Азии во время русско-турецкой войны 1877—1878 гг. было крайне затруднено из-за ведения боевых действий в тяжелых горных условиях, отсутствия удобных дорог, недостатка транспортных средств и запасов продовольствия, сезонной непроходимости всех дорог.

30 ноября 1876 г. нижним чинам разрешили отпуск чая, и только в исключительных случаях — винные порции

Согласно исторических фактов, в период царствования Александра II при движении войск за границу разрешено было выдавать в пунктах дневок по 1 чарке винной порции каждому нижнему чину. При местном довольствии за границей — до 1 мая отпускать по 4 чарки, а с 1 мая по 1 сентября — по 2 чарки в месяц на человека.

Следует отметить, что приказом по войскам Действующей армии № 186 от 4 октября определен общий размер винных порций с 1 сентября 1877 г. по 1 мая 1878 г. — по 4 полчарки в месяц. Усиленный же отпуск вина, разрешенный некоторым частям войск, был оставлен без изменений.

Положением Военного совета, состоявшегося 7 сентября, определено, что наличным денщикам в действующих войсках в военное время отпускать приварочное довольствие и винные порции в размере, определенном для нижних чинов.

В правление Александра III войны Россия не вела, улучшился быт нижних чинов и организация служб тыла армии и флота. Исторические данные свидетельствуют о том, что винные порции в царствование Александра III выдавались нижним чинам лишь по большим праздникам. Войска в отдаленных и с особо тяжелым климатом местностях взамен водки в день получали по 78 золотника чая и по 2 фунта 42 золотника сахара на каждые сто человек.

В крайних обстоятельствах командир корпуса, начальник дивизии и комендант осажденной крепости могли предписать замену положенных продуктов питания другими. Законными заменами в том числе считались замена водки: 1) на виноградное вино, полагая по 4,5 чарки за 1 чарку водки ($\frac{1}{80}$ ведра); 2) на пиво, полагая по 2 бутылки за 1 чарку водки; 3) на ром или коньяк, полагая $\frac{2}{3}$ чарки за 1 чарку водки.

Право увеличения размера составных частей указной дачи принадлежало лишь командующему армией. Он мог установить и такой отпуск на продовольствие нижних чинов, который не входил в указную дачу. Командиры корпусов имели право назначить отпуск вина (водки) по 1 чарке ($\frac{1}{80}$ ведра) на человека в день; уксуса — по 0,5 чарки; лимонной кислоты — 0,25 золотника. Это право корпусные командиры могли передать командирам дивизий и отрядов.

Применение вина в рационе российских воинов в прошлом и настоящем веках не было предусмотрено, за исключением питания личного состава экипажей подводных лодок военно-морского флота в период автономных плаваний. Согласно схеме питания личному составу полагается по 50 г виноградного вина в день.

Таким образом, вино в питании российских воинов в XIX–XXI вв. играло и играет громадное значение с точки зрения его уникальной сбалансированности, высокой питательной, витаминной и энергетической ценности, что крайне необходимо для организма защитника Отечества в особо тяжелых условиях воинской службы. Высокоинтенсивный военный труд, длительные физические и психологические нагрузки, воздействие неблагоприятных климатических и экологических факторов, хронический стресс и др. предъявляют высокие требования к состоянию здоровья защитников Государства Российского. Исторически известно, что только вино в состоянии адекватно восполнить энерготраты, обеспечить полноценное питание всех внутренних органов и систем организма для их эффективной работы, а также качественно снять нервно-психические и стрессовые ситуации. По-видимому, вино может быть не только лечебным средством, но и универсальным пищевым продуктом или источником основного и дополнительного питания в пищевых рационах личного состава войск специального назначения, подразделений особого риска, спецконтингента, спасателей, ликвидаторов последствий чрезвычайных ситуаций и стихийных бедствий и т.д.

ГЕНИАЛЬНЫЙ РУССКИЙ УЧЕНЫЙ Д.И. МЕНДЕЛЕЕВ И «ХЛЕБНОЕ ВИНО» мифы и реальность истории создания отечественной водки

Дмитрий Иванович Менделеев (1834–1907) — выдающийся русский деятель науки и культуры. Автор фундаментальных исследований по химии, химической технологии, физике, метрологии, воздухоплаванию, метеорологии, сельскому хозяйству, экономике и др. Он всегда был увлечен разнообразными идеями и проектами и настойчиво претворял их в жизнь, мог одновременно работать в нескольких направлениях, всюду успевал, быстро, иногда почти в невероятно короткие сроки создавал крупные монографии или решал важные научные и научно-технические проблемы. Кажется, что в человеческом опыте нет такой области, в которой не оставил бы след великий русский ученый Д.И. Менделеев.

В последнее десятилетие в России к многогранной деятельности Д.И. Менделеева добавляют много того, к чему он не имел никакого отношения. С легкой руки Вильяма Васильевича Похлебкина, человека очень увлеченного и увлекающегося, история о том, что «Д.И. Менделеев «реформировал» водку и научно доказал...» стала не только широко распространена в России, но и начала обрастать совершенно невероятными подробностями.

«Д.И. Менделеев «реформировал» водку и научно доказал, что составление водки, то есть соединение хлебного спирта с водою, должно происходить не путем простого слияния объемов, а точным отвешиванием определенной части спирта. <...> <Он> обратил внимание на связь с появлением разного качества у разных водно-спиртовых смесей. Оказалось, что физические, биохимические и физиологические качества этих смесей также весьма различны, что побудило <его> искать идеальное соотношение объема и веса частей спирта и воды в водке. <...> В результате проведенных исследований с конца XIX века русской водкой стал считаться лишь тот продукт, который представлял собой зерновой спирт, перестроенный и разведенный затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевский состав водки и был запатентован в 1894 году правительством России как русская национальная водка — «Московская особая. <...> Все

положения и технология нового производства водки были разработаны комиссией во главе с великим русским химиком Д.И. Менделеевым». В. Похлебкин «История водки». Москва, 1991.

С именем Менделеева стали связывать открытие секрета приготовления русской водки, что именно он, в течение полутора лет вел поиски идеального соотношения объема и веса частей спирта и воды в водке. Итогом этой работы стала защищенная в 1864 году диссертация о водке, где Дмитрий Иванович научно обосновал её «идеальную» крепость в 40° — 60 частей воды и 40 частей спирта. В 1894 году Д.И. Менделеев возглавил специальную комиссию по разработке рецептуры и технологии русской водки. Результатом работы комиссии стал запатентованный правительством России в качестве национального русского напитка «менделеевский» состав водки.

«О Д.И. Менделееве в свое время ходило немало всевозможных слухов и домыслов. Одни, например, говорили, что именно Дмитрий Иванович открыл секрет приготовления русской водки, прославившейся на весь мир своим исключительным вкусом. Другие утверждали, что Менделеев изготавливал поддельные французские вина для известного владельца магазинов Елисеева... Все эти измышления были построены только на одном действительном факте: докторская диссертация Дмитрия Ивановича называлась «О соединении спирта с водою». В течение полутора лет он вел поиски идеального соотношения объема и веса частей спирта и воды в водке, провел смешение различных проб веса воды и спирта, что было весьма сложно и трудоемко». Ю. Иванов «Крепкоалкогольные напитки», Смоленск, 1997 г.

«Докторская диссертация Менделеева называлась «О соединении спирта с водою». В течение полутора лет он вел поиски идеального соотношения объема и веса частей спирта и воды в водке. Менделеев доказал, что идеальное содержание спирта в водке — 40% объемных. <...> При подготовке водочной монополии была создана специальная комиссия для выработки различных рекомендаций по ее лучшему осуществлению. Комиссию возглавил Менделеев». Л. Мирошниченко «Энциклопедия алкоголя», Москва, 1998 г.

«Что такое водка? В принципе, водка — это водно-спиртовый раствор, где этиловый спирт и вода смешиваются по весу — 60 частей воды и 40 частей спирта (кстати, это соотношение научно обосновал Д.И. Менделеев). К сожалению, после Д.И. Менделеева крупные ученые изучением водки не занимались, а остальные оказались не способны разгадать сложности водно-спиртовых смесей». Журнал «Вокруг Света», реклама водки «Алтай», сентябрь 2001 г.

Дальше — больше. Российские водочные фабриканты и дистрибьюторы водки стали активно привлекать имя Менделеева к рекламе своей водочной продукции, а последние несколько лет и строить на этой выдуманной исто-

рии легенды своих водочных брендов. Д.И. Менделеев предстает перед современниками уже не просто как изобретатель «идеальной» русской водки, а как большой знаток и ценитель (любитель) 40-градусного национального напитка.

«Истинным реформатором стал выдающийся русский химик Д.И. Менделеев. Он наделил понятие «водка» четкими научными, производственными и товарными характеристиками. В 1894 году «менделеевский» состав водки был запатентован Россией как национальный напиток. Менделеев взял за показатель 40%, так как при такой концентрации алкоголя его водный раствор отличается максимальной однородностью и при «диалоге» с человеческим телом выделяет наибольшее количество теплоты». Информация в буклетах водочной торговой марки «ТИГОДА», 2001 г.

«Рецепт идеальной водки на Руси искали веками. Но нашел его... Д.И. Менделеев, сам большой знаток и ценитель русской водки. В 1894 г. этот рецепт был запатентован царским правительством». Буклет водки «Русский стандарт», 1999 г.

«В мире нет вредных веществ, в мире есть вредные количества» Д.И. Менделеев, диссертация о водке». Буклет водки «Русский стандарт», 1999 г.

«В 1894 году великий русский ученый Д.И. Менделеев вывел так необходимую всем «принимающим» формулу соотношения воды и спирта». Надпись на этикетке водки «Менделеев», производства «ЛИВИЗ», 2001 г.

Что же было на самом деле? В 1864 г. Д.И. Менделеев защитил диссертацию «Рассуждение о соединении спирта с водою». Эта монография была его первой серьезной работой по растворам и, как оказалось впоследствии, она явилась основой для создания гидратной теории растворов. Но в ней не было ни слова о водке. Тем более, отыскать в этом труде обоснование рецепта «идеальной» русской водки при всем старании не удастся. В нем есть указание на специфические свойства смеси из одной части спирта и трех частей воды, однако данный молекулярный состав никоим образом не соответствует 40 объемным процентам.

В последующие 20 лет Менделеев вообще не занимался растворами и только в 1884 г., в разгар исследований нефти, он вновь возвращается к проблеме гидратной теории. 7 мая 1887 г. в Русском физико-химическом обществе он сделал доклад, посвященный вопросу о существовании гидратов определенного состава в растворе спирта в воде. В этом докладе, основываясь на своих данных и данных, полученных рядом исследователей, Менделеев утверждает, что в растворе образуются три гидрата спирта, а именно одна молекула спирта с двенадцатью, тремя и одной молекулой воды. И опять, ни

слово о водке. Водный раствор спирта, в равной мере, как и раствор серной кислоты, фенола, щелочей и других соединений служил для него частными объектами для общей теории.

В докторской диссертации Д.И. Менделеева «Рассуждение о соединении спирта с водою», а также в других работах нет ни единой строки, посвященной выявлению «оптимальной» крепости водки. Более того, не кто иной, как сам Дмитрий Иванович убедительно доказал, что подобная постановка вопроса неправомерна с научной точки зрения. В 1887 г. Д.И. Менделеев опубликовал в английском «Журнале химического общества» («Journal of the Chemical Society») большую статью, подводившую итог его многолетним исследованиям в области теории растворов. Подробные таблицы и графики, содержащиеся в статье, со всей очевидностью показывали, что в широком интервале концентраций (в том числе, и в области знаменитых 40 градусов) никаких «всплесков» в изменении свойств не наблюдается, т.е. свойства плавно меняются по мере изменения концентрации спирта в растворе.

Читатель вправе спросить, — откуда же появилось это «магическое» число — 40? Если эту крепость, выраженную в градусах, «придумал» не Менделеев, тогда — кто же?

Для ответа на этот вопрос нам придется совершить короткий экскурс в историю. Ещё в XVI веке русские винокуры готовили водку по следующей схеме:



«Простое вино», полученное в результате второй перегонки перебродившего затора, было, в общем, готово к употреблению в своем первозданном виде. Но чаще его использовали, как полуфабрикат. При разбавлении простого вина на одну четверть (на три ведра вина — одно ведро воды) получали самый распространенный вид хлебного вина, так называемый «полугар». Это старинное русское понятие, возникшее при слиянии двух слов («половина» и «гореть») просуществовало в нашем языке более 300 лет. Связанно оно с особой пробой хлебного вина на крепость. Авторство этой пробы по праву принадлежит не какому-то одному человеку, а всему смекалистому русскому народу. Прошли многие годы, и в 1817 г. народный способ проверки качества водки был официально закреплен в «Уставе о питейном сборе в 29 великороссийских губерниях». В соответствии с этим документом чиновники Ми-

нистерства финансов должны были проверять «доброту» (крепость) хлебного вина «посредством отжига» его в отжигательнице. Делалось это так:

«в отжигательницу, которая есть простая кастрюлька, вливают две равные склянки вина и зажигают его; по окончании горения остаток вливается в одну из склянок, и если вино действительный полугар, то остаток должен наполнить эту склянку».

Простота этого метода имела большое значение не только для контролирующего органа — Министерства финансов (чиновники которого были не шибко искусны в математических исчислениях), но и для рядового потребителя, который, буквально в двух шагах от лавки, мог сам получить ответ на извечный русский вопрос — разбавлено или не разбавлено? Популярность полугара и связанной с ним пробы породила такие старинные русские названия водки, как «горящее» или «горючее» вино. На Украине же, где полугар веками оставался основным и единственным видом хлебного вина, он был попросту наречен «горилкой». Название это, как известно, благополучно дожило до наших дней.

При откупной системе взимания питейных налогов ни у кого не возникал вопрос об истинной крепости полугара. Заключая откупные договоры, государство действовало по известному принципу: «Подписано — так с плеч долой!». Когда же откуп стал постепенно вытесняться акцизом, выяснилось, что для исчисления последнего требуются сведения не о приблизительной, а точной концентрации спирта в водке и других напитках. По заданию Министерства финансов русский академик Гесс провел скрупулезное экспериментальное исследование нескольких образцов «законного» полугара с помощью спиртомера Траллеса (Траллес Иоганн Георг (1763—1822) — немецкий физик, изобретатель спиртомера). Среднее значение крепости, определенное Гессом, равнялось 38 объемным процентам (градусам).

Вот мы и подошли совсем близко к истокам «сорокаградусной». 19 октября 1866 г. Министр финансов М.Х. Рейтерн обратился в Государственный Совет с представлением об «установлении обязательной крепости для продаваемого хлебного вина». С целью «увеличения казенных доходов и сохранения народного здоровья», министр предлагал утвердить обязательную крепость продажного вина в 38° по Траллесу и даже повысить её на 2 градуса для мест оптовой продажи и хранения вина, т.к. при хранении и транспортировке «вино утрачивает часть своей крепости, виноторговцы же, по незнанию и неумению употреблять спиртомеры, подвергаются за сие взысканиям без всякой умышленной с их стороны вины». В заключение Рейтерн предложил дополнить «Устав о питейных сборах» следующей статьей:

«Крепость... водок и других питей, полученных из спирта, не должна быть ниже: в губерниях великороссийских, Ставропольской и сибирских для продажи питей из заводских подвалов и оптовых складов — 40 градусов, а из мест раздробительной (розничной) — продажи — 38 градусов».

Указанное дополнение было принято на общем собрании Государственного Совета и утверждено Императором Александром II 6 декабря 1866 г. Эта дата по праву может считаться официальным днем рождения магического словосочетания «40 градусов».

Послабление (38°), касающееся «раздробительной» торговли, требует краткого пояснения. Для современного потребителя автоматизированный розлив водки в стеклянную посуду и её герметичная укупорка являются процедурами вполне естественными. Однако 130–140 лет назад со стеклотарой в стране была ещё большая «напряженка». На оптовые склады водка поступала в бочках. Затем эти бочки развозились по многочисленным заведениям «трактирного промысла». Перед продажей в розницу водку разливали в бутылки (для торговли на вынос) или другую подручную тару. Все эти операции были связаны с неоднократным нарушением целостности заводской укупорки, и без того недостаточно герметичной. Спирт, понятное дело, испарялся быстрее воды, крепость водки понижалась. Тем не менее, в пределах двух «дозволенных» градусов можно было и подразбавить продукт, конечно же, с целью «сохранения народного здоровья». Эту уловку виноторговцев вовремя «раскусили». В 1868 г. статья об обязательной крепости получила, по представлению того же М.Х. Рейтерна, дополнительное усиление:

«Вино и спирт, при хранении в заводских подвалах, оптовых складах и местах раздробительной торговли, а также при продаже из означенных мест должны иметь крепость не ниже 40 градусов по спиртомеру Траллеса».

В дальнейших распоряжениях по акцизному ведомству, а также в новом монопольном Уставе (1898 г.) крепость продаваемой водки уже не опускалась ниже 40°. К этому заветному числу «подтянулся» и наш старый знакомый — полугар. Так, например, в обстоятельной статье «Винокурение», опубликованной в Энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона в 1892 г., Д.И. Менделеев писал:

«Русские продажные сделки ведутся на «полугар», или на число ведер водки, содержащей 40 объемных процентов безводного спирта, потому что продажная водка по узаконениям России должна содержать не менее 40% безводного спирта».

Эти слова Менделеева примечательны по двум причинам. Во-первых, в 90-е годы позапрошлого века великий химик уже достаточно хорошо знал себе цену; он не стал бы приписывать «узаконениям России» свои собственные достижения по определению «оптимальной» крепости водки, если бы означенные достижения действительно имели место. Во-вторых, Менделеев прямым текстом извещает читателя о том, что крепость водки измеряется в объемных, а не каких-то иных процентах. (К этой теме мы вскоре вернемся).

Итак, на основании изложенного и с учетом особой склонности некоторых людей «персонифицировать» любые исторические деяния, мы, тем не

менее, должны констатировать очевидное: подлинным *первооткрывателем 40-градусной крепости русской водки является не Д.И. Менделеев*, не Царь-Освободитель Александр II, и уж тем более — не его Министр финансов. *Этим автором является Его Величество русский народ*. Именно народ путем многовековой непрерывной дегустации определил желаемую крепость своего национального напитка, которая, в конкретной исторической ситуации, была просто «округлена» высшими российскими чиновниками. Помимо тех предпосылок, о которых говорилось выше, это округление могло быть продиктовано стремлением упростить расчеты, а также чисто экономическими причинами (акциз с 40 градусов больше, чем с 38; с учетом масштабов общероссийской выработки водки это означало огромную прибыль в казну).

Относительно объемных и весовых процентов. И в упомянутой статье из словаря Брокгауза и Ефрона, и в других работах Менделеев неоднократно подчеркивал, что крепость водки измеряется именно в объемных процентах. Разъясняя это понятие, ученый указывал, что, например, 50-градусный спирт (50% по объему) — это «такой, 100 объемов которого получится, если взять 50 объемов безводного спирта и разбавить их водой так, чтобы получилось 100 объемов смешанного или разведенного спирта, приведенного к нормальной температуре, как и взятый для смешивания безводный спирт». При этом, разумеется, придется взять не 50 объемов воды, а, учитывая эффект сжатия (контракции), — несколько больше.

Весовые проценты отличаются от объемных тем, что они показывают отношение веса какого-то компонента к весу всего раствора. «Если по весовой системе говорят, что спирт 55-процентный, то это сразу показывает, что его можно составить из 55 фунтов безводного спирта и 45 фунтов воды (общий вес раствора — 100 фунтов), или что он содержит на 55 фунтов безводного спирта 45 фунтов воды — тут не нужно никаких дополнительных сведений: все ясно из двух слов» (Менделеев). Ясно-то ясно, но, как выяснилось, — не всем. Читаем у В.В. Похлебкина: «Если мы возьмем литр чистой воды и смешаем его с литром 96–98° спирта, то получится не два литра, а меньше... (Пока все правильно). Что же касается уменьшения веса смеси, то оно будет выражено ещё резче, чем уменьшение объема». Это, несомненно, самая неудачная фраза из «Истории водки». Она говорит о том, что её автор был не совсем знаком с одним из основных законов мироздания — законом сохранения массы (веса) веществ в химических или физико-химических процессах. Незаурядная эрудиция, продемонстрированная В.В. Похлебкиным на многих страницах его увлекательной книги, сменяется невнятными (и самое главное — неверными) рассуждениями при переходе границы между гуманитарной и естественно-научной сферами.

Да, Д.И. Менделеев пользовался весовыми процентами в своих научных исследованиях. Делал он это потому, что «вес есть величина неизменная», не зависящая, в частности, от температуры раствора. При этом ученый от-

давал себе полный отчет в том, что «на практике гораздо легче определять объемы больших масс, чем веса». Любому мало-мальски грамотному технологу ликероводочного производства только в страшном сне может представиться взвешивание воды или спирта, а не измерение их объемов с помощью специальных мерников. Помимо своей практической нереализуемости, взвешивание нецелесообразно ещё и потому, что вес всегда можно вычислить, если известны удельный вес (плотность) жидкости и её объем. Что же касается пресловутых весовых процентов, то от них всегда можно перейти к объемным процентам (градусам) с помощью специальных таблиц. В целом, приписывание Д.И. Менделееву необходимости взвешивания основных водочных компонентов является бессмысленным и довольно неуклюжим историческим анекдотом, получившим, к сожалению, немалое распространение.

Менделеев был далеко не первым, кто использовал весовые проценты в спирометрии, до него это делал еще в 1795 г. замечательный немецкий химик И.Б. Рихтер, да и Гильпин изучал весовые отношения в спиртоводных растворах. Разумеется, Менделеев хорошо знал их работы.

Однако весовые проценты плохо прививались, главным образом, потому, что *«в практике гораздо легче определять объемы больших масс, чем веса»*.

Следует отметить, что сивушным маслам абсолютно все равно, как приготовлен данный спиртоводный раствор, смешением этанола и воды по весу или же по объему, они не так привередливы, как полагает В.В. Похлебкин. Важно другое — само соотношение воды и спирта, независимо от того, каким способом это отношение выражено, подобно тому, как «часопоказательная» способность будильника не зависит от того, какие цифры, арабские или римские, нарисованы на циферблате. Здесь уместно вспомнить слова самого В.В. Похлебкина: *«Русскими винокурами эмпирически было доказано одно из коренных правил, обеспечивающих особые качества русской водки, а именно, что нельзя непосредственно вести фильтрацию через уголь спирта-сырца или иного вида чистого спирта, необходимо обязательно развести его водой по крайней мере до 45–55°, а еще лучше до 40°, ибо уголь не может отнять примеси сивушных масел у высокоградусного спирта»* Менделеев также подметил, что прокаленный уголь *«не отнимает сивушного запаха от крепкого спирта»* но он был отнюдь не первым, кто наблюдал это явление.

Менделеев занимался вопросами «испытания чистоты спирта» и даже привлек к этому делу своего сына Владимира, но метод Траубе (определение содержания сивушных масел по *«изменению величины сцепления, определяемого капиллярными явлениями»* на который Дмитрий Иванович возлагал определенные надежды и который намеревался усовершенствовать, не получил распространения. (И.С. Дмитриев., 2010)

Но означает ли все сказанное, что Менделеев вообще не имел никакого отношения к разработке способа производства русской водки? Ведь он же

изучал систему этанол-вода. Да, изучал. Им были составлены довольно точные спирометрические таблицы, правда, в узком температурном интервале, не говоря о других, чисто научных аспектах этой работы ученого. Данные спирометрических таблиц могут использоваться для контроля качества произведенного продукта, причем не только московской водки. С помощью этих таблиц можно также вычислить, в каком отношении следует смешивать спирт и воду, чтобы получить раствор заданной крепости. Но сами по себе спирометрические таблицы не могут подсказать, какой должна быть концентрация «идеальной» водочной смеси, так же как тонометр сам по себе еще не лекарство. (И.С. Дмитриев., 2010)

Однако В. В. Похлебкина такая постановка вопроса, судя по его публикациям, особенно в «Огоньке», совершенно не устраивает. Фактически он хочет представить Менделеева создателем самого продукта, ученым, открывшим «идеальную» спиртоводную систему с «необычными» свойствами. Однако эти утверждения замечательного российского историка В.В. Похлебкина, к сожалению, не подтверждаются ни химическими, ни историко-химическими данными. Фактическим «изобретателем» русской (московской) водки был, во-первых, русский народ, а во-вторых, если говорить о сорокаградусном стандарте (причем, в выгодных для госказны градусах) – российское правительство, о чем рассказано уже ранее.

Не менее «популярной» является и версия о выводе Менделеевым какой-то замысловатой «формулы водки», состоящей из 5 строк алгебраических символов. И в этом случае мы сталкиваемся с очевидным недоразумением. Столь громоздкие формулы встречаются очень редко. Гораздо чаще эти «концентраты» человеческого знания, выражающие ту или иную объективную зависимость, имеют лаконичный, изящный вид. Такова, например, знаменитая формула Менделеева–Клапейрона.

Что касается «формулы водки», то с ней произошла следующая история. В 60-е годы XIX столетия в науке наметилось противостояние «химической» и «физической» теории растворов. Страстно отстаивая «химическую» природу растворов, Менделеев обратил пристальное внимание на водно-спиртовые смеси, как на идеальные «модели», с помощью которых можно было изучать многие физико-химические явления, связанные с процессами растворения (изменение объема, выделение тепла и т.д.). По этим проблемам были проведены фундаментальные исследования и родившаяся диссертация Менделеева была посвящена изучению удельных весов спиртоводных растворов в зависимости от концентрации последних и температуры. В пятой главе этой работы Менделеев отмечает: «... я произвел исследование над удельным весом смесей безводного спирта с водою, начиная от 100 до 50% веса». Измерения проводились с интервалом в 5% и при различных температурах. Растворы с концентрацией спирта от 55% до 40% Менделеев рассмотрел в главе 4, посвященной определению «наибольшего сжатия, проис-

ходящего при взаимном растворении безводного спирта и воды». Им было найдено, что наибольшему сжатию отвечает раствор с концентрацией спирта около 46% (по весу).

Ну, а где же «водочная область» (оптимальные 33, 4% по весу или 40% по объему)? Не слово «водка», а сам объект исследования с его «неповторимыми» свойствами, та «идеальная» смесь, о которой писал В.В. Похлебкин. Менделеев дает на этот вопрос чистосердечный ответ: *«Оставалось сделать определения в пространстве от 40% до 0% (по весу), здесь я сделал только немногие определения и притом довольно спешно (эти определения были сделаны в последних числах апреля и в первых числах мая перед самым моим отъездом за границу (на лето 1864 г.), поэтому для них не ручаюсь в той степени точности, какую имеют другие определения. Я ограничился немногими определениями по той причине, что данные Гильпина в этом пространстве должны иметь меньшую погрешность, чем для спиртов низшего удельного веса (т. е. с высоким содержанием этанола)»*

И далее Менделеев приводит данные Дж. Гильпина (G. Gilpin)... 1792 года!

Для 33% получаем: По Гильпину 0,95208 при 15° С; По Гей-Люссаку (1824) 0,95212 при 15° С.

И это единственное место в менделеевской диссертации, где речь идет об определении удельного веса спиртоводных растворов в концентрационной области максимально близкой к «идеальной». Уж не англичанина ли Джорджа Гильпина следует объявить «отцом» русской водки!? Кстати, его цифры в самом деле оказались довольно точными. (И.С. Дмитриев 2010)

О Гильпине практически ничего неизвестно, даже дат жизни. Но сам факт спирометрических исследований в Англии конца XVIII столетия примечателен. Англичане в это время искали рациональный способ налогообложения винокуренного производства. С 1786 г. пошлину рассчитывали, исходя из «времени, потребного для перегонки» определенного количества «сырого материала», при этом «основывались на предположении, что куб может быть опорожнен еженедельно 7 раз». Дело кончилось тем, что спустя два года английские винокуры научились за неделю опорожнять куб 40 раз, а к 1798 г. куб опорожнялся за 8 минут, и правительству надо было искать новые способы взимания налога, о чем оно, естественно, подумало заранее.

В итоговой таблице Менделеев приводит также удельные веса для концентраций 30% и 35% (по весу), отмечая при этом, что эти данные частично основаны на величинах, полученных все тем же Гильпином. Сам Менделеев провел для указанных концентраций только три «спешных» измерения, одно для 35°-го раствора и два — для 30°-го.

Теперь об упоминаемых В.В. Похлебкиным «параболах». Фактически Менделеев использовал стандартный и уже широко применявшийся в астрономии, механике, гидравлике и других областях естествознания прием. Он разложил функцию, явный вид которой был неизвестен, — в дан-

ном случае функцию, связывающую плотность спиртоводного раствора с его концентрацией при фиксированной температуре — в областях ее непрерывности в степенной ряд и определил затем коэффициенты ряда по методу наименьших квадратов, разработанному Ж.В. Понселе и П.Л. Чебышевым. Иными словами, Менделеев решил задачу о проведении по экспериментально измеренным «точкам» такой кривой, чтобы некоторая заданная мера для отклонений оказалась минимальной. Такая задача часто возникает при выводе эмпирических формул. В диссертации Менделеев ограничивался, как правило, тремя параметрами, т. е. параболической формулой. Кроме Чебышева, его консультировали также К.Д. Краевич и И.А. Красновский. Менделеев одним из немногих, по крайней мере, среди химиков, освоил метод Чебышева (чем очень гордился) и широко его применял. Следует отметить, что он решил стандартную аппроксимационную задачу определения эмпирической формулы. Вообще докторская диссертация Менделеева в целом носит методический характер.

В.В. Похлебкин, упоминая о менделеевских расчетах середины июля 1864 г., допускает неточность. В рабочей тетради Менделеева с пометкой «Комское озеро» вычисления доведены до 36 весовых процентов, а не градусов спирта (такому раствору отвечает крепость около 43°). Но самое главное в рабочих записях ученого, как и в тексте диссертации, отсутствуют какие-либо признаки его повышенного внимания к концентрациям этанола 33–34% по весу. Наоборот, относительно плотности 33%-го раствора (0,95230) Менделеев в своих записях делает пометку «*это еще самнит*». Видимо, сомнение относилось к точности расчета, поэтому в диссертации он ограничился приведенными выше данными Гильпина и Гей-Люссака.

Таким образом, нет никаких оснований считать, что Менделеев проявил какой-то особый интерес именно к спиртоводным растворам с концентрацией этанола меньше 40% (47,4° при 20° С), не говоря уж об «идеальной» концентрации 33,4% (40°). Скорее напрашивается прямо противоположный вывод: ученого интересовали в первую очередь совсем другие области концентраций, выше 40% по весу, именно они были в центре его внимания, в них он проводил большую часть своих прецизионных по тому времени измерений и расчетов. Поэтому от версии, которую поведал В.В. Похлебкин на страницах «Огонька», не остается почти ничего, кроме, разумеется, пифоса. (И.С. Дмитриев 2010г.)

Быть может, Менделееву, хоть и по трем измерениям, но с божьей и Гильпина помощью удалось-таки зафиксировать у спиртоводных растворов с концентрацией этанола 33,3–33,4% какие-то особые физико-химические свойства? Увы, Менделеев, этот, по выражению В.В. Похлебкина, «супертеоретик химии», был еще и хорошим экспериментатором, и он не открыл то, чего нет в природе. В 1887 г. Дмитрий Иванович опубликовал в «Journal of the Chemical Society» статью «Соединения этилового спирта с водой», где

привел графики и таблицы, наглядно демонстрирующие, что в интервале концентраций от 17,6 до 46% (по весу) никаких особенностей («пиков») в изменении свойств не наблюдается, т.е. свойства плавно меняются с изменением концентрации спирта в воде. Впоследствии этот вывод был подтвержден другими исследователями для широкого круга свойств.

Нет данных и о том, что Менделеев изучал биохимические свойства спиртоводных растворов различных концентраций, а также их физиологическое действие. (И.С. Дмитриев 2010).

Таким образом, в своей докторской диссертации он тщательно изучил зависимость между плотностью водно-спиртовых систем и их концентрацией при фиксированных температурах. Получив для каждой температуры ряд экспериментальных «точек», ученый провел их математическую обработку с помощью приема, ранее в химии не применявшегося. Он успешно решил задачу о проведении по измеренным «точкам» такой кривой, чтобы её отклонение от всей совокупности точек было минимальным. При этом каждая кривая могла быть представлена либо наглядным графиком, либо сложным алгебраическим уравнением. Вот эти уравнения и были через 100 с лишним лет объявлены «формулой водки». Произошла, таким образом, типичная подмена добросовестного исторического анализа хлесткой штампованной фразой. Стоит ли говорить, что ни русская водка ни Дмитрий Иванович Менделеев не нуждаются в подобной, с позволения сказать, рекламе?

Что касается сложных математических уравнений, приведенных в докторской диссертации Менделеева, то в дальнейшем они оказали неоценимую услугу ликероводочному производству. *Именно на их основе были составлены обстоятельные таблицы для вычисления крепости спирта и водно-спиртовых смесей в широком диапазоне температур.* В который уже раз реальная действительность оказалась живее и глубже эффектного вымысла!

В архиве Д.И. Менделеева и в других российских архивах нет документов, подтверждающих непосредственное участие Менделеева в работе Комиссии по введению алкогольной госмонополии и в разработке технологии водки «Московская особенная». Реальные факты говорят о другом.

В 1863 г. при министерстве финансов был создан «Комитет для пересмотра положения о питейном сборе», призванный решать проблемы, возникающие при введении акцизной налоговой системы. В технический отдел Комитета вошел и Д.И. Менделеев.

Будучи в то время ещё сравнительно молодым ученым (ему не исполнилось и 30 лет) Менделеев, тем не менее, оказался привлеченным к столь важному государственному делу, как питейная реформа, в качестве эксперта в области технической химии. «Усиленные труды Д.И. Менделеева за четыре года дали ему не только известность в ученом и промышленном мире, но и некоторое материальное обеспечение», — писали его ученики и пер-

вые биографы В.Е. Тищенко и М.Н. Младенцев. Особенно плодотворным, с точки зрения создания собственного положительного имиджа (в самом лучшем значении этого неведомого тогда слова), оказалось участие Д.И. Менделеева в переводе и редактировании знаменитой «Технологии по Вагнеру» — настольной книги нескольких поколений русских инженеров-технологов.

В упомянутой ранее докторской диссертации, блестяще защищенной Д.И. Менделеевым в 1864 г., счастливо сочетались служебные и личные интересы автора. «Спонсором» работы выступало российское Министерство финансов, озабоченное состоянием практической спирометрии накануне питейной налоговой реформы. Выражаясь современным рекламным языком, чиновники этого ведомства как-то неожиданно «открыли для себя», что строгий, научно-обоснованный фундамент спирометрии попросту отсутствует!

Положение выправил Д.И. Менделеев. С большой тщательностью им были исследованы все факторы, влияющие на плотность водно-спиртовых растворов — содержание спирта, температура, сжатие при смешивании спирта с водой. *Важнейшей заслугой ученого явилось определение плотности безводного (100%) этилового спирта.* Величина плотности, полученная Менделеевым, практически совпадает с современным общепринятым значением.

Д.И. Менделеев доказал, что «нормальный» спирт Траллеса содержит лишь 88,55% спирта (Траллес полагал, что 100%). Стало ясно, что вся спирометрия по Траллесу, отягощенная неверной исходной предпосылкой, не может обеспечить необходимой аналитической точности в определении концентрации спирта. Этим объяснялось появление в разных странах различных спирометрических систем. Ни одну из них, как показал Менделеев, нельзя было рассматривать, как достаточно надежную.

Казалось бы, глубокое и тщательно продуманное исследование, выполненное ведущим русским специалистом по технической химии, должно быть в первую очередь внедрено в практику именно в России. Но этого не произошло. Поистине — нет пророка в своем Отечестве! Значение работы Менделеева быстро оценили в Австрии, Голландии и Пруссии. Спирометрические таблицы этих государств были откорректированы по результатам русского ученого. Что же касается России, то спирометрия по Траллесу продолжала главенствовать в ней ещё очень долгое время. Через 21 год после защиты диссертации, т.е. в 1885 г., Д.И. Менделеев «напомнил о себе» в докладной записке, адресованной уже другому Министру финансов, Н.Х. Бунге. В ней он обосновывал важность точного учета содержания безводного спирта в алкогольной продукции, так как от этого зависела величина бюджетобразующего акцизного налога. Однако инициатива ученого не нашла отклика в правительственных кругах.

С 1893 г., по инициативе Александра III, под руководством министра финансов Сергея Юльевича Витте, в стране начинает готовиться питейная ре-

форма. Для разработки питейной монополии министр обращается за помощью к деятелям науки, техники, юриспруденции, торговли. Через год формируется «Комиссия для изыскания способов к упорядочению производства и торгового обращения напитков, содержащих в себе алкоголь». Эта Комиссия не работала над технологией производства водки, у нее были совершенно другие задачи. С технологией было и так все ясно, ясно задолго до последней четверти XIX века. Можно даже сказать, что при питейной монополии того времени она была существенно упрощена.

Витте часто пользовался помощью Д.И. Менделеева в работе над различными государственными проектами. По его просьбе известный ученый обращался с письмами, выступал, доказывал, убеждал, ездил по стране с реизиями. Министр всячески поддерживал ученого. В то время, когда Менделеев оставил профессию, когда его игнорировала Академия наук, «во всех газетах над ним посмеивались и делали на него различные нападки», Витте предоставил ему место управляющего Палатой мер и весов. В период активной работы Комиссии по разработке питейной монополии, Д.И. Менделеев был занят реформированием Депо образцовых мер и весов и часто по делам подолгу находился за границей. Ему удалось выступить в этой Комиссии только в конце 1995 года, когда монополия в некоторых губерниях страны уже просуществовала почти год. Выступление касалось исключительно акцизных вопросов и не имело ни какого отношения к технологии и крепости водки.

Комиссия не могла выбрать и тем более утвердить и запатентовать рецепт 40-градусной водки, поскольку она утвердила, обязательный для всей Российской империи, монопольный ассортимент напитков. Он был таким: «Обыкновенное вино 40°», «Столовое вино 40°», «Спирт 57°», «Спирт 90°», «Спирт 95°». Если бы водка в 40° была «идеальной» по крепости, по вкусовому восприятию и по минимальным последствиям для организма, зачем надо было выпускать напитки с другой крепостью? А после революции и гражданской войны, при всей «любви» нового, советского правительства к Д.И. Менделееву, несколько первых лет заводы производили водку не крепче 30°.

Присутствие в монопольном ассортименте 40° напитка не было чем-то новым. И до питейной монополии продажная крепость хлебного вина была в 40°. Кроме того, в винокуренном производстве давно существовала условная мера, «*ведро в 40°*» — каким бы крепким не был спирт, его всегда пересчитывали на 40°!

Нельзя сказать, что Менделеев вообще не имел ни какого отношения к водке. В монографии «Исследование водных растворов по удельному весу» (1887), в четвертой главе, посвященной как раз спиртовым растворам, приводится сводная таблица значений удельных весов водных растворов спирта при различных температурах. Эта таблица и в настоящее время служит

основой обращающихся в практике алкоголеметрических таблиц производителей водки.

И все-таки, в 1895—1896 гг. Д.И. Менделеев был председателем Комиссии... по виноградному вину. В связи с этим он пишет обширную (названную им «краткой») объяснительную записку об акцизном обложении слабых спиртных напитков. В эти же годы появилось его несколько обстоятельных и довольно обширных статей в Энциклопедическом словаре Брокгауза и Эфрона по различным вопросам: «Каление», «Нефть», «Огнеупорные материалы», «Отбросы», «Периодическая законность химических элементов», «Водка», «Винокурение».

Из энциклопедических статей, из материалов Министерства Финансов, из воспоминаний самого ученого, из многочисленных монографий о Д.И. Менделееве совершенно не следует, что он изобретатель водки, что ему принадлежит «идея» сорокоградусной. Таким образом, использование некоторыми российскими водочными фабрикантами имени великого русского ученого Д.И. Менделеева не что иное, как введение покупателя в заблуждение, попытка привлечь знаменитое имя к рекламе своей продукции.

Спирометрическая реформа была проведена в России уже в советское время. На смену таблицам Траллеса, отслужившим свой век (в прямом и переносном смысле), пришла, наконец, научно-обоснованная система таблиц, подготовленная Комиссией при Главной Палате мер и весов. *В своей работе Комиссия руководствовалась трудами Д.И. Менделеева, ставшими в то время уже классическими.*

Такова краткая история «официального» участия Д.И. Менделеева в работе комиссий, комитетов и других аналогичных структур Российского государства. Вопреки расхожей легенде, о которой говорилось выше, пик этих усилий приходится не на 90-е, а на 60-е годы XIX столетия.

Не менее интересны также рассуждения В.В. Похлебкина о причинах неизбрания Менделеева действительным членом Петербургской Академии наук в 1880 г.:

«А как же! Он мотается по фабрикам и заводам России, работает в Палате мер и весов (с 1892 г.), участвует в организации промышленных и торговых выставок России за границей, ходит на заседания пром- и техкомитетов при Министерстве финансов и (как ходят слухи) даже посещает сахарные и (о боже!) водочные заводы! Фи! Какой же это академик!». Нет, для академиков «Менделеев не ученый».

Во-первых, как показывает опыт истории, «не ученый» — это еще не повод для неизбрания в Академию наук. А во-вторых, для российского научного сообщества фигура «супертеоретика», да еще в области химии, представлялась в то время куда более подозрительной, нежели фигура экспериментатора и практика, мотающегося по фабрикам и заводам. Кстати, и Г.И. Гесс, и А. Я. Купфер были академиками.

История с забаллотированием Менделеева на академических выборах 1880 г. сложна и противоречива, и не водка, как и вообще не «практические» интересы ученого, тут стали препятствием на его пути в Академию, но это тема отдельной статьи. Следует обратиться к одному свидетельству А.М. Бутлерова, который в статье «Русская или только Императорская Академия наук в С.-Петербурге» приводит слова, сказанные ему непременно секретарем Академии К. С. Веселовским в 1879 г. после избрания в адъюнкты (в том числе стараниями Бутлерова) санскритолога Л. Шредера. *«Это все вы виноваты!»* — кричал Веселовский. — *Вы хотите, чтобы мы спрашивали позволения университета (С. петербургского) для наших выборов. Этого не будет. Мы не хотим университетских. Если они и лучше нас, то нам все-таки их не нужно. Покамест мы живы — мы станем бороться»*. Нет, не в водке тут дело (И.С. Дмитриев., 2010).

Подведем краткие итоги. Созерцая на праздничном столе русский национальный напиток, каждый из нас может мысленно помянуть Д.И. Менделеева и искренне поблагодарить нашего научного корифея: «Спасибо Вам, дорогой Дмитрий Иванович!». Вклад Д.И. Менделеева в теорию и практику алкогольного производства действительно огромен, но он находится совсем не там, где его продолжают искать любители домыслов и исторически недостоверных анекдотов. Упорство, с которым последние внедряются в сознание потребителей, заслуживает лучшего применения. Что же касается подлинных заслуг великого русского ученого, — основоположника научной спирометрии — то они говорят сами за себя, материализуясь ежедневно и ежечасно в работе всех предприятий ликероводочной отрасли.

Таким образом, Менделеев не изобретал 40-градусной водки, более того, 40-градусных растворов спирта в воде, он даже не исследовал.

В общем, Менделеев к спиртным напиткам отношения никакого не имел. Тем не менее, результаты его диссертации оказались весьма полезны при исследовании свойств водок уже в наше время, утверждает профессор университета Цинциннати (США) Дейл Шефер. По его словам, потребление водки в США увеличивается, особенно в сегменте дорогих водок. Сам профессор «не употребляет», поэтому в своем сравнительном исследовании водок ему приходилось сравнивать гастрономические отзывы других людей с объективными данными, полученными современными физическими методами. Цель исследования — можно ли научно обосновать, является ли водка smooth или harsh. По-русски — легко или трудно пьётся. Возможно, вряд ли бы профессор сам занялся этим вопросом, но исследование финансировалось одним из производителей водок премиум класса, которая как раз «пьётся хорошо». Не желая быть заподозренными в рекламе спиртных напитков, название этой водки мы здесь не приводим, отметим лишь, что про-

изводят её за рубежом российские бизнесмены, по технологии, разработанной российским учёным.

Дейл Шефер изучал водки методами ядерно-магнитного резонанса, молекулярной динамики и ИК-спектроскопии. Не вдаваясь в подробности исследований американского профессора, расскажем лишь о результатах, или как говорил сам профессор, об «интерпретации результатов, в свете того, что водка может быть мягкой и наоборот». Во-первых, оказалось, что в «мягких» водках спирт значительно сильнее взаимодействует с растворителем — водой и добавками — посредством водородных связей. В таких водках спирт лучше связан, они меньше пахнут и обжигают. К слову, в водках плохого качества спирт связан слабо. Причина — в органических примесях, в том числе и сивушных маслах, которых много в низкокачественной водке и которые разрушают водородные связи. В водке же премиум класса — наоборот, спирт связан очень сильно, даже сильнее, чем в чистых водноэтанольных смесях. Почему так происходит, ответа у Дейла Шефера пока нет.

Тем не менее, второй этап его исследования — ИК-спектроскопия глубоко замороженных водок, — возможно, кое-что проясняет. Низкокачественные водки, замерзая, превращаются в лёд, это видно из ИК-спектров. Водка премиум класса, изученная профессором Шефером, кристаллизуется в виде клатратного соединения, которое состоит из одной молекулы спирта и 5–6 молекул водного окружения. Шефер считает, что «клатратная» структура водки может отчасти существовать и в жидком состоянии, что и объясняет сильную «связанность» в ней спирта. Напомним, о возможности существования соединений спирта с водой ещё 149 лет назад в своей диссертации упоминал Дмитрий Иванович Менделеев.

В «мягких» водках спирт сильнее взаимодействует с растворителем — водой и добавками — посредством водородных связей. В таких водках спирт лучше связан, они меньше пахнут и обжигают.

К сожалению, Шефер со своей группой пока не смогли получить устойчивых результатов по заморозке не водок, а обычных водно-спиртовых смесей. Ведь известно, что пить их не очень приятно, и поэтому следует ожидать того, что результаты будут отличаться от водок премиум класса. А если нет, то исследование нельзя будет считать завершённым, и потребуются новый поиск причин мягкости некоторых марок этого алкогольного напитка.

Известно, что в медицине гомеопатам для изготовления высококачественных лекарств нужны специальные водно-спиртовые растворы. Идея состоит как раз в том, чтобы создать инфраструктуру для их производства. Водка — это пока пилотный проект, за которым должно последовать производство растворов для гомеопатических снадобий. В рекламных проспектах, производители даже выдвинули специальный слоган — structured vodka — структурированная водка, для объяснения её необычных свойств. В связи с этим вспоминается, что сейчас очень популярен термин «структурирован-

ная вода», и учёные пока не могут разобраться, есть за ним что-то или нет. Со «структурированной» же водкой проще — не нужно никаких исследований — достаточно лишь её продегустировать.

Согласно данным Е.С. Бушковой (2010), которая используя сообщения из энциклопедических статей, из материалов Министерства финансов, из воспоминаний самого ученого, из многочисленных монографий о Д.И. Менделееве — со всей очевидностью делает несомненный вывод: ученый не имел никакого отношения к так называемому «изобретению водки». Отыскать в трудах Менделеева обоснование рецепта «идеального» русского национального напитка при всем старании не удастся. Более того, в изданной в 1906 г. малоизвестной монографии «К познанию России», посвященной демографическим и экономическим проблемам, содержится высказывание самого ученого, полностью опровергающее современные домыслы на эту тему: «Не говорю о винной монополии, которую считаю не только у нас весьма уместной, но и сравнительно легко применимой, потому что дело здесь касается потребления такого продукта, без которого естественным образом люди существовать и далее развиваться вполне могут, так как по личному примеру знаю, что, будучи неленивым работником, я на своем веку никогда водки не пил и даже вкус ее знаю очень мало, не больше вкуса многих солей и ядов».

А в заключение хочется сказать, что водка, изготовленная по любому, даже самому удачному рецепту, при систематическом и неумеренном употреблении становится ядом, разрушающим организм. Не случайно Президент и правительство России, озаботившись «экологией нации», повели активную борьбу с пьянством и алкоголизмом.

ГЛАВА 9

ЭНОТЕРАПИЯ – ЛЕЧЕНИЕ ВИНОМ

Вино удивительно приспособлено к организму человека, как здорового, так и больного

Гиппократ

ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЭНОТЕРАПИИ

Лечебные и диетические свойства вина известны с глубокой древности. Как лечебным средством им пользовались еще в XIII веке до н.э. при осаде Трои. В «Илиаде» названы имена двух врачей, которые поили вином раненых и стариков для восстановления их сил. И вообще Гомер утверждал: «Вино дает человеку и бодрость, и крепость».

О физиологических и лечебных свойствах вин подробно высказывался великий греческий врачеватель Гиппократ. Он указывал на их применение при разных заболеваниях и на противопоказания в некоторых случаях. «Вино, — говорил он, — удивительно приспособлено к организму человека как здорового, так и больного». В трактате «О здоровом образе жизни», датируемом IV веком до н.э., Гиппократ давал рекомендации на зимние месяцы: «Питьем пусть будет вино, возможно менее разбавленное, а пищею — хлеб и все жареные блюда».

А великий мыслитель древности Платон, называвший вино молоком стариков, в своих «Законах» учил: «Ведь Дионис даровал людям вино как лекарство от угрюмой старости, и мы снова молодеем и забываем наше скверное настроение, жестокий нрав наш смягчается, точно железо, положенное в огонь, и потому делается более гибким».

В Древней Греции врачевание винами достигло особого расцвета. Именно греки впервые ввели в обиход термин «медицинские вина». Но энотерапия развивалась и в других странах.

В 718 г. Будда Найорай передал саженцы виноградной лозы святому человеку по имени Джайоки, который посадил их в местечке Кацунума, в центре японского острова Хонсю. Местные монахи собирали виноград для использования его в лечебных целях. Недалеко от виноградника был выстроен замок Дайценджи. В этом замке сохранилась статуя Найорая, которая получила среди монахов и паломников имя Будо Якуши, составленное из слов *budo* — «виноград» и *yakushi* — «учитель медицины».

Легендарный персидский философ и врач Ибн-Сина (Авиценна) в своем «Каноне врачебной науки» развил мысль, ставшую для россиян популярным афоризмом: «Лучше перепить, чем переест». Что же касается вина, то белое и легкое, не вызывающее головную боль, считал Ибн-Сина, более подходит людям с горячей натурой. Невозмутимым и хладнокровным он советовал употреблять старые крепкие вина; сладкое и густое вино рекомендовал тем, кто хочет поправиться и окрепнуть.

В Англии, странах Средиземноморья и в Азии больных с успехом лечили славянским крепким медом. А Русь в средние века поставляла его за границу на сумму более 50 т золота в год.

Русский цирюльник Ерофеич волею судьбы долго жил в Китае, где приобрел познания в лечении болезней лекарственными травами. Вернувшись на родину, он как утверждала молва, вылечил своей горькой настойкой графа Алексея Орлова. С тех пор в России все горькие и крепкие настойки стали называться «ерофеичами».

Столетиями использует вино в лечебных целях и тибетская медицина. По мнению многих жителей этой горной страны, вино усиливает жизненную теплоту, утоляет жажду, улучшает сон и делает человека находчивым.

Первая книга на английском языке, посвященная винам, под названием «A New Book of Wines» была опубликована в 1568 г. Ее автор Уильям Тернер, изучавший медицину в Кембридже, давал читателям советы и рекомендации по употреблению вин в различных ситуациях.

В XIX веке английский ученый Тодд разработал метод этилотерапии. С этого момента вино было официально признано как средство борьбы с дизентерией и холерой.

Повышенное внимание к науке лечения вином проявляли во Франции, Германии, России и многих других европейских государствах (о чем мы уже рассказывали в предыдущих главах книги).

Винотерапия сегодня получает всё большее распространение не только в цивилизованных странах Европы, но и во многих странах мира. Смысл её заключается в восстановлении здоровья и омоложении организма с помощью вина и продуктов, сопутствующих его изготовлению. Опытные медики знают, что вином иногда можно заменить сильнодействующие препараты, вызывающие у больного побочные реакции. А бывают даже ситуации, когда вино эффективно там, где бессильны традиционные медикаменты.

СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ ВИНА В МЕДИЦИНСКОЙ ПРАКТИКЕ

Серьезные научные исследования, проведенные во многих странах за последние годы, уделяли особое внимание свойствам вина, обеспечивающим

профилактику заболеваний сердечно-сосудистой системы, которые чаще всего являются причиной смертельных исходов. Согласно результатам эпидемиологических исследований, опасность возникновения коронарной патологии у тех, кто пьет вино, и у тех, кто не пьет совсем (или пьет очень мало), варьируется от 1 до 4.

Поэтому, как бы не было неприятно официальным медицинским органам (и органам здравоохранения в целом), информация о том, что вино (в умеренных количествах) полезно для здоровья, мало-помалу, благодаря средствам массовой информации, стала достоянием общественности. Во всяком случае, реклама и средства массовой информации позволили вину выйти из гетто, куда его злонамеренно и на долгие годы загнали бесчисленные антиалкогольные кампании.

Но даже, вспоминая о терапевтических свойствах вина, пока еще очень часто говорят лишь об одной его функции — защите сердечно-сосудистой системы, что является самым эффективным в глазах обывателей.

Как мы видели, на протяжении тысячелетий лечебный потенциал вина был замечен всеми. Кто сегодня осмелился бы утверждать, что Гиппократ и Пастер, которые с интервалом в две тысячи лет с одинаковым энтузиазмом расхваливали целебные свойства вина, были всего лишь жизнерадостными шутниками? Научные исследования последних десятилетий дают немало подтверждений того, что все достоинства вина, в которые верили древние, оказались вполне обоснованными. Эти исследования подтвердили прежние знания, но сделали и новые открытия, превзошедшие все ожидания. Каковы же основные способы применения вина в медицинской практике?

Способы медицинского применения вина разнообразны:

1. **Пероральное (Per os) — через рот**, непосредственное потребление как напиток — самое обычное употребление вина;
2. **В виде инъекций** — подкожной, внутримышечной, внутривенной (для более быстрого воздействия);
3. **Наружное как антисептик**;
4. **Через прямую кишку (Per rectum)** — для промывания кишечника;
5. **В виде ванн** (гидробальнеотерапия);
6. **В смеси с разными фармакологическими препаратами**;
7. **В виде таблеток и порошка.**

Разумеется, при некоторых заболеваниях вино противопоказано. Вообще в медицинских целях вино должно назначаться только врачом.

В виде напитка медицинским целям могут служить как многие местные вина, часто малоизвестные в крупных промышленных центрах, так и каче-

ственные, выдержанные, широко известные потребителю. На вино указывают, как на особенно эффективное средство при всех хлоротических и анемических состояниях; для выздоравливающих, перенесших тяжелые операции и вообще ослабленных субъектов, особенно для стариков. В Бургундии говорят, что «молоко стариков – это вино». Вино рекомендуется ежедневно в количестве не менее полулитра при анемии, «золотухе», малярии, диабете, туберкулезе, переутомлении, диспепсии, кахексии и других болезнях.

Для инъекций применяется не чистое вино, а в смеси с раствором щелочи и с физиологической сывороткой. Вино предварительно дважды стерилизуется (тиндализация) и разливается в ампулы по 3 мл. Другие ампулы такого же объема наполняются стерильным раствором едкого натра такой концентрации, чтобы при смешивании pH равнялось 7.

Смешивание вина с раствором щелочи производится непосредственно перед инъекцией, независимо от способа введения. Затем прибавляется $15 \text{ см}^3 \times \frac{1}{2}$ физиологической сыворотки. **Внутримышечные инъекции** показаны при анемиях, геморрагии и септицемии, особенно при остеомиелитах; **внутривенные** – при шоке, особенно при хирургическом. Существует и другой способ применения вина для внутривенных инъекций. Для этих целей используют вино чистое или разбавленное. Введённая доза не должна превышать $\frac{1}{10} \text{ см}^3$ на 1 кг веса тела, что соответствует инъекции 8 см^3 на 80 кг веса пациента (Эйло, 1934).

Вино находит применение как **наружное средство и в хирургии**. Как тонизирующее и укрепляющее средство, оно полезно и в предоперационный и в послеоперационный период. Особенно эффективно вино при операционном шоке, обмороках, асфиксии. Оно **оказывает помощь при анестезии**, заменяя отчасти сильные анестезирующие вещества. В Страсбурге (Франция) лечили 25 больных раком различных локализаций. У всех больных была последняя стадия рака: боли, метастазы в кости, вызвавшие разрушение костей. Ранее к ним безуспешно применяли облучение и химиотерапию, а также – обезболивающее лечение. Больные получили от одного до трех вливаний 95% этилового спирта в количестве от 3 до 25 мл. Лечение проводилось под контролем компьютерной томографии, что позволяло точно вводить иглы и контролировать всасывание этанола, дабы риск осложнений свести к минимуму. Через 24–48 часов у 74% боли уменьшились, что позволило снизить им дозу обезболивающих лекарств. Таким образом, было установлено, что подкожные инъекции этилового спирта в подобной ситуации весьма желательны. В Дижоне (Франция) провели такое исследование. Обычным методом лечения первичного гиперпаратиреоза является хирургическое вмешательство. Но при высоком операционном риске хирургическое лечение больным противопоказано. Поэтому испытали альтернативный способ лечения – **подкожное введение этанола** под ультразвуковым контролем непосредственно в опухоль, чтобы вызвать ее некроз. Из тринадцати больных, к

которым применили данный метод у семерых после лечения этанолом уже через 48 часов результат получился оптимальным. Еще у четверых — успех частичный. Лечение этанолом данного заболевания рекомендовано. В Токио у ста сорока шести больных с опухолями печени провели 1048 инъекций этанола. Выяснилось, что рецидив опухоли, подвергшейся воздействию этанола, редкое явление. Осложнения после лечения возникли только у троих. Таким образом инъекции этанола — ценный метод лечения рака печени; безопасный, несложный в применении и дешевый.

Наконец, по своему химическому составу и стерильности выдержанное вино может с успехом применяться при обмывании ран (о чем говорится еще в Илиаде), при мелких порезах и т. п. В быту при порезах полезно красное вино.

Вино применяется в составе разных лекарств. Оно усиливает их фармакологическое действие (синергизм), улучшает вкус неприятных лекарств. Создается *класс особых медицинских вин*. Медицинскими винами называются вина с прибавлением одного какого-нибудь фармацевтического препарата (вино простое) или нескольких (вино сложное). В разных старинных фармакопеех приводится большое количество прописей таких вин. В австрийской фармакопее приводится список из 35 видов медицинских вин.

В российской фармакопее разных лет (1821, 1829, 1846, 1870, 1874, 1880, 1889, 1891) приводится ряд прописей медицинских вин. В последних изданиях фармакопеи медицинских вин нет, как нет и натуральных вин. В «Морской фармакопее» 1869 г., как уже было отмечено ранее, указываются иностранные вина — французское белое и красное, херес, малага. О русских винах даются указания, что они должны быть выдержанными и не содержать вредных примесей, например, свинца. В фармакопее московских городских больниц 1883 г. названы крымские вина — белое и красное. Из арсенала прописей медицинских вин, предлагаемых старыми фармакопееми, несомненно, некоторые не потеряли значения и в настоящее время. Возможны и новые (например, *витаминизированные*); некоторые из них должны занять место в рецептуре современного врача. Вместе с тем желательно включить в российскую фармакопею некоторые российские вина и называть их не по месту происхождения, как наилучшие, а по родам и видам (например, херес, мадера, кагор, столовое белое и красное), с тем, чтобы аптеки всюду располагали ими.

В быту можно рекомендовать так называемый глинтвейн — прекрасное средство против желудочно-кишечных заболеваний, для озябших и т. д., приготовленный, например, так (по бургундской прописи): на две бутылки красного вина берется одна бутылка воды. В теплой воде настаивают непродолжительное время (чтобы избежать горечи) 30 г грубоизмельченной корицы (в мешочке из редкой ткани). Если вино взято не сладкое, а сухое, к нему прибавляют 40 или меньше (смотря по вкусу) кусков сахара. Смесь вина с водой доводят до кипения, к нему прибавляют немного гвоздики, корицы,

кардамона и ломтики лимона без кожицы. Можно, наконец, прибавить столовую ложку коньяку. Кипятить глнтвейн продолжительное время не следует, нужно лишь поддерживать его горячим.

Французские виноделы решили наладить производство *красного вина в таблетках*. Опьянеть от таких таблеток нельзя, зато они сохраняют большинство полезных свойств благородного напитка. В течение многих лет для научных исследований из вина извлекались полифенолы (антиоксиданты). Было принято решение приступить к их продаже; на сегодняшний день реализовано образцов более чем на миллион франков. Виноделы надеются также экспортировать новый продукт. Они рассчитывают, что фармацевтические компании Северной Европы и США будут приобретать *сырье в виде порошка* и производить таблетки у себя на родине. По словам организаторов экспериментального производства, в настоящий момент рынки Франции, Италии и Испании перенасыщены винами. Из-за этого прибыли виноделов сокращаются. Теперь их надежды связаны с новым проектом, который поможет удержать цены на приемлемом уровне и заодно поправит здоровье тех, кто будет покупать *таблетированные французские вина*.

СВОЙСТВА И ДЕЙСТВИЕ ВИНА НА ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ И СИСТЕМ ЗДОРОВОГО И БОЛЬНОГО ЧЕЛОВЕКА

ПРОФИЛАКТИКА СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Наличие в вине этилового спирта – не единственная причина положительного действия вина для предупреждения сердечно-сосудистых заболеваний. Если бы это было так, все алкогольные напитки оказались бы идентичными по своим свойствам. В вине содержатся и другие вещества, такие, как полифенолы, глицерол, растворимые волокна (клетчатка), аспирин, благо-

даря которым этот напиток действительно можно считать одним из лучших «способов лечения» при угрозе сердечно-сосудистой патологии.

Этиловый спирт

Состав виноградного вина определяет его физиологические и диетические свойства. В обсуждении вопроса — вредно вино или нет, особое внимание должен привлечь в его составе этиловый спирт, или этанол, — единственное вещество, содержащееся в значительных количествах и обладающее токсическими свойствами. Другие летучие вещества, например, альдегиды, эфиры и прочие, обычно находятся в вине в слишком незначительных количествах, чтобы заметно влиять на его свойства.

Прежде всего оказалось, что спирт широко распространен в окружающей нас природе. Он найден в воздухе, воде, почве, в разных растительных и животных объектах и пищевых продуктах (например, в свежее испеченном хлебе содержание его достигает 0,3%), в тканях и в крови животных. В крови и в тканях человека спирт найден в количестве 30–50 мг на литр жидкостей. Таким образом, в организме спирт может находиться и без поступления извне, т. е. может быть и эндогенного происхождения, образуясь за счет глюкоидов в обмене веществ и под воздействием кишечной микрофлоры. Эндогенный спирт обуславливает в организме так называемую естественную алкоголемию, изменяющуюся в течение суток под влиянием разных факторов. При внесении в организм натошак спирта извне, даже в малых дозах (0,25 мл абс. спирта в 100 мл воды на 1 кг живого веса), содержание спирта в нем увеличивается, вызывая несколько повышенную алкоголемию, которую можно называть алиментарной. Симптомы возбуждения (опьянение) наступают через 15–30 минут после приема спирта.

На кривую алиментарной алкоголемии влияет состояние потребителя. Так, кривая поднимается выше у тучных субъектов, у субъектов с гипертрофией щитовидной железы она ниже. У диабетиков наблюдается сильный подъем кривой в течение получаса, после чего она медленно опускается, достигая первоначального уровня лишь часа через три. Инсулин не влияет на кривую алкоголемии ни у диабетиков, ни у нормальных субъектов. Различные пищевые вещества уменьшают возбуждение.

В каждом литре вина около 80 г спирта. Если считать, что литр вина содержит 8 рюмок по 125 мл, тогда с каждой рюмкой мы выпиваем 10 г спирта. Но, разумеется, эта доза меняется в зависимости от спиртового градуса (крепости) вина:

крепость	Вино 9°	Вино 10°	Вино 11°	Вино 12°
спирта на литр	75 г	80 г	88 г	96 г

Спиртовой градус, как известно, зависит от содержания сахара в винограде или от обогащения его сахаром путем шаптализации.

Найдены следующие эффективные дозы спирта в миллилитрах на килограмм живого веса:

0,6–0,8 мл	1–2 мл	2,5–3,5 мл	4–5 мл	≥ 6 мл
эйфория или отсутствие заметного эффекта	легкое опьянение	сильное опьянение	тяжелое коматозное состояние	угрожающее и смертельное состояние

Но некоторые субъекты переносят без заметного вреда и большие дозы спирта.

Питательные свойства этилового спирта проявляются лишь при умеренных нормах потребления, выше которых спирт оказывает сильное токсическое действие и, безусловно, вреден.

Важно установление нетоксичных норм потребления спирта. Ряд физиологов считает, что средней суточной нормой потребления спирта можно считать 1–1,5 мл (0,8–1,2 г) безводного спирта на килограмм живого веса. Так, при весе субъекта 70 кг он может за сутки в три приема потреблять столовое вино 700–1050 мл крепостью 10% об., или 350–525 мл крепостью 20% об. Разумеется, данная средняя норма является только ориентировочной и может изменяться как в сторону повышения, так и понижения. Полезные свойства этилового спирта эффективнее сказываются в вине, чем в водно-спиртовых растворах, так как спирт в вине находится в небольших концентрациях (10–20% об.), сопровождается другими веществами и потребляется всегда вместе с пищей (обед, ужин). Особого внимания заслуживает выяснение физиологической роли спирта в основном метаболизме при низких температурах и при мускульной работе. Найдено, что низкие температуры не увеличивают скорости окисления спирта в организме. Спирт не является термогенным и непосредственно не утилизируется в борьбе с холодом. Ощущение же тепла вызывается расширением мелких периферических сосудов, что ведет даже к охлаждению тела вследствие большой отдачи тепла лучеиспусканием. Опьяневшие субъекты легче замерзают, но здесь сказывается и причина психического порядка – ослабление двигательных центров, чувство беспечности (пьяному «море по колено»), склонность ко сну. Однако спирт увеличивает респирацию клеток и оказывает регулирующее действие на сердечно-сосудистую систему, а ослабляя энергию органов, уменьшает их траты.

Мнение, что горцы и обитатели холодных стран могут безнаказанно пить больше, ошибочно, так как организм их отнюдь не приучается скорее окислять спирт.

Спирт, содержащийся в вине, оказывает физиологическое воздействие на двух уровнях. С одной стороны, на кровь, а с другой — на стенки кровеносных сосудов.

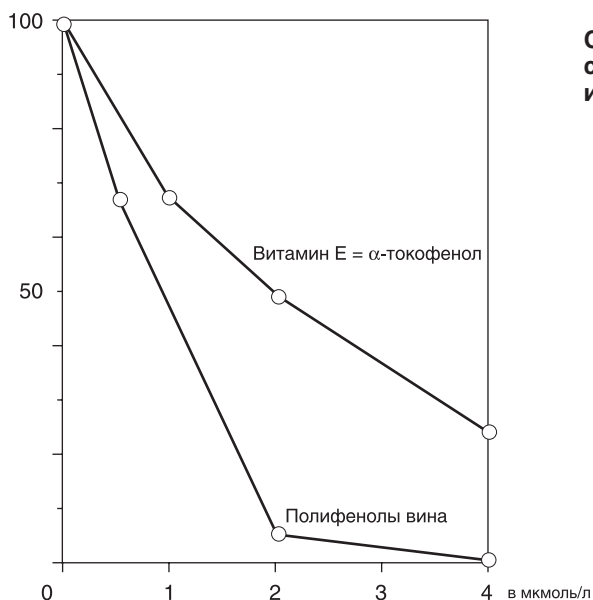
Действие алкоголя на липиды крови

Содержание ЛПНП (липопротеины низкой плотности) в крови резко возрастает при чрезмерном потреблении алкоголя. Именно это случается с теми, кто пьет эпизодически, но помногу. Как известно, именно так чаще всего поступают англичане и особенно жители северной Европы, которые по выходным дням или, отправляясь в гости, пьют, чтобы опьянеть.

Зато у людей, пьющих умеренно, но регулярно, наблюдается некоторое понижение уровня ЛПНП. Исследования показали, что среди мужского населения в возрасте от 30 до 47 лет ежедневное потребление бутылки вина (750 мл) способствует снижению ЛПНП от 1,41 до 1,19 г/л относительно периода полного воздержания.

Известно, что полифенолы вина действуют как антиоксиданты. Их противоокислительное действие очень сильно: при концентрации 10 мкмоль/л окисление замедляется на 86%, при концентрации 20 мкмоль/л достигает 100%.

Судя по кривой, приведенной на рисунке, это противоокислительное действие гораздо более мощное, чем действие витамина Е, которое, однако, часто приводят для сравнения.



**Сравнение антиоксидантных
свойств витамина Е
и полифенолов вина**

Установлено, что липопротеины высокой плотности ЛПВП состоят из двух фракций: ЛПВП2 защищает сердечно-сосудистую систему — он очищает артерии от жировых отложений, ЛПВП3 не оказывает никакого особого профилактического действия на сердечно-сосудистую систему.

Долгое время специалисты спорили, высказывая самые разные мнения относительно положительного действия алкоголя на каждую из фракций ЛПВП. Недавние исследования заставили почти всех прийти к согласию по отношению к следующим выводам:

Действие винного спирта на содержание ЛПВП в крови

Потребление алкоголя, г/день	Количество рюмок вина, мл	Влияние винного спирта на содержание ЛПВП	Эффективность
40	1–3 (125–375 мл)	Резкое увеличение ЛПВП2 Явное увеличение ЛПВП3	Слабая
60–80	6–8 (750–1000 мл)	Явное увеличение ЛПВП2 Слабое увеличение ЛПВП3	Сильная
85	9 и более (1125–1300 мл)	Отсутствие увеличения ЛПВП2 Отсутствие увеличения ЛПВП3	Нулевая

Как видно из таблицы, при выпивании от 6 до 8 рюмок (от 750 до 1000 мл) вина в день количество ЛПВП в крови увеличивается за счет фракции 2, вместе с этим возрастает его защитное действие на сердечно-сосудистую систему.

У некурящих мужчин в возрасте от 30 до 47 лет содержание ЛПВП и их фракций меняется в зависимости от количества выпитого вина.

Всего выпито	ЛПВП	ЛПВП2	ЛПВП3
Никакого вина	43,4 мг/л	5,7	37,7
750 мл в день	49,4 (+14%)	10,4 (+8,2%)	39,0

Следует, однако, уточнить, что полезное увеличение содержания ЛПВП в крови возможно лишь при нормальном функционировании печени (отсутствии цирроза или гепатита). Такой рост холестерина более эффективен у

людей худых, нежели у полных и тем более у тучных, и гораздо более очевиден у мужчин, чем у женщин. Напомним, если это еще необходимо, что благотворное действие вина на содержание ЛПВП проявляется только при ежедневном потреблении вина.

Иначе говоря, тем, кто для самоуспокоения пьет вино, но делает это нерегулярно, никаких положительных результатов ожидать не следует. Более того, эпизодическое употребление вина (только по выходным) может оказаться опасным для здоровья (Монтиньяк М., 1999 г.)

В исследовании Ридкера обосновывается ежедневное потребление вина:

Потребление вина	ЛПВП мг/л
Редко или никогда	44
Ежемесячно	43
Еженедельно	46
Ежедневно	50

+3,5% относительно полного воздержания

Надо все же уточнить, что существует большое расхождение в росте содержания ЛПВП: при одной и той же дозе алкоголя он варьируется от 14 до 72% в зависимости от индивидуума.

Это объясняется влиянием других параметров на уровень ЛПВП, таких, как: степень гиперинсулинизации, процентное содержание телесного жира, а также интенсивность физической активности или наследственность. Существуют «хорошо реагирующие» и «плохо реагирующие» на вино люди. В ряде исследований (Фюмерон, 1995) была предпринята попытка доказать, что разница между этими двумя типами людей обусловлена генетически.

Ген, кодирующий реакцию ЛПВП на алкоголь, имеет два аллеля (формы): В1 и В2. Только люди, наделённые аллелем В2, могут иметь такой рост ЛПВП. Разница объясняется следующим образом: существует протеин, который переводит холестерин в липопротеины высокой (ЛПВП) и низкой (ЛПНП) плотности, без него липиды не могли бы оседать на стенках сосудов. Однако уровень содержания этого протеина СЕТР (Cholesterol Ester Transfer Protein) снижается у людей, имеющих аллель В2. Так что у них ЛПНП должны расти менее интенсивно, а ЛПВП — поддерживаться на более высоком уровне.

В целом считается, что действие алкоголя на ЛПВП и ЛПНП только в 5% случаев объясняет профилактический эффект вина на коронарную патологию.

Липопротеин α (α -холестерин) является существенным атерогенным фактором. Иными словами, он представляет собой фактор риска возникновения атеросклероза. Исследования, впрочем, показали, что потребление красного вина способствует снижению уровня риска, тогда как белое вино способно лишь ограничить рост этого риска.

Гипертриглицеридемия сегодня признана реальным фактором риска для сердечно-сосудистой системы независимо от уровня холестерина.

Чрезмерное потребление алкоголя может повлечь за собой повышение уровня триглицеридов в крови (выше 15 г/л). Надо отметить при этом, что у некоторых людей с повышенной чувствительностью к алкоголю даже разумное количество выпиваемого вина (3 рюмки в день) или 350–375 мл может оказаться достаточным, чтобы довести уровень холестерина до критического.

Очень часто ненормальный уровень триглицеридов является скорее результатом потребления слишком большого количества сладостей и прежде всего – углеводов с повышенным гликемическим индексом – определяющим уровень глюкозы (сахара) в крови (картофель, разные сорта белой муки, промышленный пищевой сахар и пр.). В таких случаях достаточно сократить излишества, если не убрать их полностью, чтобы решить проблему.

Наконец, сахарный диабет, избыточный вес (и тем более ожирение) и принятие фармакологических препаратов могут оказаться весомыми причинами излишнего содержания триглицеридов, от действия которых можно избавиться, только полностью удалив их из организма.

Влияние алкоголя на уровень инсулина

Слишком высокий уровень инсулина (гиперинсулинизация) или нарушение усвояемости инсулина организмом также являются факторами риска для сердечно-сосудистой системы. Но выше мы уже говорили о том, что слабые дозы алкоголя (рюмка вина или 125–130 мл например) снижают гиперинсулинизацию и повышают чувствительность клеток к инсулину, а следовательно, уменьшают риск приобретения сердечно-сосудистой патологии.

Гормональное действие алкоголя

У женщин во время менопаузы риск приобретения сердечно-сосудистой патологии, особенно коронарной, повышается из-за резкого снижения уровня циркулирующих эстрогенов. Спирт, содержащийся в вине, немного повышает этот уровень тем, что стимулирует выработку эстрогенов надпочечниками.

Влияние алкоголя на свертываемость крови

«Слишком густая» кровь, то есть кровь повышенной вязкости, создает серьезные предпосылки для образования сгустков, способных закупорить артерии, иначе говоря, привести к тромбозу. Алкоголь обладает свойством разжижать кровь благодаря действию трех различных механизмов.

По мнению профессора Рено, алкоголь понижает адгезию тромбоцитов. Чрезмерная адгезия ведет к появлению сгустков крови в артериях, которые сужаются из-за образования атеросклеротических бляшек.

Потребление алкоголя, г/в день	Винный эквивалент, рюмка/день (мл)	Уровень адгезии тромбоцитов
1–5	1/2 (60 мл)	0,74
5–30	1/2–3 (60–375 мл)	0,56
Более 30	Более 3 (375–380 мл)	0,35

Эти данные говорят о том, что если пить более трех рюмок или 375 мл вина в день (вместо воды), можно добиться снижения уровня адгезии тромбоцитов на 65%. Эпидемиологические исследования показывают, что уровень адгезии тромбоцитов на 55% ниже у жителей департамента Вар (на юге Франции), чем у жителей Шотландии. Снижение уровня адгезии, кстати, заметнее у толстяков, любящих жирную пищу, особенно с содержанием насыщенных жиров.

Таким образом, пить вино за едой, в которую входит большое количество насыщенных жиров, не только удовольствие. Его следует всячески рекомендовать (если не вменять в обязанность), чтобы ограничить отложение вредных жиров на стенках артерий в часы, следующие за приемом пищи.

Таково, без сомнения, дополнительное объяснение «французского» парадокса, тем более что пить за едой, богатой жирами (гамбургеры), сладкую воду значит лишь усугублять ситуацию.

Далее, алкоголь влияет на фибриноген — вещество, которое включает в действие механизм образования сгустков. Этот фактор может показаться не очень существенным, но снижение уровня фибриногена на 1% ведет к снижению риска появления коронарной недостаточности на 4%.

Текучесть крови улучшается при выработке вещества, облегчающего растворение возможных сгустков крови: тканевый активатор плазминогена возрастает в случае потребления вина.

Потребление вина, рюмка/день (мл)	Уровень тканевого активатора плазминогена
Редко или никогда	8,12
1–3 (125–375 мл)	9,06
1–6 (125–750 мл)	9,69
Более 2 (250 мл)	10,89

Напомним, что положительное влияние алкоголя на свертываемость крови (коагуляцию) особенно эффективно, если пить вино натошак и при этом ежедневно.

В то же время следует отметить, что если пить вино эпизодически и при этом не знать меры (во время воскресных выходов, например), адгезия тромбоцитов внезапно резко сокращается, а это может привести к кровотечению и даже к кровоизлиянию.

Но самой серьезной проблемой остается состояние перепившего на следующий после возлияний день: резко переходя от больших, а то и чрезмерных доз к полному воздержанию, можно спровоцировать скачок, который повлечет за собой нарушение сосудистой системы в результате внезапной гиперкоагуляции крови (Монтиньяк М., 1999 г.).

Принимая во внимание действующий подобным образом механизм, приходится настаивать на необходимости пить вино по возможности ежедневно и ни в коем случае не пить эпизодически. Эпизодическое потребление – по случаю праздника или циклическое – по выходным дням, как это принято в скандинавских странах, где пьют спиртное, чтобы достичь опьянения, дело крайне опасное. В таких случаях в понедельник появляется мучительная жажда, и «гуляка» начинает в больших количествах пить воду (или молоко, если это англичанин). Опасность нарушений сердечно-сосудистой деятельности очень высока, и статистика отмечает частые случаи сердечных осложнений именно в начале недели.

Влияние алкоголя на кровеносные сосуды

Алкоголь расширяет диаметр коронарных артерий, обеспечивая тем самым лучшую перфузию сердца и уменьшая опасность возникновения острого коронарного синдрома (ухудшение кровоснабжения сердечной мышцы). Кроме того вино оказывает определённое влияние на артериальное давление: систолическое давление повышается, а диастолическое либо остаётся без изменения, либо умеренно снижается; пульс становится полнее и реже.

Вместе с тем алкоголь блокирует ответное сокращение сосудов и, в частности, спазмы, вызванные стрессом. Но тут есть проблема дозировки, потому что выпитый в большом количестве спирт (свыше 60 г/день) приводит к появлению свободных радикалов, которые окисляют ЛПНП, а окисленные липиды ЛПНП чрезвычайно атерогенны.

Вот еще один дополнительный резон пить вино в умеренных количествах, но ежедневно. Только так можно избежать образования свободных радикалов и использовать полезные антиокислительные свойства полифенолов.

Полифенолы

Это — вещества-антиоксиданты, входящие в состав вина. Их классификация довольно сложна, поскольку различные исследователи зачастую пользовались различной терминологией. Не слишком вдаваясь в биохимические подробности, отметим, что различают несколько типов полифенолов: флавоноиды, антоцианы (содержащие танины), флавонолы (в том числе процианидолы и катехины), ресвератролы, фенольные кислоты, кумарины и хиноны.

Потенциально активные полифенолы в вине (Схема по данным Orie L.H., Lecour S., 2007)

Полифенолы имеют многочисленные ароматические кольца, обладающие гидроксильными группами:

А. Флавоноиды

Антоцианиды: цианидин, дельфиндин (оба как гликозиды)

Флавонолы: кверцитин, как гликозид

Флавонолы-3: (не найденные как гликозиды):

Мономеры: катехины

Олигомеры: процианидины

Полимеры: проантоцианидины

(олигомеры и полимеры содержат катехины и эпикатехин)

В. Нефлавоноиды

Ресвератрол

Песид, конъюгированный с гликозидом ресвератрола

Желчная кислота

Другие

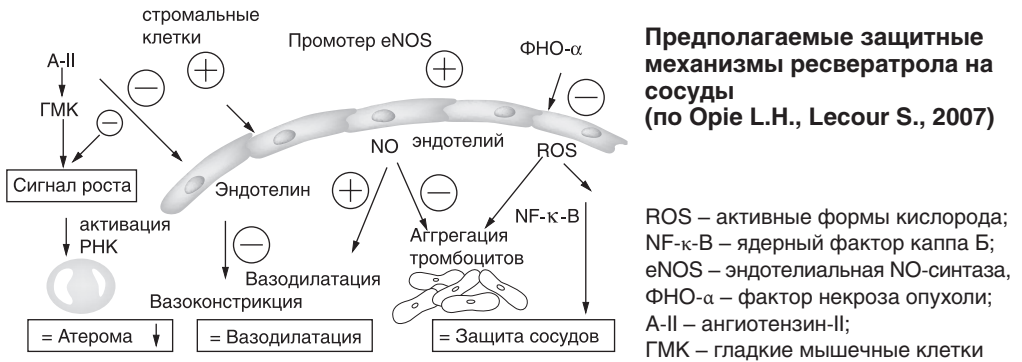
Выделенные полифенолы, являются прежде всего достоверно связанными с благоприятным действием на сердечно-сосудистую систему, которое было показано в экспериментах.

Полифенолы обнаруживаются уже в винограде (около 60% в косточках и чуть больше 20% в коже ягод).

Механизм защиты сердечно-сосудистой системы полифенолами

Защита капилляров

Полифенолы, содержащиеся в вине, удваивают сопротивляемость капилляров, что, в свою очередь, снижает опасность кровоизлияния. Существует, впрочем, лекарственное средство (эндотелон), созданное на основе полифенолов и предназначенное для повышения капиллярной сопротивляемости кровеносных сосудов.



Защита коллагена

Можно заметить, что атеросклеротические бляшки в сосудах быстрее образуются в тех случаях, когда протеины сосудистых стенок уже разрушены. В состав этих протеинов входят волокна коллагена, придающие сосудистой системе прочность и эластичность. Работы профессора Маскелье доказали, что полифенолы вина (особенно красного) увеличивают прочность коллагена, предупреждая тем самым опасность образования атеросклеротических бляшек.

Мощное антиокислительное действие полифенолов

Задача антиоксидантов – улавливать свободные радикалы. В организме человека все электроны, за исключением кислорода, образуют пары. Только в молекуле кислорода имеются непарные или, иначе, «холостые» электроны. Именно их называют свободными радикалами. Но, как все холостяки, эти радикалы одержимы одной идеей – объединиться в пары. Поэтому они стремятся прикрепиться к ДНК хромосом и к липидам клеточных мембран.

Это вредит стенкам клеток: они становятся жесткими и окисляются. Такое окисление аналогично образованию ржавчины на металле. Получается, что столь необходимый для жизни кислород превращается в отравитель.

В большом избытии свободные радикалы образуются при курении, действии ультрафиолетовых лучей, загрязнении воздуха, чрезмерной физической активности (спорт на профессиональном уровне), неумеренном потреблении алкоголя (алкоголизм). Своим губительным действием на клетки свободные радикалы вызывают разрушение сердечно-сосудистой системы, что ведет к повышению кровяного давления и атеросклерозу. Кроме того, они ускоряют старение клеток, в особенности мозговых.

К счастью, наш организм обладает мощной защитной силой в виде целой армии антиокислительных ферментов (ферментов). Но с возрастом ряды этой армии редуют, и на призыв о помощи является все меньше и меньше антиокислительных ферментов. А это значит, что нам на помощь должно прийти питание, снабжающее нас такими антиоксидантами, как полифенолы, бета-каротин, витамины С и Е, селен и цинк.

Вино приносит двойную пользу. Прежде всего, при умеренном употреблении оно не влечет за собой образования свободных радикалов. Но еще важнее, как это показали работы профессора Маскелье, то, что полифенолы вина отличаются мощным антирадикальным действием, — в пятьдесят раз более мощным, чем действие витамина Е, принимаемого обычно за эталон.

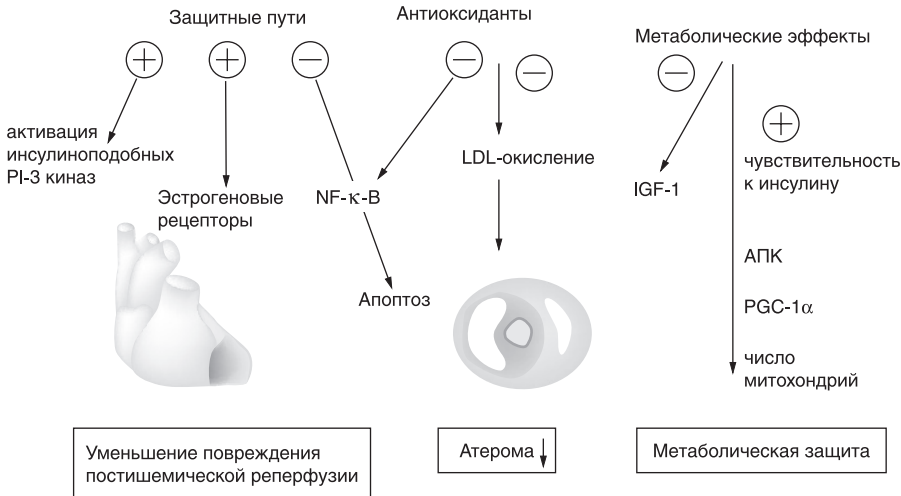
Положительное действие полифенолов на тромбоциты.

Многочисленные исследования (Фолтс, Рено, Бертелли, 1995) показали что полифенолы, как и алкоголь, предотвращают адгезию тромбоцитов и даже отчасти мешают вышеупомянутому опасному скачку, происходящему при резком прекращении употребления вина.

По данным Л. Оппи и С. Лекур, 2007 г. эффекты ресвератрола на отдельные ткани и органы хорошо описаны, включая его молекулярные механизмы, ведущие к уменьшению повреждения артерий, уменьшению активности ангиотензина-II, увеличению содержания оксида азота и снижению агрегации тромбоцитов. Противоишемические эффекты включают стимуляцию протективных метаболических путей, уменьшение окисления ЛПНП (LDL — low density lipoprotein — липопротеин низкой плотности), атерому и благоприятные метаболические изменения при ишемии. Совсем недавно было отмечено, что ресвератрол является агонистом антивозрастного фактора — сиртуина, и таким образом воздействуя на него, способен уменьшать показатель клеточной смерти миоцитов при сердечной недостаточности. Данные факты служат основой для дальнейших исследований свойств алкоголя, красного вина и ресвератрола у людей, к примеру, с сердечной недостаточностью.

Антиишемические механизмы действия ресвератрола

Предполагаемые антиишемические механизмы действия ресвератрола (по Opie L.H., Lecour S., 2007)



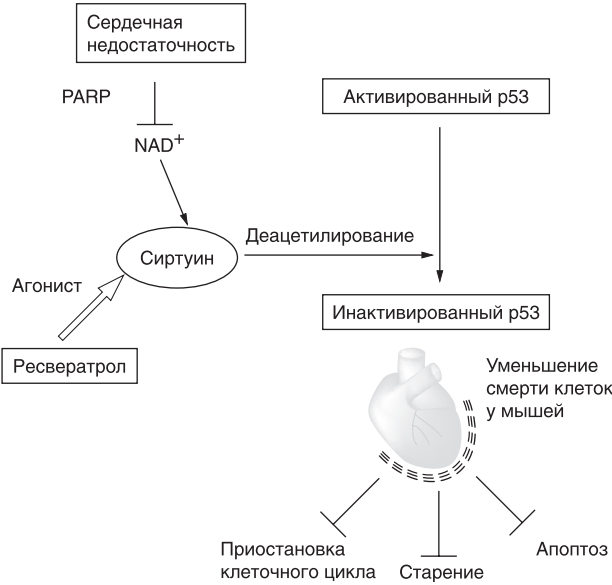
Сигнальные пути кардиомиоцитов, связанные с фармакологическим действием ресвератрола, показаны слева, а справа показано его действие, связанное с его метаболической защитой, включая многочисленные антиоксидантные эффекты.

PI-3-киназа (фосфатидил-инозитол-3-фосфаткиназа);
Bcl-2 – митохондриальный антиапоптозный белок;
LDL – липопротеины низкой плотности (ЛНП);
NF-κ-B – ядерный фактор каппа В;
PGC-1α – активированный коактиватор – альфа рецептора-
гамма пролиферации пероксисом;
AMPK – АМФ-активированная протеинкиназа.

Эффекты ресвератрола на сердце с сердечной недостаточностью

Ресвератрол рассматривается как фактор долголетия, что связано с его действием в качестве агониста сиртуина. Теоретически, недостаточность сердца индуцирована чрезмерной активностью поли (АДФ-рибоза) полимеразы (ПАРП), многофункциональным ДНК-связанным ядерным ферментом, который ингибирует НАД (никотинамидадениндинуклеотид)-зависимые пути, связанные с уменьшением активности сиртуина. Возможно, ресвератрол, увеличивая активность сиртуина, деацетилирует и ингибирует проапоптотический эффектор p53 (транскрипционный фактор). В результате получается, что ресвератрол защищает клетки от ПАРП-индуцированной клеточной смерти.

Ниже приводится рисунок из *Drugs for the Hearts*, 6th edition, Opie LH and Gresh B, Elsevier Saunders, Philadelphia, 2005.



**Предполагаемые эффекты
ресвератрола на сердце
с функциональной
недостаточностью**

Концентрация полифенолов в винах

Ниже приведена концентрация полифенолов – ресвератрола в красных винах (в мг/л):

Бургундское	7
Орегон (США)	6,2
Бордо	6
Божоле	3,5
Австралия	3,2
Южная Африка	3
Италия	2,2
Южная Америка	2

Указанная концентрация полифенолов определяется содержанием их в лозах и способом приготовления вина (тип и время вымачивания).

Красные вина содержат в среднем 2500 мг/л полифенолов, а белые вина – в десять раз меньше. В 1995 г. профессор Вэнсон доказал, однако, что при равной концентрации полифенолы белого вина сильнее по своему действию, чем полифенолы красного вина.

Любителям белого вина может стать обидно, что основные исследования проводятся преимущественно среди красных вин, хотя белое вино может оказаться столь же полезным для здоровья, как и красное.

Бесспорно, что красное содержит больше антиоксидантов (благодаря более длительному контакту с кожурой во время переработки), но существуют данные о том, что антиоксиданты белого вина обладают большей эффективностью. Вот, например, исследование, проведенное американским Джордановским фондом кардиологических исследований (Jordan Heart Research Foundation), показало, что риск тромбообразования снижается на 10% для тех, кто пьет красное вино, и на 20% — для тех, кто предпочитает белое. По данным этого же исследования, количество свободных радикалов в клетках организма снижается на 15% для любителей красного и на 34% — для любителей белого.

Свободные радикалы — это такие особые молекулы, под воздействием которых здоровые клетки разрушаются, что и является одной из основных причин старения организма. Так вот белое вино уменьшает количество этих молекул на треть.

Но и это еще не все. Данные этого исследования несколько противоречат распространенному мнению: «Полезно только красное», но его результаты — не единственная хорошая новость для любителей белого вина.

Попытки понять природу эффективности антиоксидантов белого вина привели к выводу, что она обусловлена меньшим размером молекул антиоксидантов белого вина, вследствие чего они проще проникают в ткани организма.

В немалой концентрации полифенолы содержатся и в виноградном соке, но их антиокислительное действие меньше, чем у полифенолов красного вина. Спирт, образующийся при брожении, обеспечивает лучшее их всасывание в стенки кишечника.

Рекомендуемая полезная норма ежедневного потребления полифенолов составляет от 300 до 400 мг, что вполне обеспечивают две рюмки (или 250 мл) красного вина. Но напомним, что полифенолы присутствуют, хотя и в меньших количествах, и в других продуктах питания (фруктах, овощах, какао, оливковом масле, зеленом чае и т.д.).

Зато пиво и сидр, чьи исходные продукты содержат полифенолы, в своем окончательном виде лишены их. Промышленники удаляют полифенолы из этих напитков в целях стабилизации.

Глицерол

Это спиртовой сахар (sucre-alcohol) из семейства глюкоидов (углеводов). Его концентрация в вине составляет в среднем около 80 г/л.

Глицерол обладает свойством понижать гиперинсулинизацию и инсулиновую резистентность. Он уменьшает также повреждение стенок артерий,

что препятствует образованию атеросклеротических бляшек. Глицерол, кстати, косвенно способствует расширению артерий (сосудорасширению), ограничивая таким образом возможность появления тромбов. Но подобным образом глицерол действует лишь в больших дозах, которых невозможно достичь при обычном потреблении вина.

Волокна

Вино содержит растворимые волокна: пектины и камеди.

Их содержание различно в зависимости от региона произрастания виноградных саженцев. Например, их мало в красном винограде сорта Сира или Шенен и много в винограде Аликанте-Буше (от 600 до 1000 мг/л). Именно волокна придают некоторым винам их полусладкий вкус.

Помимо того что они усиливают действие полифенолов в крови, волокна, растворимые в вине, уменьшают всасывание жиров в стенки кишечника, а также снижают уровень гиперинсулинизации и инсулиновой резистентности — двух важнейших показателей атеросклероза.

Аспирин

Аспирин на протяжении многих лет используется в кардиологии в качестве вторичной профилактики, поскольку до недавнего времени он считался одним из самых эффективных лекарств для снижения опасности рецидива инфаркта миокарда или тромбоза, возникающего после коронарного шунтирования (риск составляет 0,79 против 1 для тех, кто не принимает аспирин).

Аспирин препятствует адгезии тромбоцитов и сужению сосудов. Рекомендуемая дозировка составляет обычно 160 мг в день. Но иногда аспирин вызывает серьезные последствия: кровоизлияния, язву двенадцатиперстной кишки, гастрит.

А между тем многочисленные исследования недавно подтвердили, что вино содержит аспирин: порядка 30 мг/л в белых винах и чуть больше в винах красных.

Понятно, что способность аспирина не допускать адгезию тромбоцитов в сочетании с аналогичным свойством полифенолов и алкоголя делает вино, при умеренном его потреблении, таким же эффективным «медикаментом», как и аспирин, но при этом с гораздо меньшим риском появления опасных вторичных нарушений. Отметим при этом, что принятие аспирина повышает алкоголемию (содержание алкоголя в крови).

Таким образом, человек, выпивший две рюмки (или 250 мл) вина, а затем принявший аспирин, рискует тем, что уровень его алкоголемии может перешагнуть роковую черту — 0,50 мг/л. А потому примите совет: никогда никакого аспирина после обеда или ужина, сопровождавшегося выпивкой, даже умеренной, если затем надо выполнять умственную или физическую работу.

В свете исследований, доказывающих целебное действие вина на сердечно-сосудистую систему (при ежедневном потреблении от 2 до 4 рюмок или 250–500 мл в день), представляется очевидным, что его терапевтические свойства неоспоримы. Они явно сказываются на начальном этапе профилактики, но еще больше на втором, когда вино действует как настоящее лекарство, столь же, если не более эффективное, чем другие классические лекарства, предписанные рецептом.

Для предупреждения атеросклероза и ишемической болезни сердца лучше всего подходят вина наиболее богатые фенольными соединениями. Это, прежде всего, красные столовые вина, а среди них — вина, приготовленные кахетинским способом. Очень хорошо, если такие вина содержат много минеральных веществ, особенно калия, магния и кремния. Из французских вин рекомендуются красные, особенно медокские вина. Пить их следует регулярно до двух бокалов (250 мл) во время каждой трапезы.

Такие же вина полезны и для людей страдающих эндоартериитами, капилляротоксикозами, сердечными аритмиями и миокардитами.

При тяжелых заболеваниях сердца, когда сердечная мышца уже плохо справляется со своей работой и особенно тогда, когда возникают отеки и необходимо усилить выведение жидкости с мочой (хроническая сердечная недостаточность), лучше всего использовать шампанское брют. Доктор Мори рекомендует в таких случаях шампанское из провинций Монтань, Реми или вина долины реки Марны. Эти вина способствуют выведению лишней жидкости и нормализуют нарушенный водно-солевой баланс.

Терапевтическая доза — полтора—два (200–250 мл) бокала за едой на протяжении одной недели в месяц.

Полезные свойства вин подтверждаются многочисленными медицинскими исследованиями. Так журнал Ассоциации врачей США недавно опубликовал данные двух исследований, в ходе которых американские ученые пришли к следующему выводу: если человек, перенесший однажды инфаркт, в дальнейшем будет ежедневно употреблять небольшое количество (до четырех рюмок или 500 мл) красного вина, то риск смерти от сердечно-го заболевания снизится на 30% уже в первые четыре года. Однако эта цифра — вовсе не предел: согласно другим исследованиям, она вполне может составить более 70%.

Датские медики обнародовали в журнале *Annals of Internal Medicine* результаты обследований, проводившихся в течение тридцати лет, в ходе которых было изучено влияние на смертность различных факторов, в том числе и регулярного употребления спиртных напитков. Эти исследования привели к тем же результатам — вино в умеренном количестве снижает вероятность смерти от сердечно-сосудистых заболеваний.

ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНЫ ПИЩЕВАРЕНИЯ

Действие вина на желудок подобно гистамину (рН вина — 2,7–3,2 — близко к рН желудочного сока) и сопровождается увеличением аппетита и ассимиляцией пищевых веществ. При этом, обладая буферными свойствами, вино поддерживает рН желудочного сока на нормальном уровне после приема, что способствует регуляции как секреции, так и моторной функции желудка при функциональных расстройствах последних. (М. Монтиньяк, 1999 г.).

Действие на желудок

Не допуская образования гистамина, вино защищает желудок от опасности возникновения язвы двенадцатиперстной кишки.

Исследование Петерсона, проведенное в 1986 г., доказало, что вино стимулирует выделение желудочного сока, придавая ему силу настоящего аперитива. По мнению автора исследования, именно содержащиеся в вине амины (тирамин, диметиламин, этаноламин и т.д.) обеспечивают ему это свойство. Можно поэтому утверждать, что вино, выпитое перед едой, будет стимулировать выделение желудочного сока и его способность к переработке протеинов.

Еще одно исследование, опубликованное в 1991 г. Шасеном, показало, что спирт, в отличие от вина, сам по себе не только не обладает целебным действием, но даже серьезно вредит (при концентрации выше 20%), потому что мешает выделению желудочного сока.

Это подтверждает тот факт, что крепкие спиртные напитки (виски, джин, водка и т.д.), выпитые перед едой, как это принято у некоторых людей, не обладают ни в малейшей степени достоинством аперитива, зато мешают перевариванию поступающей пищи.

Действие на желчный пузырь

Некоторые вещества, входящие в состав вина (коричная кислота), стимулируют секрецию желчного пузыря. Благодаря такому механизму вино может оказать серьезную помощь в деле переваривания «тяжелой» пищи. Вино ускоряет переваривание жиров в тонкой кишке.

Действие на поджелудочную железу

Было доказано (Джин и Кристиансен, 1992), что в малых количествах (125–250 мл) во время каждой еды вино повышает чувствительность к инсулину — гормону поджелудочной железы, — роль которого состоит в снижении гликемии (содержания сахара в крови).

При сахарном диабете II типа у взрослого человека поджелудочная железа обычно начинает выделять слишком много инсулина (гиперинсулини-

зация). Однако этот инсулин плохо воспринимается организмом и, значит, малоэффективен. Именно это принято называть инсулинорезистентностью. При этом поджелудочная железа стремится уменьшить уровень гликемии, выделяя еще больше инсулина и усиливая тем самым гиперинсулинизацию.

Удалось проверить, что ежедневные малые количества вина разрывают порочный круг «гиперинсулинизация-инсулинорезистентность», повышая чувствительность тканей к инсулину, что способствует ослаблению диабета.

Действие на тонкую кишку

Вино вызывает легкое замедление движений кишечника, а это приводит к увеличению времени переваривания пищи на этом уровне и, соответственно, улучшает действие пищеварительных энзимов.

Действие на ободочную кишку

Вино обладает явным антиспазматическим и безусловным противопроносным свойством. Было доказано, что такое действие вина обусловлено наличием в нем флавоноидов и катехина. Иными словами, вино может представлять интерес в случае бактериальной диареи, поскольку оно уменьшает жидкостные потери кишечника, стерилизуя инфекционный очаг.

При хронических воспалительных заболеваниях желудка (гастриты с пониженной и повышенной кислотностью) с сохраненной эвакуаторной функцией желудка прием вина способствует уменьшению количества слизи, чувства тяжести и боли в подложечной области, устраняются запоры, часто сопровождающие подобного рода заболевания.

Воздействуя на кишечник, белые вина оказывают легкое послабляющее действие (в противоположность красным, богатыми танинами).

Кроме того, в целях профилактики вино, благодаря его бактерицидным и антитоксическим свойствам, показано при предупреждении желудочно-кишечных инфекций.

Употребление в умеренном количестве перед едой белого вина активизирует функцию печеночной клетки, способствует оттоку желчи в двенадцатиперстную кишку, активизирует амилазу печени и уменьшает содержание в ней гликогена, что обусловлено содержанием виннокислого калия и глицерина.

К особенностям действия разных вин на желудочно-кишечный тракт следует добавить, что доктор Мори рекомендует попробовать вино людям, страдающим колитами – хроническими, изнуряющими и плохо поддающимися излечению воспалительными заболеваниями толстого кишечника. Для лечения этого недуга подходят красные, терпкие столовые вина, богатые танинами. Танины стимулируют гладкую мускулатуру кишечника, подавляют активность болезнетворных микроорганизмов и простейших, способствуют

рубцеванию и заживлению изъязвленной поверхности слизистой оболочки кишечника и восстанавливают подорванный болезнью иммунитет.

Такие вина следует давать и больным дизентерией. В качестве примера можно привести историю болезни графа Ришелье, который долгие годы маялся болезнью живота, судя по симптомам, обычным энтероколитом. Новый врач графа, который, по всей видимости, был опытным энотерапевтом, порекомендовал больному пить медокские вина. Спустя несколько месяцев пациент выздоровел, а медокские вина с той поры получили название «Снадобье Ришелье».

ВЛИЯНИЕ НА ФУНКЦИЮ ПОЧЕК

Сухое вино обладает умеренным диуретическим действием, не искажающим кривой нормального мочеотделения. Белые вина вызывают более отчетливый диуретический эффект, способствуя при этом удалению из организма вредных продуктов обмена, таких как, фенол, индол, скатол и токсины в виде парных соединений. Происходит также увеличение количества плотного осадка и уменьшение содержания форменных элементов в моче. Не меняя в сколько-нибудь значительной степени состав мочи, вино вызывает сдвиг ее в кислую сторону. Вследствие этого улучшается функциональное состояние почек при наличии хронических заболеваний.

Заболевания почек и мочевыделительной системы всегда были объектом пристального внимания энотерапевтов, поскольку вино приносило быстро ощутимую пользу именно при этих заболеваниях. Среди болезней почек особенно часто встречается мочекаменная болезнь, при которой в почечных лоханках и мочеточниках накапливаются кристаллы уратов или оксалатов, превращающихся со временем в песок и камни. Прохождение камня по мочеточнику вызывает нестерпимую боль, которая носит название почечной колики. Аналогичные кристаллы могут накапливаться в крупных суставах, что сопровождается появлением болей и ограничением подвижности. Такого рода поражение суставов возникает при подагре. Стандартный прием, используемый врачами для лечения этих недугов, заключается в назначении различных мочегонных лекарств и минеральных вод, которые подщелачивают внутреннюю среду организма, перестраивают обмен веществ, растворяют камни и увеличивают образование мочи. Точно такое же действие оказывают сухие белые вина богатые калием и отличающиеся низкой кислотностью. Их следует пить по два-три бокала (250–375 мл) во время каждого приема пищи на протяжении двух-трех недель.

Из французских вин в качестве простого мочегонного лучше всего подходят вина «Мюскадэ», «Шабли» и «Пульи». При обнаружении предрасположенности к мочекаменной болезни и при первых ее симптомах рекомен-

дуются пить белые сухие вина из Сансер или Пуйи-сюр-Луар. Они содержат довольно много щелочных карбонатов, сульфатов, тартрата калия и потому довольно успешно предотвращают отложение солей в почках и суставах и увеличивают мочеотделение. При застарелом заболевании, когда камни в почечных лоханках хорошо видны при рентгенографии, доктор Мори советует (вне болезненных приступов) обратиться к винам Савойской области, а также винам из Крепи и Рипай, которые обладают максимально выраженными мочегонными свойствами. Периодически следует прибегать к уже хорошо знакомому шампанскому брют, которое несколько не уступает по эффективности винам, перечисленным выше. Более того, в ряде случаев оно оказывает более выраженное целебное действие. Пить его следует ежедневно по 1–2 бокала (125–250 мл) за 10 мин до еды на протяжении одной недели.

Однако, белые вина не дают эффекта и даже противопоказаны, если мочекаменная болезнь сопровождается воспалительным процессом в почках, мочевом пузыре или мочеточниках (нефриты, циститы, уретриты). Нельзя пить их и при воспалении предстательной железы (простатит), когда нарушается отток мочи и возникает переполнение мочевого пузыря. В этих ситуациях следует обратиться к легким красным винам с высоким содержанием полифенолов, которые оказывают противовоспалительное действие.

ВЛИЯНИЕ НА ОБМЕН ВЕЩЕСТВ

Соли органических веществ, сгорая в организме, превращаются в карбонаты. Поэтому вино (несмотря на кислую реакцию и кислый вкус) является катализатором и литр виноградного вина эквивалентен примерно 6 гр. углекислой соды.

Химический анализ сухих вин показывает, что в них содержатся вещества, стимулирующие углеводный, азотистый и минеральный обмен в организме человека, так как являются катализаторами химических реакций.

Использование вина по праву занимает видное место в диетотерапии болезней, возникающих в результате нарушения обмена веществ. Об одном из таких заболеваний – подагре уже говорилось.

Для стабилизации кислотно-щелочного равновесия и предупреждения закисления внутренних сред организма нередко используют молочно-вегетарианскую диету. Вина «Пуйи» и «Сансер», содержащие значительное количество щелочных карбонатов и винно-каменной кислоты, вполне способны заменить ее.

Энологи считают, что вино может найти применение в качестве средства для борьбы с ожирением. В малых количествах (1 рюмка или 125 мл красного вина в конце еды) вино может помочь избавиться от лишнего веса: оно

способствует уменьшению гликемии и коррекции гиперинсулинизации, вызывающей избыточный вес.

Снижение уровня инсулина, поступающего в кровь, облегчает потерю веса благодаря действию триглицерида липазы — энзима, который растапливает отложенный жир.

Было также доказано (Браво, 1994), что катехин вина повышает выделение жира вместе с испражнениями. Кроме того употребление некоторых вин в середине или конце трапезы умеряет аппетит и формирует чувство насыщения. Сокращение пищевого рациона с их помощью способно привести к потере веса до полутора килограмм за неделю.

Таким действием обладают молодые красные сухие вина крепостью 8—11%. Лица, страдающие ожирением, должны избегать вин, обладающих свойствами аперитива (за исключением шампанского брют), а также высококалорийных напитков, содержащих большое количество алкоголя и сахара.

Вино является хорошим средством диетопрофилактики эндемического зоба — заболевания, вызываемого недостатком йода в воде. Регулярное употребление любого столового вина в количестве 200—300 мл в день способно предотвратить это заболевание. Особенно хороший эффект дают вина, произведенные из винограда, выращенного на почвах с высоким содержанием йода. Во Франции такие вина делают в провинциях Прованс и Лангедок. Относительный дефицит других микроэлементов и минеральных веществ также может быть восполнен с помощью вина. Вина из винограда, выращиваемого на каменистой и глинисто-известковой почве, содержат большое количество кальция и могут быть использованы для профилактики остеопороза, приводящего к повышенной хрупкости и ломкости костей. Дефицит фосфора, который может быть причиной быстрой физической усталости и депрессии, можно устранить вином с высоким содержанием солей фосфора. Для профилактики обессоливания во Франции рекомендуют вина «Кот де Бордо», «Божоле», «Сен-Круа де Мум» и «Сомюр».

Отчетливое положительное влияние вино оказывает и на диабетиков, которым алкогольные напитки, в принципе, противопоказаны. Доктор Мори особенно рекомендует вводить вино в рацион тех больных сахарным диабетом, которые страдают ожирением. Он советует им сопровождать пищу красными винами из Бордо, легкими эльзасскими винами или силванером.

ВЛИЯНИЕ НА ФУНКЦИЮ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА

Поражения суставов возникают не только в результате заболевания подагрой. Боли и нарушения подвижности суставов наблюдаются при рев-

матизме и других артритах инфекционной природы. Такие болезни всегда попадали в поле зрения энотерапевтов. Происходило это потому, что в винодельческих регионах, где мужчины пьют вино в значительно больших количествах, чем женщины, подагра и разнообразные артриты поражают их гораздо реже чем женщин. Вместе с тем, известно, что болезни суставов – это преимущественно мужские заболевания.

Ученый из Стокгольма на ежегодном Европейском конгрессе ревматологов представил свой доклад, в котором изложил результаты исследования: регулярное употребление спиртного на 50% снижает риск развития суставного ревматизма. Принимая до десяти так называемых «доз» спиртного в неделю, можно значительно увеличить шансы не заболеть ревматизмом.

Правда, регулярно потребляя такое количество алкоголя можно значительно снизить шансы дожить до того возраста, когда проблема ревматизма станет актуальной.

Как выяснил шведский ученый Каллберг, основываясь на исследовании двух тысяч соотечественников, 2–3 алкогольные «дозы» в неделю позволяют вдвое снизить риск возникновения болезней суставов. При этом, по мнению ученого, алкоголь будет бороться с болезнью, вызванной генетической предрасположенностью или никотиновой зависимостью. «Эти данные, – заявляет революционер от науки – демонстрируют, что регулярное потребление определенного количества спиртного просто необходимо».

На начальных стадиях этих заболеваний, а также при вялом, благоприятном их течении, когда болезнь затронула лишь один или два сустава, могут быть использованы легкие, молодые белые вина, способствующие выведению токсинов и оказывающие мочегонное и подщелачивающее действие. Из французских вин это могут быть, в зависимости от вкусов больного, либо белые из области Шампань, либо вина Эльзаса, приготовленные из винограда сорта Сильванер, либо вина «Крепи». Их можно пить по два бокала (250 мл) за прием во время еды. Следует остерегаться ликерных вин и старых напитков, невзирая на их отменные вкусовые качества.

В тех случаях, когда болезнь протекает достаточно активно, с лихорадочными приступами и быстро прогрессирующими изменениями в суставах, следует отдать предпочтение другим винам. Во Франции в таких случаях издавна назначают вина из области Медок по полбутылки (350–375 мл) в день. Богатые фенольными соединениями, они положительно влияют на кровообращение в тканях суставов и оказывают противовоспалительное действие.

Вина способны принести существенное облегчение и при прогрессирующих формах заболеваний суставов, когда появляются признаки артроза и нависла угроза зарастания суставов соединительной тканью – анкилоза. Они стимулируют реакции, способствующие рассасыванию соединительной ткани и изменению клеточной реакции внутри суставов. Неплохо в таких случаях действуют легкие вина с берегов Роны, а также вина «Тавел» и «Лирак».

Помимо прочего, они укрепляют костную ткань благодаря высокому содержанию солей кальция и солей кремниевой кислоты. Таких вин, однако следует остерегаться тем, кто одновременно страдает почечными коликами.

Иной подбор вина должен быть при запущенных формах артроза, когда уже есть нарушение подвижности суставов. В этом случае следует выбирать вина, содержащие много магния в ионной форме, то есть в том виде, в котором этот микроэлемент присутствует в виноградном соке. Магний в ничтожных дозах стимулирует обменные реакции в пораженных суставах. Во Франции обычно рекомендуют таким больным легкие красные вина из винограда, выращиваемого на землях, расположенных неподалеку от выходов мелового известняка и старых карьеров, в которых раньше добывали охру. Эти вина содержат и много других минеральных веществ, необходимых для восстановления костной ткани, в частности, фосфата кальция. К таким винам относятся красные легкие вина «Кот де Венту», «Корбьер» и «Минервуа». Каков бы ни был конкретный выбор вина, их доза не должна превышать двух бокалов или 250 мл на один прием пищи.

ВЛИЯНИЕ НА НЕРВНУЮ СИСТЕМУ

Вино не только способствует расширению периферических и коронарных сосудов, но и улучшает мозговое кровообращение. Если вначале речь шла о том, что умеренное употребление вина способствует улучшению работы сердца, то позже получил подтверждение тот факт, что вино в разумных количествах помогает снизить риск инсульта на 45% при употреблении около 2 бокалов или 250 мл вина в день (данные журнала Proscaver за апрель 1999 года).

Вино может предупреждать нарушения мозгового кровообращения. Это доказали многие исследования.

Исследование Стампфера (1988)				
Вино, г алкоголя в день	0	Менее 15	15–20	60–140
Уровень риска	1	0,7	0,4	0,8

Исследование Поломаки (1993)			
Вино, рюмка/день (мл)	0	2 (250 мл)	5 (625 мл)
Уровень риска	1	0,5	1

В 1990 году исследование Клоски, в свою очередь, выявило защитное действие вина для церебральной ишемии при условии ежедневного потребления двух-трех рюмок (250–375 мл).

Вино вызывает состояние эйфории, активирует вегетативную нервную систему и усиливает секрецию эндокринных желез.

Наиболее важное воздействие виноградного вина на организм — это его воздействие на нервную систему. Оно связано с вкусовыми ощущениями, получаемыми от вина, стимулирующими пищеварительные и эндокринные железы и возбуждающими аппетит. В отношении вкуса (в широком понятии) вино не имеет конкурентов среди других пищевых продуктов по разнообразию.

В дореволюционной русской литературе, насколько известно, нет физиологических исследований и клинических наблюдений над действием виноградного вина. Поэтому интересны некоторые исследования профессора физиологии Ереванского зоотехнического ветеринарного института С.А. Щербакова. Согласно полученным им результатам, вино стимулирует деятельность желез как слюнных, так и желудочных, способствуя продуцированию соляной кислоты в желудке и амилалитической функции слюны. На вегетативную нервную систему вино действует как симпатикотоническое средство.

В опытах профессора Щербакова определялась условнорефлекторная деятельность почек с выработкой положительного рефлекса на сигнал звонка тормозного камертона. Десертное вино типа портвейна, вводимое непосредственно в желудок, при положительно возбуждающем сигнале резко повышало возбуждающий эффект, а при тормозном сигнале увеличивало силу торможения.

Автор делает следующий вывод: «... в процессе возбуждения коры головного мозга портвейн усиливает возбуждение, что сказывается на повышенной функции почек. На фоне же тормозящего кору агента портвейн, влитый в желудок, при прочих равных условиях вызывает еще большее торможение». При умеренных дозах положительные свойства имеют и другие бродильные напитки, например, плодово-ягодные вина и пиво. Вообще можно сказать, что бродильные напитки, мало отличаясь по составу от исходных материалов, являются питательными, тоническими в разной степени и менее токсичными, чем дистилляты при злоупотреблении ими.

Можно заметить, что французская школа энотерапии довольно часто рекомендует использовать шампанское. В этом французские врачи не одиноки. В последнее время шампанское стало пользоваться популярностью среди японских врачей, где его назначают как тонизирующее, общеукрепляющее средство при различных заболеваниях, а также для стимуляции желудочной секреции, повышения аппетита и профилактики негативных последствий стресса.

В заключение необходимо отметить, что вино, назначаемое больному человеку, вне зависимости от причины и глубины его страданий, приобщает его к миру здоровых людей, дает ему уверенность в благополучном исходе и приносит утешение.

ВЛИЯНИЕ НА КРОВЕТВОРНУЮ СИСТЕМУ

Прием виноградных вин способствует повышению содержания гемоглобина крови, увеличению количества эритроцитов, восстановлению соотношения между содержанием лейкоцитов и лимфоцитов. Осмотическая резистентность эритроцитов повышается, что свидетельствует о стимулирующем влиянии вин на костный мозг и ретикуло-эндотелиальную систему и улучшении функции кроветворных органов. Поэтому вино считается эффективным средством при всех анемических состояниях.

ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНЫ ДЫХАНИЯ

Вино, возбуждая дыхательный центр, обуславливает усиление вентиляции легких: дыхание становится глубже и реже, повышается жизненная емкость легких и респираторный газообмен.

Вино показано при лечении хронической пневмонии в силу своего антимикробного действия и способности стимулировать легочную вентиляцию и респираторный газообмен. При данных состояниях часто применяют горячее вино с сахаром, которое оказывает общеукрепляющее действие и способствует прекращению кашля.

По данным фтизиатров вино эффективно в лечении легочного туберкулеза, благодаря содержанию в нем танина, минеральных солей (железа, фосфора), микроэлементов и биоактиваторов, а также способности восстанавливать содержание минеральных солей (в том числе и кальция) в организме.

Белое вино оказывает благотворное воздействие на легкие, установили американские ученые. В эксперименте участвовали 1500 жителей Нью-Йорка, которых разделили на несколько групп. Часть участников регулярно пила белое вино, остальные — пиво и другие алкогольные напитки. Результаты показали, что состояние легких у любителей белого вина оказалось гораздо лучше, чем у остальных участников. Исследователи считают, что содержащиеся в белом вине антиоксиданты помогают организму поддерживать нормальное функционирование легких.

БАКТЕРИОСТАТИЧЕСКОЕ И БАКТЕРИЦИДНОЕ ДЕЙСТВИЕ

Если ввести десять миллионов колибацилл в 500 мл красного вина, то через полчаса в этой смеси не удастся обнаружить ни единого живого микроба. Многочисленные опыты показали, что подобный факт не является, как можно было бы подумать, результатом действия рН кислоты, наличествующей в вине, или алкоголя. На самом деле бактерицидными свойствами обладают антоцианы (полифенол) и коричная кислота, содержащаяся в вине.

Рассматривая различные компоненты вина, можно утверждать, что спектр его бактерицидного действия довольно широк: он охватывает одновременно микробы грамм-отрицательные (сальмонеллы, шигеллы, колибациллы, протеи) и микробы грамм-положительные (стафилококки, стрептококки, пневмококки).

Недавно профессор Вейс измерил антибактерийное действие вина и сравнил его с антибактерийным действием спирта и других антибактерийных продуктов, как, например, висмута. Выводы Вейса еще раз подтвердили то, к чему до него пришел профессор Маскелье (Бюллетень ВОЗ, 1992). Группа профессора Вейса, используя несколько бактерийных штаммов (*Escherichia*, *Salmonella enteritidis* и *Schigella sonnei*), сравнила действие на них красного и белого вин в качестве бактерийных агентов с действием раствора висмута, раствора спирта и дистиллированной воды. Результаты показали, что бактерийные штаммы вина, красного и белого, дали антибактерийный эффект значительно быстрее, чем висмут. Что касается раствора спирта, то его антибактерийное действие не больше, чем у раствора стерильной воды. В то же время данное исследование показало, что при равной фенольной концентрации белое вино быстрее сокращает число бактерийных колоний, чем вино красное. Действие обоих типов вина при этом эффективнее действия висмута.

Результаты исследования очень интересны тем, что они убедительно доказывают: антибактерийное действие вина не связано с содержащимся в нем спиртом. Это свойство вина следует отнести на счет полифенольных соединений, высвободившихся во время брожения. И теперь уже легче понять некоторые кулинарные обычаи, коренящиеся в гастрономических традициях, как, например, обычай запивать устриц и прочих моллюсков белым вином. Это самый верный способ предотвратить возможное проникновение инфекции в кишечник.

Учитывая бактерицидное действие вина, его необходимо рассмотреть и как средство профилактики. Было бы, конечно, нелепо бороться с серьезной инфекцией с помощью одного лишь красного вина. Но, с другой стороны, уже доказано, что даже небольшое количество вина в зараженной воде из зоны тропической эндемии может дать заслуживающий внимания про-

филактический эффект. Разбавленная на 50% вином загрязненная вода становится питьевой и не представляет опасности.

Следует также отметить, что железо, содержащееся в некоторых винах в значительных количествах (например, в вине медок), в сочетании с природносодержащимся витамином С, может способствовать укреплению иммунной системы и более успешной борьбе с инфекциями.

Виноградное вино обладает бактериостатическим и бактерицидным действием на холерный вибрион, тифозные палочки, бациллы Эберта и родственные им. В чистом столовом белом или красном вине бактерии погибают за 20—30 мин., в вине, разбавленном водой, срок этот несколько удлиняется. В одном из опытов доктора Соллье была взята колодезная вода, сильно зараженная (искусственно) кишечной палочкой (500000 клеток в литре). К 80 мл этой воды прибавлялось по 40 мл вина (обычное разбавление за столом). Через полчаса каплей этой смеси делался посев в чашки Петри. В то время как в контрольной пробе (одна вода) выросло 24 клетки, в пробах с красным вином найдены только 1—2 клетки или их не было совсем. Убивая или ослабляя кишечные бактерии, красное вино вместе с тем зарубцовывает дубильными и слизистыми веществами царапины на слизистых оболочках, являясь лучшим профилактическим средством против колибациллеза.

В опытах доктора П. Костова во время эпидемии тифа в Софии (Болгария) выяснилось влияние вина на выздоравливающих больных. Больным давалось вино ежедневно в продолжении месяца в дозах от 250 до 500 мл. В то время как у больных, не получавших вина, кишечные палочки обнаруживались еще через 2—3 месяца по выздоровлении и они продолжали быть бактерионосителями, у больных, получавших вино, палочки совершенно исчезали через 2—4 недели. Одновременно у них замечалось увеличение веса и улучшение общего состояния здоровья.

Устрицы часто бывают заражены кишечными палочками и обеззараживаются вином. В опытах 1 мл вина, вводимым в раковину, убивали до 90% всех бактерий (вино Барсак). Спиртовые растворы той же крепости менее эффективны.

Бактерицидное действие вина нельзя объяснить только наличием спирта. Оно связано с содержанием в составе вина кислот и кислых солей и, возможно, некоторых коллоидных веществ в соединении с металлами, какие уже применяются в лечебных целях. Разумеется, вино обеззараживает не кишечник, содержимое которого имеет щелочную реакцию, а лишь вносимые в организм продукты, в частности воду, которая часто не отвечает гигиеническим требованиям. Поэтому прибавление вина к подозрительной питьевой воде, особенно во время желудочно-кишечных эпидемий, весьма целесообразно с профилактической точки зрения.

АНТИВИРУСНОЕ ДЕЙСТВИЕ

У растений нет иммунной системы, но есть системы защиты от вирусных агрессий. К таким растениям относится и виноград.

Лабораторные опыты показали, что красное вино, даже разбавленное, уничтожает вирус полиомиелита. Несколько миллиграммов танинов или процианидольных олигомеров дают тот же эффект. Идентичные результаты получены и относительно других вирусов, таких, например, как коксаки или герпес.

Исследования выявили: антивирусное действие вина достигается благодаря тому, что содержащийся в нем танин блокирует вирусный протеиновый сайт, через который вирус проникает в клетку. Так, некурящие, но пьющие вино люди меньше болеют гриппом, чем некурящие и одновременно непьющие. Таким образом, вино обеспечивает противогриппозную профилактику. Наблюдения врачей, занимающихся производственной профилактической медициной, свидетельствуют, что люди, пьющие (умеренно) вино, реже не выходят на работу из-за инфекционных заболеваний, чем те, кто исповедует полное алкогольное воздержание.

Известно, что кариес является инфекционным заболеванием: стрептококки-мутанты, преобразующие сахара, благоприятствуют образованию зубного камня, который, нарастая, вызывает появление кариеса.

Процианидолы вина, закрепляясь на бактериях и затрудняя их работу, мешают образованию зубного камня.

Сухие вина укрепляют иммунную систему, а некоторые сорта вин обладают эффектом антибиотиков (для этого вино должно быть выдержано не менее 7 лет).

Использование вина для лечения воспалительных заболеваний, несмотря на его бактерицидные свойства, утратило свою прежнюю актуальность. Микробные инфекции теперь с успехом излечиваются антибиотиками и другими чрезвычайно эффективными лекарственными средствами. То же можно сказать относительно вирусных заболеваний. Тем не менее, многие энотерапевты настаивают на целесообразности применения виноградного вина практически при всех болезнях вызываемых микробами и вирусами, начиная от легкой простуды и кончая тяжелой пневмонией или туберкулезом.

Особенно отчетливо благоприятное действие вина проявляется при длительных, вялотекущих воспалительных процессах.

Оно оказывает общеукрепляющее, тонизирующее, детоксицирующее действие, стимулирует иммунитет и повышает сопротивляемость организма. В таких ситуациях вино следует рассматривать в качестве важного элемента диетотерапии.

Выбор напитка прежде всего определяется содержанием фенольных соединений, обладающих антибиотической, противовирусной активностью и

способностью стабилизировать мембраны, а также оказывающих антиоксидательное и противовоспалительное действие.

Как мы уже знаем, указанные соединения в максимальных количествах содержатся в красных винах. По мере выдержки и старения таких вин, их антимикробные и противовирусные свойства возрастают.

В разгар простудных и инфекционных болезней некоторые врачи все же опасаются назначать вино своим пациентам, но, например, во Франции в период выхода из болезни, особенно тяжелой и длительной, использование вина приветствуется практически повсеместно.

АНТИАЛЛЕРГИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ

Известно, что некоторые полифенолы подавляют энзим (гистидин — декарбоксилазу), который преобразует гистидин (совершенно безобидная аминокислота) в гистамин, отвечающий за аллергические реакции. За рубежом финские ученые недавно подтвердили эти экспериментальные данные, продемонстрировав эффективность вина там, где требовалось уменьшить осложнения, вызванные сенной лихорадкой.

К сожалению, некоторые вина сами содержат много гистамина и потому способны вызвать аллергические реакции у сверхчувствительных людей.

В то же время, отдельные вина отличаются способностью оказывать на организм человека антиаллергическое действие, что связано, как полагают, многие специалисты, с действием ионов магния.

Тем, кому не дано лакомиться клубникой и земляникой из-за моментальной аллергической реакции в виде крапивницы и нарушения пищеварения, должны знать, что существует очень действенный способ избежать этой неприятности — перед употреблением вымочить ягоды в миске с красным вином.

АНТИРАКОВОЕ ДЕЙСТВИЕ

Доказано, что выпитое в разумных количествах вино обнаруживает защитные свойства по предупреждению рака. Известно, что свободные радикалы в значительной степени причастны к канцерогенезу, но также известно, что их можно подавить с помощью полифенолов. Волокна тоже могут оказывать антираковое действие, по крайней мере это подтвердилось в случаях рака ободочной и прямой кишок. Кроме того, недавно удалось убедить в профилактическом действии аспирина в случаях рака ободочной кишки и пищевода.

Группа ученых во главе с профессором Клиффордом из Калифорнийского университета провела в 1996 г. в Девисе интересное исследование на лабораторных животных, у которых самопроизвольно развивались злокачественные опухоли. По сравнению с контрольной группой, получавшей стандартный рацион питания, 80% из тех животных, чье питание было дополнено значительной дозой экстракта вина (из которого удалили спирт), прожили без дальнейшего развития опухоли более восьмидесяти дней, тогда как теоретически должны были погибнуть от рака.

Авторы исследования подчеркивают, что повышенная концентрация полифенольных соединений в крови вследствие умеренного потребления вина может задержать возникновение злокачественных опухолей.

В поисках антираковых молекул в более чем шестистах растений группа ученых под руководством профессора Пеццучо из университета в Иллинойсе выявила целебное действие одного из фенолов – ресвератрола, найденного в одном перуанском овоще. Этот ресвератрол в большом количестве присутствует в кожце виноградных ягод и в винах – красных, розовых и белых. Ресвератрол активен в трех фазах рака:

- в первой фазе возникновения опухоли он демонстрирует антиоксидательный эффект и блокирует мутацию ДНК;
- во второй фазе «продвижения» раковой клетки он усиливает иммунную реакцию и подавляет циклооксигеназы – ферменты, вызывающие рост и размножение раковых клеток;
- в третьей фазе увеличения опухоли он мешает размножению и распространению по всему организму раковых клеток.

Изучение действия ресвератрола на мышей выявило его способность подавлять развитие рака кожи, вызванного химическим воздействием.

В Соединенных Штатах в январе 1997 г. в «Архивах патологии внутренних болезней» появилось сообщение о том, что у тех, кто пьет от двух до шести (250–750 мл) рюмок алкогольных напитков в неделю, опасность умереть от рака снижается с 28 до 21% по сравнению с теми, кто пьет не больше одной рюмки 125 мл, а то и меньше, в неделю.

В последнее время установлено, что красное вино снижает риск заболеть раком. Ученые обнаружили, что этот напиток содержит антиоксидант ресвератрол, который исключительно важен для профилактики опухолей. Это вещество действует подобно антибиотику и предохраняет виноград от различных грибковых заболеваний. А в организме человека ресвератрол предотвращает злокачественное перерождение клеток, а также блокирует развитие воспалительных процессов, с которыми связывают артрит и другие заболевания. Более того: выяснилось, что красное вино может даже способствовать ликвидации уже образовавшихся раковых клеток. Ученые полага-

ют, что это открытие может привести к появлению новых методов лечения и профилактики раковых заболеваний.

Вместе с тем, согласно официальному заявлению, сделанному Американским институтом онкологических исследований (AICR) в 1999 г., если до сих пор вы не употребляли алкоголь, то начинать не стоит, а если употребляли — будьте умеренны. Рекомендуемая ежедневная доза — два бокала (250 мл) вина для мужчин и один (125 мл) для женщин, «поскольку существует большое количество данных о том, что употребление алкоголя значительно увеличивает риск развития рака полости рта, гортани, пищевода и печени». Доктор Сушма Пармер руководитель Центра коммуникаций, здоровья и окружающей среды, а также член комиссии, представившей отчет AICR под названием «Пища, питание и предупреждение онкологических заболеваний: глобальная перспектива», говорит, что «большое количество исследований, проведенных в нескольких странах и на самых разных участках раковых образований, с достаточно высокой долей вероятности подтверждает наличие связи между онкологическими заболеваниями и употреблением алкоголя».

Самое неприятное известие для дам — предполагаемая, хотя пока недоказанная связь между употреблением алкоголя и раком груди. По данным шести исследований, проведенных факультетом общественного здоровья Гарвардского университета, для женщин, употребляющих от двух до пяти (250—625 мл) бокалов вина в день, риск развития рака груди увеличивается на 41%. И, например, доктор Уильям Дули в интервью для Intellihealth, специализированного медицинского Интернет-сайта доктора Джона Хопкинса, признал эти результаты достоверными. Кроме того Дули, профессор хирургии и онкологии Медицинского института Джона Хопкинса и директор маммологического центра, добавляет: «Это исследование лишь подтверждает предыдущие, проведенные в последние несколько лет и также выявившие наличие связи между этими двумя явлениями».

Эффект этого пренеприятнейшего известия слегка смягчается мнением доктора Майкла Тана, члена Американского онкологического общества, который считает, что умеренное употребление алкоголя способно замедлить приближение смерти от какой бы то ни было причины, в том числе от раковых заболеваний.

Учёные клиники Майо в Миннесоте (США) пришли к выводу, что химическое вещество кверцетин содержащееся в красном вине, может сдерживать рост раковых клеток в простате.

АНТИИОНИЗИРУЮЩЕЕ И АНТИТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ

Антиокислительные свойства вина использовались для уменьшения количества свободных радикалов, образовавшихся вследствие радиоактивно-

сти. Ряд авторов отмечают антитоксические свойства виноградного вина, обезвреживающего ядовитые вещества, выделяемые некоторыми животными. Сообщается, например (Кроше, 1861), что вином крепостью 14–16% об. в количестве 3 бутылок был спасен индеец, укушенный одной из самых ядовитых змей. Весьма показательны опыты с животными (Лассаблиер). Мышам впрыскивались смертельные дозы яда кобры (яд нейротропный) и гадюки (яд геморрагический) и давалось вино. Опытные животные не только жили дольше контрольных, не получающих вина, но некоторые из них даже избежали смерти. В других опытах кролики при внутривенной инъекции им вина оставались живыми при одновременной инъекции стрихнина в дозе раза в два больше, чем летальная (Ломброзо). Указывается также действие вина на дифтерийный (Кроше) и кишечные (Алькье) токсины.

БИОЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Вино обладает потенциальной энергией, используемой организмом почти полностью. Литр сухого вина дает около 600–700 калорий. Более калорийны десертные сладкие вина с большим содержанием сахара. Так, при крепости 16% об. и сахаристости 12% литр портвейна дает около 1200 калорий.

Компоненты вина, составленные из основных органоенов – водорода, кислорода, азота, углерода, являются питательными, так как принимают участие в пластических процессах и в обмене веществ. Хотя содержание азотистых веществ невысоко, ценными для организма являются аминокислоты, которых в сухих винах найдено до 19. Содержание аминного азота достигает 590 мг/л при общем содержании аминокислот около 5 г/л – почти ежедневный необходимый организму минимум. Содержащиеся в вине микроэлементы являются катализаторами и регуляторами обмена веществ. Некоторые входят в состав фенолов (например, железо и медь, в окислительных ферментах) и гормонов (йод в составе тироксина). Вино, как это видно из его свойств, обогащает организм важнейшими витаминами и другими биокатализаторами. Вместе с вином в организм вводятся важнейшие для него элементы – калий и фосфор. Последний находится частью в органической форме. Незначительное содержание хлора и хлоридов делает сок и вино полезными при гипохлоридном режиме.

РЕМИНЕРАЛИЗИРУЮЩИЕ СВОЙСТВА

В результате удаления минеральных веществ выделительными путями и потом организм обедняется ими. Утоляя жажду, питьевая вода не возвращает их. Между тем вино, содержащее в среднем 1,5–2,5 г/л минеральных ве-

ществ, в составе которых преобладает калий и фосфор, способно реминерализировать обедневший минеральными веществами организм.

Как указано, некоторые химические элементы входят в состав вина в форме органических соединений. Таковы, например, соединения фосфора и железа, кальция и марганца, а также разных микроэлементов, частично — в виде соединений с белками и витаминами. При общей ежедневной потребности взрослого организма в воде (в среднем 2,5 л, причем на долю напитков приходится 1,5 л) замена хотя бы части питьевой воды вином весьма важна. Кроме обогащения минеральными веществами, вино вносит безупречную в гигиеническом отношении воду, которая далеко не всегда имеется в распоряжении потребителя.

ВИНО — ЗАМЕДЛИТЕЛЬ СТАРЕНИЯ

Свободные радикалы возникают в результате окисления, которое нарушает структуры ДНК хромосом и клеток, мешая тем самым их воспроизводству. Клетки перестают быть такими же продуктивными, как те, от которых они сами произошли.

Чтобы понять, каким образом эти последовательные репродукции могут привести к постепенному повреждению клеток, достаточно провести опыт с фотокопирующим устройством: если при копировании текста мы используем всякий раз не оригинал, а последнюю копию, репродукция постепенно становится все менее и менее читаемой. Точно так же в процессе воспроизведения клеток, поврежденных свободными радикалами, качество вновь появляющейся клетки будет ухудшаться. Именно так следует понимать явление старения клеток.

Лучший способ замедлить ухудшение качества клеток и предупредить их старение — это бороться со свободными радикалами. Антиокислительное действие вина, благодаря высокому содержанию в нем полифенолов, позволяет рассматривать его как исключительный «тормоз» в тех разрушениях, которые наносит нам стремительно бегущее время.

Однако антиокислительное действие вина ощутимо проявляется лишь при его умеренных количествах (2 рюмки или 250 мл за одну еду), и всякий избыток алкоголя сам становится производителем свободных радикалов. Кстати, доктор Дуньяк еще в 1933 г. доказал, что в регионах, занятых виноделием, продолжительность жизни значительно выше.

Доктор Дуньяк сравнил также продолжительность жизни жителей Кальвадоса, больших любителей сидра и крепких спиртных напитков, и жителей Жиронды, предпочитающих бордосское вино.

Результаты сравнения очень показательны.

Возрастная группа (лет)	Увеличение продолжительности жизни в Медоке по сравнению с Францией в целом (в %)
60–64	25
65–69	27
70–79	29
80 и выше	46

Возрастная группа (лет)	Увеличение продолжительности жизни в Медоке по сравнению с Кальвадосом (в %)
60–69	35
70–79	33
80 и выше	65

Более позднее исследование, проведенное доктором Бапейра в 1986 г., показало, что та же разница существует и сегодня (Монтиньяк М., 1999)

С точки зрения присущего народу здравого смысла всегда считалось, что пожилым людям, чтобы жить долго и в добром здравии, надо выпивать по стаканчику вина за каждой едой.

Сегодня и наука подтверждает, что красное вино, исключительно богатое полифенолами, действительно влияет на продолжительность жизни. Жанна Кальман, старейшая жительница планеты, отпраздновавшая в 1997 г. свое 122-летие, всегда подчеркивала, что своим исключительным долголетием она обязана не только климату и продуктам питания своего родного Прованса, но также портвейну и шоколаду – двум продуктам, особенно богатым полифенолами, которые она себе позволяла ежедневно.

Напомним, кстати, что танины, содержащиеся в винах, служат эффективной профилактикой катаракты (которая чаще всего поражает людей пожилых), пресекая действие энзима (альдолаза, редуктаза), косвенно ответственного за появление этой болезни.

Еще один исследователь, профессор Ж.-М. Оргогозо, в 1997 г. показал, что все, кто выпивает ежедневно от 250 до 500 мл вина, снижают для себя риск заболевания болезнью Альцгеймера по сравнению с теми, кто вообще не пьет вина. Кроме того, последние несколько лет появилось множество исследований, результаты которых свидетельствуют о том, что алкоголь, и в частности вино, помогает при целом спектре недугов – от ослабления

кишечной активности, связанной с возрастными изменениями, до язвы желудка. Как оказалось, бокал-другой вина способен повысить тонус мозговых клеток и задержать старение.

В последние годы учёные научились реально продлевать жизнь дрожжам, червям, насекомым и мышам, сажая их на очень голодный паёк. Проводятся подобные исследования и на людях. Так, в 2007 г. были опубликованы результаты изучения «подопытных кроликов» из рода гомо сапиенс, велись они по инициативе Национального института старения США. 48 человек в течение полугода съедали на четверть меньше, чем им положено по нормам питания. В результате в их организме происходили изменения, затормаживающие процессы старения.

Правда, учёные пока затрудняются точно сказать, насколько можно увеличить продолжительность жизни человека. Называются разные цифры — на 10 лет, на 10%, до 100—120 лет. На животных и человека голод действует схожим образом, активируя «ген долголетия». Он называется *sirt1* и способствует увеличению продолжительности жизни, но уже сейчас ясно, что активирует «ген долголетия» не только диета с низким количеством калорий, но и некоторые природные вещества. Самым активным из них является ресвератрол, содержащийся в красном вине. Голод и ресвератрол запускают ещё одну параллельную цепочку механизмов, способствующих продлению жизни, — они поддерживают высокую активность так называемому гену *FoxO*, который тоже работает на долголетие.

Учёные считают, что «ген долголетия» препятствует накоплению жира, снижает холестерин, помогает уничтожать больные и раковые клетки. И в результате отодвигает развитие болезней, связанных с возрастом, — это не только сердечно-сосудистые заболевания и диабет, но и злокачественные опухоли, артрозы, болезни Альцгеймера и Паркинсона, остеопороз (повышенная ломкость костей). Ресвератрол синтезируется в коже ягод красного винограда, защищая их от вредителей. Чем севернее выращивают виноград и чем сложнее условия для его роста, тем больше в нём ресвератрола. Французские виноделы часто специально «мучают» лозу, осложняя ей жизнь. Так они начали делать очень давно, когда о ресвератроле ещё ничего не знали. Но попали в точку — мучения способствуют накоплению этого вещества в ягодах.

Уже сейчас доказано, что ресвератрол реально удлинняет жизнь животным, действуя ничуть не хуже, чем голод (см. таблицу ниже). Более того, в эксперименте он даже защищал от преждевременной смерти мышей, которых специально закармливали жирной пищей. Они жили столько же, как и мыши, которых кормили нормально. Это было доказано в 2007 г. группой учёных из США, Испании и Австралии. Подобным образом ресвератрол помогает и животным с диабетом, снижая сахар и регулируя активность инсулина.

Кроме того, хорошо известно, что виноделы обычно живут долго, часто перешагивая 90-летний рубеж и сохраняя ясность мысли в очень преклонном

Увеличение продолжительности жизни при помощи ресвератрола

Средняя продолжительность жизни	Увеличение продолжительности жизни
Дрожжи	70%
Кольчатые черви	18%
Мушки дрозофилы	29%
Рыбы	56%
Млекопитающие	30%
Человек	Продлевается, но на сколько неизвестно

возрасте. В последние годы всё чаще говорят о пользе вина, есть даже официальные рекомендации по его умеренному потреблению. Для мужчин доза сухого вина не должна превышать двух бокалов в день (250–300 мл), для женщин – один бокал (125–150 мл). Большинству людей это только пойдёт на пользу. Но бывают и исключения. Некоторые очень легко впадают в зависимость от этого напитка. И если в семье были случаи алкоголизма, если вы чувствуете, что вас привлекает не столько вкус напитка, сколько кайф, создаваемый им, то с вином лучше не экспериментировать. И конечно, нужно понимать, что речь идёт о натуральном вине. В первую очередь, о красном сухом вине. В белом ресвератрола почти нет, хотя у него есть свои полезные свойства.

Кроме винограда, ресвератрол есть еще в арахисе, клюкве, малине, чернике и голубике. Но в этих ягодах его меньше, чем в вине. А из арахиса он хуже усваивается, орехи трудны для пищеварения. Виноградный сок содержит ресвератрола меньше, чем вино, и к тому же в нём гораздо больше не-полезного сахара, а в арахисовом масле много жиров. Поэтому все эти дары природы можно считать вспомогательными источниками ресвератрола, и они играют второстепенную роль (см. таблицу ниже).

ВИНО – ЛУЧШЕЕ АНТИСТРЕССОВОЕ СРЕДСТВО

Исследование, проведенное Липтоном в 1994 г., показало, что если проанализировать действие алкогольных напитков на механизм стресса, а также как средства профилактики депрессии, то получим U-образную кривую, свидетельствующую о том, что любители пить водку (а если вино, то в очень небольших количествах) и неумеренные приверженцы алкоголя значительно больше подвержены стрессу, чем знающие меру любители вина, которые

Содержание ресвератрола в вине и продуктах

Источник ресвератрола	Количество ресвератрола (мг/л)
Красные вина	от 2 до 12,5
Белые вина	от 0,5 до 2
Вино из винограда Мускатель	до 40
Вино из винограда Пино Нуар	до 13
Красный виноград (1 чашка)	до 1,25
Орехи арахис (1 чашка)	до 0,25
Арахисовое масло	до 0,15

хорошо или, по крайней мере, намного лучше справляются со своим стрессом и менее склонны к депрессии. В 1979 г. был проведен опрос определенной группы людей по поводу мотивов потребления алкогольных напитков. Ответы были следующие: пиво — для утоления жажды, особенно в жару; аперитивы и средства, улучшающие пищеварение, — «чтобы быть, как все»; вино в качестве сопровождения еды (79%). Но интересно отметить, что никто не осмелился сказать, что пьет вино ради его эйфорического или успокоительного действия, иначе говоря, ради его антистрессовых качеств, поскольку это могло бы быть плохо истолковано.

Если какой-нибудь любитель вина отваживается говорить откровенно о гедонизме, с гордостью показывая свой винный погреб, то ему куда труднее признаться публично, что он пьет вино, чтобы поддержать себя морально и не поддаться стрессу. А между тем вино — напиток, приводящий в эйфорию и устраняющий чувство тревоги, — антидепрессант и даже гипнотическое болеутоляющее средство. Но так ли уж неприличны эти свойства вина, чтобы о них умалчивать?

Какой врач рискнет сегодня, делая предписание даже самому себе, посоветовать умеренное потребление вина, чтобы немного расслабиться, обрести некоторую самоуверенность, избавиться от ненужной тревоги, а то и просто увидеть жизнь в розовом или хотя бы не в очень черном свете?

А между тем вино именно тот «социальный эликсир», который улучшает человеческие взаимоотношения. Так считать ли преступлением или хотя бы просто неприличным желание выпить вина, если человек способен никогда этим не злоупотреблять. Неужели добрый стаканчик вина не лучше, чем лекарственные средства, состоящие из химических веществ и нередко порождающие неизбежные и крайне нежелательные побочные явления?

ГЛАВА 10

ЭНОТЕРАПИЯ В ВОССТАНОВИТЕЛЬНОЙ МЕДИЦИНЕ И МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ

*Едва ли может подлежать сомнению,
что вино вовремя и в надлежащем
количестве данному больному, является
лечебным фактором высокого значения*

Н.Ф. Голубев

ПОНЯТИЕ, ИСТОРИЯ, ЭТАПЫ И ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ

Научно-техническая революция, увеличение скорости и объема информационных потоков в современном обществе обуславливают высокие требования к интеллектуальному и физическому развитию населения. Однако, неблагоприятная демографическая и экологическая ситуация, наряду с высокими темпами урбанизации, создает предпосылки для ухудшения здоровья населения России, отрицательно влияет на генофонд нации. В связи с этим возникает проблема быстрого возвращения опытных и квалифицированных кадров к активной профессиональной деятельности. В этих условиях для здравоохранения приоритетное значение приобретает комплекс патогенетически обоснованных мероприятий, объединенных понятием «реабилитация».

По определению ВОЗ, *реабилитация — это координированное применение медицинских, социальных, педагогических и профессиональных мероприятий в целях подготовки (переподготовки) индивидуума на оптимум трудоспособности*. Многочисленные определения характеризуют реабилитацию как медико-социальный процесс, в котором сочетается цель реабилитации — восстановление социальной дееспособности человека, как члена общества и средства достижения этой цели, устраняющие причину ограничения дееспособности. При этом врачи проводят только медицинскую часть реабилитационной программы, которая обозначается как «медицинская реабилитация».

Теоретические положения и методические принципы реабилитации прослеживаются в далеком прошлом отечественной и зарубежной медицины, психологии, социологии. Определение понятия «реабилитация» впервые дал в 1903 г. Ф. Бус в книге «Система общего попечительства над бедными». Первые сведения о практической реализации задачи восстановления здоровья и трудоспособности пострадавших относятся к периоду первой мировой войны, когда в Англии были созданы ортопедические госпитали для инвалидов войны, где наряду с традиционным лечением была впервые широко применена трудотерапия как метод лечебно-восстановительного воздействия.

Общественность России поддержала подобное начинание. Для изучения работы ортопедических госпиталей в Англию был направлен представитель Союза земств и городов России. Этот опыт был использован в практике

Ортопедического госпиталя в Петрограде, Медико-механической академии в Харькове и в других учреждениях.

Целостная концепция реабилитации начала складываться к 40-м годам XX столетия, ее современное содержание — терминология, принципы, целенаправленность и систематизация знаний и т.д. — определилось в годы второй мировой войны и послевоенный период.

Основные принципы реабилитации широко применяли врачи в годы Великой Отечественной войны (1941–1945) в госпиталях для легкораненых (ГЛР), батальонах выздоравливающих, курортных госпиталях и военных санаториях, институтах восстановительной хирургии, хотя термин «реабилитация» в то время не использовался. Несмотря на трудности войны, тяготы эвакуации и реэвакуации, военные санатории возвратили в строй десятки тысяч раненых и больных. Концентрация в эвакогоспиталях курортных регионов раненых и больных с длительными сроками лечения, специализация курортных госпиталей и применение курортных факторов способствовали повышению эффективности восстановительной терапии. Меры по развитию совершенствования восстановительного лечения раненых и больных с использованием курортных факторов позволили довести в последние годы войны охват больных физиотерапией в госпиталях до 60%, грязелечением — до 37%, минеральными водами — до 16%. Благодаря действию курортных и преформированных лечебных факторов значительно сокращались продолжительность лечения и количество осложнений.

В последующем концепция реабилитации впитала многие положения социальной гигиены, психологии, социологии и других дисциплин. В настоящее время она является неотъемлемым звеном в системе лечения больных.

Термин «реабилитация», принятый Всемирной организацией здравоохранения, прочно вошел в медицинскую терминологию в конце 60-х годов.

Вводя его в свой обиход, медики стремились привлечь внимание общества к необходимости продолжения лечебных мероприятий после окончания пребывания больного в стационаре, то есть тогда, когда решена задача сохранения жизни и поддержания структурно-функциональной целостности пораженных органов и тканей. Ранее указанные мероприятия были объединены понятием «восстановительное лечение».

С точки зрения медицины, под реабилитацией понимается комплексное восстановительное лечение как синоним медицинской реабилитации. Этим и определяется соотношение терминов «реабилитация», «медицинская реабилитация» и «восстановительное лечение». В настоящее время оно является завершающей частью медицинской реабилитации, которая начинается с первых дней лечения больного в стационаре.

Зародившись в ортопедии и травматологии, реабилитация в последние десятилетия прочно вошла в кардиологическую практику, гастроэнтерологию, неврологию, онкологию и другие разделы клинической медицины.

Сложившиеся к настоящему времени научные представления диктуют необходимость ее проведения в несколько этапов с четким разделением каждого из них. По содержанию лечебных мероприятий *выделяют три этапа медицинской реабилитации*:

- **госпитальный** (лечебно-щадящий);
- **амбулаторно-поликлинический** (функционально-тренирующий);
- **санаторно-курортный** (этап активного восстановления функций).

Удельный вес физиотерапевтической помощи на этих этапах различен и существенно возрастает в период активного восстановления трудоспособности больных, т.е. тогда, когда решена задача сохранения жизни и функций пораженных органов и тканей.

В соответствии с принятой Министерством здравоохранения России системой медицинской реабилитации ее первый этап проводят в специализированных лечебных и реабилитационных отделениях стационаров (больниц и клиник), второй — в региональных центрах медицинской реабилитации и реабилитационных центрах поликлиник, а третий — в санаториях соответствующего медицинского профиля.

Результаты теоретических и клинических исследований ученых и специалистов позволили сформулировать *следующие принципы медицинской реабилитации больных*:

- своевременности реабилитационных мероприятий (по возможности наиболее раннее начало реабилитации), являющихся органической частью процесса лечения;
- единство этиопатогенетической и симптоматической терапии (однаправленность этапов медицинской реабилитации);
- индивидуализации конкретных программ медицинской реабилитации;
- курсового проведения реабилитационных мероприятий на разных этапах;
- преемственного и последовательного использования лечебных режимов возрастающей интенсивности на каждом этапе медицинской реабилитации;
- оптимального сочетания применяемых лечебных физических факторов и фармакологических препаратов;
- динамического проведения этапов медицинской реабилитации, последовательность прохождения которых может быть различной в зависимости от патологии;
- комплексного использования различных средств и методов в программах медицинской реабилитации;
- непрерывности и завершенности реабилитационных мероприятий;
- доступности реабилитации для всех лиц, нуждающихся в ней.

Несмотря на то, что реабилитация начинается одновременно с началом лечения, ее интенсивность как функционально восстановительной терапии нарастает, хотя и меняет свое содержание по мере стихания явлений острой фазы и перехода болезни в фазу реконвалесценции острого патологического процесса или ремиссии хронического заболевания. Именно в этих фазах больной становится основным объектом реабилитации. Не нужно думать, что активность лечебного процесса при этом падает. Скорее наоборот. Яркое подмечено Г.Б. Федосеевым (1988), что *лечение больного бронхиальной астмой в фазе обострения — это тактика лечения, в фазе ремиссии — его стратегия*. Эта закономерность может быть отнесена и к другим нозологическим формам. Но одновременно с этим нарастают и трудности лечебно-диагностического процесса. Необходимость соблюдения главного постулата клинической медицины — индивидуализация подхода к больному и к его лечению — сохраняется, но выполнять его становится все труднее. Причиной этого является, во-первых, малосимптомность фаз реконвалесценции и ремиссии и, во-вторых, скудность литературных данных, которые касаются главным образом острых фаз заболеваний. К характерным особенностям фазы ремиссии Ф.И. Комаров и Г.Н. Крыжановский (1987) относят угасание или даже исчезновение клинических проявлений местной, органной патологии при сохранении детерминанты патологической системы болезни, несущей в себе угрозу ее рецидива, прогрессирования, хронизации.

В определениях реабилитации наряду с медицинскими мероприятиями перечисляются физические и психологические мероприятия. Соответственно выделяют как равнозначные и самодовлеющие, независимые друг от друга аспекты реабилитации: медицинский, физический, психологический.

Понятие «аспект реабилитации» равнозначен комплексу лечебно-профилактических мероприятий с указанием его основной направленности. Особое место занимает медико-профессиональный аспект. Иногда упоминаемый социально-экономический аспект уже выходит за рамки медицинской реабилитации и относится к ее социальной цели. На наш взгляд целесообразно поподробнее остановиться на медицинском аспекте реабилитации.

Медицинский аспект реабилитации представляет комплекс лечебно-профилактических мероприятий, к которым относятся медикаментозная терапия, хирургическое лечение и различные методы немедикаментозного лечения. Общая задача аспекта — устранение или компенсация функционального дефекта, повышение резистентности организма и его адаптация к условиям среды, профилактика хронизации болезни, ее обострения и рецидивов, стабилизация ремиссии, устранение или компенсация местных патологических нарушений (последствий травмы).

Общим для всех методов медицинской реабилитации является патогенетический и функциональный характер, что предопределяет и подход к вы-

бору надлежащих мероприятий: синдромно-патогенетический и клинико-функциональный.

Медикаментозное лечение строится по обычным правилам фармакотерапии с тенденцией к максимальному сокращению лекарственной нагрузки. Хирургическое и ортопедическое лечение в ходе реабилитации — это комплекс хирургических вмешательств для устранения или компенсации функциональных и косметических дефектов, долечивание осложнений и последствий травм и оперативных вмешательств.

Основное место среди немедикаментозных факторов занимают факторы физические — естественные (курортные, природные) и искусственные (преформированные, аппаратные — методы физиотерапии). В число немедикаментозных методов входят также лечебное питание, трудотерапия. Наряду с ними в понятие «медицинский аспект» реабилитации должны быть включены и такие лечебные методы, как климато-, бальнео-, дието-, фито-, механотерапия, мануальная и аэрозольная терапия, рефлексотерапия и другие не менее важные немедикаментозные лечебные методы. Появляются и новые аспекты: реабилитация семейная, сексуальная, иммунологическая, аллергологическая, и все они вписываются в реабилитацию медицинскую как комплекс лечебных методов самого различного профиля, объединенных их лечебной направленностью. Очевидно, что среди них находят свое место лекарственные и хирургические методы, но главное место все же принадлежит методам немедикаментозным.

Без сомнения к новым, немедикаментозным, оригинальным и перспективным терапевтическим методам относится и метод лечения натуральным виноградным вином. Энотерапия в последнее время получает все большее распространение не только в общетерапевтической практике, но и в восстановительной медицине и медицинской реабилитации больных.

Очень важным аспектом с медицинской точки зрения при лечении виноградным натуральным вином является разработка показаний и противопоказаний к назначению энотерапии.

Ниже представлены показания и противопоказания для проведения энотерапии в медицинской реабилитации и восстановительном лечении, которые разрабатывались с использованием мирового исторического опыта применения вина в лечебной практике, основных положений Винотерапевтического кодекса доктора Эйло и медицинской карты вин доктора Мори, 10-летнего опыта применения энотерапии в практике санаторно-курортного лечения больных с различными видами патологии Северо-кавказской группы военных санаториев Министерства Обороны Российской Федерации (Пятигорский ЦВС, Кисловодский ЦВС и Ессентукский ЦВС) и Марфинского Центрального военного клинического санатория МО РФ, а также на основании личного опыта автора лечения натуральным виноградным вином пациентов в Восстановительном медицинском Центре одной из ведущих клиник г. Москвы.

ПОКАЗАНИЯ К НАЗНАЧЕНИЮ ЭНОТЕРАПИИ В ВОССТАНОВИТЕЛЬНОЙ МЕДИЦИНЕ И МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ

Болезни сердечно-сосудистой системы

- ишемическая болезнь сердца, стенокардия I–II ФК, кардиосклероз — красное вино до 450 мл в день (по 120–150 мл перед едой 2–3 раза в день);
- гипертоническая болезнь I стадии — белое сухое вино разбавленное минеральной водой до 250 мл в день (по 60–80 мл во время еды 2–3 раза в день);
- сердечно-сосудистая недостаточность не выше I степени — сухое красное вино или шампанское брют до 250 мл в день (по 60–80 мл во время еды 2–3 раза в день) в течение 7–10 дней;
- атеросклероз сосудов нижних конечностей при устойчивом и компенсированном кровообращении — белое вино с минеральной водой до 450 мл в день (по 120–150 мл перед едой или запивая принимаемую пищу 2–3 раза в день);
- нейроциркуляторная дистония по кардиальному типу — белое сухое вино до 450 мл в день (по 120–150 мл во время приема пищи 2–3 раза в день);
- нейроциркуляторная дистония по гипертензивному типу — белое сухое вино до 300 мл в день (по 80–100 мл перед едой или во время приема пищи 2–3 раза в день);
- нейроциркуляторная дистония по гипотоническому типу — красное вино до 450 мл в день (по 120–150 мл перед едой 2–3 раза в день).

Болезни органов дыхания

- хроническая пневмония — красное вино в теплом виде до 300 мл в день (по 100 мл с минеральной водой во время еды 2–3 раза в день);
- хронический бронхит — красное вино в теплом виде до 150 мл в день (по 50 мл перед едой 2–3 раза в день);
- хронические заболевания верхних дыхательных путей: фарингит, ларингит — белое и красное вино в теплом виде до 300 мл в день (по 100 мл перед едой 2–3 раза в день).

Заболевания желудочно-кишечного тракта

- хронический гастрит с пониженной секреторной функцией — белое, красное вино до 250 мл в день (по 50—80 мл за 30 минут до еды 2—3 раза в день);
- хронический гастрит с повышенной секреторной функцией — белое вино до 150 мл в день (по 30—50 мл с минеральной водой во время приема пищи 2—3 раза в день);
- хронический колит — белое сухое и красное столовое вино до 350 мл в день (по 100—120 мл непосредственно перед едой 2—3 раза в день);
- хронический энтероколит — молодое красное вино до 300 мл в день (по 100 мл перед едой 2—3 раза в день).

Болезни печени и желчного пузыря

- хронический холецистит — белое вино до 250 мл в день по (60—80 мл с минеральной водой во время приема пищи 2—3 раза в день);
- хронический гепатит — молодое красное вино до 150 мл в день (по 30—50 мл с минеральной водой непосредственно перед едой или во время еды 2—3 раза в день).

Заболевание почек и мочевыводящих путей

- хронический гломерулонефрит, хронический пиелонефрит с сохраненной функцией почек — молодое красное вино в теплом виде до 150 мл в день (по 30—50 мл перед едой 2—3 раза в день);
- мочекаменная болезнь — молодое белое сухое вино до 300 мл в день (по 80—100 мл перед едой или во время еды 2—3 раза в день), шампанское брют до 300 мл (по 80—100 мл за 10 мин до еды или во время еды 2—3 раза в день) в течение недели;
- хронический цистит, хронический уретрит — белое и красное вино в теплом виде до 250 мл в день (по 60—80 мл с минеральной водой во время приема пищи 2—3 раза в день);
- хронический простатит — легкое красное вино до 150 мл в день (по 30—50 мл во время еды 2—3 раза в день).

Болезни опорно-двигательного аппарата

- обменно-дистрофический полиартрит — молодое белое сухое вино до 450 мл в день (по 120—150 мл во время приема пищи 2—3 раза в день);
- артрозо-артрит — белое и красное легкое вино до 300 мл в день (по 80—100 мл во время еды 2—3 раза в день).

Заболевания обмена веществ и эндокринной системы

- сахарный диабет II типа, компенсированный — молодое, сухое красное вино до 360 мл в день (по 100—120 мл с минеральной водой во время еды 2—3 раза в день);

- подагра, стадия ремиссии — легкое белое или красное сухое вино до 250 мл в день (60–80 мл с минеральной водой во время приема пищи 2–3 раза в день);
- эндемический зуб, компенсированный — столовое красное и белое вино до 250 мл в день (по 60–80 мл во время еды 2–3 раза в день);
- ожирение — молодое, сухое красное вино или шампанское брют до 300 мл в день (по 80–100 мл в конце еды 2–3 раза в день).

Болезни кроветворной системы

- анемия — красное вино в теплом виде или при нормальной температуре употребления до 450 мл в день (по 120–150 мл во время приема пищи 2–3 раза в день).

Функциональные заболевания нервной системы

- астения функциональная, неврастения, неврозоподобные состояния с незначительными клиническими проявлениями — белое или красное вино до 450 мл в день (по 120–150 мл перед едой или во время приема пищи 2–3 раза в день);

Период реконвалесценции и выздоровления

- белое сухое вино до 80–100 мл в день в качестве аперитива (по 40–50 мл за полчаса до еды 2 раза в день);
- красное сухое вино до 450 мл в день (по 120–150 мл во время приема пищи 2–3 раза в день);
- белое сухое вино до 80–100 мл в день (по 40–50 мл после еды 2 раза в день);
- шампанское брют до 450 мл в день (по 120–150 мл до еды 2–3 раза в день).

Формирование коллекции натуральных виноградных вин для энотерапии производится исходя из содержания биологически активных веществ и их антиоксидантной активности. Отбираются только вина, содержащие активные вещества в достаточных количествах. При условии сбалансированного питания, потребление вина в количестве 5–7% калорийности суточного рациона для мужчин и 2–4% для женщин не оказывает негативного влияния на организм.

Кроме этого необходимо учитывать, что только врач может подобрать правильную дозировку и время приема вина для конкретного пациента.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К НАЗНАЧЕНИЮ ЭНОТЕРАПИИ В ВОССТАНОВИТЕЛЬНОЙ МЕДИЦИНЕ И МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ

- ишемическая болезнь сердца со стенокардией напряжения III и IV ФК;
- гипертоническая болезнь II–III стадии.
- сердечно-сосудистая недостаточность выше I степени в любых ее клинических проявлениях;
- нарушения сердечного ритма и проводимости;
- бронхиальная астма с частыми приступами удушья;
- язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки в стадии обострения или нестойкой ремиссии;
- сахарный диабет I типа (инсулинозависимый), тяжелые и осложненные формы сахарного диабета, декомпенсированные;
- цирроз печени;
- хроническая почечная недостаточность;
- хронический панкреатит в стадии нестойкой ремиссии;
- органические поражения центральной нервной системы с патологическим развитием личности;
- психические заболевания;
- эпилепсия;
- хронический алкоголизм;
- наркомания;
- непереносимость алкогольных напитков.

В восстановительной медицине и медицинской реабилитации лечение натуральным виноградным вином может осуществляться как индивидуально, так и в группе. Как групповой, так и индивидуальный методы лечения больных виноградными винами проводятся как правило в специально выделенных чистых, тихих, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре 19–22° С и влажности 60–70%. Стены помещения могут быть белого цвета или однородных светлых тонов. Столы желательно застилать белыми скатертями. Энотерапевтические процедуры, как правило, должны соче-

таться с элементами психотерапевтического воздействия на пациентов (например, показ психотерапевтических видеофильмов на фоне негромкого музыкального сопровождения)

Особенно следует подчеркнуть, что отпуск вина при проведении лечебных процедур производится только специально подготовленным персоналом, отвечающим за сервировку стола и этикет обслуживания, формирование карты вин и напитков, предлагающим пациентам вина в соответствии с профилем их заболевания (нозологической формой), и блюда, подходящие к рекомендованным врачом винам.

ГРУППОВОЙ МЕТОД ЛЕЧЕНИЯ ВИНОМ

Групповой метод лечения вином, как правило, осуществляется в специально выделенном и оборудованном для этих целей в лечебно-профилактическом учреждении энотерапевтическом баре или кафе-баре.

Для проведения сеансов группового метода лечения вином предварительно производится отбор пациентов (в соответствии с показаниями и противопоказаниями) и формирование однородных групп больных согласно профиля их заболевания. Сеансы групповой энотерапии для однородных групп профильных больных в энотерапевтическом баре или кафе-баре отпускаются строго по времени. Специально подготовленный обслуживающий персонал перед проведением сеанса лечения натуральным виноградным вином осуществляет сервировку столов, обеспечивает пациентов необходимой категорией вина и рекомендуемой его разовой дозой согласно назначения лечащего врача, а также осуществляет контроль за правильностью приема вина пациентом.

Групповой метод энотерапии проводится ежедневно, по 2–3 сеанса в день при длительности каждого сеанса в среднем от 40 до 45 минут. Курс лечения составляет 15–20 дней.

При проведении группового метода лечения вином существуют определенные правила этикета.

Каждое вино подается в посуде соответствующей формы. Вся винная посуда должна быть из бесцветного стекла, чтобы пациент мог видеть цвет и

прозрачность вина. Белые вина, обладающие летучими ароматическими веществами, пьют из суживающихся кверху сосудов. Белые вина других видов пьют обычно из фужеров с прямыми стенками. Красные столовые вина пьют в большинстве случаев из фужеров, имеющих форму баллона. Для наилучшей оценки букета и вкуса старых красных вин с донным осадком и не насыщенных углекислотой лучше всего подходят большие шарообразные фужеры. Десертные вина с высоким содержанием алкоголя пьют из небольших рюмок.

Очень важное значение уделяется отпуску вин, который в зависимости от категории вина имеет свои особенности.

ОТПУСК БЕЛОГО ВИНА

При отпуске высококачественного белого вина обслуживающий персонал приносит пациенту бутылку, показывает и открывает ее на гостевом или приставном столе. При этом он должен показать бутылку, повернув ее этикеткой к пациенту и объявить три позиции: апелласьон, производителя и год урожая, пользуясь своим ножом со штопором, с помощью которого срезает капсулу и извлекает пробку, протирает горлышко бутылки снаружи. После этого отпускающий вино обертывает указательный палец чистой бумажной салфеткой и протирает горлышко бутылки изнутри, удаляя частицы пробки. Затем пробка кладется на специальное блюдечко, которое ставится на стол пациента.

После откупоривания бутылки обслуживающий персонал должен продегустировать вино. Для этих целей им применяются следующие пробы:

Оптическая проба: проверка цвета, окраски и прозрачности вина. Проба на запах: проверка аромата, «букета» вина и его доброкачественности. Осязанием определяется, имеет ли вино нужную температуру. Этикет требует, чтобы обслуживающий персонал дегустировал вино из бокала меньшего объема, чем те, что стоят у пациентов, при дегустации полагается слегка отвернуться.

Белые вина должны храниться в условиях, способствующих поддержанию температуры подачи. Если эти условия не соблюдаются, то вино следует подавать на стол с охладителем. В буфете бутылку с вином ставят в ведро, до половины наполненное холодной водой с дробленым льдом. Ведро покрывают продольно сложенной салфеткой. Сначала ставят его на служебный или приставной стол, а затем на стол посетителю.

Слишком низкая температура отрицательно влияет на белые вина, которые при этом теряют аромат. Однако эта потеря носит временный характер, поскольку с повышением температуры вина его аромат восстанавливается.

Вина	Температура подачи
простые и молодые вина	+8° C
шипучие вина	+7– +9° C
марочные и выдержанные вина	+10– +12° C
красное столовое вино	+15– +18° C
десертное вино	+14– +16° C

Вынув бутылку с вином из ведерка со льдом, отпускающий вино обертывает ее салфеткой, не закрывая этикетку. Если бутылка с вином не охлаждалась в ведерке со льдом, то он берет ее правой рукой за горлышко и ставит на сложенный в несколько раз ручник, предварительно уложенный на ладонь левой руки. Бутылка должна быть обращена этикеткой к посетителю, что позволяет убедиться в том, что заказ выполнен.

После показа бутылки пациенту обслуживающий персонал наливает ему в бокал пробный глоток. Подняв бокал против света, пациент проверяет цвет, окраску и прозрачность вина. Проверкой на запах он ощущает его аромат и букет. Сделав глоток, определяет его вкус и температуру. Получив согласие, отпускающий вино наполняет вином бокал.

При наличии небольшого количества присутствующих лиц в первую очередь наливается вино женщинам, затем мужчинам. При большом числе присутствующих пациентов отпускающий вино начинает обслуживание с ближайшего к нему пациента и движется от него влево вперед.

Винные бутылки, не стоявшие в ведерке со льдом, разливающий берет правой рукой без салфетки и наливает вино в бокал, стоя справа от посетителя. Если же он пользуется при этом ручником, то держит бутылку правой рукой за ее верхнюю треть, чтобы в момент наполнения бокала она была обращена этикеткой к пациенту, а левую руку держит за спиной. При наливании вина следует держать горлышко бутылки в нескольких сантиметрах от края бокала. Вино наливают ровной струей, с правой руки сидящего, с небольшой высоты, чтобы оно струилось по стенкам бокала без бульканья, наполняя бокал на $\frac{2}{3}$ или на $\frac{3}{4}$ его объема. После наполнения бокала отпускающий вино слегка поворачивает бутылку вправо, чтобы капли не попадали на скатерть.

ОТПУСК КРАСНОГО ВИНА

Столовые красные вина следует хранить при температуре их подачи на стол. Бутылки с красным вином без донного осадка открывают так же, как

и бутылки с белым вином. Горлышко бутылки протирают изнутри и снаружи бумажной салфеткой.

Особую осторожность надо соблюдать при распечатывании бутылок с красным вином, имеющим донный осадок. Он состоит обычно из экстрактивных веществ и красителей, оседающих на дне бутылки в результате длительного хранения. При неосторожном обращении с бутылкой осадок может замутиль вино и отрицательно повлиять на его вкус и аромат. Чтобы избежать этого, бутылку с вином осторожно укладывают в специальную корзинку этикеткой вверх и демонстрируют бутылку пациенту.

После этого обслуживающий персонал открывает ее, срезая капсулу и штопором вытягивая из горлышка пробку наполовину, а затем осторожно извлекает ее из бутылки пальцами. Обернув указательный палец чистой бумажной салфеткой, он тщательно протирает им горлышко бутылки изнутри и снаружи. Если на пробке имеется фирменный знак, то она кладется на блюдце и ставится на стол перед посетителем. При распечатывании бутылки под край горлышка подкладывают бумажную салфетку, чтобы капли вниз не упали на скатерть. Пробный глоток наливают пациенту в бокал так же, как и при подаче белого вина. Это позволяет ему установить температуру и качество поданного вина и высказать в случае необходимости свои замечания.

Наливая вино из бутылки, не имеющей донного осадка, разливающий вино держит бутылку правой рукой без салфетки. Он наполняет бокал пациента чуть больше, чем наполовину. Для того, чтобы насытить вино кислородом, обслуживающий персонал в процессе наливания вина медленно и слегка приподнимает горлышко бутылки над краем бокала. После этого он ставит бутылку на подставку с правой стороны от столового прибора.

Наливая пациенту красное вино из бутылки с донным осадком, разливающий не вынимает бутылку из корзинки, которую он держит правой рукой за ручку. Чтобы избежать попадания капель вина на стол, между горлышком бутылки и краем корзинки кладут бумажную салфетку. Необходимо следить за тем, чтобы вино из бутылки не выливалось полностью, поскольку это может повлечь за собой переход осадочного слоя в жидкость.

В качестве наилучшего метода подачи красных вин, особенно длительного хранения и содержащих донный осадок, рекомендуется осторожно переливать вино в графин, оставив осадок в бутылке (декантация вина). Перед декантацией графин (декантер) полагается ополоснуть вином. Бутылку изпод вина вместе с графином подают на стол.

ОТПУСК ДЕСЕРТНЫХ ВИН

Температура подачи полусладких десертных вин $+12 - +14^{\circ}\text{C}$, сладких десертных вин $+14 - +16^{\circ}\text{C}$. Для полусладких десертных вин на стол подают

рюмки или фужеры, а для сладких вин с высоким содержанием алкоголя – рюмки небольшой емкости. По желанию посетителей полусладкие десертные вина могут перед подачей слегка охлаждаться.

ОТПУСК ИГРИСТЫХ ВИН

Минимальное содержание алкоголя в этих винах 10%, температура подачи +7—+9° С. Подача игристого вина требует от обслуживающего персонала значительного опыта и практических навыков. В процессе обслуживания он обязан соблюдать большую осторожность, быть внимательным и точным в своих действиях.

Бокалы для игристого вина должны иметь узкую вытянутую форму, что способствует более длительному сохранению углекислоты, а следовательно, и лучшего вкуса шипучего напитка.

Рекомендуется ставить бутылку с игристым вином в ведерко, наполненное холодной водой с дробленым льдом. После охлаждения на край ведерка или на горлышко бутылки кладут чистую тканевую салфетку, сложенную вдоль. Ведро с бутылкой ставится на мелкую тарелку или на поднос, накрытые салфеткой, и несется к столу пациента, показывается ему заказанное вино в бутылке, после чего она ставится на стол либо на приставной столик.

При обслуживании разливающий вино распечатывает бутылку с игристым вином за столом пациента. Левой рукой он охватывает салфеткой горлышко бутылки, придерживая пробку большим пальцем. Большим и указательными пальцами правой руки отгибает проволочную сетку, быстро двигая ее вперед и назад, вследствие чего проволока ломается. Продолжая придерживать пробку, правой рукой освобождает бутылку от проволочной сетки и фольги и кладет их на блюдце. При этом отпускающий вино все время держит бутылку в слегка наклонном положении, повернув ее горлышком в сторону от сидящих за столом пациентов, поскольку в таком положении углекислый газ не давит на пробку. После этого обслуживающий, действуя правой рукой с салфеткой, медленно, осторожно и бесшумно поворачивает влево пластмассовую пробку, извлекая ее из горлышка бутылки под углом с тем, чтобы дать выход содержащемуся в ней углекислому газу. Затем пробка бросается в ведро со льдом. После удаления пробки горлышко бутылки тщательно протирают бумажной салфеткой.

Если бутылка закрыта пробкой из коры пробкового дуба, то она иногда с трудом поддается извлечению. Для этой цели пользуются специальными металлическими щипцами. Особую осторожность следует соблюдать в случае, когда верхняя часть пробки ломается и отрывается от горлышка. При этом отпускающий вино должен прежде всего отрезать верхнюю часть проб-

ки вровень с краем горлышка. После этого он левой рукой с помощью сложенной а несколько раз салфетки крепко охватывает горлышко бутылки и вводит в пробку штопор. Эти предосторожности необходимы, чтобы предотвратить травму в случае, если бутылка с вином лопнет во время распечатывания.

Наливая игристое вино в бокал, разливающий вино держит правой рукой бутылку, предварительно вытерев ее насухо. После пробного глотка и одобрения со стороны пациента наполняется стоящий на столе бокал. Допустимы и другие приемы. Взяв бокал правой рукой с правой стороны от сидящего посетителя, отпускающий вино наполняет его из бутылки, которую он держит в левой руке. При этом он движется вокруг стола справа налево. Взяв бокал левой рукой с левой стороны от сидящего пациента, разливающий наполняет его из бутылки, которую он держит в правой руке. При этом он движется вокруг стола слева направо. Последний прием используется лишь в том случае, когда бокал ставят непосредственно перед пациентом.

Если наливать игристое вино, которое сильно пенится, непосредственно на дно бокала, то содержащаяся в нем углекислота быстро улетучивается. Поэтому лучше всего наливать вино по внутренним стенкам бокала, который отпускающий вино держит в руке в наклонном положении. Бокалы наполняют на $\frac{2}{3}$ объема. Если при первом наполнении эта мера не достигнута, следует долить бокалы.

Для получения более полного представления об органолептических свойствах вина необходимо его употребление сочетать с приёмом пищи («гедонистская» дегустация). Пациенты, проходящие курс медицинской реабилитации или восстановительного лечения с применением энотерапии по групповому методу должны иметь возможность заказать необходимые для них блюда в энотерапевтическом баре или кафе-баре.

Вино и делается для того, чтобы запивать им еду. Практически любое блюдо становится с вином только вкуснее, и практически любое вино кажется более вкусным с едой. Да и медицина рекомендует употреблять с этой упоительной жидкостью что-либо твёрдое — какое бы вредное воздействие ни оказывал алкоголь, оно ослабляется хорошей закуской.

Согласно общепринятым правилам к блюдам из светлого мяса (свинина, телятина, курица), а также к рыбе, устрицам, омарам и другим ракообразным подают светлые вина. К блюдам из темного мяса (говядина, баранина, боровая дичь, мясо диких животных, утка и гусь) — темные вина. К сладким блюдам подают сладкие вина. Как правило, начинают с легких вин и кончают крепкими винами.

Абсолютно не сочетаются с винами, по мнению многих экспертов некоторые продукты блюда и приправы. В этот «черный» список попали наш хрен, практически все заправки к салатам, содержащие высокую концентрацию уксуса, ревень, свежие ананасы. Не стоит лакомиться и арахисом, если соби-

раетесь пить вино. Эти орехи могут разрушить любой винный букет. Оливки для ряда вин — также довольно сомнительное сочетание. Приятное исключение составляют хересы и вермуты.

Следует отметить, что жёстких правил насчёт того, какую еду с каким вином надлежит употреблять, не существует. Если вы пьёте то, что вам рекомендовано пить в лечебных целях, и едите то, что вам приятно и полезно есть, то проводимые процедуры действенны и эффективны.

Групповой метод энотерапии проводится под постоянным контролем медицинского персонала за общим самочувствием и состоянием здоровья больного, а также реакции его организма на проводимые энотерапевтические процедуры.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ МЕТОД ЛЕЧЕНИЯ ВИНOM

Метод предполагает приём натурального виноградного вина в столовой лечебно-профилактического учреждения во время приёма пищи, где пациенты проходят курс медицинской реабилитации. Отпуск вина в столовой для проведения индивидуальной энотерапии осуществляется, как правило, двумя способами.

Первый способ обслуживания пациентов во время приёма пищи осуществляется в обеденном зале специально подготовленным персоналом (методика отпуска вина аналогична, как и при групповом методе лечения вином, подробно описана ранее).

Второй способ отпуска вина во время еды предусматривает предварительную сервировку индивидуального места пациента бокалом с тем или иным количеством предписанного ему врачом вина.

Следует отметить, что возможно сочетание двух способов проведения индивидуального винолечения во время приема пищи.

При проведении индивидуального метода энотерапии очень важно ознакомить пациентов с некоторыми практическими советами по употреблению вина.

При употреблении вина бокал полагается держать за ножку или за подставку, для того, чтобы видеть вино; не согреть его теплом рук; не оставить

на стенках бокала не эстетичных отпечатков пальцев; не перебивать букет запахом, который может исходить от наших рук (мыло, крем, табак и т.д.). Не рекомендуется пить вина, особенно редкие и дорогие, с накрашенными губами: в состав практически всех губных помад входят силиконы, способные нейтрализовать самые тонкие и особо ценные качества вина.

Перед употреблением натурального виноградного вина необходимо оценить его качества. Вначале, наполненный бокал вином следует опустить перед глазами вниз и посмотреть на поверхность вина («диск»), определяя, насколько он блестящий («зеркальный») и нет ли на его поверхности каких-либо частиц. Затем следует поднять бокал на уровень глаз (на белом фоне), подержать его прямо, потом наклонить, определяя интенсивность цвета вина, его оттенок, степень прозрачности и блеска, наличие или отсутствие взвеси и пузырьков углекислого газа. Далее необходимо покрутить бокал, держа его за подставку (можно проделать это, поставив бокал на стол), с целью насытить вино кислородом, избавиться от возможных остатков углекислого газа и высвободить ароматические вещества. В таких случаях иногда говорят, что вино *«раскрывается»*. Затем следует опустить нос в бокал и вдохнуть аромат вина.

После этого необходимо набрать немного вина в рот. Первое ощущение, которое вино вызывает во рту, называется *«атакой»*. Если вино хорошее, атака должна быть чётко выраженной. Далее необходимо пожевать вино, покрутить его во рту, омывая язык, дёсны, внутреннюю поверхность ротовой полости, после этого вино переместить в заднюю часть полости рта, затем плавно — в переднюю и проглотить его. Следует сосредоточиться на ощущениях, которые вызывает натуральное виноградное вино, согреваясь во рту и выделяя всё больше ароматических веществ, воспринимаемых ретроназальным путём. Хорошее вино как бы расцветает во рту, что иногда определяют как *«эффект распускающегося павлиньего хвоста»*.

Необходимо далее проанализировать всю гамму его вкусовых ощущений: сладость, кислотность, горечь; консистенцию: лёгкое, плотное, маслянистое. Можно также почувствовать чистоту вина или его «засорённость»: пузырьки углекислого газа и взвешенные частицы. После проведённых манипуляций по определению качества вина необходимо приступить к его употреблению.

Вино следует пить медленными глотками; потягивая, посасывая, смакуя, получая истинное удовольствие и наслаждение от полноты букета его аромата и вкусовых качеств. Одним словом: вино надо не пить, а смаковать. Бокал вина, как правило, следует выпивать в несколько приёмов. После этого необходимо оценить послевкусие вина.

Послевкусием называется продолжающееся ароматическое и вкусовое воздействие вина, ощущение его сбалансированности и гармоничности после того, как оно выпито. Если вино заурядное, его воздействие слабе-

ет очень быстро. Длительность послевкусия (или долгота вина) измеряется в каудальх (1 каудаль равен 1 секунде). *Чем лучше вино, тем дольше послевкусие.*

Индивидуальный метод энотерапии проводится ежедневно, 2–3 раза в день. Лечебная доза вина, как правило, в среднем составляет от 100 до 350 мл на прием. Сухие вина применяются в натуральном виде, десертные вина разводятся минеральной водой в соотношении 3:1. Курс лечения составляет 15–20 дней.

МЕДИЦИНСКИЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ЭНОТЕРАПИИ

Организует проведение энотерапии в лечебно-профилактическом учреждении, как правило медицинский руководитель учреждения. Назначает энотерапию больному только лечащий врач согласно имеющихся медицинских показаний при отсутствии противопоказаний на основании личного согласия пациента с записью обоснования назначения лечения натуральным виноградным вином в истории болезни, регистрацией об этом в карте отпуска процедур (санаторной книжке), с указанием категории применяемого вина, его суточной и разовой дозы, кратности приема и продолжительности курса лечения.

Важно знать уровень содержания биологически активных веществ (БАВ) и антиоксидантной активности вина, используемого для энотерапии. Определение содержания биологически активных веществ в вине производится в специализированных аттестованных биохимических лабораториях. Допускаются следующие количества БАВ в вине: фенольные кислоты – 100–300 мг; флавонолы – 30–100 мг; полифенолы – 200–600 мг; антоцианы – 50–150 мг; стильбены – 10–40 мг. Антиоксидантная активность вина определяется амперометрическим способом.

Доза натурального виноградного вина, способы применения вина, рекомендуемые для лечения больных должна определяться строго индивидуально с учетом пола, возраста, массы тела пациента, диагноза основного и сопутствующих заболеваний, стадии течения болезни, функционального

состояния организма и его компенсаторных возможностей, проводимого медикаментозного, физиотерапевтического и другого лечения. Как правило, лечебная доза вина в среднем составляет от 100 до 350 мл на прием. Сухие вина обычно принимаются в натуральном виде, десертные вина рекомендуются разводить минеральной водой в соотношении 3:1.

При установлении показаний к терапии натуральным виноградным вином, лечащий врач при сборе анамнеза должен исключить наличие у пациента так называемых «вредных привычек», в том числе склонности к злоупотреблению спиртными напитками или индивидуальной непереносимости алкоголя. Эти данные являются противопоказаниями к проведению энотерапии. Кроме того, лечащий врач должен перед началом курса лечения натуральным виноградным вином провести с больным сеанс «малой психотерапии» с целью невелирования сомнительного отношения пациента к данному методу лечения и потенцирования действия энотерапии на его функциональное состояние внутренних органов и систем.

Следует отметить, если программа медицинской реабилитации у пациента включает в себя одновременно физиотерапевтическое лечение и энотерапию, то для достижения положительного результата лечения и исключения различных осложнений целесообразно в первую половину дня больному назначать применение преформированных физических факторов, а затем во второй половине дня (начиная с обеда) проводить лечение натуральными виноградными винами.

При проведении курса лечения натуральным виноградным вином особое внимание следует обратить на организацию и проведение медицинского контроля, а также динамического врачебного наблюдения, которые должны осуществляться по общепринятым методам и правилам с обязательной регистрацией результатов их выполнения медицинским персоналом в соответствующей документации.

Применение метода энотерапии в медицинской реабилитации и восстановительном лечении больных в лечебно-профилактических учреждениях с учетом показаний и противопоказаний практически исключает вероятность возникновения каких-либо осложнений. Вместе с тем, необоснованное, случайное и непродуманное с медицинской точки зрения применение энотерапии, может привести к весьма плачевным, по меньшей мере, вредным для организма пациента последствиям. Продолжительность курса энотерапии зависит от тяжести заболевания, степени выраженности патологического процесса у пациента и в среднем составляет от 15 до 20 дней.

Оценка результатов проведенной терапии виноградным вином в восстановительной медицине и медицинской реабилитации производится путем сравнения в динамике клинико-функциональных и лабораторных показателей основных исследуемых функций внутренних органов и систем пациентов в начале курса лечения и по его завершении.

ГЛАВА 11

ПРИМЕНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ВИНОДЕЛИЯ В ВОССТАНОВИТЕЛЬНОЙ МЕДИЦИНЕ И МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ

*Вино будет тем, чем было всегда: превосходным
пищевым продуктом, а в некоторых случаях –
драгоценным лекарством*

Леребуллэ

В структуре Международной организации винограда и вина создана секция «Вино и здоровье», которая при участии врачей выполняет многогранную программу научных исследований по изучению действия вина на организм человека.

Винотерапия получает все большее распространение в мире. Смысл ее заключается в восстановлении здоровья и омолаживании организма с помощью вина и продуктов, сопутствующих его изготовлению.

Продукты производства виноделия в восстановительной медицине и медицинской реабилитации используются в основном в диетическом питании, гидробальнеотерапии, косметологии и дерматологии.

В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ

В лечебном питании некоторых зарубежных стран (в основном европейских: Германия, Франция, Испания, Италия и др.) активно применяются программы по диетологии, основанные на применении веществ, получаемых из косточек винограда, которые позволяют совмещать здоровую, натуральную пищу с пищевыми добавками, необходимыми для жизненного тонуса организма. В диетическом питании используется следующая продукция из виноградных косточек:

- Масло из виноградных косточек холодного отжима;
- Уксус пищевой;
- Мука из виноградных косточек;
- Хлеб из муки виноградных косточек (смесь для выпечки хлеба);
- Батончики из муки виноградных косточек;
- Хлебцы из муки виноградных косточек;
- Лапша из муки виноградных косточек.

Масло из виноградных косточек холодного отжима

Состав: Проциандин (сильнейший антиоксидант) и витамин Е, которые обеспечивают высокие питательные свойства данного масла и его длительный срок хранения (3 года). Общее количество биологически активных веществ (антиоксидантов и т.д.) выше, чем в очищенном масле. Масло из виноградных косточек холодного отжима является неочищенным. Благода-

ря усовершенствованию технологии производственного процесса стало возможным дробить виноградные косточки и получать масло. Для производства 1 литра масла, требуется 50 кг виноградных косточек. Масло – необычайно мягкое и нежное. Оно идеально подходит для приготовления вкусных салатов, отвечающих самым изысканным вкусам. Масло также прекрасно подходит для жарки или для запекания в духовке многих блюд, а особенно – рыбных. Оно начинает сильно разогреваться и чадить при T жарки выше 190°C , что не типично для других натуральных масел. (например, оливковое масло чадит уже при 175°C). Вот по этой причине именно масло из виноградных косточек прекрасно подходит для жарки.

Вкусовые характеристики: характерный вкус винограда и орехов, дополняемый чудесным фруктовым ароматом спелого банана.

Технология производства: очищение масла производится путём оседания мутных частиц за счёт неоднократного сливания масла с осадка до тех пор, пока оно не приобретёт наконец светлый золотисто-зелёный цвет.

Масло выпускается немецкой компанией VITIS и продаётся в бутылках с надписью «Edition Genesis», что означает «создание чуда».

Содержание жирных кислот и токоферола в масле из виноградных косточек холодного отжима VITIS (Среднее значение различных анализов)

Название	Описание	содержание, %
C 15:0	Насыщенная жирная кислота	0,1
C 16:0	Пальмитиновая насыщенная жирная кислота	4,4
C 18:0	Стеариновая насыщенная жирная кислота	2,2
C 18:1	Олеиновая мононенасыщенная жирная кислота	14,5
C 18:2	Линолевая полиненасыщенная жирная кислота	78,3
C 18:3	Линоленовая насыщенная жирная кислота	0,3
C 20:0	Арахидоновая насыщенная жирная кислота	0,1
C 20:1	Эйкозеновая мононенасыщенная жирная кислота	0,1
а-Токоферол	Витамин Е	63,0 мг/кг

Содержание антиоксидантов в масле из виноградных косточек холодного отжима VITIS

Тип антиоксиданта	Содержание в масле, мг/мл
Катехин	0,22
Процианидин В2	0,41
Эпикатехин	0,07

Уксус из айвы

Экстракт винного уксуса из айвы. Переработан и рафинирован на основе холодного вина и специально отобранных сухих ягод айвы.

Уксус из сливы

Экстракт винного уксуса из свежей сливы. Переработан и рафинирован на основе бургундского вина из винограда позднего сбора (Пино Нуар).

Оба уксуса изготовлены из вина и свежих фруктов (без каких-либо добавок), идеально подходят к различным салатам и соусам и прекрасно дополняют масло из виноградных косточек холодного отжима. Для того, чтобы удивить гостей необходимо подать необыкновенно сочные салаты с добавлением данного уксуса перед вторым блюдом. Что касается соусов, то уксус из айвы подходит к светлым соусам (рыбным), а уксус из сливы — к тёмным (мясным).

Технология производства: натуральное вино проходит процесс ферментации в маленьких деревянных бочках (согласно традиционному Орлеанскому методу) до получения уксуса, затем добавляются свежие фрукты и специально отобранные вина (для прохождения процесса рафинирования и утончения вкуса уксуса).

Мука из виноградных косточек

Состав: в хлебобулочных изделиях, изготовленных из данной муки (или же точнее — с добавлением данной муки в обычную), содержится большое количество биологически активных веществ — антиоксидантов: 65 мг эпикатехина, 75 мг катехина, 97 мг проциандина В2 (сильнейшего антиоксиданта), 195 мг другого проциандина, 432 мг циклического полифенола, в то время как в обычных хлебобулочных изделиях содержится лишь 0,06 мг катехина и эпикатехина и совсем нет проциандина.

Мука из виноградных косточек используется для выпечки хлеба (добавляется 5—10% данной муки в обычную муку). В результате повышается ан-

тиоксидативный потенциал хлебобулочных изделий на 5000 единиц. Кроме этого, мука используется для панировки рыбы и мяса, для приготовления пончиков, блинчиков, вафель и пиццы. Является хорошей добавкой в супы (картофельные и овощные) и соусы, а также — в мюсли, творог и различные десерты.

Анализ пищевой ценности муки из виноградных косточек ($\mu=300$)

Название	Доля
Вода	9,1%
Сырой протеин	9,3%
Сырой жир	4,5%
Сырое волокно	41,8%
Сырая зола	2,9%
Азот без экстрактов	32,4%
Сахар	7,2%
Сырой крахмал	1,4%
Газообразование	7,8 мл/200 мг
Энергия	6,16 МДж/кг $\pm$ 0,25
Натрий	< 0,01%
Кальций	0,59%
Фосфор	0,28%
Калий	0,51%
Магний	0,12%
Железо	70,0 мг/кг
Марганец	22,0 мг/кг
Медь	10,0 мг/кг
Цинк	17,0 мг/кг
Бор	12,0 мг/кг
Молибден	< 0,10 мг/кг

Содержание циклических полифенолов в муке из виноградных косточек ($\mu=300$)

Циклические полифенолы	Содержание, мг/г
Процианидин В1	3,94
Процианидин В2	4,94
Процианидин В3	3,71
Процианидин С1	2,71
Процианидин тетрамер	0,60
Проантоцианидин Р1	0,68
Проантоцианидин Р2	0,58
Катехин	2,97
Эпикатехин	1,62
Общее содержание	21,75

Хлеб из муки виноградных косточек (Смесь для выпечки хлеба)

Состав: пшеничная мука, соевая мука грубого помола, мука из виноградных косточек (7%), семена подсолнечника, слегка обжаренная пшеничная мука, пшеничная мука с добавлением чистой родниковой воды, ржаная мука, семена льна, солодовая мука, соль, молочная кислота, глюконо- δ -лактон, сухие дрожжи и карбонат натрия.

Выпечка хлеба: развести 1 пачку данной смеси (750 г) с 480 мл воды и с помощью тестомесилки довести массу до гладкого состояния и оставить тесто примерно на 15 минут. Затем вновь взбить тесто руками и образовать форму хлеба. Поместить образовавшуюся массу в котелок или кастрюльку и оставить примерно на 30 минут в тёплом месте. После этого разрезать сформированную массу вдоль и запечь. Запекать в печи с горячим воздухом: 40–50 мин. при $T=180^{\circ}\text{C}$; в печи с жаром: 40–50 мин. при $T=200^{\circ}\text{C}$; в газовой печи 40–50 мин. на 2-ой или 3-ей ступени.

Автоматическое выпекание хлеба: 750 г данной смеси + 480 мл воды = выбор соответствующей программы (см. вышеуказанные способы).

Антиоксидативный потенциал данного хлеба на 5000 единиц больше, чем у обычного хлеба.

Содержание циклических полифенолов в обычном хлебе и в хлебе из муки виноградных косточек, мг/кг

Хлеб	Процианидин	Катехин	Эпикатехин	Сумма
Хлеб №1 без муки грубого помола и виноградных косточек, хлебный мякиш	—	0,03	0,02	0,05
Хлеб №2 без муки грубого помола и виноградных косточек, хлебный мякиш	—	0,05	0,02	0,07
Хлеб VITIS из муки виноградных косточек	292,76	75,12	65,36	433,24

Батончики из муки виноградных косточек

Состав: овсяные хлопья, сироп из глюкозы, лесные орехи, обжаренный рис, концентрат из яблочного сока, растительные жиры, мука из виноградных косточек (6%), финики, семечки подсолнуха, пшеничный крахмал, карамельный сироп и соль. Батончики, изготовленные из муки виноградных косточек, идеально подходят для употребления в любой момент дня. Нет сомнений, что данные изделия имеют совершенно особую значимость, поскольку в них содержится невероятно высокий процент процианидина.

Хлебцы из муки виноградных косточек

Состав: пшеничная мука, мука из виноградных косточек (15%), виноградные косточки, ржаная мука, хлебопекарные дрожжи и жиры, морская соль, солодовая мука, пекарный порошок, модифицированный крахмал. Хлебцы, изготовленные из муки виноградных косточек необыкновенно вкусны и обладают высоким антиоксидантным потенциалом.

Лапша из муки виноградных косточек

Состав: мука из твёрдых сортов пшеницы, яйца (10%), мука из виноградных косточек (7%), соль.

Эта лапша является прекрасным дополнением ко многим блюдам. Например, она является хорошим гарниром к мясу тушёному ломтиками с луком, к лопаточной части барашка, к жаркому из индейки или к аппетитному рыбному блюду. Также её можно использовать в качестве основного блюда с различными соусами (например, с грибным), с овощами, жарить с яйцами.

Время приготовления: 7–10 минут.

Лапша содержит высокий процент процианидина и полифенолов, выводящих из организма свободные радикалы.

В Германии активно применяется программа лечебного питания для здоровых лиц, а также для пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации.

Программа VITIS Vital-Vinothérapie была разработана Винфридом Хайненом вместе с научными работниками, врачами, косметологами и поварами. По их мнению накопленные знания и современные медицинские исследования позволяют утверждать, что вино и здоровье — это два сочетающихся друг с другом понятия.

Эта программа основывается на веществах, получаемых из косточек винограда, и позволяет совмещать здоровую, натуральную пищу с добавками, необходимыми для жизненного тонуса организма. Программа базируется на уникальной жизненной силе виноградных косточек, содержащих необычайно активный биологический элемент проциандин (его биоактивность составляет 2 г на 1 кг, а обычно она определяется лишь в микро- или миллиграммах). Процианидин (или же OPC — олигомер и проантоциандин) — уникальный антиоксидант, который 50 раз сильнее, чем витамин Е и в 18 — чем витамин С.

Ниже представлена пирамида продуктов питания, разработанных по программе VITIS для здоровых людей и лиц, проходящих восстановительное лечение после перенесённых заболеваний.

Пирамида продуктов питания разработанная по программе VITIS

Белый хлеб, лапша, белый рис, сладости	очень редко (эпизодически)
Мясо, яйца, картофель, шоколадные батончики с добавлением виноградных косточек	время от времени (периодически)
Молоко, сыр, рыба, орехи, домашняя птица, сливочное масло, йогурт	каждый день или через день (чередовать)
Хлебцы из муки виноградных косточек, лапша из муки виноградных косточек, пицца из муки виноградных косточек, мюсли с добавлением муки из виноградных косточек, мука из виноградных косточек	
Салат, овощи, фрукты	Ежедневно
Хлеб из обойной муки, хлеб из муки виноградных косточек	2–3 раза в день
Масло из виноградных косточек холодного отжима	

Примечание:

1. Масло из виноградных косточек холодного отжима подходит ко всем салатам, для жарки, для приготовления сладких пирогов и пудингов.
2. Мука из виноградных косточек — для панировки мяса, рыбы, птицы, а также для приготовления хлебобулочных изделий.
3. Батончики служат хорошим «подкреплением» в дороге и во время занятий спортом.

В ГИДРОБАЛЬНЕОТЕРАПИИ И SPA-ТЕРАПИИ

Американские и испанские учёные вместе разработали новую, более совершенную технологию получения экстракта виноградной косточки с помощью диоксида углерода, без вмешательства воздуха и света. Оказалось, что полученный таким способом экстракт великолепно борется с болезнетворными микробами и может активно применяться в медицинской практике, в том числе в гидробальнеотерапии и спа-терапии. Учёные из Германии рекомендуют использовать масло из виноградных косточек холодного отжима для принятия душа и ванн с целью получения общеукрепляющего, седативного и релаксирующего действия.

Масло для принятия душа и ванн

Состав: масло из виноградных косточек холодного отжима (90%) и (10%) из дополнительных масел: лавандовое и грейпфрутовое масла, масло лимонной мяты и ладана.

Это масло смягчает и обновляет кожу. Оно не содержит эмульгаторов, консервантов и прочих химических добавок. К тому же, масло легко растворяется в воде и не пенится. Для принятия одной ванны необходимо использовать примерно 1 столовую ложку масла. Масло оказывает релаксирующее, седативное и снотворное воздействие, идеально подходит для сухой и очень сухой кожи.

Масло лаванды помогает при неврозах, при нарушениях сна, обладает болеутоляющим и противозудным действием. Установлено, что при длительном применении повышается содержание эритроцитов в крови.

Масло грейпфрута оказывает тонизирующее и общеукрепляющее действие.

Масло лимонной мяты оказывает регенерирующее и седативное действие, улучшает работу сердечно-сосудистой системы, нормализует работу органов пищеварения, помогает при воспалительных заболеваниях почек, мочевого пузыря.

Масло ладана улучшает микроциркуляцию кожи, обладает антисептическим и регенерирующим действием, помогает при заболеваниях верхних дыхательных путей, при желудочно-кишечных инфекциях, а также при атрофии мышц.

На курс лечения, как правило назначается 10–15 процедур ежедневно или через день по 10–15 минут, температура воды 36–37° С.

Институтом красоты и винотерапии «Источники Кодали», который находится в замке Smith Haut Lafitte на юго-западе Франции в течение ряда лет

активно применяются для восстановительного лечения и общего оздоровления пациентов методы водолечения и сра-терапии, основанные на использовании продуктов производства виноделия: жмыха из виноградных ягод, масла из виноградных косточек, масла из винограда, дубильных веществ, получаемых из коры лозы виноградного растения. Пациенты получают следующие гидробальнеопроцедуры:

Ванна из красного винограда

Гидромассаж с водой источника Кодали, обогащенная экстрактами из красного винограда и биологическими эссенциальными маслами по функциональному выбору и желаемому эффекту. Ванна может быть релаксирующей, тонизирующей и улучшающей местное и регионарное кровообращение.

Ванна в бочке (ванна Баррик)

Жемчужная ванна с водой источника Кодали и выжимкой из свежемелынного винограда, легко высвобожденного из кожуры с биологическими эссенциальными маслами. Ванна может быть как релаксирующей, так тонизирующей и общеукрепляющей.

Ванна из красного вина

Гидромассаж минеральными водами с добавлением экстрактов из красного вина и биологических эссенциальных масел. Эта ванна способствует уменьшению целлюлита и улучшает кровоснабжение, обладает иммуномодулирующим эффектом.

Подводный массаж

Процедура с минеральной водой источника Кодали в бассейне, улучшающая обмен веществ, обладает общеукрепляющим действием.

Массаж опьяняющий

Массаж выполняется одним или двумя массажистами под горячими струями натуральной воды из источника Кодали. Для проведения массажа используется масло из виноградных косточек и биологические эссенциальные масла. Эффект от опьяняющего массажа может быть релаксирующим или тонизирующим.

Струевой душ

Душ под струями воды из источника Кодали — это тонизирующий душ с гелем на основе масла из виноградных косточек холодного отжима. Применяется против целлюлита, а также улучшает кровоснабжение и обладает общеукрепляющим эффектом.

Выше перечисленные гидробальнеопроцедуры назначаются ежедневно по 10–15 минут, температура воды 35–37° С, курс лечения 10–12 процедур.

В КОСМЕТОЛОГИИ

Бесценным сырьём оказались виноградные косточки и для косметологов. Шампунь с виноградным маслом способствует укреплению и восстановлению волос, а солнцезащитный крем с экстрактом виноградных косточек обеспечивает ровный загар и защищает от ожогов. А в Центре винотерапии в Бордо (Франция) предлагают обёртывания из дробленых косточек и растительных масел, массаж с использованием виноградного масла — кожа после них становится нежной и гладкой, как у младенца.

Масло для тела

Состав: масло виноградных косточек холодного отжима (96%), масло грейпфрута и масло жожоба. Не содержит консервантов и добавок.

Масло виноградных косточек холодного отжима получило известность как бесценное средство для ухода за кожей ещё несколько веков назад. Масло подходит для любого типа кожи, даже для очень сухой. Оно легко впитывается и улучшает структуру кожи.

Масло грейпфрута оказывает тонизирующее и общеукрепляющее действие.

Масло жожоба является хорошим средством, защищающим от ожогов. Благодаря высокому содержанию витамина Е — токоферола масло защищает от окисдации.

Способ применения: наносится на кожу, втирается путём лёгкого массажа, после втирания остаётся на коже ещё в течение 5 минут, а затем (если нужно) остатки удаляются с помощью косметической салфетки. При необходимости можно применить процедуру обёртывания.

Масло для принятия солнечных ванн

Состав: масло виноградных косточек холодного отжима (96%), масло лимона, лаванды и облепихи.

Идеально подходит для профилактики и смягчения солнечных ожогов. Данное масло содержит такие антиоксиданты как витамин Е и проциандин

В2, что позволяет надёжно защищать кожу от солнечных ожогов. В случае же получения солнечных ожогов масло поможет полностью восстановить структуру кожи.

Масло лимона снимает зуд кожи, применяется в косметологии, лечении ревматизма, эффективно при нарушении микроциркуляции в конечностях. Является бактерицидным средством при инфекционных заболеваниях и при воспалительных заболеваниях, помогает при укусах насекомых, а также прекрасно тонизирует мышечную силу.

Масло лаванды (см. описание выше).

Масло облепихи является прекрасным витаминным донором.

Способ применения: наносится до и в момент принятия солнечных ванн.

Обертывание с медом и вином

Для обёртывания применяется горячие аппликации винных дрожжей, мёд Жиронды и биологические эссенциальные масла. Этот нежный уход за кожей помогает гидратировать кожу и усилить ее иммунную защиту.

Обертывание Мерло

Применяются горячие аппликации бентонитовой глины и биологические эссенциальные масла. Этот очищающий и релаксирующий уход за кожей помогает улучшать (уточнять, шлифовать) структуру (клетки) кожи.

Обертывание энергетическое

При энергетическом обёртывании используются горячие аппликации бентонитовой глины, экстракты из винограда (косточки, кожица, гребень), масло из виноградных косточек и энергетический фитоароматический коктейль. Этот уход за кожей очищает и тонизирует всю поверхность кожного покрова тела пациента.

Дренаж лимфы с использованием усиков винограда

Техника мягкого массажа в области лимфатических узлов с применением настоя из усиков виноградной лозы способствует улучшению лимфатического оттока и лимфообращения.

Массаж Совиньон

Стимулирующий массаж с применением масла из виноградных косточек и растительных масел. Способствует улучшению обменных процессов, обладает стимулирующим и общеукрепляющим действием.

Аппаратная косметология

- Процедура Vinolift: сочетание электростимуляция мышц лица и аппликации сыворотки из винограда (ресвитралол или виратрин);

- Аппарат Эндермология Целлю-М6 применяется для борьбы с локальным целлюлитом. При проведении процедуры используется гель на основе масла из виноградных косточек холодного отжима.

Следует отметить, что институтом красоты и винотерапии «Источники Кодали» (Франция) налажено производство косметологических препаратов и средств, основу которых составляют продукты производства виноделия и основных частей виноградной лозы. Ниже представлена основная косметологическая продукция Кодали.

Косметологическая продукция КОДАЛИ

Нежный (мягкий) уход для лица и глаз — средство для снятия макияжа
Очищающий мусс из цветков винограда
Вода красоты для лица
Тысячекратноочищенная виноградная вода
Гидратирующий (увлажняющий) крем С20
Крем против морщин С40
Полный противовозрастной (омолаживающий) крем: уход-лифтинг (подтягивание кожи) С80
Противовозрастная (омолаживающая) эмульсия С80
Подтягивающая кожу (лифтинг) сыворотка из виноградного ресвитра-лола (виратрин).
Ночной крем-винолифтинг (подтягивание кожи из отвара виноградной лозы)
Дневной жидкий винолифтинг (подтягивание кожи из винограда)
Крем-контур для глаз
Стягивающий мягкий крем
Очищающая крем-маска
Увлажняющая крем-маска
Средство по уходу за губами из виноградных косточек
Пищевая добавка ОРС омолаживающая (противовозрастная)
Крем питательный уход за кожей
Тонизирующая растяжка для тела
Гель для душа и ванны
Шампунь мягкий (нежный) уход
Сверхжирное мыло из вина
Масло для ухода увлажняющее (регидратирующее)
Масло для ухода омолаживающее
Масло для ухода очищающее
«Усиливающее» масло для рук и ногтей (стимулирующее рост ногтей, эпидермиса)
Масло для похудения

Масло для энергии и крепости (стойкости, упругости, тонуса)

Масло для ванны релаксирующее и дренирующее (расслабляющее и выводящее шлаки)

Отвар (целебный настой, снадобье) из побегов, усиков виноградной лозы

Отвар энергетический

Отвар дренирующий (шлаковыводящий)

Отвар антистрессовый

Духи «Цветки винограда».

В ДЕРМАТОЛОГИИ

В Европе активно используются масла для лечения дерматологических заболеваний, изготовленные из муки и отрубей виноградных косточек:

- Комбинация масла из виноградных косточек холодного отжима и муки из виноградных косточек — массаж;
- Мука ($\mu < 300$ — грубого помола) + масло из виноградных косточек холодного отжима — обертывание, пилинг, массаж;
- Отруби ($\mu > 500$) + масло из виноградных косточек холодного отжима — обертывание, пилинг, массаж.

Широкое применение в косметологии и дерматологии основано на том, что масло из виноградных косточек обеспечивает отшелушивание ороговевших клеток, регулирует нормальную деятельность сальных желез, предупреждает расширение пор. Заметно улучшая тонус и структуру кожи, витаминизирует и смягчает ее, предупреждает преждевременное старение. В качестве биологически активного компонента косметической продукции масло из виноградных косточек применяется в косметических средствах для тонких, ломких и поврежденных волос, в продуктах с регенерирующими свойствами для поврежденной или морщинистой кожи, особенно вокруг глаз, в гигиенических кремах для тела, в губных помадах, в кремах для рук.

Рожистое воспаление — инфекционное заболевание с воспалительным поражением кожи. Возникновение и протекание болезни было описано Гиппократом, хотя о ней знали еще древние индусы. Роза издавна была

спутником большинства ранений и послеоперационных ран, особенно когда при перевязках пользовались недезинфицированными инструментами, а также перевязочным материалом. В настоящее время заражение происходит неожиданно, возникая при нарушении целостности кожи загрязненными предметами или руками.

В России, на Алтае, успешно лечат рожу с помощью народной медицины: прикладыванием к болезненным местам ржавчины, разведенной в вине «Кагор» (на 0,5 л вина берут 1 ст. л. ржавчины).

Красный плоский лишай энотерапевты рекомендуют лечить следующим образом: необходимо смешать в равных частях по весу неочищенные зерна ячменя и овса, затем 200 г смеси залить 1 л красного сухого вина и дать 3 недели настояться в темном прохладном месте. Образованный настой периодически встряхивать. После этого содержимое надо довести до кипения и проварить в закрытой крышковой посуде 1 час. Снять с огня, охладить, процедить и принимать по 50 г 3 раза в день за 30 минут до еды.

Применение продуктов производства виноделия в восстановительной медицине и медицинской реабилитации основано на оригинальных механизмах их действия на функциональное состояние внутренних органов и систем здорового и больного человека. Так в виноградных косточках обнаружено много активных веществ — полифенолов, которые обладают уникальной способностью связывать свободные радикалы. Последние, как известно, являются одной из причин старения и возникновения онкологических заболеваний.

Ученые Института экспериментальной морфологии АН Грузии обнаружили способность экстракта из виноградной косточки защищать клетку от радиоактивного воздействия влияя на окислительные процессы.

Пищевые добавки на основе виноградных косточек укрепляют стенку сосудов и уменьшают риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. В народной медицине виноградные косточки используют при аллергиях.

Первый международный форум по винотерапии, прошедший в 2002 г. в г. Триттенхайм/Мозель (Германия), подтвердил, что продукция из виноградных косточек с их высоким содержанием антиоксидативных веществ, в частности, проциандина, полифенола, биофлавона, покрывает дефицит собственных антиоксидантов организма и, вместе с тем, улучшает работу сердечно-сосудистой системы. Полифенол, биофлавоны и проциандин существенно снижает артериальное давление, улучшают кровообращение и препятствуют тромбообразованию. Учеными многих стран было показано, что продукция из виноградных косточек оказывает стабилизирующее действие в отношении содержания сахара в крови и инсулина; снижает аппетит и уровень содержания алкоголя в крови; препятствует развитию атеросклероза; улучшает кровоснабжение головного мозга, предотвращает венную и

сосудистую недостаточности; улучшает гуморальный и клеточный иммунитет; излечивает кожные заболевания.

Немецкими учеными медиками разработана в последнее время новая программа восстановительного лечения, основанная на применении продуктов производства виноделия в медицинской практике. Концепция программы медицинской реабилитации и оздоровления пациентов выглядит следующим образом.

Программа VITIS совместно с программой GENESIS



Таким образом, опыт применения продуктов производства виноделия и основных составных частей виноградной лозы в медицинской практике высоко цивилизованных Европейских стран будет способствовать активному его распространению и применению для профилактики, лечения и медицинской реабилитации больных с различными заболеваниями, и в первую очередь с сердечно-сосудистой патологией, во многих странах мира. Уверены, что и Россия будет в первых рядах этого очень важного, нужного и, вместе с тем, современного направления практической медицины, призванного сохранять и укреплять здоровье российских граждан.

ГЛАВА 12

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИНОГРАДНЫХ ЛЕЧЕБНЫХ ВИН, НАСТОЕВ И КОКТЕЙЛЕЙ

*Вино может быть рассматриваемо
с полным правом как самый здоровый
гигиенический напиток*

Луи Пастер

Вино, настоянное на травах, использовал в лечебных целях еще Гиппократ. Если сегодня мы предпочитаем при лечении пользоваться порошками и таблетками, это вовсе не значит, что они полезнее или тем более вкуснее.

Сегодня врачи все больше жалуют лекарственные травы, но прописывают их главным образом в виде водных вытяжек: настоев или отваров. Однако вода, вино и спирт взаимодействуют с травами по-разному, и конечные продукты отличаются по лечебным свойствам. Порой для получения нужного эффекта растение надо настаивать именно на вине или спирте.

Готовить такие лечебные вина и настойки можно дома. Главное — потом не перепутать их с обычными, нелечебными винами: иначе к неприятным последствиям от передозировки спирта или вина могут прибавиться совершенно непредсказуемые эффекты от передозировки лекарственных растений. Следует несколько слов сказать об общих правилах настаивания вина.

Настаивания виноградного сока или молодого вина с пряностями

Взять любую пряность, истолочь и истолочь ее, положить в мешочек и опустить в перебродившее и отстоявшееся вино. Хорошо закупорить и настаивать 10 дней, слить, процедить и разлить по бутылкам.

Настаивание вина на ягодах

Набрать любые ягоды. После этого взять высушенный шалфей, положить в бочонок слой, на него слой ягод, затем опять слой шалфея, слой ягод. Таким образом заполнить бочонок. Затем налить бочонок молодым вином и дать хорошо настояться.

Настаивание вина на травах

Взять любую траву, сварить ее с виноградным соком и переложить горячей вместе с отваром в бочонок, долить виноградным соком, плотно закупорить и настоять.

Ниже представлены некоторые рецепты приготовления домашних, лечебных вин, настоев и коктейлей.

Шалфейное вино (вариант 1)

На 1 л вина (лучше красного) нужно взять 80 г сухих листьев шалфея и настаивать 8 дней. Затем напиток надо процедить и принимать по 20–30 г после еды. Шалфейное вино успокаивает и укрепляет нервную систему, обладает противовоспалительным и кровоостанавливающим действием, полезно при бронхитах, а также уменьшает потоотделение у женщин в климактерический период. В нем найдены гормоноподобные вещества, благодаря которым препараты шалфея, включая вино, повышают женскую плодовитость и продлевают молодость.

А вот водочная настойка шалфея особенно полезна пожилым. Для ее приготовления нужно взять полстакана сухих цветков шалфея или стакан свежих на 0,5 л водки, настаивать на солнце в закрытом сосуде 40 дней, процедить и принимать по столовой ложке пополам с водой натошак перед каждой трапезой.

Шалфейное вино (вариант 2)

Взять 3–4 горсти высушенного на солнце шалфея и горсть опилок орехового дерева, вымытых и высушенных на открытом воздухе, но не на солнце, завязать в мешочек и положить в емкость с виноградным соком. Хорошо закупорить и выдержать до тех пор, пока не закончится брожение, после чего нужно емкость долить и дать еще немного постоять.

Для улучшения вина взять по 10 г гвоздики и корицы, крупно истолочь, порознь положить в 0,5 л вина и сварить. Затем вылить отвары в шалфейное вино. Гвоздику и корицу в мешочке тоже опустить в вино. Когда настоится, разлить в бутылки.

Вино на хвоще

На 1 л белого вина возьмите половину тонкого стакана мелко порезанной травы хвоща полевого. Настаивайте не менее месяца, процедите и принимайте натошак по полстакана. Это эффективное кровоостанавливающее при маточных, геморроидальных и других кровотечениях. Содержащаяся в хвоще кремниевая кислота содействует увеличению количества лимфоцитов крови, которые участвуют в защитных реакциях организма. Кремний полезен также при туберкулезе легких.

Вино на хвоще показано и при воспалительных процессах мочевого пузыря и мочевыводящих путей. Напиток полезен также при отеках на фоне недостаточности кровообращения, при гипертонической болезни и атеросклерозе. Его можно использовать и наружно как хороший лосьон.

Полынное вино (вариант 1)

Душистую седую траву полыни горькой не зря называют «травой здоровья». Содержащаяся в ней горечь (абсентин) способна стимулировать выделение пищеварительных соков и секрецию желчи. Эфирное масло полыни по своему возбуждающему действию на центральную нервную систему сходно с камфорой.

Свежая растертая трава, настоянная на вине, традиционно использовалась при некоторых отравлениях, а также при метеоризме и как мочегонное. Ее оздоравливающее действие проявляется также при гриппе и ОРЗ. Свежий сок полыни, смешанный с водкой или вином, пьют при мочекаменной болезни.

Водочную настойку полыни пить трудно: очень уж горькая. Принято добавлять ее каплями в вино или сразу готовить винно-спиртовую настойку.

Для этого стакан измельченной травы заливают водкой так, чтобы она только покрыла траву. Настаивают 24 часа, затем доливают белым вином до 0,5 л, настаивают 10 дней, процеживают. Принимают не более 50 г в сутки.

Полынное вино (вариант 2)

Взять 600 г полынных верхушек, истолочь и завязать в мешочек. Опустить в бочонок с белым виноградным соком, дать перебродить и отстояться в течение 2 месяцев, затем вынуть мешочек с полынью. Это вино полезно для желудка.

Вино из пижмы

Вино, настоянное на цветках пижмы, употребляют при ревматизме. Для этого полный стакан сухих цветков или полтора стакана свежих заливают бутылкой мускатного вина, настаивают в течение 8 дней, процеживают и пьют по 30–40 г после обеда и ужина.

Пижма усиливает секрецию желчи, улучшает пищеварение, полезна при гастритах с пониженной кислотностью. Она также считается в народной медицине хорошим противоглистным средством. В некоторых странах ее используют как пряность для «отдушки» ликеров, ароматизации салатов и выпечки, а также для домашнего консервирования.

Скороспелое вино

Когда виноградный сок достаточно перебродит, нужно подлить в него свежий сок, смешанный с небольшим количеством винного камня, истолченного в порошок, тогда брожение начнется снова. Когда вино устоится, вновь добавить в него свежий сок и толченый винный камень. Повторить 3–4 раза. Получится вкусное и крепкое вино.

Виноградное вино из воды

Взять свежие ягоды винограда, очистить от кистей и немного повялить в печи. Потом положить в чистый мешочек, засыпать древесными ясеневыми опилками и опустить в бочонок. На двухведерный бочонок — 6 кг ягод. 1,5 ведра воды немного подогреть и вылить на ягоды. После этого дать смеси перебродить — должно получиться молодое виноградное вино. Оставить бочонок до весны, добавив по горсти васильков и цветов бузины. Получится очень вкусное виноградное вино.

Душистое вино

Взять различные душистые травы, положить в бочонок и залить виноградным соком. Оставить травы, пока бродящее вино само не вытеснит их из ёмкости. Получится очень вкусное и ароматное вино.

Взять 100 г корицы, 75 г гвоздики, 15 г корня полыни, по 10 г мускатного ореха, имбиря, по 8 г стручкового перца, кубебы. Специи крупно истолочь,

положить в мешочек и опустить в бочонок, в который налить виноградный сок, дать перебродить и осесть. Перед употреблением процедить.

Вино, похожее на испанское

Взять медную посуду, по типу водочного куба, но устье у которой равно 4,5 см в диаметре, спускник расположен на высоте 3 пальцев от дна. Эту емкость надо заполнить чистой водой почти до краев и на каждый литр воды положить 400 г патоки. Потом связать пучок розмарина и опустить его на нитке в жидкость. Варить на маленьком огне, пока перестанет появляться пена (которую надо тщательно снимать). Поварить еще 30 минут, снять емкость с огня и перелить воду в другую емкость, добавив горсть лаванды. Когда вода охладится, перелить ее в бочонок, в котором было сладкое вино.

На следующий день взять 2 толченых мускатных ореха, имбирь, гвоздику, кориандр, корицу и кожуру 1 лимона, зашить в мешочек, опустить в бочонок, в котором оставить на 6 недель. Спустя сутки после переливания воды в бочонок, когда вино перестанет бродить, влить в него 2 рюмки водки, чтобы брожение началось снова. Бочонок должен быть всегда полон, чтобы напиток в течение 6 недель выбивал осадок через втулку в бочонке. По окончании брожения бочонок нужно хорошо закупорить. Через 2 дня проверить, отстоялся ли напиток, и оставить еще на 6 недель. По истечении этого времени разлить вино по бутылкам.

Мозельское вино

Сварив в воде мяту и цветы бузины, вылить в бочонок, дать ему постоять с этим отваром, чтобы впитал аромат трав. Вылить отвар из бочки и наполнить ее виноградным соком, добавить мяту и цветы бузины, дать настояться. Цветов бузины надо класть немного больше, чем мяты.

Гвоздичное вино

Для приготовления этого вина надо взять произвольное количество гвоздики, истолочь ее, зашить в мешочек и опустить в бочонок с виноградным соком. Когда сок перебродит и осядет, слить вино в другую емкость.

Бринзетное вино

Взять 3–4 ломтя поджаренного хлеба, положить его в мешочек и опустить в виноградный сок или виноградное вино на 8 дней. Когда вино хорошо перебродит, будет очень приятным на вкус.

Золотое вино

Взять спелые померанцы, мелиссу, мяту. Хорошие спелые ягоды винограда положить в бочонок и налить старым вином, на каждые 6 л добавляя

по 1 л виноградного сока. Старое вино перебродит и приобретет приятный вкус от специй, опущенных в мешочке в вино.

Яблочное вино

Для приготовления этого вина в бочонок с виноградным соком опустить несколько яблок. Это надо сделать, когда сок начнет бродить. Через некоторое время вынуть яблоки и заменить их свежими. Так делать до тех пор, пока сок полностью не перебродит.

Лекарственное вино от кашля

Настоять в молодом вине или виноградном соке анис, укроп, двойную порцию по отношению к ним солодкового корня. Это вино считается хорошим средством от кашля.

Вино из айвы

Взять 1 кг айвы, очистить от кожицы, нарезать кусочками и опустить в 10 л белого виноградного сока. Дать перебродить 1 месяц, разлить в бутылки, закупорить и хранить в погребе или другом холодном месте.

Вишневое вино

Набрать спелых вишен, очистить от черенков, вынуть косточки и истолочь их. Вишни и толченые косточки залить белым вином и настаивать 1 месяц.

Мускатное вино (вариант 1)

Когда молодое вино бродит, положить в него в мешочке цветы бузины и семена шалфея. Дать настояться 2 недели, вынуть специи и разлить по бутылкам.

Мускатное вино (вариант 2)

Взять виноград сорта Мускат и, следуя вышеуказанным правилам, сделать вино. Оно будет сладким, крепким и чистым.

Вино из бетоники

Взять траву горькой бетоники, залить ее виноградным соком. Когда вино перебродит, траву вынуть.

Глазное вино

Взять по 60 г бетоники, корня бенедиктина, цветов бузины, аниса, укропа, искрошить всё, залить 10 литрами виноградного сока, настаивать 1 год. Это вино полезно пить утром натощак.

Лимонное вино

Взять 10 л виноградного сока, положить в него цедру 1 лимона, высушенную и завязанную в мешочек. Дать соку хорошо перебродить, добавить корки с одного померанца и по щепотке мяты и мелиссы, 1 кг винограда и сахар по вкусу. Настоять. Получится хорошее лимонное вино.

Девясильное вино.

Взять хорошо высушенный корень девясила (дикого подсолнечника), нарезать кусочками и, нанизав на нитку, опустить в виноградное вино. Таким образом можно делать вино и из других корней.

Сладкое ординарное вино

Оно бывает как красным, так и белым. Делается следующим образом: достаточное количество спелого винограда передавить в чане, сок сцедить в бочонок с железными обручами. Втулку бочонка забить и засмолить. На две недели опустить в воду, затем перенести в погреб. По желанию можно добавить корицу, имбирь, гвоздику.

Венгерское вино

Взять 8 кг изюма, положить в бочонок, залить 6 л виноградного вина и поставить в теплое место на 2 дня, после чего добавить дрожжей и крепко закупорить. Зарыть бочонок в землю на целый год. Через год вынуть бочонок и разлить вино в бутылки.

Бургундское вино

Мягкий, спелый виноград тщательно перебрать и передавить вместе с крупным неспелым или загнившим виноградом. Это вино очень приятное на вкус.

Шампанское красное

Ягоды черного спелого винограда хорошо перебрать и два дня держать в чане. За несколько часов до давления в прессе нужно немного помять виноград и смешать с соком. Вино, выдавленное первым, называется капельным, оно самое лучшее. Потом виноград надо перевернуть и снова давить. Получившееся вино также считается хорошим и называется «ретрус». Потом снова переворачивают виноград и дают третий раз. Это вино называется «триль», оно крепче других. Можно давить виноград до тех пор, пока будет течь вино, но оно будет уже не такое крепкое и вкусное, как предыдущие.

Белое или серое шампанское

Хорошее шампанское получается из красного винограда, из белого — хуже по качеству. Набрать спелые ягоды винограда, выдавить в прессе, сок

перелить и дать бродить 10–12 дней. Когда вино перестанет бродить, закупорить емкость, оставив маленькие отдушины. Пока вино бродит, емкость должна быть полной, следует доливать в течение 2–3 недель через каждые 7 дней, после двух месяцев — каждые две недели старым вином.

Миндальное вино

Взять 800 г миндаля, очистить, мелко истолочь, протереть через сито и развести небольшим количеством виноградного вина. Залить белым вином, дать настояться. Получится очень хорошее вино.

Лекарственное вино от лихорадки

Взять большую бутылку и налить в нее на каждые 3 стакана воды 1 стакан виноградного вина. Наполнив таким образом бутылку, закупорить ее и опустить в горячую воду, в которой держать довольно долго. Дать остыть и опустить в холодную воду. Получится вино, используемое как средство, полезное при запорах и высокой температуре, а также в качестве мочегонного средства.

Лекарственное травное вино

Взять 200 г девясила корня, по 100 г фиалкового корня, травы малой солодки, аира, корня бенедиктина, 75 г ревеня, по 50 г корня дягиля, калгана, 40 г полыни, по 200 г кожуры померанца, лимона, 100 г укропа, 6 горстей можжевельных ягод, 4 горсти розмарина, 4 горсти чертополоха, 2 горсти шалфея, 3 горсти душицы, 2 горсти вишен (мелких), по 1 горсти майорана, верхушек полыни. Специи мелко истолочь, положить в бочонок и налить виноградным вином так, чтобы оно покрыло их, дать настояться и процедить. Оставшиеся специи можно снова залить вином.

Крепительная виноградная водка

Взять 400 г сахара, 50 г белого имбиря, 25 г кориандра, по 15 г кардамона, корицы, 6 г лепестков алых роз, 4 г мастики. Залить специи 1,2 л виноградного вина, когда настоится, сцедить.

Кровоочистительное вино

Взять белое молодое виноградное вино, смешать с небольшим количеством воды, изюма, душицы, солодкового корня или сахара, тщательно перемешать и дать вину хорошо настояться. Это вино очень полезно для здоровья.

Вино из женьшеня

Совсем недавно была раскрыта химическая природа этого удивительного растения. В нем открыты активные вещества — панаксоиды. В корне син-

тезируется до 18% белковых веществ, 2–3% липоидов (фитостерина), 20% крахмала, 20% пектина, 3–4% сахарозы, 1–2% моносахаридов (глюкоза, фруктоза), 0,05% эфирных масел. Панаксосоидами определяется высокая фитотерапевтическая активность и экстрактивность вин из женьшеня. В нем обнаружен калий, кальций, магний, марганец, железо, алюминий, кремний, фосфаты, соли фосфорной и серной кислоты.

Профессор И.И. Брахман выявил, что женьшень оказывает стимулирующее влияние на кору головного мозга, промежуточный мозг, гипофиз, железы внутренней секреции.

Готовится спиртово-водная настойка из корней, соцветий и стеблей женьшеня (500 г спирта и 20–30 стеблей, листьев или корней 3–4 г), а потом на 10 л готового вина вносят 20–30 мл спиртовой настойки женьшеня.

Настойка лимонника китайского

Собирают плоды лимонника китайского, моют, дробят, отжимают сок. Сок, как правило, надо разбавлять водой 1:4. Применяют спиртово-водные настойки, водные отвары. В 500 г водки растворяют (настаивают) 100–150 г плодов лимонника, а затем добавляют 50–60 мл/л настоя в купажные вина.

Лимонник способствует увеличению массы тела, мышечной силы, жизненной емкости легких. Помогают настои при инфаркте миокарда, других заболеваниях сердца и сосудов, расстройствах нервной системы, гастрите.

Настойка маральего корня

В народе говорят, что маральевый корень «поднимает» человека от 14 болезней и наливает его молодостью. Экстракт корня снимает переутомление, упадок сил, повышает артериальное давление.

На 250 г водки надо внести 20–35 г корня и 7 дней настаивать в тепле. Добавляют в купажное вино по 30–40 мл/л. Маральевый корень можно развести на садовом участке.

Лечебное вино (лечение сердечно-сосудистых заболеваний)

Спиртовый настой или водный отвар /г/:

Наперстянка пурпурная 3 г

Ландыш майский 2 г

Горицвет весенний 4 г

Кровохлебка лекарственная 3 г

Настои добавляют в купажные вина из расчета: 30–40 мл/л вина.

Лечебное вино (желчегонное)

Вино из яблок, груш, айвы — 8 л

Вино из смородины — 2 л

Настой: на 250 г водки вносят (г):

Барбарис 4 г
Бессмертник песчаный 5 г
Кукурузные рыльца 10 г
Шиповник собачий 12 г
Листья скумпии 4 г

Настаивать при 20° С в течение 5—7 дней, после чего 30—40 мл настоя внести на 1 л купажного вина.

Медово-прополисное вино

Используют настой дикорастущих трав, липовый цвет, мумие, прополис, мяту перечную, мать-и-мачеху, зверобой, бессмертник, другие травы. Для медовых вин лучше использовать белые сорта винограда. Вместо сахара применяют гречишный или липовый мед. На 10 г винограда вносят 6—10 г меда, 1—1,5 л настоя трав, 10—15 г прополиса и 0,5 г мумие. Брожение длится 10—12 дней, отстой — 5—7 дней, отдых и тихое брожение — 25—45 дней, оклейка — 5 дней. Всего на выработку медовух уходит 70—100 дней.

Аир (Acorus calamy L.)

Корень аира можно настаивать на вине: 8 г на 1 л вина и употреблять как противорвотное средство по 20 г перед появлением рвотного рефлекса.

Алоэ древовидное (Aloe arborescens Mill) (столетник)

В смеси с медом и вином сок алоэ применяют при хронических бронхитах, пневмонии, при туберкулезе легких. Крупные листья алоэ обрывают, моют, выжимают сок. Выжатый сок смешивают с медом и вином типа «Кагор» (200 г сока, 300 г меда, 350 г вина). Смесь выдерживают 5—7 дней в теплом месте при комнатной температуре. Принимают по 1—2 ч. л. 3 раза в день за 30—40 минут до еды. Курс лечения 3—4 недели. Эта смесь является также и общеукрепляющей.

При язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки ½ стакана измельченных листьев алоэ смешивают со стаканом сахарного песка, настаивают смесь в темном месте 3 дня, затем добавляют стакан красного натурального виноградного вина и настаивают еще сутки. Принимают по столовой ложке 2—3 раза в день перед едой 1—2 месяца.

Буквица лекарственная (Betonica officinalis)

1 ст. л. травы залить 1 стаканом воды с добавлением 2 ст. л. вина (портвейна). Довести до кипения, прокипятить 5 минут, настоять в закрытой посуде в течение 20 минут, процедить. Принимать по 2 ст. л. 2 раза в день. Принимают как кровоостанавливающее средство при легочном кровотечении, при заболеваниях верхних дыхательных путей.

Гравилат городской (Geum officinalis)

5 ст. л. измельченного корня залить 0,5 л вина. Настоять в течение 7–8 дней. Принимать по 1 ст. л. через час после еды (при заболеваниях желудка).

Девясил высокий (Inula Helenium L.)

30 г дробленного корня девясила залить 0,5 л коньяка. Настоять 40 дней в темном месте периодически взбалтывая, процедить. Принимать по 25 капель 2–3 раза в день при импотенции. Приготовление вина из девясила: 5 ст. л. корней (30 г) смешивают с 30 г спирта, оставляют на 24 часа. Затем разводят 1 л сухого виноградного вина, размешивают, отжимают и фильтруют. Пьют перед едой по 30–40 г при плохом пищеварении и отсутствии аппетита. Абу Али Ибн-Сина (Авиценна) использовал отвар корней девясила в виноградном соусе — при заболеваниях сердца и легких.

Ежевика (Rubus Fructosis)

При кровотечениях и слабом пищеварении рекомендуется настойка из корня, для чего 100 г корня варят в 0,5 л воды для упаривания наполовину. Отвар процеживают и смешивают с равным количеством выдержанного красного вина.

Иссоп лекарственный (Hyssopus officinalis L.)

Отвар травы вместе с винными ягодами варят и употребляют по чайной ложке при кашле, боли в груди.

Копытень европейский (Asarum europeum L.)

Болгарская медицина рекомендует при лечении алкоголизма следующий состав: 1 ч. л. измельченных листьев копытеня смешать с 2 ч. л. зеленой скорлупы грецкого ореха; 1 ч. л. этой смеси залить 4 л. вина, настоять и принимать по 100–200 г настойки 1–2 раза в день до еды. Возникающие тягостные состояния, чувство стеснения в груди, тошнота, рвота заставляют больного отказаться от приема спиртного. Растение ядовито и требует осторожности в дозировке.

Любка двулистная (Platanthea bifolia L.G.Rich.)

1 ч. л. порошка из клубней взболтать в стакане кипятка, горячего молока или бульона. Принимать по ¼ стакана 3–4 раза в день. Клубни оказывают тонизирующее действие. Их используют для лечения гастритов, энтеритов у детей, в качестве общеукрепляющего.

Манжетка обыкновенная (Alchmilla vulgaris L.)

Для улучшения обмена веществ и при болях в сердце рекомендуют десертную ложку травы отварить (5–10 минут) в 0,5 л сухого виноградного вина,

настоять сутки, процедить и пить по 1 ст. л. 3 раза в день. Прием внутрь требует осторожности, т.к. растение ядовито.

Мята перечная (*Mentha piperitae*)

Сок свежих листьев дикорастущей мяты применяется при почечнокаменной болезни, как мочегонное средство по 1 ст. л. в смеси с белым вином.

Плющ

Жители Жиронды (Франция) изготавливают чаши из толстых ветвей плюща, наливают в них вино, которое постояв в ней оказывает лечебное действие при коклюше.

Полынь горькая (*Artemisia absinthium* L.)

В средние века трава полыни считалась одной из наиболее целебных и использовалась в виде настоя при женских заболеваниях для усиления менструаций; свежая растертая трава, настоянная на вине — как abortивное средство, а также при вздутии кишечника газами; как мочегонное средство и как антидот при некоторых отравлениях. (Салернский кодекс здоровья, 1064 г.). Настойку из полыни трудно пить ввиду очень горького ее вкуса.

Французские врачи рекомендуют готовить вино:

сухие листья полыни	— 30 г
спирт 60% об.	— 60 г
белое вино	— 100 г

Настаивать на спирте в течение 24 часов, затем добавить вино, через 10 дней процедить. Принимать не более 100 г в сутки как тонизирующее средство для органов пищеварения.

Авиценна использовал полынное вино для улучшения деятельности желудочно-кишечного тракта.

Полынь обыкновенная (*Artemisia vulgaris* L.)

Корень настоянный на белом вине, применяется при туберкулезе легких и как повышающее аппетит средство. 30 г корней полыни залить 0,5 л белого вина, прокипятить в течение 10 минут (в отвар можно добавить мед), настоять до полного охлаждения, процедить. Принимать по 1–2 ст. л. до еды.

Роза крымская (*Rosa Gallica* L.)

Лепестки розы, настоянные на вине, применялись при поносе и женских заболеваниях.

Смородина черная (*Ribes nigrum* L.)

Листья смородины, настоянные в белом вине и слегка подслащенные, принимают перед едой как тонизирующее средство. Почки и плоды, насто-

янные на белом сухом вине — как легкое слабительное средство. Издавна в народной медицине приготавливали черно-смородиновый ликер, который использовался при заболеваниях почек, почечной колике.

Тысячелистник обыкновенный (Achillea millifolium L.)

При неврозах сердца назначается смесь свежего сока тысячелистника и руты — по 24 капли на рюмку вина; выпить в два приема за день.

Хрен обыкновенный (Annonacia rusticana Gaerthn.)

В лечебниках XVII в. он упоминается как основное средство лечения рака. Н.М. Амбодик-Максимович (1875 г.) отмечал многостороннее действие свежего хрена — возбуждающее аппетит, мочегонное.

Шиповник — дикая роза

Семена розы и их отвар с уваренным вином укрепляют десна и снимают боль в ушах.

Глинтвейн

Прекрасное средство против желудочно-кишечных заболеваний и для предотвращения простуды, хорошо зарекомендовавшее себя при использовании в домашних условиях. Один из способов его приготовления: на две бутылки красного вина берется одна бутылка воды; смесь вина с водой доводят до кипения, добавляют немного гвоздики, кардамона, ломтики лимона без кожицы и палочку корицы. Можно прибавить столовую ложку коньяка.

Кипятить глинтвейн длительное время не следует, нужно лишь поддерживать его горячим.

Коктейль для похудения

На 125 мл не очень крепкого (12–14%) красного вина взять 1 яичный желток. 1 чайную ложку меда. Вино слегка подогреть и смешать с яичным желтком и медом. Выпить за 30 минут до приема пищи.

Коктейль от простуды

На 1 стакан красного сухого вина взять 2 ч. л. сахара, 1–2 дольки апельсина, немного корицы для аромата, 1–2 палочки гвоздики.

Положить в вино сахар, гвоздику и корицу. Довести его до кипения, процедить и добавить дольки апельсина. Подавать в горячем виде.

Согревающий коктейль

На 1 бутылку красного вина взять 15 г корицы, 5 кусочков сахара-рафинада, немного цедры лимона.

Корицу и сахар добавить в вино и нагревать бутылку на водяной бане до 60° С, затем опустить в нее цедру лимона. Пить 3—4 раза в день в теплом виде.

Чай с красным вином

В 50 мл горячего красного столового вина положить 25 г сахара, по 0,2 г корицы и гвоздики. Прокипятить в течение 2—3 минут. После этого вино с пряностями влить через ситечко в стакан с крепким горячим чаем и пить медленными глотками.

Напиток «Спортивный»

Сварить сахарный сироп из 25 г сахарного песка, добавить корицу, гвоздику, мускатный орех по 0,2 г и лимонную цедру. После этого влить 100 мл красного столового вина, довести до кипения и процедить. При употреблении напитка в каждый стакан положить по ломтику лимона или мандарина.

Напиток «Фруктовый»

В 130 мл яблочного сока добавить немного воды, положить 0,1 г лимонной цедры, 20 г сахарного песка и кипятить 2—3 минуты. После этого напиток процедить, влить в него 40 мл столового красного вина и пить горячим медленными глотками.

Прохладительный коктейль

На 1 бутылку столового вина (красного или белого) взять 350 мл содовой воды, один лимон, порезанный кружочками, пищевой лед.

Вино охладить, смешать в кастрюльке с содовой водой, добавить два кусочка лимона. С помощью льда отполировать и охладить бокалы. Полученную смесь разлить в бокалы и украсить кружочками лимона.

Все перечисленные старинные рецепты лечебных вин, настоев, коктейлей и напитков, кроме указанного специфического лечебного эффекта, обладают стимулирующим, тонизирующим, общеукрепляющим и восстанавливающим действием и благотворно влияют на функциональное состояние как больного, так и здорового человека.

Таким образом, активное применение старинных рецептов приготовления виноградных и лечебных вин, настоев и отваров лекарственных растений в восстановительной медицине и медицинской реабилитации в конечном итоге будет способствовать улучшению качества и эффективности проводимого лечения различным категориям больных с помощью немедикаментозных методов воздействия.

ГЛАВА 13

АСТРОЛОГИЯ, ЗДОРОВЬЕ И ВИНО

Мы же теперь утверждаем, что вино дано как лекарство для того, чтобы душа приобретала совесть, а тело – здоровье и силу

Платон

Известные врачи древности такие, как Гиппократ, Гален, Авиценна, Беруни и многие другие, на основе подходов астрологии разработали методы диагностики, лечения, профилактики и прогноза течения заболеваний у человека.

Гиппократ говорил: «Ни один врач не может успешно пользоваться медицинской наукой, если он не знаком с астрологией».

Все на Земле, в Природе, во Вселенной происходит по определенным ритмам, т.е. всегда есть действие и противодействие, продвижение вперед и возврат. Принципу Ритма подчинены Вселенная, миры, люди, животные, растения, минералы, силы энергии, разум, материя и дух. Понимание действия этого принципа дает ключ к власти над собой, познания себя. За днем следует ночь, зиму сменяет весна. Существуют различные по продолжительности ритмы, циклы, периоды. Человек также подвержен влиянию этих ритмов, и только в человеческом организме современная наука обнаружила более 300 ритмических физиологических функций, меняющихся с периодом около 24 часов. Для каждого периода характерен период максимума и минимума.

Земля, Вода, Воздух, Огонь считались у древних мудрецов стихиями, в которых была порождена и стала возможной сама жизнь. Этим стихиям, Земле с ее недрами — металлами и минералами — в процессах, и поныне составляющих таинства Природы, в числе которых и законы 12-циклического бытия нашего, отводится одна из главных ролей, если не самая ведущая.

Медицинская астрология — это искусство определять болезни человека и его предрасположенность к ним по гороскопу. Считается, что расположение звезд в период рождения указывают на возможные заболевания, которые могут провоцироваться взаимным расположением звезд и планет.

Твердый принцип астрологии — звезды располагают, но не принуждают. Поэтому можно исправить здоровье и преодолеть влияние планет самодисциплиной, диетой и внутренней гармонией.

Медицина начинает уже признавать, что потребности людей в пищевых элементах и витаминах различаются. Но уже давно так думали астрологи, которые исходили из того, что каждому знаку Зодиака и планете свойственны определенные требования к пище или характерна недостаточность определенных минералов или других элементов. Так, уже в древнем Вавилоне наблюдали связь звездных тел с проявлением болезней и национальных эпидемий. Каждой планете приписывали определенные травы для лечения связанных с ней болезней.

По астрологическим принципам может быть подобрано индивидуальное лечение лекарственными средствами растительного, минерального и животного происхождения для поддержания равновесия и баланса между организмом человека и окружающей средой.

В астрологии принято подразделять 12 знаков зодиака на несколько групп, так как, сравнивая их описание в последовательности зодиакально-

го круга четко прослеживается сходство тех или иных присущих им характерных черт.

Выделяют в частности четыре группы соответственно четырем стихиям, лежащих в основе мироздания: огню, земле, воздуху и воде.

Эти четыре состояния вещества — огненное, газообразное, жидкое и твердое проявляются на разных уровнях — физическом и духовном, низком и высоком, они определяют темперамент человека, его наиболее устойчивые, статические качества, то есть четыре стадии проявления вселенских сил. В человеке творческий импульс отражается сначала как идея, затем как мысль, которая, преобразуясь в чувство, воплощается в действие.

С этой позиции проявление стихий в человеке соответствует:

Огонь — сознательной воле индивидуума, активно действующему началу;

Воздух — мысли, слову, взаимодействию;

Вода — жизни, чувству и связи;

Земля — материалу, форме, поступку.

Со стихиями связаны не только Знаки Зодиака, но и планеты:

Огонь — Солнце, Марс, Юпитер;

Земля — Венера, Сатурн, Прозерпина;

Воздух — Меркурий, Хирон, Уран, Вулкан;

Вода — Луна, Нептун, Плутон.

Тригоны стихий включают в себя Знаки Зодиака:

Стихия огня: Овен, Лев, Стрелец;

Стихия земли: Телец, Дева, Козерог;

Стихия воздуха: Близнецы, Весы, Водолей;

Стихия воды: Рак, Скорпион, Рыбы.

Это деление соответствует четырем темпераментам. Очевидно, что человек редко представляет собой какой-то один темперамент в чистом виде; обычно в его натуре бывают смешаны несколько, а то и все четыре типа, хотя один из них часто можно считать преобладающим. Так, считается, что человек, у которого подчеркнуты знаки огня, отличается «огненным», холерическим темпераментом; человек с преимущественно заполненными «земными» знаками будет склонен к меланхолии; акцентированные «воздушные» знаки делают человека живого, деятельного, обычно именуемого сангвиником; а усиленные «водяные» знаки говорят о склонности к флегматическим раздумьям.

Соответственно этому тригоны стихий включают в себя следующие лекарственные травы и съедобные растения:

Огонь: Амарант, анис, барбарис, боярышник, буквица, бузина, гравилат, дикая гвоздика, горечавка, дрок, иглица, имбирь, иссоп, жимолость, кори-

андр, кошаच्या мята, крапива, кровавик, курослеп, лапчатка, марена красильная, маргаритки, медуница, мирра, можжевельник, мускатный орех, ноготки, облепиха, первоцвет, пион, полынь, подорожник, пырей, ракичник, самшит, табак, татарник, солодка, репейник, розмарин, ромашка, рясанка, рута, репашок, чабрец, чертополох, чистотел, цикорий, шалфей, шафран, хмель;

Земля: Алтей, блошеница, бузина, валериана, василек, виноград, вишня, вербена, гвоздика, грыжник, герань дикая, дымница, живокость, калушница болотная, клевер, ковыль, крестовник, лопух, маргаритка, мандрагора, мать-и-мачеха, мята, миндаль, медвежья трава, мушмула, окопник, падуб, пастушья сумка, пижма, плющ, полынь, пырей, рута, спорыш, сушеница, тамариск, терн, чабрец, черноголовка, фиалка;

Воздух: Азалия, божье дерево, валериана, девясил, дымянка, зимний чабр, звездчатка, календула, коралловый лист, конская мята, лаванда, лилия степная, лакричник, мак, майоран, мандрагора, мирт, орешник, петрушка, тмин, трилистник пашенный, татарник, тысячелистник, репашок, фиалка, хмель, эндивет;

Вода: Базилик, барбарис, белая камнеломка, белая лилия, белая роза, белый мак, бирючина, бузина, водяная лилия, водяная фиалка, гремучая трава, дикая гвоздика, жасмин, желтифоль, жемчужник, жимолость, иссоп, ирис, каждых, клен, кукушкины слезы, курослеп, лунарий, маргаритки, медуница, петрушка, пион, розмарин, шалфей, шафран.

Исходя из многовекового опыта предков, с учетом астрологических данных нами подобраны лекарственные травы, на которых настаивались крепленые десертные вина, учитывая их высокую калорийность, энергетичность и консервационные возможности для этих зодиакальных тригонов, с подбором лечебного воздействия на ту или группу знаков зодиака как в целом, так и по отдельности.

В приложениях 6 и 7 представлены необходимые астрологические данные для подбора восстановительного лечения и медицинской реабилитации конкретного больного пациента с учётом его тригоны стихии, лекарственных трав, растений и плодов, а также знака зодиака.

Таким образом, с учётом астрологических принципов и подходов в восстановительной медицине и медицинской реабилитации с успехом можно применять индивидуальные методы лечения настоями и отварами лекарственных растений и трав на вине с целью поддержания равновесия и баланса между организмом больного человека и окружающей средой.

ГЛАВА 14

СРОКИ СОЗРЕВАНИЯ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЖИЗНИ И ХРАНЕНИЕ ВИНА

*Без возлюбленной бутылки
тяжесть чувствую в затылке*

Р. Бернс

Ни один другой вопрос не вызывает столько разногласий среди специалистов, как вопрос о сроках созревания и продолжительности жизни вина. Не вдаваясь в подробности, попытаемся дать «среднеарифметические» показатели (точных не может дать никто: *вино созревает, живет и умирает по своим собственным, не до конца изученным законам*, и на сегодняшний день единственным более или менее надежным критерием его оценки может быть *только дегустация*).

Начнем с года сбора винограда (*millesime*), который непременно указывается на всех хороших марочных винах (кроме большинства шампанских и некоторых крепленых). Качество вина очень сильно зависит от погоды, при которой созрел и был собран урожай. Вина «хорошего» года ценятся значительно выше вин «плохого» года. Конечно не следует драматизировать: современные технологии позволяют свести количественные и качественные потери к минимуму. Если речь идет о действительно элитном вине, то плохим оно не может быть ни при каких обстоятельствах. Раз уж производитель реализует вино под своей этикеткой, оно не может быть ниже определенного (очень высокого) уровня. В не очень удачные годы владельцы хороших винодельческих хозяйств отбраковывают больше винограда — иногда до 90%. В достаточно редких случаях, когда погодные условия бывают особенно неблагоприятными и виноград не соответствует требуемой «элитной» кондиции, производитель либо выпускает вино под другой этикеткой, либо не делает его вовсе. Так владельцы Шато д'Икем не производили вина в 1964, 1972, 1974 и 1992 годах.

Почему же году сбора винограда придают такое большое значение? Дело в том, что вино исключительно хорошего года обладает гораздо большим потенциалом, чем вино посредственного года. Оно созревает дольше, но достигает высот, каких никогда не достичь вину менее удачного года. Кроме того, оно гораздо дольше живет. В отличие от коньяка, который улучшается только во время выдержки в дубовых бочках, а будучи разлитым по бутылкам уже не меняется, вино дозревает и улучшается именно в бутылках. Поэтому многие коллекционеры покупают впрок сразу ящик (дюжина бутылок) или даже несколько ящиков вина и время от времени откупоривают одну бутылку, стараясь определить, достигло ли вино своего апогея (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.)

Молодое вино (*primeur* и *nouveau*) живет до весны.

Обычное столовое (*vin de table*) живет 2 года, но выпить его лучше в течение года.

Некоторые *vins de pays* — до 4 лет.

Простое марочное — от 2 до 8 лет.

Столько же, в среднем, живут лучшие божоле коммунальных апелласьонов (обычные «родовые» божоле — 1–2 года).

С продолжительностью жизни и сроками созревания элитных вин дело обстоит гораздо сложнее. Считается, что лучшие белые бургундские вина

(Монраше и др.) созревают не ранее, чем через 10 лет, лучшие красные бургундские — через 10–20 лет. Примерно столько же нужно лучшим десертным винам Луары и, предположительно, — белым сухим Куле-де-Серран и Ля Рош-о-Муан. Немного быстрее созревают (но живут очень долго) Сен-жюльены, Сент-Эмильоны и Помроли: через 6–8 лет (конечно, речь идет об усредненных сроках; с лучшими замковыми винами очень хорошего года торопиться не следует). Дольше всех созревают лучшие Пойяки, Марго, Сент-Эстефы, Сотерны и красные вина Роны (Эрмитаж и Шатонёф-дю-Пап): 10 лет, согласно мнению одних экспертов, 25–30 (и более) лет — по оценкам других. Возможно, под «созреванием» некоторые эксперты подразумевают продолжающееся улучшение уже созревшего вина, но в любом случае пить, например, Пойяк или Марго уровня хороших крю классов раньше чем через 10 лет — значит не получить полного удовольствия за свои деньги. Недозрелое вино обычно резковато и еще не успело приобрести все те вкусовые и ароматические свойства, которые в нем так ценятся.

О сроках жизни элитных вин ходят легенды (говорят о сотнях лет). *В действительности, если верить экспертам, средний срок жизни лучшего белого сухого вина — 30 лет, красного сухого — 40 лет, белого десертного (например, сотерна) — 50 лет. Потом начинается медленное умирание. Некоторые вина доживают до 80–100 лет, и очень немногие переваливают столетний рубеж* (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.)

Французские эксперты, пробовавшие очень старые вина считали, что некоторые из них все еще находятся в апогее, в частности «Шато д'Икем» 1847, 1858, 1921, 1928 и 1929 годов, «Шато-Марго» и «Шато Грюо-Ла-роз» 1870 года (продегустированные, соответственно, в 1988 и 1985 годах), «Шато о-Брион» 1899 и 1918 годов. Некоторые лучшие десертные вина Луары легко преодолевают столетний рубеж. Так, еще живо «Вув-рэ» 1858 и 1874 годов. Среди долгожителей, конечно, фигурируют такие рекордсмены, как «Шато Лафит», «Шато Латур», ряд других ведущих бордо, а также некоторые лучшие вина Бургундии и Эльзаса. Пить старые вина есть смысл только на месте — то есть там, где они были произведены. Транспортировку они могут не пережить. И, конечно, следует учитывать, что содержимое каждой бутылки уникально, так как зависит от множества факторов: качества пробки, особенностей хранения и т.д. Что касается еще более старых вин, один эксперт отмечает, что продегустированный им «Шато д'Икем» середины XVIII века практически полностью утратил все свои качества, а «Шато д'Икем» 1811 г. (одного из лучших миллезимов за весь XIX век) начал увядать. Два других эксперта отмечают, что отдельные бутылки этого периода еще представляют интерес, но в целом, наверное, можно сделать вывод, что *даже самые лучшие натуральные (не крепленые) вина живут не более 150 лет* и, следовательно, вина XVIII—начала XIX века, все еще хранящиеся в погребах некоторых бордосских замков и в частных коллекциях, скорее всего стали

просто музейными экспонатами. Возможны, впрочем, исключения, касающиеся некоторых Вэн жон и Вэн де пей. Так, в одном французском источнике утверждается, что «Шато-Шалон», несколько бутылок которого сохранились со времен, предшествующих Великой французской революции (то есть до 1789 года), все еще находится в отличном состоянии. Необычайно долго могут жить и некоторые крепленые вина — в частности, португальские портейны и, особенно, мадера.

Все вышеизложенное относится к винам исключительно хорошего года. Вина посредственного года созревают быстрее, а живут гораздо меньше. Согласно одному эксперту в этой области, вино наименее удачного года созревает в два раза быстрее вина наиболее удачного года. Так, «Шато-Марго» посредственного года желательно выпить через 7–10 лет (раньше оно будет недостаточно зрелым, позже — может начаться необратимый процесс умирания). То же «Шато-Марго» исключительно хорошего года достигает своего апогея предположительно через 20–30 лет и довольно долго остается на этом уровне (разумеется, при правильном хранении; напомним также, что сказанное о «Шато-Марго» не относится ко всем винам типа «марго», так как чем выше качество вина, тем дольше оно созревает и живет по сравнению с другими винами своего апелласьона).

С возрастом цвет вина меняется. Как правило, сухие белые вина сначала бесцветны, к одному-двум годам выдержки приобретают зеленоватый оттенок, а к трем-пяти — золотистый. Сотерны и другие десертные вина приобретают золотистый оттенок раньше. Для зрелых и очень старых элитных белых вин (особенно для десертных) характерен янтарный цвет. Некоторые сотерны иногда становятся красноватыми и коричневатými. Элитное красное вино проходит следующий цикл: пурпурное, вишневое или темно-рубиновое с фиолетовым отливом (вина северных регионов из Пино Нуар обычно изначально отличаются менее насыщенным цветом), алое и, наконец, примерно через 10 лет оно немного светлеет и приобретает кирпично-оранжевый оттенок. Очень старому красному вину присущ коричневатый цвет. Для умирающего красного вина типичен оттенок охры.

Сроки созревания вина зависят и от размера бутылки (что связано с соотношением в ней вина и воздуха). Сказанное выше относится к винам в традиционных бутылках по 0,75 литра. В маленьких бутылках (0,375 литра) процесс созревания вина и срок его жизни существенно укорачиваются. *Чем больше бутылка, тем медленнее созревает вино — и тем лучше становится.* Вот почему некоторые элитные бордосские и бургундские вина исключительно хорошего года иногда разливают в бутылки большого объема (1,5; 4,5 и 6 литров). Транспортировка вина на большие расстояния ускоряет процесс его созревания (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.)

Однако большинство великих белых вин и практически все наилучшие красные продаются задолго до того, как созреют. В юности они содержат

**Ориентировочные сроки хранения вина,
в течение которых вино в бутылке совершенствуется**

Белые вина		Красные вина	
Франция			
Мюскаде	1–2	Божоле вилаж	1–3
Бордо блан	1–2	Кот-де-Руссильон	1–3
Макон	2–5	Минервуа	1–5
Пино гри (Эльзас)	2–8	Анжу руж	1–5
Рислинг (Эльзас)	2–10	Бордо Суперьер	1–5
Грав	2–10	Бургонь руж	1–5
Сансер	2–5	Кот-дю-Рон	1–7
Пуйи-Фюме	2–8	Шатонеф-дю-Пап	2–7
Шабли Премьер Крю	2–8	Шамбертен	3–15
Мерсо	2–10	Бордо Крю Буржуа	3–12
Пюлиньи Монтраше	3–15	Бордо Сент-Эмильон	3–20
		Бордо Поийяк	3–30
		Бордо Премьер Крю	10–60
Италия			
Галестро	1–2	Вальполичелла классико	1–5
Просекко	1–2	Барбера (Пьемонт)	1–5
Соаве	1–3	Кьянти классико	1–7
Лугана	1–3	Вино Нобиле Монтепульчано	3–8
Гави	1–3	Торджано ризерва	2–10
Пино гриджо (Венеция)	1–3	Брунелло ди Монтальчино	3–12
Орвьето	1–3	Бароло, Барабреско (Пьемонт)	5–20
Токай (Фриули)	1–5		
Совиньон (Фриули)	1–5		
Германия			
Мюллер-Тюргау QbA(Рейн-Пфальц)	1–2	Германия	
Граубургундер (Баден)	1–5	Дорнфельдер (Вюртемберг)	1–3
Сильванер (Франкония)	1–5	Шпетбургундер (Баден)	1–7
Рислинг шпетлезе (Рейн, Мозель)	2–15		
Испания			
Риоха	1–2	Наварра	2–10
Альбариньо	1–3	Риоха	2–20
Калифорния, Чили, Австралия			
Фюме блан	2–5	Зинфандель	1–6
Шардоне	2–8	Каберне совиньон	3–15
		Шираз	3–15

нерастворимый комплекс кислот и сахаров, минералы и пигменты, танины и всякого рода вкусовые соединения. В хороших винах всего этого больше, чем в ординарных, а в великих — больше, чем в хороших. Потому-то они в конце концов и приобретают больше вкуса и характера. Однако такие элементы, как сортовой аромат, а также вторичный, возникающий вследствие брожения и во многих случаях благодаря дубу, требуют времени, чтобы обрести явственный аромат зрелости, называемый (по аналогии с цветами) букетом.

Роль кислорода была оценена лишь в 1863 г., когда Наполеон III попросил Луи Пастера выяснить, почему вино скисает на пути к потребителю, принося убытки французской виноторговле. Пастер установил, что частые контакты с воздухом вызывают рост бактерий, обращающих вино в уксус.

С другой стороны, очень малые количества кислорода способствуют постепенному созреванию вина. В бутылке достаточно кислорода — как растворенного, так и помещающегося в зазоре между вином и пробкой, — чтобы обеспечить процесс выдержки, который может длиться годами. Запечатывая вино в пробирки, Пастер показал, что в заполненных не доверху за несколько недель выпадает такой же осадок, какой обнаруживают в очень старых бутылках, и что на цвет этого вина кислород воздействует точно так же, как очень долгая выдержка.

В сущности, Пастер значительно ускорил протекающий в бутылке процесс: кислород, содержащийся в вине, воздействует на его составляющие, обеспечивая их созревание, однако по достижении зрелости воздействие продолжается, и с этого момента вино начинает портиться.

Пастер обнаружил, что у вина, выдерживаемого в бочках, есть несколько способов впитать кислород: прежде всего сквозь планки, из которых сделана бочка (таким образом, толщина планок, наличие или отсутствие на них кристаллов солей винной кислоты, размеры бочки, ее местонахождение — всё это приобретает значение), и когда вино переливают из одной бочки в другую или доливают.

Старение же, происходящее в бутылке, — это совсем иной процесс, в сущности, почти противоположный. Вино не впитывает кислород, но постепенно теряет. Жизнь всех его составляющих зависит от очень малого количества кислорода, растворенного в вине и помещающегося между ним и пробкой. По мере уменьшения запасов кислорода иссякают и возможности дальнейшего изменения — процесс старения в бутылке, в противоположность окислительному, можно назвать «угасанием» (Х. Джонсон, Дж. Робинсон, 2002 г.)

Перелитое из бочки в бутылку молодое красное вино содержит смесь танинов, пигментов и ароматических веществ (объединённых общим названием «фенолы») плюс некоторые более сложные соединения. В бутылке танины продолжают взаимодействовать с пигментами и кислотами, образуя

новые соединения и более крупные молекулы, со временем выпадающие в осадок. Это означает, что *по мере созревания вино утрачивает цвет и терпкость, но приобретает сложность и осадок*. Фактически, если поднести бутылку изысканного вина к свету и посмотреть, много ли в пей осадка, можно узнать, насколько зрелое это вино, — хотя, чем основательнее вино фильтруют перед разливом по бутылкам, тем меньше осадка оно образует в дальнейшем. Вкусовые компоненты также взаимодействуют и вступают в реакции с другими фенолами. В то же самое время кислоты и спирт, вступая в контакт друг с другом и с кислородом, образуют соединения, называемые эфирами и альдегидами. В результате получается куда более нежный и многослойный напиток.

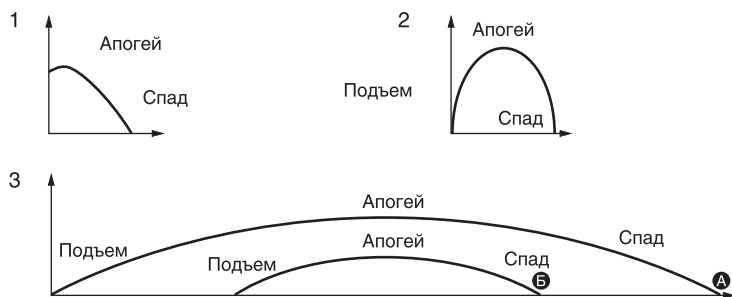
Для белых вин, у которых содержание фенолов намного ниже, аналогичный процесс изучен в гораздо меньшей степени. Известно, что постепенное окисление придаёт им золотистый, а со временем и коричневатый цвет, по мере того как первичные, а затем и вторичные «виноградные» ароматы и придающие свежесть кислоты выдерживаются, образуя соединения с медовым, ореховым или пряным вкусом. Если основной консервант красного вина — танины, то белого — кислоты. Белые вина с достаточной кислотностью (и достаточным количеством веществ, ее уравнивающих) созревают так же долго, как красные, а некоторые ботритизированные сладкие белые вина — немецкие Рислинг, Токай и луарские вина из Chenin Blanc — даже дольше.

По поводу любого вина чаще всего задается вопрос: «Когда оно становится наилучшим?». Истина в том, что даже изготовитель вина может всего лишь строить догадки на этот счет, а нередко ответ становится понятным только после того, как вино начинает ухудшаться, теряя фруктовость и аромат. *В элитном вине предсказуемо только одно — его непредсказуемость* (Х. Джонсон, Дж. Робинсон, 2002 г.)

Жизнь вина часто сравнивают с жизнью человека: детство, отрочество, юность, зрелость, старость, дряхлость и смерть. Но далеко не все вина имеют такой сложный жизненный цикл. Ниже графически представлены основные этапы в жизни вина.

Эти весьма упрощенные графики созревания вина позволяют сопоставить уровень его качества и способность к старению. Элитные красные вина, вроде тех, что получают из винограда лучших виноградников Бордо, часто переживают стадию грубости примерно в пятилетнем возрасте, когда теряется первая свежесть молодости, а грубые фенолики еще не выпадают в осадок.

Вино может храниться, только если оно как следует закупорено. Пробки независимо от качества и возраста подвержены влиянию окружающей среды. Пробка, контактирующая с плесенью, становится отталкивающе затхлой. Это итог воздействия трихлороанизола, или ТСА, который, попадая в вино, придает ему неприятный, «пробочный» вкус.



1. Жизненный цикл молодого вина (например, божоле нуво).

2. Жизненный цикл столовых и большинства марочных вин (региональных апелласьонов, простых шабли, кондрийё, большинства вин Луары, вин ряда апелласьонов Бордо – например, Entre-Deux-Mers, – большинства вин Кот Шалоннез и Маконне, простых вин Эльзаса, большинства шампанских вин, почти всех вин Прованса и Лангедока-Руссийона – особенно белых и розовых). Характерны быстрый подъем, недолгий апогей и стремительный спад. Весь цикл может длиться от года до пяти лет.

3. Жизненный цикл долгоживущего элитного вина (лучшие вина Бордо, Бургундии, Эльзаса, Роны, Луары, а также вина отдельных выдающихся производителей других регионов, Вэн жон и Вэн де пей):

А) очень хорошего миллезима (типичны долгое созревание, длительное – от нескольких лет до нескольких десятилетий – пребывание в апогее и медленный, постепенный спад);

Б) посредственного миллезима (значительно более короткий цикл).

Примечание. Здесь указаны лишь общие принципы; вариаций может быть бесконечное множество. И, конечно, жизненный цикл элитного вина правильнее было бы изобразить волнистой линией, отражающей постоянные флуктуации (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.)

Изготовители пробок пытаются модернизировать их, однако многие виноделы, доведенные до отчаяния, прибегают к альтернативным средствам закупорки. Наиболее популярны, особенно в Новом Свете, синтетические пробки, обычно из пластика. Некоторые производители вина используют винтовые колпачки – в частности, для ароматных вин вроде Рислинга, которому, как считается, необходим для созревания кислород. И тем не менее существует подозрение, что в конечном счете под синтетическими пробками вино будет созревать иначе, возможно менее элегантно (Х. Джонсон, Дж. Робинсон, 2002 г.)

Вино – очень нежный и капризный продукт, живой организм, которому при неправильном хранении легко нанести непоправимый вред (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.)

ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ВИНА

- горизонтальное положение (пробка должна полностью омываться вином);
- темнота;
- чистое, хорошо проветриваемое помещение (желательно погреб);
- полный покой и тишина; постоянная температура 11–12° С (допустимо 10–14° С);
- постоянная влажность 75–80% (не ниже 70);
- никаких запахов в хранилище.

ЗЛЕЙШИЕ ВРАГИ ВИНА

- свет, особенно солнечный и неоновый;
- высокая (выше 20°С) или слишком низкая температура; постоянные колебания температуры;
- вибрация;
- слишком низкая влажность воздуха (в результате чего могут пересохнуть пробки; очень высокая влажность опасна скорее для этикеток, хотя есть и риск появления плесени на пробках);
- запахи керосина, мазута и т.п. (пробки не обеспечивают полной герметичности — иначе вино не могло бы улучшаться).

Для хранения вина желательно иметь оборудованный погреб, стены которого должны быть сделаны из пористого материала (известняк, кирпич). Если стены бетонные, лишенные пор, следует просверлить в нескольких местах отверстия.

Очень важен чистый воздух. Добиться этого можно двумя способами: либо оборудовать в нижней части двери (в идеале расположенной с северной стороны) вентиляционную решетку, а вытяжку сделать в южной или восточной стене, под потолком, чтобы избежать опасных для вина сквозняков; либо установить кондиционеры (второе предпочтительнее для больших помещений). В идеале лучше ориентировать погреб в направлении север—юг.

На пол желательно насыпать гравий или песок (приблизительно 4–5-сантиметровым слоем), который надо регулярно поливать водой (особенно летом). При повышенной влажности это покрытие должно оставаться сухим, чтобы поглощать избыток влаги. Необходимо оборудовать хранилище термометром и гигрометром. Для освещения рекомендуется использовать слабые электрические лампочки и включать их только на время вашего пребывания в погребе.

Не забудьте, что вибрация чрезвычайно опасна для вина: если рядом расположены трамвайные пути, если за стеной работает электромотор (или грохочет тяжелый рок), ваше вино может сильно пострадать.

Полки для бутылок нежелательно делать из пластмассы или дерева: и то и другое не очень надежно, а дерево к тому же подвержено гниению. На одной полке (если нет ячеек) должно умещаться не более шести рядов бутылок. Вино, предназначенное для длительного хранения, следует разместить подальше либо в нижних рядах, чтобы лишний раз не перекладывать бутылки; а то, которое вы собираетесь выпить раньше, — поближе либо в верхних рядах. Бутылки рекомендуется укладывать этикетками вниз для лучшей сохранности последних. Разумеется, желательно разложить бутылки в соответствии с районами их происхождения, типами вин и миллезимами. Владельцам большой энотеки (коллекции вин) специалисты рекомендуют составить каталог, облегчающий поиск нужной бутылки. Не рекомендуется очень долго хранить вино в ящиках или коробках: и те и другие подвержены гниению и, следовательно, могут стать причиной возникновения дурных запахов, которые обязательно перейдут в вино, поскольку герметизация бутылок, как правило, не стопроцентная.

Если вино не очень старое, а предполагаемый срок его хранения не превышает полутора лет, допустима температура 16–18° С (согласно другому источнику — до 20° С). При такой температуре вино созревает быстрее, но улучшается не столь существенно, как при температуре 11–12° С. С другой стороны, при температуре 8–9° С вино почти не эволюционирует.

Терпение — редкое качество среди любителей вина. Едва в их владение бутылка хорошего вина, они открывают ее без сожаления. Как следствие, большинство вин выпиваются слишком молодыми. При этом терпение явилось бы щедро оплаченной добродетелью. Ведь многим винам пошло бы на пользу остаться в покое в бутылке пару месяцев или лет, а некоторым — и пару десятилетий.

Созревание вина происходит в бочке, а приобретение изысканности — в бутылке. Это относится как к красным, так и к белым винам. Великим произведениям виноделов, созданным в лучшие годы, требуется больше времени, а обычным винам — меньше.

В открытой бутылке вино, соприкасаясь с воздухом, окисляется. Поэтому его не рекомендуется хранить открытым при комнатной температуре более 5–6 часов и даже вновь укупоренное в холодильнике — более одного дня.

Плотно закрыв уже открытую бутылку с помощью специальной вакуумной пробки, можно сохранить вино немного дольше. В любом случае вино, хранившееся день-два, будет мало походить на оригинал.

Максимум на что можно рассчитывать — это использовать такое вино для приготовления некоторых блюд.

ГЛАВА 15

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИОБРЕТЕНИЮ ВИНА

In vino veritas
(ИСТИНА В ВИНЕ)

Античный афоризм

Самый главный миф винного мира, возникший из вымыслов, некорректных заявлений и лукавых журналистских подтасовок, состоит в том, что рынок вина глобализирован настолько, что международные компании производят однотипные вина из ограниченного числа сортов винограда, что приводит к стандартизации качества вин и делает их одинаковыми по вкусу. Все это абсолютная ложь! Более того, подобные заявления делаются без конкретной аргументации и становятся достоянием гласности без серьезных дискуссий.

Правда, да будет она известна, такова: качество вин не только значительно выше, чем оно было 10 лет назад, не говоря уже о 30, но кроме прочего, существуют еще и неоспоримые доказательства того, что многообразие винных стилей во много раз больше, чем 10 или 20 лет назад. Ещё совсем недавно, невозможно было найти вино из местных итальянских сортов винограда, например, Альянико (Aglianico), Неро д'Авола (Nero d'Avola) или Пьедироссо (Piediroso). Сегодня из многих этих великолепных сортов делают вина мирового класса, а области в Италии, где произрастает этот виноград, переживают свой Ренессанс. То же самое происходит в Испании с такими сортами, как Темпранильо (Tempranillo), Мурведр (Mourvedre), Гренаш (Grenache; Гарнача/Carnacha), Кариньян (Carignan; Кариньена/ Carinena) и даже с давно позабытым сортом Менсия (Mencia).

По всему миру существуют регионы, о которых никто не слышал еще десятилетиями назад и о которых даже не упоминалось в винных атласах. К жизни возвращается регион Косю (Koshu) в Японии, где у подножья горы Фудзи виноград выращивают уже более 1000 лет. В одной только Италии число вин, производимых на юге страны, будь то Сицилия, Корсика и/или материковые районы, увеличилось многократно. Вина из Кампании (Campania), Альянико-дель-Вультуре (Aglianico del Vulture), Молизе (Molise), Саличе Салентино (Salice Salentino), и Примитиво-ди-Мандурия (Primitivo di Manduria) можно часто встретить на полках лучших винных магазинов. В Испании сенсационные вина поступают из таких забытых регионов, как Приорат (Priorato), Торо (Toro), Хумилья (Jumilla), Бьерсо (Bierzo), Наварра (Navarra), Сотомано (Sotomano) и Каталония (Catalunya). 30 и даже 15 лет назад невозможно было найти вина из этих мест, а сегодня любой уважающий себя импортер испанского или итальянского вина почувствовал бы смущение, не имея возможности предложить многообразный и разностильный ассортимент из этих опережающихся регионов.

Во Франции, где доминирует влияние Южной Роны (Rhône), взрыв качества в Лангедоке-Руссийоне (Languedoc-Roussillon) и даже в очень консервативном и традиционалистском Бордо привел к тому, что сотни молодых мужчин и женщин производят великолепное вино на никому не известных виноградниках, в забытых апелласьонах и на возрожденных участках. Кто слышал о Фронсаке (Fronsac) или о Кот-дю-Кастильон (Cotes du Castillon) каких-нибудь 10 лет назад? Сегодня эти «сателлиты» Бордо высоко ценят за

выпускаемые там по разумным ценам вина очень высокого качества. Можно долго и много рассуждать о чрезвычайно модных и выпускаемых малыми партиями винах от кустарных производителей из Австралии, Новой Зеландии и в последнее время из Восточной Европы. Сейчас больше стилей вина, больше вин из местных сортов винограда и больше характерных и оригинальных вин из неизвестных винодельческих регионов, чем когда бы то ни было ранее, и все это — достижения последних 10–15 лет.

Возьмем в качестве примера Соединенные Штаты. Мог ли кто-либо предположить, какими качественными и разнообразными винами одарит нас Пино Нуар (Pinot Noir) из Орегона, из региона Рашен-Ривер (Русская Река) в Калифорнии, с побережья Сономы или с холмов Санта-Рита к северо-западу от Санта-Барбары? Резкий подъем качества вин здесь совпал с аналогичными событиями в штате Вашингтон, в Орегоне и Нью-Йорке. Совершенно очевидно, что глобализация или стандартизация — не более чем сфабрикованный вымысел, для которого нет никаких доказательств. Он адресован романтикам-реакционерам и им подобным, испытывающим страх перед переменами, и вряд ли ему суждено стать трюизмом, принимая во внимание многообразие и качество современных вин (Роберт М. Паркер, 2010).

СОВЕТЫ ПО ПОКУПКЕ ВИНА

Если вы сделали свой выбор заранее, то покупка вина представляется довольно простым делом: вы идете к своему любимому виноторговцу или выбранный вами винный магазин и приобретаете несколько бутылок необходимого вам вина. Однако здесь существуют некоторые тонкости, которые следует знать, чтобы купить вино в хорошем состоянии.

Для начала внимательно осмотрите бутылку, которую вы собираетесь купить. Следы плохого обращения с вином видны по состоянию бутылки, которую вы держите в руках. Прежде всего, если пробка поднимается над ободком горлышка бутылки и упирается в свинцовую или пластмассовую капсулу, закрывающую горлышко, поищите другую бутылку. Вина, которые хранились при высоких температурах, расширяются в бутылке, оказывая давление на пробку и выталкивая ее вверх. Высококачественные вина, не подвергавшиеся фильтрации или пастеризации, оказываются наиболее подверженными вредным воздействиям во время транспортировки и хранения. Вино, переохлажденное при перевозке или хранении, также выталкивает пробку из бутылки, и хотя переохлаждение не так опасно для вина, как перегрев, оба они наносят вред вину. В любом случае, если пробка приподнята над ободком горлышка бутылки — это плохой признак. Такую бутылку следует вернуть на полку и не покупать ни при каких обстоятельствах (Роберт М. Паркер, 2010).

Существует также признак плохих условий хранения, который можно выявить только после переливания вина из бутылки. Вина, подвергавшие-

ся воздействию высоких температур — особенно глубокие, богатые и интенсивные красные вина, — часто образуют толстую цветную пленку на внутренней поверхности бокала. Если речь идет о бордо в возрасте менее 3 лет, то такая пленка означает, что вино подверглось воздействию очень высокой температуры и явно было повреждено. Однако здесь следует соблюдать осторожность, поскольку этот тип осадка не всегда является признаком плохого вина; такой осадок оставляет винтажный портвейн, а также мощные вина из Долины Роны и Пьемонта.

Еще существуют два признака, которые потребители считают приметами испорченного вина, хотя это и неверно. Некоторые неискушенные покупатели возвращают вино по самой абсурдной причине: из-за небольшого осадка на донышке бутылки. В действительности же для большинства вин это самый убедительный признак здоровья вина. Крошечные частички напоминающего песок осадка на донышке бутылки свидетельствуют о том, что вино не подвергалось вредной фильтрации, уничтожающей букет и характер вина. Это настоящее живое вино, содержащее все натуральные вкусовые компоненты. Однако следует помнить, что осадок редко образуется в белых винах, а также винах, возраст которых меньше 2 или 3 лет.

Есть еще один признак, по которому покупатели ошибочно считают вино некачественным — наличие в нем маленьких кристалликов, которые называются тартратовым осадком. Эти кристаллы встречаются во всех типах вин, но наиболее часто в белых винах из Германии и Эльзаса. По виду они напоминают мелкие блестящие осколки стекла. Их наличие означает, что во время транспортировки вино какое-то время находилось при температуре ниже 4,5° С. Сами по себе тартратовые кристаллы безвредны, безвкусны и их присутствие во многих бутылках совершенно естественно. Они не влияют на качество вина и обычно свидетельствуют о том, что оно не подвергалось вредной, а иногда и разрушительной стабилизации холодом, единственная цель которой — улучшение внешнего вида вина (Роберт М. Паркер, 2010).

К счастью, сегодня большинство виноторговцев, оптовиков и импортеров знают, чего опасаться при перевозке вина в неохлаждаемых контейнерах, особенно в середине лета. И тем не менее все еще слишком много вин оказываются испорченными в результате неправильной транспортировки или хранения, а страдают от этого потребители. Главное правило таково: перегрев гораздо вреднее для вина, чем переохлаждение. Помните, что среди продавцов вина немало людей, которые обращаются с вином, как с пивом или ликером, поэтому покупателю необходимо вооружиться некоторыми знаниями.

ЧТО ДОБАВЛЕНО В ВАШЕ ВИНО?

За последние десять лет люди стали проявлять большую озабоченность по поводу того, что попадает в их организм. Не только американцы, но и ев-

ропейцы испытывают опасения перед вредом, который наносит здоровью курение, чрезмерное потребление жиров и повышенное кровяное давление. И хотя такие настроения не заслуживают ничего, кроме одобрения, нельзя не упомянуть о группе экстремистов, которых называют новыми пропагандистами «сухого закона» (neoprohibitionists) или «новыми трезвенниками» (new drys). Они пытаются эксплуатировать обеспокоенность людей собственным здоровьем, распространяя мнение о том, что употребление любых алкогольных напитков по своей природе опасно и подрывает устойчивость семьи и общества. Их цель — добиться не умеренного потребления алкогольных напитков, а полного изъятия вина (одного из злых духов алкоголизма) из продажи. В своей деятельности они всячески искажают правду и полностью игнорируют данные, показывающие, что умеренное потребление вина скорее полезно, чем вредно. К сожалению, закон запрещает винной промышленности пропагандировать доказанную пользу вина для человеческого здоровья (Роберт М. Паркер, 2010).

Вино — самый нейтральный из напитков, но верно и то, что оно может включать в себя различные добавки (новые сторонники «сухого закона» нападают на эти добавки, считая их потенциально смертоносными). Далее приведен список веществ, которые могут быть добавлены в вино.

Кислоты. Вина из большинства виноградников, расположенных в прохладных регионах, не требуют дополнительной кислотности. Однако в Калифорнии и Австралии кислоту часто добавляют в вина для придания им сбалансированности, так как винограду из областей с жарким климатом часто не хватает естественной кислотности. Наиболее продвинутые винодельни используют для этого винную кислоту, подобную той, которая естественным образом присутствует в вине. Винодельни, на которых проблема качества — не самоцель, добавляют чистую лимонную кислоту, из-за чего вино по вкусу напоминает шербет из лимона или лайма.

Осветляющие вещества. Список субстанций, которыми начинают вина для осаждения взвешенных частиц, включает такие своеобразные наименования, как сухая бычья кровь, рыбий клей (желатин), казеин (молочный белок), каолин (глина), бентонит (порошковая глина) и традиционные яичные белки. Эти очищающие вещества нужны для того, чтобы сделать вино кристально чистым и свободным от взвешенных частиц; они безвредны, но лучшие винодельни стараются минимально использовать их.

Дуб. Большинство высококачественных красных и белых вин проводят большую часть своей жизни, созревая в дубовых бочках. Вполне естественно, что, находясь в деревянной емкости, вино впитывает в себя часть жженных, дымных и ванильных ароматов древесины. Эти ароматы и привкусы, если они не присутствуют в вине в чрезмерном количестве, добавляют сложности в его вкус. Вкус дешевых вин может несколько улучшиться, если в него добавляют дубовую щепу, которая придает вину агрессивный привкус

сырого дерева. Но следует помнить, что дуб идет на пользу лишь некоторым винам, и что его надо использовать так же, как хороший повар использует соль, перец или чеснок: если их применять не в меру, да еще и для неподходящего кушанья, результат будет плохим.

Сахар. В большинстве винодельческих регионов Европы, за исключением Южной Франции, Португалии и Испании, закон позволяет добавлять сахар в виноградный сок во время брожения, чтобы повысить содержание спирта. Эта практика, получившая название шаптализации, применяется в прохладные годы, когда виноград не достигает достаточной зрелости. Она никогда не применяется в жарком климате Калифорнии или в большинстве регионов Австралии, поскольку там проблемой является не низкое содержание сахара, а низкий уровень естественной кислотности. При проведении разрешенной законом шаптализации уровень сахара повышается на 1–2%.

Сульфиты. Сегодня на этикетках всех вин должно быть указано, что они содержат сульфиты. Сульфит (или диоксид серы, или SO_2) — консервант, используемый для уничтожения бактерий и микроорганизмов. Им опыляют практически все овощи и фрукты, но некоторая часть населения, особенно, астматики, страдают аллергией на SO_2 . При сбраживании сусла двуокись серы возникает естественным путем; она также попадает в дубовые бочки при дезинфекции серной палочкой; она же добавляется при розливе вина для предотвращения окисления. Качественные вина ни коим образом не должны пахнуть серой (запах горящей спички), поскольку серьезные виноделы заботятся о том, чтобы содержание серы в вине было максимально низким. На некоторых винодельнях вообще отказываются от использования сульфитов. При правильном использовании сульфиты не приносят в вино ни вкуса, ни запаха, и безвредны для большинства людей, за исключением тех, у кого на них аллергия. При избыточном использовании сульфиты придают вину неприятный запах и пощипывающий вкус. Очевидно, людям, у которых аллергия на сульфиты, не следует пить вино, так же, как и людям, у которых аллергия на икру, не стоит есть этот продукт.

Танины. Танины в естественном виде содержатся в коже и веточках винограда, но обычно того количества танинов, которые получают в результате дробления ягод и последующей мацерации (настаиваний сусла на коже винограда), более чем достаточно для обеспечения естественного уровня танинов. Танины придают красному вину характер и структуру, а также работают как консерванты. Однако в редких случаях танины добавляют в слабые вина.

Дрожжи. Хотя большинство виноделов для запуска процесса спиртового брожения предпочитают использовать натуральные дрожжи: все большее распространение приобретает практика использования культурных дрожжей. Они не представляют опасности для здоровья людей, но необдуманное использование по всему миру одноклеточных культурных дрожжей приводит к производству вин с похожими ароматами.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПОКУПАТЕЛЯ ВИНА

Сегодня почти все бутылки с фальсифицированным вином покупаются на так называемом черном рынке. Это означает, что вина не прошли через нормальную систему распределения, в которой существуют договорные отношения между производителем и продавцом. Бутылки французского вина с зелеными французскими же акцизными марками на верхней части капсул были закуплены во Франции, а затем перепроданы на черный рынок. Не хочется винить во всем лучших дилеров черного рынка, поскольку мы часто пользуемся их услугами, и многие из них соблюдают законы и серьезно, а также профессионально относятся к закупке вин. Тем не менее большая часть поддельных вин проходит через руки черных торговцев.

Обращайте внимание на этикетки. Бутылки с плохо приклеенными на горлышко кольеретками (этикетки на горлышке бутылки), на которых указывается год урожая, особенно легко подделать. Совсем нетрудно заменить на бутылке кольеретку с годом посредственного урожая другой, на которой указан год достойного урожая. К сожалению, к этой категории относятся почти все бургундские вина, а также некоторые ронские вина. Многие из ведущих производителей Бургундии начали указывать на пробке название винограда и год урожая, особенно если это *premier* или *grand cru*. Однако это относительно новая практика, которую начали широко использовать в конце 1980-х годов, элитные поместья и негоцианты. Единственный способ для покупателя — удостовериться в том, что вино правильно закупорено и пробка соответствует этикетке — это снять капсулу. Любой покупатель, сомневающийся в подлинности вина, должен без колебаний снять капсулу. Помятые, ассиметричные этикетки со следами клея — знак того, что с бутылкой «поработали». Возможно, тенденция отказа от капсул (как это делают на таких калифорнийских винодельнях, как Robert Mondavi and Kendall-Jackson) заслуживает внимания элитных поместий во Франции, Италии и Испании. В качестве альтернативы можно предложить новую конструкцию капсулы с прорезью, через которую были бы видны год урожая и название винограда. Проще и дешевле всего указывать название винограда и год урожая не только на пробке, но и на капсуле (Роберт М. Паркер, 2010).

Выцветшие, линялые этикетки (или их ксерокопии) — вот чего надо избегать! Однако читателям следует понимать, что поврежденные, со следами плесени этикетки на бутылках из влажного и холодного погребе вовсе не являются признаком поддельного вина, а, напротив, свидетельствуют о превосходных условиях его хранения. Специалисты, как правило, делают чрезвычайно удачные покупки, приобретая на аукционах вина старых урожаев с рваными и покрытыми плесенью этикетками. Спекулянтов такие бутылки обычно отпугивают, поскольку их интересует вложение денег, а не употребление вина.

Следует знать рыночную цену вина. Большинство покупателей дорогих редких вин, как правило, хорошо осведомлены о рыночных ценах на эти вина. Если вино предлагается по цене значительно ниже рыночной, покупателю следует заинтересоваться, почему ему оказывается такая честь — возможность купить дорогое вино по столь выгодной цене. Помните, что если что-то звучит слишком хорошо, чтобы быть правдой, то, возможно, так оно и есть.

Проверка происхождения. Необходимо уточнить происхождение вина при покупке как редких вин старых урожаев, так и молодых вин. Отсюда следует, что покупатель обязательно должен стараться иметь дело с надежными торговцами с хорошей репутацией, которые берут на себя ответственность за свой товар. Если торговец отказывается сообщить сведения о происхождении вина и о том, где оно было приобретено, идите в другой магазин, даже если там за это вино вам придется заплатить дороже.

Серийные номера. Из-за случившегося несколько лет назад скандала с недоброкачественной минеральной водой Perrier Европейское Содружество требует теперь, чтобы на бутылках с напитками указывался серийный номер (только на тех, которые продаются в странах-членах Содружества, таким образом, это правило не распространяется на Соединенные Штаты). Обычно это напечатанный мельчайшим шрифтом номер где-то на этикетке; как правило, перед серийным номером ставится буква L, а сам номер может включать до восьми и более цифр. Большинство производителей включают в серийный номер год урожая. Domaine Leflaive, например, ставит две цифры урожая в конце серийного номера. Однако в некоторых случаях (например, Comtes Lafon) год урожая обозначается первыми двумя цифрами. У вин от Lynch-Bages или Pichon-Longueville Baron цифры, обозначающие год урожая, ставятся в середине серийного номера. Следует помнить, что многие мелкие производители не указывают серийные номера на бутылках, которые продаются за пределами ЕС (например, в США). Практически все шато Бордо используют серийные номера, начиная с урожая 1989 года.

Отсутствие осадка в старых винах. Вина старше 10–15 лет, в которых нет осадка, а уровень вина в бутылке достигает края пробки, должны вызывать подозрение. Некоторые бургундские негоцианты продают «повторно обработанные» бутылки вин старых урожаев, в которых нет ни осадка, ни расстояния между уровнем вина и краем пробки. Следует всегда скептически относиться к практике «повторной обработки», но эти негоцианты заявляют, что они используют специальную технологию для выкачивания осадка. Несомненно, ни в одном из бордоских шато этот необычный и сомнительный метод не применяют. Если вина были повторно укупорены в одном из бордоских шато, то это написано на пробке, либо и на пробке и на этикетке, причем обязательно указывается год повторной укупорки. Из самых прославленных бордоских шато только Petrus отказывается производить по-

вторную укупорку, поскольку там столкнулись с огромным количеством подозрительных бутылок. Как Cheval Blanc, так и Latour указывают на пробке и на этикетке дату и год повторной укупорки. В этих случаях подлинные бутылки оказываются наполненными по всем правилам, так как производится долив вина, но в бутылках с винами старых урожаев остается заметный осадок.

Картонные коробки без маркировки. Вина, упакованные в картонные коробки без маркировки, всегда вызывают подозрение, поскольку все поместья Бургундии используют специально заказываемые для этого картонные коробки с указанием названия поместья, а также имени импортера, а почти все бордоские шато — деревянные ящики, на которых ставится клеймо с указанием названия шато и года урожая. Однако ситуацию усложняет тот факт — и читатели должны помнить об этом, — что вина из частных погребов, передаваемые на консигнацию в аукционные дома, обычно упаковываются в картонные коробки без маркировки, поскольку в погребах они хранились вообще без упаковки в специальных ларях.

Редкие, выдержанные урожаи в больших емкостях. Великие вина старых редких урожаев, таких как урожаи 1900, 1921, 1926, 1928, 1929, 1945, 1947, 1949, и 1950 (особенно в Помероле), разлитые в бутылки большого объема, в частности, в двойные магnumы, жербоамы, империалы и чрезвычайно редкие бутылки Marie-Jeanne (равные по объему 3 бутылкам), необходимо подвергать особенно тщательному изучению. Кристиан Муэкс (Moueix) повествует об одном европейском торговце, выставившем на продажу редкие урожаи Petrus в бутылках Marie-Jeanne. Насколько было известно Муэксу, в шато Petrus никогда не использовали бутылки Marie-Jeanne! В большинстве лучших шато для редких старых урожаев бутылки больших форматов почти не использовались, поэтому, если кому-то из вас предложат, к примеру, империал Margaux 1900, обязательно проверьте подлинность этого вина. Многие противники бутылок большого формата, включая Муэкса, относятся к ним с большой долей скепсиса из-за того, что еще в 1970-х годах многие шато, в частности, малоизвестные хозяйства в Сент-Эмильоне и Помероле, практиковали продажу вина в бочках (вместимость которых равна вместимости 30 бутылок) богатым семьям из Бельгии, Голландии и других стран. Хозяева вин разливали вино по своему усмотрению, часто используя для этого магnumы, двойные магnumы и империалы. Вот откуда эти бутылки появляются на рынке. Следует отметить, что лучше принять меры предосторожности, когда покупаешь редкие вина в бутылках большого формата от известных производителей, чем потом испытывать разочарование (Роберт М. Паркер, 2010).

Здравый смысл. Совершенно очевидно, что необходимо устанавливать прочные контакты с опытными и надежными торговцами, но при этом надо избегать соблазна, который таят в себе низкие цены. Если вы найде-

те Corbieres за \$8, это нормально, но классический урожай бордоского сги classe вряд ли может стоить дешево.

Надо надеяться, что в винодельческой промышленности к этим проблемам начнут относиться более решительно и предпримут меры, направленные на защиту как производителей, так и потребителей. Кроме того, необходимо призвать те поместья, чей успех во многом зависит от громких отзывов в прессе, признать, что и в их долгосрочных интересах искать решение этой проблемы, объединяя усилия и ресурсы для обнаружения мошенников, подделывающих бутылки дорогого вина. Нельзя больше тянуть с использованием более сложных этикеток (с серийными номерами и водяными знаками), специально созданных дизайнерами фирменных бутылок, которые сложно воспроизвести, и капсул с указанием названия винограда и года урожая. Для защиты подлинности элитных вин мира, для обеспечения честности и безопасности при покупке элитных вин огромное значение имеет открытое общение с покупателем, при котором можно выявить и подтвердить наличие этих подделок, а также широко информировать об этом и торговцев, и покупателей.

ВЕЛИКОЕ ВИНО И ЕГО СОСТАВЛЯЮЩИЕ ПРИЗНАКИ

Что такое великое вино? Это один из самых спорных вопросов винного мира. Не является ли великое вино, подобно великому шедевру или музыкальному произведению, чем-то очень личностным и субъективным? Следует согласиться с тем, что восторженное восприятие предметов искусства, музыкальных произведений и вина — дело сугубо личное, но вот качество, будь то вино, искусство или музыка, нуждается в единогласной оценке множества людей. За редким исключением люди как правило не расходятся во мнениях относительно величия произведения искусства или музыки, равно как и вина, хотя определить, в чем оно выражается, удается редко.

Многие легенды прошедшего столетия — Mouton-Rothschild 1945 года, Haut-Brion 1945 года, Cheval Blanc 1947 года, Petrus 1947 года, Latour 1961 года, Mouton-Rothschild 1982 года, Le Pin 1982 года, Leoville-Las Cases 1982 года, Haut-Brion 1989 года, Margaux 1990 года и Petrus 1990 года, если говорить о самых известных красных бордо, — глубокие и захватывающие вина, хотя относительно них возможны некоторые незначительные расхождения во мнениях. Вкус — категория субъективная, но в мире прекрасного всегда и всем понятно, что являет собой творение высшего качества, хотя никого нельзя силой заставить испытывать восторг перед творением Пикассо, музыкой Бетховена или, что еще менее вероятно, бутылкой Latour 1961 года (Роберт М. Паркер, 2010).

Когда речь заходит о лучших винах мира, то меньше всего споров вызывает вопрос их происхождения. По правде говоря, никаких секретов, свя-

занных с производством и происхождением лучших мировых вин, не существует. Великие вина рождаются на удачно расположенных виноградниках с микроклиматом, который наиболее благоприятен для конкретных сортов выращиваемого винограда. Совершенные вина, сделаны ли они во Франции, Италии, Испании, Калифорнии или Австралии, всегда являются собой продукт консервативных методов виноградарства, где упор делается на низкую урожайность и на физиологически, а не аналитически зрелый виноград. Следует отметить, что не может быть превосходного вина, сделанного из недоспелого винограда. Кому понравится неспелый апельсин, персик, абрикос или черешня? Низкая урожайность и спелый виноград — вот залог производства высококачественных вин, и остается только изумляться тому, как мало виноделен следуют этому основополагающему принципу.

Помимо основанного на здравом смысле подхода к сбору зрелого винограда и выбора в пользу низкой урожайности, огромное значение имеет исповедуемая каждой винодельней философия производства вина. Исключительные вина (будь то красные, белые или игристые) появляются на свет, если винодел придерживается следующих «философских» постулатов: 1) позволяет терруару (почве, микроклимату, отличительным особенностям) выразить себя, 2) обеспечивает точное воспроизведение в вине чистоты и характеристик сорта или смеси сортов винограда и 3) является сторонником бескомпромиссного, основанного на невмешательстве подхода к производству вина, отказывается от промышленной обработки вина и индустриального типа мышления, диктующего использование высоких технологий в виноделии — одним словом, дает вину возможность самому сотворить себя естественным путем без вмешательства человека, пытающегося изменить присущий данному вину характер, и все это ради того, чтобы содержимое бутылки как можно полнее выражало природный характер виноградника, сорта и урожая. Придерживаясь этой общей философии, виноделы, старающиеся свести к минимуму травмирующие вино процедуры, например, оклейку и фильтрацию, и одновременно снижая уровень серы (способной убить фруктовый вкус вина, вытравить его цвет и усилить колкость танинов), производят вина, отличающиеся более сильными ароматами и вкусами, а также потрясающей текстурой. Именно такие вина производят самые незабываемые и глубокие впечатления на потребителей. Признавая, что существует единство мнений по вопросу о том, откуда берутся элитные вина, сделаем попытку дать рабочее определение исключительно-го вина. Далее представлены характерные признаки великого вина (Роберт М. Паркер, 2010).

Способность доставить удовольствие и вкусу, и интеллекту. Великие вина приносят поистине гедонистическое наслаждение, а также бросают вызов и дарят насыщение интеллекту. В мире множество вин, которые затрагивают нашу эмоциональную сферу, но при этом не являются сложными. Спо-

способность удовлетворять интеллектуальные потребности человека — понятие более субъективное. Вина, которые эксперты определяют как «сложные», обладают многомерностью ароматов и вкусов и притягивают к себе чем-то большим, чем просто спелым вкусом и хорошим, приятным, но одномерным качеством.

Способность удерживать интерес дегустатора. Великие вина можно узнать по одному только букету. Эти совершенные вина никто не назвал бы монохромными или простыми. Они приковывают к себе интерес дегустатора не только изначальным дразнящим вкусом, но и магнетической притягательностью силы своих ароматов и многослойности своих вкусов.

Интенсивные вкусы и ароматы без тяжести. В качестве аналогии здесь уместно вспомнить о посещении первоклассных ресторанов. Великолепную кухню отличают чистота, интенсивность, баланс, текстура, а также потрясающие ароматы и вкусы. В чем отличие великолепной кухни от просто хорошей, и великого вина — от хорошего? В способности передавать ничем не отягощенную силу вкуса. В Новом Свете (особенно в Австралии и Калифорнии) было проще производить вина сверхобъемные, мощные, изобильные и богатые, но тяжелые. Лучшие винодельни Европы, копившие опыт сотнями лет, овладели искусством придавать винам сильные вкусы, но без тяжести. Однако в винодельческих регионах Нового Света (особенно в Калифорнии) учатся быстро — и это видно на примере новых замечательных вин 1990-х годов из Напы, Сономы и других регионов Золотого Штата. Многие из величайших калифорнийских вин 1990-х годов сохранили свою мощь и богатство вкуса, но при этом избавились от грубой танинности и неприятных привкусов, которые оставляли на нёбе их предшественники 10–20 лет назад.

Способность вина становиться вкуснее с каждым глотком. Большинство из лучших великих вин при их употреблении становятся вкуснее с каждым глотком, постепенно обнаруживая сложность и нюансы вкусов и ароматов и будто бы раскрываются в бокале. Задумывались ли читатели над тем, почему самым приятным и самым радующим часто оказывается последний бокал?

Способность вина улучшаться с возрастом. Плохо или хорошо, но это — бесспорная характеристика великих вин. От европейских авторов, писавших о вине лет 10 назад, остался предрассудок — вино, для того чтобы с возрастом стать великолепным, должно быть отвратительным в молодости. Опыт специалистов свидетельствует об обратном — вина, которые в молодости кислотны, резки, лишены фруктового вкуса и очарования, с годами становятся более приятными и менее употребляемыми. При этом правда и то, что некоторые вина в молодости бывают несформированными и требуют 10–12 лет выдержки (например, лучшие калифорнийские каберне, бордо и ронские вина). Но эти вина должны обладать определенной доступностью, чтобы даже неопытные дегустаторы могли сказать, что вино, «как минимум», сделано из очень зрелых ягод. Если вино не обнаруживает спелости

и богатства фруктовых вкусов в молодости, оно не разовьет нюансов вкуса с возрастом. Великие вина, несомненно, улучшаются с возрастом. Под «улучшением» многие понимают способность вина становиться значительно более вкусным и интересным во время хранения в бутылке по сравнению с тем, каким оно было в молодости. Многие винодельни (особенно Нового Света) производят вина, которые, как они заявляют, «имеют потенциал к выдержке», но это всего лишь рекламный трюк. На самом деле, они имеют ввиду, что вино «выживет». Они могут сохраняться в бутылке 10–20 лет, но не станут от этого вкуснее, чем в молодости.

Способность вина обнаруживать уникальную индивидуальность. Величайшие вина отличаются от прочих именно своей уникальной индивидуальностью. Это же качество присуще и величайшим урожаям. Определение «классический урожай» сейчас значит не больше, чем просто указание на то, что данный винодельческий регион производит в обычный (нормальный) год урожая. Исключительные вина исключительных урожаев гораздо выше уровня «нормально». Их всегда можно отличить по аромату, богатству вкусов и текстуре. Пышность и роскошь красных бордо 1982 и 1990 годов; грубоватые танины и огромный потенциал к выдержке красного бордо 1986 г.; гладкость и прекрасная сбалансированность каберне совиньон и местных купажей из Сономы и Напы в 1994 г.; шик, сладкий фруктовый вкус и высокое содержание алкоголя и глицерина в бароло и барбареско 1990 г. — все это примеры индивидуальности урожаев.

ИЗУЧЕНИЕ ТЕРРУАРА И ДРУГИХ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА КАЧЕСТВО ПОКУПАЕМОГО ВИНА

Согласно глоссарию (перечень общепринятых винных терминов) *terroir* означает — совокупность климата и почвы. «Зная часть, можно рассказать занятую историю, но знание приходит с умением видеть целое», — гласит восточная мудрость. Именно через концепцию терруара, этого туманного, очаровывающего ум понятия, выявляется значимость терруара, клочка земли, который выступает в роли фактора, определяющего характер вина. На земле наиболее одержимы проблемой терруара французы. А почему бы и нет? Многие из наиболее знаменитых виноградников этой страны являются составными частями тщательно выстроенной иерархии качества, в основании которой — их почва и экспозиция. Французы готовы заставить весь мир поверить в то, что нигде на планете Земля не растут сравнимые по качеству Пино Нуар, Шардоне, Каберне или Сира и т.д., поскольку французскому терруару нет равных. Неоднократно говорилось о том, что самым лучшим местом для того, чтобы в полной мере осмыслить, что такое терруар, является Бургундия. Сторонники терруара, или терруаристы, утверждают, что конкретный участок земли и то, чем он наделяет выращиваемый на нем

виноград, придает продукции характерную индивидуальность, отличимую от продукции, выращенной на других участках и склонах. Бургундия с ее классификацией виноградников *grand cru* и *premier cru*, коммунальными и региональными апелласьонами — вот обоснование терруаристов.

В наши дни терруар стал настолько модным словом, что в некоторых кругах считается непростительной ошибкой не произнести глубокомысленных слов об «ощущении места», когда подаются такие вина, как Vosne-Romanee Les Malconsorts или Latricieres-Chambertin. Ведущие терруаристы, такие как производитель вин Лалу Биз-Леруа (Bize-Leroу), бургундский виноторговец Бекки Вассерман (Wasserman) и писатель Мэтт Крамер (Kramer), убедительно и нередко очень красноречиво говорят о необходимости услышать «голос земли» для подтверждения подлинности вина.

Однако как и в случае со многими другими вопросами, касающимися вина, в частности, дегустаций, тому, что предлагают Биз, Вассерман или Крамер, не хватает научного обоснования. Их утверждения совпадают с заявлениями большинства бургундцев и владельцев лучших французских виноградников в том, что в подлинном благородном вине должен «говорить» терруар.

Противоположенную позицию по этому вопросу занимают «реалисты» или, может быть, их следовало бы называть «модернистами»? Они предполагают, что терруар — всего лишь один из многих факторов, влияющих на стиль вина. «Реалисты» считают, что на стиль, качество и характер вина оказывает влияние целый комплекс факторов. Почва, экспозиция и микроклимат (терруар) влияют на вино в той же мере, что и другие факторы (Роберт М. Паркер, 2010).

Выбор клона. Клон — разновидность какого-либо сорта винограда, выделенная для определенных целей. Какая цель преследуется: повысить или снизить уровень урожайности?

Дрожжи. Использует ли винодел натуральные дрожжи данного виноградника или купленные? Каждый вид дрожжей, натуральных или искусственных, придает вину индивидуальное сочетание ароматов, вкусов и текстуры.

Урожай и возраст лозы. Высокая урожайность лоз становится причиной появления разжиженных вин. Низкие урожаи, обычно менее 5 тонн с гектара или от 87,5 до 100 гектолитров с гектара, позволяют получать вина большей концентрации с более ярко выраженной индивидуальностью. К тому же существует тенденция избыточной урожайности молодых лоз, тогда как старые лозы дают более мелкие ягоды и меньше вина. Для повышения уровня концентрации сока молодых лоз удаляют лишние грозди.

Философия сбора урожая. Собирают ли ягоды недозрелыми, чтобы сохранить большую кислотность или дают им созреть полностью, чтобы подчеркнуть сочность и пышность данного сорта?

Винодельческие методики и оборудование. Существует невероятное число технологий, которые могут менять аромат и вкус вина. Более того, выбор

оборудования (прессы различных конструкций, гребнеотделители ит.д.) могут существенно повлиять на то, какое вино получится в итоге.

Elevage (или выдержка вина перед розливом). В чем выдерживалось вино: в дубовых бочках, в цементных чанах, в емкостях из нержавеющей стали или в больших дубовых чанах (по — французски — foudres)? Каков процент использования нового дуба? Какой дуб использовался (французский, американский или русский и т.д.)? Все эти составляющие оказывают большое влияние на характер вина. Помимо этого переливание (декантация) вина из одной емкости в другую также сказывается на букете и вкусе вина. Как долго вино взаимодействовало с осадком (который, как считается, придает вину сложность ароматов и полноту)? Или его часто декантировали, чтобы оно не впитало нежелательный запах?

Оклейка и фильтрация. Оклейка — осветление вина при помощи таких веществ, как яичный белок, казеин или диатомит, которые абсорбируют взвешенные частицы и выпадают с ним в осадок. Фильтрация — спорный метод винификации, состоящий в том, что вино подвергают фильтрации для удаления потенциально опасных дрожжевых микроорганизмов и бактерий. Даже самые концентрированные и глубокие вина, которые терруаристы считают квинтэссенцией почвы под виноградником, могут быть лишены своей индивидуальности в результате излишней оклейки и фильтрации. Как обращается винодел со своим вином: бережно, словно в лайковых перчатках, или он уверенно ваяет вино, как скульптор — статую?

Дата бутилирования. Когда винодел предпочитает разливать свое вино: пораньше, чтобы сохранить как можно больше фруктовых вкусов, или попозже, чтобы вино приобрело более мягкий, выдержанный характер? Без сомнения, выбор времени бутилирования может радикально повлиять на характер вина.

Температура в погребе и санитарные условия. Есть холодные винные погреба, есть теплые. (Вина, хранящиеся в холодных погребах, разливаются медленнее и менее подвержены окислению, чем вина из теплых погребов, у которых быстрее созревают ароматы и вкусы, а само оно окисляется быстрее). Также очень важно, в каком состоянии содержится погреб: грязно в нем или чисто.

Это лишь немногие факторы, которые могут оказывать особенное воздействие на стиль, качество и индивидуальность вина. Как считают модернисты, выбор, который делает сам человек, даже если его предпочтения направлены на достижение высшего качества, может сильнее повлиять на характер вина, чем терруар.

Если послушать реалиста Роберта Кашера или терруариста Мэтта Крамера, создается впечатление, что они живут в разных мирах. Но ирония судьбы в том, что они приходят к единому мнению, когда определяют лучших виноделов.

Известно, что терруар является одной из важнейших составляющих для производства высококачественного вина. Оспаривать влияние терруара — значит утверждать, что вино должно делаться из винограда с исключительно низкой урожайностью, подвергаться брожению только с помощью натуральных дрожжей из виноградника, выдерживаться в нейтральной среде, такой, как старые бочки, цементные чаны или емкость из нержавеющей стали, подвергаться минимальному воздействию погреба и бутилироваться без оклейки и фильтрации или со щадящим использованием этих процедур. Однако, следует отметить, что самые убедительные примеры терруара встречаются не в Бургундии, а, скорее, в Эльзасе или Австрии.

В качестве примера умеренного влияния терруара является эльзасское поместье Леонара и Оливье Умбрехтов (Humbrecht). Умбрехты не жалеют сил, чтобы подчеркнуть различия между принадлежащими им несколькими виноградниками. В чем же причина узнаваемости вин Zind-Humbrecht на слепых дегустациях? Несомненно, их Hengst-Riesling отличается по вкусу от их же просто Riesling и Clos Saint Urbain. Вопрос о том, чувствуем ли мы особенности терруара или особенности индивидуального почерка винодела? Вина Zind-Humbrecht, при сравнении с другими эльзасскими винами, демонстрируют больше мощи, богатства и силы. Урожайность у Zind-Humbrecht ниже, и вина там не фильтруют перед бутилированием. Эти вина несут на себе не только узнаваемый почерк, но и выразительно передают индивидуальность виноградника.

Терруар в том смысле, который подразумевают его сторонники, часто становится удобным предлогом для сохранения *status quo*. Если признать, что терруар — это и есть главный фактор, определяющий подлинность вина, как тогда покупатели смогут оценить вина из самого знаменитого бургундского виноградника grand cru Chambertin? Это виноградник площадью 13 га поделен между 23 владельцами. Но лишь немногие из них сохраняют приверженность производству удивительного вина. Никто не поспорит с тем, что это воистину благословенный кусочек земли, но могу назвать лишь нескольких производителей — Domaine Leroy, Domaine Ponsot, Domaine Rousseau и Trapet — которые делают вина, достойные необычайно высокой репутации этого виноградника. И все же Chambertins от этих производителей — совершенно разные по стилю вина. Вино от Trapet — самое элегантное, мягкое и округлое, вино от Leroy — наиболее танинное, поздно созревающее, концентрированное и мясистое, вино от Rousseau — самое темное по цвету, с наиболее яркими нотами нового дуба и самое современное по стилю, вкусу и текстуре. Что касается продукции остальных 18 или 20 производителей (без учёта предложений от негоциантов разного рода), то она варьируется от посредственной до жидкой и безвкусной. Тогда, следует спросить, какое же из этих вин «говорит» от имени почвы под виноградником Шамбертэн? Вино от Leroy, от Trapet или от Rousseau? Подобные аргументы можно привести в

отношении практически любого знаменитого виноградника Бургундии или Бордо. Какое вино несет в себе идею «места», с помощью которой терруаристы предлагают оценивать качество виноградника?

Означает ли это, что терруаристы возвращают интеллектуалов, которым следует больше заниматься дегустациями меньше — разговорами? Разумеется, нет. Но они наивно «глотают» любую бургундскую небылицу. С другой стороны, реалисты должны признать, что вне зависимости от того, насколько бы насыщенными и концентрированным ни было вино из скромного виноградника в Живри, оно никогда не будет обладать сложностью и классом *grand cru Vosne-Romanee*.

В заключение хотелось бы отметить, что специалисты в винном деле, рекомендуют нам относиться к терруару так, как мы относимся к соли, перцу и чесноку. Они могут быть бесценным ингредиентом многих блюд, добавляя им вкуса и аромата, но сами по себе они блюдом не станут. Более того, все «неровные дыхания» по поводу терруара мешают увидеть самое главное — поиск и выявление производителей, вина которых стоят того, чтобы пить их и наслаждаться ими (Роберт М. Паркер, 2010).

КОЛЛЕКЦИОНЕРЫ И ИСТИННЫЕ ЛЮБИТЕЛИ ВИНА

Известно, что многие из величайших винных сокровищ Франции — селекционные вина Бордо, включая знаменитый сладкий нектар, изготавливаемый в *Chateau d'Yquem*, самые совершенные красные бургундские из *Domaine de la Romanee-Conti*, и практически все белые вина из крошечного апелласьона Монраше — сегодня фактически не пьются. Большинство из нас, покупающих и хранящих вина, делают это в расчете на то, что когда-нибудь вино из всех наших чудесных бутылок будет литься струей в бокалы и плескаться в них, а мы вместе с друзьями будем либо потягивать его, наслаждаясь ароматом, либо пить жадными большими глотками. Это, несомненно, одна из тех радостей, которые дарит вино, и те, кто поступает именно так, и есть истинные любители вина. Однако существуют и другие типы коллекционеров вина: коллекционер-инвестор, коллекционер-«плевалыщик» (так поступают профессиональные дегустаторы) и даже коллекционер-трезвенник (Роберт М. Паркер, 2010).

К сожалению, непьющие коллекционеры сегодня продолжают скупать вино в огромных количествах, но не ради вложения денег и явно не для того, чтобы его пить. Виноторговцы на местах подтверждают, что такой тип коллекционера — не редкость. Для этих людей коллекционирование вина подобно коллекционированию хрусталя, фарфора, произведений искусства или скульптуры — то, чем можно хвастаться, но нельзя пользоваться.

Куда больше хвастовства и показухи в поведении коллекционера-«плевалыщика», процветающего благодаря огромным дегустациям, где мож-

но «продегустировать» 50, 60, а иногда и 70 или 80 урожаев великих вин, часто из одного и того же шато. Сюда приглашают (разумеется, бесплатно) именитых представителей винной прессы в надежде, что это событие будет освещено в New York или Los Angeles Times и имя коллекционера получит признание и уважение в винном мире. Этим коллекционерам-«плевалыщикам» льстит общество знаменитых владельцев виноделен, и они взахлеб рассказывают друзьям: «О, на прошлой неделе я был в Chateau Lafite-Rothschild на дегустации вин, выпущенных с 1870 года по 1987. Как жаль, что вас там не было». Главная их цель — «уважить» непомерное его спонсора, а часто и его самого шато.

Известно, что при проведении академических дегустаций, на которых присутствуют только серьезные ценители вина и где дегустируют не больше 20—30 вин (обычно молодых), поскольку это разумное количество, с которым могут справиться и новички, и знатоки. Но дегустировать по 60 или более редких и значительных урожаев в ходе дегустаторского марафона — это недопустимое явление. Проще говоря, на дегустациях такого рода большую часть величайших, редчайших и самых дорогих в мире вин просто выплевывают. Следует отметить, что большинство дегустаторов после таких мероприятий редко остаются трезвыми, даже если они проглатывали только самые великие из вин, но могу заверить вас, как утверждают специалисты что, выплевывая Mouton-Rothschild 1929 или 1945 года, испытываешь лишь сожаление.

В качестве примера, следует привести одну такую дегустацию, недавно прошедшую в знаменитом ресторане Лос-Анджелеса, где были откупорены несколько бутылок потрясающих вин из величайших поместий Франции. Многие из вин были восхитительными. Однако, вне зависимости от того, было ли это божественное вино 1962 года или роскошное вино 1947 года, на лицах примерно 40 гостей, каждый из которых заплатил по несколько тысяч долларов участие в этой дегустации, за 12 часов ни разу не было отмечено ни улыбки, ни выражения энтузиазма или радости. Для них было все едино: что 50 бутылок величайших вин Франции различных урожаев, что 50 бутылок средства от несварения желудка Pepto-Bismol.

Вспоминается еще один дегустационный марафон, проводившийся во Франции одним из известнейших в Европе коллекционеров-«плевалыщиков», продолжавшийся целый день и большую часть ночи. Здесь были представлены более 90 легендарных вин, и где-то в середине дня вокруг не осталось ни одного трезвого человека, кроме владельца и нанятого им персонала. Думаю, к тому моменту, когда был продан магнум (1,5 л) Mouton-Rothschild 1929 года (одного из величайших вин столетия), среди гостей не осталось ни одного человека, кто был бы способен отличить кларет (красное бордо) от божоле.

Посещая такие дегустации, многие коллекционеры- «плевалышки» не различали, когда вино пахло пробкой (то есть впитало запах заплесневело-

го буфета и было испорченным) или когда вино в бутылке было окисленным и не подлежало употреблению. Это лишь подтверждает правоту старой поговорки, что за деньги хороший вкус не купишь. Разумеется, большая часть дегустаций такого рода проводятся для средств массовой информации, чтобы потешить самолюбие хозяина. Больше всего вызывает сожаление то, что такие дегустации подрывают основной принцип: «Вино — это напиток наслаждения».

Коллекционеры третьего типа — инвесторы, покупающие вина из соображений получения выгоды при перепродаже их в будущем. В конечном итоге, большинство этих вин, если не все, возвращается на рынок и в значительной своей части оказывается в руках серьезных ценителей вина, готовых разделить наслаждение с супругами и друзьями. Конечно, часто им приходится дорого платить за эту привилегию, но вино — не единственный продукт, который становится жертвой таких манипуляций. Истинным ценителям вина ненавистна сама мысль о том, что вино может рассматриваться как предмет инвестирования, но лучшие мировые вина заметно растут в цене, и было бы глупо игнорировать тот факт, что все больше и больше дальновидных инвесторов видят в вине возможности увеличения капиталов.

АЛЧНОСТЬ ВИНОДЕЛОВ

Не обманывают ли мировые производители вин современных потребителей? Многие виноградари/виноделы намеренно идут на повышение урожайности, несмотря на риск потери винами концентрации и характера. В мире существует горстка фанатиков, продолжающих в ущерб финансовой выгоде отбраковывать значительную часть своего урожая ради того, чтобы выпускать под своей маркой вина только превосходного качества. Но их становится все меньше. Немногие производители готовы пойти на виноградник и срезать лишние грозди, чтобы сократить урожайность. Все меньше тех, кто готов сократить до разумного предела объем удобрений. В течение последнего десятилетия производительность виноградников по всему миру бьет все рекорды с каждым новым урожаем. В результате получаются вина, которым все больше не хватает характера, концентрации и выносливости. В Европе наиболее вопиющими примерами перепроизводства являются Германия и Бургундия, где урожайность сейчас в три, а то и в пять раз превышает ту, что была в 1950-х годах. Попытка аргументировать увеличение урожайности более тщательным и умелым уходом за виноградниками несостоятельна и уводит в сторону от предмета обсуждения. В беседе «без протокола» любой серьезный, осведомленный винодел скажет вам: «Вино тем лучше, чем меньше урожай».

Если кому-то интересно, почему вкус бургундских вин из *Domaine Leroy* богаче вкуса вин из других хозяйств, то следует сказать, что дело не только в

технологии, но и в том, что в этом хозяйстве урожайность в три раза меньше, чем у других бургундских производителей. Если задаться вопросом, почему лучшие шатонёф-дю-пап делают Rayas, Pegaï, Bonneau и Beaucastel, то ответ будет тот же: потому что там урожайность в половину меньше, чем у других производителей апелласьона. Это же утверждение справедливо и в отношении J.J. Prüm и Müller-Cattoir в Германии. Это неудивительно, ведь здесь поддерживают один и тот же уровень урожайности, и объем производимого ими вина в три раза меньше, чем у соседей.

Специалисты вовсе не утверждают, что сейчас время великих вин прошло и что большая часть производимого ныне вина — дешевая брага, подобная той, которую пили крестьяне в XIX веке. Однако реальность такова: чрезмерное удобрение почвы, современные распылители, которые предотвращают образование гнили, создание крайне урожайных клонов, а также неспособность удержать объем производства на умеренном уровне приводят к урожайности, способной уничтожить репутацию самых знаменитых винодельческих регионов мира. Сегодня найти вкусное шардоне из Калифорнии ничуть не легче, чем концентрированное красное бургундское, способное к выдержке более 10 лет. Из-за высокой урожайности сорта Шардоне в Калифорнии винам из него не только явно не хватает характера, но они вдобавок еще и чрезмерно кислотны и/или не в меру отдают дубовой бочкой. Самое ужасное, что у вина почти совсем исчез присущий ему вкус. Вопреки всему, шардоне остается самым популярным белым вином в США, так с какой же стати снижать урожайность?

Конечно, если любители вина, с одобрения индифферентно настроенных, избегающих критики средств массовой информации, готовы платить большие деньги за посредственное вино, то изменений ждать не приходится. С другой стороны, если потребители начнут настаивать, что цена в \$15 или \$20 как минимум подразумевает, что вино должно доставлять истинное удовольствие, то, возможно, эта мысль постепенно вызовет отклик и у производителей (Роберт М. Паркер, 2010).

ГЛАВА 16

СЕРВИРОВКА И ДЕГУСТАЦИЯ ВИН

*Кубок янтарный полон давно,
Я – благодарный – пью за вино*

А.С. Пушкин

Тихие вина. Если вино достаточно молодое — за сутки-двое до подачи на стол необходимо поставить бутылку в вертикальное положение. Бутылку с очень старым вином лучше установить под углом 30–40° (для этого имеются специальные подставки). Откупоривать в таком же положении; если есть опасение, что вино может вылиться, чуть приподнять бутылку. Вино, находившееся и теплой комнате, — охладить; элитное красное вино, хранившееся при температуре 11–12° С, внести в комнату за два-три часа до подачи на стол (примерно столько времени нужно, чтобы оно достигло температуры 18° С, при средней комнатной температуре 22° С). Обрезать фольгу (капсулу) под кольцом (утолщением в верхней части горлышка). Протереть чистой матерчатой салфеткой. Использовать штопор с широкой, в пять витков, круглой в сечении спиралью (спираль с заостренными краями может разрушить пробку). Профессионалы обычно пользуются рычажным штопором — так называемым «ножом сомелье». Установить точно по центру, вкрутить на один виток и слегка потянуть или покачать, чтобы расшатать пробку. Затем ввинтить штопор на четыре витка из пяти — так, чтобы не проколоть пробку (тогда в вино могут попасть ее кусочки). По возможности не дергая и не раскачивая бутылку, вытянуть пробку на три четверти, вывинтить штопор и осторожно извлечь пробку пальцами, стараясь избежать хлопка. Можно вынуть пробку вместе со штопором. Протереть край горлышка и, если на внутренней его поверхности налипли кусочки пробки, протереть и там. Осмотреть и понюхать пробку снизу и с боку. Ее вид и запах, как правило, весьма точно характеризуют состояние вина. Маркировка на пробке должна соответствовать тому, что написано на этикетке. Наливать избегая соприкосновения вина с оставшейся в нижней части горлышка фольгой. Если вы собираетесь декантировать выдержанное вино, желательно сделать вертикальный надрез в нижней части капсулы и удалить ее полностью, чтобы лучше видеть, когда пойдет осадок (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.)

Использовать только снабженные ножкой и сужающиеся кверху тонкостенные бокалы из отполированного бесцветного стекла или (полная прозрачность необходима для того, чтобы можно было любоваться цветом вина и определять его состояние; сужающиеся кверху стенки — для конденсации выделяющихся из вина ароматических веществ, а ножка — чтобы за нее держаться). Бокал полагается держать за ножку, для того чтобы:

- а) видеть вино;
- б) не согреть его теплом рук;
- в) не оставлять на стенках бокала неэстетичных отпечатков пальцев;
- г) не перебивать букет запахом, который может исходить от наших рук (мыло, крем, табак и т.д.).

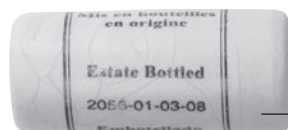
Многие склонны недооценивать важность правильного подбора бокалов и тем самым лишают себя значительной доли удовольствия. Само собой разумеется, бокалы должны быть идеально чистыми: если их плохо пропо-



традиционная пробка, изготовленная из цельного куска коры пробкового дуба



пробка, изготовленная из пробковой крошки



синтетическая пробка



декантер

лоскать, даже ничтожные остатки моющего средства или пыли немедленно уьют букет (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.)

Декантация, или **декантирование** (переливание вина из бутылки в графин; франц. *decantation*, или *decantage*; англ. *decantation*, или *decanting*). Некоторые эксперты утверждают, что декантация часто бывает желательной, так как она позволяет элитному вину «раскрыться» (*s'ouvrir*), «проветриться» (*s'aérer*), «продышаться», насытиться кислородом (*s'oxygéner*) и «восстановить баланс» (*se reequilibrer*). Среди любителей вина встречаются фанатичные приверженцы декантации. Многие эксперты весьма сдержанны в своих рекомендациях относительно этой процедуры. Некоторые из них считают, что вино «проветривается» и «восстанавливает баланс», когда его наливают из бутылки в бокал, и декантация чаще всего необязательна, а во многих случаях даже нежелательна. Декантировать полагается только красные вина — прежде всего бордосские и вина Северной Роны (Кот Роти, Эрмитаж). Не декантируют вина «хрупкие» и «уязвимые», бургундские, а также белые и розовый. Многие сомелье декантируют как красные бургундские, так и, порой, белые вина. Абсолютных правил в этом вопросе не существует. Общие принципы (с которыми не все согласны): если вино мощное и «закрытое», лучше его декантировать заранее (за час или даже за четыре). Легкие фруктовые вина (например, божоле) могут потерять от декантации. Все сходятся во мнении, что декантация обычно необходима, когда в вине имеется осадок (что довольно типично для очень старых бордосских вин). Но и при наличии осадка следует подходить к этому вопросу дифференцированно. Многие очень старые вина плохо переносят контакт с кислородом: декантация может их разрушить. Такие вина лучше осторожно разлить по бокалам и сразу выпить. Действовать необходимо следующим образом. Заранее (как минимум за сутки) установить бутылку под углом примерно 30–40°. Поставить у горлышка бутылки зажженную свечу, огонь которой позволяет видеть осадок вполне отчетливо и при этом не утомляет глаза. Стараясь не дергать бутылку, откупорить ее и осторожно, следя за осадком, перелить вино в графин. Процедура облегчается, если вино находится в бутылке бордосского типа, высокие плечики которой задерживают осадок.

Шампанское. Охладить либо в холодильнике (от одного до двух часов — все зависит от изначальной температуры бутылки), либо в ведре со льдом и водой (где за 15–30 минут шампанское достигает температуры 8–9° С; не передерживать). Во втором случае все нижеописанные действия производить не вынимая бутылку из ведерка и не выпрямляя ее. Установить ведро на поверхность, где оно не будет ерзать. Удалить фольгу и осторожно размотать концы проволоочной уздечки (лучше снять ее совсем, но можно только ослабить, придерживая пробку и используя при желании сал-

фетку, чтобы не поцарапаться). Не отпуская пробку, взяться другой рукой за горлышко бутылки и начать крутить ее, удерживая пробку на месте (другой способ: одновременно крутить в разных направлениях и бутылку, и пробку; в обоих случаях требуется определенная физическая сила). Если шампанское охлаждалось в холодильнике, лучше держать бутылку не за горлышко, а за донышко и, желательно, под углом 45°. Конечно, нельзя направлять бутылку на кого-либо из присутствующих или на хрупкие предметы. Нельзя также встряхивать бутылку: это приведет к резкому увеличению внутреннего давления и сделает задачу по извлечению пробки более трудной.

Открывать так, чтобы был не хлопок, а «выдох». При выстреливании пробки шампанское теряет много газа, что ухудшает его вкусовые свойства, поскольку, как говорят в Шампани, «все дело — в пузырьках». По этой же причине рекомендуется пить шампанское из высоких и узких бокалов: такая форма лучше удерживает углекислый газ. Кстати, о пузырьках. Они должны быть совсем маленькими (существенно меньше пузырьков в газированной воде) и одинаковыми по размеру (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.) Как и в случае с тихими винами, наливать, избегая соприкосновения с фольгой.

Дегустация. Профессиональная дегустация проводится в чистом, тихом, хорошо проветренном помещении, в идеале при естественном освещении, температуре 19–22° С и влажности 60–70%. Желательны белые стены и белые скатерти. Должны быть установлены плевательницы.

Наиболее распространенный тип дегустаторского бокала — полуэллипсоидный («тюльпан»), объемом 210–225 мл (тип AFNOR или INAO). Допустимо использование бокалов большего, но не меньшего объема. Главные требования: наличие ножки, тонкие, отполированные, совершенно прозрачные, сужающиеся кверху стенки (диаметр у краев меньше, чем в самой широкой части бокала).

Бокалы должны быть безукоризненно чистыми и сухими. Наполнять на одну треть (70–80 мл) и держать за ножку или за подставку.

Порядок дегустации (от более легких вин — к более насыщенным, от молодых — к выдержанным, от сухих — к сладким):

- игристые;
- легкие белые и розовые;
- выдержанные сухие белые;
- молодые красные;
- очень хорошо выдержанные белые сухие;
- выдержанные красные;
- сладкие и крепленые.

Дегустация состоит из трех основных фаз:

1. Визуальная («глаз»);
2. Ольфактивная («нос»);
3. Вкусовая («рот»).

ГЛАЗ

Вид сверху. Опустить бокал и посмотреть на поверхность вина («диск»), определяя, насколько он блестящий («зеркальный») и нет ли на его поверхности каких-либо частиц.

Вид сбоку. Поднять бокал на уровень глаз (на белом фоне). Подержать его прямо, затем наклонить, определяя интенсивность цвета вина, его оттенок, степень прозрачности и блеска, наличие или отсутствие взвеси и пузырьков углекислого газа. Последние уместны только в винах типа *sur lie*; в остальных тихих винах они являются следствием недостаточно хорошей винификации или порчи.

Белые вина. Бледность молодого вина обычно означает его легкость, блеск и прозрачность — высокую кислотность. Чем сильнее блеск и чем прозрачнее вино, тем выше кислотность. Легкая матовость — смягченная кислотность. Бело-зеленоватый цвет свидетельствует о молодости, свежести и ароматичности. Более зрелое вино обладает соломенно-золотистым цветом, полностью зрелое — янтарным (для долгоживущих вин). Сероватый или коричневатый ободок диска («венец») свидетельствует об умирании вина.

Красные вина. Эволюция цвета — от пурпурного к коричневому. Молодое элитное вино — пурпурное, темно-рубиновое, гранатовое, вишневое или алое с фиолетовым оттенком. Вино простое и легкое, как правило более светлое. В целом менее интенсивный цвет характерен также для вин из винограда Пино Нуар, в том числе и для бургундских; зрелое и гармоничное — оранжеватое и более светлое, имеющее венец с оттенками охры. Очень старое вино — коричневатое, порой без проблесков красного (последнее хорошо только для долгоживущих вин). Если недолгоживущее вино (например, Божоле Нуво) имеет желтоватый венец, значит, оно полностью увяло.

Мутность не очень старого вина свидетельствует либо о его порче, либо о плохой винификации, либо о взболтанном осадке. Коричневатый цвет молодого вина — показатель преждевременного умирания в результате либо порчи, либо использования производителем всего винограда без разбора, включая гнилые ягоды.

По интенсивности цвета можно судить о качестве урожая. Чем лучше урожай, тем глубже цвет вина (сравнивают, естественно, вина одного апелласьона).

Более светлый, по сравнению с другими винами этого же года и этого же апелласьона, оттенок может быть следствием либо более высокой урожайности, либо недостаточной зрелости винограда, либо использования винограда с молодой лозы, либо, наконец, того, что виноград был собран сразу после дождя.

Иногда в вине или на нижней части пробки наблюдаются маленькие кристаллы. Это так называемый «винный камень» (крематартар — соль винной кислоты), кристаллический осадок, выпадающий вместе с дрожжами при спиртовом брожении виноградного сусла и при последующей выдержке вина, если в процессе хранения или транспортировки оно подвергалось воздействию низкой температуры. Наличие винного камня не является пороком. Тем не менее многие производители (особенно в Шампани) во избежание этого явления часто предварительно охлаждают вино до минус 4–5° С, с последующим отстоем или фильтрацией, которые полностью устраняют этот смущающий многих потребителей кристаллический осадок.

Сильно наклонив бокал или придав ему вращательное движение, рассмотрим «ножки» («слезы»), стекающие по стенкам из образовавшегося «валика». Ножки образуются из-за разницы во времени испарения воды и спирта, а также из-за наличия в вине глицерина. По этому поводу существует множество теорий, однако на сегодняшний день точно не установлено, насколько хорошо ножки могут характеризовать качество вина, если не считать того, что они дают определенное представление о содержании в нем спирта и глицерина. В легких столовых винах ножки выражены слабо, в винах с достаточно высоким содержанием спирта и экстрактивных веществ они более рельефны, и образуют красивые «аркады». Для испорченных вин нередко характерны смазанные ножки: что-то вроде сплошного бесформенного подтека или пленки, иногда с вкраплениями маленьких капель или пузырьков. Конечно, для объективной оценки ножек бокал должен быть идеально чистым и сухим.

Изучение вина сбоку можно производить как на уровне глаз, так и держа бокал внизу, у белой скатерти (или на фоне матовой белой бумаги), и сильно его наклонив.

Шампанское. Ни в коем случае не наливать в мокрый бокал — пострадают пена и пузырьки углекислого газа. Пузырьки вообще являются хорошим индикатором качества шампанского. В нормальном шампанском они должны быть очень маленькими и совершенно одинаковыми по размеру. Каждый пузырек живет несколько секунд. После оседания пены пузырьки продолжают постоянно подниматься со дна бокала, образуя цепочки. Очень мало пузырьков — увядающее шампанское.

Судить о качестве пузырьков следует не ранее чем через полминуты после наполнения бокала. Из-за разницы температур (температура бокала —

комнатная) пузырьки поначалу могут быть более крупными. Для того чтобы температура бокала и его содержимого сравнялись, необходимо примерно 30 секунд. Ни в коем случае не охлаждать бокал льдом — это неизбежно приведет к образованию влаги на его стенках.

НОС

«Первый нос». Налить вино из этой же бутылки в другой бокал и, не взбалтывая его, сделать выдох и понюхать. Цель: ощутить едва уловимые летучие вещества, характер которых быстро меняется под действием кислорода, а также определить степень их интенсивности. Нередко после откупоривания чувствуется образовавшийся в бутылке «паразитический» запах, остаточные запахи серы, ферментации, осадка и т.п.

«Второй нос». Покрутить бокал, держа его за подставку (можно проделать это, поставив бокал на стол), с целью насытить вино кислородом, избавиться от возможных остатков углекислого газа и высвободить ароматические вещества. В таких случаях иногда говорят, что вино «раскрывается». Опустить нос в бокал и вдохнуть.

«Третий нос». Под воздействием кислорода в вине происходят сложные химические процессы, и его свойства постоянно меняются за счет, в частности, потери летучих веществ. Для того чтобы проследить характер этих изменений, надо понюхать вино в первом бокале (либо выждать несколько минут, если имеется всего один бокал). Это позволяет определить ароматическую эволюцию и устойчивость вина к воздействию кислорода.

Примечание. Некоторые профессионалы оставляют вино в бокале еще на 12–14 часов. Более простой способ: вылить вино и понюхать пустой бокал, чтобы определить, какие ароматические компоненты в нем остались и какова их интенсивность. Этот способ особенно полезен при дегустации вин с высоким содержанием спирта (позднего сбора и крепленых), а также крепких спиртных напитков. Наверное, это можно назвать «четвертым носом».

РОТ

Набрать немного вина в рот. Первое ощущение, которое вино вызывает во рту, называется «атакой». Если вино хорошее, атака должна быть четко выраженной. Пожевать вино, покрутить его во рту, омывая язык, десны, внутреннюю поверхность щек. Переместить в заднюю часть полости рта, за-

тем плавно — в переднюю. Не разжимая зубов, слегка приоткрыть губы и втянуть немного воздуха. Сосредоточиться на ощущениях, которые вызывает вино, согреваясь во рту и выделяя все больше ароматических веществ, воспринимаемых ретроназальным (внутренним) путем. Хорошее вино как бы расцветает во рту, что иногда определяют как «эффект распускающегося павлиньего хвоста». Проанализировать всю гамму вкусовых ощущений: сладость, кислотность, горечь; консистенцию: легкое, плотное, маслянистое. Можно также почувствовать чистоту вина или его «засоренность»: пузырьки углекислого газа и взвешенные частицы. Наличие углекислого газа в тихих винах свидетельствует о недостаточном количестве декантации (снятие вина с осадка во время выдержки в бочке), либо о незавершенной яблочномолочной ферментации, либо о порче вина. Вяжущие свойства молодого красного вина говорят о достаточно большом количестве танинов — обязательном элементе элитного вина, который обеспечивает его долголетие и, следовательно, потенциал для улучшения. Со временем танины смягчаются, и вино становится «гармоничным», или «сбалансированным», или «уравновешенным». Слишком резкие, «агрессивные» танины — недостаток. Ощущение тепла во рту вызывается спиртом. Вино «вялое», если в нем не хватает кислотности. Это нередко свойственно винам южных стран либо винам из винограда, созревшего в очень жаркое лето и недобравшего кислотность. Металлический привкус свидетельствует об избытке винной кислоты.

Основные составляющие вина должны быть сбалансированы и образовывать единое и гармоничное целое. Этими составляющими являются: для красных вин — остаточный сахар, спирт, кислотность и танины; для белых — то же самое минус танины (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.).

Существуют разные дегустаторские школы, которые предлагают разные трактовки основных компонентов. Например, остаточный сахар, спирт, а также глицерин определяют как одно — сладкое — составляющее (*moelleux*), которое должно уравновешиваться кислотностью (и танинами).

Послевкусие. Послевкусием называется продолжающееся ароматическое и вкусовое воздействие вина и ощущение его сбалансированности и гармоничности после того, как оно проглочено или выплюнуто (к последнему вынуждены прибегать профессиональные дегустаторы, которым ежедневно приходится пробовать десятки вин). Если вино заурядное, его воздействие слабеет очень быстро. Длительность послевкусия (или долгота вина, или продолжительность во рту) измеряется в каудальх (1 каудаль равен 1 секунде). Чем лучше вино, тем дольше послевкусие.

Послевкусием не являются: ощущение крепости вина (спиртуозности), кислотности, танинности, а также любых неприятных ольфактивных или вкусовых элементов (присущих, например, испорченным винам).

Иногда для получения более полного представления об органолептических свойствах вина помимо профессиональной устраивается дополнительная, «гедонистская» дегустация. Она заключается в том, что вино уже не дегустируют, а пьют за обедом или ужином. Смысл такого подхода очевиден: вино создано для того, чтобы его не «дегустировать», а пить с подходящими блюдами. Только так можно получить о нем максимально полное представление (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.).

Проверочный список для оценки вина

Оптические критерии	
Прозрачность	Важна для всех вин, помутнения указывают на ошибки (за исключением осадка)
Винный камень	Не влияет на качество
Глицерин	«Церковные оконца» на стекле: узкие дуги – много глицерина, богатое вино
Осадок	Разрешается у старых красных вин; признак того, что вино не было отфильтровано
Цветовая окраска	Красное вино: у продвинутых зрелых вин наблюдается тенденция к оранжевому цвету; белое вино: у продвинутых зрелых вин наблюдается тенденция к желто-золотистому цвету
Погрешности вина	
Углекислота	Признак молодого вина без изъянов, хотя иногда это мешает
Избыточная кислота	Дурно пахнет, молочное, знак того, что кислота улетучилась, ошибка запаха
Уксусный душок	Едкий запах, часто у старых, разлагающихся вин
Запах серы	Резковатый запах, напоминает жженные спички
Привкус портвейна	Старое окислившееся вино
Вкус пробки	Пахнущее пробкой, мешает вкусу, испорченное
Вареные яблоки	Молодые, незрелые вина, отрицательная черта
Привкус алкоголя	Вина с высоким содержанием алкоголя и малым содержанием «тела»; отрицательная черта

Привкус старого вина	Стареющее или кажущееся старым вино. Благородно старое: созревшее вино
Привкус хереса	Дряхлый тон белых вин, неприятный вкус, отрицательная черта
Окислившееся вино	Вино, которое потеряло свою фруктовость, пахнет приправой «Магги»
Привкус кислой капусты, тухлых яиц	Типичный зловонный запах, испорченное вино

Критерии запахов для определенных вин

Белые вина

Хлебные крошки	Дрожжи, например шампанское
Акация, липа	Многие молодые цветочные белые вина, например пино гриджо
Персик, абрикос	Типичен для рислинга из Мозеля
Зеленые листья	Сансер, белые вина Грва
Паприка	Многие молодые итальянские белые вина, например гави, пино бьянко; сансер
Черный перец	Типичен для грюнер вельтинер, а также для других
Ваниль	Типичный аромат для вин, созревших в маленьких деревянных бочках
Шеллак, растительное масло	Созревшее шардоне, отчасти также зрелый рислинг
Черная смородина	Типичный запах совиньона и лозы
Роза	Типичный запах вина гевюрцтраминер
Мед	Запах многих высокоценных благородно-сладких и сухих вин
Сушеные финики	Тон многих зрелых вин
Орех	Запах многих великих белых бургундских вин, а также шампанского

Критерии запахов для определенных вин

Красные вина

Вишня, слива	Можно найти почти у всех молодых красных вин, например бургундских
Ежевика	Можно найти во многих кьянти
Травы	Типичен для каберне фран
Черная смородина	Типичен для каберне совиньон
Смола, деготь	Типичен для многих бароло
Сливочное масло	Можно встретить во многих еще не созревших винах в бочках Баррик
Жареные орехи	Многие бордосские и вина, созревшие в маленьких деревянных бочках
Кофе	Характерен для вин, созревших в высушенных деревянных бочках
Шоколад	Во многих южных винах, например, Шатонеф-дю-Пап
Кедр	Многие вина Бордо
Запеченные сливы	Старые бургундские вина

Критерии оценки

Тело вина	Сочетание экстракта и алкоголя дает полноту; противоположность: водянистое, легкое, худое
Крепость вина	Высокое или низкое содержание алкоголя (тяжелое или легкое вино)
Послевкусие	Чем дольше остается во рту вкус вина, тем более высококачественным оно является
Утонченность	Субъективно: например, нежное фруктовое, чистые танины, многогранный фруктовый вкус
Гармония	Субъективно: соотношение: тело–алкоголь, сладость–кислота, дерево–фрукты, зрелость–незрелость и т. д.

ГЛАВА 17

НЕКОТОРЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ВИНА

*«Нам пить запрещено
Что ж, так тому и быть!
Но если уж придётся пить – пей доброе вино:
и смех, и грех – гореть в аду
За то, что ты лакал бурду!»*

И. Гёте

Важна не только температура хранения, но и температура потребления вина. *Общее правило таково: легкие и простые вина пьют более охлажденными, чем элитные; белые и розовые вина — более охлажденными, чем красные.* Чем выше класс вина и чем оно старше, тем меньше его надо охлаждать — по сравнению с другими винами этого же типа. Необходимо также учитывать, что:

- а) степень охлаждения вина зависит от окружающей температуры (например, в сильную жару нормально охлажденное вино может показаться ледяным);
- б) более танинные вина охлаждают меньше, чем вина с невысоким содержанием танинов;
- в) при нормальной комнатной температуре вино в бокале быстро согревается на 1–2° С;
- г) в обычном бытовом холодильнике вино можно охладить, но не хранить.

Морозильные камеры, разумеется, исключаются. Очень низкая температура может быть желательной только для посредственных вин; переохлажденное хорошее вино не будет выделять ароматические вещества, да и вкуса его вы толком не почувствуете.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛИТНЫХ ВИН

- шампанское: 7–9° С (если его заморозить, пропадет букет; хорошо выдержанные миллезимные шампанские лучше пить менее охлажденными — 9–12° С);
- белое вино: 8–15° С (лучшие белые сухие вина — 12–15° С, белые десертные — 8–12° С);
- розовое вино: 8–10° С;
- красное вино: 12–20° С. В целом оптимальная температура для божоле коммунальных названий — 12–14° С, для вин Роны — 14–16° С, бургундских — 15–16° С, бордосских — 16–18° С (некоторые эксперты допускают для последних даже 20° С).

Сервировать вино лучше при чуть более низкой температуре — с учетом быстрого согревания вина в бокале.

Пить элитное вино рекомендуется из простых, суживающихся кверху бокалов объемом не менее 210 мл. Тихие вина наливать на одну треть, мак-

симум до половины (70–90 мл). Лучшие вина желательно пить из бокалов большого объема и традиционной для каждого региона формы. Для шампанского лучше всего подходят высокие и узкие — эллипсоидной формы — хрустальные бокалы. Наливать на две трети.

Желательно не пить вино в день покупки. Подождите хотя бы несколько дней, дайте ему отстояться и успокоиться. Естественно, если вы собираетесь выпить его в течение одной-двух недель, нет нужды хранить бутылку в горизонтальном положении.

Если вино не вполне созрело, а вам все-таки не терпится его попробовать, откупорьте бутылку заранее: за 2–3 часа или даже за сутки. Под действием кислорода оно смягчится (но старые вина надо пить сразу). Для достижения этой же цели богатым танинами недозревшее красное вино — например, из Медока — можно декантировать, что позволит ему, как говорят во Франции, «раскрыться» (*s'ouvrir*). Некоторые специалисты утверждают, что откупоривать бутылку заранее не имеет смысла — ее горлышко слишком узкое и насыщение вина кислородом будет незначительным. Декантация дает больший эффект (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.).

Сочетание вина с блюдами — вопрос довольно сложный. Так, не принято предлагать вино к салатам, блюдам с уксусом, шоколаду и кислым свежим фруктам. Красное вино не подают к морепродуктам, белое — к красному мясу и дичи. Найти идеальную комбинацию вина и блюда — это не только талант, но и удача. И тем не менее некоторые классические правила все же существуют.

Так, красные мощные вина главным образом подают к дичи, мясу, ометам с грибами, луком и чесноком, красные молодые легкие, а также красные местные вина — к супам, овощам и фруктам. Сухие белые вина пьют с холодными блюдами и сырами, однако к голубым сырам подают только красное вино. К телятине и свинине можно подать любые сухие — красные, розовые и даже белые. Кстати, сухие белые могут «сопроводить» не только дары моря и рыбу, но даже макароны и вареные яйца. Сладкие белые вина хорошо сочетаются как с фруктами и десертом, так и с рыбой и даже некоторыми экзотическими блюдами — свиными ребрышками в кисло-сладком соусе, например, не говоря о паштете из утиной печени. Многие сладкие белые хорошо пьются на аперитив. Отличным аперитивом является сухое шампанское. Хотя некоторые авторитетные гурманы утверждают, что высококачественное шампанское вправе сопровождать весь ужин. Что касается крепленых вин, то практически все белые сухие (портвейны, мадеры и хересы) — также замечательные аперитивы. Сладкие и густые крепленые вина пьют обычно на дижестив, то есть после еды. В любом случае, крепленые вина ничем не заедают. Исключение составляют только отдельные портвейны, которые пьют с мягкими сырами и дыней, а также очень сухие испанские хересы типа *fino*. В Испании к ним подают *tapas* — легкую закуску из поджаренного хлеба, натертого чесноком и томатом.

КОГДА УМЕСТНЫ БЕЛЫЕ ВИНА?

Морские улитки, мидии, крабы, раки, рыба без соуса (жаренная на гриле или приготовленная на пару) — очень сухие вина: молодое Petit Chablis или Chablis, Riesling, белое Bordeaux.

К судаку в белом соусе — луарские Savennieres или Anjou Blanc.

К судаку, запеченному с кислой капустой — Riesling Grand Cru.

Белое мясо (обжаренное или запеченное) и белые бургундские, эльзасские или бордосские вина — хорошее сочетание.

К цыпленку с трюфелями можно подать и шампанское.

Рагу из телятины хорошо запивать винами плодовыми, достаточно яркими: сухими Vouvray, Savennieres, белым Mercurey.

Козий сыр хорош с белыми винами Sancerre, Pouilly-Fume.

ТЕПЕРЬ О КРАСНЫХ ВИНАХ

Колбасы, жареная курица или утка — Beaujolais Nouveau, эльзасский Pinot Noir, Anjou и Sancerre. Эти молодые и легкие напитки надо подавать охлажденными до 14° С.

Красное мясо, маринованное или жареное — недорогие марки Bordeaux, Cotes du Rhone.

Говядина на гриле — простые вина из винограда Каберне Совиньон.

Телятина на гриле — красные вина Graves, бургундские Pommard, Volnay.

Жареная свинина требует чуть более легких вин — Cotes du Rhone, Comas, Loire.

Дичь должны сопровождать старые великие вина (хорошо бы возрастом до нескольких десятков лет) — Pomerol, Margaux, Pauillac.

Фуа гра и белое сладкое вино — классическое сочетание. Многим нравится, как это деликатесное блюдо дополняют красные Pomerol, Corton, Volnay.

Вкусы и стили сегодня так изменчивы, что каждому не возбраняется придумать свое фирменное сочетание вина и яства, удивляя им гостей и рестораторов. Например сегодня многим нравится, как дополняют друг друга сыр «Мюнстер» и красное вино, хотя хрестоматийно его подают с эльзасским Gewurztraminer. Сочетание красного вина с рыбой необычно, но некоторые повара уже называют его «новой классикой». Если вы любите эксперименты, попробуйте после кусочка рыбы отведать легкие красные вина — бордо, бургундское или молодое вино Луары.

Написаны целые трактаты о том, с чем следует пить то или иное вино. Теперь остановимся на том, *с чем вино пить нельзя*. Прежде всего, это блюда,

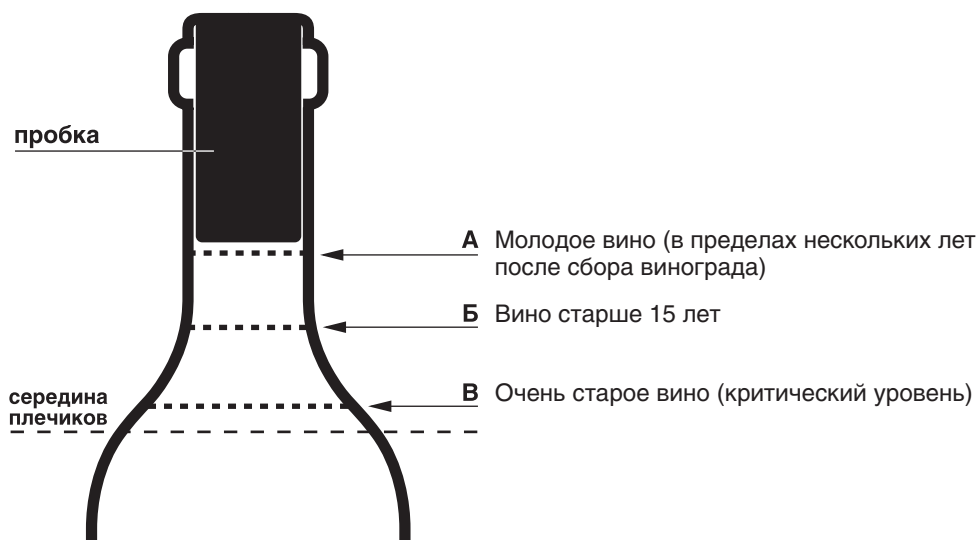
содержащие много уксуса. Избегайте слишком острых соусов, всего кислого, в частности помидоров, а также зелени: щавеля, шпината и артишоков, которые придают вину металлический привкус. Лук, чеснок и цитрусовые исключаются. Яйца и орехи, особенно арахис, притупляют вкусовые ощущения (недаром некоторые производители не очень хорошего вина предлагают орехи во время дегустации). Десертные вина, несмотря на их название, не следует пить с пирожными, шоколадом и другими сладостями. Например, сотерны, как утверждают многие специалисты (в том числе граф Александр де Люр-Салюс, владелец Шато д'Икем), лучше всего сочетаются с фуа гра (паштетом или эскалопом из гусиной печени), семгой или сыром типа рокфора. Хороши сотерны и сами по себе, в качестве самостоятельного десерта. Большинство экспертов не рекомендует пить вино с фруктами. Среди виноторговцев бытует поговорка «покупай под яблоки, продавай под сыр». Ее смысл: кисловатые яблоки подчеркивают недостатки вина, сыр их скрадывает. С сыром, впрочем, надо быть осторожным. Очень соленый и острый сыр прекрасно сочетается со сладким белым вином, но может подавить вкус красного сухого вина. С последним лучше есть твердый и нежирный сыр. Под мягкий и жирный сыр следует подавать сухое белое вино с хорошей кислотностью, а если уж вам непременно хочется красное — выбирайте самое легкое, ни в коем случае — танинное. Богатое, насыщенное вино не пьют с легкой и постной пищей, а легкое и простое — с острой и пряной. Интенсивность вкуса блюда должна соответствовать интенсивности вкуса и букета вина (так, жаркое из дичи обычно идет под элитное красное вино; но легкое красное вино может прекрасно подойти к жирной рыбе, хотя с ней лучше всего сочетается очень сухое, обладающее высокой кислотностью белое вино). Разумеется, нельзя пить вино вперемежку с лимонадом, соком и любыми другими напитками, кроме чистой воды. Наконец, при дегустации элитного вина необходимы сосредоточенность и спокойная обстановка. Никаких отвлекающих факторов.

Следует несколько слов сказать о последовательности употребления вин. *Красные сухие вина пьют после белых сухих, десертные — после сухих, вино более высокого класса — после вина менее высокого класса, более выдержанное — после молодого. Не рекомендуется пить одно за другим одноцветные вина разных регионов — например, красное бордосское и красное бургундское.*

Вина иногда болеют. Бывает брак при их розливе. Бракованной может оказаться пробка. Вино может быть испорчено из-за неправильной транспортировки или хранения (иногда достаточно подержать бутылку несколько часов под прямыми лучами солнца). Конечно, невозможно застраховаться от всего, но соблюдение некоторых простых правил уменьшит риск.

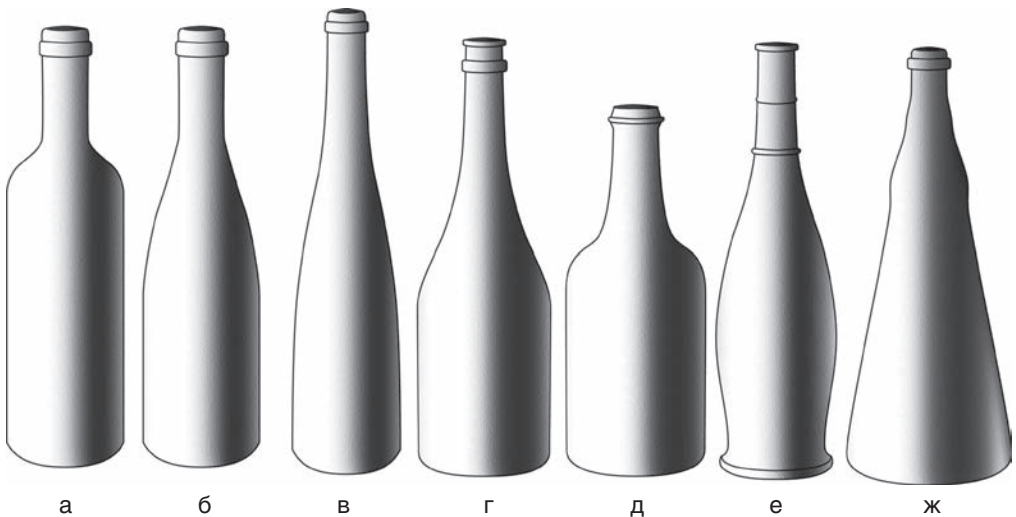
Покупайте дорогие вина только в хороших магазинах (если вы сами торгуете вином — только у солидных поставщиков, а еще лучше — непосредственно у производителя).

Если вы заметили, что уровень сравнительно молодого вина опустился до плечиков бутылки — оно почти наверняка испорчено. В норме расстояние от уровня вина до нижнего среза пробки должно быть минимальным. Вина старше 15 лет могут иметь уровень в нижней части горлышка, а уровень очень старых вин порой опускается еще ниже. Критический уровень — чуть выше середины плечиков (в бутылках бордосского типа). Разумеется, необходимо учитывать, что понятие «нижняя часть горлышка» достаточно условно, и многое зависит от длины пробки. Главное — расстояние от вина до пробки. Если у элитного трех-четырёхлетнего вина это расстояние составляет 2–3 см, есть риск, что оно испорчено из-за пересохшей пробки (для долгоживущих вин, которые пьются молодыми, расстояние от вина до пробки не столь важно).



По утверждению ряда источников, хороший производитель обычно разливает долгоживущее вино по бутылкам так, чтобы расстояние между вином и пробкой не превышало нескольких миллиметров (1 мм, если верить «Оксфордскому словарю вин»). Известный винный критик Роберт Паркер говорит об $\frac{1}{8}$ дюйма (чуть более 3 мм). По мнению Паркера, если в бутылке элитного вина не старше четырех лет это расстояние превышает $\frac{1}{2}$ дюйма (около 13 мм), есть риск, что вино подпорчено. Хозяин одного из лучших замков Бордо оставляет между вином и пробкой ровно 2 мм. С другой стороны, по словам некоторых производителей, в их винах это расстояние составляет около 1 см, так как необходимо принимать во внимание риск «эффекта расширения» (увеличение объема вина при высокой температуре). Действительно, при перевозке и хранении бутылок нередко нарушается температур-

ный режим, и в результате увеличения объема вино может протечь (розлив по бутылкам обычно происходит при температуре 20° С). Наконец, следует учитывать, что во Франции сейчас распространен следующий стандарт: вино наливают в бутылку до уровня 55 мм от верхнего края горлышка, что указывается на доньшке бутылки. Однако в последнее время в Бордо это расстояние может составлять 63 мм (следовательно, определяясь в этом вопросе, не забудьте посмотреть, какое расстояние указано на доньшке бутылки). Во втором случае, при длине пробки в 54 мм, остается зазор 9 мм, при длине пробки в 50 мм остается 13 мм. Правда, сейчас это не столь важно, потому что практически все хорошие винодельческие хозяйства имеют современные линии по розливу вина, и при укупоривании бутылки из нее автоматически откачивается воздух. Затем часть вина впитывается пробкой, часть постепенно испаряется, но этот процесс происходит очень медленно. При замене пробок, которая, в идеале, должна осуществляться регулярно и, желательно, в вакуумной камере, хороший производитель обычно жертвует несколькими бутылками той же партии, чтобы долить вино в остальные бутылки, оставив в них минимальное количество воздуха. Некоторые производители доливают более молодое вино (Ю.Э. Зыбцев, 2002 г.).



Основные типы бутылок

- а) бордоская (Бордо, Юго-Запад, Лангедок-Руссийон, частично Прованс и Корсика);
- б) бургундская (Бургундия, Долина Роны, Долина Луары);
- в) «эльзасская флейта» (ее разновидности используют также в Долине Роны, Долине Луары и некоторых других областях);
- г) для шампанского (используется и для других игристых вин);
- д) клавлен из области Жюра;
- е, ж) прованские.

Не покупайте вино, если этикетка грязная и мятая: это может быть свидетельством небрежного хранения или транспортировки (но этикетки очень старых коллекционных вин, естественно, редко бывают в идеальном состоянии).

Если вам все-таки не повезло и, сняв с головки бутылки фольгу (капсулу), вы обнаружили слизь на пробке; если пробка рассыпается в прах, едва лишь вы начинаете вытаскивать ее штопором; если пробка полностью пропитана вином; если на ней нет соответствующей маркировки; если, несмотря на отсутствие каких-либо подозрительных внешних признаков, вино имеет неприятный запах, чрезмерную кислотность или очень сильно горчит, — не пейте его, но и не выливайте.

Прежде чем сделать окончательный вывод, подождите минут 20–30. Иногда вино в бутылке бывает «задохнувшимся», ему надо немного «подышать». Плохое состояние пробки тоже не всегда означает, что содержимое бутылки испорчено. Если вино в порядке, оно быстро приходит в норму. Если испорченное — через 20–30 минут пребывания в бокале оно окончательно скисает.

Оптимальная температура подачи вин

8° С	Простые белые вина и игристые вина (местные вина, галестро, просекко, соаве, алиготе и др.), херес фино
8–10° С	Розовые вина (розе), вайсхербст, грюнер велтлинер, фендант, простой рислинг, граубургундер, мюллер-тюргау и др.
10–12° С	Высококачественные шампанские, хорошие спуманте и классические игристые вина, шабли, сансер, шардоне, совиньон, рислинг-шпетлезе, австрийские смагады и др.
12–14° С	Благородные сладкие отборные вина, сотерн, херес, портвейн, марсала
14–16° С	Мадера, простые красные вина (божоле, бордо супериор, кальтерер зее, кьянти и др.)
16° С	Немецкий шпетбургундер, эльзаский пино нуар, блауфренкиш, цвайгельт и др.
16–18° С	Красные бургундские, наварра, чилийские красные вина, южно-африканские каберне и др.
18° С	Полнотелые красные вина (риоха, кьянти ризерва, бордо, кот-дю-рон и др.), тяжелые красные вина (бароло, брунелло, шатонеф-дю-пап, австралийские каберне и др.)

ГЛАВА 18

ВИННЫЙ ТУРИЗМ

*Но чья она первейшая вина,
Что жить мы не умеем без вина?
Того, кто виноградник сочинил
И ягоду блаженством начинил.*

И. Губерман

Вино и путешествия интересны всем. Винный туризм — один из самых интеллектуальных и, что греха таить, приятных видов путешествий. Число его приверженцев постоянно растёт. Энокультура является воплощением благородства и хорошего вкуса.

Из чего состоит винное путешествие?

Любое винное путешествие состоит из стандартного набора туристических услуг, дополненных гастрономическими составляющими. О чем идет речь?

Стандартное винное путешествие включает:

Международный авиаперелет, либо любой переезд до места начала винного путешествия — поездом, автомобилем и т.д.

Переезд до/от места проживания, иными словами — трансфер. Куда бы вы ни прилетели, или приехали, всегда можно организовать такой переезд. Трансфер можно заказать заранее, или по приезду. Гостиницы также в большинстве случаев могут помочь вам в этом вопросе. Всегда узнавайте детали такого переезда, потому как винодельни обычно находятся в удаленных регионах, и незнающий водитель может заблудиться и увезти вас совсем в другое место.

Размещение в отеле или гостевом доме винодела. В зависимости от ваших предпочтений вы можете разместиться в отеле любой категории, если это позволяет регион. Также у некоторых винных домов есть своя гостиничная инфраструктура, где, за определенную плату, можно разместиться. Проживание у виноделов добавляет определенный шарм в путешествие. В этом случае лучше заранее узнать об удобствах и дополнительных услугах места, чтобы не было неожиданностей по приезду.

Питание. О питании лучше позаботиться заранее, в особенности, если винодельня находится далеко от городов или туристических центров. Гостиницы в большинстве случаев предлагают своим гостям меню. Если вы хотите попасть на обед или ужин в дорогостоящий ресторан, то бронируйте столик заранее. Немногие винодельни сами кормят своих гостей и об этом также лучше узнать до начала поездки. Многие из наших туристов привыкли питаться только тогда, когда им захочется. Но в классических для винного туризма странах все это не так просто. Там рестораны работают только в строго определенное время, а все остальное они закрыты. Например, в Италии все подобные заведения открываются только в полдень, но уже через три часа снова закрыты, чтобы открыться только в шесть—семь часов, и проработать до полуночи, в остальные часы можно перекусить только в бистро, где нормального вина, конечно же, нет. Поэтому туристам стоит обязательно планировать все приемы пищи по времени. Многие российские туристы считают, что пить, например, к обеду вино — это неприемлемо. Но если вы не будете пить вино, то остается только обычная вода — большинство жителей винодельческих регионов считают, что напитки и соки портят вкус еды. Если вы закажете подобные напитки к еде, то рискуете прослыть дикарем.

Еда в самых главных винных регионах мира конечно настоящий спутник вина. Но здесь стоит быть осторожным, чтобы не попасть в курьезную ситуацию. В Италии отношение к вину и еде строже, чем в любой другой стране мира. Там например, как аперитив могут подать только игристое и обязательно только брют. Как дижестив после кофе подают амаро, иногда граппу. Во Франции с этим проще — там перед едой можно пить и ликеры, и даже пиво. Стоит также запомнить, что для итальянца едой может быть только сыр или десерт, при этом во Франции их могут подать даже вместе. На привычные для нас салаты и супы в этих странах также рассчитывать не приходится.

Не стоит также надеяться на наличие многочисленных продуктовых магазинов, их также может не оказаться. В любом случае, изучите этот вопрос до путешествия, и помните, что региональная кухня всегда самобытна и интересна и стоит того, чтобы ее попробовать.

Посещение виноделен и дегустация вин. Это обязательная часть любого винного путешествия и одна из самых приятных. Как правило, визит в винодельню включает в себя: посещение виноградников с подробным описанием местности и особенностей почвы; посещение самой винодельни и погребов; посещение музея винодельни, если таковой имеется; дегустация вина. Во время дегустации вы узнаете об особенностях того или иного вина, его отличие от другого вина, научитесь распознавать вкусовые нюансы. Также, вы всегда сможете уточнить, с какими блюдами лучше всего употреблять это вино. Вполне возможно личное знакомство с хозяевами виноделен, но это желательно уточнять заранее. В зависимости от группы путешествующих, виноделы решают сами, какие вина представлять и насколько сильно углубляться в профессиональные детали. В большинстве виноделен можно приобрести вино на месте, или узнать ближайшее место продажи вина. В любом случае это будет выгодная покупка с максимумом эмоций.

Дополнительные услуги. К дополнительным услугам относится все, что идет сверх стандартной программы: посещение музеев и галерей; прогулка на яхтах и катерах; поход в театр; поездка на рыбалку; полет на воздушных шарах или просто пляжный отдых.

Самая оптимальная продолжительность винного путешествия — 4–5 дней, с посещением двух винных хозяйств в день. Именно такая продолжительность не даст вам и вашему желудку устать от гастрономических празднеств.

С медицинской точки зрения винный туризм — это безусловно, не только положительное и благоприятное воздействие вина на внутренние органы и системы организма человека при разумном его употреблении, но и в меру адекватная физическая активность, сочетающаяся с психоэмоциональной релаксацией нервной системы. При совершении винных туристических маршрутов человек испытывает умеренные и продолжительные физические нагрузки, положительные эмоции от пребывания на живописных участках местности, которые благотворно действуют на эмоциональную сферу лю-

дей, восстанавливают функциональные свойства и улучшают деятельность опорно-двигательного аппарата, сердечно-сосудистой и дыхательной систем организма. Возникающий комплекс ориентировочных рефлексов в сочетании с физической нагрузкой приводит к понижению нервно-мышечного напряжения, улучшает вегетативную регуляцию различных функций, снимает накопившееся утомления и повышает тонус нервных центров.

Таким образом, винный туризм, за счет отвлечения от ритма работы и жизни в городе позволяет городским жителям восстановить равновесие корковых процессов высшей нервной деятельности и препятствует развитию основных заболеваний урбанизации — ишемической болезни сердца, атеросклерозу мозговых сосудов, неврозов и других заболеваний человечества, а так же повышает резервы адаптации людей к физическим нагрузкам и является надёжным средством профилактики заболеваний и продления их активного долголетия.

В данной главе представлены уникальные виноградные и винные хозяйства Старого и Нового Света, а также России и стран СНГ. Их подходы к виноградарству и виноделию различны, но у каждого из них есть свое великое вино. Кроме экзотических винных маршрутов, достопримечательностей и особенностей местностей по которым они пролегают нами представлены достойные отели и гастрономические рестораны по принципу географической близости к виноградникам, винодельням и винным хозяйствам.

ВИННЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ ПО НЕКОТОРЫМ СТРАНАМ СТАРОГО СВЕТА

ФРАНЦИЯ

Б О Р Д О

CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD

«Оно пахнет нежнее, чем свежая роза, а блестит так же ярко, как солнечный луч». Эти две поэтические строки написала о Лафите, наверное, самая знаменитая его поклонница — Маркиза де Помпадур.

История любит случайности и совпадения.

Первые упоминания о Лафите относятся к XV веку, но лишь во второй половине XVIII века с Лафитом произошел случай, без которого судьба замка могла бы сложиться иначе. В 1755 г., когда герцог Ришелье был назначен новым губернатором Гиенны, его одолела хворь, и некий врач из Бордо прописал ему пропить курс Лафита. Лекарство не показалось маршалу горьким.

По возвращении в Версаль Ришелье удостоился комплимента от Людовика XV. Слова, которыми они тогда обменялись, определили участь великого виноградаря. Король сказал: «Не могу удержаться, чтобы не заметить: вы выглядите лет на двадцать пять моложе, чем до вашего отъезда!» И Ришелье ответил: «Сир, Ваше Величество должны узнать, что я открыл там источник молодости. Это эликсир, щедрый и восхитительный, сравнимый с амброзией олимпийских богов». После этого Лафит не мог не стать первым придворным вином.

После составления первой во Франции классификации медокских шато 1855 г. слава «первого среди первых» за Лафитом закрепилась уже официально. В 1868 г. барон Джеймс Ротшильд приобрел поместье и добавил к его названию свое имя. Его наследники оберегали Лафит, как самую дорогую семейную реликвию (Сердюк И. и соавт., 2010).

Однако и в летописи Лафита был период упадка. Серия исторических катаклизмов конца XIX и первой половины XX века — нашествие филлоксеры, эпидемия серой гнили и Вторая мировая война — истощила ресурсы французского виноделия. Однако в 1945 г., сразу после Победы, Ротшильды вернулись в шато и молодой барон Элия де Ротшильд восстановил порядок в хозяйстве. В 1974 г. работу продолжил его племянник Эрик де Ротшильд, «винодел по страсти, банкир по принуждению». В 1988 г. барон Эрик решил обновить погреба Лафита. Для работы над проектом он пригласил каталонского архитектора Рикардо Бофилла. Фотографии созданного им нового подвала для выдержки вина в бочках украшают многие альбомы по архитектуре. Бофилл превратил винный погреб в храм с колоннами и божественным светом, спускающимся с небес. Удивительным свойствам Лафита есть и техническое объяснение. Правильно ориентированные склоны виноградаря, благоприятный состав почвы, возраст лоз, которые здесь не выкорчевывают, пока они не достигают 80 лет... Но даже среди научных описаний, вы не найдете ни одного, в котором автор не сорвался бы на превосходную степень или на лирическое сравнение. Вот одна из подобных цитат: «Глубокий слой гравийной почвы на известковой подложке сообщает винограду сорта Каберне-Совиньон удивительную нежность танинов. Отточенная многолетним опытом технология позволяет придать тонкость пряным нотам, присущим винам Пойяка, и обнажить захватывающий, ни с чем не сравнимый аромат Лафита с его характерными тонами фиалки и миндаля. Лафит — вино возвышенного изящества».

CHATEAU LATOUR

Немногие винные хозяйства имеют столь узнаваемый символ, как Chateau Latour: его этикетку украшает крепостная башня, увенчанная львом. Латур — безусловно, самый мужественный из бордоских кларетов.

Башня и крепость, призванные охранять устье Жиронды от вражеских войск, были построены здесь в 1331 г., а поместье с первыми виноградниками основано в 1378-м. Башня служила одним из английских опорных пунктов в Столетней войне и была разрушена французами, победившими в битве при Кастильоне.

Посетителей Chateau Latour сегодня встречает другая башня, которую построили в 1620-е годы, и ее предназначение было гораздо более прозаическим: она служила просто голубятней.

Вина Латура упоминались как достойные внимания еще в XVI веке, и не где-нибудь, а в «Опытах» Мишеля Монтеня. Однако настоящая слава к ним пришла после того, как поместье перешло во владение семьи маркизов де Сегюр. Николя-Александр Сегюр, которого современники прозвали винным принцем, в первой половине XVIII века прославил многие принадлежавшие ему виноградники — такие, в частности, как Лафит, Мутон и Калон. И, конечно, Латур — к концу столетия это вино уже считалось одним из лучших в Бордо, а известный своей страстью к кларетам Томас Джефферсон охарактеризовал виноградник La Tour de Segur как «первоклассный». Эта оценка относится к 1787 г., то есть она была дана будущим президентом США за шестьдесят восемь лет до эпохальной классификации левобережного Бордо 1855 г.

В XX веке поместье несколько раз меняло хозяев, и каждый из них по своему хотел преумножить славу шато. Они неоднократно обновляли оборудование. Однако, хотя частота, с которой Латур производил великие миллезимы, к концу века повысилась, стиль самого вина существенно не изменился. Кто-то из иронически настроенных винных критиков справедливо заметил, что самым драгоценным активом Латура, несмотря на все инвентизации, правильнее все же считать актив геологический.

В самом деле, именно терруар позволил Латуру котироваться на протяжении шести веков, в лучшие годы поднимая вино на вершину, а в самые худшие — спасая урожай от капризов погоды. В памятном своими заморозками и трагическом для бордоских хозяйств 1991 г., когда большинство соседей недосчитались 70% урожая и больше, потери Латура не превысили 30-процентного уровня... Здесь удивительное строение почвы: старые лозы как будто обсыпаны мелкой галькой. В этих камешках, плотным слоем покрывающих верхнюю часть холма — главный секрет терруара. Именно они сохраняют тепло и гарантируют винограду (преимущественно — позднего сорта каберне совиньон) столь необходимое ему полное вызревание. И именно они придают вину его узнаваемую из тысячи структурную мине-

ральность — ту самую, которая заставляет критиков называть стиль Chateau Latour мужественным (Сердюк И. и соавт., 2010).

В 1993 г. Шато Латур перешел в руки одного из самых богатых людей во Франции — хозяина империи роскоши PPR Франсуа Пино. Однако в 2008 г. в прессе появилось сообщение, что Латур вновь выставлен на продажу.

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD

Мутон — из тех вин, которое хотя бы раз в жизни должен попробовать каждый. Это хрестоматийное вино, без которого ни один ценитель не может считать свое энообразование полным.

В судьбе мутона главную роль сыграл барон Филипп де Ротшильд. Поместье перешло к нему в 1922 г. Потомственный банкир и блестяще образованный аристократ, автогонщик, поэт и кинопродюсер, барон Филипп решил привести винное хозяйство в порядок из уважения к семейной традиции, но неожиданно для самого себя нашел в вине свое подлинное призвание.

Сегодня трудно представить, что все ведущие бордоские замки в то время продавали свое вино бочками — негоцианты выдерживали его и разливали в бутылки, каждый под своей этикеткой. Идея выпускать весь урожай бутылками первому пришла в голову 22-летнему барону Филиппу. Таким образом он брал на себя всю ответственность за качество своих вин. И если это качество его не устраивало, он не выпускал вино вовсе или продавал его как «младшее» — Mouton Cadet. Негоциантским брендом Mouton Cadet стал позже, а изначально под этой маркой продавалось вино, не дотягивавшее до уровня «главного» кюве замка. Филипп де Ротшильд был меценатом, и свою любовь к искусству он перенес на вино. Он стал заказывать этикетки для Мутона у самых знаменитых современных художников. Коллекция живописных работ, созданных в разное время для оформления этикетки Chateau Mouton Rothschild, непрерывно пополняемая с 1945 г., сегодня является одной из самых востребованных художественных экспозиций. Она постоянно гастролирует, и лучшие музеи мира выстраиваются в очередь за право принять ее в своих залах. Наконец, только барону Филиппу удалось победить французскую бюрократию и изменить официальный статус шато в классификации 1855 г. — со второго «крю классе» на первое.

В 1855 г. Шато Мутон, за два г. до проведения классификации приобретенный Натаниэлем Ротшильдом у барона Брана, был причислен ко второму классу, и новый владелец посчитал оценку несправедливой. Тогда гордый барон Натаниэль придумал для своего шато вызывающий девиз: «Premier ne puis, second ne daigne, Mouton suis» («Первым быть не могу, вторым не желаю — таков Мутон»). Барон Филипп решил бороться с исторической несправедливостью до конца. Путем длительных тяжб и политических маневров ему удалось доказать, что его любимое поместье заслуживает более высокого уровня в классификации. В 1973 г. мутон был официально повышен

до категории 1er Cru Classe. Это дало барону Филиппу повод изменить девиз замка, который сегодня звучит так: «Premier je suis, second je fus, Mouton ne change» («Стал первым, был вторым — Мутон не изменился»).

Сегодня Chateau Mouton Rothschild — самая посещаемая достопримечательность в Пойяке, и его популярность объясняется не только славой вина. На территории шато работает уникальный музей «Вино в искусстве», 48 лет назад созданный бароном Филиппом де Ротшильдом. Он был открыт в 1962 г., и торжественную церемонию тогда почтил своим присутствием французский поэт Андре Мальро, занимавший в это время пост министра культуры. Идея создания музея в стенах шато принадлежала самому барону Филиппу, который вместе со своей второй женой баронессой Полиной подбирал экспонаты и продумывал дизайн помещения. За долгие годы странствий по разным уголкам мира барон Филипп собрал большую коллекцию произведений живописи и скульптуры, старинных гобеленов, аксессуаров, изделий из керамики, фарфора, хрусталя, серебра, бронзы и слоновой кости. В каждом из них отражена тема вина, винограда или виноградной лозы. Помещением для музея был выбран бывший chai — склад, где вино выдерживалось в бочках. Визит в шато, по сложившейся традиции, начинается с осмотра музейной коллекции, а завершается дегустацией. Вино и искусство здесь связаны неразрывно.

ОТЕЛИ

Chateau Cordeillan-Bages

Почетный член Relais & Chateaux, этот отель расположился в особняке, построенном в XVIII веке. Его без преувеличения можно назвать отелем sur mesure. 28 гостиничных номеров оформлены в современном духе и с шиком миланским декоратором Анн-Моник Бонадеи. В дополнение к дизайнерским интерьерам, высокой французской кухне, занятиям в фитнес-зале и сеансам массажа, здесь непременно предложат посетить лучшие окрестные винные погреба и местные очаровательные буланжери и брассерии. «Наша обязанность помочь нашим гостям открыть для себя винодельческие и гастрономические сокровища региона», — говорит один из представителей администрации отеля. Кроме того, все желающие могут не только дегустировать вина, но и попытаться постигнуть кулинарное искусство в школе шеф-повара Жан-Люка Роша. Возможность по возвращении удивить домашних собственноручным приготовлением французских деликатесов и грамотным подбором вина, может стать одним из лучших воспоминаний о путешествии. **Цена: от €190.** www.cordeillanbages.com.

Hotel Burdigala

Этот пятизвездочный отель, пожалуй, второй по значимости в Бордо. Удобно расположенный рядом с историческим центром города, он находится всего в 15 минутах ходьбы от нарядной набережной. Хотя большинство гостиничных номеров рассчитано на деловых людей, апартаменты-дууплексы и сююты прекрасно подойдут для семейного отдыха. Chambres Tradition оформлены добротной мебелью в стиле французской Директории. Для Chambres

Luxe характерны современный дизайн и благородные материалы: натуральная кожа, лакированное дерево, мягкий бархат. Интерьеры просторных суитов стилизованы в духе элегантных 30-х годов XX века. Красующаяся в центре ресторанного зала отеля аллегорическая фигура бога виноделия Бахуса благословляет застолье. Ресторанная карта вин приятно радует подборкой лучших наименований из Медока, Сент-Эмильона, Помероля, Гравы и Сотерна. В 53 км от Пойяка. **Цена: от €220.** www.burdigala.com.

РЕСТОРАНЫ

Chateau Cordeillan-Bages

С апреля 2010 г. бессменного «правителя» Cordeillan-Bages, одного из прославленных поваров Франции Тьерри Маркса сменил Жан-Люк Роша. 33-летний Роша, обладатель звания Meilleur Ouvrier de France, продолжает лучшие кулинарные традиции ресторана. Работа нового шеф-повара основана на безукоризненном владении техникой традиционной французской кухни и стремлении к инновациям, преподносящем эстетические и вкусовые сюрпризы. Заведение уже было удостоено двух звезд Michelin и третья, кажется, не за горами.

Le Chapon Fin

5 rue Montesquieu — легендарный гастрономический адрес Бордо. Ресторан был открыт здесь еще в далеком 1825 г., а в начале XX века он приобрел необыкновенную популярность и свой респектабельный декор. В те далекие годы здесь ужинал Тулуз Лотрек с другом журналистом Полем Вертело, захаживал писатель и режиссер Саша Гитри, а актриса Сара Бернар, говорят, обожала заказывать овсянку. В наши дни меню составляет молодой французский шеф-повар Николя Фрион — ученик прославленного Тьерри Маркса, заслуживший звезду Michelin. Используя преимущественно традиционные продукты юго-запада Франции, ему удается создавать блюда современной креативной кухни.

CHATEAU MARGAUX

Бессмысленно сравнивать между собой великие замки Бордо — каждый из них замечателен своими винами, у каждого — завидная история, каждый радует взгляд красотой архитектуры и пейзажей, каждый — лучший.

Шато марго в ряду первых гран крю выделяется элегантностью, романтизмом и женственностью. Поразительно, но эти качества, как бы обусловленные историей замка, мы действительно находим в его винах. Любой специалист подтвердит вам: Шато Марго — самое элегантное из всех вин категории Premier Grand Cru Classe, одновременно нежное и мощное, объемное и утонченное, мягкое и сильное. И, подобно женщине, оно более чувствительно к внешним обстоятельствам — в хорошие годы ему нет равных, а вот неудачные урожаи не так выразительны. Все эти качества находят объяснения и в особенностях микроклимата, и в строении почвы, — но и без мистики здесь тоже не обошлось. Первая ассоциация с именем Марго — хрестоматийный роман Александра Дюма «Королева Марго». И его героиня, Маргарита На-

варрская, вполне могла пить вино «своего имени». Первые виноградники в поместье близ одноименного небольшого селения в Медоке появились как раз во второй половине XVI века, придя на смену посевам пшеницы.

Спустя сто с небольшим лет вино из Марго — уже одно из лучших. Им восхищается большой знаток и будущий президент США Томас Джефферсон; английский премьер-министр сэр Роберт Уолпол покупает Шато Марго по одной бочке в месяц; наконец, в 1771 г. вино попадает в каталог аукционного дома Christie's. Попадание Шато Марго в четверку лучших — Premier Grand Cru Classe — в классификации 1855 г. стало закономерным итогом. К тому времени хозяйство уже приобрело современный вид. Красивое здание в стиле раннего классицизма, принесшее поместью славу «медокского Версаля», было построено в 1810 г. по проекту Луи Комбе. Архитектор позаботился не только о парадной части, но и распланировал «производственный сектор» — помещения для переработки и выдержки вина, подсобные хозяйственные постройки. Строительством затеял тогдашний владелец поместья, Бертран Дуа (Douat), маркиз де ла Колонилла — испанец, а точнее, баск, по национальности.

Традиция космополитизма владельцев Шато Марго, восходящая к Алиеноре Аквитанской, побывавшей и француженкой, и англичанкой, — еще одна отличительная черта Шато Марго. И наиболее ярко она проявилась в последние десятилетия, ставшие эпохой возрождения для Бордо. Нам, привыкшим к трех-, а сейчас и к четырехзначным ценам на вина великих замков, трудно представить, что еще недавно, меньше чем полвека назад, цена этих вин редко превышала двухзначный уровень. Виноделие было уважаемым, но не слишком прибыльным занятием. Экономический кризис начала семидесятых, совпавший с тремя неудачными урожаями 1972–1974 гг., «уронил» Шато Марго в руки греческого бизнесмена Андре Менцелопулоса. Это был self-made man, полиглот, сделавший состояние на торговле пшеницей и ритейле. Став в 1977 г. владельцем поместья, грек, увидевший в классических колоннах замка символ своих эллинских корней, не пожалел средств для возрождения идеалов классического бордоского виноделия. С помощью выдающегося энолога Эмиля Пейно уже к началу 80-х вина Шато Марго снова стали соответствовать своему легендарному статусу. История сохранила для нас слова, сказанные однажды друг другу великим энологом и великим предпринимателем.

Я хочу, чтобы Chateau Margaux производило самое великое вино в мире, — сказал Менцелопулос консультанту.

Что же, я могу вам это пообещать, — ответил Эмиль Пейно. — Но для этого вы мне должны обещать, что у меня будет достаточное количество лучшего в мире винограда (Сердюк И. и соавт., 2010).

Андре Монцелопулос не дожил до триумфа Шато Марго. Умерев в 80-м, он оставил хозяйство своей дочери, Карине. Отдав дань интернациональной традиции — на какое-то время совладельцами замка стала итальянская се-

мья Аньелли, — Карина Монцелопулос и поныне остается здесь радушной хозяйкой. Аристократичной и женственной, как вина Шато Марго.

ОТЕЛИ

Golf du Medoc Hotel & Spa

В 1989 г. уроженец Северной Каролины, профессиональный проектировщик полей для гольфа Билл Кур (Bill Coore) создал в живописном французском местечке Le Pian Medoc гольф-поле *Parcours des Chateaux*. Несколькими годами позже его партнер по бизнесу — канадец Род Витман (Rod Whitman) спроектировал второе гольф-поле *Parcours des Vignes*. Так появилась великолепная территория *Golf du Medoc* в 3,8 гектара, которая теперь числится среди 15 лучших гольф-полей Европы. Впрочем, современный отель, относящийся к комплексу, заинтересует не только игроков в гольф. Среди его 79 номеров — 6 сьютов (3 номера специально адаптированы для людей с ограниченными возможностями). Меблировка гостиничных комнат простая и элегантная. Комфорт и техническое оборудование номеров наверняка придутся по вкусу взыскательным постояльцам. К услугам гостей отеля — спа с разнообразным набором процедур и ресторан с впечатляющим выбором региональных вин. Отель находится всего в 16 км от шато Margaux. **Цена: от €160.** www.golf-du-medoc.com.

Chateau Marojallia

Небольшой замок с центральной изящной башенкой воплощает очарование архитектуры винных владений региона Бордо. Необычное название отеля, с привкусом восточных сладостей, происходит от имени деревушки Margaux, которая во времена древних римлян называлась Marojallia. То ли необычное название замка, то ли извечная тяга французов к путешествиям побудили директора отеля мадам Катрин Лоран создать тематические интерьеры. Она приглашает своих постояльцев в кругосветный вояж. Парадный холл предстает в греческом стиле с величественными белыми колоннами, а названия гостиничных номеров красноречиво говорят об особенностях своего убранства: Китайская комната, Венецианский сунит. Персидский сунит, Римская и Японская комнаты. Обстановка далека от стандартной, порой свойственной отелям. Здесь без труда можно представить себя гостем экстравагантного поместья. Завтрак, например, подают в пронизанном лучами солнца малиновом зале шато. Хотя в отеле нет ресторана, по желанию клиента коктейли, бранчи и ужины могут быть организованы по предварительной договоренности. Замок находится всего в одном километре от шато Margaux. **Цена: от €170.** Возможна аренда всего замка. Цена договорная. www.marojallia.com.

РЕСТОРАНЫ

Le Savoie

Фуа-гра с яблоками, утиные грудки в медовом соусе, говяжье филе с трюфелями, жареный антрекот «по-бордоски», омар с маслом и базиликом и прочие региональные вкусы здесь можно отведать в простой и по-семейному уютной обстановке. Доступные цены, хороший сервис, качество блюд привлекают к заведению местных гурманов.

Le Pavillon des Boulevards

К этому уютному ресторану, в 10 минутах езды от исторического центра Бордо, признание пришло достаточно быстро. Буквально через три г. после открытия в 1989 г. заведение было отмечено звездой Michelin. Кулинарным процессом здесь руководит семейная пара Дени и Нелли Франк. Они предлагают креативный вариант кухни французского юго-запада. Меню составляется сообразно сезону, и в нем обязательно присутствуют как рыбные, так и мясные блюда. Интерьер ресторана достаточно прост и здесь царит очень расслабленная атмосфера.

CHATEAU D'YQUEM

Смысл многих оценочных слов затирается от нецелевого использования, поэтому иногда их приходится выговаривать по слогам. Chateau d'Yquem — безоговорочно исклю-чи-тель-ное вино.

В 1855 г., когда родилась первая классификация вин Бордо, Икем уже был исключением — единственным вином Сотерна, приравненным к классическим кларетам первой величины: Лафиту, Латуру, Марго и О-Бриону. Во второй половине XX века, когда популярность сладких вин стремительно падала, Икем оставался исключением — он был единственным постоянно котируемым и востребованным сотерном со стабильно высокими ценами.

Виноградник Икема — один из самых больших в Бордо, под 100 га, примерно такой же, как у Лафита. В благополучные годы Икем производит со своего виноградника до 60 тысяч бутылок. Лафит делает до 250 тысяч. В Икеме этому сравнению улыбаются и говорят, что производительность замка — бокал с куста. Бокал, о котором многие мечтают, кстати, всю жизнь. С точки зрения науки, секрет Сотерна объясняется достаточно просто. Холодная речка Сирон, сбегающая с холмов Сотерна, впадает в более теплую Гаронну, вследствие чего осенью здесь стоит туман. Он окутывает виноградники, и на ягодах появляется плесень *Botrytis Cinerea*, которую за ее особое воздействие на виноград называют «благородной». «Благородство» заключается в том, что она поражает кожицу винограда, но не портит вкус его мякоти. Через виноградную кожицу «благородная плесень» вытягивает из ягоды воду, и концентрация сахара в винограде увеличивается настолько, что из отжатого сока можно делать сладкие вина. Но дальше начинаются необъяснимые исключения.

Во-первых, при элементарной простоте описанной выше модели, далеко не каждый климат порождает «благородную плесень». Кроме Золотого Берега Бордо (общее название района, куда входит Сотерн) только Токай, Рейн, Мозель, Пфальц и Эльзас известны винами из «ботритизированного» винограда (Сердюк И. и соавт., 2010).

Во-вторых, даже там, где это в принципе получается, условия для образования «правильной» плесени возникают далеко не каждую осень. Удачных урожаев в Сотерне — два-три на десятилетие.

И, наконец, даже если природа сделала свое дело, приготовить из заплесневевшего винограда великое вино исключительно трудно. Икем произво-

дится на сто процентов вручную. Только вручную и в несколько проходов собирается виноград — с грозди надо выбрать те ягоды, которые успела поразить *Botrytis Cinerea*. Сборщики проходят виноградник не меньше 4 раз, и страда затягивается на 6—8 недель. Вручную же, чтобы не перетереть заплесневелую кожицу, виноград загружается в допотопные механические прессы и давится в механическом прессе вручную. Сусло с высоким содержанием сахара бродит медленно, и всем своим видом, а также вкусом и запахом вызывает у непосвященных много вопросов. Трудно представить себе, что эта мутная и издающая резкий аромат (в силу содержания летучих кислот) коричневатая жидкость и есть будущий золотистый нектар. Но — наступает черед винодела. Я в детстве не понимал, зачем драгоценному камню огранка — ведь теряется так много материала. С Икемом та же история. За три с половиной г. выдержки в бочках только на испарении — «доле ангелов» — вино теряет около пятой части объема. А еще идет постоянная отбраковка тех бочек, которые не соответствуют представлениям винодела о необходимом уровне качества. В неидеальном для сотерна 1979 г. отсев в Икеме достигал 60% всего урожая, в трудном 1978-м — даже 85%. А в 1964 г., когда, спасая урожай, сборщики сделали 13 проходов по винограднику, виноград все же был признан непригодным, и Икем этого г. не был выпущен вовсе. Трагедия повторилась и в 1972, и в 1974 г.х. Надо было быть исключительно одержимым виноделом, чтобы идти на жертвы из г. в год. Зато Икем стал одним из тех произведений искусства, при мысли о которых возникает предчувствие счастья. И совершенно необязательно знать о праведных трудах, в которых этот шедевр родился. В самом деле, связь между дренажной системой с протяженностью труб более 60 миль и головокружительным букетом с тонами меда, цитрусовой цедры и морского йода — мне не кажется очевидной.

ОТЕЛИ

Les Sources de Caudalie

Идея отеля родилась из так называемого «французского парадокса» — установленной врачами пользы вина для профилактики сердечнососудистых заболеваний. Алис и Жером Турбье, открывшие *Les Sources de Caudalie* 11 лет назад, превратили его в особое заведение. Здесь можно испытать почти все прелести французского *art de vivre*, начиная от любования природными пейзажами и интерьерами и заканчивая удовольствием, получаемыми от спа-процедур, основанных на винотерапии. Декор большинства гостиничных номеров и сунитов в пяти отдельных домах индивидуален, и всюду ощутим комфорт, созданный присутствием в интерьерах старинных вещей. Любители современного минималистичного интерьера могут остановиться в сuite с романтическим названием «Остров птиц» (*L'île aux oiseaux*), недавно оформленном модным Домом Martin Margiela. Искушение для гурманов рестораны *La Grand' Vigne*, созданный в духе садового павильона XVIII века и *La table du lavoir*. В 33 км от хозяйства d'Yquem. **Цена: от €326.** www.sources-caudalie.com.

Le Saint-James

Здания отеля Le Saint-James создал в 1989 г. притцкеровский лауреат, архитектор Жан Нувель, вдохновленный оригинальной конструкцией старинных табакосушильниц Бордо. Отель буквально парит над виноградниками и живописными берегами реки Гаронны. Почти сплошное остекление фасадов открывает интерьеры гостиницы навстречу природе. Окутанные дымкой рассветы и багровые закаты словно дополнительное украшением. С момента своего основания отель, входящий в Relais & Chateaux, является одним из авторитетнейших заведений в окрестностях Бордо. Его современные, комфортабельные и экологичные 3 сьюта и 15 номеров просторны и обставлены дизайнерской мебелью. Гастрономический ресторан Le Saint-James, закусочная Le Cafe de l'Esperance и бистро Cote Cour учитывают разнообразный ритм жизни постояльцев. В 45 км от хозяйства d'Yquem. **Цена: от €195.** www.saintjames-bouliac.com.

РЕСТОРАНЫ

La Grand Vigne

Используя преимущественно продукты региона, Николя Масс предлагает разнообразную палитру вкусов. Его кулинарный талант награжден двумя звездами Michelin. Живописные окрестности и рафинированная обстановка ресторана в духе XVIII столетия служат отличным фоном для постижения прелести французской кухни.

Le Saint James

«Мое кулинарное вдохновение рождается из сознания того, в какой дизайнерской обстановке я работаю», — признается дважды премированный звездой Michelin шеф-повар ресторана Мишель Портос. Его современная и креативная кухня раскрывает богатство региональных продуктов. Идеально подобрать вино к меню помогает Ришар Бернар, удостоенный в 1997 г. почетного звания Meilleur Sommelier de France. Именно он заведует настоящим сокровищем — погребом с 1500 лучшими винами.

CHATEAU HAUT-BRION

Городские окраины Бордо все плотнее обступают Сhateau Haut-Brion, но владельцы замка смотрят на пригородную суету с непоколебимым аристократическим спокойствием — в их руках вечная ценность.

Чтобы представить себе историческую глубину данного винодельческого проекта, отметим, что первое упоминание о винограднике, однажды доставшемся графу Понтаку, относится к 1423 г. (это чуть раньше, чем Московский Кремль стал красным), а строительство самого шато на этом участке началось в 1549 г. (за шесть лет до строительства собора Василия Блаженного). Расцвет начинается только через сто лет. Международная слава к О-Бриону пришла после приобретения поместья министром иностранных дел наполеоновского правительства Шарлем-Морисом де Тайлераном. С его легкой руки, это вино стали подавать на официальных приемах, и число его титу-

лованных поклонников выросло многократно. В 1855 г. О-Брион получает высокий статус первого гран крю, став единственным поместьем области Грав приравненным к лучшим замкам Медока. На сегодня это единственное вино Бордо, включенное сразу в две официальные классификации: ту, самую первую, историческую, и более позднюю, относящуюся к винам регионов Грав и Пессак-Леоньян.

Несмотря на блестящее прошлое, трудная первая треть XX века едва не привела хозяйство к банкротству. Владевший О-Брионом до 1935 г. некто господин Жибер от безысходности пытался подарить замок мэрии города Бордо. Однако тогдашний мэр вежливо отказался, написав в ответ любезное письмо со словами благодарности — у мэрии тоже не было денег, чтобы содержать такой замок.

К счастью, в начале тридцатых годов замком заинтересовался только что переехавший во Францию американец Кларенс Диллон, страстный франкофил и любитель изысканных вин.

Как гласит семейное предание Диллонов, он приехал в Бордо в поисках недвижимости и собирался отправиться посмотреть Chateau Cheval Blanc, но в густом тумане выбрал не ту дорогу и оказался перед воротами О-Бриона. Замок ему понравился. И в 1935 г. Кларенс Диллон купил Haut-Brion и после этого в течение 30 лет вкладывал в него деньги. Уникальный, мягкий и теплый, микроклимат позволяет винограду почти каждый год достигать оптимальной зрелости, а превосходные галечниковые почвы с примесью глины и известняка обеспечивают лозам дренаж и придают вину особую, узнаваемую минеральность. Сортовой состав виноградника — 45% Каберне-Совиньон, 37% Мерло и 18% Каберне-Фран — делает вино комплексным и балансирует вкус. Все, кто знает стиль Chateau Haut-Brion, отмечают его элегантность, аристократизм и неизменно шелковистую текстуру танинов.

О-Брион — единственный из «большой девятки» первых бордоских шато, производящий равновеликие белое и красное вина. И, по закону вселенской гармонии, когда из-за природных невзгод красный О-Брион получается чуть менее удачно, белый неизменно отыгрывает ситуацию. На протяжении последних семидесяти пяти лет в О-Брионе бок о бок живут и работают две династии: владельцы, Диллоны, и виноделы, Дельмасы. Сейчас замок в руках уже третьего их поколения (Сердюк И. и соавт., 2010).

Жорж Дельмас стал управляющим О-Бриона в далеком 1923 г., пережил вместе с поместьем все трудные времена и передал хозяйство своему сыну, Жану-Бернару. Тот проработал директором шато до 2003 г., после чего управлять производственным процессом начал уже его сын, Жан-Филипп Дельмас. По его словам, пока он находит с владельцем, Робертом Диллоном, принцем Люксембургским, полное взаимопонимание.

ОТЕЛИ

The Regent Grand Hotel Bordeaux

Горделивый старинный фасад в неоклассическом стиле выдает почтенный и респектабельный французский Grand Hotel. В его стенах бывал писатель Виктор Гюго, а индийский махараджа однажды до беспамятства влюбился в прекрасную горничную. В наши дни факты истории придают дополнительный шарм самому фешенебельному пятизвездочному отелю Бордо, расположенному прямо напротив Grand Theatre в престижном городском районе, так называемом «золотом треугольнике». В архитектуре и интерьере французский стиль здесь, кажется, помножен сам на себя, тем более, что к оформлению 150 номеров, 22 суитов, ресторана, бара и брассери приложил свой талант декоратор Жак Гарсия. Богатство тканей, роскошь драпировок, мебель в духе высокого французского стиля XVIII–XIX веков делают обстановку по-королевски нарядной. В зале Brasserie LEurope, оформленном во вкусе Belle Epoque, гостям предлагают обильный завтрак. Однако к услугам постояльцев отеля есть также Victor Bar, с большим выбором разнообразных коктейлей и гастрономический ресторан Le Pressoir d'Argent. **Цена: от €310.** www.theregentbordeaux.com.

La Reserve au Pavillon du Chateau Raba

Здание отеля — камерный особняк начала XIX, признанный историческим памятником, — и обширный парк с лебединым озером, наверняка понравятся любителям романтики. В Pavillon du Chateau Raba всего 11 номеров, два из которых — суиты. Старинные мраморные камины, начищенный до блеска паркет, антикварная мебель и предметы декора создают обстановку классической французской элегантности. В погожие дни особенно приятно завтракать на открытой террасе с видом на цветущий парк. Его столетние деревья помнят, как здесь прогуливались именитые гости, среди которых французский драматург Бомарше, император Наполеон Бонапарт со своей возлюбленной Жозефиной. Однако теперь территория парка предназначена не только для променадов, здесь распланированы дорожки для джоггинга и зона отдыха. Там же в парке расположен крытый подогреваемый бассейн, предлагаются СПА-процедуры и сеансы массажа. По желанию гостя, менеджер отеля может заняться составлением индивидуальной культурной программы. Например, спланирует частный визит и дегустацию вин у знаменитого соседа — шато Haut-Brion, которое находится всего в 3,5 км от отеля. **Цена от €142.** www.hotel-bordeaux-raba.com.

РЕСТОРАНЫ

Le Pressoir d'Argent

Это заведение, расположенное в The Regent Grand Hotel Bordeaux, удостоено звезды Michelin. В зале, декорированном Жаком Гарсией, разворачивается настоящий спектакль высокой французской кухни. В нем не последнюю роль играет уникальный серебряный пресс марки Christofle для омара. Все священнодействие с морским деликатесом происходит прямо на глазах клиента. Блюда из морепродуктов — одна из сильнейших сторон ресторанного меню, составляемого прославленным бельгийским кулинаром Ивом Матаня. Выдающаяся карта великих вин Бордо.

La Cape

В это многообещающее заведение, расположенное в окрестностях Бордо, лучше заказывать столик заранее — здесь редко бывают свободные места. Особенно летом, когда в саду накрывают столы и гости не спешат покидать пикник от шефа, чей талант отмечен одной звездой Michelin. Владельцу и шеф-повару La Cape Николя Мажи в работе, видимо, помогает не только его фамилия (Magie переводится как магия), но и несомненный талант. Пока кулинарные критики называют La Cape одним из самых креативных городских ресторанов, Николя Мажи не перестает творить, регулярно обновляя свое фирменное меню. Несмотря на славу, ресторан придерживается разумной ценовой политики.

CHATEAU PETRUS

Петрюс не случайно называют самым мифическим вином Франции. Его популярность — если можно использовать это слово, когда цена за бутылку на фьючерсных торгах стартует приблизительно с €1000 — необъяснима.

Потому что Петрюс — без сомнения, одно из самых тонких и сложных для понимания вин, а скромный размер его виноградников (11,4 га) не позволяет выдерживать абсолютного постоянства стиля. Каждый раз, пробуя новый урожай Петрюса, надо быть готовым к непредсказуемому эффекту. Но, видно, такова сила гармонии лучших вин, что и несведущие в тонкостях виноделия люди могут пить Петрюс просто так, не задумываясь, и каждый раз с удовольствием, получаемым частично от вкуса, частично от важности момента и близости чего-то великого. Петрюс, в отличие от первой пятерки левобережных замков Бордо, не может похвастаться многовековой летописью. Упоминаний о нем, относящихся к XIX веку, практически нет. Известно лишь, что на протяжении почти двух столетий Chateau Petrus принадлежал семье Арно (Arnaud), от которой в 1920-е годы часть акций перешла по наследству к мадам Эдмон Луба (Edmond Loubat). К завершению Второй мировой войны она выкупила хозяйство полностью. Мадам Луба была предприимчивой женщиной, и Петрюс многим ей обязан. На ее эпоху приходится несколько урожаев, которые стали классическими, а два из них — 1945 и 1961 годов — до сих пор считаются непревзойденными. Именно мадам Луба смогла добиться того, чтобы Петрюс подавали на королевской свадьбе в 1947 г., когда Елизавета II, тогда еще принцесса, выходила за герцога Филипа Эдинбургского. С этого момента Петрюс обрел славу. В особых симпатиях к нему признавались члены клана Кеннеди, а созданный фантазией писателя Томаса Харриса доктор Ганнибал Лектор сервировал Петрюс под зобную железу флейтиста Балтиморского филармонического оркестра.

После смерти мадам Луба в 1961 г. Петрюс перешел к ее племяннице, мадам Лили-Поль Лакост (Lily-Paul Lacoste), которая в 1964 г. уступила половину акций Жан-Пьеру Муэксу, создателю крупнейшего на правом берегу Бордо неготиантского Дома Etablissements Jean-Pierre Moueix и отцу нынешних хозяев поместья — Жана-Франсуа (который формально возглав-

ляет предприятие) и Кристиана (который вместе с сыном управляет поместьем).

Говорить, что до 1947 г. о Петрюсе ничего не было известно, было бы несправедливо. Конечно, упоминания о нем встречаются в негоциантских амбарных книгах и прејскурантах. Вопреки тому, что в Помроле никогда не было формальной классификации, на этикетке Chateau Petrus 1922 г. вы прочитаете: «Ier des Grands Crus» — видимо, не просто так самопровозглашенный титул (Сердюк И. и соавт., 2010).

Но по-настоящему культовым вино стало на памяти уже следующего поколения. Создавший его славу легендарный управляющий Кристиан Муэкс вспоминал, что в молодости ему приходилось спрашивать у отца разрешения, чтобы продать партию Петрюса по \$8 за бутылку. За несколько десятилетий эта цена выросла на два порядка. В 1962 г. великий энолог Эмиль Пейно показал, как надо работать с Петрюсом, а через два года на месте главного винодела Эмиля Пейно сменил один из его талантливых учеников — Жан-Клод Берруэ. Именно его, вместе с Кристианом Муэксом можно считать соавторами стиля современного Петрюса. А первым, кто назвал этот стиль феноменальным, стал американский винный критик Роберт Паркер. «Petrus является наиболее монументальным вином из всех, что мне доводилось пробовать», — Роберт Паркер в своем путеводителе по винам Бордо 1991 г.

Петрюс был одним из тех вин, которые ошеломили будущего гуру винного мира во время его самой первой поездки в Бордо, а образец «открытого» и воспетого им урожая 1982 г. он назвал «легендой виноделия». Молодой «винный адвокат» поставил этому вину 100 баллов из 100 возможных. Спустя почти десять лет, в процитированном выше гиде 1991 г., он понизил свою первую экзальтированную оценку всего на 2 балла.

ОТЕЛИ

Grand Barrail

Изящный замок с видом на ухоженные виноградники Сент-Эмильона — главное здание отеля Grand Barrail, входящего в коллекцию Small Luxury Hotels of the World. Прекрасный шато был построен в 1902 г. на месте руин старинного винодельческого хозяйства местным зажиточным буржуа и, по слухам, предназначался для его возлюбленной. Стиль элегантно-аристократического дома характерен и для нынешних интерьеров гостиничных номеров, созданных в 2009 г. декораторами Жилем Дезом и Шарлем Монтемарко. Многие предметы мебелировки и декора изготовлены по индивидуальному заказу или принадлежат таким известным маркам как: Pierre Frey, Mise en Demeure, Zucchetti и другим. Обивка мебели благородных приглушенных тонов, струящиеся ткани, блеск хрустальных светильников и мягкие ковры создают идеальную среду для полноценного отдыха. Жизнь в отеле может сочетать приятное с полезным: специальные курсы спа-процедур способствуют общей релаксации, избавлению от лишнего веса и омоложению организма. **Цена: от €290.** www.grand-barrail.com.

Hostellerie de Plaisance

Небольшая деревушка Сент-Эмильон — идеальное место для паломничества ценителей французских вин. В старинном монастыре, в подвалах которого хранится более 700 наименований вин, разместился отель Hostellerie de la Plaisance. Его интерьер не подавляет парадностью. Здесь есть все для отдыха в аристократичной, но по-домашнему комфортной обстановке. Декоратор Альберто Пинто, оформивший десятки интерьеров частных дворцов, яхт и вилл, специально позаботился об этом. Просторные суиты обтянуты в благородные ткани, мягкое освещение способствует отдыху. С панорамной террасы отеля открывается вид на виноградники Сент-Эмильона занесенные в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Даже названия номеров отеля радуют слух настоящих ценителей вин: Cabernet, Chardonnay, Syrah, Petrus и так далее. В Hostellerie de Plaisance предложат разнообразить пребывание в отеле дегустациями, пешими экскурсиями с непременно осмотром средневековых достопримечательностей, вертолетными прогулками. **Цена: от €350.** www.hostelleriedeplaisance.com.

РЕСТОРАНЫ

La Table du Grand Barrail

Этот гастрономический ресторан сразу покоряет великолепием исторического декора своих залов. В Мавританском салоне яркие цветные оконные витражи, колонны из красного мрамора, позолота, богатые настенные росписи; в Ротонде массивные зеркала и люстра — точные копии тех, что висят в версальском Малом Трианоне. Кухней заведует молодой талантливый шеф-повар Роман Гондрас. Он предлагает блюда на основе региональных аквитанских продуктов, подобранных в соответствии с сезоном. Превосходная винная карта.

La Table de l'Hostellerie de Plaisance

Гостей потчует титулованный шеф-повар Филипп Этче-бест, обладатель почетных званий Meilleur Ouvrier de France и Grand Chef Relais & Chateaux, а кроме того, профессиональный боксер и регбист. Этот потомственный кулинар, отец которого тоже шеф-повар в регионе Бордо, подходит к своей профессии с поистине спортивным азартом. Он придает традиционным блюдам новый неповторимый вкус. Среди его фирменных изобретений например: лазанья с фуа-гра и грибами с соусом из черных трюфелей или особо приготовленный бретонский омар с ризотто. Кухня La Table de l'Hostellerie de Plaisance удостоена двух звезд гида Michelin, а потому о бронировании столика стоит позаботиться заранее.

БУРГУНДИЯ

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

Шарль Руссо один из тех, кого во Франции принято называть ремесленниками, «артизанами». Такие люди похожи на лучших швейцарских часовщиков, вручную собирающих коллекционные экземпляры.

Знатоки называют Шамбертен «королем красной Бургундии». Ничего удивительного, раз это вино ценили короли и Наполеон Бонапарт. Все началось, как повсюду в Бургундии, с монахов: герцог Бургундский даровал эти земли в 894 г. аббатству Святого Бенина, которое вскоре перешло под юрисдикцию более крупного аббатства Клюни, и уже его монахами были определены границы виноградников Шамбертена. В 1278 г. в одном из актов аббатства упоминается вино Champ Bertin, а в 1728-м французский кюре Клод Арну пишет о нем из Лондона как об «имеющем все лучшие свойства бургундских вин и ни одного недостатка».

Во времена, когда не было ни апелласонов, ни рейтингов, узнать винную иерархию можно было по содержимому королевских погребов. Известно, что в погребе Людовика XVI в 1783 г. помимо токая, мадеры, нескольких бордоских шато было 185 бутылок Шамбертена урожая 1774 г. и 100 бутылок — 1778-го. Ну, а когда пришла революция и начались распродажи земель, признанных национальным достоянием, Шамбертен продавался уже как самый дорогой виноградник Бургундии, 777 ливров золотом за уврэ (ouvree — старинная мера площади, в Бургундии соответствовала 4,28 ара). Это притом, что само Clos de Vougeot было оценено в 606 ливров за уврэ!

«...Если вы ищете самый короткий путь к лучшему Шамбертену, убедитесь, что на этикетке написано: *Domaine Armand Rousseau*», — написал однажды Клайв Коутс.

Отец-основатель Дома Арман Руссо был виноторговцем: он переправлял негоциантам в Бон вина соседей. Вскоре после Первой мировой войны Руссо воспользовался возможностью стать виноделом в Жевре-Шамбертене, купил виноградник и тут же, одним из первых, объявил бойкот негоциантам, начав самостоятельно бутилировать собственные вина. Хорошим подспорьем в борьбе послужила дружба с Реймоном Бодуэном, издателем журнала *La Revue des vins de France*. Завсегдатай лучших ресторанов, он помог Руссо включить свои вина в карты заведений Тайвана, Пуана, Пика, Дарроза, — их наследники остаются верными поклонниками вин Руссо по сей день. А наследник самого Армана, Шарль, после гибели отца в автокатастрофе в 1959 г. окончательно закрепил место своего Дома в числе лидеров коммуны Жевре-Шамбертен. Унаследованные от отца 6,5 га в Жевре выросли до 14 с лишним га, из которых 8,4 лежат на участках гран крю: Clos de la Roche, Mazy-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Chambertin и Chambertin Clos de Beze. Для всех вин гран крю Шарль ввёл 20-месячную выдержку в стопро-

ценно новом дубе. Однако дуб не утяжелил элегантное вино, а лишь смягчил его танины и добавил немного тонкой пряности в аромат. Новое поколение семьи активно участвует в жизни хозяйства: 28 лет назад к Шарлю присоединился его сын Эрик, который ввел биологические методы работы на винограднике, а с 2006 г. он стал главой семейного хозяйства. Рядом трудится сестра Брижит и дочь Коринн, дипломированный энолог, выпускница Дижонского университета. Возможно, в ближайшие годы у вин Руссо появится новое, более «женственное» наполнение (Сердюк И. и соавт., 2010).

BONNEAU DU MARTRAY

Отличная характеристика для бургундского производителя: это единственный дом, выпускающий исключительно вина категории Гран Крю. Но непризнанным королем среди лучших считается Corton-Charlemagne.

Виноградник Corton-Charlemagne расположился на склонах холма Кортон, в той части Бургундии, которая называется Cotes de Beaune. Высота холма составляет всего 388 метров, но местные жители почтительно называют его горой. Может быть, из-за названия — ведь расположенный на нем виноградник носит имя Шалеманя, то есть Карла Великого. Он занимает верхнюю, граничащую с растущим на вершине лесом часть склона и на карте имеет форму подковы. Подкова оказалась счастливой — сегодня Corton-Charlemagne котируется как одно из безусловно лучших белых вин мира. Единственное белое вино, потеснившее его с вершины бургундского Олимпа — это Монраше. Некогда эти земли действительно принадлежали королю франков Карлу Великому (742-814), создавшему крупнейшее государство средневековой Европы и в 800 г. ставшему его императором.

Карл был большим ценителем вина, и, согласно легенде, красное вино оставляло на его седой бороде долго не исчезающие следы, что не нравилось супруге, королеве Лиутгарде. Послушавшись жены, Карл приказал посадить лозы своего любимого виноградника белыми сортами, и с тех пор пил только белое вино. А сам виноградник он в 775 г. пожаловал аббатству Saint-Andoche в Солье — как компенсацию за разрушение монастыря сарацинами. Монахи культивировали здесь лозу и делали вино на протяжении более чем тысячи лет. Все изменила французская революция, лишившая монастыри их земли.

В XIX веке здесь начался характерный для Бургундии процесс дробления угодий, и сейчас число землевладельцев в АОС Corton-Charlemagne превышает шесть десятков, некоторые участки настолько малы, что их хозяева предпочитают продавать весь свой виноград негоциантам.

Шардоне — ныне главный белый бургундский сорт — появился на холме Кортон лишь в первой половине XIX века и длительное время соседствовал с другими белыми сортами: Алиготе, Пино-Беро (местное название Пино-Гри) и Пино-Блан — последний, кстати, культивируется тут до сих пор. Та-

ким образом, Corton-Charlemagne, каким его знаем мы — вино относительно новое, несмотря на глубокие исторические корни.

Corton-Charlemagne от Bonneau du Martray делается по классической модели белых бургундских вин — сусло сбраживается и выдерживается на дрожжевом осадке в дубовых бочках емкостью 250 литров с регулярным батонажем (перемешиванием)... Вроде бы ничего особенного, но почему-то лучший специалист по бургундским винам Клайв Коутс именно это вино называет «одним из самых великих в Бургундии».

DOMAINE DE LA ROMANEE-CONTI

Романе-Кonti — одно из самых лучших, редких и дорогих вин планеты Земля. И если по поводу «лучшего» найдутся охотники поспорить, то в отношении «редкого», и особенно «дорогого», спорить бессмысленно.

Это едва ли не единственное вино, которое купить ящиками невозможно. Производитель, носящий такое же имя — Domaine de la Romanee-Conti, — продает так называемые «сборные» ящики объемом 9 или 12 бутылок. Покупатели подобной сборной коробки найдут там одну бутылку вина Романе-Кonti, а также по одной или две бутылки вина с соседних, тоже очень престижных, виноградников: Richebourg, Romanee-Saint-Vivant, La Tache, Echezeaux и Grands Echezeaux.

Рынком выведена достаточно устойчивая пропорция стоимости каждого из этих вин, и цена бутылки собственно Романе-Кonti (речь идет о только что выпущенном, еще молодом вине) сейчас колеблется в пределах €4–5000, а на полках винных бутиков она добирается и до 10 тысяч. Столь высокая цена обусловлена, конечно же, не только качеством вина, но и крайне скромным объемом производства. Площадь виноградника, на котором делают Романе-Кonti, всего 1,8 гектара, и при весьма низкой урожайности ежегодно получается от 4,5 до 5,5 тысяч бутылок. Согласитесь, немного. Абсолютный рекорд минимальной урожайности был поставлен Романе-Кonti в 1945 г., когда объем производства составил чуть больше 600 бутылок. Тогда на участке еще росли очень старые, «дофиллоксерные», то есть посаженные до 1870-х годов, лозы. Урожайность катастрофически падала, и их пришлось пересаживать, а после обновления лоз выпуск вина был возобновлен только в 1952 г. Так что охотники за раритетами должны иметь в виду: Романе-Кonti 1946–1951 гг. — стопроцентные подделки.

История самого престижного виноградника в мире прослеживается с 1232 г., когда он принадлежал аббатству Сен-Виван. Спустя четыре века его приобрела семья Кронембург, давшая винограднику первую часть его современного названия — Romanee. В 1760 г. он был выставлен на продажу и достался принцу де Конти по невероятной цене — около 16 тысяч ливров. По слухам, цена была взвинчена в результате соперничества принца с маркизой Помпадур, также мечтавшей заполучить этот виноградник. После револю-

ции он не раз переходил из рук в руки и сейчас является главным бриллиантом в великолепном наборе владений хозяйства.

Если у вас есть возможность стать обладателем одной из нескольких тысяч драгоценных бутылок Романе-Конти, не спешите знакомиться с ее содержанием. И не потому, что оно требует долгой выдержки — оно требует долгой подготовки от человека, пробующего его впервые. К пониманию прелести и величия Романе-Конти ведет длинная дорога: нужно дойти до Бургундии и сорта пино нуар, подняться на «золотые холмы» Нью и Бона, одолеть коварный лес сотен неоднозначных Premier Cru и десятков Grand Cru, пробиться через строй доменов и негодантов к тому, чтобы прочувствовать «животный» тон аромата бургундских вин и начать через него различать глубину нежного ягодного вкуса...

Только тогда глоток Романе-Конти не вызовет досадливого недоумения и скептической ухмылки: «И что здесь такого?» Только тогда заплаченная цена не покажется вам непомерно высокой.

MAISON JOSEPH DROUHIN

Для тех, кто любит в вине богатство и объем, самым великим гран крю среди белых бургундских вин является Монраше. Те же, кто ищет элегантности, должны попробовать Marquis de Laguiche от Друэна.

Томас Джефферсон, известный любитель французских вин и не менее известный президент США, еще в 1787 г. заметил, что лучшее красное и лучшее белое вина Кот-д'Ора создаются на его разных концах: это, соответственно, Chambertin и Montrachet. «Остальные, возможно, не хуже, но их имя еще не прозвучало», — добавлял Джефферсон, заказывая бутылки любимых вин вместе с образцами почвы и лозами: ему хотелось попробовать воспроизвести терруары в Вирджинии...

Примечательно, что Marquis de Laguiche (как и еще одно престижное наименование вина от Друэнов — Clos des Mouches) не является бургундским апелласьоном, однако для знатоков оно служит верным опознавательным знаком и визитной карточкой такого известного негодантского дома как Joseph Drouhin. Маркиз де Лагиш был крупнейшим владельцем виноградников в Монраше, и с 1947 г. его хозяйством, начиная с работы на виноградниках и заканчивая винификацией, полностью руководит Дом Жозефа Друэна. Это и дает ему право отождествлять себя и свое вино с аристократическим именем землевладельца. Дому Друэнов 128 лет. У руля сейчас правнуки основателя. Им принадлежит 70 га виноградников, а также древние погребка-катакомбы под городом Боном — бывшие подвалы королей Франции и хранилища вин бургундских герцогов.

Отец, три брата и сестра Друэны являют собой один из последних оплотов семейного винного бизнеса с идеальным балансом непререкаемого престижа и коммерческих объемов производства. Основная идея Друэнов, как

сами они ее определяют, заключается в том, чтобы понять, что заложено в винограде каждого миллезима, и донести это, не исказив, до момента, когда вино попадает в бутылку. Элегантность важнее, чем мощь — вот главная формула Дома Друэн. Вероник Друэн, единственный член семьи, кто получил профильное образование технолога, убеждена, что винодел должен очень деликатно вмешиваться во все природные процессы — и в рост лозы, и в винификацию. «Это непросто, — признает она. — Мы стараемся следовать принципам биологического виноделия, постепенно переходя на биодинамику и адаптируя технологические приемы к каждому миллезиму. Мы не следуем строгим канонам и думаем, что стиль Дома не так важен, как стиль каждого миллезима — мы же, в конце концов, не шампанское делаем!» Сам основатель Дома Жозеф Друэн, уроженец города Ионна, был человеком нового времени. Наблюдая за темпами индустриального роста, он понял, что для винного бизнеса скоро наступает новая эпоха и в стратегии развития Дома сделал ставку на экспорт. В 1886 г. он решился начать выпуск вин под маркой с собственным именем, и новорожденный *Maison Joseph Drouhin* начал свой путь в будущее.

Стиль дома *Joseph Drouhin* — деликатный, вдумчивый и глубокий — как нельзя лучше подходит к терруару Монраше, усмиряя экспрессию его ароматов и добавляя белому «тяжеловесу» известную долю интеллигентности.

Его сын Морис, встав во главе Дома в 1918 г., решил, что пора обзавестись и собственными виноградниками. Одним из первых он приобрел участок знаменитого *Clos des Mouches* в окрестностях Бона. А под самим Боном, в его древних каменоломнях, крепостных потайных ходах и монастырских подземельях развернулась протяженнейшая система погребов для выдержки вина в бочках. Однажды эти погреба спасут Морису жизнь. Когда в 1944 г. люди из гестапо пришли арестовывать его по подозрению в связях с подпольем, винодел, не раздумывая, спустился в погреба и исчез... До конца оккупации его никто не видел и не знал, как ему удалось уйти от преследователей. История проявилась уже после войны. Королевские подвалы, которые были выкуплены Домом Друэн, при помощи хитрых лабиринтов соединялись с монастырским госпиталем Оспис де Бон. Морис пробрался туда, и его укрыли у себя сестры-настоятельницы... С тех пор на ежегодном престижном благотворительном аукционе в Оспис де Бон появляется бочка, пожертвованная Домом Жозеф Друэн, в знак памяти и благодарности.

ОТЕЛИ

Le Relais Bernard Loisea

Любой искушенный путешественник почти наверняка знает этот отель. У многих гурманов название *Le Relais Bernard Loiseau* пробуждает в памяти волнующие воспоминания о пе-режитом гастрономическом опыте в самом сердце Бургундии. Собственно, крошечная рези-

денция появилась на свет благодаря ресторану. Идейный вдохновитель проекта, шеф-повар Доминик Луазо, вот уже который год удерживает максимальные три звезды красного гида Michelin. И отель при ресторане он открыл потому, что многие гости буквально требовали от Луазо, чтобы он дал им возможность отдохнуть после ужина. Шеф к просьбам своих завсегдатаев отнесся с вниманием, и результат превзошел все ожидания. Элегантно оформленные номера, красивые залы, прекрасные сады и отличный спа-центр — все это стало неотъемлемой частью гастрономической мекки. Сам Луазо говорит про свой отель так: «Это волшебное место, где время останавливается и где философия здорового образа жизни приобретает особый смысл». В 90 км от винного хозяйства Domaine de la Romanee-Conti. **Цена: от €300.** www.bernard-Ioiseau.com.

Abbaye de la Bussiere

Цистерианское аббатство XII века нынче — один из самых востребованных отелей Бургундии. Основатель аббатства, третий аббат Сито англичанин Стефен Хардинг потратил много сил на поиски самого удивительного места для закладки фундамента. Усилия были предприняты не зря: расположенное на берегу озера посреди вечнозеленого парка, Abbaye de la Bussiere предлагает насладиться расслабленным отдыхом вдали от туристических достопримечательностей. Здание, датированное 1131 годом, было капитально отреставрировано в 2005 г. Всего в отеле 11 номеров, и ввиду высокой популярности отеля, их лучше бронировать заранее. Все без исключения интерьеры оформлены в классическом французском стиле. В каждом номере — антикварная мебель и предметы искусства. Гастрономический ресторан при отеле, которым руководит шеф-повар Оливье Эльцер. Уже удостоился одной звезды Michelin. Конечно же, сомелье ресторана собрал прекрасную винную коллекцию. Отдельный аргумент для посещения отеля — профессиональная гоночная кольцевая трасса Dijon-Prenois, которую можно арендовать для частных мероприятий. Отель расположен в 26 км от винного хозяйства Domaine de la Romanee-Conti. **Цена: от €175.** www.abbaye-de-la-bussiere.com.

РЕСТОРАНЫ

Maison Lameloise

В далеком 1902 г. Пьер Ламлуаз начал свою карьеру, стажуясь в таких ресторанах как Drouant, Ledo//en и Laperuse. В 1921 он открыл своё первое бистро на Place d'Armes в городе Шаньи. Уже через четыре г. Пьер Ламлуаз стал одним из первых шеф-поваров в истории высокой кухни, получивших звезду Michelin. Вторая прибавилась в 1931 г. В 1971 г. управление кухней взял на себя молодой амбициозный Жак Ламлуаз. Уже в 1979 г. он обеспечил Maison Lameloise три звезды, с тех пор заведение считается одним из самых изысканных ресторанов во Франции.

Le Charlemagne

В этом уютном ресторанчике, имеющем в активе одну звезду Michelin, предлагается региональная кухня, основной акцент в которой сделан на сезонность ингредиентов (дегустаци-

онное меню так и называется — Le Fraicheur du moment). Шеф-повар Le Charlemagne приверженец здоровой кухни, а потому он делает все возможное, чтобы подчеркнуть достоинства французских специалистов. Предельно простые рецепты удачно сочетаются с местными винами. Шеф категорически отказывается от молекулярных экспериментов, подвергая продукты минимальной термической обработке. Любителям японской кухни предложены всевозможные французские интерпретации на данную тему.

ЛУАРА

BARON DE LADoucETTE

Барон Патрик де Ладусет выглядит как хрестоматийный французский аристократ. Так же хрестоматийно выглядит и его поместье — Шато дю Нозе, где рождается одно из лучших белых вин долины Лауры.

Предки Патрика купили поместье еще в 1789 г. у предположительно внебрачной дочери Людовика XV. Так что аристократическая составляющая присутствует в этой истории на все сто. Семьи графов Лафондов и баронов Ладусетов тяготели к финансам и банковскому делу, а винодельню они держали без малого 200 лет ради престижа и удовольствия. Патрик — первый из нескольких поколений семьи, кто выбрал виноделие в качестве своего основного занятия и с начала 70-х, в двадцатилетнем возрасте, он с головой окунулся в сельское хозяйство — в самой изысканной ипостаси последнего. В 1975 г. он выпустил свое топовое вино Baron de L, обеспечившее ему признание на десятилетия вперед. Барон сразу основательно и со вкусом подошел к маркетингу. Новое вино стали разливать в бутылки оригинальной формы из тяжелого стекла — реплику традиционной для долины Луары винной тары середины XVIII века. Отчасти благодаря такому интеллигентному маркетингу в исполнении барона Патрика — явлению ранее невиданному — к началу 80-х Baron de L становится одним из эталонных вин сорта совиньон блан. Оно заставило пересмотреть взгляды на белый совиньон как на материал для легкомысленных и быстро стареющих вин. Урожаи Baron de L четвертьвековой давности и сегодня сохраняют мощь и свежесть, которую в пору было ожидать разве что от породистых рислингов. Долина Луары — место, где совиньона проявляет свою силу, и два признанных апелласьона, Сансер и Пуйи-фюме, это наглядно демонстрируют. Разделенные Луарой, они не столько соперничают, сколько дополняют друг друга, являя миру одновременно простоту и сложность, глубину и легкость, нежность и силу белого совиньона. Лучшие вина первого из двух апелласьонов — образец чистоты стиля и изысканной минеральности. В названии второго не случайно окончание «фюме» — это вино с немного дымным, как бы подкопченным ароматом. Особенности местных почв, богатых кремнием, придают растущему здесь совиньону специфическую нотку «высеченной искры», столь характерную, что она была вынесена в название апелласьона. Из-за тако-

го имени у рафинированного потребителя могло бы возникнуть предубеждение против пуйи-фюме, как против вина brutального, — однако глубина и округлость в букете лучших его образцов оправдывают смелость того, кто решился эти вина попробовать. Предмет особой гордости барона Патрика — особое устройство его винодельни. Все перемещения виноградного сока до того самого момента, как он превращается в вино, происходят здесь без механического вмешательства, только под действием гравитации. Столь же естественна и атмосфера в фамильном шато, двери которого барон Патрик держит открытыми для гостей. Антикварный антураж, но без музейного налета, семейные реликвии и фото, но без патетики, — и великолепный парк, вид на который открывается с открытой террасы.

HENRI BOURGEOIS

Сегодня о сорте Совиньон Блан вспоминают в первую очередь в связи с винами новой Зеландии. Но родина совиньона — Франция, где, на холмах Пуйи и Сансера, этот сорт нашел свое самое тонкое воплощение.

Когда луарский винодел Жан-Мари Буржуа проводит дегустацию своих вин, он достает из коробочки два куса кремня и чиркает одним об другой, высекая искру. По комнате распространяется характерный запах дымка. Вот из чего состоит почва Сансера, и вот как должно пахнуть его вино. То ли его дар убеждения так велик, то ли минеральность действительно передается вину настолько сильно, но после опыта с камешками вам начинает казаться, что сансер от Буржуа имеет именно такой аромат. Впрочем, судя по хитрой улыбке Жана-Мари, он еще не раскрыл всех своих секретов.

Хотя винодельческая династия Буржуа насчитывает уже десять поколений, как-то не получается отнести его самого к числу «традиционалистов» — предприятие оснащено по последнему слову технологической мысли, и вина сбраживаются либо в самых качественных французских дубовых бочках, либо в резервуарах из нержавеющей стали. Но высокая технология не нивелирует их терруарный характер, а обнажает его. Хотите понять, что дегустаторы называют минеральностью в вине — вдохните дымный аромат и, сделав глоток, оцените приятное покалывание на языке. Модный нынче сорт Совиньон Блан может быть и таким — серьезным и вдумчивым. Впрочем, Жан-Мари Буржуа не даст вам надолго задуматься на своей дегустации. Шутка или анекдотическая история из жизни обязательно развеселят вас, больше всех смеяться и шуметь будет сам Жан Мари. Слово «бонвиван» к нему очень подходит когда он рассказывал об истории создания марки Bourgeoise («горожанка»), стало понятно, что наш бонвиван отличается еще и донжуанством. Если судить по его веселым рассказам, его ремесло как будто совсем не требует труда. Вроде бы безо всяких усилий, играючи сумел он изучить и освоить все лучшие терруары в окрестностях Шавиньоля. Произведенные на этих виноградниках вина тоже как будто безо вся-

ких усилий с его стороны заняли места в лучших рейтингах. А потом столь же непринужденно он присмотрелся к совиньонам из Новой Зеландии и отправился на край земли, чтобы попробовать силы на территории своих главных конкурентов. Новозеландский совиньон отличается от луарского чуть более «колким» и «тропическим» ароматом, в котором угадываются не только зеленые яблоки, листья черной смородины и крыжовник, но и экзотические плоды, маракуйя. Однако ароматическая яркость новозеландских вин не спасает их от случающегося время от времени провала во вкусе, когда им недостает минеральности. Этот пробел Жан-Мари Буржуа решил в новозеландском совиньоне заполнить. Он поехал туда не для того, чтобы создать еще одно «вино для утоления жажды». У вина Clos Henri, полученного на виноградниках долины Мальборо, структура получилась отличная, а в сложении аромата угадывается тонкое европейское (чтобы не сказать еще раз «французское») влияние (Сердюк И. и соавт., 2010).

Своим темпераментом и непринужденным стилем общения Жан-Мари Буржуа составляет симпатичную оппозицию аристократическому стилю барона Патрика де Ладусета. Однако вина того и другого в лучших своих проявлениях чем-то очень похожи. Вероятно, тем, что и то, и другое были сделаны двумя настолько разными виноделами от чистого сердца.

ОТЕЛИ

Auberge Des TEMPLIERS

Auberge des Templiers должна стать первой остановкой на «дороге винного счастья». Оказавшись в «Тамплиерах», вы ни за что не захотите покидать это место. Здание нынешнего отеля было построено еще в 1160 г., но спустя какое-то время было полностью уничтожено французским королем Филиппом IV Красивым. Уникальный памятник архитектуры восстановили лишь в 1946 г. на частные деньги французских меценатов. С самого своего открытия обособившийся здесь Auberge des Templiers пользовался феноменальной популярностью. Несколько отдельно стоящих друг от друга строений (всего в отеле 30 номеров) обеспечивают постояльцам максимальную приватность. Зеленая парковая зона отеля располагает к медитативным вечерним прогулкам. При отеле открыт ресторан, имеющий в активе одну звезду гида Michelin. Шеф-повар предлагает своим гостям авторскую сезонную кухню, идеально сочетающуюся с региональными винами. Особенно хороши здешние блюда с винами Sancerre и Pouilly. **Цена: от €195.** www.lestempliers.com.

Chateau de La Verrerie

Занесенный в реестр ЮНЕСКО, этот замок, построенный в 1422 г., определенно достоин спланированного путешествия. Стоящий на берегу озера в окружении живописной природы, Chateau de La Verrerie предлагает окунуться в средневековую атмосферу. В отеле всего восемь номеров, полностью воссоздающих дух ушедшего времени. Никаких телевизоров, кондиционеров и прочих атрибутов современности в нем нет: владельцы принципиально пытаются со-

хранить аутентичность Chateau de La Verrerie. Просыпаются гости под щебет птиц, засыпают — под кваканье лягушек. Абсолютная звенящая тишина, которой заполнено все пространство в отеле, останавливает время и расслабляет. «У нас время решило отдохнуть», — говорят нынешние владельцы шато, поясняя философию отеля. Дегустации в ресторане La Maison d'Helene, занявшем каменный особняк, построенный еще в XVIII веке, также проходят максимально неспешно. Гости медленно и вдумчиво знакомятся с региональной кухней, основанной исключительно на фермерских продуктах. Цена: от €160. www.chateaudelaverrerie.com.

РЕСТОРАНЫ

L'Esperance

Ресторан Марка Мено — жемчужина Бургундии. В свое время это была обыкновенная брассерия, однако кулинарные таланты шеф-повара превратили городок Везле в место паломничества гурманов. Мено, заработавший уже две звезды гида Michelin, пропагандирует здоровую сезонную кухню. Оказавшись в ресторане впервые, стоит заказать дегустационный сет Forfait Collection (€795 на двоих человек). В меню собраны все главные специалитеты Марка Мено, что гарантирует максимально тесное знакомство с его кулинарной философией.

Le d'Antan Sancerrois

Шеф-повара, братья Давид и Стефан Ретиф, ежедневно стремятся обогнать время. Свято уверовавшие в идею сезонности, они каждые два месяца предлагают полностью новое креативное меню. Удивительная особенность ресторана в том, что заработав звезду Michelin, он сохраняет предельно низкие цены. Дегустационное меню (с вином по бокалам) стоит в среднем 60 евро на человека. В основе кулинарной концепции — креативная кухня в стиле модерн, боготворящая виноделие. Что интересно, братья Ретиф предлагают своим посетителям не только лучшие образцы французского виноделия (причем лучшие в понимании шеф-поваров не означает самые дорогие), но и остального мира.

ДОЛИНА РОНЫ

MARCEL GUIGAL

Владельцы дома, основанного в 1946 г. Этьеном Гигалем, относятся к числу тех подвижников, благодаря кому винный мир в турдный для него период середины XX века не забыл о долине Роны.

Этьен Гигаль создал крупнейший неогоциантский дом в северной части долины Роны и сумел выстоять в период убийственно низких цен. Марсель Гигаль стал скупать виноградники и сохранил для нынешнего поколения самые драгоценные терруары зоны Cote-Rotie: La Mouline, La Landonne и La Turquie. Он же спас от разрушения шедевр ренессансной архитектуры Chateau d'Ampuis, приобретя его в 1995 г. и добившись придания ему статуса памятника истории. А молодой Филипп Гигаль, заняв пост главного ви-

нодела компании, поднял качество вин на небывалый в истории уровень. Сегодня можно с уверенностью сказать, что Гигаль — лучший производитель Северной Роны, а знаменитое трио «La-La-La» (те самые La Landonne, La Mouline и La Turque) — шедевры, никем в долине Роны не превзойденные. В 2006 г. Марсель Гигаль был назван «Человеком г.» по версии журнала Decanter, а в 2007 г. вина топовых терруаров 2003 г. побили ценовой рекорд всех времен для ронских вин. В США они поступили в продажу по цене \$800 за бутылку. Дому Guigal принадлежит и еще один интересный рекорд. За свои «La-La-La» он в совокупности получил больше, чем кто-либо, столбальных оценок от Роберта Паркера. К 2009 г. у Гигалья было 21 наименование столбальных вин: 7 урожаев La Landonne (с 1985 по 2005 год), 9 урожаев La Mouline (с 1976 по 2005 год), и 5 урожаев La Turque (с 1985 по 2005 год).

Винные эксперты спорят о достоинствах этих трех терруаров и не могут прийти к компромиссу. La Mouline происходит со «Светлого склона» Кот-Роти, La Landonne — с «Темного», а La Turque находится посередине и объединяет на своем участке сланец и мергель. La Turque можно отдать предпочтение как наиболее сбалансированному и гармоничному из трех.

Отчасти превосходные качества виноградника La Turque объясняются уникальными условиями его освещения, о которых однажды замечательно рассказал винный комментатор Бретт Криттенден.

«Я был приглашен на свадьбу молодого Филиппа Гигалья. Мы долго отмечали семейное торжество и перед тем, как отправиться спать, пошли взглянуть на чудесный закат, который окрасил теплым, летним розовым цветом крутые террасы и поднимающиеся вверх ряды лоз. Мы стояли у берега Роны и смотрели то на темнеющую воду, то на гору, медленно уходящую в тень. Наконец, только самая вершина, точнее, небольшая ложбина в верхней части холма, осталась освещена последними лучами солнца. И я спросил у Марселя Гигалья, что там находится. «La Turque, естественно», — ответил он мне.

После этого многое стало ясно. Конечно, вызревая под мягкими лучами закатного солнца, виноград должен приобретать ту мягкую силу танинов, которой La Turque и запоминается всякому... Рано утром, когда мы уехали, солнце только начинало вставать и, взобравшись на холм, мы не удержались от соблазна остановиться, чтобы еще раз взглянуть на окрашенную розовыми тонами долину. Виноградники Кот-Роти еще не были освещены, и только первый луч коснулся вершины — La Turque!

ДОЛИНА РОНЫ

VIEUX TELEGRAPHE

Великие вина создаются при помощи простых технологий. Все, что нужно, — иметь выдающийся терруар, и тогда виноградник сам выполнит основную работу правда, чтобы о нем узнали, нужно немного истории.

История Шатонеф-дю-Пап началась с события почти случайного. В самом начале XIV века французский король Филипп IV Красивый повздорил со Святым престолом в лице папы Бонифация VIII. Стремясь укрепить свою власть, король вел постоянные войны с соседями и нуждался в деньгах: в своем стремлении взимать подати с французской церкви он наткнулся на противодействие папы. Но папские буллы, провозглашавшие главенство духовной власти над светской, возымели куда меньшее действие, чем грубая сила: дело кончилось тем, что папу арестовал специально отправленный в Италию отряд, и не вынесший унижений престарелый Бонифаций скончался. В 1304 г. на его место был избран француз Бертран де Гот, принявший имя Клементий V. Опасаясь чьего-либо, кроме французского, влияния на папу, король переселил его поближе к себе, в Авиньон — принадлежащий понтификату город на юге страны, со всех сторон окруженный французской территорией (Сердюк И. и соавт., 2010).

Статусу новой папской резиденции и лично Бертрану де Готу уникальное южное вино обязано если не появлением, то становлением. Бертран происходил из окрестностей Бордо, и, будучи епископом Пиренейским, с успехом управлял подаренным ему винодельческим поместьем в Граве, известным сегодня как Chateau Pape Clement. Неподалеку от Авиньона, в местечке Шатонеф, была возведена летняя резиденция папы — Chateaneuf- du-Pape (Новый папский замок). Именно тогда, как гласит предание, Клементий V приказал высадить вокруг замка виноградники: ему хотелось, чтобы вино к папскому столу происходило именно с этих земель.

Сорта, высаженные в годы правления папы, очевидно, были те же, что и сегодня: сира, гренаш и мурведр.

Как доказывают современные исследования, именно здесь, в устье Роны, впервые в Западной Европе был высажен виноград: финикийцы или древние греки привезли его с Ближнего Востока. Многочисленные упоминания о винах тогдашнего Шатонёфа — пряных, насыщенных по вкусу и цвету — позволяют думать, что состав этих вин действительно мало изменился. Как, впрочем, и почва с большим количеством крупных камней на поверхности: камни прогреваются за день, а ночью отдают тепло лозам. Но почему одно из лучших вин этого апелласьона получило название «Старый телеграф»? До изобретения современного телеграфа существовал его предок — оптический телеграф, придуманный аббатом Клодом Шаппом. Он состоял из семафорной системы и особой деревянной конструкции, подвижные части которой позволяли создавать 196 комбинаций для передачи кодированных сообщений. Проект был одобрен Национальной ассамблеей Франции, и в 1792 г. по всей стране началось строительство башен оптического телеграфа на расстоянии 12–15 км друг от друга, с телескопами на крыше. В середине XIX века семье Брюнье достался участок земли близ Шатонефа, где стояла одна из башен оптического телеграфа. Основатель винодельческой ди-

насти Ипполит Брюнье высадил здесь лозы сортов гренаш и сира. Возвышенное, до 400 м над уровнем моря, каменистое плато Ля Кро оказалось идеальным местом не только для изобретения Шаппа, но и для виноградарства. Усердие трех поколений виноделов позволило этому терруару раскрыть в вине свои качества, а историческое наследие сделало его знаменитым. Сегодня компанией управляют внуки Ипполита Брюнье — Даниэль и Фредерик. И сейчас им принадлежит уже около 150 га лоз. Вопреки моде, братья Брюнье не пытаются освоить законы маркетинга. Они считают, что бедная, каменистая почва, придающая винам неповторимую минеральность, говорит сама за себя, и что язык «Старого телеграфа» должен быть понятен нам до сих пор.

ОТЕЛИ

Villa Florentine

В один из любимых отелей Жака Ширака многие едут с винно-гастрономической миссией. До «главных» ронских виноградарей рукой подать, а сам Лион — настоящая кулинарная мекка Франции. Самый известный здешний ресторан — Paul Bocuse — сам по себе веская причина для путешествия на Рону. Можно попробовать отменную региональную кухню и в ресторане отеля Les Terrasses de Lyon, отмеченном звездой гида Michelin. С какой бы целью вы ни приехали, остановиться лучше всего именно в этом отеле, расположенном в самой высокой точке города. Из номеров, а также с открытой террасы с infinity-бассейном и джакузи весь Лион виден как на ладони. Просторные номера, великолепный сервис и выгодное расположение делают Villa Florentine прекрасным местом отдыха. Для тех, кто интересуется винами, в отеле проводятся экскурсии по лучшим винодельческим шато (в том числе Guigal-Chateau d Ampuis), в ходе которых можно побывать на виноградниках, увидеть процесс производства и, конечно же, продегустировать вина лучших производителей. **Цена: от €255. www.villaflorentine.com.**

Chateau de Bagnols

Легендарный отель, известный далеко за пределами Франции. Шато эпохи Возрождения — одна из главных архитектурных достопримечательностей Роны. Отель, впервые распахнувший свои двери в 1990 г., долгое время находился в частной собственности у влиятельной семьи де Бальзак. В 1987 г. владевшая обветшалым шато семейная пара решила выставить его на продажу. Объектом заинтересовались англичане, решившие переделать Chateau de Bagnols в роскошный отель. Замок, увитый плющом, жимолостью и жасмином окружен ландшафтным парком. В номерах постояльцев встречают сохранившиеся настенные фрески, антикварная мебель и лиможский фарфор. Почти в каждом — действующий камин (один из каминов отеля официально признан самым большим во Франции). В ресторане, удостоенном звезды Michelin, предлагается кухня, максимально сочетаемая с местными винами. К каждому блюду в меню сомелье подбирает «шато», образуемое с едой, как говорят французы, meilleur mariage (идеальную пару). **Цена: от €480 с человека в сутки. www.chateaudebagnols.co.uk.**

РЕСТОРАНЫ

La Pyramide

Патрик Хенриру — ярый поклонник эклектики и специй. В своем ресторане он предлагает удивительный кулинарный микс, в котором сочетаются гастрономические традиции Южной Франции, венецианской кухни и рецептов Новой Англии. При этом своим счастливым числом шеф-повар считает тройку. Не стоит удивляться, что, заказав дегустационное меню (€158 с человека), вы получите три стартера, три основных блюда, три десерта и десертные вина трех наименований. В активе ресторана — к великой досаде Патрика Хенриру — пока еще только две звезды Michelin.

Paul Bocuse

Вряд ли найдется человек, не знающий легендарного Поля Бокюза. Фактический основатель haute cuisine совсем недавно был признан «поваром столетия». Поэтому, естественно, ресторан Paul Bocuse, вот уже которое десятилетие подряд удерживающий три звезды Michelin — неотъемлемая часть винно-гастрономической программы для тех, кто едет смотреть винодельческие хозяйства Роны. Философия Бокюза предельно проста: «Хорошая кухня — это прежде всего продукты. Задача шеф-повара — подчеркнуть их первозданный вкус». Оказавшись в ресторане маэстро впервые, стоит заказать дегустационный сет Grande Tradition. В нем собраны все самые выдающиеся блюда легендарного повара.

ШАМПАНЬ

DOM PERIGNON

Если вы когда-нибудь доберетесь до старинного аббатства Овилле, что близ Эперне, вы увидите место, где похоронен монах Пьер Периньон. Это его имя сегодня носит самая знаменитая марка шампанского.

Периньон вписал в историю виноделия несколько открытий, но главным итогом его жизни стало создание напитка, который с момента первой дегустации никого не оставлял равнодушным. «Братья, поспешите ко мне, я пью звезды!» — будто бы сказал старый монах, откупорив бутылку с новым вином, результатом своих экспериментов. Надо сказать, к тому времени Пьер Периньон почти полностью ослеп, и свет звезд для него был уже только метафорой.

Революция 1789 г. разорила многие монастыри, и в их числе оказалось аббатство Овилле. В 1816 г. его виноградники, как и само аббатство, были выставлены на продажу, а в 1823 г. их фирму купил один из самых богатых шампанских негоднантиов граф Пьер-Габриэль Шандон, женившийся на мадам Моэт и основавший Moet & Chandon.

Марка Dom Perignon была задумана как первое в истории шампанских домов «cuvée de prestige». Это вино создавалось на волне позднего декаданса первой трети XX века и должно было стать мистическим символом для реф-

лексирующей богемы, буржуазии и пережившей все революции аристократии.

Первый урожай шампанского Dom Perignon датировался 1921 годом, а выпустил его Moët & Chandon в 1936-м, после пятнадцатилетней выдержки, к столетию своего представительства в Лондоне (Сердюк И. и соавт., 2010).

Темная, почти непрозрачная и очень тяжелая бутылка той формы, которую можно было найти лишь на старых гравюрах, тусклая этикетка в форме геральдического щита — все, включая вкус самого шампанского сначала многим казался по-монашески аскетичным. Как все великое, шедевр винодела Робера де Вогю оценили не сразу. Но уже следующий выпуск, который датировался 1928 годом, имел колоссальный успех. Это был один из лучших урожаев в истории Шампани, и бренд Dom Perignon вознесся на вершину признания, с которой никогда не спускался. Послевоенные урожаи 1955, 1959, 1961, 1964, 1966, 1982, 1985, 1988, 1990 и более поздних годов каждый по-своему наделали шума, войдя в лучшие винные коллекции и в самые авторитетные винные справочники. Коронация короля Эдуарда VII и королевы Елизаветы II, первый полет «Конкорда» и 200-летие независимости США — торжества, на которых подавался Dom Perignon, становились вехами истории.

Dom Perignon не раз устанавливал рекорды аукционных цен на шампанское. В апреле 2008 г. две бутылки Dom Perignon Rose никогда не продававшегося урожая 1959 г. были куплены в Нью-Йорке за \$84 700. До этого самой дорогой бутылкой шампанского считалась Dom Perignon 1921 г. из коллекции Дорис Дюк, которая в 2004 г. на аукционе Christie's в Нью-Йорке ушла за 24 675 долларов.

Каждый урожай Dom Perignon делится на две части. Одна поступает в продажу после 8–10 лет выдержки, а другая остается в погребах 20–30 лет, снимается с осадка перед релизом и продается в серии Enotheque. Каждая такая бутылка — предмет особого вожделения коллекционеров.

DOM RUINART

В винном мире, пожалуй, нет более непохожих друг на друга продуктов одного дома и одной марки, чем два кюве Dom Ruinart. Розовое величественно и массивно, как Роллс-Ройс, а белое легко и элегантно, как Феррари.

Вкус и аромат белого Dom Ruinart кажутся настолько легкими, что поймать воздушный и невесомый характер вина с первого раза не получается: «Бутылка пуста, а в голове ничего не осталось». И тем не менее стиль этот замечателен, как одно из самых нежных, тонких и филигранных проявлений стопроцентного шардоне в шампанском. Стиль этот — отнюдь не случайность и вовсе не прихоть мастера-купажиста. Ruinart считается самым старым Домом шампанских вин, дата его основания — 1729 г. У истоков исто-

рии марки стоял Николя Рюинар, дядя которого служил в том же аббатстве Овилле, что и создатель первого шампанского Дом Периньон. По легенде, именно этот дядя, Дом Рюинар, — передал своему предприимчивому родственнику секрет игристого вина, и тот вскоре выпустил первую в истории коммерческую партию шампанского. Иными словами, тот самый «воздушный» стиль может оказаться наиболее близким к утерянному оригиналу 300-летней давности.

Свой юбилей марка Dom Ruinart отметила фантастической вертикальной дегустацией редких винтажей. Подборка пятнадцати урожаев Dom Ruinart, с 1998-го по 1961 г., изящно иллюстрировала мысль об исторических корнях своего элегантного стиля в интерьерах парижского ресторана Arpicius. Серию открывало недавно выпущенное шампанское 1998 г., подкупающее своей свежей фруктовой тональностью и вполне соответствующее тому легкому стилю Blanc des Blancs, который исповедует Ruinart. Шампанское, которое могут начинать пить те, кто во всем предпочитает бодрость и молодость, но которое еще не менее десяти лет имеет смысл поддержать в погребе.

Следующий образец, 1996 г. — один из самых необычных в истории марки. Его можно рекомендовать тем, кто стиль Ruinart считает слишком subtilным и предпочитает, например, Dom Perignon. По плотности текстуры и экспрессивности аромата с 1996 годом сопоставим, пожалуй, лишь 1982-й. Впрочем, это сравнение нельзя считать точным, так как образец 1982 г. был доставлен на дегустацию непосредственно из погреба, где он был «дегоржирован» (снят с осадка) буквально накануне мероприятия. Элегантную линию дегустации прекрасно продолжили образцы 1990 и 1985 годов, находящиеся сейчас, наверное, в лучшем своем возрасте — они вполне раскрыли букет, но еще не начали склоняться к закату. Кульминации в своем развитии достигло и шампанское 1969 г. — главный шедевр коллекции. Удивительно свежее для сорокалетнего возраста, глубокое и сложное в аромате, текстурное и елейное, оно сегодня вполне может быть признано эталоном для Dom Ruinart.

KRUG

Мысль о том, что любить — значит понимать, надумана студентами философских факультетов. Вот Krug — самое дорогое шампанское: темное стекло, матовая этикетка и четыре буквы. Но как манит эта загадка!

По историческим меркам, Krug — марка не старая.

Немецкий винодел Иоганн-Иозеф Круг, переехавший в Шампань из долины Рейна, основал свой Дом в Реймсе в 1843 г., когда «вдовы Клико или Моэта благословенное вино» уже покорило и Англию, и Россию, и Америку. А стиль, который сделал эту марку известной, сложился еще позже — при третьем поколении ее владельцев, в первой четверти XX века. Впрочем, для шампанского это было хорошее время. Закат прекрасной эпохи, поздняя

роскошь увядающей аристократии, самоутверждение буржуазии и предчувствие грядущих войн требовали дорогого шампанского. Славу Дому принесло его Private Cuvee — прообраз нынешнего Grande Cuvee, того шампанского, которое выпускается тиражом более полумиллиона бутылок, и цена которого даже на самых демократичных интернет-порталах не опускается ниже полутора сотен у.е. Grande Cuvee — результат филигранного ассамблирования. В кюве входит до 50 резервных вин, происходящих с 20—30 различных виноградников и датирующихся 5-10 разными урожаями, включая и те, которые по своему качеству могли бы претендовать на винтажную категорию. Ферментация этих вин проходит в 200-литровых бочках из французского дуба, а выдержка шампанского на осадке, в бутылках, длится от пяти до семи лет. (За исключением серии Collection, которую в бутылках выдерживают от 15 до 20 лет.)

Если Krug Grande Cuvee слывет самым дорогим в категории немиллезимного шампанского, то лидерство среди винтажей до недавнего времени удерживал Krug Clos du Mesnil. Виноградник Clos du Mesnil, который был разбит в 1698 г., считается самым старым в Шампани. Сейчас его менее чем два гектара засажены исключительно сортом шардоне, который в лучшие годы идет на кюве Clos du Mesnil, а в обычные — входит в состав Grande Cuvee. Цена Clos du Mesnil в момент его выпуска обычно устанавливается на уровне 1200 долларов, а с возрастом она только растет.

Когда около двух лет назад на волне роста спроса одна из компаний попыталась оспорить право Круга называться производителем самого дорогого шампанского наш добрый Krug выпустил еще одно топовое кюве — Clos d'Ambonnay, 100-процентное Пино Нуар с одноименного виноградника площадью всего 0,6 гектара. Тираж урожая 1995 г. — 3000 бутылок. Стартовая цена 3000 долларов пока не перебита никем. Вопреки ажиотажному спросу и взвинченным ценам, сами члены семьи Круг утверждают, что любят Grande Cuvee больше других своих шампанских вин: «Когда превозносят Clos du Mesnil, мы понимаем, что это дань природе, сотворившей вино, а когда хвалят Grande Cuvee, мы принимаем комплименты на свой счет, ведь этот шедевр создали мы!» Почти доступное по цене Grande Cuvee — не легкомысленное шампанское. Хью Джонсон определил его стиль выражением «challenging concentration». Это шампанское требует особого повода.

SALON

Его полное название «Salon brut blanc de blancs cuvee «S» mesnil». Но даже если вы лаконично бросите «салон», перечисляя образцы вашей коллекции, у ценителя наверняка вырвется уважительный вздох.

Литера «S» в названии кюве — первая буква фамилии создателя этого легендарного Дома, Эжена-Эме Салона. Mesnil — сокращенное название коммуны Мениль-сюр-Оже, точнее — относящегося к ней виноградника кате-

гории Гран Крю. История этой престижной марки начинается в конце XIX века, когда предприниматель Эжен-Эме Салон, разбогатевший на скупке металлолома и торговле российскими мехами, решился на воплощение давней мечты о создании «безупречного шампанского». В те времена, когда в составе шампанских кюве, как правило, доминировали красные сорта Пино Нуар и Пино Менье, Эжен-Эме Салон верил в Шардоне. Вопреки теории и практике ассамблирования он был убежден, что, используя только один сорт винограда, можно создать шампанское необыкновенной тонкости и чистоты — в том случае, если виноград выращен на одном из лучших виноградников и тщательно отсортирован. Пытаясь доказать эту теорему себе самому и своим близким друзьям, Салон начал производить шампанское в объемах, достаточных лишь для личного потребления. Однако то, что было задумано ради собственного удовольствия, оказалось настолько удачным, что поклонникам таланта Эжена-Эме Салона удалось убедить его начать продавать свой продукт. Первый коммерческий релиз Salon датируется 1921 годом — и этот же год считается датой основания дома. За время его существования было выпущено только 37 миллезимов. И за всю историю лишь одно, бескомпромиссное, «кюве де престиж». Только шардоне, только с одного виноградника коммуны Гран Крю и только в лучшие годы. Примеров столь невероятной избирательности мы не встретим ни в Бордо, ни в Бургундии. Mesnil-sur-Oger, то есть «Мениль на реке Оже», считается лучшим в Шампани виноградником для шардоне. Когда Эжен-Эме Салон приобрел в Мениле 5 га земли и заключил с местными виноградарями долговременные контракты, он предвидел успех. Сегодня, спустя без малого сотню лет, основанный им Дом использует виноград с тех же виноградников и в тех же пропорциях, которые он установил в свое время. Один из самых котируемых миллезимов — урожай 1982 г., который до сих пор, находясь в возрасте 28 лет, не обнаруживает признаков старости. Великолепные винтажи — 1968 и 1969, достигшие своего идеального возраста и застывшие «на плато» своей эволюции. Из более молодых очень ценится 1997-й год. Это шампанское очень женственное, элегантное и еще ждущее своего звездного часа. Как, впрочем, и Salon 1999 г. — последний из поступивших в продажу, совсем молодой образец (несмотря на то, что ему пошел уже второй десяток). В будущем нас ждет знакомство с урожаями 2002 и 2004 годов — их качество уже подтверждено.

Salon — шампанское для терпеливых. При его производстве используют только первый отжим отсортированного вручную винограда и никогда не подвергают вино малолактической ферментации, сохраняя таким образом кислотность и свежесть. Срок выдержки этого шампанского на осадке составляет от 8 до 10 лет, после чего оно способно еще примерно полвека дозревать в вашем погребе. Оно особенное, это шампанское. Единственное в своем роде.

CRISIAL LOUIS ROEDERER

Многие дома шампанского искали в России рынок сбыта, но, пожалуй, ни один из них так не связан с Россией, как Louis Roederer. Этот дом был официальным поставщиком двора пяти российских императоров.

Основанный в 1776 г., Дом Louis Roederer по сей день является крупнейшим семейным хозяйством Шампани. Его особенность в том, что более 70% всего производимого шампанского оно получает с собственных виноградников уровня Гран Крю и Премьер Крю. Общая протяженность погребов дома Roederer в Реймсе — 7 километров, а здание винодельни на улице Савуа, венчающее этот подземный мир, построено в 1878 г. Чуть поодаль — бульвар Луи Редерера, названный в честь основателя винной династии. Сегодняшние владельцы дома — его прямые потомки. Roederer — последний из шампанских Домов такого размера и престижа, управление которым сосредоточено в руках одной семьи. Его владельцам — Жан-Клоду Рузо, внуку Камиллы Редерер, и троим его детям, помимо Дома Louis Roederer, принадлежит еще несколько винодельческих хозяйств в Шампани, Бордо, Провансе, Португалии и Калифорнии.

Став официальным поставщиком российского императорского двора в XIX веке, Редереры сделали акцент на качество и не стремились увеличивать объем производства. Стил ь их шампанского практически не менялся за более чем два века. Единственное заметное отличие — сегодня в этом вине гораздо меньше сахара. Все шампанское, а особенно то, которое поставлялось в Россию, до начала XX столетия было значительно слаще.

Император Александр I делал смотр 250-тысячной русской армии на виноградниках Редерера. Главнокомандующий Барклай де Толли окупал в бокал с этим шампанским вновь пожалованную из рук императора орденскую звезду. Став придворным напитком, Редерер вошел в быт многих аристократических семей. О нем упоминают Батюшков, Фет, Тургенев и Блок. Успех дягилевских сезонов в Париже был упрочен банкетами с Редерером, и любимое шампанское русского бомонда, несмотря на высокую цену, лилось рекой. Однако в истории славного Дома были и трудные, драматические страницы. В XX век, суливший прогресс и экономическое процветание, Редереры вошли уверенно. Но неожиданно семья столкнулась с чередой таких трагических событий, каждого из которых и в отдельности было бы достаточно, чтобы разорить предприятие. Погреба были опустошены во время Первой мировой войны, затем революция в России лишила Дом главного рынка сбыта, а Великая депрессия ударила по США куда Редерер попытался перенести основные продажи — и, наконец, Вторая мировая....

Поразительно, как оставшейся без мужа Клотильде, бабушке нынешнего владельца Дома, удалось сохранить его в собственности, не продав клочка земли.

Если в 1868 г. Дом продал 2,5 миллиона бутылок (из которых около полу-миллиона было отправлено в Россию), то сегодня Дом производит лишь на

20% больше — около 3 миллионов. 300 тысяч из них — неизменно выдающийся своим совершенством Кристаль.

Когда Александр II заказал Редереру особую партию шампанского к юбилею своей коронации, винодел не захотел ограничиться хрустальной бутылкой. Он стремился реализовать в престижном кюве все лучшие черты своего винограда. Он ассамблировал вино со старых лоз коммуны Верзенэ (северное, долго зреющее и тонкое пино нуар) с яркими, раскрывшимися образцами пино нуар из коммун Аи и Марей, а также с минеральными шардоне из коммун Авиз и Мениль. С тех пор пропорции кюве принципиально не изменились. Возраст лоз, используемых для его производства, не менее 40 лет, в погребах Кристаль проходит, как минимум, шестилетнюю выдержку. Опыт коллекционеров показывает, что храниться такое шампанское может до 30 лет после выпуска.

ОТЕЛИ

Chateau de Fere

Отель находится по соседству с руинами замка XIII века, в средние века принадлежавшего графу Роберу де Дре, внуку Людовика VI. В XVI веке рядом с разрушенным шато построили новый, где после многочисленных реконструкций был устроен великолепный отель Chateau de Fere. В старину в этом месте делали остановку французские монархи на полпути из Парижа на свою коронацию в Реймском соборе. В наши дни гостям здесь доступны вполне королевские развлечения: охота (при наличии лицензии), гольф, верховая езда. Недавно в отеле прошла реновация, затронувшая все номера без исключения. Впрочем, дизайнеры безукоризненно справились с задачей сохранить дух ушедшего времени. Стены в некоторых суитах принципиально не подвергались никакой отделке, так что постояльцы в буквальном смысле могут прикоснуться к истории. Отличный ресторан балует гостей региональными специалитетами. В винном погребе (который располагается как раз в подвальных помещениях разрушенного замка XIII века) на постоянном хранении находится 20 000 бутылок. **Цена: от €150.** www.chateaufere.com.

Chateau Les Crayeres

Камерный отель в здании 1904 г. постройки посреди частного парка площадью 7 га, всего в нескольких минутах езды на автомобиле от исторического центра Реймса, в наши дни является одним из самых красивых в Шампани. Кремовый фасад, опоясанный балконами, мансардная крыша, прекрасные статуи... У отеля действительно есть харизма. Шато был построен по заказу любителя авиации и патрона спортивных обществ маркиза де Полиньяк и его супруги и сразу стал одним из эпицентров местной светской жизни. Оно оставалось в собственности семейства Полиньяк до 1979 г. Над интерьерами, оформленными в духе чистого французского классицизма, работал известный декоратор Пьер-Ив Рошон. Номера (всего их в отеле 20) отнесены к различным категориям, носящим женские имена. «Баронесса» предлагает окунуться в сдержанную атмосферу средневековой Франции, «Императрица» пригла-

шает пожить в роскоши, «Принцесса» увлекает сдержанностью и великолепными видами за окном, «Маркиза» отличается теплой цветовой гаммой и просторной ванной комнатой. Особая гордость отеля — винная карта, в которой собрано более 300 наименований шампанского. Noblesse oblige. Цена: от €325. www.lescrayeres.com.

РЕСТОРАНЫ

Le Foch

Жаки Луазе — ярый поклонник разного рода морских гадов и морепродуктов. В своем ресторане он предлагает нетипичную для этих мест ультрасовременную кухню, потянувшую на одну звезду Michelin. Равиоли с креветками и карри из мидий и гребешки с пастой из анчоусов — фирменные блюда, за которыми гурманы приезжают из самых отдаленных уголков Франции. Десертная карта ресторана предлагает современные вариации на тему классики. В первую очередь стоит попробовать реймский бисквит, приготовленный по молекулярным технологиям.

L'Assiette Champenoise

Арно Лаллман в свое время стал самым молодым шеф-поваром, получившим звезду Michelin. Этой награды он удостоился в 24 года, что красноречиво говорит о недюжинных кулинарных талантах этого человека. Оказаться в Шампани и не побывать на ужине в L'Assiette Champenoise — настоящее преступление. Ресторан, обязательный для посещения, предлагает своим гостям современную haute cuisine, в которой фьюжн соседствует с фундаментальными французскими кулинарными традициями. Расположившись в сердце апелласьона, где делают самое рафинированное вино во Франции, «Шампанская тарелка» своей кухней стремится представить игристое в максимально выгодном свете.

ЭЛЬЗАС

MAISON TRIMBACH

Эльзас — регион редкой исторической интриги. В его судьбе сошлись культуры двух народов, живших по соседству, любивших и недолюбливавших друг друга, торговавших, воевавших и снова создававших мир.

Французская и германская традиции с равной силой влияли на менталитет виноделов Эльзаса, а значит, в равной степени формировали стили эльзасских вин. По крайней мере, в этом уверены хозяева семейного дома Trimbach, наследники винной династии, основанной еще в 1624 г. Представители нынешнего поколения владельцев любят говорить, что их бабушка была вынуждена три раза в своей жизни менять гражданство: она родилась в 1900 г. немкой, в 1918-м стала француженкой, в 1940-м — снова немкой, и, наконец, в 1945-м опять француженкой. Испытав на себе непостоянство исторической розы ветров, эльзасцы слывут консерваторами. Когда вокруг все меняется помимо воли, остается сохранять преданность собственным идеалам.

И они очень стойкие идеалисты, эти Тримбахи. Накопив за четыре века семейной истории все возможные знания о производстве вин, проведя все известные эксперименты и обучившись тонкой энологической науке на собственных ошибках, они гордятся тем, что умеют. А когда их спрашивают: «Что нового у Тримбахов?» — они с глубоким достоинством отвечают: «Ничего!»

Даже этикетка на их самом знаменитом вине, Clos Saint-Hune, не менялась ни разу с 1919 г. — то есть с первого миллезима. Веяния моды, как считают Тримбахи, не повод менять философию. Поэтому, например, спорную систему эльзасских гран крю они не признают, а от использования новых дубовых бочек отказываются. Если у вас за спиной двенадцать поколений, занимавшихся одним ремеслом, вы имеете право на принципиальность. С конца XIX века, когда Фредерику-Эмилю Тримбаху была вручена золотая медаль парижской Всемирной выставки, имя этой династии для многих стало синонимом классического эльзасского рислинга — чистого, тонкого, с хорошей кислотностью, прочной структурой и сложным, многослойным букетом. Прославленный Тримбахами виноградник Clos Saint-Hune не случайно считается одним из величайших терруаров для рислинга. Этот участок площадью всего 1,67 га, расположенный в самом сердце виноградника Grand Cru Rosacker, способен подарить миру не более 650 ящиков в год. Но слава о нем разнеслась по всему винному миру. Именно такие рислинги, за их глубину, комплексность, восприимчивость к терруару и долголетие, стали называть «интеллектуальными» (Сердюк И. и соавт., 2010).

Имидж «серьезного» вина в последние годы стал менее популярным, и даже у эльзасских традиционалистов появилась тяга к остаточному сахару. (Речь сейчас не о сладких винах позднего сбора.) Для придания вину более понятного вкуса многие виноделы начали превышать допустимый в сухом эльзасском вине уровень сахара 7 г/л. Тримбахи же остаются непримиримы по отношению к «смягченным» винам — они убеждены, вызревший виноград и богатый терруар не надо ничем маскировать.

Приверженность принципам ценится в винном сообществе. В 2009 г. журнал *Decanter* назвал Пьера Тримбаха одним из десяти виноделов, создающих лучшие в мире белые вина.

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

«Вне зависимости от ваших убеждений, вам придется признать, что Оливье Умбрешт — один из наиболее влиятельных виноделов в мире», — так начинается статья о доме Zind-Humbrecht на сайте винодельни.

Умиротворенность пейзажей Эльзаса в последнее время обманчива — виноделы ломают копья в ожесточенных спорах, на повестке дня стоят такие вопросы, как признавать или не признавать систему гран крю, указывать или не указывать на этикетках сорта винограда, использовать или не

использовать химические удобрения... Но какие бы точки зрения не высказывались за закрытыми дверями, конечным мерилom успеха и влиятельности винного Дома остаются выпущенные им вина. И по поводу качества вин Zind-Humbrecht споров не возникает. Стилb этого дома — мощный и концентрированный, насыщенный минеральными тонами и яркой кислотностью. Даже строгие критики отмечают, что Оливье Умбрешт никогда не стремился акцентировать в своих винах что-то одно: сортовое или терруарное выражение. Напротив, все голоса и звуки в симфонии его вин дополняют друг друга и звучат как единое целое. В отличие от многих других винодельческих регионов Франции, Эльзас принадлежит к одному апелласьону. Статус АОС этот регион получил в 1962 г., а некоторые его города и виноградники (всего 50) с 1975 г. имеют классификацию Alsace Grand Cru. Именно эта классификация — первое яблоко раздора в эльзасской семье. Ее апологеты считают, что классификация помогает ориентироваться потребителю, а ее критики уверены, что наоборот, она, сбивает потребителя с толку, так как сам по себе виноградник не даёт гарантии качества, а необходимой дисциплины в рядах производителей нет.

Уникальный климат Эльзаса обеспечивает горная система Вогезов, которая образует естественную преграду, защищающую эльзасские виноградники от влияния океанского климата. В этом оазисе умеренно-континентального климата существует потрясающее многообразие почв: глинистые, известняковые, мергелевые, гранитные, гнейсовые, сланцевые, а также вулканические и смешанные участки. Критикам существующей системы АОС кажется, что такое многообразие не соответствует единому апелласьону, а значит он должен быть пересмотрен.

Виноград в условиях эльзасского климата вызревает медленно, и это позволяет делать удивительные по тонкости и элегантности вина — как сухие, так и позднего сбора, — которые отличаются огромным многообразием ароматических оттенков. Пока эту разницу потребитель коррелирует только с делением на сорта винограда, что ни по каким современным меркам не является правильным.

В ответ на упреки относительно содержания остаточного сахара в его винах Оливье приводит аргумент о балансе с кислотностью и недопустимости повышенного алкоголя в вине. Чтобы помочь потребителю понять, сколько сахара осталось в вине, Оливье придумал градацию от 1 до 5. Фаворитами существующей системы являются Рислинги, Пино гри, Гевюрцтраминер, Мускат и Сильванер (с 2005 г.). Именно эти сорта допускаются в производстве Alsace Grand Cru. Однако некоторые виноделы, и в их числе Оливье Зинд-Умбрешт, замечают, что на лучших из старых виноградников нет чистоты посадки, и всегда присутствовала сортовая смесь...

Впрочем, сам Оливье Зинд-Умбрешт предпочитает сторониться дискуссий и драк, отдавая предпочтение своему ремеслу винодела, которое он сей-

час приближает к канонам биодинамики. По его твердому убеждению, представитель семьи, которая делает вина в своем регионе уже без малого четыре века, имеет право на выбор собственного пути.

ОТЕЛИ

Hostellerie Le Marechal

Бутик-отель располагается в городке Кольмар, который часто называют «Маленькой Венецией». Фахверковые домики, стоящие прямо на канале, были построены еще в 1565 г. Каждый из 30 номеров оформлен в своем стиле, но общий дизайнерский замысел остается неизменным. Драпировки и старинная мебель подчеркивают утонченную атмосферу Hostellerie Le Marechal. Впрочем, все это непринужденно дополняется тем, что так необходимо путешественникам XXI века, в частности — бесплатным Интернетом. В ресторане L'Echevin можно попробовать лучшие в регионе блюда из омара. Шеф-повар, любитель креативной кухни, с удовольствием готовит из лучших французских морских специалитетов. Относясь с максимальным уважением к терруару, в котором располагается отель, он делает все возможное, чтобы его блюда максимально сочетались с эльзасскими винами. Впрочем, познакомиться с ними можно и без посещения ресторана: по предварительному запросу сомелье отеля проводит для гостей приватную дегустацию вин от лучших региональных производителей.

Цена: от €85. www.hotel-le-marechal.com.

Chateau d'Isenbourg

Абсолютно аутентичный французский отель, расположившийся в самом сердце эльзасских виноградников. Гурманы, путешествуя по апелласьону, непременно останавливаются здесь. Для большинства «виноно-ориентированных» путешественников ночь в Chateau d'Isenbourg — обязательная часть программы, точно так же как и дегустация вин в лучших винных хозяйствах. Всего в отеле 40 номеров. На выбор постояльцев — апартаменты в основном здании шато или же в отдельном флигеле. Первый вариант идеально подойдет ценителям старины. Второй предназначен скорее тем, кто любит открывать для себя что-то новое. Более современные интерьеры придутся по вкусу ценителям модернизма, в то время как исторические номера Chateau d'Isenbourg передают в деталях атмосферу ушедшего времени. Оказавшись в отеле, непременно стоит посетить ресторан Les Tommeries, хотя бы потому, что из панорамной залы открываются поразительные виды на виноградники.

Цена: от €135. www.chateaudisenbourg.com.

РЕСТОРАНЫ

La Fourchette des Dues

В далеком 1921 г. основатель легендарной марки Bugatti Этторе Бугатти отмечал здесь свой день рождения. С тех пор La Fourchette des Dues так и остается местом встречи бомонда, где предлагается великолепная haute cuisine. Нынешний шеф-повар Николя Стамм предлагает своим гостям современную эльзасскую кухню. Непременно стоит попробовать один из

трех главных специалитетов: бретонского омара с сельдереем, прославленную бресскую курицу АОС и ганаш из шоколада со специями и взбитыми сливками. В активе ресторана — 2 звезды Michelin.

Auberge de Lille

Это великий ресторан удерживает максимальные три звезды гида Michelin с 1967 г. Неудивительно, что столики расписаны на несколько месяцев вперед. Впрочем, попасть в ресторан все же возможно — в дневные часы на размеренный гастрономический обед, который начинается 12.30. Открывший ресторан Поль Эберлен приверженец классики (долгое время он работал у Поля Бокюза, привившего ему любовь к французским кулинарным традициям). Абсолютные бестселлеры ресторана: террин из фуа-гра, трюфель с эмульсией из кедровых орехов и лягушачьи лапки со взбитым до консистенции сливок картофельным пюре. Винная карта насчитывает несколько сотен наименований.

ИТАЛИЯ

ВЕНЕТО

DAL FORNO ROMANO

Слово «аморе» невольно вызывает в сознании амурные ассоциации. Тем более, что это вино — гордость провинции Венето, производится рядом с Вероной, родным городом Ромео и Джульетты.

На самом же деле амароне — не про любовь, а про вкус. По-итальянски амаго — горький. В самом амароне горчинка приятная и деликатная, неотделимая от глубокого и яркого ягодного вкуса. Самое популярное красное вино в Венето, а возможно, и во всей Италии — вальполичелло. Дешевое, легкое, фруктовое, непритязательное. Для того чтобы получить более мощные и серьезные вина, местные виноделы еще с римских времен подсушивали уже собранный виноград, повышая в ягодах концентрацию сахара и танинов. После сбора урожая в октябре, гроздья подвешивают или раскладывают на специальных стеллажах в проветриваемых складах. За три месяца виноград заизюмливается, теряя до 30% влаги. Сок такого винограда, более концентрированный и сладкий, сбраживается на винодельнях. В старину зимние холода останавливали брожение до того как в вине успевал перебродить весь сахар — так получалось полусладкое вино, речото. А в те годы, когда процесс брожения не прерывался, содержащийся в виноградном соке сахар полностью перерабатывался на спирт. При этом получалось сухое вино, очень концентрированное, насыщенное и крепкое — амароне. Глобальная тенденция перехода от десертно-сладких к сухим винам в отдельно взятой итальянской провинции Венето в 50-е годы прошлого века привела к превращению амароне в новый, самостоятельный винный стиль.

Романо Даль Форно — человек, который довел этот стиль до совершенства. Страстно увлекшись идеей создать в Венето великое вино, он в 1983 г. основал винодельню на базе семейных виноградников. Романо дополнил технологию производства амароне целой серией инноваций — от добавления подзабытых сортов винограда и использования исключительно французских бочек до уникальной вентиляционной системы, которая обеспечивает идеальные условия для подсушивания виноградных гроздьев. На переоборудование своей винодельни Даль Форно потратил почти 700 тысяч евро. Для маленького хозяйства впечатляющая сумма.

Но и результат превзошел все ожидания. В винах Даль Форно — сама суть винограда и земли, на которой он растет. Показательно, что из ста килограммов ягод получается только 15 литров вина. И хотя обычная крепость амароне находится в пределах 15–15,5%, Amarone Dal Forno Romano урожая 1996 г., будучи сухим, содержало 17,5% алкоголя, что является уникальным результатом в истории виноделия. Попутно Даль Форно реинкарнировал и

традиционное местное вино — вальполичелла. В его исполнении оно ничем не напоминает своих «тезок», продающихся в большинстве супермаркетов Италии. По сути, это «второе» вино хозяйства — «амароне лайт». Для него используется виноград с более молодых лоз, который также высушивается, но не так долго, как в случае с амароне. Яркое, концентрированное, терпкое, свежее — начните знакомство с творчеством Дель Форно именно с него. Только никому не говорите, что выложили 100 евро (примерно столько оно стоит в местных ресторанах) за вальполичеллу. Не поймут. Зато вы начнете понимать гораздо больше (Сердюк И. и соавт., 2010).

GIUSEPPE QUINTARELLI

Владелец дома сто столетней историей Джузеппе Квинтарелли, выпускающий всего четыре с половиной тысячи ящиков вина, произведенного на 12 га земли, смог сделать из своего имени и своих вин культ.

Можно спорить, какое вино у Квинтарелли получается более величественным: речото или амароне. Уважая второе, отдадим предпочтение первому. Все же в Италии нет другого производителя, за право обладать полусладким вином от которого коллекционеры готовы заплатить более \$500. Амароне в мозаике итальянского виноделия, не могло бы возникнуть без речото. Появлению благородной горчинки в вине, которое со временем получает название амароне, предшествует легкомысленная и соблазнительная сахаристость завяленных ягод речото.

Объясняя просто, пусть и с некоторым допущением, можно сказать, что речото — это недоброд, недоделанное амароне. История его появления похожа на историю большей части сладких вин: сок с большим содержанием сахара не успевал перебродить до зимы, а с наступлением холодов брожение приостанавливалось, и вино пили с остаточным сахаром. То, что не выпивали за зиму, дображивало вёсной и становилось уже другим вином — сухим и терпким. Как раньше, так и сейчас — речото пьют молодым, амароне — выдержанным.

У речото само имя — карнавальное. На местном диалекте *recie* — это уши. Так называли верхнюю, как бы оттопыренную, часть виноградной грозди, которая заветривалась и подсыхала, пока на лозе вызревала основная часть винограда. По всей видимости, из этих заизюмленных «ушей» и было приготовлено первое сладкое вино северо-востока Италии. Специально высушивать грозди ради повышения в них концентрации сахара здесь стали не так давно. Речото может быть белым — точнее, ярко золотистым — и красным — вернее, исчерна гранатовым. Белое пахнет медоточивой дыней, спелым персиком и курагой, красное — сушеной вишней и черносливом. Но если белое, *Recioto di Soave*, хотя и превосходное, но лишь одно из многочисленных белых сладких вин Италии, то красное, *Recioto della Valpolicella*, почти не имеет аналогов. Из знакомых нам вин его можно сравнить, пожа-

луй, лишь с лучшими натуральными полусладкими винами Грузии — с той лишь оговоркой, что грузинские вина делаются не из подвяленного, а из свежесобранного винограда. Соаве и Вальполичелла — две пограничные области, почти два склона большого холма в непосредственной близости от Вероны. Главный сорт в Соаве — белый, Гарганега, в Вальполичелле — красный, Корвина. Упоминания о производимых здесь винах встречаются и у Шекспира, и у Вергилия. История виноделия исчисляется тысячелетиями. Виноград здесь растет на высоких, с человеческий рост, лозах, подрезанных так, чтобы побеги образовывали навес, а грозди свисали над междурядьями. Сделано это и для того, чтобы стелящиеся по земле заморозки не губили урожай, и чтобы гуляющий по грядкам ветер — тот самый, который задует в виноградные «уши» и лелеет сахар речото — не позволял развиваться на ягодах плесени.

Как бы ни гордились своими сладкими винами Германия или Франция, именно Италия обогатила мир пониманием сладости. «Дольче вита» и «дольче фар ниенте» — два понятных всему миру итальянских выражения, обозначающих богемную жизнь и богемную лень. И то, и другое, конечно, невозможно представить без сладких вин. Но отношение к сладости в Италии не так легкомысленно, как кажется на первый взгляд. Итальянцы первыми назвали сладкие вина «винами для медитации» — «vini di meditazione». Проникновение мысли сквозь пространство и время, действительно, имеет сладковатый оттенок. Прошли годы, прежде чем подлинную глубину этого вкуса, всегда граничащего с горечью, осознал остальной мир. И одним из тех, кто терпеливо ждал этого осознания в своем волшебном погребе, был Джузеппе Квинтарелли.

ОТЕЛИ

Byblos Art Hotel

Отель, занимающий особняк, датированный XVII веком — одно из самых красивых зданий в Венето. Итальянский архитектор Иньяцо Пелегрини назвал эту венецианскую виллу своим лучшим творением. Удивительно, но фасад, спроектированный еще в XV столетии, сохранился почти без изменений. Маленькие балкончики, башенки, арки — все это возвращает в эпоху Ренессанса, когда архитектурный облик Вероны наполнял город романтикой. В 2005 г. Byblos Art Hotel открылся после капитальной реконструкции, и теперь это действительно лучший отель в регионе. В ходе реставрационных работ благодаря участию легендарного Алессандро Мендини интерьеры палаццо были полностью обновлены. Номера стали еще просторнее, а в холле появилась галерея, где выставлены произведения Арнальдо Помодоро, Питера Холлея, Ванессы Бикрофт и других известных художников. При отеле действует спа-центр Dominique and Henri Chenot, где предлагаются прославленные программы похуждания от доктора Анри Шено. **Цена: от €250.** www.byblosarthotel.com.

Villa del Quar

Этот отель расположен в замке XIV века. Авторитетный итальянский гид Gambero Rosso на протяжении десяти лет награждает Villa del Quar «Тремя золотыми ключами». Место действительно уникальное. За старинной каменной стеной скрывается настоящее государство, попасть в которое могут только те, кто забронировал номер. Огромный парк изобилует пальмами, апельсиновыми деревьями и ливанскими кедрами. Неподалеку от главного здания гостиницы в тени вековых дубов прячется часовня XVIII века (в ней регулярно проходят венчания). Номера (их всего 25) находятся в нескольких отдельно стоящих корпусах, расположенных в форме подковы. В оформлении интерьеров правит бал эклектика, в которой неоклассический стиль дополняется смелыми архитектурными идеями. Антикварная мебель, массивные дубовые венки, терракотовая плитка и венецианские зеркала — все это подчеркивает индивидуальность отеля. Здешний ресторан Arquade удостоен двух звезд Michelin. На территории есть собственная винодельня Satyrus. С недавнего времени Villa del Quar официально объявлен итальянским правительством историческом памятником архитектуры.

Цена: от €260. www.hotelvilladeIquar.it.

РЕСТОРАНЫ

Il Desco

Шеф-повар Элиа Ритцо говорит, что гастрономия — это язык, раскрывающий душу создателя. В стремлении разбудить в сердцах гостей яркие эмоции, он едва ли не круглосуточно колдует над сковородками. В Il Desco предлагается авторская сезонная кухня. Оказавшись в ресторане впервые, стоит заказать прославленное Veneto Traditional Menu со специалитетами. Суп из морепродуктов, картофельные клецки с улитками в чесночном соусе, фасоль с устрицами и тимьяном, а также тушеная говядина с картофельным пюре и карамелизованным луком.

Ristorante Le Calandre

«Я ничего не изобретаю, а лишь предъявляю своим гостям лучшие ингредиенты», — говорит о своей концепции шеф-повар Массимильяно Альямо. Такой подход обеспечил ему три звезды гида Michelin, и если была бы возможность получить четвертую, шеф справился бы с этой задачей без всяких усилий. Хотя на самом деле секрет успеха ресторана объясняется как раз тяжелой работой, которая кипит на кухне в ежедневном режиме. Шафрановое ризотто и карпаччо из каракатицы — два абсолютных бестселлера, которые нужно заказывать в первую очередь. В паре с правильно подобранными винами эти блюда покажутся вам самым совершенством.

ЛОМБАРДИЯ

BELLAVISTA

Франчакорта — самая большая гордость Ломбардии, а Bellavista — самый аристократический дом Франчакорты. Иными словами, здесь производят самое престижное игристое вино в Италии.

Franciacorta с итальянского языка дословно переводится как «маленькая Франция». Эта небольшая холмистая область близ города Брешии обязана своим именем Карлу Великому, который останавливался здесь лагерем во время одного из своих легендарных походов. Предание гласит, что перед тем, как пойти на войну, Карл имел неосторожность дать клятву: праздник святого Дионисия отметить уже дома. Однако кампания затянулась, и, чтобы сдержать слово, он назвал одну из своих вынужденных стоянок «Маленькой Францией». Там Дионисию и были возданы причитающиеся ему почести. Гордые потомки Шарлеманя из северной итальянской глубинки решили доказать, что их вина тоже имеют право на королевские привилегии, и сделали название своей области итальянским синонимом Шампани. Правила, которые должны соблюдать производители Франчагорты, так же строги, как правила АОС Champagne: сортовой состав, нормы по урожайности, минимальное содержание алкоголя в вине, сроки выдержки... Надо сказать, что по своей красоте Франчагорта не уступает Шампани — Карл Великий знал, где остановиться. Осенью между холмами Франчагорты нависает молочный туман, а весенними утрами на каждой лозе мелким жемчугом собирается роса... Правда, живописные холмы, на которых разбиты виноградники, не такие пологие, как в Шампани, но они поднимаются выше над уровнем моря, что обеспечивает столь необходимую в игристом вине кислотность вкуса и бодрящую свежесть плодового аромата. Состав почвы здесь также похож на Шампань — это классический известняк, обеспечивающий лозам дренаж, а игристому — минеральное послевкусие. Все условия для воспроизведения шампанского стиля здесь будто созданы самой природой. Дом Bellavista — самый высокий авторитет Франчагорты в прямом и переносном смысле. В прямом — потому что хозяйство расположено на высоком холме, в котором вырыты погреба для выдержки. В переносном — потому что главный винодел Матиа Веццолла пользуется высочайшей репутацией, так же как и его шедевр — Bellavista Gran Cuvee Pas Opere. Gran Cuvee — фундаментальный труд Матиа Веццоллы. В нем доминирует сорт шардоне, урожай которого собирают на самых старых виноградниках. Это одно из немногих игристых вин мира — таких и в Шампани сосчитать по пальцам одной руки, — резервные вина для которых проходят выдержку в бочке, обретая совершенно особенную структуру и вес. После тиража и вторичного сбраживания вино шесть лет выдерживается в бутылках на дрожжевом осадке, после чего проходит операцию дегоржажа, выпускается на рынок, но еще не один десяток лет может ждать своего звездного часа в погребе коллекционера. Виноделы Франчагорты считают себя привилегированной кастой, а Беллависта и среди них на особенном положении. На первый взгляд, амбиции создателей итальянских спуманте могут показаться чрезмерными. Но если знать, что Франчагорта лидирует в категории, которая сейчас представлена более чем тремя тысячами этикеток, к ним нельзя не отнестись с уважением.

В конце концов, игристое вино, которое сохранит для вас воспоминание о летнем солнце и осенних туманах предальпийской Италии, заслуживает места в коллекции (Сердюк И. и соавт., 2010).

ОТЕЛИ

Lalbereta

Отель находится в самом сердце региона Franciacorta. Вилла, увитая плющом, построенная еще в начале XIX века, в свое время была резиденцией ценительницы искусства донны Анны. Позже резиденция перешла в собственность зажиточного итальянца Витторио Моретти, который в 2003 г. открыл уютный бутик-отель. Интерьеры все еще хранят дух былого времени (произведения искусства украшают каждый из 57 номеров). Огромной популярностью пользуется гранд-сьют Torre Bellavista, где останавливалась Софи Лорен во время съемок в одном из своих фильмов. Впрочем, лучше забронировать Cabriolet Suite, получивший свое имя благодаря раздвижной панорамной крыше, которая одним нажатием кнопки разъезжается в стороны, открывая вид на звездное небо. Этот номер вошел в рейтинг 8 лучших мест в мире в категории «Sleeping under the Stars» по версии американского Conde Nast Traveller. Гастрономический ресторан под руководством шеф-повара Гуальтеро Маркези удостоен трех звезд гида Michelin. На территории отеля есть также спа знаменитого доктора Анри Шено. **Цена: от €295.** www.albereta.it.

Da Vittorio

Это небольшое загородное поместье, куда приезжают гурманы со всей Европы. Прославился отель благодаря одноименному гастрономическому ресторану, где заправляют Энрико и Роберто Черча. Пройдя стажировку в лучших мишленовских ресторанах, братья открыли собственный храм кулинарной алхимии, где предлагается авторская высокая кухня. Со временем da Vittorio стал одним из лучших отелей-ресторанов в Ломбардии, а братья Черча были удостоены множества престижных премий. Мастерство шефов так высоко, что именно им доверили готовить на гала-ужине в Милане, приуроченному к приезду в Италию Елизаветы II. Всеобщее признание привлекло в Da Vittorio еще больше гурманов. Многие остаются на несколько дней, благо для этого созданы максимально комфортные условия. Даже завтраки для постояльцев отеля — это полноценное кулинарное путешествие. Вопреки ожиданиям, вам предложат дегустационный утренний сет, выполненный по всем канонам alta cucina. В da Vittorio всего 10 номеров, желающих же остановиться в этом отеле хватает в избытке. Поэтому номера лучше бронировать заблаговременно. Отель находится в 23 км от винодельческого хозяйства Bellavista. **Цена: от €300.** www.davittorio.com.

РЕСТОРАНЫ

La Mongolfiera dei Sodì

В этом ресторане предлагается семейная терруарная кухня. Максимально уважая региональные специалитеты, шеф-повар предлагает своим гостям незамысловатые традиционные

блюда в партнерстве с великолепными итальянскими винами. Нежнейший тар-тар из лосося, равиоли с кальмарами, рикоттой и соусом песто, креветки в пряном соусе с цуккини и медальоны из говяжьей вырезки с пряными травами — лишь немногие из блюд, которые стоит попробовать, оказавшись в этом ресторане. Отдельно стоит отметить, что трапеза проходит в особняке XVII века.

La Dispensa Pani e Vini

«Кладовая хлеба и вина» — это традиционная таверна, где все еще предлагается настоящая домашняя кухня. Шеф-повар этой остерии Витторио Фузари своим меню предлагает совершить путешествие в прошлое, когда качество еды определялось безупречными продуктами и простотой исполнения. Девиз шефа — «хорошая еда помогает человеку быть счастливым», воплощен в авторском «домашнем» меню, в котором не нашлось места молекулярным экспериментам. Простые блюда подаются с великолепными региональными винами (La Dispensa это не просто ресторан, но еще и винотека). Говорят, именно в La Dispensa Pani e Vini готовят едва ли не лучшую pasta fresca в Ломбардии.

ПЬЕМОНТ

ANGELO GAJA

В 2009 г. Анджело Гайя отпраздновал свое семидесятилетие. Однако почтенный возраст не мешает великому виноделу лихо гонять по автострадам Европы или колесить по Пьемонтским холмам на велосипеде.

Надо было иметь смелость написать на этикетке свое имя крупнее, чем название родной деревни, чтобы потом эта самая деревня — Барбареско — прославилась на весь мир именно твоими винами. Надо было найти ту формулу, которая подняла цены Бароло на трехзначный уровень, чтобы потом — ради найденной формулы — отказаться от упоминания Бароло на этикетке своего лучшего вина — Sperss. И еще надо было объехать весь мир, подружиться с самыми разными людьми, чтобы рассказать все эти истории любопытному миру. Все это уже успел сделать Анджело Гайя. Удивительно, что при таком количестве рискованных решений, которые он принимал в своей жизни, он сумел заработать себе репутацию человека, не делающего ошибок. Когда на пресс-конференциях ему задают какой-нибудь важный вопрос, в ответ ждешь пророчества.

Правила виноделия в самом престижном на сегодня итальянском винодельческом районе Barolo были написаны не так давно. Около ста лет назад вина здесь были по преимуществу сладкие и простонародные. Полвека назад большую часть склонов занимали пастбища, а на одном участке с лозами крестьяне, чтобы как-то жить, возделывали пшеницу и овощи... Сегодня на склонах в окрестностях Альбы непросто найти участок земли, не занятый виноградником, плотность посадки лоз — одна из самых высоких в Италии, а цена земли позволяет ее счастливым собственникам без-

бедно жить, не работая. Благодаря гениям человечества времена меняются быстро.

Чтобы Бароло и Барбареско поднялись на свою сегодняшнюю высоту Анджело Гайя должен был в начале 1960-х годов впервые применить здесь практику зеленого сбора, в конце тех же шестидесятых — выпустить отдельными релизами первые пьемонтские крю, а в середине семидесятых — освоить брожение при контролируемой температуре и выдержку в новых французских бочках (Сердюк И. и соавт., 2010).

И в конце 1970-х годов — впервые пожертвовать именем Barolo на этикетке. Впечатленный примером супертосканских вин, молодой винодел решил вместо части старых лоз Неббиоло посадить французские сорта винограда. Это был двойной риск — идти наперекор воле отца и вопреки правилам существовавшей системы. Однако риск оказался оправданным, и деклассированное вино ждал успех. Более 20 лет спустя ему снова пришлось отказаться от компромисса. Когда в вино с одного из самых престижных в Бароло виноградников, Sperss, он решил по дедовскому обычаю добавить сорт барбера, вино вдруг обрело новую глубину вкуса и богатство фруктовых оттенков. Однако периоды борьбы за чистоту рядов случаются не только в политических партиях. Barolo в наши дни полагается делать только из Неббиоло, и это правило не терпит исключений. Чтобы не вступать в конфликт с нормами Barolo DOCG, Гайя решил деклассировать вино первой звездной величины до размытого наименования Langhe. Показательно, что от этого оно не стало продаваться хуже и не потеряло в цене. Напротив, слава вина, сделанного наперекор бюрократии, прибавила ему популярности — если, конечно, можно говорить о популярности вин с трехзначной ценой.

Анджело Гайя никогда не боялся нарушать правила, если он был с ними не вполне согласен. Он окончил два университета, но своим главным учителем всегда называл отца, Джованни Гайю. Анджело и его дочь Гайя Гайя, постепенно перенимающая управление бизнесом, во многом похожи. В одном из своих интервью, отвечая на вопрос, какой главный урок виноделия ей преподал отец, она сказала: «Однажды он объяснил мне, что лучшие вина происходят с самой бедной почвы. В поисках воды и питательных элементов корни лозы должны устремиться вглубь, и только так получают по-настоящему великие вина. Какой красивый урок виноделия и урок жизни!»

ОТЕЛИ

Golden Palace

Изначально этот «дворец», появившийся на карте Турина сразу после Второй мировой войны, назывался Palazzo Togo и был единственным пятизвездочным отелем в городе. Фасад был выполнен в интернациональном современном стиле. Четкие геометрические линии, мраморная облицовка, огромное количество окон (как говорили — по одному окну на каж-

дую дверь внутри здания) — все это выделяло отель на фоне соседних построек. В нем были установлены автоматические лифты и система кондиционирования (новинка по тем временам) — владельцы Palazzo Togo, переименованного позже в Golden Palace, всегда уделяли внимание деталям. С тех пор мало что изменилось, хотя дворец прошел капитальную реновацию, приуроченную к открытию зимних Олимпийских игр в Турине в 2006 г. Стоит лишь переступить порог «Золотого дворца», чтобы очутиться в уютном мире сдержанной роскоши. Здесь по-прежнему безупречный сервис и прекрасные, располагающие к хорошему отдыху интерьеры. Находится отель в историческом центре, в максимальной близости от всех достопримечательностей. **Цена: от €170.** www.thi-hotels.com.

Relais San Maurizio

Мы не помним дни, мы помним моменты». Этой цитатой Чезаре Павезе встречает постояльцев отель, приютившийся на склоне холма, откуда открывается прекрасный вид на виноградники Ланге. В традициях лучших итальянских luxury-отелей Relais San Maurizio расположен в средневековом здании, перестроенном в XVIII веке. Особое медитативное удовольствие доставляет прогулка в парке с вековыми буками, дубами и оливами. В стенах средневекового монастыря также царит абсолютный покой — в такой атмосфере хочется оставаться как можно дольше. Каменные полы, высокие сводчатые потолки, кровати с балдахинами, камин и антикварная мебель — все это удивительным образом сохраняет атмосферу давно прошедшего времени. Оказавшись в Relais San Maurizio, непременно возникнет желание как можно больше узнать об Пьемонте. Еще один веский аргумент в пользу отеля — гастрономический ресторан Da Guido, получивший одну звезду Michelin. Великолепную винную карту ресторана неоднократно отмечали лестными отзывами обычно скупые на комплименты винные эксперты. **Цена: от €190.** www.relaissanmaurizio.it.

РЕСТОРАНЫ

All'Enoteca

Давид Паллуда — яркий приверженец кулинарной территориальной целостности. Терруар для него — ключ к пониманию продуктов и возможность создавать рецепты, в которых специалитеты из одного региона, сплетаясь воедино, идеально дополняют друг друга. Паллуда выбрал Ланге и Лигурию. По его мнению, эти две провинции богаты лучшими кулинарными традициями на всем полуострове. При этом шеф предлагает сверхсовременную технологичную кухню: многие рецепты составлены и протестированы в молекулярной лаборатории.

Piazza Duomo

Для Энрико Криппо невыполнимых задач не существует. Много лет этот молодой талантливый шеф-повар провел, стажуясь в лучших ресторанах планеты. Piazza Duomo — это квинтэссенция его путешествий, где собрана действительно уникальная коллекция рецептов, и где главным кулинарным трендом выступает импровизация. Модная, свободная от привязанности к терруару, ультрасовременная кухня, поначалу шокирует. Однако в процессе знакомства с дегустационным меню несочетаемые, как кажется на первый взгляд, идеи к концу

трапезы образуют идеальную гармонию вкуса. Японские традиции соседствуют с тосканскими, Италия взаимодействует с Францией.

ТОСКАНА

CASTELLO BANFI

Брунелло ди Монтальчино представляется нам вином древним, как сам Рим. Однако блестящая репутация самого престижного Тосканского Docg могла бы и не сложиться, если бы не подвижничество Castello Banfi.

Хотя наиболее раннее упоминание брунелло как о вине относится к далекому XIV веку, стиль этого тосканского специалитета был сформулирован только в конце века XIX-го. В 1888 г. Ферруччо Бьонди Санти создал из 100-процентного Санджовезе вино, которое предназначалось для длительной выдержки, и назвал его Brunello di Montalcino, соединив местное название использованного им сорта с именем небольшого городка, близ которого он держал виноградник. За полвека Бьонди Санти выпустил только четыре урожая своего нового вина (1888, 1891, 1925 и 1945), чем создал ему славу редкого и изысканного. После войны проект оброс единомышленниками, и к 1968 г. 11 винодельческих хозяйств Монтальчино, объединившись во имя идеи нового качества, пролоббировали создание защищенного наименования по происхождению — Brunello di Montalcino DOC. Дальше число участников лишь приумножалось: в 1970 г. объединились уже 25, а к 1980-му — 53 производителя, и статус региона повысили до DOCG.

Задуманное как «рецепт», подразумевающий использование Санджовезе и длительную выдержку в бочках, Брунелло вскоре получило и терруарное обоснование. Холмы в окрестностях Монтальчино отличаются особым строением почвы — как правило, это род мергеля, в Тоскане известный под названием «галестро». Умеренное морское влияние и достаточная высота над уровнем моря (от 150 до 500 метров) создают здесь благоприятные условия для равномерного алкогольного и фенольного вызревания винограда. Вина, произведенные в таких условиях, даже при различиях в индивидуальном подходе отдельных хозяйств объединяла фруктовая насыщенность, элегантное сложение и прочная танинная структура (Сердюк И. и соавт., 2010).

Однако только терруарных факторов было бы недостаточно, чтобы Брунелло стало тем, чем оно стало — самым престижным винным апелласьоном Тосканы. Как любому сообществу, винному цеху брунелло нужен был лидер. Таким лидером и стала семья италоамериканцев Мариани, которая приобрела в 1978 г. замок Банфи. Систематически скупая земли в его окрестностях, к настоящему времени Мариани превратились в самых крупных землевладельцев в зоне Брунелло ди Монтальчино. (Всего им принадлежит около 2830 га.) Мариани имели крупный дистрибьюторский бизнес в Соединенных Штатах и, увлекшись виноделием, смогли обеспечить своему про-

дукту вхождение на самых перспективный рынок мира. Инвестируя в научные исследования и развитие производства, хозяева Банфи провели потрясающую работу по селекции лучших клонов Санджовезе, и в результате появилось монументальное вино Poggio alle Mura, ассамблированное из вино-материалов с нескольких лучших виноградников в регионе. Творческий поиск виноделов Брунелло на протяжении последних сорока лет не всегда приводил к положительным результатам. Традиционные вина 1960–1970-х годов со средней насыщенностью вкуса и довольно высокой кислотностью в 1980–1990-х уступили место более концентрированным винам, прошедшим выдержку в новых барриках. Наименее удачные вина этого нового поколения быстро теряли свежесть и экспрессию. А Каstellо Банфи продолжал уверенно идти вперед и увлекал за собой новую волну винных производителей. За последние годы это хозяйство 11 раз подряд получало титул Premier Vineyard Estate от ведущей итальянской винной выставки VinItaly, а журналы Wine Enthusiast и Wine & Spirits признавали его «Винным хозяйством года».

ОТЕЛИ

Fonteverde Natural Spa Resort

В Fonteverde приезжают, чтобы поправить здоровье. Термальные источники этой здравницы известны далеко за пределами Италии. Целебные свойства здешней воды были открыты еще в XVII веке — именно тогда эрцгерцог Фердинандо де Медичи основал здесь первый оздоровительный центр. Историческое здание виллы, принадлежавшей раньше семейству Медичи, было построено в 1607 г. Часть номеров размещена в старом крыле, часть — в современной пристройке, стилизованной под эпоху Возрождения. Очищение от токсинов проходит в максимально комфортных условиях. Fonteverde Natural Spa Resort, открывшийся в 2002 г., предлагает комплексные решения омоложения и оздоровления организма. Он неоднократно занимал первое место в рейтингах. Приезжать сюда лучше всего минимум на неделю: в этом случае для вас будет выстроена персональная спа-программа с гарантированным результатом. Впрочем, можно заскочить и на выходные — так поступают многие итальянцы. При желании можно привезти с собой собаку: для животных на курорте есть отдельный бассейн. **Цена: от €200.** www.fonteverdespa.com.

Hotel Certosa di Maggiano

Крошечный бутик-отель в пригороде Сиены, в полутора километрах от Пьяцца дель Кампо, Certosa di Maggiano занимает здание, построенное еще в 1314 г. Вплоть до конца XIII века здесь находился картезианский монастырь Святого Бруно. Спустя триста лет обитель была практически полностью разрушена во время франко-испанской войны. Полностью восстановить постройки удалось лишь в 1975 г. С тех пор здесь находится один из лучших отелей Тосканы. Все 17 номеров оформлены в лучших итальянских традициях. Каменные полы, антикварная мебель, произведения искусства, драпировки на стенах — все это создает удивительную атмосферу, ради которой многие специально возвращаются в этот отель. «Дом вдали

от дома» — говорят про это место. Из окон каждого суита открываются чарующие панорамные виды на оливковые рощи, виноградники и средневековую часть Сиены. При отеле действует великолепный ресторан Il Canto, где региональные кулинарные традиции дополняются смелыми молекулярными экспериментами. Шеф-повар Паоло Лопприоре исповедует философию сезонной авторской кухни, которая, бесспорно, может стать дополнительным аргументом для посещения Certosa di Maggiano. **Цена: от €370.** www.certosadimaggiano.com.

РЕСТОРАНЫ

Arnolfo

Статус одного из лучших ресторанов Тосканы и две звезды Michelin делают резерв столика в Arnolfo трудной задачей. На протяжении вот уже 25 лет шеф-повар Джетато Троватто и метрдотель Джованни Троватто стоят на страже средиземноморских кулинарных традиций. Оказавшись здесь впервые, нельзя пропустить специалитеты Джетато Троватто: тортелли из рикотты с соусом песто и пекоррино, филе тюрбо с базиликом и медальоны из гребешков в томатном соусе. К каждому блюду Джованни Троватто подберет вино, идеально соответствующее моменту.

Il Falconiere

Шеф-повар ресторана Il Falconiere перфекционист, не терпящий никаких компромиссов. «Готовить на самом деле не так уж сложно, если у вас есть исключительные продукты». Этой фразой определяется кулинарная философия, концепция Il Falconiere. Поиск лучших поставщиков стал для ресторатора первостепенной задачей. В итоге здесь предлагается безупречная по качеству исполнения кухня. Примечательно, что местная alta cucina при всей своей соблазнительности максимально полезна и сбалансирована. А все потому, что кураторы проекта — семья Бараччи, владеющая рестораном с 1860 г., пропагандируют здоровый образ жизни и отказ от вредных привычек.

CASTELLO DI AMA

Когда в Начале 1970-х годов четыре итальянские семьи задумались о совместном приобретении виноградника в области Кьянти, Тосканское виноделие еще не обещало ни престижа, ни прибыли.

Компаньоны приобрели около 50 га виноградников в зоне Кьянти Класико, на знаменитых своей идилической красотой тосканских холмах, в диапазоне высот от 390 до 530 метров над уровнем моря. Почва имела классический глинисто-известковый состав с гравийными включениями, что давало надежду новоиспеченным фермерам на хорошие результаты. Открытый в 1979 г. бродильный цех впечатлял современников новейшими технологиями. Однако на исходе первых десяти лет хозяйствования аграрные устремления концессионеров значительно ослабли, и проекту Castello di Ama грозило бы не-отвратимое увядание, если бы на должность главного винодела в 1982 г. не был приглашен молодой и талантливый энолог Марко Палланти.

Он превратил виноградник в окрестностях Шу Гайоле в полномасштабную опытную ферму, немилосердно спиливая под корень лозы, которые ему не нравились, и прививая к их корневым системам те, на которые он почему-то надеялся. Плотность посадки лоз на лучших участках Палланти увеличил с трех до пяти тысяч кустов на гектар.

Идеи французского виноделия в середине 1980-х годов уже овладели передовыми итальянскими агрономами и энологами. Это было время, когда ученики Эмиля Пейно уже освоились на своих виноградниках и получили первые блестящие результаты, когда Роберт Паркер уже открыл для себя Бордо и начинал заражать своих читателей желанием срочно скупить лучшие урожаи, когда исследователи «французского парадокса» рассказали миру правду о пользе умеренного потребления вина и когда цены на первые двадцать лучших вин Франции начали свое головокружительное восхождение к рекордным отметкам. Виноделы Тосканы в это время готовы были отказываться от правил, вменяемых им системой контроля за происхождением (DOCG), ради внедрения новых сортов, новых бочек и нового суперкачества. Марко Палланти оказался в числе энтузиастов. На одном из своих реформированных участков, где на корни Белой Мальвазии и Канайоло он посадил французский клон сорта Мерло, сформировав лозу в форме лиры, через три г. Палланти произвел вино L'Apparita, которому с самого первого урожая суждено было сделаться культовым. Вершина холма Беллависта, с без малого четырьмя гектарами глинистой почвы, стала родным терруаром для новой яркой звезды в тогда еще молодом «супертосканском» созвездии. Первому урожаю этого вина в 2010 г. исполнилось 25 лет. За четверть века оно обросло мифами и армией верных поклонников, а цена за бутылку в Европе исчисляется трехзначными суммами (около 250 евро в Интернете за урожай 1985 г.). Castello di Ama сегодня — передовое винодельческое хозяйство с полсотней постоянных рабочих. Оно знаменито собранием современного искусства (включая скульптуру Ильи Кабакова) и целым рядом вин, регулярно котируемых в рейтингах. Gambero Rosso, Wine Advocate, Falstaff Vinum не скупятся на высокие баллы для Castello di Ama. Действительно, даже базовое Chianti Classico в исполнении Палланти исполнено очарования и достоинства — но для тех, кто лет двадцать назад впервые попробовал Аппариту, это вино всегда будет вызывать в памяти глоток словно отжатого из спелой черной вишни сортового мерло.

TENUTA DELL'ORNELLAI

В 2008 г. хозяйство Tenuta Dell'Ornellai праздновало выход в свет своего двадцатого урожая. На аукцион Christie's по этому поводу была выставлена единственная 9-литровая бутылка юбилейного 2005 г.

У истоков истории этого космополитичного вина стоял «русский американец», а потом, в разные годы, его делали технологи из Италии, Франции,

Венгрии и Германии. Сейчас в хозяйство вложен итальянский, американский и российский капитал... Крестный отец Орнеллайи — Андрей Челищев, один из великих энологов XX века, эмигрировавший из России во время гражданской войны, выучившийся на винодела во Франции и в 1930-е годы эмигрировавший в Калифорнию, где прославился как ведущий независимый консультант. Андрей Челищев учил своих клиентов двум главным правилам современного виноделия — контролировать температуру брожения и выдерживать вино в новых дубовых бочках. Сегодня эти принципы кажутся очевидными, но тридцать лет тому назад их приходилось внедрять как новаторские. Триумфальным для Челищева стал 1976 год, когда вино двух наименований, консультантом при создании которого он выступал, Каберне от Stag's Leap и Шардоне от Chateau Montelena, набрали наибольшее число баллов на знаменитой парижской дегустации, организованной Стивеном Спурье. Интересно, что Роберт Мондави называл Челищева одним из своих учителей, а сейчас сын Роберта Мондави, Майкл — один из совладельцев основанной Челищевым Орнеллайи. В 1981 г. уже восьмидесятилетнего Челищева в качестве консультанта пригласил работать над этим Людовико Антинори, захотевший превратить наследное поместье в Болгери (приморской Тоскане) в винодельческое хозяйство. Челищев знал об успешном опыте Сассикайи и решил его повторить, предложив Людовико Антинори высадить на выбранном участке Каберне и Мерло. В 1985 г. собрали первый урожай, и Орнеллайя яркой звездой вошла в молодую плеяду супертосканских вин. Позднее из общего производства Орнеллайи было выделено сортовое мерло Masseto, происходящее с обособленного участка. Сегодня оно входит в десятку самых котируемых вин сорта мерло.

После смерти Челищева Орнеллайю делали венгр Тибор Галл, итальянец Джованнини, француз Мишель Роллан и немец Аксель Хайнц, а управляет этим поместьем в настоящее время семья Фрескобальди. Если дегустировать не по правилам, от молодых вин к более старым, а в прямой хронологической последовательности, нельзя не заметить, как с каждым годом все более очерченным и уверенным становился ее стиль. К двадцатому урожаю спор с природой разрешился миром, и вино, не теряя терруарного смысла, обрело светский лоск. Выбранный изначально терруар оказался настолько хорош, что неудачных урожаев в истории вина просто не было. Посаженные в начале восьмидесятых лозы проросли корнями вглубь и меньше боятся природных катаклизмов. Даже в самый трудный для Тосканы холодный и дождливый 2002 год Орнеллайя осталась душистой и шелковой, чего не удалось многим супертосканским. Орнеллайя 1988 г. пока не приблизилась к старости — это мощное рельефное вино, вопреки возрасту, все еще подпадает под определение «Рустик». А похожий по сложению образец 2004 г. обещает долгое и интересное развитие на протяжении лет двадцати. Юбилейный 2005 год был теплым, так что вино получилось легким и праздничным,

TENUTA SAN GUIDO

Еще в середине XX века на месте виноградников в Болгери паслись коровы. Теперь здесь производят самое востребованное коллекционерами по статистике аукционов итальянское вино — Sassicaia.

Оно было создано счастливым совпадением двух обстоятельств, на первый взгляд, вполне субъективных. Первое из них — наблюдательность тосканского аристократа по имени Марио Инчиза делла Рокетта, члена могущественного винного клана Антинори и наследственного владельца поместья в Болгери. Второе — талант винодела по имени Джакомо Такис, ученика великого французского энолога Эмиля Пейно. Еще в 1940-е годы маркиз обратил внимание, что некоторые участки западной, прибрежной, части Тосканы по составу почвы схожи со знаменитыми гравийными почвами левобережного Бордо, и засадил небольшой виноградник французским сортом Каберне Совиньон. Саженцы маркиз закупил в Бордо, и не где-нибудь, а у Chateau Lafite. Это посчитали чудачеством, так как область Болгери в середине XX века была известна пастбищами больше, чем виноградниками. К тому же использование французских сортов в Тоскане не разрешалось правилами контролируемых наименований. На протяжении почти двадцати первых лет истории этого виноградника маркиз Ичиза делла Рокетта не выпускал с него вин на рынок, ограничиваясь их потреблением внутри семьи. Может быть, он ждал того самого совпадения обстоятельств. И оно произошло, когда после расширения виноградника в 1965 г. место главного винодела в поместье Tenuta San Guido занял Джакомо Такис.

Первый урожай Сассикайи в исполнении Такиса датируется 1968 годом. Это было уже другое вино. Знание тонкостей бочковой выдержки и умение управлять малолактической ферментацией позволило виноделам смягчить танины каберне и добиться чистоты плодовых ароматов вина. Звездный час Сассикайи пробили в 1978 г., когда под эгидой влиятельного британского журнала *Decanter* прошла знаменитая дегустации «великих кларетов» — вин, произведенных на базе бордоских сортов винограда. На ней были представлены 33 наименования вин из 11 стран мира, а в состав жюри вошли такие пионеры винной критики, как Хью Джонсон, Серена Сатклиф и Клайв Коутс. Сассикайя урожая 1972 г. на этом конкурсе была признана первой.

Обретя более отточенный стиль, Сассикайя не утратила своего терруарного характера. Не случайно в качестве названия для этого вина было выбрано слово, обозначающее на местном диалекте особенный тип каменистой почвы. И не случайно Сассикайя стала первым итальянским вином с одного отдельно взятого виноградника, за которым было закреплено право на собственное наименование по происхождению. В 1994 г. Bolgheri был присвоен статус DOC (Сердюк И. и соавт., 2010).

Sassicaia изменила судьбу Тосканы, положив начало новой категории «супертосканских вин». Примеру этого хозяйства последовали те смелые ви-

ноделы, которые не побоялись ради свободы своего творчества сознательно деклассировать свои вина до формально самого низкого уровня итальянской классификации — *Vino da Tavola*. «Супертосканскую» плеяду со временем дополнили такие вина, как *Vigorello*, *Tignanello*, *Ornellaia*, *Solaia* и другие. Консервативная система DOC прогнулась под напором волны этих ярких экспрессивных и концентрированных вин, их статус вскоре был повышен а Каберне и Мерло прописались в Тоскане, кажется, навсегда. После смерти маркиза Марио Инчиза делла Рокетта поместье перешло под управление его сыну Николо. При нем виноградники *Tenuta San Guido* разрослись до 75 га, из которых около 85 процентов площади приходятся на каберне совиньон, а 15 процентов — на каберне фран. Лучшие виноматериалы хозяйства идут на производство главного Сассикайи (около 180 тысяч бутылок в год), а остальные служат сырьём для младших вин — *Guidalberto* и *La Difese* (соответственно, 150 и 120 тысяч бутылок).

ОТЕЛИ

Baglioni Residence Alleluja

Пунта-Ала — великолепное место для комфортного отдыха. Очень многие из паломников, совершающих винодельческие походы, останавливаются в этом регионе, чтобы насладиться достоинствами здешнего терруара. Один из лучших отелей в регионе — *Baglioni Residence Alleluja* — расположился прямо на берегу Тирренского моря. Открывшийся после капитальной реконструкции в 2008 г., он стал гордостью коллекции группы *Baglioni*. Здание с белоснежными стенами, терракотовыми полами и деревянной отделкой выполнено в сельском стиле, что лишь усугубляет ощущение, будто находишься в гостях у старых друзей. Антикварная мебель в просторных номерах, ковры на стенах, предметы искусства в холле отеля — все это формирует «домашний» облик отеля. Особая гордость *Baglioni Residence Alleluja* — изолированный пляж с белоснежным песком, раскинувшийся в сосновой роще. Отель находится в 70 километрах от винных хозяйств *Sassicaia* и *Ornellaia* и безусловно заслуживает специального путешествия. Цена: от €200. www.baglionihotels.com.

L'Andana

Этот небольшой отель появился в Маремме благодаря Алену Дюкасси.

Французский шеф, первый обладатель шести звезд *Michelin*, в определенный момент решил диверсифицировать свои проекты и занялся отельным бизнесом. Тосканский проект удался на славу. Расположенный среди виноградников, этот отель занял особняк, построенный в конце XVI века в качестве летней резиденции герцога Леопольда. Элегантная вилла в неоклассическом стиле, окруженная вековыми оливковыми деревьями — лучшее место для проживания, если вы планируете визиты на виноградники. Великолепные номера, собственное гольф-поле, теннисные корты, прекрасный спа-центр и три открытых бассейна — это те детали, что создают комфорт в тосканском отеле. Конечно же, не обошлось без прекрасного ресторана. *La Trattoria Toscana* вот уже который год удерживает звезду гида *Michelin*.

Здесь предлагаются сезонные специалитеты. Отличный винный погреб лишь повышает его достоинства — в винной карте можно найти лучшие образцы регионального виноделия. Отель расположен в 70 километрах от винных хозяйств Sassicaia, Ornellaia. **Цена: от €440** с человека, www.andana.it.

РЕСТОРАНЫ

Bracali

Bracali предлагает познакомиться с авторской сезонной кухней Тосканы. Для Франческо Брачали приготовление пищи — это искусство, выходящее далеко за рамки изобретения удачных рецептов. «Смешивая вкусы, нужно стремиться к абсолютному совершенству» — вот основной постулат звездного шефа. Что интересно, он принципиально не вводит в своем ресторане дегустационных меню, всегда оставляя возможность гостям самостоятельного выбора. Antipasti, primi piatti, secondi piatti и, конечно же, dolce — таков сценарий вечера.

Enoteca Pinchiorri

Самый винный ресторан Италии получил уже все возможные кулинарные премии. Максимальные три звезды Michelin, сбалансированная тосканская сезонная кухня и 300 000 бутылок вина на постоянном хранении — все это делает Enoteca Pinchiorri рестораном, ради которого просто необходимо совершить самостоятельное путешествие. В погребе есть несколько бутылок культового калифорнийского Screaming Eagle, завершенные вертикали Chateau d'Yquem, Petrus, Cheval Blanc, Sassicaia и др. «Магнумы» (1,5 литра), «Дабл Магнумы» (3 литра) и «Джеробомы» (5 литров) не поддаются счету. Стоимость коллекции оценивается в сотни миллионов долларов.

ИСПАНИЯ

РИБЕРА ДЕЛЬ ДУЭРО

DOMINIO DE PINGUS

Это вино иногда называют «испанским петрюсом» — за рекордно высокие цены и маленький объем производства, неизменно вызывающий азарт коллекционеров. Более чем оправданно.

Пингус — не только имя веселого пингвиненка из мультфильма, но и измененное на датский манер имя Питер. Так зовут создателя самого дорогого испанского вина — Питер Сиссек. Этот датчанин стал заниматься виноделием в Бордо вместе со своим дядей, известным энологом Питером Виндинг-Дирсом. На рубеже восьмидесятых и девяностых друзья Виндинг-Дирса решили попробовать свои силы в Испании — так в области Рибера дель Дуэро возникло хозяйство Hacienda Monasterio, — и мудрый дядя посоветовал Питеру к ним присоединиться. В 1990 г. Сиссек стал энологом винодельни. Но, не имея возможности принимать самостоятельные решения, молодой и амбициозный датчанин стал уставать. Он начал изучать окрестные виноградники и вскоре познакомился с несколькими фермерами, которые обрабатывали небольшие участки с 75-летними лозами сорта тинто дель пайс (местное название сорта темпранильо).

Виноградари производили из этого винограда простое вино для домашнего потребления. Попробовав, Сиссек влюбился в него. Так он впервые оценил потенциал старых лоз, которые никогда не удобряли и не защищали — ни пестицидами, ни гербицидами.

Так начало формироваться винодельческое мировоззрение Сиссека, который сегодня придерживается идеологии невмешательства в природные процессы, формирующие вино. Молодому датчанину удалось создать одно из самых «натуральных» вин мирового класса, которое смогло передать глубокий характер своего терруара и специфические черты своего сорта винограда. Начав с применения экологически чистых методов хозяйствования, Питер Сиссек к 2000 г. перешел на биодинамический метод и продолжает эксперименты (Сердюк И. и соавт., 2010).

Винодельческая Испания не сразу приняла новый стиль. На фоне традиционных, а иногда и чересчур архаичных вин, выполненных в риоханском стиле — тяжеловатых, часто перенасыщенных тонами бочковой выдержки, а то и откровенно окисленных, — вина Питера Сиссека выглядели вызывающе. Концентрация фруктовых тонов в них достигала предельно допустимого уровня, богатство танинов подчеркивало их шелковистую мягкость, а мощь структуры сочеталась с элегантностью. Однако новая волна виноделов и потребителей поддержала Сиссека, и после восторженной оценки Роберта Паркера вино с этикеткой Dominio de Pingus стало самым дорогим в Испа-

нии. Винный рынок согласился принять новый для испанского виноделия ценовой уровень быстро и безоговорочно. Первый урожай Пингуса датируется 1995 годом, а в начале 2000 г. американский Wine Spectator уже называл Dominio de Pingus трендсеттером, который пошел наперекор общепринятому представлению о хорошем испанском вине. Таков Пингус, самое дорогое вино Испании, которое рождается на старинном винограднике площадью всего 4,5 гектара, разбитом на гравийных почвах близ селения Ла Орра в самой центральной части Риберы.

BODEGA VEGA SICILIA

Соседи поместья Vega Santa Sicilia любят повторять, словно оправдываясь: у нас почти такие же виноградники, но наша история на 150 лет короче. Однако за это время можно было не единожды потерять репутацию.

В 1848 г. баскский землевладелец дон Торибио Леканда познакомился с обанкротившимся маркизом де Вальбуэной и за хорошую цену приобрел у него поместье общей площадью 2000 га в западной части долины реки Дуэро. Скучную меловую почву в этом районе мало кто обрабатывал, и участки были большими. Полное название поместья, Pago de la Vega Santa Cecilia у Carrascal, позднее превратилось в Vega Sicilia. Попытки извлечь из этой земли какой-нибудь прок длились еще шестнадцать лет, пока, наконец, сын дона Леканды, Элой Леканда-и- Чавес, в 1864 г. не решил переориентировать хозяйство под виноделие и построил здесь бodega, оборудованную на бордоский манер.

Бордо в середине XIX века пожинало плоды своей славы — только что на парижской Всемирной выставке 1855 г. отгремела первая классификация, и идеи бордоского виноделия победным маршем двинулись по планете. Поэтому для своего амбициозного проекта дон Элой закупил 18000 саженцев каберне, мальбека, мерло и карменера. Впрочем, основная часть производства в первые годы приходилась не на вино, а на бренди и ратафию — сладкий мистель.

Дела таким образом поправить не удалось, и Вега Сисилия перешла в руки другого предпринимателя-баска — Доминго Гаррамиолы, винодела, прошедшего курс обучения в риоханском энологическом центре. Со временем «родной» испанский сорт Темпранильо стал вытеснять Каберне, и именно здесь, на меловых почвах Ribera del Duero, состоялось его каноническое воплощение. Контроль за происхождением вин в то время был не очень отлажен, поэтому большая часть вин с виноградника Веги Сисилии продавалась с риоханскими этикетками — благо, филлоксера создала на них дефицит.

И только в 1915 г., когда с последствиями филлоксеры в Риохе было покончено, Гаррамиола решил ради эксперимента выпустить вино Веги Сисилии со своей оригинальной этикеткой. Первые партии предназначались

для многочисленных друзей семьи, однако качество оказалось настолько интересным, что вскоре вино было отправлено на конкурс — и вернулось с победой.

Вина урожаев 1917 и 1918 годов на Всемирной выставке в Барселоне 1929 г. получили медали, изображение которых до сих пор наносится на этикетку Vega Sicilia's Unico

Слово Unico — не случайное в названии лучших вин этого легендарного виноградника. Долгие годы Вега Сисилия оставалась единственным хозяйством в долине Дуэро, которое выпускало серьезные вина. Немногочисленные соседи, занимавшиеся не выращиванием свеклы и картофеля, а производством вина, выпускали легкое розовое vino de mesa. Ситуация начала меняться только к концу 70-х, когда группа передовых виноделов под предводительством Алехандро Фернандеса смогла пролоббировать создание собственного регионального наименования, denominacion de origen. В 1982 г. DO Ribera del Duero было оформлено законодательно.

В это время поместье перешло в руки семьи Альварес, которая энергично взялась за техническое переоснащение предприятия, расширила производство за счет покупки новых бочег и ввела Вегу Сисилию в элитарный клуб семейных винных хозяйств Primum Familiae Vini.

За более чем полтора века своей истории вина Веги Сисилии приблизились к совершенству, как минимум, в двух направлениях: в искусстве микровинификации и в искусстве бочковой выдержки. Vega Sicilia Unico ассамблируется из многочисленных лотов, которые ферментируются и выдерживаются отдельно, с учетом характера каждого микроучастка, возраста лоз, спелости винограда и прочего. Выдержка Vega Sicilia Unico в дубовых бочках длится около 8 лет (!), после которых вино непостижимым образом остается исполнено свежести и молодости.

ОТЕЛИ

Парадор Palacio ducal de Lerma

Парадоры — изобретение эпохи Франко, которым испанцы по праву гордятся. Дословно «постоялый двор», но на самом деле это качественные отели с твердыми четырьмя, а иногда и пятью звездами. Почти половина парадоров расположена в бывших монастырях, старинных замках, дворцах испанских грандов. Дворец герцогов Лерма — один из них. Он был заложен в X веке, но нынешнее здание датируется 1601 годом, спроектировал его известный архитектор того времени Франсиско де Мора. Герцог Лерма особенно старался, потому что частым гостем замка был испанский король Филипп Третий. После недавней реставрации он выглядит молодо — 70 современных комнат с красивыми видами на долину. Местный ресторан славится своей кухней, особенно в сезон охоты. Тогда повар готовит кастильское «косидо» — густой суп с разными видами дичи, а также «оляя подрида» — жаркое по средневековому рецепту. За сладости отвечают монахини ордена Святой Клары — их монастырь находится не-

подалеку, и именно там закупают вкуснейшие печенье, пирожные сушки «сан блас» для гостей парадора. Цена: от €120. www.paradores.es.

Fuente Acena

300 лет назад здесь была мельница, позже ее переделали в средней руки деревенскую гостиницу. Так бы и пропадало прекрасное место в центре винного региона, если бы недавно испанский архитектор Роберто дель Валье не сумел превратить отель обратно в мельницу (которая, впрочем уже не работает), но со всем необходимым для недеревенской гостиницы. Уютные и просторные 22 комнаты отделаны в минималистичном стиле, но только для того, что подчеркнуть красоту пейзажа за окном. Из каждого номера открывается захватывающий вид на реку Дуэро и долину, а если открыть окна, можно даже услышать, как течет одна из самых полноводных рек Испании. Но настоящая жемчужина этого места — это один из лучших ресторанов региона на верхнем этаже — с креативной кухней и богатейшей винотекой. Особенно хвалят лазанью из морсильи — местной колбасы с требухой. **Цена: от €130.** www.fuenteacena.com

РЕСТОРАНЫ

Mannix

Найти ресторан не так уж просто — он запрятан в крохотном крестьянском поселке Кампасперо, в 15 минутах от городка Пеньфьяль. Никакого указателя на Mannix по дороге не встретить. Впрочем, оно и понятно, хозяева и не собирались создавать ажиотаж вокруг заведения — здесь и каждый день полно людей. А как добраться — объяснит любой встречный. Местные виноделы говорят, что именно со здешней бараниной так хорошо раскрывается вино. Баранину готовят в печах на древесном угле — и похоже больше нигде в округе не попробовать такого мяса.

2,39

Бесхитростная домашняя кастильская еда превращается в этом колоритном заведении в кухню солидную. Даже простецкое блюдо под названием «Пастуший картофель» или хрустящие ломтики жареного картофеля с хамоном и овечьим сыром — это простые но вечные ценности, которые выглядят безупречными. Шеф принципиален и использует только местные продукты, поэтому в зависимости от сезона меню значительно меняется. Летом — много зелени и разной рыбы, осенью — больше мяса, а зимой — наступает время серьезных мясных супов и прочих изысков. Этот ресторан — настоящая галерея кастильских образов: местные ходят на ужины именно сюда.

РИОХА

BODEGAS MUGA

У вин дома Muga есть удивительное свойство — сглаживать несовершенство природы. Они делают это на виноградниках алавской Риохы, где иногда недостает солнца, и в погребах, где вино обретает характер.

Сегодня, когда Риоху сотрясают нападки на классический стиль и глобализация угрожает исчезновением аутентичных технологий, Муга остается одним из немногих по-настоящему твердых оплотов риоханской традиции. Традиция эта заключается, в первую очередь, в доведенной до совершенства технике выдержки вин в дубовых бочках. В соответствии с правилами ДОСа Rioja, выдержка риоханских вин производится только в дубовых бочках емкостью 225 литров. Подобные бочки были внедрены здесь во второй половине XIX века виноделами-французами и по традиции называются бордоскими барриками, хотя в наши дни изготавливаются преимущественно из американского дуба. В представлении риоханского винодела, именно бочка формирует вино — не случайно младшая категория для вин, выдержанных в бочке не менее 12 месяцев, в Риохе называется словом Crianza, происходящим от глагола «создавать». Винные бочки являются в Риохе не только объектом поклонения, но и объектом строгого официального учета; к примеру, на 31 декабря 2005 г. их насчитывалось 1161 331 штук.

В Риохе бочки не продают через год или два после приобретения, а реставрируют и снова отправляют на производство. Для виноделов этого региона немалый возраст бочек в их погребах становится поводом для гордости. Так вот, представители семьи Муга — потомственные бондари, и все бочки в их бодеге (а их там многие тысячи) сделаны их собственными руками или по их проекту. Вино, хранящееся в них, смягчает танины и приобретает структурность (Сердюк И. и соавт., 2010).

Переливая вино с той или иной периодичностью, виноделы снимают его с осадка, очищают и делают фильтрацию необязательной. В зависимости от того, из какого дуба сделана бочка и какой у нее возраст, она добавляет вину те или другие ароматические оттенки. И самое главное — хорошо сработанная дубовая бочка не делает вино более тяжелым.

Чтобы убедиться в этом, надо однажды приехать сюда самому и посмотреть, как рождается вино на винодельне. Пройти через бондарный цех и увидеть, как собирается бочка. Пробраться через плотные кладки бочек, в которых выдерживается вино, и продегустировать его на разных стадиях выдержки. Отследить полировку танина, интеграцию аромата ванили и проявление пряности. Наконец, просто прислониться к наполненной вином бочке и ощутить ладонью, как за двухсантиметровой дубовой клепкой теплится жизнь молодого вина, готовящегося к выходу в свет.

Что бы мы ни говорили о достоинствах аромата и вкуса, подлинное предназначение риоханских вин — гастрономическое. И не случайно в Риоху приезжают не только выпить вина, но и поесть.

Вопреки мнению о гастрономической универсальности красных вин Риохи, любой, кто бывал в этой славной испанской провинции и пробовал там стейк из выдержанной говядины в сопровождении одного из лучших местных вин, не станет отрицать, что они созданы друг для друга. Поэтому завершить

знакомство с традиционным стилем Риохи в исполнении Дома Muga лучше всего в ресторане. И то вино, которое на дегустации в бodega еще полчаса назад казалось вам мощным, структурным и плотным, в сопровождении сочного куска мяса вдруг станет елейным и нежным. Скорее всего, вы не заметите, как пролетит время, а дискуссии на тему авангардизма и консерватизма виноделов Риохи после этого перестанут вас интересовать как несостоятельные.

ОТЕЛИ

Viura

Небольшой дизайнерский отель открыли в центре консервативного городка Вильябуэна де Алава, рядом с церковью XVII века — хотя сама архитектура Viura далека от традиционных форм. Это здание из современных материалов и стекла выглядит как нагромождение кубов и квадратов, которые словно парят над землей и при этом кренятся в разные стороны. Впрочем, радикально современные формы не мешают строению отлично вписываться в окружение старинного испанского поселка. Через окна от пола до потолка и с индивидуальных террас в каждом номере (всего их 26 плюс 7 суитов) открываются виды на городок, церковь Святого Андрея и горную цепь Сьерра Кантабия. И даже консервативные горожане почти сразу полюбили это легкое и воздушное здание и теперь с гордостью называют свой отель чуть ли не главной достопримечательностью города. **Цена: от €120.** www.hotelviura.com.

Marques de Riscal

Этот отель — сам по себе повод для поездки в регион Риоха и мало кому известный городок Эльсьега. Именно это здание многие называют главным архитектурным шедевром Испании после музея Гуггенхайма в Бильбао. А все благодаря архитектору Фрэнку Гери (автору обоих зданий) — ради него сейчас архитектурные паломники стремятся в Испанию. Отель словно обвит гигантскими изогнутыми лепестками золотистого, розового и зеленоватого оттенков, которые вызывают ассоциации с вином. Это неспроста. Владельцы отеля — прежде всего виноделы, наследники старинного хозяйства конца XIX века. И все же ехать сюда стоит не только ради необычных форм — 43 комнаты (из них и суитов) идеально подходят для расслабленного отдыха с вылазками в окрестные хозяйства и винный погреб Marques de Riscal. Два ресторана — Marques de Riscal и 1860 обеспечивают креативную смесь кухни региона Риоха и Страны Басков. Спа-центр The Caudalie Vinotherapie тоже поддерживает репутацию винного центра — массажи, ванны, пилинги с экстрактом из виноградных косточек присутствуют в спа-меню. **Цена: от €300.** www.marquesderiscal.com.

РЕСТОРАНЫ

La Galeria

Если в Логроньо, столице региона Риоха, спросить местного жителя, куда пойти поужинать, каждый третий посоветует La Galeria — семейный ресторан, знаменитый своей кухней и большой любовью к деталям (например, в уборной будут стоять одноразовые зубные щетки).

ки). Перед основным обеденным залом расположен винный — для закусок и дегустаций. Частично открытая кухня, где готовят потрясающих курицу с перцем и белым вином, фазана в красном вине, картофель с сосисками «чорисо» и неизменным вином.

Mugaritz

Несмотря на то, что в регионе Риоха много славных ресторанов, стоит выехать на ужин в соседние провинции — особенно в Страну Басков, которая давно уже возглавляет испанский гастрономический чемпионат. Mugaritz — один из ресторанов гениального шефа Андони Адуриса. По его словам, он два г. изучал химические процессы — и все для того, чтобы безупречно сварить яйцо. Но, несмотря на это, молекулярная кухня играет на кухне Адуриса роль поваренка. Технология и знание химических формул важны не сами по себе, а ради результата. Еда оказывается сильнее идеи. В итоге получаются блюда, раскрывающие суть ингредиентов, инновационные, но главное — аппетитные.

ПРИОРАТ

ALVARO PALACIOS

Альваро Паласиос — родовитый винодел из Риоханской семьи, известной по хозяйству Palacios Remondo, мог остаться управляющим своей винодельни в Риохе, но предпочел путь блудного сына и открыл Приорат.

Созданные им вина: L'Ermita, Finca Dofi и Les

Terrasses — сегодня считаются воплощением новой винной идеи Испании. Ее суть — максимальная плодовая концентрация и мощная минеральная структура. На первый взгляд, не так сложно сделать вино культовым... Но сначала Альваро Паласиос отправился изучать винную науку в Бордо, и после теоретического курса под чутким руководством знаменитого профессора Дени Дюбурдьё ему посчастливилось получить место стажера у Жан-Пьера Муэкса, главного негодянта правого берега и владельца Chateau Petrus. Работа под руководством бордоской суперзвезды определила судьбу Альваро Паласиоса. С тех пор он всегда говорил, что его цель — создать «что-то среднее» между Петрюсом и Грейнджем. Если бы он жил в Австралии, то, наверное, именно он стал бы автором Hill of Grace. А в Европе ради достижения этой цели ему надо было забраться на каталонскую гору Граталлопс и найти там столетние лозы.

Если бы Вы спросили о Приорате у винного специалиста лет тридцать назад, он бы пожал плечами. Лет двадцать назад знаток ответил бы, что есть такое захолустье в испанской Каталонии, куда неизвестно зачем забралась группа сравнительно молодых чудаков-виноделов. Лет десять назад эксперт сказал бы, что это перспективный виноградник, где уже почти невозможно купить даже маленький участок. Ну а сегодня любой обеспеченный дилетант с вызовом заявит, что не далее как на прошлой, неделе заказывал у своего знакомого импортера ящик Clos Mogador или Clos l'Ermita.

Находясь всего в двадцати километрах от курортной береговой линии Коста Дорада, Приорат кажется запредельной и непролазной глушью. Долина Сиурана укрыта окружающими ее горами от туристической суеты. Дорога узка, горы угрюмы. Теплый средиземноморский ветер едва пробивается сквозь береговую гряду, уступая напору северной трамонтаны. Монастырь XII века, давший название региону и его винам, вместе с прилегающим селением граталлопс едва насчитывают две с половиной сотни душ. Согласно легенде, мальчик-пастух, выгуливавший на этом холме стадо гусей, однажды на закате увидел, как небо разверзлось, и по небесной лестнице на землю спустились ангелы. В память о чуде здесь был возведен картезианский монастырь Лестницы Божией, Priorato do Scala Dei. А в средние века там, где строился монастырь, возник очаг виноделия.

В Граталлопсе, впрочем, есть, и еще пара ремесел — кроме вина, уединенное селение гордится своей керамикой, оливковым маслом и свежим хлебом. Но двадцать лет назад гордиться еще было нечем. Приорат был забытой и заброшенной бедной землей, когда пять энтузиастов купили здесь в середине 1980-х годов несколько участков и учредили нечто вроде кооператива прогрессивного виноделия. Если у них и была цель, то формулировалась она очень странно — доказать ценность старых лоз, растущих на голых камнях. Прежде чем вина Приората стали супербрендами элитарного виноделия, их владельцы в течение нескольких лет своими руками пересаживали умирающие старые лозы и восстанавливали каменную кладку средневековых террас (Сердюк И. и соавт., 2010).

Они пошли тем же путем, что создатели первых «супертосканских» вин в Италии или Мигель Торрес в соседней с Приоратом области Пенедес. Сначала они, вопреки местной традиции, ввели в состав своих вин популярные французские сорта Каберне, Мерло и Сира, а потом, добившись признания, сократили их долю и вернулись к исконным местным Гренашу и Кариньяну. Временное отлучение «неправильных» вин о утвержденной законом категории Denominacion de Origen было им даже на руку — о «граталлопских бунтарях» стали писать серьезные критики. Законодатель и пророк винного мира Робер Паркер назвал Приорат лидером «испанского прорыва».

Впрочем, на Граталлопском холме не выросли дворцы с золотыми крышами. Часовня картезианского монастыря все так же возвышается серым силуэтом над сотней старых домов, и трамонтана выдувает слезы из глаз непривычного путешественника.

ОТЕЛИ

Mas Figueres

Уютное винное хозяйство и винный отель в самом сердце провинции Приорат. Трехэтажный розовый дом XIX века был недавно отреставрирован со всей тщательностью. Благо-

даря грамотной реновации, отель, сохранив все свои достоинства — большой сад, огород и бассейн той эпохи — приобрел новые: просторные светлые комнаты для гостей (шесть двойных номеров и один тройной). Своей необычной архитектурой дворец обязан первому владельцу, важному ученому того времени Федерико де ла Фуенте. Тот считал, что Приорат — идеальное место, где можно спокойно заниматься наукой вдали от суеты королевского двора и светской жизни. В сущности предназначение Приората не изменилось, только сейчас здесь занимаются совсем другой наукой — производством вина. В Mas Figueres делают вина Dosterras (DOM), а в местном ресторане устраивают ужины, дегустации и проводят энологические курсы. **Цена: от €90.** www.masfigueres.com.

AC Tarragona

Современный и очень удобный отель в хорошей форме, AC Tarragona входит в сеть отелей AC испанского предпринимателя Антонио Каталана. Это всегда пусть и стандартные, но просторные и уютные отели с интересным дизайном. Гостиница в Таррагоне только что пережила ремонт, после которого безоговорочно считается лучшим отелем в городе. Расположен он в современном городском квартале рядом с торговыми улицами, но уже в десяти минутах ходьбы начинается исторический центр города — старейший, еще римский, чудом уцелевший за два тысячелетия. За аппетит гостей отвечает ресторан местной кухни El Parc, за спортивную форму — веллнес-центр. **Цена: от €70.** www.ac-hotels.com.

РЕСТОРАНЫ

Celler de Gratallops

Городок Граталлопе в регионе Приорат — не самое популярное место для туристов. Однако на 250 жителей здесь приходится четыре ресторана. В одном из них, Celler de Gratallops, можно попробовать качественную каталанскую и валенсийскую еду (его держит пара из Валенсии) без примеси «туристических» блюд.

El Celler del'Aspic

Отличный ресторан от Тони Брю| — жизнерадостного и активного шефа. Это видно и по его меню — инновативному и элегантному. Брю — член движения Slow Food, поэтому использует местные и органические продукты. Например рис только из долины Эбро, которая находится неподалеку, ужин из четырех блюд подают с местными винами — у Брю к ним отменный вкус (что неудивительно, он коренной житель Приората). Стоит попробовать креативные блюда — например, инжир с фуа-гра или суп из белого шоколада. Ужин от €40 на человека.

ГЕРМАНИЯ

МОЗЕЛЬ СААР

EGON MULLER CHARZHOFBERGER

Многочисленные поклонники считают его первым и лучшим и на то есть основания: никто не прошел сквозь все кризисы немецкого виноделия с таким достоинством, как этот Эгон Мюллер да, именно так его правильнее называть: Эгон Мюллер IV. Он представляет уже шестое поколение своей винодельческой династии и четвертое — собственно Эгонов Мюллеров.

Чувство династического наследия очень многое значит для этой семьи. Пронести честь семейной традиции через трудные времена и не возгордиться его достигнутым — таков удел потомственных виноделов.

Великий виноградник Шарцхофберг, прославивший Дом Egon Müller и в то же время прославленный им, был разбит монахами в далеком средневекье. Во владение предков Эгона Мюллера он перешел в 1797 г. после секуляризации монастырских владений.

В настоящее время Дому принадлежит почти 8,5 из 28 га Шарцхофберга со старыми, возрастом до ста лет лозами Рислинга. Часть этих лоз никогда не прививалась и смогла устоять во время нашествия филлоксеры. Даже если такую лозу приходится обновлять, чтобы повысить производительность виноградника, на ее место сажают другую, взятую из той же посадки, и выращивают ее на своих родных корнях. Секрет устойчивости местного терруара к филлоксере в том, что сланцевая почва здесь расслаивается вертикально, и если лоза своими корнями легко проникает в расщелины между породой, то для личинок опасной микроскопической тли каменистая преграда оказывается непреодолимой.

Знаменитые сланцевые почвы Шарцхофберга обусловили и характерную минеральность вин Эгона Мюллера — тонкую и не мешающую проявиться плодовым ароматам в молодых винах и мощную, скрепляющую структуру вина в его зрелом возрасте. Мозельская система подвязки (каждая лоза опирается на свой шест, а две ветви изгибают в виде сердца, закрепляя концы на шесте) позволяет доводить плотность посадки здесь до 10 тысяч лоз на гектар. Высаженные столь частыми рядами, виноградные кусты к старости прорастают своими корнями больше чем на десять метров в глубину. Именно так рислинг обретает свой характер и стойкость. Когда производители дешевых немецких вин растеряли репутацию рислинга, Эгон Мюллер работал вопреки непопулярности жанра. В эту пору он не только не снижал планку качества, но и, напротив, задавал себе и единомышленникам самые жесткие стандарты. А когда на рубеже XX и XXI веков мода на Рислинг вновь распространилась по всему миру Эгон Мюллер не без гордости объявил, что у него, кроме нескольких поместий в Германии, есть достойные виноградники в Словакии и Австралии.

Эгон Мюллер имеет дар — он достигает величия во всех жанрах, за которые берется. Однако его главным фирменным знаком остается сладкое Auslese Goldkapsel с родного фамильного виноградника Шарцхофберг.

Винный гуру Хью Джонсон однажды очень точно описал эволюцию Рислинга при бутылочной выдержке. Первые несколько лет вино радует вас своей неповторимой чистотой и свежестью, цветочными и цитрусовыми оттенками аромата, к которым, в случае, если оно сделано из ботритизированного винограда, добавляются тона меда и тропических сладких фруктов. Затем Рислинг как бы замирает в своем развитии и «засыпает» на пару лет. В этот период его аромат кажется сдержанным, вкус — менее объемным. Но умеющих ждать вознаградит открытие второго дыхания Рислинга! И теперь к гамме его ароматов добавляются интригующие минеральные, гудронные тона, а вкус приобретает елейную маслянистость. Трехзначная (в евро) цена, которую вы заплатите за бутылку Auslese от Эгона Мюллера, оправдана возможностью как раз вот такого открытия — и, кроме гордости первооткрывателя, вы потом будете вспоминать одно из самых глубоких чувственных переживаний в вашей жизни (Сердюк И. и соавт., 2010).

За умение филигранно сбалансировать сахар в винах позднего сбора Эгон Мюллер был приглашен в элитарную группу виноделов, работающих с ботритизированным виноградом, наряду с корифеями — Александром де Люр-Салюсом из Сотерна, Иштваном Сепши из Токая.

ОТЕЛИ

Weinromantikhotel Richtershof

Как утверждает немецкий интернет-навигатор, всего в 36 минутах езды от Вильтингена, близ уютного городка Мюльхайм, в старинном комплексе зданий расположился четырехзвездочный отель, входящий в коллекцию Relais & Châteaux. Его окружает парк площадью свыше 10 га, с чайными домиками и верандами-кафе, беседками, прудами, водопадом и собственной вертолетной площадкой. Отель невелик — всего 43 номера и суита, оформленных по-разному. И, конечно, как следует из названия отеля, его главное преимущество — целый комплекс для релаксации: бани, массирующие водопады, купание в бассейне с плавающими в нём розовыми лепестками. **Цена: от €155.** www.weinromantikhotel.de.

Victors Residenz-Hotel Schloss Berg

Если, покинув винодельческое хозяйство Egon Müller близ городка Вильтинген, двинуться на запад, к местности, где сходятся границы Германии, Франции и Люксембурга, то через 28 километров в местечке Перл взору путешественника откроется величественный замок Schloss Berg. Эта постройка датируется XIV веком, однако под ее фундаментом скрываются остатки куда более древнего сооружения, о котором упоминается в хрониках тысячелетней давности. Неоднократно перестроенный замок в годы Второй мировой войны стал жертвой бомбардировки, в 1956—1957 гг. перенес реставрацию, а в 1990-м превратился в пятизвездоч-

ный отель со 113 номерами и суитами и тремя ресторанами. К услугам гостей номера разной площади и класса. **Цена: от €119.** www.victors.de

РЕСТОРАНЫ

Weinromantikhof Richtershof

Рестораны Weinromantikhof Richtershof — рай для гурманов. В заведении Culinarium, еще сохранившем аромат пряностей, некогда торговали колониальными товарами. Сегодня подают классические блюда местной кухни: суп «рислинг» со специями, рагу из кабана с красным мозельским вином, форель и филе карпа в луково-винном соусе. В Davidoff-Lounge царит атмосфера английского клуба, тут разрешается выкурить сигару или сигарету. Знатоки могут спуститься в 1700-метровый винный погреб 1680 г. постройки с винотекой.

Victors Residenz — Hotel Schloss Berg

В распоряжении шеф-повара Кристиана Бау, специалиста высшей квалификации, рестораны средиземноморской и местной кухни, а также отдельное заведение, где предлагают интернациональные, французские и японские кушанья. Все рестораны удостоены высших национальных и мировых наград в области кулинарии. В винной карте — более 600 наименований. В зависимости от сезона, помимо всегда имеющихся блюд, в меню присутствует всевозможная дичь из окрестных лесов, в том числе дикий гусь, приготовленный по местным рецептам. Отдельный набор блюд подадут в рождественские праздники и новогоднюю ночь.

РЕЙНХЕССЕН

WEINGUT GUNDERLOCH

Авторство выражения «долгое терпение — друг вина» приписывают французам. Однако немецкие виноделы не меньше своих западных соседей знают цену несуетливому ожиданию и выдержке.

В долину Рейна лучше приезжать в конце октября или начале ноября. В это время от видов пурпурно-золотистых виноградников на крутых склонах Рейнхессена захватывает дух. Приглядевшись, вы заметите, что не все грозди собраны. Некоторые из них как будто по рассеянности забыты на лозах. Однако невнимательность и случайность исключены в отношении немцев к своему ремеслу, а оставленные на лозе до поздней осени грозди — часть особого таинства. Ведь именно тут, в прохладном климате германских участков рейнской долины, из винограда позднего сбора (иногда даже подмороженного и тронутого льдом) производятся вина по-настоящему неповторимые: ауслезе, беренауслезе, трокенберенауслезе, айсвайн.

Сладкие вина сейчас считаются не очень модными, но превосходные немецкие рислинги, в которых сладость уравновешена высокой кислотностью и тонкой минеральностью вкуса, неизменно удостаиваются самых высоких похвал. Шедевры не оставляют людей равнодушными вопреки любой моде.

Как пример можно назвать трокенберенауслезе с виноградника Nackenheim Rothenberg от семейного дома Gunderloch. Это вино за последнее время три раза (урожаи 1992, 1996 и 2001 годов) получало 100 баллов из 100 от самого влиятельного в мире винного журнала Wine Spectator.

Хозяйство Гундерлох расположено в городке Накенхайм, к юго-востоку от Франкфурта. В 1890 г., когда виноделие в объединенной Германии переживало расцвет и на берегах Рейна разрастались виноградники, преуспевающий майнский банкир Карл Гундерлох приобрел несколько участков, включая особенно ценившийся склон Ротенберг площадью 8,2 га.

Гундерлох вложил в виноделие значительную сумму и рассчитывал, что с г.ми его инвестиция принесет хорошую прибыль (немецкий рислинг тогда считался королем белых вин), однако последовавшая череда войн и природных катаклизмов охладила желание потомков заниматься вином. Новую жизнь хозяйство получило, когда в Накенхайме обосновалась правнучка Карла Гундерлоха, Агнес Хассельбах-Юзингер, со своим мужем Фрицем. Виноградник Ротенберг, «Красная гора», относится к числу тех, которые особенно ценят коллекционеры. Загадка этого терруара такова, что происходящие с этих лоз рислинги, как и самые великие бургундские шардоне, стареют очень медленно. Их с удовольствием можно пить и двадцати-, и тридцати-, и сорокалетними. Красные сланцевые почвы Ротенберга придают молодому вину нежный абрикосовый аромат, а в зрелом отзываются бензольной минеральностью. Хассельбахи называют рислинги с виноградника Rothenberg своей «жидкой кредитной картой».

Возможно, это и есть то самое золото Рейна, секрет которого так тщательно охраняют карлики-нибелунги. Лучшие рислинги производятся ограниченными объемами, а потому продаются исключительно на аукционах — в Трире, монастыре Клостер Эбербах, и в других городах Германии.

РЕЙНГАУ

WEINGUT ROBERT WEIL

«Никто из виноделов за последнее десятилетие не сделал так много для поддержания репутации Рейнгау и немецких вин в целом, как Вильгельм Вайль», — говорит влиятельный критик Герх Ард Айхельм Ан.

Подобная высокая оценка не единственная в послужном списке Вильгельма Вайля — человека, который возглавляет семейный Дом Robert Weil в долине Рейна. Так, Джоэл Пейн и Армин Диль в своем авторском гиде по винам Германии, выходящем сейчас под эгидой справочников Gault-Millau, присудили Дому пять «виноградных гроздей» из пяти возможных и отметили, что его хозяйство, пожалуй, ближе всего подошло к стандартам качества винного шато уровня Premier Grand Cru. Основатель винного Дома Роберт Вайль был профессором Сорбонны и жил в Париже, пока не началась

франко-прусская война 1870 г. По возвращении на родину, Вайль обосновался в Висбадене, рядом с Рейнгау, и начал работать журналистом. По случаю он купил виноградник и дом, и в 1875 г. начинается история винной династии.

Сегодня Дому Вайля, которым управляет уже четвертое поколение его наследников, принадлежит 50 га виноградников с площадью посадки от 5 до 6 тысяч лоз на гектар. Вильгельм Вайль разделяет точку зрения, согласно которой лучшие вина делаются на винограднике. Поэтому здесь задействован весь арсенал научных знаний о виноградной лозе: практикуется отказ от гербицидов и пестицидов, использование травы для поддержания конкуренции корневым системам винограда, зеленый сбор не успевающих дозреть гроздей и многое другое (Сердюк И. и соавт., 2010).

Программа-максимум, которую стремился выполнить Вильгельм Вайль — довести качество производства до такого уровня, чтобы выпуск всех категорий предикатов, от кабинета до айсвайна, был возможен каждый год. Нелегкая задача, если учесть, что многие немецкие зоны виноделия находятся в северной части Европы, и это делает местоположение виноградника фактором абсолютно критическим. Но с этим Вайлю крупно повезло. Бывшие монастырские участки Kiedricher Klosterberg, Kiedricher Turmberg и немецкое «гран крью» (Grosse Lage) Kiedricher Gräfenberg вдохновляют винодела на подвиги. Относящийся к категории Grosse Lage (немецкий аналог гран крью) виноградник Kiedricher Gräfenberg дает наиболее сложные вина из коллекции дома Роберта Вайля. Он известен с XII века, и в течение своей истории неоднократно поставлял вина ко дворам Австрии, России, Франции и Великобритании. Также это единственный виноградник в мире, все вина которого, включая такие требовательные категории, как Айсвайн и Трокенберенауслезе, производились без перерыва каждый год, начиная с 1989-го.

Рислинги здесь получают кристальной ароматической чистоты, с прекрасной минеральностью и удивительным долголетием. Сладкий или сухой, рейнский рислинг в исполнении Вильгельма Вайля элегантен и великолепен.

SCHLOSS JOHANNISBERG

«Йоханнисберг царит над всем», — такую запись сделал в своем дневнике 15 августа 1814 г. Иоганн Вольфганг Гёте, обозревавший вид с холма, на котором возвышался самый известный замок Рейнской долины.

Виноградники этого замка уникальны не только совокупностью природных факторов — смягчающим перепады температур влиянием Рейна и классической меловой почвой. Само здание замка, широким фасадом прикрывающее виноградник с северной стороны, служит мощным щитом от холодных ветров. Расположенные на широте 50°, лозы Schloss Johannisberg считаются одними из самых северных в Европе. И именно здесь родилось классическое представление о рислинге. Неслучайно в Америке немец-

кий рислинг до сих пор обобщенно называют Йоханнисбергером. Schloss Johannisberg — родина первого вина позднего сбора, Spätlese. Историю его появления давно рассказывают, как анекдот, хотя дата зафиксирована в источниках — 1775 год. В те времена дату начала сбора урожая устанавливал местный архиепископ, которому гонцы отвозили на пробу несколько гроздей с каждого виноградника. По легенде, гонец с разрешением для Йоханнисберга задержался в пути на несколько дней, за которые виноград набрал дополнительный сахар, что сделало вино выдающимся. Упоминания современников об особенном качестве урожая 1775 г. до сих пор цитируют в статьях и книгах об этом поместье, а запоздавшему курьеру в 1960 г. прямо перед входом в замок поставили памятник.

В летопись немецких «предикатов» — высших категорий качества в немецком виноделии — Schloss Johannisberg вошел и как место создания первого «ледяного вина». Неожиданный мороз, схвативший созревающие грозди рислинга одним холодным осенним утром 1858 г., позволил виноделу Аллингеру приготовить Eiswein. Для того чтобы подать в пресс замороженные ягоды, необходимы смелость и подвижнический труд сборщиков — ведь виноград надо было собрать вручную, пока он не оттаял под лучами восходящего солнца. Но результат — сладкое вино из сверхконцентрированного сока — оправдывает усилия. Как, впрочем, и рыночная цена винного деликатеса, измеряемая обычно трехзначными числами. Спустившись в старинные погреба замка, вы сможете увидеть еще один любопытный памятник — нанесенное на торец большого бута, почти в человеческий рост, рельефное изображение коронованной тли филлоксеры, и пораженных ею лоз. Нашествие этого насекомого в конце XIX и начале XX века опустошило виноградники почти всей Европы. Но немцы не были бы немцами, если бы не отдали философскую дань кризису. Если вы спросите сопровождающего вас винодела, в чем смысл памятника, он ответит, что филлоксера заставила переоценить ценности, отказаться от лишнего и сосредоточиться на основном. Кризисные времена способны подтолкнуть мудрого к правильным решениям. Schloss Johannisberg хранит и след российской истории. Супругой последнего из княжеского рода Меттернихов, который владел хозяйством в XX веке, была русская княжна Татьяна. Ей было суждено пережить супруга, и она доживала свои дни в родовом замке, когда Schloss Johannisberg был уже продан. Рассказывают, что Владимир Путин приезжал сюда, чтобы её навестить.

В настоящее время Schloss Johannisberg принадлежит крупнейшей группе производителей немецкого вина — Henkel. Однако промышленный гигант не стал менять элитарный характер производства в историческом хозяйстве. Разве что погреба этого великолепного памятника виноделия открылись для большего числа посетителей. А память о семье Меттернихов осталась увековеченной в топовом игристом вине от Henkel — Fürst von Metternich, которое делается из рислинга, собранного на виноградниках старого замка.

ОТЕЛИ

Hotel Krone Assmannshausen

В 14 километрах от винного хозяйства Schloss Johannisberg на живописном берегу Среднего Рейна возвышается замок Krone Assmannshausen, которому исполнилось уже 450 лет. Его построили на месте конюшни, где держали лошадей-бурлаков, тянувших против течения грузовые баржи. В 1808 г. здесь открываются отель и винный ресторан, ставшие излюбленным местом встреч поэтов и музыкантов. Своим вниманием Krone Assmannshausen удостоили многие известные немцы — например, Рихард Штраус и Зигфрид Вагнер, а уже в наше время красоту замка, комфорт гостиницы, а также гастрономию двух ресторанов оценили Гельмут Коль и Франсуа Миттеран. К услугам гостей 50 обычных номеров и 15 сунтов — часть номеров располагает собственными каминами и даже саунами. С балконов и лоджий, увитых глициниями, открывается великолепный вид на Рейн или виноградники. В замке открытый подогреваемый бассейн — один из первых в Германии. **Цена: от €135.** www.hotel-krone-assmannshausen.com

Schloss Reinhartshausen Kempinski Hotel

Белоснежный замок Reinhartshausen построен в 1801 г. на месте, где с 1189 по 1275 г. располагалась резиденция тогдашнего владельца Рейнской области, Rheingau, рыцаря цу Эрбаха. Переходя из рук в руки, замок в течение столетий оставался собственностью аристократических и даже августейших семей. Начиная с 1855 г., принцесса Марианна, дочь короля Вильгельма I, превратила Reinhartshausen в средоточие многих культурных ценностей, в числе которых собрание живописи из 600 картин. Часть из них сегодня хранится в европейских музеях, а кое-что из тогдашней галереи — в самом замке. В 1987–1991 гг. замок, вошедший во всемирную «империю» Kempinski, был основательно отреставрирован, а позднее вошел в коллекцию Small Luxury Hotels of the World. Во всех номерах — антикварная мебель и новейшее техническое оборудование. **Цена: от €195.** www.michael-balzer.com

РЕСТОРАНЫ

Krone Assmannshausen

Рестораны отеля способны принять и компанию из 150 человек, и желающую уединения пару. Здесь предлагают блюда немецкой и классической французской кухни, а к ним — винную карту, содержащую более 1000 наименований. При огромном изобилии блюд есть в Krone Assmannshausen одно фирменное, которым особенно гордится шеф-повар Йене Коттке: запеченный по рецепту 1350 г. (из поваренной книги «Das Buch von guter Spise») особо откормленный гусь. Как правило, его предлагают целиком на четыре персоны по цене 98 евро.

Schloss Reinhartshausen Kempinski

В трех ресторанах отеля с видом на парк предлагают блюда как немецкой национальной кухни, так и изысканной классической французской. Есть в замке и особое заведение, как Schloss Schänke — «Кабачок при замке», чей хозяин Михаэль Бальцер не только оформил интерьер в крестьянском стиле, но и создал меню из блюд народной кухни. Где, как не

здесь, стоит попробовать простые, но любимые немцами кушанья, распространенные в долине Рейна: сдобренные луком, перцем, майораном и тмином колбаски из свиного фарша Nordhessische Bratwurst или Weckewerk из фарша, потрошков и шкварок, А осенью можно заказать обязательный луковый пирог Zwiebelkuchen...

BADEN BADEN

Обычно сюда приезжают поправить здоровье с помощью нетрадиционных методик лечения, но, как тонко заметил Гоголь, «больных здесь нет — все приезжают веселиться». Казино, зрелищные скачки и нотки фиалок в бокале бархатного Pinot идут на пользу всем отдыхающим. Теплый и солнечный Баден, самый южный регион Германии, вытянулся на 400 км вдоль Рейна от Боденского озера до Хайдельберга, включая Шварцвальд и покрытые виноградниками террасы вулканического массива Кайзерштуль. Термальные купания, великолепные ландшафты, а также открытие в начале XIX века первого в Германии игорного дома превратили Баден-Баден в драгоценный оазис.

В России моду ездить на курорт завела супруга Александра I, бывшая принцесса Луиза. За ней к баденским водам потянулись великие князья и все те, кто мог позволить себе эту роскошь: Долгоруковы, Голицыны, Репнины, Волконские, Трубецкие, Шереметевы, Львовы и многие другие. «Приезжайте в Баден-Баден хотя бы на пару дней, — зазывал Тургенев своего друга Густава Флобера. — Отсюда Вы сможете увезти новые краски для своей палитры».

Если Рейнгау называют «Бордо Германии», то Баден — это немецкая Бургундия. Лучшие виноградники сосредоточены в Кайзерштуле, который тянется от деревеньки Иринген до Шварцвальда (любимого леса Вильгельма Гауфа) на востоке. Большим потенциалом обладает и район Ортенау: сорокакилометровая полоса виноградников, протянувшаяся от Дюрбаха до самого Баден-Бадена. Благодаря заснувшему более трех миллионов лет назад вулкану в апеллясьоне встречаются уникальные почвы из гранита и красного песчаника. На вершинах холмов растут «божественно прекрасные» орхидеи, а лозы редкостной пышности сплошь покрывают склоны.

Считается, что немецким красным винам, тщательно сделанным и выдержанным в дубе, порой не достает глубины. Возможно. Но только не винам из Бадена. Летом в регионе устанавливается почти средиземноморский климат: пино нуар (который здесь называют шпетбургундером) отлично вызревает, формируя характер вина. В жаркие годы в Бадене ягоды пино набирают сладость быстрее, чем в Бургундии, вина получаются не слишком кислотными и бодрящими, со свежими ароматами красных фруктов.

Ягоды пино важно успеть собрать за 4—7 дней, учитывая переменчивый характер этого сорта. Однако определение оптимального момента зрелости

сорта — не единственная хитрость баденских виноделов. В 1970-х г.х они первыми в Германии начали использовать баррики, которых здесь до того времени никто и не видел, а также заменили старые лозы шпетбургундера на клоны, привезенные из Бургундии. До этого использовались клоны со слишком большой урожайностью, дававшие виноград с высоким уровнем сахара и низкой кислотностью. По-особенному в Бадене прижились обрезать грозди винограда: нижнюю половину каждой грозди. Такой способ обрезки способствует не только достижению оптимальной зрелости всех элементов, но и снижает риск грибковых заболеваний.

В 70-х г.х в Бадене началась программа по перепланировке виноградников. Чтобы сделать крутые склоны холмов более удобными для обработки, их частично выравнивали бульдозерами. Так что 80% виноградников апелласьона перестали считаться «экстремальными».

За последние десять лет площадь виноградников Баден-Бадена удвоилась, а производство выросло почти в 4 раза. Двигателем такого подъема стали многочисленные кооперативные винодельни, перерабатывающие более трех четвертей урожая. Всего в Бадене 420 частных виноделен, а 50 кооперативов объединяют 25 тысяч виноградарей. В Бадене находится и крупнейший винодельческий кооператив в Европе — *Badischer Winzerkeller*.

К сожалению, многие кооператоры живут старыми представлениями о качестве вин. Так что, хотя лучшие вина региона на западных рынках не продаются в супермаркетах (только в ресторанах и бутиках), 60% производимого в Бадене объема — вина, которые расходятся прямо на месте в литровых бутылках без всякой выдержки.

В последнее время в инфраструктуре винного Бадена наметился прогресс. Появляется все больше винодельческих кооперативов, ориентированных на высокое качество вин. Так, в *Badischer Winzerkeller* особенно тщательно обрабатывают виноград, поступающий с лучших виноградников региона. А в *Affentaler*, что в деревне Аффенталь, расширили ассортимент вина до пяти уровней качества согласно официальной классификации. В противовес огромным неповоротливым кооперативам в Бадене появляются и так называемые бутиковые компании. Винодельня *Weinut Duijn* из Ортенау последние десять лет провела в поисках идеального баланса: винодел Якоб Дуйжн смешивает урожай лоз разных клонов и дважды в неделю ездит за консультациями в Бургундию.

Исторически в Бадене выращивали исключительно белые сорта винограда, делали легкие и фруктовые вина. Сегодня здесь нет доминирующих сортов. Несмотря на то, что Баден называют немецкой Бургундией, шардоне здесь не прижился. Из белых сортов, помимо рислинга, выращивают пино блан и пино гри. Рислинг в Бадене впервые посадили в XVIII веке на винограднике *Klingelberger*, с тех пор этот сорт здесь часто так и называют — клингельбергер.

Однако рислинг — не главный сорт в апелласьоне. Сегодня здесь большое внимание уделяют пино нуар (в Бадене производят половину всех немецких Pinot Noir). Экспериментируют здесь и с совиньоном блан. Этот сорт был типичен для Бадена, но его уничтожил Гитлер из-за того, что его название «звучало по-французски». Совиньон остается новшеством для Бадена, хотя в винодельне Metternich гордятся тем, что сохранившиеся старые лозы совиньона блан когда-то были привезены из самого Chateau d'Yquem.

В переводе с немецкого «баден» означает «купаться». Целительные свойства горячих источников были известны еще древним римлянам, а развалины римских бань сохранились до наших дней. Однако в Баден-Баден приезжают не только поправить здоровье. Любителей острых ощущений влечет сюда рулетка. Кто только не играл в баденском казино! Все знаменитости, от Достоевского до Марлен Дитрих. По известности с немецким казино может сравниться, пожалуй, лишь казино в Монте-Карло. Дважды в год (в мае-июне и августе-сентябре) на ипподром в Иффенхайме съезжаются и именитые владельцы скаковых лошадей: Баден-Баден становится столицей мирового конного спорта.

Приезжают в Баден и на винные фестивали. В 10 минутах от центра столицы на живописных холмах раскинулись многочисленные виноградники. Штайнбах, Фрайбург, Оффенбург — с июня по октябрь праздник вина перебирается из одного баденского городка в другой. Прогуляться к винодельням по лесным лугам и склонам, посмотреть, как рождается вино, у которого последний плоток из бутылки — самый лучший, можно в Ребланде. Этот самый изнеженный солнцем винный район с видом на Рейнскую равнину и Шварцвальд ждет гурманов и ценителей вина с лета по осень. Приезжайте в курортный Баден-Баден на пару дней, чтобы (как когда-то Гоголь) остаться здесь на несколько недель.

ПОРТУГАЛИЯ

В мире много интересных стран, способных подарить массу незабываемых эмоций. Одна из них Португалия, страна, хранящая традиции древних времен и известная своими великолепными курортами. Португальцы гордятся своей страной, своей историей и культурой. Это очень гостеприимные люди. Ни в коем случае нельзя сравнивать португальцев и испанцев. Они очень болезненно относятся к такому сравнению. Там не принято зевать в общественных местах и потягиваться, обсуждать свою семью и детей. Это считается неприличным. Туризм в Португалии начал развиваться недавно. Сейчас ежегодно страну посещают около двадцати миллионов человек. Отдыхать в Португалии можно всей семьей, в компании друзей, вдвоем, и даже одному здесь будет совсем не скучно. У каждого свои представления об идеальном отдыхе. Одним нужны развлечения, другим — экзотика, кому-то только природа, море, солнце, некоторым — экстрим. Так вот Португалия удивительным образом сочетает все виды отдыха, о которых мечтает каждый современный человек. Множество архитектурных памятников, древние города, монастыри, церкви, огромное число музеев для тех, кто хочет узнать историю этой замечательной страны. Многокилометровые песчаные пляжи для любителей пляжного отдыха. Здесь есть все условия для занятий дайвингом, можно ходить пешком по бесконечным горным тропам, а также плавание с дельфинами, и теннис, и гольф.

Португалия для тех, кто любит вкусно поесть и продегустировать различные вина. Также, Португалия — это страна вкуснейшего кофе. Здесь много изысканных ресторанов. Это выражается в постоянной замене столовых приборов в зависимости от блюда, а также в предложении продегустировать вино перед выбором. Если будете ужинать в одном из таких ресторанчиков, помните, что порции там огромные. Также португальцы обожают сладкие блюда. Чего стоит только миндальное пирожное со сметаной.

Как и любая южная страна, Португалия предлагает ряд возможностей отдыха у себя и развивает отрасль туризма. Однако помимо океана и исторических достопримечательностей в Португалии, в особенности в долине Дору — земле портвейнов — существует возможность окунуться в мир виноделия, открыть для себя новые горизонты винного туризма. Такой вид отдыха возможен и в других странах, производящих вино, но Португалия имеет ряд преимуществ перед своими соседями Испанией, Италией и Францией.

Во-первых, Португалия это вечно зеленая страна, даже в январе, здесь цветут деревья, спеют цитрусовые и своей зеленой кроной украшают ландшафт эвкалипты. Фрукты и овощи здесь доступны круглый год, а вином можно наслаждаться в любое время г.

Винный туризм включает в себя посещение виноградников и погребов, проживание в уютных гостевых домах при винодельне, дегустацию вин и

местной сельской кухни, винные туры и фестивали, участие в процессе сбора и приготовления вина и все это возможно в Португалии.

Самым популярным и востребованным местом для винного туризма, предлагаемого португальцами, является долина Дору, обвораживающая своими великолепными пейзажами, уникальным ландшафтом и мягким климатом. В 2001 г. регион Алту-Дору внесен в список всемирного наследия UNESCO благодаря культурному ландшафту выдающейся красоты и как уникальный образец человеческих достижений во взаимодействии с природой.

Сюда можно попасть всеми видами транспорта: на машине, но будьте готовы петлять по крутым склонам и узким дорогам, на поезде, пароме, который курсирует из Порто либо вертолете, что тоже здесь возможно.

Любого туриста, цель которого попробовать местные вина, конечно же, интересует возможность попасть на сами винодельни и продегустировать, а возможно и приобрести, местные вина. Даже если вы остановитесь в одной из местных Quinta (винодельческие хозяйства), то вам помогут и организуют тур по соседним винодельням.

Регионы Дао и Байррада

Начните свое путешествие по двум традиционным винным маршрутам Центральной Португалии — там, где река Дао прокладывает себе путь среди гор к песчаным пляжам и прибрежным лагунам. Плодородные винодельческие регионы Дао и Байррада известны еще с XII века и с давних времен славятся высоким качеством производимого вина.

Первый маршрут проходит по региону Дао, основу ландшафта которого составляют гранитные камни и буйная растительность. Стоит побывать в городе Визеу и познакомиться с его уникальным архитектурным наследием, посетить замки, усадьбы и принадлежащие им виноградники. На территории между реками Вога и Пайва «рассыпаны» деревенские домики с глиняными крышами и романтическими храмами.

Второй маршрут проложен вдоль винодельческого района Байррада, расположенного недалеко от прибрежной морской полосы. Здесь стоит прогуляться по небольшим городкам Лузу и Куриа, где находятся отели, сохранившие шарм 20—30-х годов прошлого века. Расположенное среди лесистых холмов удивительно красивое местечко Бусаку находится между Коимброй и Порто — всего в 10 км от термального курорта Лузо и городка Меальяда, известного, как утверждают знатоки, самым вкусным молочным поросенком в мире. Район примечателен живописными полосатыми домиками, тихими прибрежными лагунами и пляжами с высокими песчаными дюнами.

Остров Мадейра

Издревле остров Мадейра был местом проведения красочных празднеств в честь «нектара» Богов — традиционного вина, издревле производимого на

этом живописном острове. Еще в 1776 г. вино Мадейры было высоко оценено американцами и выбрано ими для празднования Дня Независимости. В своих виршах вкус вина с Мадейры восхвалял Шекспир, а короли и первооткрыватели в обязательном порядке ставили бутылочки с драгоценным напитком на столы во время пиршеств.

Наиболее ценными на острове сортами винограда считаются Серсиал, Боал, Верделью и Мальвазия. Настоящей «жемчужиной» среди сухих вин является легкое, ароматное вино Серсиал, которое идеально выступает в роли аперитива. Вино Верделью, имеющее золотистый оттенок и нежный аромат, прекрасно подходит ко всем видам блюд. Благородное, бархатистое, темно-золотое, полусладкое вино Боал рекомендуется пить между основным блюдом и десертом. Во время перемены блюд невозможно устоять перед сладким вином Мальвазия, которое прекрасно сочетается с десертами и обладает ярко выраженным ароматом и насыщенным алым цветом.

В сентябре на Мадейре проходит ежегодный винный фестиваль, во время которого воздается должное известному во всем мире напитку.

Провинция Минью

В богатой природными красотами провинции Минью, в северной части Португалии, выращивают виноград, из которого производится знаменитое, прозрачное и очень легкое молодое вино — Винью Верде. Оно прекрасно подходит к блюдам из рыбы и морепродуктов и идеально при жаркой погоде. Виноградники провинции раскинулись на склонах холмов рядом с полями, где находится много традиционных зернохранилищ.

На берегах реки Минью расположен симпатичный городок Валенса. В северных городах Монсау и Мелгасу производится белое вино Алваринью — одно из самых известных вин Винью Верде. Неподалеку отсюда расположен Национальный парк Пенеда-Жереш со старинными горными деревушками Каштру-Лаборейру и Соажу.

В конце путешествия стоит заглянуть в древний город Гимарайнш, входящий в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Затем можно осмотреть достопримечательности другого старинного города — Амаранте.

Провинция Алту-Дору

В 1756 г. регион Алту-Дору, расположенный вдоль реки Дору, стал первым в мире винодельческим районом с законодательно установленными границами. Он внесен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО и славится высококачественными винами, в особенности, портвейном.

Поддайтесь очарованию провинции Дору с ее живописными видами, деревушками, извилистой рекой, ступенчатыми виноградниками и чистым воздухом. Не упустите возможность побывать на производстве лучших со-

ртов вин, таких, как Quinta do Noval, Quinta do Seixo, Quinta do Vale Meao и Quinta do Crasto.

Совершите увлекательное путешествие вверх по реке от причала Вила Нова де Гайа до города Регуа на плоскодонной лодке «барко рабело», а затем переседайте на старинный паровоз. В городе Пиньяу стоит полюбоваться традиционными португальскими изразцами «азулежу» и прогуляться по его извилистым улочкам.

Регион Алентежу

Когда-то покрытый пшеничными полями, сегодня регион Алентежу повсюду увит виноградной лозой. В этой жаркой местности производятся лучшие вина Португалии.

В регионе стоит посетить красивейший поселок Каштелу-де-Виде, городки Марвау, Порталегре, Крату, Алтер-ду-Шау и замки Монтемор-у-Нову, Аррайолуш, Эштремош, Монсараш и Вила Викоса. Путешественникам стоит прогуляться в природном парке Сьерра де Сан Мамеде. Здесь, на самой знаменитой конеферме страны, обьезжают лошадей редкой лузитанской породы.

К югу на берегах реки Гуадиана и водохранилища Алкева расположены красивейшие поселки региона — Моурау, Моура и Виана-ду-Алентежу, знаменитые своими белыми домами и мостовыми, выложенными черным булыжником.

Для многих виноманов тема португальских вин начинается и заканчивается обсуждением только крепленых вин, портвейна и мадеры. В былые времена, если в разговорах и упоминались столовые вина, то только «сезонные» Vinhos Verdes (виныюш вердиш), «Зеленые вина», или недорогие розовые, такие как Матеуш (Mateus).

На самом деле, полсотни лет назад в Португалии уже были свои культовые вина. Ferreira (Феррейра), Дом портвейна, который сегодня находится в собственности гигантской корпорации Sogrape, еще в 1950-х годах выпустил марку Barca Velha (Барка Бейа), ставшую португальским ответом Penfolds Grange. Еще в 1963 году писавший о вине Г. Уарнер Аллен (H. Warner Allen) в своей книге «Вина Португалии» оповестил о «появлении хороших столовых вин» и настаивал на том, что португальские сухие вина «по цене и качеству могут соперничать с винами любой другой страны». Некоторые марки той эпохи дошли до нас, например, Хосе Мария-да-Фонсека (Fonseca) делал свое вино Periquita (Перикита) еще тогда (на самом деле, с середины XIX века). Все же, не принимая во внимание эти частные примеры, революция в португальском виноделии не начиналась до начала 1990-х годов и на самом деле достигла существенных результатов только к середине или к концу 1990-х годов. Вхождение Португалии в ЕС в 1986 году можно рассматривать также как толчок к развитию нового современного вина в виноделии этой

страны. Действительно, на глазах только одного поколения все изменилось в виноделии Португалии.

ОТЕЛИ

The Yeatman

В июле 2011 г. в городе Порту состоялось официальное открытие первого винного отеля класса «люкс» The Yeatman. Отель The Yeatman расположился на возвышенности, в очень красивом историческом районе Вила-Нова-де-Гайя, на южном берегу реки Дору.

Территория, окружающая отель, составляет два с половиной гектара, на которой раскинулись красивейшие сады. К услугам гостей в отеле — два панорамных бассейна. Один — закрытый — связан напрямую со спа-центром, а второй — открытый — расположен прямо у отеля, откуда открывается потрясающий вид на Порту.

В отеле — 82 просторных номера, состоящих из 70 стандартных номеров и 12 сьютов. В каждом — отдельный балкон, общая площадь которого составит 12 квадратных метров, откуда открывается впечатляющая панорама на реку Дору и исторический центр города.

В просторных ваннах гостей будет ждать эксклюзивная косметическая продукция Caudalie, которая активно используется в спа-центре отеля. Гостям отель предложит широкий выбор португальских вин, включая, знаменитый португальский портвейн, а также подборку лучших сортов вин из Европы и стран Нового Света. В комфортабельном одноименном ресторане отеля гости смогут попробовать национальную португальскую кухню. Легкие закуски и сэндвичи подаются в Dick's Bag, в меню которого включены разнообразные коктейли, вина и портвейны.

Сконструирована в отеле и уникальная закрытая столовая, расположенная прямо в винном погребе. Здесь можно принимать vip-гостей во время закрытых приемов и накрывать романтические ужины «на двоих». В специальном кабинете-библиотеке гости могут выкурить сигару и изучить книги, посвященные винам и истории Португалии.

Гости смогут попробовать различные косметические процедуры, обертывания и лечебно-оздоровительные программы по винотерапии. Магазин спа-центра предложит косметику компании Caudalie, в состав которой входят натуральные ингредиенты. В спа-зоне отеля — душевые комнаты, сауна, римская ванна, турецкая баня хаммам, тепидарий, а также зона релаксации. Отсюда можно легко попасть в пейзажный бассейн.

Отель Yeatman предлагает предпринимателям и компаниям оборудование и услуги по организации встреч, семинаров, презентаций продукции и инсентив-туров. В отеле спроектировано 11 залов для проведения переговоров и встреч, оборудованных по последнему слову техники. Также гости смогут воспользоваться крытой парковкой на 150 машин и услугами бизнес-центра. Чтобы внести в деловые мероприятия нотку оригинальности, в отеле будут проводиться дегустации вин, осмотры погребов и других местных достопримечательностей.

В период с июля по сентябрь стоимость проживания в номерах повышенной комфортности Superior составит € 260.

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ МАРШРУТЫ ПО НЕКОТОРЫМ СТРАНАМ НОВОГО СВЕТА

У винного туризма есть несколько очень простых принципов. Один и самый главный из них — пробовать вина только в непосредственных местах его производства. Это нужно для того, чтобы вы могли связать не только вкус вина и вид местности, но и историю его создания, тайну рождения напитка, природу местности и ее историю. В любом месте наибольшей ценностью у винного туризма пользуются местные сорта винограда, а особенно — те, которые уникальны для этой местности.

Настоящие ценители вина знают, что путешествовать любят люди, а не вина. Вино, которое уехало далеко от места, где оно выросло и созрело, имеет хуже вкус. Сильней всего портится при путешествии молодое вино, которое иногда даже перевозят в цистернах, что плохо влияет на вкус. Отсюда вывод — настоящее французское вино вы можете попробовать только во Франции. Этим принципам соответствуют специальные «винные туры» с путешествиями по заводам и дегустационным залам. Такие туры есть во всех винодельческих регионах — от Грузии до Перу. В тех местах, где виноделие имеет древнюю историю, есть и настоящие винные музеи, которые знакомят ценителей с историей и особенностями виноделия региона, самыми древними и знаменитыми сортами винограда и вина, с историями производителей напитка — от древних монахов до наших дней.

Винодельческие регионы, как правило, находятся в красивейших местах. Скептики могут призывать нас снять розовые очки, однако виноделы действительно интереснее и самобытнее производителей любой другой продукции. Деньги для них не главное, а если есть между ними что-то общее, так это щедрость, желание поделиться с вами своими знаниями и, конечно, вином.

Умный турист не посещает винодельни во время обеденного перерыва; помнит, что сначала ему, скорее всего, предложат вино попроще, чтобы не слишком быстро привести его в восторженное состояние; выплевывает вино только туда, куда говорят (в плевательницу); знает, где можно найти действительно хорошее вино, и старается непременно купить что-нибудь на память, пусть даже это будет майка с эмблемой винодельни.

Жестких правил насчет того, какую еду с каким вином надлежит употреблять, не существует. Если вы пьете то, что вам нравится пить, и едите то, что вам приятно есть, вкус вина и еды, скорее всего, будет фантастическим или, по меньшей мере, приятным.

АВСТРАЛИЯ

АДЕЛАИДА

PENFOLDS MAGILL ESTATE

Джеймс Халлидей писал про макса Шуберта, что он был «не более совершенным, чем каждый из нас», но что ему удалось приблизиться к совершенству в виноделии больше, чем кому бы то ни было.

В начале тридцатых годов Макс Шуберт поступил в винную компанию Penfolds Wines курьером. В 1948 г. он стал главным виноделом и почти тридцать лет занимал эту должность. Даже покинув компанию в 1975 г., он еще долго оставался ее консультантом. Его вклад в становление всего австралийского виноделия велик, а список титулов и наград занимает приличный по размерам абзац. Но самой большой его заслугой и памятником ему останется созданное им вино Penfolds Grange.

Работа над созданием Грейнджа началась в 1950 г., когда Шуберт вернулся из командировки в Бордо. Он привез оттуда идею выдержки вина в новых дубовых бочках, однако исходным материалом выбрал не Каберне и Мерло, а наиболее распространенный в Южной Австралии сорт — Шираз. Грейндж, как и все вина Penfolds, создавался в традиции ассамблирования. Крупная негроциантская фирма скупала виноматериалы у фермеров и соединяла их в зависимости от производственных нужд. Первая и, может быть, главная заслуга Шуберта была в том, что он соединил несколько лучших лотов для создания суперкачества. До него обычной практикой австралийского виноделия была эгализация, то есть добавление лучших лотов к посредственным ради вытягивания результата на приемлемый уровень.

Первый урожай Грейнджа, датированный 1951 г., Макс Шуберт создал на базе старых лоз двух хорошо известных ему виноградников: Morphet Vale и Magill (последний был заложен основателем компании доктором Кристофером Роусоном Пенфолдом в 1844 г.). Ассамблированное вино Шуберт заложил на 12-месячную выдержку в новых бочках из американского дуба.

Однако первые дегустации молодого вина принесли разочарование. Руководство компании не оценило усилий Макса Шуберта, отозвавшись о вине, как о «жалкой пародии на сухой портвейн». В 1957 г. от Шуберта потребовали прекратить производство Грейнджа (Сердюк И. и соавт., 2010).

Винодел не послушал начальство и оказался пророком. Он продолжал тайно ассамблировать лучшие лоты каждого урожая и закладывать их на выдержку. В 1960 г. он предложил владельцам Penfolds вернуться к первым миллезимам своего «подпольного» вина, и развившийся букет Грейнджа не оставил их равнодушными. Шуберту простили неподчинение и официально разрешили продолжить работу. В 1962 г. урожай Грейнджа 1955 г. впервые решили отправить на винный конкурс, и он вернулся с «золотом». Впослед-

ствии это феноменальное вино завоевало на различных мировых винных смотрах еще более 50 золотых медалей. Получив карт-бланш, Шуберт пошел на более смелые эксперименты. С начала 1960-х годов он стал добавлять в состав своего вина Шираз из долин Barossa, Clare и Koonunga Hill, срок выдержки в бочках увеличил до 18–20 месяцев, а общий период выдержки перед выпуском в продажу определил, как четыре года.

Грейндж стал самым знаменитым вином Зеленого континента. После того, как урожай 1971 г. победил в сортовой категории «Сира/Шираз» на «Винной Олимпиаде» 1979 г. в Париже, Хью Джонсон назвал его «единственным гран крю Южного полушария». Журнал Wine Spectator в 1995 г. выбрал Penfolds Grange 1990 вином года, а Роберт Паркер со свойственным ему полемическим максимализмом однажды заметил, что Грейндж вытеснил Петрюс с позиции «самого экзотического и концентрированного» вина в мире.

Урожай Грейнджа 1951 г. до сих пор находится в хорошей форме. Ему принадлежит ценовой рекорд для вин Австралии. В 2004 г. на аукционе Oddbins австралийский коллекционер купил бутылку первого урожая Грейнджа за \$50 000. По приблизительным оценкам, таких бутылок на сегодня в мире осталось не более 20.

ОТЕЛИ

Thorngrove Manor

Этот замок словно из книг о Гарри Поттере построили в окрестностях Аделаиды 26 лет назад. Он немедленно стал курьезным аттракционом: никаких других средневековых замков нет не только рядом с Аделаидой, но и во всей Австралии. В Thorngrove Manor есть башни с флюгерами, приютившие суиты, камин, обильная лепнина на потолках в одних залах, в других — искусно состаренные деревянные балки. Картину дополняют витражи, гобелены и расписные фриз. Конечно, это условный замок, соединивший в себе черты многих стран и эпох. Однако всё вместе материализовалось в сказочный образ, реальность которого подкрепляется предметами антиквариата. Замок невелик, одновременно в нем могут находиться не более шести гостей, поэтому он совсем не похож на отель. Поужинать и принять спа-процедуры здесь можно прямо в номерах, так что гости имеют шанс никогда не увидеть других постояльцев. Но самое главное — Thorngrove Manor удобен для исследования не только близлежащих Penfolds Magill Estate и Bridgewater Mill, но и виноделен соседней долины Barossa. **Цена: от 910 до 1995 AUD.** www.slh.com/thorngrove

Intercontinental Adelaide

Этот отель раньше назывался Hyatt Regency Adelaide, а теперь перешел под управление Intercontinental. Он едва ли не самый большой в городе — 367 номеров — и уж точно стратегически наиболее важный: в этом же комплексе зданий расположены городской конгресс-центр, казино, рядом — река и променады, напротив — главная железнодорожная станция: центральнее не бывает. Если местоположение сулит одни достоинства, то размер — и недо-

статки тоже: с одной стороны, свободные номера есть практически всегда, если это не совпадает с какой-нибудь крупной промышленной выставкой, с другой — на ресепшн образуются очереди. Не все категории номеров обновлены с «хайаттовских» времен. Впрочем, это не относится к привилегированным, обосновавшимся наверху 24-этажной башни: от туда открывается лучший в городе вид, а их постояльцы получают доступ на клубный этаж. Во всяком случае, гастролирующие поп-звезды по-прежнему останавливаются именно здесь.
Цена: от 390 до 2070 AUD. www.ichotelsgroup.com

РЕСТОРАНЫ

Penfolds Magill Estate

Если в обычных ресторанах сомелье подбирают вино к блюдам, то здесь еда подбирается к вину. В меню — вина из погребов Penfolds, самое старое из которых Coonawarra Са стоит 3000 AUD. Дегустационное меню включает семь прихотливых блюд вроде океанского окуня, каннелони с козьим молоком, авокадо, икры лосося и огуречного снега.

Petalumas Bridgewater Mill

Находящийся в здании бывшей речной мельницы, ресторан Petalumas создан для того, чтобы подчеркнуть достоинства вин Petaluma, Bridgewater Mill, Croser и Adelaide Hills. Гастрономические композиции, в которых традиции Китая смешиваются с французскими технологиями, создает титулованный повар Ли Ту Тай: ресторан занимает 51 строчку из 100 лучших по мнению Australian Gourmet Traveller. Хит меню — рулетики из корейки со свиными желудочками и гребешками, тушеными на медленном огне, подается только по воскресеньям.

ЭДЕН ВЭЛЛИ

Н E N S C H K E

Hill of Grace от компании Henschke — одно из самых востребованных и дорогих вин Австралии. В слепых дегустациях оно на равных соперничает с монументальным Penfolds Grange, а по цене уже опередило его.

Секрет его так же прост, как и неповторим. 8 га виноградника, разбитого напротив лютеранской церкви, в 1860 г. были засажены лозами, которые, по счастливому стечению обстоятельств, не тронули ни болезни, ни филлоксеры, ни борцы за трезвость. Сейчас это самые старые плодоносящие виноградные лозы в Австралии. Возраст их превышает 100 лет, а некоторые из самых древних приближаются к своему 150-летию. Это настоящее чудо природы — в Европе лозы, дожившие до 35–40 лет, уже считаются старыми. Чтобы понять, как такое вино могло получиться в Австралии, и почему, собственно, именно здесь, — надо совершить экскурс в недолгую историю Зеленого континента. Виноделие здесь начали всерьез осваивать лишь в XIX веке, но каждая страница этой истории бережно охраняется. Старые династии Южной Австралии — такие, как Henschke — имеют право гордиться статусом местных патрициев.

Австралия — не только бывшая страна ссыльных, но и страна добровольно переселившихся сюда европейцев. Во многих случаях они покидали Европу из-за религиозных гонений. Полтора века назад сюда, ради свободы вероисповедания и обретения благодатной земли, из Германии уезжали многие силезские немцы. Прислушайтесь к звучанию австралийских винных фамилий: Хенчке, Датчке, Каллеске.

Христианство проповедует трудолюбие и смирение. Эти две добродетели помогли виноделам южной Аустралии пережить не один кризис. Здесь не выкорчевывали виноград, когда виноделие не приносило прибыли. Потому в Австралии больше, чем в любой винной стране, по-настоящему старых лоз — а старая лоза в современном виноделии рассматривается как источник лучших винопродуктов. Всемирная слава Шираза и возрождение интереса к Гренашу начались с открытия удивительных свойств восьмидесятилетних и еще более древних австралийских лоз. Австралийским виноделам не приходилось бороться с собственной гордостью или косностью, чтобы использовать опыт других стран. Традиции здесь уживались с новыми технологиями, а экспериментаторов не подвергали обструкции. Сирилл Хенчке в середине пятидесятых не должен был никому доказывать, что вино, возможно произведенное им на восьми гектарах заброшенного столетнего виноградника Hill of Grace, заслуживает высшей категории — просто потому, что официальной классификации «гран крю» в Австралии не было. Нет ее и до сих пор.

Австралия доказала миру, что эта гарантия надежнее, чем контроль со стороны многочисленных бюрократических институтов.

Когда человек умеет смиренно жить на земле, природа помогает ему делать свое дело и добиваться успеха. В случае с Hill of Grace урожайность старых лоз не надо ограничивать, потому что вино и так получается максимально концентрированным. А пересаживать старые лозы не надо, потому что земля, на которой они растут, до сих пор не истощена. Виноградник Hill of Grace дает всего около 30 тонн урожая в год, и лучшие импортеры борются за право получить хоть какую-то квоту. Однако Hill of Grace не стало бы культовым вином, если бы виноделы Стивен Хенчке и его жена Пру однажды не приняли бы простого решения — перестать смешивать виноматериалы этого виноградника с винами, происходящими от других, более молодых и продуктивных лоз. Хенчке сделали это вопреки вековой традиции австралийского купажирования всего со всем — и заслужили свое место в истории.

ОТЕЛИ

The Louise

Расположенный на вершине холма в окружении виноградников, отель The Louise — единственный в своем роде в этой части Австралии. Современный дизайн посреди идиллического пейзажа, камерность и пятизвездочный сервис (всего 15 суитов обслуживают 45 работни-

ков) плюс выдающийся ресторан Appellation — ничего подобного в долине Баросса нет. Отель и ресторан, открытые американской парой для таких же пар, которые ценят романтические виды, высокую кухню и хорошее вино, за пять лет получили немало наград. В каждом сuite The Louise есть своя небольшая терраса, откуда можно любоваться окрестностями и планировать дегустации в винных хозяйствах — в The Louise есть готовые программы, охватывающие наиболее значительные винные погреба. Хозяйства находятся на расстоянии нескольких минут на машине, но при желании в отеле можно взять и велосипед. Отель находится в 67,7 км от хозяйства Henschke Hill of Grace. **Цена: от 585 до 805 AUD.** www.thelouise.com.au.

Novotel Barossa Valley Resort

Этот комплекс из двухэтажных коттеджей, не так интимен, как The Louise, в нем 140 сьютов и двухспальных апартаментов, но и возможностей для отдыха здесь больше. К примеру, бассейн с напоминающими Италию кипарисами и видами на долину, гольф-клуб (отель даже находится на Golf Links Road) и спа с винотерапией. Число спортивных игр, для которых приспособлены пространства отеля, впечатляет: волейбол и баскетбол, теннис, крокет, петанг и многое другое. Номера снабжены балкончиками, и лучшие виды открываются со второго этажа, однако стоит помнить, что лифты есть только в центральном корпусе, во всех остальных гостям приходится нести багаж на второй этаж самостоятельно. Не все сьюты выходят балконами на долину, и это тоже стоит иметь ввиду. Номера выполнены в типичном для «Новотеля» аккуратном деловом стиле. Отель находится в 55,6 км от хозяйства Henschke Hill of Grace. **Цена: 200 до 300 AUD.** www.novotelbarossa.com

РЕСТОРАНЫ

The Manse

Расположенный в викторианском здании The Manse — один из самых старых ресторанов Аделаиды, который ежегодно удостоивается новых гастрономических наград. Здесь подают лучшие образцы новой австралийской кухни: художественные композиции, созданные на основе местных продуктов, от рыбы баррамунди до голубого краба.

Appellation

Не раз признанный лучшим винным рестораном Южной Австралии, Appellation гордится винами созданными в долине Баросса. Меню шефа Марка Макнамары под стать винному листу — сложносочиненные блюда из органических продуктов, выращенных местными фермерами. Для остановившихся в отеле The Louise предусмотрено особое развлечение: шеф-повар приглашает присоединиться к нему в походе на рынок. Дегустационные сетсы состоят из 10 блюд, стоят AUD 260, включая вино, и каждый месяц посвящены новой теме.

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Довольно много гостей приезжает в Новую Зеландию для того, чтобы отведать ее национальных продуктов. Наибольшей популярностью в мире пользуются новозеландские молочные продукты, в частности сыры, овечья шерсть также далеко известна за пределами страны, но более всего ценится в мире вино, производимое в Новой Зеландии.

Одним из самых популярных сортов вин у гурманов является Cabernet Sauvignon, но и остальные вина не хуже по качеству. В Новой Зеландии расположено три винных погреба, которые рекомендуются туристическими агентствами для посещения туристам. Именно здесь рады всем гостям, которым оказывают теплый прием с угощением вкуснейшим вином из погреба.

На Южном Острове, в Марльборо расположена одна из крупнейших новозеландских виноделен. Здесь созданы специальные туристические велосипедные маршруты, благодаря которым можно увидеть 30 виноградников, расположившиеся возле городка Бленхайд. Уже давно известно, что это наиболее лучший вид экскурсий по виноградным питомникам.

Винодельня «Туманный залив» (Cloudy Bay) проводит бесплатную экскурсию для туристов. В ходе экскурсии вам предложат продегустировать домашние вина.

Винодельня «Винные дворы Huia» (Huia Vineyards) также принимает каждый день гостей. Здесь вам предложат попробовать Vintage Huia Brut, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Pinot Noir Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay.

Самая молодая винодельня Gibson Bridge уже успела получить немало наград и премий за свои вина, в особенности Sauvignon Blanc. Посетить винный двор можно также каждый день бесплатно.

СЕВЕРНЫЙ ОСТРОВ

Винодельни Уайкато и Пленти

Область, расположенная южнее Окленда, включает две достаточно близкие по чертам зоны, хотя каждая из них имеет свои особенности. Эта часть Новой Зеландии была колонизирована позже остальных, так как в XIX веке здесь велись ожесточенные войны за землю между маори и европейцами. Вместе с тем область имеет давние винодельческие традиции.

Осенью здесь нередки ливневые дожди, вызывающие гниение винограда и ставящие под угрозу весь урожай. Почвы отличаются большим разнообразием. Виноградники Уайкато сосредоточены в окрестностях Гамильтона и в устье реки Темс. Залив Пленти располагается восточнее. Самыми популярными сортами остаются Совиньон и Шенен, все активнее вытесняющие Мюллер-Тюргай.

Винодельни Гисборна

Район, лежащий к юго-востоку от залива Пленти, с богатыми аллювиальными почвами, способствующими урожайности винограда, является одним из крупных производителей вина.

Общая площадь виноградников 1857 га (на 2004 г.), 16 зарегистрированных винодельческих хозяйств. На долю Гисборна приходится 18% всех виноградников страны, по объему производимого вина он занимает 3-е место в стране. Некоторые винодельни перерабатывают виноград, доставленный из других регионов. Выделяют несколько субрегионов, в т.ч. Matawhero, Patutahi, Ormond, Manutuke и Hexton.

Регион расположен на востоке острова Северный. Климат субтропический. В период вызревания и сбора винограда выпадает большое количество осадков, что вызывает распространение плесневых заболеваний.

Более 60% всех площадей занимает Шардоне, выращиваются также Гевюрцтраминер, Мускат, Семийон, Шенен Блан и Мюллер-Тургау. На долю красных сортов (Пино Нуар, Мерло, Мальбек) приходится около 10% посадок. Часть вин — простых и мягких — производится для сбыта на местном рынке, другие — из низкоурожайных сортов, обладающие ярким ароматом, свежестью и сочностью, — экспортируются.

Среди ведущих производителей — Harvest wine company, Longbush Wines, Matawahero Wines, Parker Méthode Champenoise, Waimata Vineyard.

Винодельни залива Хок

Хокс-Бей расположен в центральной части восточного побережья острова Северный, от других регионов Новой Зеландии отделен хребтом Руахине. Площадь виноградников 3813 га. По объему производимого вина занимает 2-е место в стране. Эксклюзивные вина Хокс-Бея — сортовые каберне и ассамбляжи.

Хокс-Бей расположен в центральной части восточного побережья острова Северный, от других регионов Новой Зеландии отделен хребтом Руахине. Благодаря этому климат имеет ряд особенностей: незначительное количество осадков, довольно высокие летние температуры, уровень инсоляции близок к регистрируемому в Бордо. Почвы весьма разнообразны. Прежде виноградники были расположены в плодородных речных долинах, в настоящее время — на прибрежных склонах. Микроклиматические условия в пределах региона могут варьироваться.

Выделяют следующие субрегионы: Херетаунга, Такапау Плейнс, Гимблет Роуд, Долина Эск, Долина Дартмур, Корокипо и Фернхилл, Хавлок Хилл и Те Мата, Ред Метал Триангл, Мангатахи, Центральный Хокс-Бей, Те Аванга. Выращиваются разнообразные красные и белые сорта винограда. Из красных наибольшие площади занимает Каберне Совиньон, за ним следуют Мерло, Каберне Фран, Мальбек, Сира, Пино Нуар. Из белых сортов пред-

почтение отдается Шардоне. Эксклюзивные вина Хокс-Бея — сортовые каберне и ассамбляжи.

Среди ведущих производителей — Akarangi Wines, Alpha Domus, Bradshaw Estate, Brookfields Vineyards, C.J. Pask Winery, Clearview Estate Winery, Crab Farm Winery, Cross Road Wine Company, Esc Valley Estate, Escdale Winegrowers, Gunn Estate, Huthlee Estate, Kembelfield Estate, Linden Estate, Lombardi Wines, Mission Vineyards, Ngatarawa Wines, Riverside Wines, Sacred Hill Winery, St George Estate, Stonecroft Wines, Te Awa Farm Winery, Te Awanga Vineyards, Te Mata Estate Winery, The McDonald Winery, Trinity Hill, Vidal Estate, Waimarama Estate.

Винодельни Вайрапапы

Общая площадь виноградников 600 га, что составляет 4% от общего количества виноградников в стране. По данным на 2004 г., число производителей выросло до 44 компаний, большинство из них — семейные, производящие вина в небольших объемах.

Регион расположен на юге острова Северный, в районе озера Вайрапапа. Климат умеренный морской, с низким уровнем осадков и низкими температурами (по сравнению с другими участками острова). Почвы состоят из пластов известняка, лежащих на гравийном основании, обладают хорошими дренажными свойствами. Эти условия благоприятны для выращивания Пино Нуар, Шардоне, Совиньон Блан, Рислинга. В небольших количествах произрастает Каберне Совиньон, Мерло, Пино Гри, Гевюрцтраминер.

В Вайрапапе выделяют два основных субрегиона: Мартинборо (Martinborough) и Мастертон (Masterton). Мастертон характеризуется теплым и влажным климатом. Из винограда, произрастающего в Мастертоне, изготавливают около трети всех вин Вайрапапы. Это в основном Пино Нуар и Совиньон Блан. Климат Мартинборо несколько холоднее и суше. В период цветения винограда в Мальборо дуют сильные холодные ветры, снижающие урожайность. Сухой климат делает необходимым орошение 80% виноградников. Как и в Мастертоне, наиболее интересные образцы дает Пино Нуар. В последние годы выросло качество вин из Совиньон Блан, Пино Гри, Гевюрцтраминера.

Среди ведущих производителей — Alexander Vineyard, Ata Rangi Vineyard, Benfield & Delamar Vineyards, Bloomfield Vineyards, Blue Rock Vineyard, Canago Wines, Chifney Wines, Dry River Wines, Gladstone Vineyard, Hau Arika Wines, Lintz Estate, Margan Vineyard, Martinborough Vineyard, Muirlea Rise, Mudroch James Estate, Nga Waka Vineyard, Palliser Estate, Te Kariranga Wines, Voss Estate, Walker Estate, Walnut Ridge, Winslow Wines.

ЮЖНЫЙ ОСТРОВ

Винодельни Нельсона

Винодельческий регион Новой Зеландии. Площадь виноградников 454 га (около 3% виноградников страны), в 1995–2004 гг. она выросла в 6,5 раз. Для Нельсона характерно преобладание мелких семейных компаний, владеющих небольшими участками и выпускающих вина в ограниченных объемах.

Виноградники расположены на побережье залива Тасман и защищены с запада хребтом Артура. Климат умеренный морской. Лето теплое и солнечное. Главная проблема — обильные дожди в период сбора винограда. Основные сорта винограда — Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Нуар (80% в совокупности). В последнее время практикуют посадку Пино Гри.

Среди ведущих производителей — Glover's Vineyard, Holmes Brothers Direct, Moutere Hills Vineyard, Neudorf Vineyards, Pelorus Vineyard, Ruby Bay Wines, Saxton Estate, Seifried Estate, Spenser Hill Estate, Te Mania Estate.

Винодельни Марльборо

Крупнейший винодельческий регион Новой Зеландии. В 2004 г. площадь виноградников составляла около 7000 га, что в 2 раза превышает аналогичный показатель второго по количеству посадок и объему производимого вина региона Хокс-Бей. За последние 15 лет количество виноделен возросло с 9 до 74.

Виноградники Марльборо сосредоточены преимущественно в равнинной части долины реки Вайрау, ограниченной с северо-запада грядой Ричмонд, а с юго-востока невысокими холмами. Гора Инленд Кайкоура (3000 м) защищает регион от южных ветров, при этом местоположение Северного острова смягчает натиск северо-восточных. Умеренно морской климат отличается рядом особенностей. Лето в целом прохладное, наблюдаются резкие перепады дневных и ночных температур. Осень долгая, сухая и мягкая. Такие условия благоприятны для белых сортов винограда. Почвы аллювиальные, лёссовые и гравийные, с хорошими дренажными свойствами. Виноград вызревают в течение длительного времени, что способствует концентрации ароматов.

Доминирует Совиньон Блан, за ним следуют Шардоне, Пино Нуар, Рислинг. Вина из Совиньон Блан обеспечили всемирную славу не только этому региону, но и всей Новой Зеландии. Для всех вин Марльборо характерна высокая кислотность, чистота и утонченность.

Среди ведущих производителей — Allan Scott Wines and Estate, Cairnbrae Wines, Cellier Le Brun, Cloudy Bay Vineyards, Conders Bend Wines and Estate, Domain Chandon (NZ), Forrest Estate, Foxes Island Wines, Framingham Vineyard, Fromm Vinery, Gillan Estate Wines, Grove Mill Wine Company,

Hawkesbridge Wines and Estate, Haghfield Estate, Hunter's Wines, Isabel Estate Vineyards, Jackson Estate, Johanneshof Cellars, Lake Chalice Wines, Lawson's dry Hills, Merlen Wines, Mount Linton Wines, Nautilus Estate, Omaka Springs Estate, Ponder Estate, Saint Clair Wines, Seresin Estate, Te Whare Ra Wines, Vavasour Wines, Wairau River Wines, Whitehaven Wine Company, Wither Hills Vineyards.

Винодельни Кентербери

Общая площадь виноградников региона 600 га, что составляет 4% виноградников страны. В Кентербери работает 1/10 часть всех виноделен Новой Зеландии. В большинстве своем это мелкие и средние компании. Выделяют два субрегиона. Первый – Крайстчерч – расположен в окрестностях одноименного города, второй – к северу, в долине реки Вайрапа.

Кентербери находится на восточном побережье острова Южный. С запада регион ограничивают Южные Альпы, от которых на восток тянутся речные долины и горные хребты. Климат прохладный и сухой. Количество осадков не превышает 600 мм в год. Лето преимущественно теплое и солнечное, днем 25°C и выше, ночи довольно холодные. Сильные восточные ветры иногда приносят холодный субантарктический воздух, в результате чего температура резко понижается. Из-за низкой влажности воздуха необходимо орошение. Почвы неоднородны. В долине Вайрапы, в непосредственной близости от реки, они преимущественно гравийные, с хорошими дренажными свойствами. Восточная часть долины с холмистой местностью характеризуется более тяжелыми известняковыми почвами. Почвенный состав Крайстчерч более разнообразен. Здесь выделяют каменистые, аллювиальные и гравийные почвы.

Кентербери является зоной рискованного виноградарства, так как велика опасность весенних заморозков. Низкие летние температуры часто препятствуют полному созреванию винограда, однако этот недостаток компенсируется продолжительной осенью. Относительно теплые дни, прохладные ночи и отсутствие осадков позволяют ягодам дольше оставаться на лозе; медленно созревая, они достигают высокой экстрактивности, не теряя при этом кислотности. Основные сорта винограда – Шардоне, Пино Нуар, Совиньон Блан, Рислинг (в совокупности 60% посадок). На некоторых виноградниках выращивают Гевюрцтраминер, Пино Гри. Наибольший интерес представляют вина из Пино Нуар, Шардоне и Рислинга.

Среди ведущих производителей – Chancellor Wines, Daniel Schuster Wines, Glenmark wines, Mark Rattray Vineyards, Pegasus Bay, Torless Wines, Waipara Downs, Waipara Springs Wine company, Waipara West, Darjon vineyards, Gatehouse Wines, Giesen Wine Estate, Kaituna Valley, Langdale wine Estate, Larcomb Vineyard, Melness wines, Rosebank Estate, Rossendale wines, St Helena Wine Estate, Sandihurst wines, Sherwood Estate Wines.

Винодельни Центрального Отаго

Винодельческий регион Новой Зеландии, самый южный в стране; расположен в гористой местности юго-западнее Южных Альп. По данным на 2004 г., площадь виноградников 650 га (4-е место среди винодельческих регионов Новой Зеландии). В регионе выделяют несколько субрегионов, в т.ч. Кромвель, Уанака, Александра, Гиббстон.

Климат резко континентальный, с жарким и засушливым летом, холодной зимой, прохладной осенью и резкими перепадами суточных температур. Виноград в таких условиях поздно достигает зрелости, сохраняя при этом высокий уровень кислотности, благодаря чему вина обладают хорошим потенциалом выдержки. Здесь встречаются аллювиальные, гравийные, глинистые и известняковые почвы. В регионе произрастают холодоустойчивые сорта винограда. Основные площади занимают Пино Нуар, Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг. За ними следуют Гевюрцтраминер и Пино Гри.

Среди ведущих производителей — Black Ridge Vineyard, Chard Farm Vineyard, Gibbston Valley Wines, Kawarau Estate, Omarama Vineyard, Rippon Vineyard, William Hill Vineyard.

Последние пять-шесть лет для винной индустрии Новой Зеландии отмечены небывалым подъемом производства, качества и регионального многообразия вин — тенденцией, которая с каждым годом становится все более очевидной. Производители изучают мельчайшие особенности своих терруаров, сажают подходящие сорта и клоны и обмениваются накопленным опытом и знаниями — все это помогает избавиться от порока, долгое время портившего многие из вин Новой Зеландии — недостаточной зрелости. Сегодня вина становятся все более зрелыми и сложными, а различия между субрегионами — более заметными. Все большее число виноградников достигает стадии зрелости, и растущие на них лозы в конце концов обретают способность извлекать максимальную пользу из длительного, прохладного из-за близости океана вегетационного периода. В то же время и сами виноградары расширяют горизонты своих возможностей, экспериментируя с новыми технологиями и сортами винограда. Оба острова — Северный и Южный — стали родиной известных на весь мир винодельческих регионов; а тот факт, что они лежат на разных широтах, порождает многообразие винных стилей.

Новая Зеландия является относительным новичком на винной сцене мира, и ей еще предстоит составить себе всемирную репутацию производителя вин, которые не только обладают великолепным потенциалом к выдержке, но и способны с годами развивать уникальные качества. И произойдет это по видимому очень скоро.

КАНАДА

В Канаде с удовольствием рассказывают легенды о происхождении их любимого ледяного вина. Например, что в начале XX века, когда в Квебеке только-только зарождались традиции виноделия, один из виноделов пошел собирать виноград, и так и оставил его на зиму. По весне он уже заметил, что птицы, которые облюбовали эти лозы, начали вести себя довольно странно — они дурачились и даже падали в снег клювами. Тогда он сам попробовал виноград, и понял, что внутри самих ягод зародилось довольно вкусное вино. Другие рассказывают, что история ледяного вина началась с французским заселением провинции Онтарио. По легенде, французы не могли не выращивать виноград, так как приучены были к этому веками. Однако в суровом климате урожай погибал. Тогда один из виноделов решил от безысходности сделать вино из замороженных ягод. Некоторые называют даже имя автора ледяного вина — Вальтер Хайнле. Якобы именно он получил первое ледяное вино в 1973 г. в Британской Колумбии. Однако не случайно, а целенаправленно. А например, Хью Джонсон заявляет, что авторство на ледяное вино принадлежит потомкам генерала Купера, который за доблестную службу получил в награду участок, названный позже Иннискилин.

На юго-востоке страны, в провинции Nova Scotia, несколько сотен гектаров виноградников, в основном с морозоустойчивыми сортами (некоторые были выведены в Советском Союзе из монгольского материала), разбиты в наиболее защищенных районах Атлантического приморья.

В Квебеке, где французские гибриды приходится зимой тщательно укрывать, также есть небольшое винодельческое производство.

Но основную часть канадского вина производят в провинции Онтарио, плантации которой, дающие 80% всего винограда в стране, сосредоточены на исключительно выгодно расположенном полуострове Niagara. Эта узкая полоса песчаного суглинка на юге и на севере защищена большими озерами, которые весной отдают накопленный за зиму холод, задерживая распускание почек, а осенью, благодаря прогретой за лето воде, продлевают созревание.

Два других апелласьона провинции Ontario расположены далеко к западу и югу от Niagara. Северный берег Эри полностью зависит от озера, смягчающего климат. То же самое происходит с Pelee Island, самой южной точкой Канады. Поскольку озеро Эри — самое мелководное из всех Великих озер, оно легче замерзает, и зимы здесь длиннее. В результате урожай в двух апелласьонах могут существенно отличаться.

Сегодня лучшие вина Онтарио с этикетками VQA (Vintners Quality Alliance/Виноторговый альянс качества) могут состязаться с винами того же стиля, произведенными где угодно, и с триумфальной легкостью обойти ледяное вино.

МЕКСИКА

«Маршрут вина» (Ruta del Vino), предлагаемый гостям мексиканского штата Нижняя Калифорния, назван радио «W Radio» лучшим туристическим маршрутом страны в 2011 г. Выбор лучшего туристического маршрута на мексиканском радио «W Radio» проходило в этом г. во второй раз. В отборочное жюри вошли более 100 журналистов мексиканских и международных СМИ, эксперты туристической индустрии.

«Маршрут вина» соединяет четыре винодельческих долины и берет свое начало среди виноградников в городке Эхидо Уруапан (Ejido Uruapan). В местечках Сан-Хосе-де-ла-Зорра (San Jose de la Zorra) и Сан-Антонио Некуа (San Antonio Necua) сохранились гигантские каменные ступы, которые использовались местным населением для размола злаков, представляющие несомненный интерес для любителей древностей. Далее он проходит через местечко Франсиско Сарко (Francisco Zarco), где нельзя не посетить музей Национального института антропологии и истории (INAH), посвященного культуре местных индейцев Кумиаи (Kumiai), а также музея русской общины в Долине Гвадалупе (Museo Comunitario Ruso).

«Маршрут вина» (Ruta del Vino) является идеальным местом для отдыхающих пар или всей семьи. Он проходит по территории штата Нижняя Калифорния и предлагает своим посетителям знакомство с винными и культурными традициями этого региона Мексики. Помимо обязательных дегустаций и знакомства с секретами мексиканских виноделов, туристов ждет настоящая мексиканская кухня, ремесла мексиканского севера, природные достопримечательности, основанные иезуитами и доминиканскими монахами поселки и общины, а также культура коренных народов Мексики.

Штат Нижняя Калифорния является основным винодельческим регионом Мексики – здесь производится 90% всего мексиканского вина. Основными районами производства вина в штате являются четыре долины: Валье-де-Гвадалупе (Valley of Guadalupe), Санто-Томас (Santo Tomas), Сан-Винсенте (San Vicente) и Льяно Колорадо (Llano Colorado). Здесь расположены многочисленные виноградники, а число винокурен превышает пять десятков.

Ежегодно в августе в виноградных долинах Нижней Калифорнии проходит «Праздник урожая винограда» (Fiesta de la Vendimia), который длится почти целый месяц. Одновременно столица муниципалитета, крупный портовый город Энсенада (Ensenada) принимает международный конкурс «Энсенада – Земля Вина» (Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino). Но самое необычное событие проходит на винодельне Vinos Bibayoff, основанной в 30-е годы XX века и принадлежащей потомку русских эмигрантов. Здесь праздник урожая проходит под русские песни и танцы, с блюдами русской кухни.

США

КАЛИФОРНИЯ

RIDGE MONTE BELLO

Пол Дрейпер, глава хозяйства Ridge, однажды признался, что никогда не стремился создать новаторское вино — напротив, он брал пример с лучших вин, которые помнил с юности или которые пробовал в Европе.

Свой путь в виноделие Пол Дрейпер начинал хоть и с ученой степенью Стэндфорда, но в области философии, — сельскохозяйственного или энологического образования у него не было. Однако то, что у него в результате получилось в середине семидесятых годов, удивило всех своей новизной — и до сих пор удивляет неповторимостью.

Он отыскал единственный во всей горной долине Santa Cruz меловой холм Monte Bello (бывший океанский атолл, доставленный миллионы лет назад тектоническими процессами от экватора), забрался на его вершину (около 800 метров над уровнем моря) и сделал на воссозданных там виноградниках самое элегантное Каберне, которое когда-либо пили в Калифорнии (Сердюк И. и соавт., 2010).

Это вино стало знаменитым благодаря той самой парижской дегустации 1976 г., когда калифорнийские вина сортов каберне и шардоне ниспровергли ранее незыблемый авторитет красного Бордо и белой Бургундии. 34 г. назад Ridge по сумме баллов слепой дегустации оказался вторым, вслед за Stag's Leap (сделанным, кстати, при участии знаменитого русского энолога-консультанта Андрея Челищева). А на повторной дегустации в 2006 г., на которой были представлены все те же вина. Ridge 1971 г. уже обошел Stag's Leap и был признан первым. Haut-Brion и Mouton проиграли в честной борьбе.

Пол Дрейпер почти все делает не так, как ему советуют профессора из калифорнийского университета UC Davis. Они рекомендуют использовать селекционные дрожжи, а ему хватает и диких. Они настаивают на том, что ирригация виноградников в Калифорнии необходима, а он перестает поливать лозы после первых лет их жизни. Наконец, они дружно выступают за использование бочек из французского дуба, а у него прекрасно получается выдерживать вино в обычных американских бочках, предназначенных для бурбона, и экономить на каждой из них не менее \$800. Содержание алкоголя в винах Пола Дрейпера редко превышает 14%. Еще недавно это считалось для Калифорнии недостаточным, но уже сегодня все больше местных виноделов стараются ему подражать. Признание винной критики на высшем уровне принесли Полу Дрейперу вина с холма Монте Белло: уже упомянутый блестящий парафраз бордоского купажа с доминирующим Каберне, а также тонкое «пробургундское» Шардоне. Многие уважают его и как пионера в переосмыслении свойств Зинфанделя — предмета особой симпатии

калифорнийцев. Именно Пол Дрейпер придал этому сорту тонкость и глубину букета.

Контрольный пакет акций Ridge сейчас у крупной японской фармацевтической корпорации. Однако Дрейпер сохранил за собой пост СЕО и непосредственно вовлечен в процесс виноделия. А для фармацевтической группы инвестиции в вино вполне можно считать профильными.

OPUS ONE

На этикетке Opus One — два профиля. Это два гения виноделия XX века: француз Филипп де Ротшильд и американец Роберт Мондави. Созданное ими вино вписало калифорнию в летопись элитарного виноделия.

Они встретились в 1970 г., во время отдыха на Гавайях. Первой встречи было достаточно, чтобы два лучших винодела своего времени оценили друг друга, и барон Филипп предложил идею совместного предприятия. Мондави взял время на размышление, которое затянулось на восемь лет. В 1978 г. Ротшильд пригласил Мондави в Париж, и в течение часа договоренность была достигнута. Через год главный винодел Мутона, Люсьен Сионно, и сын Роберта, Тим Мондави, создали на базе винодельни Mondavi в долине Напа первый миллезим нового вина. Именно это вино, урожая 1979 г., еще не имевшее ни этикетки, ни даже названия, было представлено на первом аукционе вин из долины Напа в 1981 г. Единственный его ящик, который открывал торги, ушел по ажиотажной цене \$24 000 за ящик, или \$2000 за бутылку! Эта цена до сих пор остается рекордной для калифорнийских вин.

Этикетка у вина появилась только в 1983 г. Ротшильд и Мондави согласились, что название нужно взять из латыни, чтобы оно имело одинаковый смысл как в английском, так и французском языке. Барон предложил слово Opus, означающее музыкальное произведение. Мондави не возражал, и через день соавторы остановились на Opus One. Официальная презентация вина была назначена на 1984 год.

Так, как урожай 1980 в долине Напа оказался ещё удачнее, чем первый, 1979 г., и слухи о нем разогревали рынок, Мондави и Ротшильд решили выпустить в продажу одновременно два миллезима. Но и успех оказался двойным — цена за бутылку держалась на уровне \$50. Такого в истории калифорнийских вин раньше не было. Лучшие калифорнийские вина тогда не поднимались в цене выше \$20. Один из американских винных критиков тогда не удержался в своем очерке от каламбура и написал: «Opus won!» Вдохновленные результатами первых продаж, Роберт Мондави и барон Филипп решают построить для Opus One свою отдельную винодельню — практически через дорогу от места, где началась история великого вина. Архитектором проекта стал Скотт Джонсон. Однако барон не дожид до завершения строительства. Он умер в 1988 г., передав дела дочери, баронессе Филиппине. Только в 1991 г. оборудованное по последнему слову техниче-

ской мысли винодельческое хозяйство Opus One переработало свой первый урожай.

Когда Филиппина Ротшильд и Роберт Мондави решили отметить двадцатилетие первого урожая Opus One, здесь состоялась вечеринка, затмившая собой все праздники, которые когда-либо отмечались в долине Напа. Президент Клинтон почтил торжественный прием своим присутствием, и баронесса Филиппина, вспомнив свой профессиональный актерский опыт, танцевала для него буги-вуги...

Opus One родился в сотрудничестве бордоского богемного аристократа и калифорнийского бунтаря — и парадоксальное сочетание их характеров не могло не «отразиться в вине». Атлетическое американское телосложение соединилось в нем с французским аристократизмом и элегантностью. В Opus One величественно доминирует сорт Каберне Совиньон, а свита из Мерло, Мальбека, Каберне Фран и Пти Вердо, лишь помогает атлетически сложенному монарху расправить свою бархатную мантию.

ОТЕЛИ

Milliken Creek Inn and Spa

Milliken больше напоминает небольшой частный домик, утонувший в зелени на берегу реки Напа. Здесь всего 12 апартаментов, и даже идеальный, откликающийся на каждое пожелание, сервис не нарушает романтического уединения.

Отель — настоящее убежище для влюбленной пары, желающей уединиться. Частные террасы с видом на виноградники и знаменитые калифорнийские секвойи расположены таким образом, что гости практически не встречаются друг с другом. В вашем распоряжении — спа с ваннами из зеленого чая и три бутика, где можно найти всё, от ароматических свечей до изысканного белья и живых бабочек. До Сан-Франциско всего 50 минут езды, но здесь захочется переночевать не только паре, празднующей медовый месяц, но и уставшему путешественнику. Ведь Milliken один из редких отелей, куда не допускают с детьми — так что полное спокойствие гарантировано. **Цена: от \$275.** www.millikencreekinn.com

Auberge du Soleil

В 1981 г. французский повар Клод Руа открыл ресторан в долине Напа. Оливковая роща на холме, с которого открывался вид на всю долину Напа, приглянулась ему тем, что напомнила родной Прованс. Ресторан получил название «Постоялый дом у Солнца» в честь закатов и рассветов невероятной красоты. А чтобы посетители смогли увидеть и то, и другое, в 1985 г. для них открылся отель, сначала состоявший из группы домиков. Очень скоро Auberge du Soleil стал знаменит на всю Калифорнию и за ее пределами своим изысканным и одновременно уютным дизайном. И сколько бы поколений дизайнеров ни разрабатывали коллекции мебели и постельного белья и ни обновляли общий вид отеля, Auberge du Soleil по-прежнему сохраняет дух, навеянный знаменитым французским курортом Жуан-ле-Пен и произведениями Пьера Фрея. В 1988 г. отель вошел в престижную гостиничную сеть Relais & Chateaux.

Калифорнийское солнце позволяет пользоваться теннисными кортами, спа и бассейном на открытом воздухе в любое время г., но все же главное наслаждение, которое можно получить в Auberge du Soleil, это завтрак на частной террасе с видом на виноградник. Да и ресторан, с которого все началось, за годы только упрочил свою репутацию и был отмечен звездой гида Michelin. **Цена: от \$575.** www.aubergedusoleil.com

РЕСТОРАНЫ

Terra

Карта вин в этом небольшом бистро с романтической атмосферой занимает третье место во всей долине Напа по своему разнообразию. Но главное, здесь можно по-настоящему понять, что такое калифорнийская кухня — фьюжн японских, средиземноморских, южноамериканских и даже восточных тенденций и самые свежие продукты от местных фермеров. Первую мишленовскую звезду ресторан получил еще в 2007 г., и, говорят, вторая уже не за горами. Повар Хиро Соне прошел выучку в знаменитом лосанджелесском Spago Вольфганга Пака. Свои блюда он составляет словно картины, но считает, что уютный ресторан — это продолжение его собственного дома. Обстановка и вправду уютная — помогают столетней давности стены.

French Laundry

Томас Келлер, хозяин и повар French Laundry, наряду с Аленом Дюкассом является самым звездным поваром в мире. В начале XX века в здании ресторана располагался салун, но с принятием в США «сухого закона», он прекратил свое существование, и в доме открылась французская прачечная, давшая название ресторану, основанному в 1970-е годы. В 1994 г. у ничем не примечательного заведения началась другая жизнь: его купил Келлер. Ежедневно French Laundry предлагает 9 тестовых меню, в которых никогда не повторяется ни один ингредиент. Фиксированная цена — \$250. Каждое блюдо построено на эффекте сюрприза. «Мы хотим, чтобы, пробуя нашу еду, вы сосредоточились только на вкусе, и чтобы остальной мир в эту минуту перестал для вас существовать» — пишет Келлер. Три звезды Michelin доказывают, что ресторану удалось добиться желаемого.

АРГЕНТИНА

ДОЛИНА МЕНДОЗА

САТЕНА ЗАПАТА

Основатель дома Никола Катена, в 1898 г. переселившийся из голодной Италии в благодатную аргентину решил отмечать каждый день своей новой жизни сочным куском полусырой говядины на завтрак

Дар пророчества был ему не чужд. Именно он разглядел потенциал в сорте мальбек — тогда второстепенном, не пользовавшемся особенной популярностью в Бордо и применяемом для добавления в купажи каберне и мерло. Первый — сегодня уже исторический — виноградник с мальбеком он насадил в окрестностях Мендозы в 1902 г. Чувствовавший себя неуютно в неровном климате юго-западной Франции, Мальбек нашел свое счастье на каменистых, обогреваемых щедрым солнцем виноградниках Мендозы.

Фанатическое увлечение виноделием передалось от отца к сыну, и при Доминго Катене семья стала крупнейшим владельцем виноградников долины Мендоза. Однако в 1960-е годы, когда инфляция сотрясала устои аргентинской экономики, семье пришлось пережить трудный период. В какой-то момент Доминго Катена подсчитал, что оставить урожай на лозе будет стоить ему меньших потерь, чем собирать и перерабатывать виноград. Сын Николас, недавно получивший экономическое образование, пытался урезонить отца, но тот просто не мог отказаться от сбора. Этот урок запомнился Николасу, и все свои знания он направил на развитие семейного дела. Именно при нем бренд Catena Zapata достиг мирового признания. В начале 80-х он распродал ту часть своего бизнеса, которая занималась производством дешевых вин, и оставил только одну бodega Esmeralda, рассчитанную на качественное виноделие. Тех же из своих коллег, кто продолжал вести ценовую войну и пытался выжить за счет объема, он называл «completamente loco» — «совершенно безумными». Когда однажды, уже гораздо позже, его спросили, что заставило его в то нелегкое время сажать лозы мальбека и шардоне на высоте более полутора километров над уровнем моря, он ответил: «Мне показалось, что единственный шанс совершить рывок в качестве нам может дать преодоление границ в виноградарстве, несмотря ни на какой риск». Даже его соратники по борьбе с плохими винами не верили, что в таких экстремальных условиях виноград сможет вызреть. Но по какой-то непонятной причине виноград вызревал, приобретая не раскрывавшиеся ранее свойства аромата и вкуса. Николас Катена не был уверен в том, что именно мальбек станет главным достоянием винодельческой Аргентины. Однако он не хотел бросать семейное дело. И только после пяти лет серьезных экспериментов с виноградом, собранным с 60-летних лоз на винограднике Angelica, в 1994 г. Николас Катена решился выпустить в продажу

первое сортовое вино из мальбека. А в 1996 г. мальбек именно с этого виноградника пошел на вино новой серии Catena Alta. Эксперименты продолжились работой по клоновой селекции и по ассамблированию лучших лотов с нескольких виноградников. В 1997 г. эта работа дала результат в виде нового суперкюве — Nicolas Catena Zapata (Zapata — девичья фамилия матери Николаса), которое в своем первом урожае на 95% состояло из каберне и на 5% из мальбека. Сравнивая его в слепых дегустациях с лучшими кларетами из Бордо, Николас не раз приходил к выводу, что созданное им вино не уступает признанным грандам. Впоследствии его предположение подтвердили именитые критики (Сердюк И. и соавт., 2010).

CHEVAL DES ANDES

Владельцы бордоских гран крю по-своему открыли для нас новый свет если в Чили они нашли применение забытому на сто лет карменеру, то в аргентине обнаружили скрывавший свои достоинства Мальбек.

Обнаружив прекрасный Мальбек в долине Мендоза, бордоские коммивояжеры вдруг вспомнили, что когда-то, до филлоксеры, этот сорт в самом Бордо был одним из самых распространенных, лишь немного уступая по ареалу распространения каберне и мерло.

В отличие от чилийских или калифорнийских виноделов, аргентинцы никогда не называют свои природные условия идеальными. Весной (то есть, когда у нас осень) виноград тут часто страдает от заморозков, а летом — от града.

Престижность винного хозяйства в Мендосе легко оценить не по тонкостям подрезки или плотности посадки винограда, а по совершенству системы защиты. Вдоль рядов лоз натянуты черные сетки, которые в нужный момент раскрываются в виде тентов и спасают будущий урожай.

Как нетрудно заметить даже рассеянному путешественнику, самые длинные и прочные сетки в Мендосе натянуты над виноградниками Terrazas de los Andes — передового хозяйства, принадлежащего группе LVMH. Французы с полным на то основанием могут считать себя пионерами — энологи LVMH открыли Мендосу более полувека назад, в 1950-е годы. Более того, они не забросили и не продали производство в тяжелые годы аргентинской гиперинфляции.

А в конце девяностых годов, когда интерес в винах Нового света на экспортных рынках стал разогреваться, они начали готовить на базе своих виноградников проект ультрапремиального класса.

В 2001 г. в долине Лухан де Куйо был собран первый урожай для нового топового проекта Terrazas de los Andes — Cheval des Andes. Руководить им был призван главный винодел легендарного бордоского Chateau Cheval Blanc — Пьер Люртон. Смесь, в которой около 40% объема занимает Мальбек с восьмидесятилетних лоз, а остальную долю составляют классические бордоские сорта (Каберне, Мерло и Пети Вердо) получилась взрывоопас-

ной. Бомба Cheval des Andes разорвалась на рынке так, что цены на лучшие аргентинские вина поползли к трехзначной отметке. Надо отдать должное Пьеру Люртону, который увидел в аргентинском мальбеке не высокоалкогольный парафраз тяжелого и упрямого французского сорта, а пластичный материал для создания одного из самых элегантных и нежных вин обеих Америк. Утонченность Cheval des Andes во многом объясняется терруаром — каменистой почвой долины Лухан де Куйо, где на высоте около тысячи метров над уровнем моря красные сорта винограда получают редкую возможность дойти не только до алкогольной, но и до полифенольной зрелости. Именно при этом условии из мальбека уходит его чрезмерная животная нота, а танин каберне становится как бы сочным и сладким.

За равномерностью вызревания и влажностью почвы в Лухан де Куйо следит современное электронное оборудование — датчики, укрепленные на лозе и зарытые в землю, передают информацию на компьютер, который управляет системой капельного орошения. Интеллектуальная технология не противоречит здесь экологическим методам ведения сельского хозяйства. Виноградник, где делается Cheval des Andes, стоит посетить не только ради того, чтобы увидеть старые непривитые лозы, и даже не ради фантастического вида на горы. Здесь, в дань традиции, французы содержат конюшню и устроили площадку для игры в поло — а значит, при удачном стечении обстоятельств, есть шанс покататься в свое удовольствие.

ОТЕЛИ

Park Hyatt Mendoza

При такой роскоши как тысяча винных хозяйств роскошных отелей в Мендосе долгое время просто не было, пока в 2001 г. в столице провинции не открылся Park Hyatt Mendoza — с отреставрированным фасадом XIX столетия, мрамором и коллекцией искусства. Долгая колониальная история Мендосы, принадлежавшей когда-то Чили, в середине того же XIX века прервалась из-за землетрясения. С тех пор безопасности ради здания города невысоки, улицы широки, а площади занимают полцентра. На главной из них — площади Независимости, где социализируется местный народ, и возвышается Park Hyatt — шестью этажами современной пристройки к историческому особняку. Из большинства суитов открывается вид на Анды, где в холодные месяцы открыты горнолыжные склоны. В подогреваемом бассейне приятно расслабиться после катания по горам; в баре Bistro M, известном своей двухэтажной «Винной библиотекой», следует отведать козленка с тыквой, а все финансовые излишки, учитывая «доступность» Мендосы, можно оставить в казино при отеле.

Цена: от \$180. www.mendoza.park.hyatt.com.

Cavas Wine Lodge

Cava в переводе с испанского — винный погреб. И в мечтательном лодже Cavas Wine Lodge, вошедшем в коллекцию Relais & Chateau, он довольно большой. Его содержимое мно-

гообразно, но урожай собственных виноградников тут ни при чем. Последние нужны лишь для пейзажа на фоне заснеженных Анд, да в качестве естественной ограды для риваса гостей, поскольку каждая из 14 каситас (домиков площадью под 100 кв. м.) построена прямо посреди буйства лоз. Романтика спальни — в деревянном камине, большой ванной комнаты — в отделке грубым камнем, гостиной — в распахнутых настежь дверях, что ведут в персональный сад с миниатюрным бассейном и шезлонгами. Впрочем, главное место в доме — на крыше. С трогательной террасы открывается умопомрачительный вид, и вечерами, расположившись в подушках на внушительных размеров лежанке здесь можно готовить асадо — аргентинское барбекю — в специально выложенной печке под аккомпанемент подаренной лоджем бутылки молодого Бокиньоля. Этому вину нашли применение и в спа, где в мавританском интерьере делают пилинг, винные обертывания и ванны. **Цена: от \$605.** www.cavawinelodge.com.

РЕСТОРАНЫ

1884

Франсис Мальманн, бесспорно, главный шеф Аргентины. Он ведет на ТВ авторское кулинарное шоу и оттачивает меню своих ресторанов. Мясо, овощи и потроха на решетке просто божественны, но даже они не сравнятся с фирменным блюдом шефа — ножкой ягненка. Отделенная от кости и свернутая в рулет, она провела на огне в винном соусе 7,5 часов.

Andeluna

Долина Уко удалена от города Мендоза, но ресторан при бодере Andeluna стоит того, чтобы преодолеть расстояние. Открытая кухня с аутентичной атмосферой, кирпичные стены и богатый декор придают обеду изысканность, вид на Анды умиротворяет, а дегустационное меню превращается в целое приключение.

Концепция Andeluna в созвучии: прекрасных блюд из самых свежих продуктов (обязательно киноа и тыквы), хлеба — к каждому блюду печется своя булочка, и отличных вин собственного производства.

ЧИЛИ

SEÑA

В 2010 г. исполнилось 15 лет первому суперпремиальному вину Чили — Señа 1995 г. Созданное чилийским гением Эдуардо Чедвиком и калифорнийским патриархом Робертом Мондави, это вино стало культовым.

Историческая миссия Сеньи — конечно, не в том, чтобы порадовать своим элегантным сложением несколько тысяч гурмански настроенных потребителей. Своим уровнем это вино было призвано обозначить новый статус виноделия Чили. Эпохальное вино, ставшее памятником его создателям.

Эдуардо Чедвик сегодня — главный идеолог чилийского виноделия. Он по пунктам разобрал преимущества Чили как винной державы на экспортных рынках и создал несколько прекрасных вин в соответствии с новым сводом им же придуманных правил. В свое время он первый решил, что Чили нужно вино суперпремиального уровня и предложил партнерство в проекте Sena калифорнийскому патриарху виноделия Роберту Мондави. Он также первым предугадал крушение империи Мондави и выкупил акции Сеньи до того, как на них наложила свою трансконтинентальную лапу компания Constellation. Он предвосхитил натуралистическое направление в винном спросе и выпустил серию экологических вин, сделанных исключительно на натуральных дрожжах. Он объяснил миру, почему чилийским винам не нужны пестициды и почему они априори — экологические. Наконец, он первый понял, что новые возможности для чилийских виноградников можно найти не на равнинах, а в предгорьях Анд. Поэтому урожай для своего топового вина из сорта Сира он снял со склонов чилийских холмов, а само вино называл La Cumbre, то есть вершина.

Для презентации проекта около пяти лет назад он не мог выбрать лучшего места, чем Люцернское озеро и лучший отель в идиллическом городе Веггис. После дегустации La Cumbre в контексте лучших Ширазов мира ведущие винные критики пошли кататься на санках с ближайшей горы. Однако Сенья не получила бы немедленного признания в высоких винных сферах, если бы она на самом деле не была новаторским, авангардным проектом. Создатели Сеньи решились на то, в чем не видели необходимости остальные чилийские виноделы — они разбили виноградники на склонах холмов. На склонах обрабатывать и собирать виноград труднее, чем на равнине, зато вино приобретает совершенно особенный характер. Сенья — парафраз классического бордоского замеса на основе сорта Каберне Совиньон. Но в этом вине с первых же урожаев стал использоваться Карменер — сорт, потерянный в Бордо с филлоксерой и не восстановленный только потому, что он приносил много хлопот. В Чили он был затерян среди посадок Мерло и обнаружен как раз в 1995 г., абсолютно случайно, французскими ампелогафами.

Карменер бывает хорош и сам по себе, но он неповторим в купажах, добавляя в букет пикантную ноту зеленого перца. Сейчас Карменер — один из символов чилийского виноделия, но едва ли он стал бы им, если бы Сенья и ее последователи не вознесли его на новую высоту.

Вершина, покоренная создателями первого вина экстра-класса, многим показалась привлекательной для восхождения. Чилийские вина с трехзначными ценами сегодня уже не такая редкость. Многие вошли в дверь, приоткрытую теми, кто создал Сенью (Сердюк И. и соавт., 2010).

ALMAVIVA

Представьте, что на далекой планете открыли жизнь, и что заселена она красивыми людьми, различие которых с землянами только в том, что последних скрещивали с обезьянами... Культурный шок?

Открытие чилийского виноделия в середине 1990-х годов обернулось для Европы примерно вот таким шоком. Выяснилось, что чилийские виноградники засажены не опасными для здоровья гибридами, а французскими лозами, которые были привезены туда еще в середине XIX века и все это время в условиях карантина росли там на своих родных корнях — тогда как в Европе после нашествия филлоксеры, которое началось в 1867 г., почти весь виноград был пересажен на устойчивые к тле американские корневые системы. Почти утерянный вкус дофиллоксерных вин был обретен европейцами на другом конце винной галактики. Но открыть для ценителей экзотики какое-то любопытное обстоятельство — это одно, а войти в элитарный клуб лучших мировых вин — совершенно другое. Как и во всякий приличный клуб, сюда пускают лишь по рекомендации. То, что барон Филипп де Ротшильд сделал для Калифорнии в содружестве с Робертом Мондави, его дочь и наследница Филиппина сделала для Чили в партнерстве с крупнейшим производителем качественного чилийского вина, Домом Concha y Toro. Их совместный проект *Almaviva* стал решающим для признания Чили страной с винным будущим. Судьбу Альмавивы предопределило происхождение. Это вино было запрограммировано на то, чтобы стать культовым, и им стало. Марка хозяев Мутона гарантировала вину успех, а стране — попадание в поле зрения винных критиков... Впрочем, вино не получило бы такого признания, если бы оно не было бескомпромиссно передовым. Оставаясь заокеанской версией классического бордоского замеса на базе Каберне-Совиньона, оно в то же время интересно обыгрывало ароматику чилийского сорта Карменер.

Сам факт вхождения этого позабытого европейского сорта в первый же миллезим «Альмавивы» (1996 г.) привлек к нему пристальное внимание. Французские ампелографы отыскивали его среди чилийских лоз совершенно случайно в 1994 г. Ленивые французские крестьяне конца XIX—начала XX века называли карменер «плохим мерло» за то, что он давал менее обильные

урожаи и требовал больше заботы — долгого вызревания и прореживания листы. Чилийские крестьяне оказались не менее ленивыми и нелюбопытными. Они вообще не замечали, что у них среди каберне и мерло растет другая лоза, поэтому карменер и здесь долго не получал должного ухода. Но за крестьян этой далекой страны работало их трудолюбивое солнце.

Проект Ротшильдов с Concha у Того впервые подчинил темперамент чилийских фермеров дисциплине винного производства.

Виноград начали собирать в нужной степени зрелости, а винзаводы стали похожи на космические корабли.

И, конечно, свою чилийскую винодельню Филиппина де Ротшильд построила по последнему слову моды — так, чтобы вино от одного этапа своего становления к другому могло перемещаться только под действием гравитации. Соответствие принципам бордоского шато было не менее точным. Ультрасовременный чилийский «замок» находится в непосредственной близости к виноградникам, так что качество строго контролируется на всех этапах — от подрезки лоз до розлива по бутылкам. В качестве колыбели элитарного чилийского виноделия была выбрана долина Пирке — местный аналог Рублевки, всего в тридцати километрах от черты чилийской столицы. При въезде в чилийское дворянское гнездо висит плакат: «Расслабьтесь, вы в Пирке». И расслабиться здесь хочется на самом деле.

ОТЕЛЛИ

The Ritz-Carlton Santiago

Сантьяго — город странный. Ни богатые чилийцы, ни бизнес не обитают в его центре. Среди памятников архитектуры живет простой люд, и это вполне гармонично: век и людей, и архитектуры течет неспешно. В районе Las Condes здания заметно стремятся вверх, вместе с ними доходы обитателей, и традиционный The Ritz-Carlton — 21 этаж роскоши с бассейном и фитнес-центром на крыше, — благородный как вино с выдержкой, пришелся здесь как нельзя кстати. Отужинать будет приятно в Adra с мраморными полами и «мраморной» говядиной, хотя местная средиземноморская кухня прекрасно справляется со знатными чилийскими морепродуктами. Прогдегустировать вина — в уникальном баре Wine 365 с погребами, в которых хранятся чилийские вина 365 марок, не считая вин из других стран. Уставшим от вина почетный бармен страны Луис Серда смешает национальный коктейль Pisco Sour из виноградного бренди, а тем временем батлер приготовит особую ванну с сигарой и розовыми лепестками из специального «банного меню». **Цена: от \$250. www.ritzcarlton.com.**

W Santiago

Очередной W цепочки Starwood Hotels & Resorts — антидепрессант для тех, кого может утомить размеренность и «неиспорченность» Чили. W — это сплошное веселье или, по крайней мере, настрой на него. Удачный проект двух дизайнеров вполне соответствует названию суитов: Wow Extreem, потому что пьянящая смесь из входа в лобби с растущими деревьями

внутри, из стен, украшенных овечьей шерстью, высоких потолков, дизайна в стиле модерн и льющегося из колонок «даба» и «грува» делает отель единственным местом в Чили, где XXI век по-настоящему наступил. Четыре бара, филиал именитого ресторана Osaka с перуанско-японской кухней, ночной клуб, ставший центром ночной жизни города, бассейн на крыше с видом на Анды и звуками регги в воздухе — кажется, что от всего этого можно даже устать. Но номера в W отлично располагают к отдыху. Интерьеры насыщенных природных тонов, позаимствованных у Анд и пустыни Атакама, создают душевный комфорт, а окна-витрины от пола до потолка в виде на весь Las Condes дурманят чувством превосходства, особенно в тех номерах, где прямо у окна в спальне стоит ванная. **Цена: от \$280.** www.starwoodhotels.com.

РЕСТОРАНЫ

Agua

Когда-то Agua был единственным роскошным рестораном в Сантьяго, и пафос успеха и нынче при нем. Это плохо сказывается на обслуживании, но гастрономическое удовольствие ничем не затмить. Упор — на морепродукты. В меню — бесчисленные виды моллюсков, бесподобный королевский краб и тунец из вод близ острова Пасхи.

Astrid y Gaston

Перуанцы, владельцы ресторана, Астрид и Гастон еще на родине слыли богами кулинарии, и, открыв ресторан в Сантьяго, лишь подтвердили свой статус. Никто в городе не умеет так готовить рыбу, морепродукты и патагонского ягненка — по традициям перуанских Анд — и смешивать ингредиенты в столь простые и одновременно провокационные комбинации. Скажем, севиче вместо простой сырой рыбы здесь делают из рыбы-меч, кальмаров и осьминогов: не зря ведь в Чили береговая линия протянулась на 400 км.

ИЗРАИЛЬ

Средний Восток и Восточное Средиземноморье было колыбелью винного производства, и древняя земля Ханаана — фактически одна из самых ранних стран, где выращивали виноград и создавали вино, за более чем 2000 лет до того, как виноградная лоза достигла Европы.

В последние годы раскопки раскрыли древние прессы и сосуды для хранения, которые указывают, что хорошо развитая и успешная винная промышленность существовала по всей области. Виноград, грозди винограда и виноградные лозы были частыми мотивами, найденными на древних монетах и флягах. Много виноградных прессов и цистерн для хранения были раскопаны — от Горы Хермон до Негева. Надписи и печати на винных флягах иллюстрируют, что вино было коммерческим товаром, отправляемым в козлиных шкурах или кувшинах из портов, таких как Ашкелон и Яффа. Виноградники Галилеи и Иудеи были упомянуты в древние времена во многих хрониках; в то время как вина с такими названиями, как Шарон и Кармель из Сектора Газы, Ашкелона и Лода были известны по всему региону. В 1990-х годах винное производство, которое было, как правило, на 70% белым, 30% красным, сменилось и 60% вин стали красными и 40% — белыми, чтобы отразить смену предпочтений людей. И в связи с расширением ареала производства вина производители решили кроме производства вина создать туристические маршруты для посетителей.

Больше чем 90% виноградников Израиля лежат в регионах северной части страны, таких как Шомрон, Самсон и Галилея. Области с самыми молодыми виноградниками Израиля — это Верхняя Галилея, Голанская Галилея, Негев и Иудейские Предгорья. Каждая из пяти винных областей Израиля ждет Вашего исследования и может разделить свои уникальные вина с Вами. Обычно винный тур включает посещение нескольких виноделен, ознакомление с производством и дегустацию вин.

Винный тур в Израиль — это знакомство с богатой культурой виноделья Израиля, зародившейся тысячи лет назад, далее уничтоженной и вновь возродившейся только в конце XIX века... В ходе винного тура Вы сможете не только побывать на старейших винодельнях Израиля, но и оценить все вкусовые качества вин Израиля.

Сегодня израильское вино — это популярный продукт на мировом рынке вина, уважаемый самыми известными винными критиками.

Предлагаемая ниже программа винного тура в Израиль сочетает в себе знакомство как с историческими и культурными достопримечательностями

Израиля, так и с богатыми винодельными и кулинарными традициями этой страны.

Винный тур в Израиле № 1.

Программа тура:

1-й день. Прилёт. Трансфер аэропорт – отель. Размещение в отеле. Свободное время.

Вечером Вас ожидает экскурсия по Яффо и ужин в винном баре «Юазер» в Яффо. Этот бар-ресторан предлагает богатое меню вин, романтическую атмосферу ужина при свечах в древнем арабском здании (доплата на месте).

2-й день. Завтрак в отеле. Совершая «восхождение» в Святой Иерусалим мы остановимся в монастыре молчальников «Латрун» для дегустации монастырского вина. Далее, мы предлагаем Вам экскурсионный маршрут “Иерусалим – город трех религий»: Панорама святого города, 4 квартала Старого города, Храм Гроба Господня, Стена Плача.

Завершив знакомство с городом, мы посетим винодельню «Цуба», которая раскинулась на рукотворных террасах Иерусалимских гор. Здесь выращивается виноград 15 сортов. Вина «Цуба» завоевали золотые медали престижных конкурсов, таких, как WinExpo и TerraVino.

Поесть в этот день мы предлагаем в аутентичном арабском ресторане в деревне Абу Гош, расположенной в 20 минутах езды от Иерусалима (доплата на месте).

Возвращение в отель Тель Авива.

3-й день. Завтрак в отеле. Этот день мы начнем со знакомства с древнейшим городом Иудеи – Бейт Гуврином. Осмотрев рукотворные пещеры и подземные комплексы, остатки римского театра и строения византийского периода и эпохи крестоносцев, мы направимся в винодельню в кибуце Нахшон. Здесь сохранился винный пресс, высеченный в твердой скале с библейских времен.

Посещение дегустационного зала, где Вам помимо вин предложат попробовать овечьи сыры и оливки собственного производства.

Далее мы посетим винодельню «Флам», где дегустируются вина хорошо известные на международном рынке. Гордость этой винодельни – «Флам Каберне-Савиньон Резерв», который несколько лет подряд входит в список – в 100 лучших вин мира.

Ужин в присутствии 4 виноделов и с дегустацией новых вин на винодельне La Terra Promessa («Земля Обетованная») в мошаве Шахар (доплата на месте).

Возвращение в отель. Свободное время. Вечер вы можете провести, наслаждаясь морем или отправиться в один из клубов города

4-й день. Далее наш путь лежит в прекрасную Хайфу. Хайфа – город, построенный на спускающейся к морю горе Кармель.

Здесь находится главный духовный центр бахайской религии – Бахайский храм. Вашему взору откроется незабываемая панорама на Бахайские сады.

Прогулка по Кармельским горам не может обойтись без вина. Ведь само название «Кармель» означает на иврите Виноградник бога! Виноград здесь выращивали испокон веков. Здесь находятся 3 большие известные винодельни.

А в близлежащем городке Бениamina расположились еще 2 винодельни – «Тишби» и «Бениamina».

Поесть мы рекомендуем на территории заповедника в прекрасном рыбном ресторане «Елена» (доплата на месте).

5-й день. Трансфер отель-аэропорт.

Винный тур в Израиле №2.

Программа тура:

1-й день. Прибытие в а/п Бен Гурион (Тель Авив). Переезд в Тель-Авив. Размещение в отеле.

2-й день. Экскурсия в Иерусалим и винодельни Иерусалимских гор.

Завтрак в отеле. Выезд из отеля в 8:30.

Экскурсионный маршрут «Иерусалим — город трех религий»: Панорама святого города, 4 квартала Старого города — христианский, еврейский, армянский, арабский. Храм Гроба Господня, пять последних остановок. Стена Плача...

Далее мы направляемся в выставочный павильон «Хевель Биньямина» и винодельню «Псагот», расположенные на холмах Самарии. Здесь, на этих холмах, происходили важные события древней истории: сон Якова, пророческий дар мудрецов, правление царей, создание Скинии Завета, хоровод дочерей Израиля в виноградниках, центр еврейской цивилизации времен Первого храма. Исторический факт: в виднеющихся вдаль карьерах извлекали камни для египетских пирамид. В древней пещере, эпохи второго храма, чудом обнаруженной среди виноградников, выдерживаются вина высочайшего качества. Археологические раскопки указывают на то, что эта пещера использовалась в качестве винодельни. На сегодняшний момент, это место, благодаря своим природным характеристикам, влажности и температуре, превратилось в великолепное хранилище производимых здесь высококачественных вин.

Каберне Совиньон местного производства — обладатель золотой медали на конкурсе «Эшколь ха-захав 2006 — 2009». Вина коллекции Edom — призеры израильских и международных винных конкурсов.

Дегустация вин и трапеза. Вина, созданные по рецептам древних виноделов!

Трапеза (один из вариантов) включает: сырное ассорти, несколько видов хлеба, овощи, ассорти из различных видов салата, запеканки и лазанью. Кофе.

Возвращение в отель.

3-й день. Приморская долина и гора Кармель — «виноградник бога»

Завтрак в отеле. 8:00 Выезд на экскурсию. Зихрон-Яков — крупный населённый пункт в Израиле на хребте Кармель неподалеку от Хайфы.

Это одно из первых еврейских поселений в Эрец Исраэль (Стране Израиля) в новой истории, основанное в 1882. Здесь поселились евреи из Румынии и начали выращивать виноград и производить вино. Зихрон Яков — родина израильского виноделия. На главной улице города оставлены старые дома с черепичными крышами и хозяйственными дворами. Множество очень приятных ресторанов на все вкусы.

Посещение винного завода «Кармель Мизрахи» (второй по размеру в Израиле), где можно увидеть процесс производства вин насладиться аудиовизуальным представлением и продегустировать продукцию завода.

Вина «Кармель» отмечены призами многих престижных конкурсов таких, как Les Citadells du Vin, IWSC и др. Среди этих вин есть и обладатели золотых медалей.

А в близлежащем городке Бениамина расположились еще 2 винодельни — «Тишби» и «Бениамина». Мы посетим винодельню «Тишби» расположенную в живописном месте в горах, откуда открывается прекрасный вид на горы и море.

Винодельня Тишби-одна из самых знаменитых виноделен в Израиле, которая работает с 1882 г. и производит высококачественные вина, отмеченные на многих международных выставках. Дегустация вин и трапеза.

После обеда прогулка по древнему городу-порту Кейсария. Это был один из важнейших городов, построенных Иродом Великим как римская столица провинции и как крупнейший морской порт того времени. После разрушения Иерусалима Кейсария стала самым большим и значительным городом — резиденцией (читайте Булгакова!) римских прокураторов. Кейсария была захвачена крестоносцами и стала владением рыцарей и стратегически важным портом того времени. В 1265 г. город захватили мамлюки во главе с Биберсом, после чего разрушили и покинули.

Город оставался в развалинах до конца 19 века, когда турецкие власти поселили здесь беженцев из Боснии. Разрушенная крепость крестоносцев была восстановлена и стала административным центром, а на развалинах возникло новое поселение.

Возвращение в отель.

4-й день. Достопримечательности и Винодельни Иудейских гор.

Завтрак в отеле. В 8:30 выезд на экскурсию.

Монастырь Бейт-Джемаль «Дом Красоты» (с арабского) располагается на живописном холме неподалеку от Бейт-Шемеша. Можете не сомневаться — он с лихвой оправдывает свое название. Красоты там необычайные, монастырский сад, двор, тишина, умиротворение, панорамы с холма открываются — закачаешься, буйное цветение маков и ирисов, яблоневых, а может и миндальных деревьев. Монастырь также известен тем, что был одним из трёх главных производителей (Латрун, Бейт-Джемаль, Кримизан) монастырского вина в Палестине, а потом и в Израиле. Со временем, однако, выращивание винограда было перенесено в монастырь Кримизан под Вифлеемом.

Здание, открывающееся взгляду после захода на территорию монастыря, относительно новое, оно было построено в конце XIX века, в нём когда-то размещалась сельскохозяйственная школа. За школой находится небольшая церковь, ещё более поздней постройки, с красивыми росписями под мозаику внутри. Над входной дверью вывешены фрагменты мозаики 1500-летней давности.

Мы также познакомимся с историей производства монастырских вин. Сможем попробовать монастырские вина марки «Кермезан», которые со Святой Земли отправляют к столу Папы Римского.

Посещение винодельни «Мони».

Совсем рядом с монастырём Дир-Рафат находится винодельня. Без сомнения, она заслуживает название «винный погребок» — в переносном и буквальном смысле этого слова, так как расположена в двух 30-метровых подземных погребах, вручную вырытых монахами 120 лет назад. На глубине 12 метров, постоянно сохраняется температура в 17 градусов, а что может быть лучше, чем спуститься туда в знойный день. Дегустация вин.

Винодельня «Катлав». На одной из самых высоких вершин Иудейских гор, в деревушке Нес Харим, что в переводе с иврита означает «Чудо гор», в буйстве зелени приютилась семейная винодельня-бутик «Катлав». Иммигрировав в Израиль из Марокко, семья Йिताх уже около 50 лет выращивает виноградники. На высоте 700 метров над уровнем моря, где архео-

логические свидетельства говорят, что еще тысячи лет назад здесь изготавливали, продавали и пили вино, Йоси Йитах, в прошлом преуспевающий иерусалимский архитектор, омолаживает древние традиции виноделия, производя одно из лучших и самых элегантных вин Израиля. По старинной традиции, вино нового урожая, первой пробует мама Йоси...

Дегустация вин и трапеза. Трапеза (один из вариантов) включает: сырное ассорти, несколько видов хлеба, овощи, ассорти из различных видов салата, запеканки и лазанью. Кофе.

Экскурсия Тель-Авив- Яффо. Возвращение в отель

5-й день. Экскурсия на Мертвое море. Кумран. Посещение магазина косметики Мертвого моря. Дневной отдых в одном из 5* -ых отелей на Мертвом море, включая обед и посещение СПА.

6–7-й день. Свободные дни. Отдых на Средиземном море.

8-й день. Трансфер в аэропорт Бен-Гурион.

Первый вопрос, который возникает у вас при виде израильского вина, неизменно один: является ли оно кошерным. Крупные винодельни обычно выпускают кошерные вина, но большинство виноделен-бутиков – обычные. Однако их общий объем производства невелик. По результатам профессиональных дегустаций кошерные вина часто являются лучшими. Например, вина из хозяйств *Domaine du Castel* и *Yatir*. Обозначение вина, как кошерное, неуместно, если оно является «мевушаль». *Mevushal*, так называемое кипяченое вино, предназначено для удовлетворения дополнительных религиозных требований и является пастеризованным.

Важно понять, что те приторно-сладкие вина для еврейской Пасхи (Пэ-саха), которые американцы обычно используют на праздник, практически не имеют ничего общего с современными типами вин, которые сейчас производятся в стране. Сегодня основные вина Израиля, — вероятно, те, что делают из бордоских сортов винограда, Шардоне или Сира, характеризующихся индивидуальностью и хорошо знакомых искушенным потребителям. Вина должны быть большими и бодрящими, как в *Yatir*, или изысканными и похожими на вина Старого Света, как в *Domaine du Castel*. Можно провести эксперимент, предложив своим друзьям *Bustan Syrah*, но не сказав, что это за вино, а потом наслаждаться, глядя на то, как они спорят о том, откуда это вино — из Лангедока или из Роны. Израильские вина больше не являются диковинкой и, конечно, предназначены не только для тех, кто пьет кошерные вина.

КИТАЙ

Виноделие в этой стране, наверное, самое древнее из всех. При проведении раскопок здесь были найдены сосуды с вином, возраст которых более четырех тысячелетий. Причем в этих сосудах вино даже смогло сохранить свой аромат и не прокиснуть, что говорит об идеальных условиях хранения и прекрасной упаковке. В древние времена практически каждая деревня этой страны имела собственную винодельню, а многие крестьяне готовили вино сами, при помощи обычного брожения. В качестве сырья для древнего китайского вина использовался, конечно же, рис. Его всегда изготавливали или к празднику урожая, или к любому другому важному событию, особенно семейному.

Существовала даже традиция — когда рождалась девочка, в честь ее обязательно готовили специальное вино. Его сразу же после приготовления плотно закупоривали в кувшине, и потом хранили. Вскрывать это в но можно было только тогда когда девушку выдавали замуж. Конечно, такое вино имело и потрясающий вкус, и великолепную крепость. Именно поэтому оно настолько ценилось, и имело даже свое название — «Вино дочери».

О том, как развивалось виноделие в этой стране можно узнать, зайдя в гости в музей. В городе «Янтай» находится музей виноделия, который посвящен его истории и развитию, причем не столько рисовому, традиционному китайскому вину, сколько принятому в нашем современном мире виноградному. Во всем Китае нет большего музея подобного рода, да и в мире таких музеев наберется немного. Для всех посетителей этого музея предлагается бесплатная дегустация.

Причем для дегустации предлагается как красное и так белое вино. Но для того, чтобы туристы не слишком сильно увлекались дегустацией, пробовать разрешается не больше чем по одному бокалу красного и одному белого вина. Если посетитель уже прошел дегустацию, то на его билете ставится специальная отметка об этом. Также для туристов здесь предлагается купить вино, которое может быть даже украшено его изображением на этикетке.

ЯПОНИЯ

Природа, создавая Японию, вероятно, подумала обо всех возможных видах деятельности и удовольствий, за исключением вина. Хотя широта Хонсю, главного острова Японского архипелага, совпадает со Средиземноморьем, о климате этого не скажешь. Япония страдает от соседства с огромным континентом на западе. Страна находится между Азией и Тихим океаном, самым большим массивом суши и самым большим водным пространством в мире, поэтому климат здесь предсказуемо экстремальный. Ветры из Сибири приносят морозы зимой, а муссоны с Тихого океана и Японского моря — проливные дожди весной и летом.

В тот самый момент, когда лозам больше всего необходимо солнце, на них налетают тайфуны. Почти 67% гористой местности, по которой они проходят, отличаются такой крутизной, что только леса препятствуют смыванию кислых почв в короткие бурные реки. На равнинах почвы аллювиальные и плотные, намытые с холмов; дренируются они не лучшим образом и больше подходят для выращивания риса, а не винограда. Поэтому редкие, слегка наклонные участки пахотных земель представляют исключительную ценность.

Неудивительно, что Япония не решалась заняться виноделием в течение почти 1200 лет. История точна. Виноград выращивали в VIII в. нашей эры. Буддистские миссионеры распространили виноградную лозу по стране, во все не настаивая на производстве вина. В 1186 г. около горы Фудзи был выведен винный виноград с толстой кожицей, названный Koshu. Этот сорт до сих пор более всего соответствует местным условиям: фактически, это столовый виноград, но из него получается свежее, вполне тонкое белое вино.

К XVII в. был изобретен японский способ подвязки лоз в форме перголы, который помогает противостоять гнили, появляющейся вместе с летними дождями. Недостатком этой системы является чрезмерный урожай водянистых ягод (результат избыточного увлажнения корней). Уровень сахара настолько низок, что закон разрешает шапталлизацию, как это не удивительно, 260 г/л. Экстрактивная способность тоже низкая: в лучшем случае вино получается мягким, в худшем — абсолютно водянистым. Лучшие винные сорта, хотя под них и занято едва ли больше 1000 из 22000 га общей площади виноградников, теперь выращиваются более традиционным способом.

Тем не менее винная индустрия, в современном смысле слова, существует в течение 100 лет. Первое японское правительство, которое обратило взор за пределы страны, в 70-х гг. XIX в. отправило ученых в Европу ознакомиться с секретами виноделия и привезли сортовые лозы. Вскоре стало очевидно, что американский виноград чувствует себя в Японии лучше французского и немецкого. «Лисий» запах восточно-американских сортов винограда японцев не беспокоил. Первым самым распространенным сортом стал

Delaware — гибрид, на который приходится 80% всего японского винограда. Neo Muscat, полученный в результате скрещивания Koshu Sanjaku и Александрийского Муската, — единственный, широко выращиваемый винный сорт помимо Koshu.

Винная промышленность базировалась в холмах вокруг Kofu Basin префектуры Yamanashi, в виду горы Фудзи, неподалеку от столицы. Более половины из 130 с лишним виноделен (в отличие от заводов по купажированию и бутилированию или центров по производству саке — рисовой водки) находится именно здесь. В этом районе активно развивается винный туризм, который с каждым годом всё больше и больше привлекает любителей вина и путешествий не только из Японии, но и других стран мира. Япония активно импортирует вино для купажей и виноградное сусло (информация об этом должна присутствовать на винной этикетке).

Вплоть до 1960-х гг. многие небольшие компании в Yamanashi производили сладкое вино. Сегодня на японском рынке главенствуют Mercian и Suntory (который имеет винные фирмы по всему миру, самая заметная — бордоский Cru Classe Chateau Lagrange). Обе компании закупают европейские сорта винограда на самых лучших виноградниках мира. Cabernet, Merlot и Chardonnay соответствуют общепринятым стандартам; они чуть слабее прямолинейного и простоватого Koshu.

Участки вблизи Нагано дают одни из лучших вин в Японии, подобно префектуре Fukushima на востоке, источнику восхитительного Chardonnay от Manns, но общая площадь виноградников здесь невелика. (Осадки уменьшаются, если двигаться на восток, а в Yamanashi — самые высокие средние температуры и самые ранние распускание почек, цветение и сбор урожая.). Следует отметить, что по вышеуказанным виноградным хозяйствам пролегают тропы винных туристических маршрутов.

Самый северный остров, Хоккайдо, считается крупнейшим производителем винограда, а Нуого около Kobe и Yamagata на северо-западе от Хонсю выращивают европейские сорта на небольших участках (менее 200 га), но некоторые их вина уже приобрели популярность.

ТУНИС

Северная Африка начинает пробуждаться ото сна, в который она была погружена почти полстолетия, с тех пор как страну покинули французы. В середине XX в. Алжиру, Марокко и находящемуся между ними Тунису принадлежало не меньше 67% всей международной торговли вином. Практически все оно шло в Европу, в основном во Францию, в качестве тяжелой и крепкой красной основы для купажа. Только в Алжире под виноград было отдано 400000 га. Отсутствие спроса на вино в этих преимущественно мусульманских странах привело к тому, что с обретением независимости спад в виноделии произошел незамедлительно. В каждой из стран, а также в Египте государство установило контроль над винодельческой промышленностью, практически полностью лишив ее инвестиций.

Но интересно, что в результате затянувшегося застоя средний возраст лоз в этих странах составляет примерно 50 лет. Если бы современные винодельческие технологии приспособить к урожаям, собранным с этих старых, малоплодоносящих лоз (в основном кустового винограда модных ронских сортов), результатом могли бы стать завораживающие вина.

Тунис, который в отдельные годы производит вина почти столько же, сколько Марокко, также стремится улучшить его качество, чтобы увеличить экспорт. Государство начало стимулировать создание совместных предприятий, ввозя из Европы опыт и капитал, и к концу столетия 7 из них были готовы начать производство. Этому способствовали и внедрение необходимого температурного контроля на винодельнях, и модернизация виноградников.

Самые прохладные винодельческие районы находятся на побережье. Океанические бризы в Bizerte и необычно прохладные глинистые почвы могут способствовать появлению достаточно качественных белых вин, хорошо сбалансированных красных, а также замечательного сладкого муската — особого вина Туниса, пожалуй, со времен Карфагена. Сухой мускат является фирменным вином Car Bon, иначе известного как Keliba, расположенного на восточном побережье.

Западные виноградники Jendouba к югу от Beja находятся в наиболее жарком районе Туниса, где винодельни только мечтают о модернизации. Тем временем налажено производство мощных, с глубоким ароматом красных вин на улучшенном оборудовании виноделен Grombalia, на красных почвах холмов между этой местностью и Тунисом, в морском Mornag к юго-западу от Туниса и в Tebourba на западе, где делают фирменное светло-розовое Gris de Tunis.

Винный туризм в Тунисе развит не очень активно, вместе с тем, нет сомнений в том, что в скором будущем его любители и прервенцы в большом количестве из других стран появятся на туристических маршрутах местных виноградных хозяйств.

ЮАР

КОНСТАНЦИЯ

KLEIN CONSTANTIA

В Констанции самое дорогое жилье в Кейптауне, поэтому государство защищает виноградники от застройки. И не зря — хозяйство Klein Constantia делает на этой драгоценной земле великолепные вина.

Виноделию в южной Африке было положено начало именно здесь, на прекрасных холмах Констанции в середине XVII века. В те времена Дом Периньон еще не выпустил первое шампанское. В 2008 г. Южная Африка торжественно отметила 350-летие своего национального виноделия, а самое старое из существующих до сих пор винных хозяйств ЮАР — Groot Constantia — было основано в 1685 г. Сейчас это не просто очень хорошая винодельня и виноградники, а национальное достояние, собственность южноафриканского народа, national trust. Собственно Klein Constantia была частью той первой фермы, которую основал отец южноафриканского виноделия Ван дер Стел. С тех самых пор Констанция сохраняет репутацию региона, производящего свежие и ароматичные белые вина. Послами виноделия в Южной Африке стали французские гугеноты, во второй половине XVII века активно переселявшиеся из католической Франции. Одна из самых старых винных областей Южной Африки называется Franshoek, что переводится как «французский уголок».

Южная Африка активно торговала с Европой и частью этой торговли был винный экспорт. Следует признать, что именно Южная Африка первой удивила Европу суперпремиальным вином, и произошло это еще на заре XIX века. Сладкое вино позднего сбора Vin de Constance котиновалось во Франции на уровне Château d'Yquem и, по легенде, относилось к числу любимых вин Наполеона Бонапарта (Сердюк И. и соавт., 2010).

Три с половиной века истории для виноделия Южной Африки не сильно отличались от пути, который за это же время прошло большинство винных центров Старого Света. Конец XIX века — опустошительное нашествие филлоксеры, потом, на волне восстановления виноградников — бесконтрольный рост и жестокий кризис перепроизводства. Затем вводится система государственных квот и закупок по гарантированным минимальным ценам через кооперативы. Дешевое, скучное вино и такой же бренди для народных масс и редкие маленькие шедевры от бутиковых виноделен — для состоятельных промышленников и землевладельцев. В период упадка национального виноделия, с середины XX века и до 1995 г. качественные вина были лишены экспортных рынков и выпускались нерегулярно, незначительными объемами. Однако когда эмбарго было снято, долго ожидавшая своего часа Южная Африка «выстрелила». Приезжать в Южную Африку ста-

ло уже не зазорно, и летучие виноделы-консультанты со всех сторон бросились осваивать окрестности Стелленбоша и Парла, Констанции и Дурбан-вилля. Семейство Йосте приобрело Кляйн Констанцию в 1980 г. и ее производственную базу целиком к 1984 г., когда в качестве винодела сюда был приглашен Росс Грауэр. Луэл Йосте и Росс Грауэр возобновили производство славного десертного вина Vin de Constance. Это вино делается из сорта Muscat a Petits Grains позднего сбора, заново посаженного в 1982 г. Увы, в наше время некому определить, насколько оно близко к своему прототипу, но и без этого можно говорить о нем как об очень чистом и мощном вине, которому уготовано долгие годы дозревать в бутылке.

Последние 10 лет в Южной Африке отмечены феноменальным прогрессом в области виноградарства и виноделия.

Вместе с тем не следует забывать, что на виноградниках ЮАР растут в основном молодые лозы: сегодня 17% составляют лозы, которым более 20 лет, но по мере того, как они взрослеют, неизбежно улучшается и качество винограда. Вторым существенным положительным фактором является приобретение знаний. Южноафриканские виноделы «нащупывают свой путь», учатся разбираться в своем терруаре и разводить те сорта и клоны, которые в местных условиях способны максимально раскрыть свой потенциал. Оттачивают свое мастерство на винодельне и на винограднике, постигая искусство разумного использования американского и французского дуба с помощью обмена информацией между винодельнями или в процессе стажировки за рубежом. Все эти факторы способствуют улучшению качества южноафриканского вина и, несомненно, впредь будут оказывать еще большее позитивное влияние.

Не подлежит сомнению, что в последние годы значительно улучшилось качество южноафриканских белых вин, в частности, сделанных в стиле долины Луары Chenin Blanc и Sauvignon Blanc, которые частично избавились от травянистых ароматов и обнаруживают большую чистоту вкусов. Рислинги пока выглядят не слишком убедительно из-за жаркого климата, тогда как вионье кажется более перспективным сортом. На таких винодельнях, как Ahe Hill и Vorplaas, производят отличные портвейны.

ОТЕЛИ

One & Only Cape Town

Открывшийся в конце 2009 г. отель уже успел войти в рейтинг лучших в Кейптауне. Располагается One & Only Cape Town у подножья знаменитой Столовой горы в красивейшей гавани. Апартаменты (всего в отеле 97 номеров) занимают два разных корпуса: семиэтажный Marina Rise и корпус Island, стоящий на отдельном острове. Дизайнерский отель, из каждого номера которого открываются волнительные виды на океан — прекрасное место, если вы приехали на виноградники. Интерьеры в стиле хай-тек контрастируют с чопорной атмосферой самого города, что выгодно отличает отель от конкурентов. Отдельная гордость

One & Only Cape Town — самый большой спа-центр в Кейптауне, площадь которого 1200 метров. Два ресторана при отеле не раз удостоивались самых лестных отзывов. В прославленном Nobi можно попробовать авторскую японскую кухню известного на весь мир шеф-повара Нобу Матсухисы. А Maze специализируется на здоровых блюдах из локальных морепродуктов, готовящихся на открытой кухне. В 20 км от винного хозяйства Klein Constantia. **Цена: от \$650.** www.oneandonlyresorts.com.

The Mount Nelson

Великосветская «Нелли» — как часто называют этот отель — бесспорно, один из самых красивых на всем Африканском континенте. Старейший отель Кейптауна, впервые распахнувший свои двери еще в 1899 г. Приютившийся в гавани, этот отель создает все условия для тихого уединенного отдыха. The Mount Nelson — это целый комплекс исторических зданий, окруженных живописными садами, общая площадь которых более 9 акров. Корпуса Taunton House, Green Park, Helmsley и Hof Villa стоят в отдалении друг от друга, что создает еще большую приватность. Главное здание, которое называют «Розовой леди» оформлено в колониальном стиле, идеально передающем настроение города. Великолепный ресторан The Cape Colony неоднократно удостоивался звания лучшего в Кейптауне. Здесь предлагается аутентичная сезонная кухня, познакомиться с которой — обязательная часть программы для тех, кто оказался в Кейптауне. Недавно открывшийся спа-центр Librisa имеет все шансы стать со временем лучшим в городе. В 20 км от винного хозяйства Klein Constantia. **Цена: от \$330.** www.mountnelson.co.za

РЕСТОРАНЫ

Ресторан La Colombe

«Вкус, вкус, вкус» — такова мантра Люка Дейла Робертса, чей ресторан занимает 12-ю строчку в рейтинге World's 50 Best Restaurants и имеет статус Best in South Africa по версии авторитетного британского журнала Restaurant Magazine. Два минувших г. подряд La Colombe был признан авторитетным гидом Eat Out лучшим в Кейптауне. Успех объясняется феноменальной креативностью шеф-повара. В своем ресторане Роберте предлагает авторский микс французской и азиатской кулинарных культур. Столики в ресторане расписаны на месяцы вперед.

Le Quartier Francais

Марго Янс — одна из немногих женщин в мировой гастрономии, добившаяся действительно выдающихся результатов. Ее Le Quartier Francais давно стал местом паломничества гурманов со всей планеты. Самый правильный сценарий для тех, кто оказывается в ресторане — прославленный дегустационный сет-сюрприз из девяти блюд. Что именно вам принесут, никто не скажет, известно только, что меню изобилует африканскими специалитетами. С большой долей вероятности подадут филе антилопы гну с баклажановым суфле и томатами — абсолютный хит-бестселлер ресторана. Феноменальная винная карта позволяет познакомиться с лучшими региональными производителями.

ВИННЫЙ ТУРИЗМ ПО РОССИИ И ОТДЕЛЬНЫМ СТРАНАМ СНГ

Принципы винного туризма очень просты: пробовать вина только в местах их производства, чтобы прочно связать в своей памяти и своем воображении букет и вкус напитка с тайной его происхождения в природе, истории и духе местности. Не лишним будет оценить также технологическую культуру производства, лично познакомиться с виноделами, узнать о вековых традициях хозяйства. Винный туризм в том виде, как он сложился к началу XX века в Италии, Франции и других винодельческих странах, имеет ряд очень важных особенностей:

- это специальные поездки организованных групп любителей или профессионалов (виноторговцев, владельцев ресторанов и т.п.);
- время этих поездок удлиняет пляжный или горнолыжный сезон, оно удобно и для винодельческих, и для туристических фирм;
- организация маршрутов в пространстве и времени представляет систему деревенских праздников, очень недорогих по культурной программе (выступают любительские местные коллективы, детские, прежде всего). Каждая провинция имеет устоявшийся календарь таких праздников. А для виноделов очень удобно отвлечься от производства лишь один раз в году и получить сразу ощутимую прибыль;
- туристические фирмы разрабатывают удобную для себя недельную или двухнедельную программу. Перевозят туристов с одного праздника на другой, попутно показывая природные и исторические достопримечательности.

Советская централизация виноделия привела к тому, что вино почти перестало быть продуктом местности и превратилось в продукт купажирования под утвержденный стандарт (во Франции, например, стандарты содержания сахара не установлены, так что виноделам гораздо проще работать). Однако та же централизация создала и возможности, например, для строительства огромного дегустационного комплекса в Алушке, что ни одной частной фирме не по силам.

Винный туризм в нашей стране все больше и больше развивается, и многие россияне уже побывали в различных странах, для того, чтобы побродить дорогами вина. Вместе с тем, увлекательные винные путешествия можно совершать и в России и некоторых странах СНГ.

РОССИЯ

АБРАУ-ДЮРСО

В России нет винодельческого предприятия, равного Абрау-Дюрсо по исторической значимости и живописной красоте места и если у российского виноделия был золотой век, то хозяйство Абрау — его символ.

Первооткрывателем терруара Абрау следует считать Франтишека Гейдука, чеха по происхождению, который в конце 1860-х годов занимал должность агронома Черноморского округа. В своем отчете о винодельческом потенциале вверенной ему территории он написал: «Северо-западное побережье Кавказа представляет из себя одну из лучших местностей для культуры винограда. Здесь открыта новая Калифорния для вин. Трудно отыскать в мире какую-нибудь хотя бы сходную местность. Ни Бургундия, ни Шампань, ни Кахетия, а тем более Крым, не могут служить примером и образцом для полного подражания». Отчет был доведен до сведения Его Императорского Величества, и виноделие в окрестностях Абрау получило высочайшее благословение. Производство игристых вин в Абрау-Дюрсо создавал князь Лев Голицын. В 1891 г. он был назначен управляющим уездного имения Абрау-Дюрсо, а уже в 1896 г. в подвалы, специально оборудованные для выдержки игристых вин, была заложена первая партия. Большую часть специалистов, обслуживавших тогда производство, составляли французы, однако руководил процессом сам «русский Бахус» — как называли Голицына с легкой руки Гиляровского. Князь, грешным делом, не верил, что русское богатство может приумножиться иностранцами, и внимательно за каждым французом приглядывал.

Прекрасно образованный и свободно говоривший по-французски, Голицын умело руководил работой французских виноделов. Участки для первых виноградников под русское шампанское были выбраны им с использованием опыта и знаний уроженцев Шампани. Оказалось, что холмы, окружавшие озеро Абрау, имеют то же геологическое строение, что и земля Шампани: их почва с высоким содержанием мела когда-то была участком дна доисторического Киммерийского внутреннего моря. После революции, когда уже не было Голицына, а французы в спешке выехали из России, сюда был направлен восстанавливать производство молодой Антон Фролов-Багреев — один из самых талантливых виноделов советской эпохи. Впоследствии именно он со своими единомышленниками внедрил в России пересмысленный и адаптированный к условиям массового производства резервуарный метод шампанизации Мартинотти-Шармата. За модернизацию резервуарного метода возглавляемой Фроловым-Багреевым группе наших энологов-шампанистов была вручена Сталинская премия, и произошло это в трудном для страны 1942 г. После упадка в 1990-е годы Абрау-Дюрсо долго не могло вернуть утраченный стиль и восстановить рентабельность. Ког-

да в 2006 г. завод обрел новых владельцев, они были вынуждены пойти на полное техническое переоснащение производства. Сейчас здесь меняется почти все: прессы, бродильные чаны, купажные емкости, бутылки, пробки, этикетки... Знаменитые подвалы завода подверглись жесткой ревизии, и для текущей продажи из них были отобраны лишь самые достойные партии. По замыслу инвесторов, выйдя на новый уровень качества, Абрау должно сохранить свой особый стиль, одной из примет которого является узнаваемый сортовой тон Рислинга, традиционно используемого здесь в купаже вместе с Шардоне и Пино.

Для формирования нового стиля Абрау в качестве консультанта был приглашен французский специалист — Эрве Жестен, признанный в Шампани энолог, сторонник биодинамических методов, с именем которого, в частности, было связано восстановление престижа семейного дома Duval-Leroy.

Когда журналисты спрашивают у Эрве Жестена, насколько тот уверен в потенциале Абрау, он отвечает без малейших колебаний: «Здесь очень серьезный потенциал. На территории юга России с давних времен производили вино, и история самого Абрау-Дюрсо знает немало побед. Я убежден, что если мы отнесемся к терруару Абрау с искренним уважением, то он подарит нам великие вина. Создать великое вино технически не очень сложно — но надо знать, что это дело всей жизни» (Сердюк И. и соавт., 2010).

ОТЕЛИ

Абрау-Дюрсо Wine & Spa Hotels by Cronwell

Важнейшее и наиболее посещаемое туристами винное хозяйство России Абрау-Дюрсо открыло бутик-отель совместно с компанией Cronwell Hotels & Resorts. Гостиница располагает фондом в 40 номеров от стандартных до люксов и апартаментов и предлагает гостям множество привлекательных вариантов отдыха. В самом отеле находится спа-салон с бассейном и меню, основанным на использовании винопродуктов. Сторонники традиционного способа употребления вина могут предпочесть спа винный погреб или один из трех ресторанов отеля. Разумеется, консьерж-служба будет рада организовать посещение музейно-исторического комплекса в старом здании завода Абрау-Дюрсо, виноградников хозяйства и его знаменитых погребов. Для любителей активного отдыха предусмотрен прокат лодок для прогулки по Абрау, одному из самых красивых и больших озер на Юге России. Всего в пяти километрах — Черное море и несколько диких пляжей. **Цена: от 3000 руб.** www.cronwell.ru.

Отель «Берлинский дом»

«Берлинский дом» позиционирует себя как отель класса люкс, что недвусмысленно подтверждается его прейскурантом. Цены действительно уравнивают его с самыми дорогими гостиницами Европы. Ночь в номере «Люкс лайт» обойдется в 9150 рублей, а за «Президентский люкс» придется заплатить 25000 рублей. Помимо действительно просторных номеров гостям предлагается целый список услуг, начиная от встречи в аэропорту или на вокзале и закан-

чивая арендой автомобилей и организацией экскурсий. Для отдыха и релаксации предусмотрены хаммам, тренажерный зал и бильярд, для ужинов и банкетов — ресторан Consigliere, для вечеринок — караоке-зал, для спокойной беседы — шотландский паб. **Цена: от 4800 руб.** www.berlindom.ru.

РЕСТОРАНЫ

Абрау-Дюрсо

Выбор ресторанов в поселке пока невелик. Поэтому путешественники наверняка не раз окажутся в трех заведениях, принадлежащих только что открывшемуся, а потому привлекающему особое внимание «Абрау-Дюрсо Hotels by Cronwell».

В меню кафе «Брют», кроме собственно шампанского, собраны популярные блюда для ланча: легкие салаты, разнообразные сэндвичи и всевозможные виды пиццы. Для тех, кто приходит в кафе с более серьезными намерениями, предусмотрены блюда латиноамериканской кухни — преимущественно мясо, приготовленное на гриле. Разумеется, в качестве комплимента заведение угощает гостя шампанским.

Барбекю-бар Aqua устроился на террасе под цветастым шатром, откуда открывается прекрасный вид на озеро Абрау. Вечером в баре довольно шумно, благодаря барбекю с шампанским и сотне коктейлей, кальянам и вездесущим go-go girls. Отвлечься от этого праздника жизни можно в ресторане Terrasse di lago с джазовой музыкой и внушительным меню, в которое вошли вкусно приготовленные блюда итальянской и перуанской кухни. Заправляет заведением шеф-повар, выписанный из Москвы. www.u-ozera.ru.

ШАТО ЛЕ ГРАН ВОСТОК

Более 500 га занято зрелыми виноградниками, а еще 35 га в 2003 г. была высажена лоза из питомников французских виноделов братьев Мерсье. Эти виноградники идеально освещаются солнцем, а ягоды собираются только вручную. За производство этих вин отвечают работники, как из России, так и из Франции. Здесь, в единственном месте страны, вино готовится по новым методологиям. Оно не пастеризуется, как остальные вина, производимые в России, а проходит микрофильтрацию, которая в отличие от пастеризации, не влияет на вкус. Именно сочетание потенциала этих земель с опытом виноделов Европы и новыми технологиями, дает возможность создавать вина с потрясающе индивидуальным характером.

Несмотря на то, что проект еще молод, он уже получил одобрение, как потребителей, так и сомелье, и экспертов.

Для винного туризма это место открыто с 2004 г. Гости проекта могут увидеть недавно построенный завод, виноградник, пообщаться с виноделами, узнать об этапах производства, и попробовать лучшие из местных вин. Это место прекрасно подготовлено для винного туризма — здесь есть гостиница с теннисным кортом, бильярдным залом и даже конюшнями.

УКРАИНА

КРЫМ

Если говорить об отдыхе в Крыму, то ни в коем случае нельзя забывать о крымских винах и их дегустациях. Ну, какой же отдых в Крыму без бокала вина или рюмочки прекрасного коньяка? Истинные ценители даже специально приезжают сюда для того, что бы попробовать лучшие местные вина.

Виноделие в Крыму имеет древнюю историю, восходящую еще к античности. А виноделие в современном понимании этого слова началось еще в XIX веке. За эти века оно переживало и расцветы, и падения, как, например, после указа о запрете спиртных напитков в 1985 г. Однако, древние традиции намного сильнее каких-то там указов. И поэтому мы до сих пор имеем возможность, наслаждаться восхитительными крымскими винами и богатыми ароматами крымских коньяков.

Почти в каждом регионе Крыма существует свое предприятие, которое имеет отдельную специализацию. Самые крупные из них хорошо известны и за пределами полуострова.

Есть и более мелкие заводы, они менее известны, но выпускают продукцию неплохого качества. Но в Крыму есть одна проблема — очень много подделок, особенно дорогих, марочных вин. Поэтому постарайтесь приобретать вина и коньяки в фирменных магазинах. Не гонитесь за низкой стоимостью — по-настоящему хорошие вина и коньяки не бывают дешевыми.

ЗАКАРПАТЬЕ

Помимо Крыма, в Украине есть и еще один интересный для винного туризма регион — Закарпатская область. Ежегодно в этом регионе отмечается праздник молодого вина. Это единственный регион Украины, в котором прижилась эта традиция. Как и во Франции, это третья неделя ноября, только французы празднуют в четверг, а у нас перенесли на выходные.

Во время праздника большинство виноделов проводят дегустацию вина из урожая этого г. Билет на праздник стоит совсем недорого — около 40 грн. (160 руб.), но за эти деньги можно попробовать сколько угодно вина. Тут же можно поучаствовать и в украинском нововведении — конкурсе виноделов.

Все просто — вы пробуя вино выбираете самое лучшее и отдаете виноделу свой билетик, а он в ответ должен вам налить литр вина, которое вам больше всего пришлось по душе абсолютно бесплатно. Винодел, у которого в конце праздника окажется больше всего билетиков, выиграл.

Фестиваль проводится в Ужгороде, и если вы запланируете приехать туда, то лучше забронировать жилье заранее, так как многие люди в качестве объекта для винного туризма предпочитают именно этот фестиваль.

Но и без фестиваля в Западной Украине достаточно интересного. От большинства развитых винодельческих регионов он отличается тем, что здесь

почти нет мощных заводов, виноделие региона представлено маленькими частными винодельнями, где обычно вино производят по древним технологиям, а гостей встречает и сопровождает сам хозяин, он же главный винодел.

Кроме того, многие компании, занимающиеся винным туризмом в Украине, предоставляют возможность совместить посещения всех трех винодельческих регионов страны.

ЕВПАТОРИЯ

Крымский город Евпатория никогда не соперничал по части вина с такими признанными корифеями виноделия Крыма, как Судак, Севастополь, Коктебель и Ялта. В западной части Крыма никогда не был настолько развит винный туризм, потому что крупных производств в регионе просто нет.

Однако с недавних пор развитие туризма по винным мотивам в Евпатории начало более активно развиваться. Да, здесь все еще нельзя посветить вину весь отпуск, но сюда стоит даже заехать из Ялты на денек. Причина — Дом-музей вина.

Дом работает под девизом «Гостям города — хорошее вино». Для этого дом вина сотрудничает со всеми винными домами полуострова. Это и «Солнечная долина», и «Инкерман», и «Массандра», и «Золотая балка», и «Магарач», и «Новый свет».

В доме-музее работает дегустационный зал, в котором можно не выкладывая больших денежных средств попробовать большинство элитных сортов вина. Здесь есть даже небольшой винный фонтан, струи которого — белое крымское вино.

Помимо дегустации в доме-музее посетителей ждет увлекательная экскурсия по прошлому вина в Крыму. Кстати, одна из самых древних виноделен была обнаружена именно в районе Евпатории. В музее множество экспонатов, которые использовались для создания вина еще до нашей эры.

В доме-музее вина очень обширная винная карта, в которую внесены самые знаменитые крымские сорта вина.

МОЛДАВИЯ

С незапамятных времен Молдавия являлась винодельческой страной. Возле села Варваровка (Флорешть) были обнаружены семена винограда, относящиеся к 2800 г. до н.э. Период расцвета молдавского виноделия относится к эпохе правления господаря Стефана Великого. Именно он приказал ввозить в страну высококачественные саженцы из других стран. Промышленное производство вин началось в 1812–1813 гг., после присоединения Бессарабии к России. Российский император Александр I пригласил из Франции специалистов-виноделов, которые привезли с собой классические французские сорта винограда. Район Хынчешть, в 36 км от Кишинева, стал местом распространения «французского» виноделия, а в округе Романешты (Romanesti), получившем свое название от русской царской династии, был заложен личный винзавод императора. В 1850 г. царским указом был основан Институт виноделия. К 1914 г. Бессарабская губерния занимала первое место в Российской империи по площади виноградников. Во времена СССР молдавские вина «Фетяска», «Кодру», «Букет Молдовы» были непременным атрибутом хорошего застолья.

Виноградарство и виноделие являются одной из важнейших отраслей современной экономики Молдавии. Эта маленькая страна размером с Бельгию выпускает большое количество тихих и игристых вин, а также бренди (молдавский коньяк). Вина производят около 160 виноделен. К ведущим сортам относятся Ркацителы, Каберне, Алиготе, Фетяска белая, Мерло, группа Пино, Траминер. Определены 7 основных винодельческих округов: Purcari, Balti, Ialoveni, Stauceni, Hincesti, Romanesti, Cricova, по которым проходят винные туристические маршруты.

Знаменитые Криковские подвалы насчитывают 65 км только окружных подземных дорог и 120 км галерей. В подземном городе есть свои «улицы» и свое «дорожное движение». Все эти уникальные достопримечательности гостеприимной молдавской земли с дегустацией вин местного производства и постижением прелестей и гастрономических особенностей молдавской кухни в полном объеме представляются лицам, совершающим винные путешествия по этой винодельческой стране.

После распада СССР Молдавия, как и другие винопроизводящие страны СНГ, столкнулась с большим количеством проблем, которые серьезно подорвали национальное виноделие. Тем не менее, ситуация понемногу выправляется. Европейский банк реконструкции и развития разработал специальную программу по развитию виноделия в стране, а ряд российских компаний инвестировал значительные средства в производство вина. К сожалению, серьезной проблемой импортируемых молдавских вин и бренди остаются многочисленные подделки.

ГЛАВА 19

МЕДИЦИНСКИЕ АСПЕКТЫ ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЕМ

*Вино – наш друг, но в нем живет коварство:
Пьёшь много – яд, немного пьёшь – лекарство.
Не причиняй себе излишнего вреда,
Пей в меру – и продлится жизни царство.*

Ибн Сина (Авиценна)

К вину вполне применимо высказывание Парацельса «Любое вещество может быть вредным и безвредным. Все определяется только дозами». Безусловно, в избыточных дозах вино вредит организму. Но оно же оказывает на него благотворное действие, если его дозировка является разумной. Согласно имеющимся на сегодняшний день научно-аргументированным данным, потребление 5–30 г алкоголя в день для мужчин и 5–16 г для женщин не только безопасно, но и полезно для здоровья.

Но ещё и ещё раз следует подчеркнуть: безопасно и полезно только при потреблении алкоголя в указанных дозах.

Как считают французы, при потреблении алкоголя в виде натурального виноградного столового вина, эти границы, могут быть несколько расширены.

Напоминаем, что 30 г этилового спирта содержится в 80 мл водки, в 300 мл столового вина, в 150–200 мл десертного или крепленого вина и в 750 мл пива обычной крепости.

Вопрос о том, насколько часто люди подвержены похмелью, многих интересует чисто профессионально. Социологи иногда проводят опросы населения по этому поводу. В США, например, четверо из каждых пяти опрошенных американцев, хоть раз в жизни употребивших алкоголь в количестве, вызывающем пошатывание и несвязность речи, сознались, что самочувствие после этого у них долго оставляло желать лучшего.

Похожий опрос был проведен в Москве. 31% из полутора тысяч опрошенных москвичей признались, что периодически страдают от похмелья. При этом, треть из них лечат себя в этой ситуации пивком или водочкой, треть — рассолами и другими народными средствами, а остальные с помощью аспирина, алка-зельтцера и других лекарств, рекламируемых в средствах массовой информации.

Этих цифр вполне достаточно, чтобы прийти к заключению о том, что проблема злоупотребления алкоголем является актуальной проблемой не только медицинского, но и социального характера.

В психиатрии и наркологии термин «похмелье» отсутствует. Психиатры и наркологи оперируют понятиями «похмельный синдром», «алкогольный абстинентный синдром» или «синдром отмены этанола».

Последнее не случайно: они имеют дело с больными алкоголизмом, у которых похмелье отличается рядом особенностей.

У здоровых людей в состоянии похмелья возникает отвращение к спиртному, а его приём нередко ведёт к ухудшению самочувствия.

Состояние, возникающее у больных алкоголизмом после выхода из запоя, отличается несравненно большей тяжестью, чем у здоровых людей в состоянии похмелья, длительностью течения и высокой вероятностью развития осложнений — судорожных приступов или нарушений психики.

При этом появляется непреодолимое желание «опохмелиться», удовлетворение которого оказывает на человека чудодейственный целительный эф-

фekt. Таким образом, использование в наркологии специальных терминов профессионально оправдано. Оно преследует цель отмежеваться от бытового представления об этом явлении и подчеркнуть качественное отличие болезненного состояния похмелья при алкоголизме (Нужный В.П., 2001 г.).

ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ НАРУШЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИНТОКСИКАЦИИ АЛКОГОЛЕМ И ИХ КОРРЕКЦИЯ

Следует отметить, что механизмы развития и основные проявления физических и душевных страданий, возникающих после алкогольного опьянения здоровых людей и алкоголиков, примерно одинаковы. Их суть в отравлении (интоксикации) этиловым спиртом. Умеренная алкогольная интоксикация организма человека — состояние довольно приятное, а иногда и полезная. Об этом мы говорили уже достаточно подробно. И было бы просто великолепно, если бы действие алкоголя ограничивалось только этим. К сожалению, отравление этиловым спиртом, также как и отравление любым другим химическим веществом, сопровождается каскадом нарушений на субклеточном, клеточном уровнях и, соответственно, других, более высоких уровнях физиологической организации.

Благодаря наркотическому действию алкоголя на центральную нервную систему человек в фазе интоксикации почти не замечает этих нарушений. Но по мере окисления этилового спирта и снижения его концентрации в крови наркотическое прикрытие ослабевает, и на первый план выступают последствия его токсического действия, выраженность которых напрямую связана с количеством принятого алкоголя.

Известно, что состояние похмелья возникает лишь в том случае, если накануне превышен определенный, различный для разных людей, алкогольный предел. Но средняя, пороговая доза спиртного известна — она составляет 1 г этилового спирта на килограмм веса тела. Значит, для взрослого мужчины, вес которого 80 кг, указанный рубеж равняется 100 мл чистого

этилового спирта или 250 мл водки. Рубеж этот обозначает, по сути дела, то количество этилового спирта, которое может быть полностью переработано с помощью системы печеночных ферментов: алкогольдегидрогеназы и альдегиддегидрогеназы. Если указанную величину превысить, то к работе по окислению спирта подключается другая система ферментов, расположенная в маленьких внутриклеточных образованиях — микросомах. Эта система начинает быстро перерабатывать этиловый спирт, но образующийся при этом уксусный альдегид не окисляется и накапливается в организме человека в громадном количестве. Из печени он разносится с кровью по всему организму, вызывая отравление всех органов и тканей. Именно этот альдегид является основным виновником возникновения похмельного синдрома. Медики иногда называют похмелье отравлением уксусным альдегидом.

Чувствительность организма к спирту зависит от разных причин, но прежде всего — от способности главных алкогольных ферментов печени перерабатывать спирт. У тех, кто перенес болезнь Боткина или отравление печеночным ядом, доза спиртного, приводящая к похмелью, резко снижается. Предрасположены к тяжелому похмелью и те, кто унаследовал от родителей низкую активность альдегиддегидрогеназы, окисляющую уксусный альдегид. Напротив, тем, у кого ферментные системы печени находятся в подготовленном состоянии в результате длительной алкогольной тренировки, для достижения похмелья может не хватить и значительного количества спиртного. Наконец, редко, но встречаются индивидуумы, которых похмелье вообще не посещает, несмотря на эпизоды достаточно тяжелого опьянения.

Психологи подметили одну интересную особенность. У экстравертов — людей общительных, шумных, веселых — тяжесть похмелья меньше, чем у интровертов, которые больше погружены в себя и гораздо менее общительны. У молодых людей похмелье протекает легче и возникает после употребления большего количества спиртного. С возрастом устойчивость к алкоголю падает, и некоторым пожилым людям достаточно выпить 150 мл водки, чтобы утром ощутить весь букет неприятных ощущений. Кстати, проявления похмелья у молодых и пожилых людей имеют свои особенности. Молодежь больше беспокоят головная боль, неприятности с желудком (изжога, тошнота, рвота) и жидкий стул. У пожилых, особенно, у тех, кто употребляет спиртные напитки в больших количествах — чаще проблемы психического характера: напряженность, чувство вины, тревога (Нужный В.П., 2001 г.).

Наука сегодня вполне определенно утверждает одно: главный виновник похмелья — этиловый спирт и тяжесть похмелья напрямую зависит от количества выпитого и размеров перенесенной алкогольной интоксикации.

Наиболее типичные проявления похмелья — слабость, подавленность, чувство разбитости, быстрая утомляемость, головная боль, жажда и отсутствие аппетита. Одних мучают тошнота, икота, вздутие и боли в животе и, особенно, понос. У других начинают дрожать руки, а третьи не могут без

боли провернуть во рту языком, до того он опух и стал шершавым. Внешний вид страдальцев может быть вполне нормальным, за исключением цвета лица и склер, которые приобретают багровый оттенок. У одних эти явления проходят довольно быстро. Другие, напротив, не могут придти в себя несколько суток.

Следует отметить, что наиболее серьезные осложнения при похмельном синдроме возникают у человека в сердечно-сосудистой системе: снижение сократительной способности миокарда, нарушения ритма и проводимости, сердечно-сосудистая недостаточность, фибрилляция сердечной мышцы, гипертонический криз.

Врачи скорой помощи знают, что во время и после праздников число вызовов удваивается и даже утраивается. Причина тому — злоупотребление спиртными напитками во время застолья.

Среди всех обращений за медицинской помощью отчетливо выделяется одна, особая категория — призывы спасти от внезапно появившихся и до смерти пугающих перебоев в работе сердца, которые часто сопровождаются слабостью, побледнением кожи лица и одышкой.

Американские кардиологи первыми отметили эту закономерность и даже дали название новой болезни — «*синдром праздничного сердца*». Сначала врачи думали, что это несчастье постигает лишь явных или скрывающих свое пристрастие больных алкоголизмом. Однако, внимательно присмотревшись, поняли, что от этого синдрома не застрахован никто — ни больной, ни здоровый, ни молодой, ни старый. Особую тревогу вызывают те случаи, когда праздничный синдром постигает абсолютно здоровых и к тому же малопьющих людей. Израильские кардиологи на страницах серьезного научного журнала рассказали о случаях нарушений сердечного ритма у мужчин и женщин среднего возраста, которые до этого эпизода выпивали крайне редко и никогда в жизни не принимали алкогольные напитки в количестве, достигающем 30 г в пересчете на чистый этиловый спирт.

Пугающие сердечные расстройства появлялись у кого-то после вечеринки в кругу приятелей по работе, у кого-то после встречи с прежними школьными или студенческими друзьями, а у кого-то и после порции алкоголя, принятой с горя. *Причиной болезни были самые разные алкогольные напитки: водка, ром, вино и даже пиво. Дозы были далеко не смертельными: в пересчете на чистый спирт они колебались в пределах от 85 до 200 г.* Примечательно, что никогда ранее и на протяжении следующих нескольких лет с этими людьми ничего подобного не случалось. После срочной госпитализации и несложного лечения здоровье всех пациентов быстро восстанавливалось.

Со временем медикам стало ясно, что случаи синдрома «праздничного сердца» не всегда кончаются благополучно. Нередко людей, злоупотребляющих алкоголем подстерегает очень грозное сердечное осложнение — фибрилляция сердечной мышцы. Суть его заключается в том, что отдельные

мышечные волокна сердца внезапно перестают слаженно, синхронно сокращаться и принимаются работать вразнобой. Сердце при этом как бы трепещет и перестает качать кровь по сосудам. Развивается состояние, называемое врачами внезапной сердечной смертью.

Следует отметить, что *фибрилляция сердечной мышцы* — основная причина внезапной смерти — может настигнуть человека в постели, на работе, на улице или в метро. Не так давно выяснилось, что примерно 30% случаев такой смерти настигает тех людей, которые крепко выпили накануне. Это и больные алкоголизмом, и вполне здоровые люди. Примечательно, что состояние похмелья, как таковое, может остаться уже позади. Иногда проходит два или три дня после алкогольного удара, человек уже забыл о пережитых муках и вот тут-то срабатывает похмельная мина замедленного действия. Все это заставляет совершенно по-новому отнестись к обычному и, казалось бы, невинному недугу. Тем более, что похмелье чревато еще одним сердечным осложнением.

Осложнение это возникает реже, чем фибрилляция и бывает, в основном, у больных алкоголизмом или у тех людей, которые не ограничивают свои алкогольные упражнения одним вечером, а продолжают их на протяжении нескольких дней. В этой ситуации развивается *снижение сократительной способности миокарда*. Сердце перестает с прежней мощностью перекачивать кровь по сосудам и поэтому другие органы и ткани начинают испытывать недостаток не только в кислороде, но и в других полезных и питательных веществах, переносимых с кровью. Возникает состояние, называемое сердечно-сосудистой недостаточностью. Поначалу недостаточность дает о себе знать только тогда, когда, на пример, человек поднимается по лестнице или догоняет уходящий автобус. Он вдруг ощущает, что ему не хватает воздуха, а ноги становятся ватными. Если в этой ситуации он не прислушается к голосу своего организма и решит, что дела важнее здоровья, то исход может быть таким же печальным, как и при фибрилляции.

При этом, следует обратить внимание на то, что практически у всех выпивающих артериальное давление в состоянии похмелья увеличивается. Максимальный скачок давления обычно отмечается спустя 12–24 часа после употребления алкоголя. *И чем больше выпито, тем выше давление*. Те, кто не занимается регулярным измерением собственного артериального давления, об этом даже не подозревают. Да и волноваться им по этому поводу особенно не стоит: для здоровых людей такие скачки давления проходят, как правило, бесследно. Совсем другое дело, если похмельная гипертензия посещает человека, страдающего артериальной гипертонией. Такой скачок способен перерасти в сильнейший гипертонический криз, от которого повреждаются сосуды и в головном мозгу возникают очаги кровоизлияния.

Часто повторяющиеся случаи похмелья способны запустить механизм развития артериальной гипертензии, которая у не пьющих людей возникает

только на склоне лет. Похмелье омолаживает этот недуг и ускоряет его прогрессирующее течение.

В основе всех сердечно-сосудистых нарушений, возникающих при похмелье, лежит сильнейшая стрессовая реакция, которая, во-первых, развивается в ответ на общее неблагополучие в организме и, во-вторых, обусловлена специфическими особенностями биологического действия этилового спирта и уксусного альдегида. Особенности эти заключаются в том, что и сам виновник отравления организма и его более токсичный потомок обладают удивительной способностью стимулировать выброс адреналина и норадреналина из нервных окончаний и надпочечников. Именно эти нейрохимические соединения выводят из строя сердечную мышцу, приводя к появлению в ней многочисленных мелких очажков омертвления ткани, нарушению ритмичной работы сердца и спазму кровеносных сосудов (Нужный В.П., 2001 г.).

Все похмельные нарушения жизнедеятельности возникают еще в состоянии алкогольного опьянения, но своего максимума они достигают после того, как концентрация этилового спирта в крови снизится до величины 0,1–0,2 г/л. При большей концентрации дисбаланс в работе органов и систем не ощущается, поскольку спирт, токсически воздействуя на головной мозг, притупляет чувствительность и не позволяет распознать беду.

При похмельном синдроме в организме выявляются следующие физиологические нарушения:

1. *Обезвоживание организма.* Содержание влаги уменьшается и в клетках и в крови. «Больной» испытывает сильнейшую жажду — тело кричит, просит, чтобы его владелец восполнил потерю жидкости.
2. *Нарушение водно-солевого баланса.* Уменьшение содержания в крови ионов калия при относительном увеличении ионов натрия возникает в результате обезвоживающего действия спирта и нарушения выработки некоторых гормонов, регулирующих образование мочи в почках.
3. *Расстройство кислотно-щелочного равновесия.* Происходит накопление недоокисленных продуктов метаболизма. Иногда врачи определяют тяжесть похмелья или абстинентного синдрома у больных алкоголизмом по степени закисления крови.
4. *Уменьшение концентрации ионов магния в крови и моче.* Возникает после сильного или продолжительного отравления алкоголем. Дефицит магния в организме приводит к повышенной возбудимости, могут появиться судороги, нарушения работы сердца, спазм сосудов и нарушение кровообращения в головном мозге.
5. *Нарушение обмена веществ во всем организме.* Одно из проявлений этого нарушения — внезапное, резкое снижение уровня глюкозы в крови. Оно

встречается примерно в 20% случаев у вполне здоровых людей, «перебравших» накануне. Следует отметить, что внезапное падение содержания глюкозы в крови может сыграть злую шутку с теми, кто находится за рулем транспортного средства. Может появиться сильная слабость, нарушение ориентации в пространстве, а иногда и кратковременная потеря сознания.

6. *Нарушение работы желудка и кишечника.* Этиловый спирт, принятый в большой дозе, вызывает повреждение стенок верхних отделов кишечника и создает неблагоприятные условия для функционирования нормальных, полезных микроорганизмов кишечной флоры. В результате нарушается всасывание воды, минеральных и органических компонентов пищи, накапливаются вредные метаболиты, появляются газообразование, боли в животе и понос.

Лечебные действия при борьбе с синдромом похмелья должны быть прежде всего направлены на:

- восполнение дефицита воды, калия, магния и легко усвояемых углеводов;
- восстановление кислотно-щелочного равновесия;
- нормализацию работы кишечника;
- защиту сердечно-сосудистой системы;
- ослабление стрессорной реакции.

Следует избегать некоторых популярных, но небезвредных и небезопасных для организма способов преодоления похмельного синдрома. ***Никогда не следует похмеляться: ни вином, ни пивом, ни, тем более водкой.*** Выпив 100 или 150 г вышеперечисленных алкогольных напитков, вы доставите организму лишь мимолетное облегчение, которое лишь продлит ваши страдания.

В период похмельного недуга необходимо меньше двигаться, не напрягаться, ограничить физическую активность и постараться пережить похмельную бурю во сне. Сон в этом случае — лучший лекарь.

Кроме того, необходимо избегать употребления всего, что может усилить вредное влияние стресса на сердечно-сосудистую систему. Поэтому *опасно «отпаиваться» очень крепким чаем и кофе.* Применение стимулирующих напитков может привести не только к серьезным нарушениям сердечно-сосудистой системы, но иногда к полному прекращению её деятельности.

Как это для многих не печально, примерно такой же *вредный эффект может оказать парная баня или сауна.* В состоянии похмелья испытание температурой и паром без вредных последствий (но далеко не всегда) может выдержать только молодой и здоровый организм. И самое главное, **в период похмельного синдрома не следует переживать болезнь, а необходимо проводить те или иные лечебные мероприятия.**

Восстановление водно-электролитного баланса начинается с введения в организм пострадавшего воды и солей. Следует отметить, что применение чистой воды не желательно, т.к. жажду она может на время устранить, но способна привести к еще большему солевому дисбалансу в организме. Не стоит возлагать особых надежд и на раствор какой-либо соли калия в воде. Дело в том, что ионы калия способны оказывать свой физиологический эффект и хорошо усваиваться организмом только в присутствии ионов натрия. Недаром на Руси испокон века в таких случаях пили *огуречный или капустный рассол*. Рассол представляет собой ни что иное, как хорошо сбалансированный раствор солей калия (они поступают в рассол из огурцов) и натрия (избыток хлорида натрия уходит из рассола в огурцы). Кроме того, в рассол из огурцов и капусты, хотя и в небольших количествах, поступают другие минеральные вещества, органические кислоты и витамины, которые также оказывают благотворное влияние.

Следует добавить, что некоторые биофизики полагают, что в рассоле изменяется даже молекулярная структура воды. Диполи воды объединяются в группки и особым образом ориентируются в пространстве. Такая видоизмененная вода может создавать хорошие условия для протекания окислительно-восстановительных реакций в печени.

Если при консервировании огурцов использовался маринад, содержащий уксус, то он тоже полезен. Уксусная кислота, как было недавно установлено, облегчает похмелье. Однако в больших количествах она способна усилить нарушения сердечной деятельности, поэтому злоупотреблять маринадом не рекомендуется.

В XVIII–XIX вв. некоторые кухарки для придания огурчикам особой крепости, добавляли в рассол водку. Такой спиртованный рассол был любимым утренним напитком «выпивох». Он позволял им опохмелиться и немного поправить водно-солевые неполадки в организме.

Раньше большой популярностью пользовались *кислые щи*, которые употребляли и в горячем, и в холодном виде. Кислые щи представляют собой своеобразный аналог огуречного или капустного рассола, в котором оптимальным образом сочетаются соли калия, натрия и другие полезные вещества. Целебное действие кислых щей обусловлено и тем, что из квашеной капусты в отвар поступают различные органические кислоты и другие вещества, образующиеся в процессе молочнокислого брожения. Помимо молочной в кислых щах присутствуют уксусная, масляная, муравьиная, янтарная и другие биологически активные кислоты. Одно время на Руси (в XVII–XVIII вв.) было похожее на щи специальное блюдо под названием «похмелье». Оно представляло собой *смесь мелко искрошенных огурцов и холодной отварной баранины*, которые заливали огуречным рассолом и приправляли уксусом и перцем.

Еще в петровские времена, когда появилась мода на новый безалкогольный напиток, называемый взваром, народ сразу же отметил его способность

облегчать похмельные страдания. Взвар представляет собой ни что иное, как *холодный компот из сухофруктов*. Этот чрезвычайно полезный и питательный напиток способен творить чудеса при похмелье. Он содержит весь необходимый набор минеральных соединений, органических кислот и витаминов. Кроме того, в нем присутствуют углеводы (глюкоза, фруктоза, сахароза и другие), которые оказывают нормализующее влияние на обмен веществ, поддерживают энергетику организма и способствуют приведению в порядок кислотно-щелочного равновесия (Нужный В.П., 2001 г.).

В настоящее время нет большой нужды варить компоты. Их вполне заменяют *фруктовые и овощные соки*, в состав которых входят все составные компоненты взвара. В принципе, при похмелье можно использовать любой фруктовый сок. Например, виноградный сок содержит очень много калия, который находится в адекватном соотношении с натрием. В нем есть магний, кальций, фосфор и многие другие элементы. Кроме того, этот сок содержит максимально возможное количество простых сахаров. Казалось бы, лучшего нечего и желать. Однако у него есть один весьма существенный недостаток: не все сахара в равной мере способны оказывать целебное действие при похмелье. Например, глюкоза может даже повредить, провоцируя скачок, а затем внезапное резкое снижение уровня сахара в крови. Поэтому наиболее предпочтительны те соки, в которых углеводы представлены, в основном, фруктозой. Фруктоза, как было недавно установлено, обладает максимальной способностью стабилизировать обмен веществ в печени, нормализовать кислотно-щелочное равновесие и снижать уровень наиболее нежелательных метаболитов в крови. Речь идет о так называемых кетоновых телах, которые накапливаются в крови при отравлении алкоголем; некоторые парамедики называют их шлаками (одно из этих веществ — всем известный ацетон). Кетоновые тела, помимо способности нарушать кислотно-щелочное равновесие, резко увеличивают чувствительность сердца к действию стресса.

По соотношению углеводов самый сбалансированный напиток для лечения похмелья — *яблочный сок*. В нем более половины всех сахаров представлено фруктозой. Из остальных сахаров 70% приходится на сахарозу, которая в процессе кишечного всасывания распадается на фруктозу и глюкозу. Говоря о соках, стоит вспомнить и о *гранатовом соке*. Восточная мудрость гласит, что этот сок, особенно кислый, великолепное средство от похмелья.

Многое из вышеперечисленного стало известным совсем недавно и позволило по иному посмотреть на другие широко применяемые в народе средства борьбы с похмельем. Одно из таких средств — *мед*, который для избавления от синдрома похмелья используется одним из следующих способов: на поллитра горячего чая берется 8–10 столовых ложек меда и выжимается один лимон. Мед, который содержит большое количество фруктозы и массу других целебных веществ, в сочетании с минеральными веществами и

органическими кислотами, поступающими из лимона, способен, по-видимому, творить чудеса при ликвидации похмельного синдрома.

Нельзя не остановиться и на одной интересной ягоде, называемой *арбузом*. Арбуз — источник воды и всех питательных веществ, о которых мы говорили, включая фруктозу. Однако арбуз обладает одним уникальным свойством. Ни одна в мире ягода, фрукт или овощ не содержит столько магния. Арбузами надо бы кормить всех больных алкоголизмом с алкогольной абстиненцией, которым угрожает развитие судорог и психических расстройств. Хорошо применять в этой ситуации и моченый арбуз.

Кое-кто справляется с похмельем с помощью *молока* или *кефира*. Эти напитки работают примерно так же, как и соки, в чем-то уступая, но в одном, несомненно, превосходят их. Молоко и кефир содержат белки, которые связывают и нейтрализуют токсические вещества, накапливающиеся в кишечнике, и не позволяют им всасываться в кровь. Среди этих, так называемых, шлаков, не последнее место занимает уксусный альдегид, который продуцируют некоторые микроорганизмы кишечника. Кроме того, молоко и, особенно, кефир «приводят в чувство» полезные для здоровья и работы желудочно-кишечного тракта, но поверженные алкоголем, микробы (Нужный В.П., 2001 г.).

ФАРМАКОЛОГИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ЛЕЧЕНИЯ ПОХМЕЛЬНОГО СИНДРОМА

Медицинские работники не так давно пришли к заключению, что в лечении похмельного синдрома недостаточно уповать на народную мудрость — пора всё поставить на научную основу. В работу включились мощные фармацевтические компании и фирмы, которые создали ряд фармакологических средств лечения похмельного синдрома. Наибольшей популярностью во всём мире для борьбы с похмельным недугом пользуется удивительное и универсальное лекарственное средство *ацетилсалициловая кислота* или *аспирин*. За всю его не очень долгую историю учёные несколько раз обнаруживали новые, неожиданные свойства этого простого химического со-

единения. Сначала аспирин использовали в качестве жаропонижающего и противовоспалительного средства; затем в качестве препарата для профилактики и лечения тромбозов, нарушений мозгового кровообращения и инфаркта миокарда; а потом установили, что он весьма эффективно устраняет болевые ощущения (особенно хорошо снимает головную боль при синдроме похмелья).

Кроме того, оказалось, что аспирин нормализует в организме многое из того, что повреждается этиловым спиртом при крупном застолье и уксусным альдегидом при похмелье.

Но при этом, следует отметить, что ацетилсалициловая кислота в виде таблеток оказывает повреждающее действие на слизистую оболочку желудка (возможны желудочные кровотечения, язвы на стенках желудка, внезапное кровотечение из носа или десен) поэтому ее стали выпускать в виде шипучих, растворимых в воде таблеток.

Самые известные лекарственные формы аспирина на сегодняшний день: «Аспирин УПСА», «Алка-Зельтцер» и «Аспирин С».

«Алка-Зельтцер» (ALKA-SELTZER) состав: кислота ацетилсалициловая — 324 мг, кислота лимонная — 965 мг, натрия гидрокарбонат — 1625 мг. **Фармакологические свойства:** препарат «Алка-зельтцер» оказывает жаропонижающее, анальгезирующее и противовоспалительное действие, тормозит агрегацию тромбоцитов. Основной механизм действия ацетилсалициловой кислоты — инаktivация фермента циклической оксигеназы (ЦОГ), в результате чего изменяется синтез простагландинов, простагланцинов и тромбоксана. Анальгезирующее действие препарата обусловлено нарушением синтеза простагландинов, поскольку уменьшается сенсibilизирующее влияние простагландинов на болевые рецепторы, что приводит к понижению чувствительности последних к медиаторам боли. Вследствие снижения продукции простагландинов ослабляется их пирогенное влияние на центр терморегуляции. Воздействие на тромбоксан А₂ в тромбоцитах предопределяет антиагрегантное действие ацетилсалициловой кислоты. Входящий в состав препарата натрия гидрокарбонат нейтрализует свободную соляную кислоту в желудке, что снижает риск развития ulcerогенного действия ацетилсалициловой кислоты. Лимонная кислота способствует более быстрому всасыванию препарата. **Показания:** умеренно выраженный болевой синдром различного генеза (мышечная и суставная боль, альгодисменорея, головная боль, связанная с чрезмерным употреблением еды и алкогольных напитков), простуда и острое инфекционное респираторное заболевание, сопровождающееся повышением температуры (у взрослых и детей в возрасте старше 15 лет).

Применение: дозы препарата «Алка-Зельтцер» и продолжительность курса лечения определяют индивидуально с учетом характера и степени тяжести

патологического процесса, достигнутого терапевтического эффекта и переносимости ацетилсалициловой кислоты.

Рекомендуемые дозы «Алка-зельтцер» для взрослых и детей в возрасте старше 15 лет составляют 1 таблетку с интервалами между приемами 4–8 ч. При сильной боли и повышенной температуре применяют по 2–3 таблетки. Максимальная суточная доза ацетилсалициловой кислоты для взрослых – 4 г (12 таблеток).

Перед применением 1 шипучую таблетку растворить в стакане воды (200 мл). Длительность лечения препаратом «Алка-Зельтцер» не должна превышать 3 сут.

Противопоказания: не следует применять при таких состояниях, как повышенная индивидуальная чувствительность к ацетилсалициловой кислоте и другим салицилатам, а также прочим нестероидным противовоспалительным препаратам (НПВП), при геморрагическом диатезе, пептической язве желудка и/или двенадцатиперстной кишки, а также при эрозивно-язвенных поражениях органов желудочно-кишечного тракта в анамнезе, декомпенсированных нарушениях функции почек и/или печени, в III триместр беременности.

Аспирин совместно с другими лекарственными соединениями раньше часто использовался для приготовления сложных таблеток и порошков, таких как «Аскофен», «Цитрамон», «Асфен», «Седальгин» и др. Все они в той или иной мере облегчали тяжесть похмелья.

Из других лекарственных средств следует упомянуть вещества, нормализующие работу желудка и кишечника. Врачи советуют людям, наиболее подверженным расстройствам пищеварения, принимать таблетки, содержащие ферменты: «Энзистал» или «Энтерол».

Мексидол относится к группе антигипоксантов с ноотропными и анксиолитическими свойствами и антиоксидантным действием. Мексидол эффективен в качестве средства для купирования алкогольного абстинентного синдрома с сомато-неврологическими и психическими признаками в связи с его выраженным антиоксидантным и транквилизирующим эффектами. При сравнении скорости купирования эффекта мексидола в отношении отдельных симптомов алкогольного абстинентного синдрома с эффективностью традиционных дезинтоксикационных средств, было установлено существенное преимущество этого препарата. Мексидол является эффективным средством для быстрого купирования алкогольного абстинентного синдрома с широким спектром воздействия, как на его психопатологические компоненты, так и на вегето-сосудистые проявления. Инъекционная форма, в отличие от таблетированной, оказывается более эффективной в отношении аффективной патологии, устраняя тревогу в достоверно более короткие сроки.

Рекомендуемый режим дозирования: по 200 мг (4 мл) внутривенно струйно, на 16,0 мл изотонического раствора NaCl, ежедневно, в течение 10–15 дней, далее возможен переход на внутримышечное введение препарата в дозе 200 мг (4 мл), ежедневно, в течение 10 дней, с последующим переходом на таблетированную форму по 0,125 г три раза в день, 4–6 недель.

В ряде случаев возможно сочетание только внутримышечного введения препарата (в описанных дозировках) и таблетированной формы.

Возможно также использование только таблетированной формы в дозе 0,5 г в сутки (по 2 таблетки два раза в день) в течение всего периода существования похмельного синдрома.

Противопоказания: применение мексидола противопоказано при острых нарушениях функции печени и почек. Повышенная чувствительность или непереносимость препарата.

Побочные действия: могут отмечаться со стороны пищеварительной системы редко — тошнота, сухость во рту. Адекватных и строго контролируемых клинических исследований безопасности применения препарата при беременности, в период лактации (грудного вскармливания) и у детей не проводилось.

«Зорекс» — оригинальный комплексный препарат для лечения похмельного синдрома.

Препарат «Зорекс» представляет собой оригинальную комбинацию двух основных компонентов: унитиола и кальция пантотената. После всасывания унитиол поступает в порталный кровоток и доставляется в печень. Около 60% действующего вещества активно и необратимо связывает ацетальдегид, образуя безопасные соединения, которые быстро выводятся из организма. В результате, обеспечивается усиленное выведение продуктов распада этанола из органов и тканей. Дополнительно, унитиол активирует ключевые ферменты окисления этанола: алкогольдегидрогеназу и ацетальдегиддегидрогеназу.

Кальция пантотенат является витамином группы В. Он способствует восстановлению обмена веществ и нервных клетках и активно участвует в метаболизме белков, жиров и углеводов, ацетилхолина и стероидов, усиливая дезинтоксикационное действие унитиола.

Благодаря всем этим свойствам, препарат «Зорекс» оказывает выраженное дезинтоксикационное, гепатопротекторное и мощное антиоксидантное действие.

Препарат для лечения похмельного синдрома «Зорекс» не просто устраняет симптомы похмельного синдрома, а воздействует на саму причину его возникновения. Препарат практически не оказывает побочных эффектов и не имеет противопоказаний.

«Зорекс» может применяться при похмельном синдроме, острой алкогольной интоксикации, а так же в составе комплексной терапии хронического алкоголизма.

Для удобства потребителя, продукт выпускается в капсулах двух дозировок.

Упаковка из двух таблеток по 250 мг унитиола предназначена для однократного применения в острых случаях по 1 капсуле 1–2 раза в сутки.

Упаковка, содержащая 10 таблеток по 150 мг унитиола предназначена для приобретения в домашнюю аптечку и применяется в целях профилактики похмельного состояния для чего следует использовать 1 капсулу 150 мг вечером и одну утром.

Новый препарат для лечения похмельного синдрома изменит традиционный взгляд на похмелье, как на неизбежное последствие приема крепких алкогольных напитков. В этом препарате разумно сочетаются такие качества как научная обоснованность и доступность. Препарат «Зорекс», созданный компанией «Отечественные лекарства» является практичным и эффективным решением проблемы похмельного синдрома.

«*Митомин*» — основной ингредиент препарата составляет янтарная кислота, что расшифровывается как витамин для митохондрий. Янтарная кислота составляет основу и препарата «*Лимонтар*», в который дополнительно включена лимонная кислота.

Эти лекарства используются в качестве антиалкогольного средства, для повышения работоспособности, повышения аппетита, стимуляции секреции желудочного сока, регуляции тканевого обмена, усиления окислительно-восстановительных процессов и в качестве антитоксического средства. Выпускаются в таблетках (упаковка по 30 таблеток) по 0,5 г.

Антипохмелин (Антип, RU-21). В состав нового парафармацевтика входят следующие компоненты: янтарная кислота в сочетании с фумаровой кислотой, глюкоза, глутаминовая и аскорбиновая кислота. Изобретатели антипохмелина исходили из того, что уксусный альдегид, образующийся в организме из этилового спирта, резко затормаживает процессы окисления в дыхательной цепи митохондрий. Последнее ведет к накоплению недоокисленных продуктов и снижению продукции энергии в клетках. Развивается состояние, подобное тому, которое возникает при нехватке кислорода или отравлении некоторыми ядами. Антипохмелин полностью защищает митохондрии от повреждающего влияния ацетальдегида, тем самым снижает выраженность опьянения и самое главное — избавляет от похмельного синдрома. Антипохмелин — уникальный новый адаптоген, значительно уменьшающий последствия токсического воздействия алкоголя на человека. Антипохмелин предупреждает проявления похмельного синдрома, вызываемого токсическим воздействием продуктов окисления этилового спирта — ацетальдегида и уксусной кислоты, а также регулирует уровень опьянения в процессе принятия алкоголя. Антипохмелин тормозит окисление этило-

вого спирта в токсины, ускоряет их утилизацию до безвредных углекислого газа и воды. При кислородном голодании, вызванном отравлением ацетальдегидом, поддерживает энергетический обмен в клетках печени, головного мозга и сердца. Обладая антигипоксическим, антирадикальным, антимутагенным действием антипохмелин повышает физическую и умственную работоспособность, улучшает память и уменьшает глубину метаболического ацидоза при гипоксии различного происхождения.

При регулярном приеме антипохмелин замедляет старение организма и снижает вероятность поражения генетического аппарата человека при систематическом употреблении алкоголя.

Показания к применению:

- в качестве профилактического средства для предотвращения отравления организма продуктами распада алкоголя (ацетальдегид и уксусная кислота);
- для предотвращения похмелья;
- для контроля над уровнем опьянения.

Порядок приема и дозировка. Рекомендуются принимать до, во время или сразу после приёма алкоголя по 2–4 таблетки (в зависимости от количества принятого спиртного). При утреннем похмелье, после злоупотребления алкоголем (головная боль, тяжесть в голове, тошнота, физическая слабость) принять от 2 до 6 таблеток, приём повторить через 4–6 часов.

Принимать антипохмелин можно независимо от приёма пищи и алкоголя, запивая соком, чаем или водой. С утра запивать большим количеством яблочного сока или минеральной воды.

При повышенной кислотности и язвенной болезни принимать после еды. Антипохмелин совместим с обычными анальгетиками и нестероидными противовоспалительными препаратами.

Алко Стоп — парафармацевтик, относящийся к категории комбинированных препаратов, содержащих большой набор лекарственных растений и других веществ. В состав Алко Стопа входят витаминоподобные соединения: пантотенат кальция и липоевая кислота; серосодержащие аминокислоты: N—ацетилцистеин и L—глутатион; экстракты растительного происхождения: корень одуванчика, корень желтокорня канадского, листья алоэ, готу кола, силимарин и корень горечавки; порошок и экстракт корня Куджу. Алко Стоп защищает печень от алкоголя; мягко и избирательно подавляет активность фермента, окисляющего уксусный альдегид; активно вмешивается в метаболизм тех нейрохимических соединений, которые принимают непосредственное участие в формировании алкогольной зависимости; вызывает стойкое отвращение к спиртному. Принимать Алко Стоп следует после алкогольного эксцесса или после выхода из запоя.

Глутаргин — соль двух аминокислот: аргинина и глутаминовой кислоты. В клинической практике его используют при лечении тяжелых отравлений, в том числе вызванных гепатотропными («печеночными») ядами. Это вещество нейтрализует и выводит соединения аммиака — одного из наиболее мощных нейротоксичных веществ. А после обильных возлияний аммиака в организме предостаточно. В состоянии опьянения принимать «Глутаргин» нельзя! Он подходит только для ликвидации похмелья.

*Нередко помогает прием таблеток **активированного угля** или других **сорбентов***, которые впитывают все шлаки, скапливающиеся в кишечнике. Кроме того, предлагается использовать для этой цели **цеолиты** — обработанные специальным образом алюмосиликаты щелочных и щелочноземельных металлов, обладающие свойствами сорбентов и молекулярных сит. Цеолиты собирают и выводят из организма многие ядовитые вещества и отдают взамен необходимые организму калий, кальций и натрий, нормализуют работу печени, устраняют боли в животе, уменьшают образование газов и восстанавливают аппетит.

В качестве источника магния и калия можно использовать хорошее и безопасное лекарственное средство «**Аспаркам**» или «**Панангин**». Эти лекарства, содержащие калий и магний, давно и с успехом используются для лечения некоторых сердечных заболеваний. При похмелье можно выпить три-пять таблеток «Аспаркама» с несколькими стаканами сладкого некрепкого чая.

Этим, пожалуй, исчерпывается перечень противопохмельных лекарств на российском аптечном рынке.

Следует заметить, что все перечисленные лекарства действуют лишь на одно или два звена в цепи неприятностей, порождаемых алкоголем. В основном они направлены на устранение далеко не самого опасного проявления похмелья — головной боли. Ни одно из лекарств не предупреждает развития алкогольной болезни печени, «синдрома праздничного сердца», гипертонических кризов, бессонницы и не устраняет желания опохмелиться. Поэтому заветной мечтой многих врачей остается средство, способное одновременно устранять все похмельные страдания.

«АНТИАЛКОГОЛЬНЫЕ» БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ, ЭНТЕРОСОРБЕНТЫ И ГОМЕОПАТИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА

Первое, что должен знать каждый здоровый или больной человек это то, что в природе не существует универсального средства от всех болезней, так же как не существует и абсолютно надежного средства, излечивающего со 100% гарантией то или иное заболевание. Это в полной мере относится и к так называемым, «антиалкогольным» биологически активным добавкам (БАД). Возлагать все надежды только на добавки и ожидать от них чуда не посоветует ни один врач. Надежды на чудо и мгновенное исцеление — признак низкой культуры пациента и его родственников. Чудеса, конечно, случаются, но крайне редко, что лишь подтверждает наличие «божьего» или иного, неведомого нам, промысла. Необходимо помнить так же, что целебный эффект при применении многих лекарств и добавок обычно бывает мягким, поначалу незаметным и потому не всегда очевидным. Если вы или кто-то из ваших родственников решили самостоятельно излечиться от алкоголизма с помощью той или иной биологически активной добавки к пище или даже при помощи мощного, современного лекарства, оставьте это дело — оно абсолютно безнадежное. Без хорошего, квалифицированного врача достигнуть желаемого эффекта невозможно. И, наконец, вылечить больного, тем более больного алкоголизмом, без его добровольного согласия и участия, незаметно подмешивая в пищу или питье порошки и снадобья, не удавалось еще никому.

Коррда-К — корректирующая добавка (**Каприм**). Каприм является комплексом биологически активных соединений, присутствующих в ягодах, семенах и гребнях виноградной лозы.

Французы установили, что Каприм эффективно препятствует формированию спровоцированных алкоголем дефектов развития клеток мозга. Российские ученые, отметив разностороннее алкопротекторное действие Каприма, обнаружили, что он препятствует развитию нарушений в тех нейрохимических системах головного мозга, которые ответственны за формирование алкогольной зависимости.

Из всех известных свойств Каприма следует особенно выделить его способность снижать тяжесть отравления алкоголем, облегчать последствия ал-

когольного удара и предупреждать развитие соматических заболеваний, обусловленных хронической алкогольной интоксикацией. Принимать Коррда-К лучше всего непосредственно перед выпивкой или в процессе её. В этом случае эффект виноградных полифенолов проявится наиболее полно. Каприм слегка притормаживает окисление этилового спирта до уксусного альдегида и ускоряет окисление последнего. Поэтому выраженность и продолжительность алкогольного опьянения слегка возрастает, но резко ограничивается способность ацетальдегида оказывать токсическое воздействие на клетки, ткани и органы.

Кроме того, Каприм подавляет влечение к алкоголю, что реализуется за счет способности полифенолов винограда оказывать антиоксидантное, мембраностабилизирующее действие, благодаря которому можно долгое время сохранять «в боевой форме» печень и другие органы. Таким образом, добавку «Коррда-К» можно смело рекомендовать в качестве средства вспомогательной терапии алкоголизма.

Алкогал — биологически активная добавка к пище, в которой в полной мере реализована концепция комбинированного воздействия лекарственных средств природного происхождения. В группу «элитных лекарственных растений», составляющих основу алкогала вошли следующие растения: горец птичий (спорыш), зверобой, крапива, солодка, календула, одуванчик и подорожник. Помимо этих растений, в состав Алкогала входят листья толокнянки, плоды расторопши, листья брусники, цветки бессмертника песчаного, корни девясила и листья капусты белокачанной.

Принципиально важным является то, что все растения присутствуют в Алкогале в виде водорастворимых экстрактов.

Создатели Алкогала много внимания уделили подбору и других компонентов, в частности минеральных веществ, таких как калий, натрий, кальций, магний и других, а также органических кислот и аминокислот. В нем присутствуют фруктоза и витамины (А, группа витаминов В, С, РР и др.). Из органических кислот в состав препарата вошли уже известные лимонная и янтарная кислоты, а из аминокислот — глицин и метионин. Последние уже достаточно давно применяются в наркологической практике: глицин — для купирования алкогольного абстинентного синдрома, а метионин — для восстановления нарушенной алкоголем функции печени.

Алкогал обладает мощным детоксикационным действием и применяется при отравлении алкоголем легкой и средней тяжести. С этой целью принимать его лучше утром после предшествующего вечером бурного застолья. Кроме того, Алкогал используется для купирования алкогольного похмельного синдрома, оправдано его применение на последующих этапах лечения алкоголизма в качестве общеукрепляющего и восстанавливающего средства.

Аметист — отечественный противопохмельный напиток. Название это родилось под впечатлением легенды, согласно которой драгоценный камень аметист обладает способностью отвращать от спиртного. В древние времена, еще до Рождества Христова перстень с аметистом дарили тем, кто страдает сам и мучает других своей неумолимой тягой к вину. При разработке рецептуры напитка главный упор был сделан на устранение самого опасного проявления похмелья — поражения сердца.

Основа Аметиста — натуральный яблочный сок. В строго определенных пропорциях в него добавлены необходимые минеральные вещества. Однако, главное заключается в том, что в напиток добавили хорошо известный всем глицерин. Сделали это по той причине, что при алкогольном отравлении и похмелье глицерин с помощью фруктозы, содержащейся в яблочном соке, предотвращает накопление в крови ацетона и других, так называемых, кетонных тел — виновников нарушений сердечной деятельности, расстройств нервной деятельности и одной из основных причин плохого самочувствия. Глицерин обладает удивительной способностью предотвращать развитие отеков, прежде всего — отека мозга, который отправляет в «мир иной» некоторых алкоголиков. Наконец, глицерин представляет собой легкоусвояемую и высококалорийную пищу для клеток печени и других органов.

Кроме глицерина, в Аметисте есть еще несколько добавок, которые облегчают работу печени. В отличие от других БАДов, Аметист содержит воду, которая хорошо сбалансирована по основным микро- и макроэлементам. Ликвидация обезвоженности организма является непереносимым условием купирования тяжелого похмелья и алкогольной абстиненции.

Действие Аметиста можно охарактеризовать следующим образом. При похмелье он предупреждает развитие и устраняет нарушения сердечной деятельности не менее эффективно, чем мощные современные лекарственные средства. Аметист устраняет слабость, тяжесть в голове, жажду, отеки лица и конечностей. Он быстро восстанавливает работоспособность, но, к сожалению, плохо устраняет головную боль. Если она особенно беспокоит, напиток следует принимать вместе с аспирином.

Врачи-наркологи, которые выводят из запоя больных алкоголизмом установили, что Аметист снижает потребность в опохмелении. Это связано с его высокой калорийностью, благодаря которой он восстанавливает силы и притупляет чувство голода. Дело в том, что обычный голод порождает у алкоголиков и особый, «алкогольный голод». Врачи обнаружили у Аметиста еще одну способность — восстанавливать сон. Нарушение сна у больных алкоголизмом относится к числу очень неприятных осложнений. Помимо душевных и физических мук, длительная бессонница способна привести к развитию самого грозного последствия алкогольной абстиненции — алкогольного психоза. Одним из замечательных свойств нового напитка следует

считать то, что он не наносит никакого вреда. Его даже трудно отнести к категории парафармацевтиков. По сути дела он является пищевым продуктом, обладающим целебным действием. Его без опаски в любом количестве могут пить дети и старики, здоровые и больные.

Алклецит — новая биологически активная добавка к пище для профилактики и лечения синдрома похмелья. Основной причиной синдрома похмелья является образование в организме недоокисленных продуктов метаболизма алкоголя — ацетальдегида, ацетуксусной кислоты, сдвиг pH внутренней среды в кислую сторону, повышенное выведение из организма минеральных веществ.

Разработанная в ИБМХ РАМН новая биоактивная добавка к пище Алклецит содержит вещества, способствующие ускорению окисления продуктов метаболизма алкоголя и их выведению из организма.

Так, основной компонент Алклецита — мослецитин — представляет собой комплекс эссенциальных фосфолипидов растительного происхождения с содержанием фосфатидилхолина не менее 30%. Мослецитин обладает мембраностабилизирующим действием. Его использование в составе лечебно-профилактического препарата способствует защите организма от повреждающего действия продуктов метаболизма алкоголя. Фосфатидилхолин, холин и незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, входящие в состав мослецитина, обладают гепатопротекторными свойствами и восполняют энергетический потенциал организма.

Кроме того, в состав Алклецита входит аминокислота — глицин, являющаяся центральным нейромедиатором тормозного типа действия. Глицин в настоящее время широко используется для лечения синдрома похмелья. Механизм его действия основан на улучшении метаболических процессов в тканях мозга в сочетании с седативным действием. Постоянное применение глицина ослабляет влечение к алкоголю, уменьшает депрессивные нарушения и явления абстиненции.

Таким образом, новый препарат Алклецит, благодаря оптимально подобранному составу, быстро снимает головную боль, отечность, слабость и головокружение, ощущения дискомфорта после излишнего употребления алкоголя. Более того, регулярное профилактическое употребление Алклецита способствует полному очищению организма от токсических соединений неполного окисления алкоголя, снимает напряженность и нервозность, поднимает жизненный тонус, помогает противостоять эмоциональным и психологическим перегрузкам, облегчает процесс отвыкания от алкоголя.

Биоактивная добавка к пище Алклецит имеет приятный вкус и запах. Рекомендуются как для одноразового, так и для профилактического употребления.

Если Вам необходимо после принятия доз алкоголя быстро восстановить нормальное состояние — примите сразу 2—4 таблетки по 0,5 г. При необ-

ходимости через 1–1,5 часа повторите процедуру. Рекомендуемая доза при профилактическом применении — 2–4 таблетки по 0,5 г 2 раза в день (утром и вечером). Препарат противопоказаний не имеет.

Клетчатка — биологически активная добавка к пище, разновидность целлюлозы, растительного волокна. На клеточном уровне переплетенные волокна образуют пустотелый каркас.

В тонком кишечнике находятся миллиарды микроворсинок, образующих на клеточном уровне некий тонкопористый фильтр — щеточную кайму, отвечающую за всасывание и усвоение питательных веществ из пищи. Благодаря «продуктам цивилизации» эта кайма-фильтр безнадежно забивается и не может уже всасывать все питательные вещества из пищи. В результате человек ест много, а получает мало.

Клетчатка мягко и безболезненно устраняет синдром похмелья. В отличие от традиционных средств, используемых для этого, клетчатка не только быстро улучшает самочувствие, но и всасывает яды и продукты распада, вызывающие похмельный синдром.

Наркофит — биологически активная добавка для лечения и вторичной профилактики алкоголизма и наркомании. Обладает антидепрессивным, вегетостабилизирующим, седативным действием, способностью активизировать выведение токсичных веществ из организма, способствует снятию похмельного синдрома. Эффективен при функциональных расстройствах алкогольной и наркотической природы. Применяется в лечении больных алкоголизмом, опийной наркоманией.

Состав и форма выпуска:

Наркофит таблетки по 0,5 г. во флаконах по 60 или 100 шт. 1 таблетка Наркофит содержит: полынь горькая — 12,5 мг, богородская трава (тимьян ползучий) — 50 мг, зверобой продырявленный — 30 мг, девясил высокий — 30 мг, маралий корень (левзея сафлоровидная) — 30 мг, порезная трава — 15 мг, сосенка полевая — 15 мг, золототысячник обыкновенный — 12,5 мг, александрийский лист — 15 мг, кальция пангамовая соль — 15 мг, аминокислота (глицин) — 15 мг, аскорбиновая кислота — 10 мг, целлюлоза микрокристаллическая (МКЦ).

Фармакологические свойства:

Наркофит — БАД для лечения и вторичной профилактики алкоголизма и наркомании; препарат растительного происхождения с добавлением витаминов В15, С и аминокислоты глицина.

Действие Наркофита обусловлено свойствами биологически-активных веществ комплекса, которые дают преимущественно антидепрессивное, вегетостабилизирующее, седативное действие. Наркофит восстанавливает обмен веществ, нормализует деятельность желудочно-кишечного тракта,

укрепляет сердечно-сосудистую и нервные системы, предупреждает психические расстройства, восстанавливает сон. Наркофит обладает способностью активизировать выведение токсичных веществ из организма, накапливающихся при хроническом отравлении алкоголем и наркотиками. На фоне приема Наркофита восстанавливается структура и функция клеток печени.

Наркофит обеспечивает улучшение общего состояния не только у наркологических больных (наркомания, алкоголизм, токсикомания) в периоды воздержания от психоактивных веществ (наркотики, алкоголь), но и у здорового человека после приема больших доз алкоголя или наркотических средств. Эффективность Наркофита подтверждена Институтом наркологии г. Москвы.

Показания:

БАД Наркофит эффективен при функциональных расстройствах алкогольной и наркотической природы легкой и средней степени тяжести. Наркофит применяется в монотерапии и комплексном лечении больных алкоголизмом, опийной наркоманией (употребление опиатов, героина, маковой соломки и др.). Наркофит способствует снятию похмельного синдрома.

Способ применения и дозы: для снятия похмельного и сокращения сроков выхода из состояния наркотического абстинентного синдрома: по 2 таблетки Наркофита 3–4 раза в день, запивая водой.

Для лечения: по 1 таблетки Наркофита 3 раза в день во время еды в течение 2 месяцев. Для профилактики срывов: по 1 таблетке Наркофита 3 раза в день во время еды более короткими курсами (7–15 дней). При появлении обострений влечения к алкоголю или наркотикам: более интенсивными (по 2 таблетки Наркофита 3–4 раза в день во время еды) и короткими (1 неделя) курсами.

Противопоказания:

- гиперчувствительность к компонентам БАД Наркофит;
- беременность и кормление грудью.

Липовитам-Бета — биологически активная добавка. Этот препарат с успехом используется для комплексного лечения алкоголизма и для снятия похмельного синдрома.

Липовитам-Бета обладает дезинтоксикационным действием. Это мощный антитоксический агент и за счет того, что он — мощный пищевой антиоксидант, и за счет того, что он вмешивается в работу ферментов цитохрома Р-450, улучшает работу печени и, благодаря этому, он является антитоксическим агентом такого широкого спектра действия. Поэтому он может использоваться для предупреждения токсических поражений печени, для предупреждения и лечения хронической лекарственной интоксикации. Когда пожилым людям специалисты разного профиля назначают свои лекарства, больные вынуждены их принимать в большом количестве, при этом развивается хроническая лекарственная интоксикация. Добавление Липо-

витам-Бета позволяет купировать эту хроническую лекарственную интоксикацию.

Наконец, у Липовитам-Бета выявлена адаптогенная активность, т.е. он увеличивает умственную и физическую работоспособность как у здоровых, так и у больных с различными заболеваниями.

Липовитам-Бета не имеет каких-либо серьезных побочных эффектов, но опасна его передозировка. Если длительное время принимать лечебную дозу — 6 таблеток в день, возможно явление ложной желтухи, т.е. стойкое желтое окрашивание кожи. Но, кроме косметического вреда, ничего плохого в этом нет.

Феникс утренний — биологически активная добавка к пище. Облегчает преодоление «похмельного» синдрома, является высокоэффективным адаптогеном, повышающим тонус ЦНС, улучшает умственную и физическую работоспособность организма, обладает антимикробной и противовоспалительной активностью, является эффективным иммунокорректором, повышающим устойчивость организма к гриппу и другим респираторным и кишечным инфекциям, стимулирует работу токсिनывыводящих органов (печени, почек, кишечника), способствует устранению последствий депрессий и больших эмоциональных нагрузок. Назначается в качестве общеукрепляющего и мягко тонизирующего средства. *Состав:* корни лопуха, корневища аира, корневища и корни девясила, корни одуванчика, имбирь, плоды можжевельника, корневища родиолы розовой, глицин, янтарная кислота, лактоза, сахар. *Форма выпуска:* 100 таблеток по 0,5 г, 70 капсул по 0,4 г. *Дозировка и способ употребления:* принимать по 1–2 таблетки перед утренним и дневным приемом пищи, рассосать во рту и запить водой. Продолжительность приема: 3–4 недели. *Противопоказания:* индивидуальная непереносимость компонентов продукта, беременность, кормление грудью.

Тяньшии (Китай) — биологически активная добавка, антилипидный чай.

Показания:

Для снятия похмельного синдрома; в период детоксикации при лечении алкоголизма и наркомании; профилактика сердечно-сосудистых заболеваний, в т.ч. гипертонической болезни; сердечно-сосудистая патология, атеросклероз, гипертоническая болезнь и т.д.; профилактика и лечение сердечно-сосудистых заболеваний, в т.ч. инфаркта, инсульта (в сочетании с методами официальной медицины); при различных отравлениях, в т.ч. алкогольном опьянении; при работе или проживании в экологически неблагоприятных условиях; как жаропонижающее и снимающее вирусную интоксикацию средство при ОРВИ, гриппе, ангине; при различных заболеваниях желудочно-кишечного тракта и печени; эффективно показал себя в программах снижения веса; устранение последствий перенесенного стресса, повышение

устойчивости к стрессам; профилактика и лечение онкологических заболеваний желудка, предстательной железы, лимфатической системы, кожных покровов. В упаковке 40 разовых пакетиков.

Тенториум-Плюс — биологически активная добавка, применяемая для быстрого и эффективного снятия синдрома похмелья.

Состав:

Витаминизированная ферментированная цветочная пыльца, высококачественный мед, пэгус — компонент из прополиса, витамин С.

Способ применения:

Рассасывать по 1 ч. л. 2–3 раза в день за 30 мин. до еды или в перерывах между едой.

Иммортель-Классик — биологически активная добавка бальзам — антиоксидант. БАД бальзам-антиоксидант «Иммортель-Классик» обладает свойством существенно купировать все симптомы алкогольного абстинентного синдрома. Курсовое применение БАД бальзама-антиоксиданта «Иммортель-Классик» у больных хроническим алкоголизмом 2–3 ст. позволяет быстро и эффективно ослабить основные проявления болезни — уменьшить вторичное патологическое влечение к алкоголю, то есть способствует профилактике срывов, рецидивов и улучшает качества ремиссии. Он хорошо переносится больными и не вызывает негативных побочных эффектов. Может быть использован в комплексной терапии алкоголизма.

Способ применения:

По 1 столовой ложке вместе с каждым приемом пищи (3 раза в день).

Медихронал-Дарница — биологически активная добавка, современное патогенетическое средство, применяемое для устранения алкогольной интоксикации или похмельного синдрома, а также для лечения алкогольной зависимости. Медихронал-Дарница имеет многокомпонентный состав препарата — формиат натрия, глюкоза, глицин (аминоуксусная кислота) и низкомолекулярный поливинилпирролидон — обеспечивает эффективную нейтрализацию и быстрое выведение из организма не только алкоголя, но и его самого токсичного метаболита — ацетальдегида. Детоксикационные свойства препарата по своей эффективности не уступают проведению инфузионной терапии («обычной капельнице»).

Важно отметить, что Медихронал-Дарница улучшает мозговую деятельность, способствует нормализации метаболических процессов в организме и устранению главного компонента абстинентного синдрома — патологического влечения к алкоголю («алкогольной жажды»), предотвращает рецидивы. Препарат обладает гепатопротекторным эффектом и улучшает функцию печени. Механизм его действия состоит в предотвращении поступления ал-

когольных токсинов в печень и их нейтрализации. Препарат также устраняет такие симптомы, как состояние тревоги, беспокойство, раздражительность, способствует нормализации сна. Содержимое двух пакетиков (стандартная доза на один прием) необходимо растворить в $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, сока или компота и выпить.

Фиточай «Родник». Японская пословица гласит: «Вначале человек пьет вино, затем вино пьет вино, а потом вино пьет человека». Как помочь человеку попавшему в этот порочный круг? Один из способов — рецепты народной медицины, собранные и воплощенные в чае «Родник».

Состав: трава череды, корень одуванчика, трава чабреца, корень валерианы, корень шавеля кучерявого.

Действие: мягкий мочегонный эффект шавеля и корня одуванчика способствует более быстрому выведению токсинов. Активизация обменных процессов происходит за счет ионов марганца череды, что благотворно влияет на функцию печеночных клеток, облегчая перевод токсичных веществ в состояние, способствующее их транспорту и выведению из организма. Вызывает стойкое отвращение к алкоголю за счет тимола, содержащегося в чабреце, и БАВ корня шавеля.

Показания: хроническая алкогольная зависимость; алкогольный интоксикационный синдром; фоновое средство для облегчения состояния при выведении из «запоя»; облегчение состояния тем, кто бросает курить; абстинентный синдром.

Противопоказания: беременность; лактация; декомпенсация сердечной деятельности; индивидуальная непереносимость компонентов.

Применение: в экстренных случаях (запой) 1 столовую ложку (без верха) залить стаканом кипятка, настоять на водяной бане 10–15 минут, или в термосе 30–40 минут, процедить, принимать по $\frac{1}{3}$ стакана три раза в день. При хронической алкогольной зависимости, а также для очистки крови и лимфы от токсинов 1 десертную ложку сбора (без верха) залить стаканом кипятка и далее все как при острых состояниях (за 30–20 минут до еды).

Длительность курса: при острых состояниях 2–3 недели, при хронической интоксикации — 2–3 месяца.

Форма выпуска: упаковка содержит 50 г мелкоизмельченного сбора.

Бракшун — высокоминерализованная, питьевая, газированная лечебно-столовая вода, приготовленная по специальной технологии с использованием биологически активной добавки «Бракшун» или «каменного масла». Минеральная вода «Бракшун» содержит до 49 макро- и микроэлементов легко растворимых в воде и хорошо усвояемых организмом человека, имеет приятный вкус, хорошо утоляет жажду. По своему составу минерализованная вода «Бракшун» не имеет аналогов в мире, а по профилактическим и лечеб-

ным свойствам успешно может заменить такие широкоизвестные минеральные воды, как «Ессентуки», «Нарзан», «Боржоми», «Сары-агаш». Компания «Бром», производящая минеральную воду, предлагает активно употреблять минерализованную воду «Бракшун», которая восполняет дефицит макро- и микроэлементов, нормализует жировой, белковый и углеводный обмен в организме человека, восстанавливает мышечные ткани, повышает устойчивость к стрессу, снижает усталость после физических нагрузок и усиливает жизнедеятельность организма, снимает синдром похмелья.

Бэта-вета — противоязвенный фактор. Содержит витамин U. Эффективно снимает синдром похмелья.

Состав:

Белки, г/100 г — 7,5; Углеводы, г/100 г — 45,1; Минеральные вещества, мг/кг: Калий — 1096, Магний — 123, Кальций — 5172, Железо — 36, Фосфор — 284, Селен, мкг/кг — 153; Витамины, мг/100 г: Каротин — 1,1, В₁ — 1,9, В₂ — 0,4, РР — 1,25, С — 61,6, U — 84,6.

Применяется ежедневно 3 раза в день по 2 таблетки, до еды и употребления спиртных напитков.

Фитосорбовит — минералосохраняющий энтеросорбент нового поколения на основе микрокристаллической целлюлозы, цитрусового пектина, диетических отрубей и сбалансированного комплекса лечебных трав.

Фитосорбовит обладает широким спектром фармакологических свойств благодаря целенаправленному сочетанию в препарате активных растительных энтеросорбентов (пищевых волокон) и комплекса лечебных трав, усиливающих действие друг друга. Применяется для снятия похмелья.

Фитосорбовит состоит из: микрокристаллической целлюлозы, отрубей диетических, сока свеклы гранулированного, зверобоя, шиповника, лабазника, лактобактерий, володушки, клевера, цитрусового пектина, мяты перечной.

Дозировка и способ применения:

1 чайную ложку (около 3 г) растворить в стакане теплой кипяченой воды, дать настояться несколько минут. Принимать 2 раза в день за 40 мин. до еды или через 1,5 часа после еды.

Пекто — бактерицидный энтеросорбент. Натуральное эффективное средство из пектина.

Содействует нормализации обменных процессов, выведению токсинов, солей тяжелых металлов и радионуклидов, нормализует микробиоценоз желудочно-кишечного тракта.

Быстро прекращает токсический синдром при острых кишечных инфекциях, пищевых (лекарственных) отравлениях, в том числе при похмелье. Не имеет противопоказаний, безвреден для организма человека.

По результатам клинических испытаний, весьма действенными являются специальные гомеопатические препараты. Их состав подобран так, чтобы устранить явления, происходящие в организме под влиянием алкоголя, — от головокружения до раздражительности.

«Противопохмельный» эффект отмечен при применении комплексных гомеопатических средств «*Ацидум-С*», «*Антиалкоголь*», «*ЭДАС-121*», «*Эдас-951*», «*Анти-Э*». Специалисты утверждают, что выраженные симптомы интоксикации алкоголем у мало пьющих лиц поможет снять ампула комплексного гомеопатического препарата «*Нуксвомика-Гомаккорд*», растворенная в одном стакане воды.

Одним из самых перспективных лекарств для лечения «похмельного» синдрома легкой и средней степеней тяжести считают «*Пропротен-100*». В его основе — антитела к мозгоспецифическому белку S-100 в очень малых дозах. Этот препарат не только облегчает физические страдания (уменьшает слабость, потливость, головную боль, нарушения пищеварения), но и помогает в борьбе с раздражительностью, ухудшением настроения и даже желанием выпить, столь свойственным утреннему похмелью. «Пропротен-100» тонко нормализует работу мозга — через целую цепочку биохимических и иммунологических процессов. Нормализация — отличительная черта этого препарата. «Пропротен-100» успокаивает, когда человек раздражен, тонизирует на фоне усталости, устраняет тревогу, выравнивает настроение. То есть он может дать отказавшемуся от спиртного то, что человек искал в алкоголе, — расслабление и спокойствие. Но при этом к «Пропротену-100» нет привыкания. Препарат не вызывает чувство опьянения или «кайфа»: «Пропротен-100» успокаивает, но не затормаживает нервную деятельность. Поэтому его регулярный ежедневный прием, хотя бы по таблетке в день, уменьшает риск якобы случайных выпивок, дает шанс пьющему трезво оценить свои проблемы и жить без алкоголя. Примечательно, что «Пропротен» можно принимать вечером, когда есть основания предполагать, что утро будет тяжелым.

Одним словом, панацеи от похмелья для всех не существует. Лекарство, помогающее одному быстро избавиться даже от воспоминаний об этом состоянии, может не оказать ожидаемого действия на другого. К сожалению, не существует препарата и для того, чтобы пить и не пьянеть. Впрочем, есть одно средство, которое способно уберечь и от перепоя, и от похмелья, и от прочих «праздничных осложнений». Это — чувство меры. Помогает, проверено!

В заключение хотелось бы отметить, что самым радикальным средством от похмельного синдрома является культура употребления спиртных напитков и соблюдение норм приёма алкогольных средств. Это положение созвучно с высказываниями знаменитого дагестанского поэта и мыслителя Расула Гамзатова, который отмечал, что «Пить можно всем. Необходимо только знать где, с кем, за что, когда и сколько». Не согласиться с этим невозможно.

ГЛАВА 20

ОСТРОЕ АЛКОГОЛЬНОЕ ПОРАЖЕНИЕ СЕРДЦА

Виновато не вино, виноват пьющий

Античный афоризм

Алкогольная болезнь, включающая хроническую и острую интоксикацию с поражением внутренних органов, алкогольный абстинентный синдром, остается в центре внимания многих исследователей в связи с её чрезвычайно высокой распространенностью среди населения трудоспособного возраста. Особое место среди полиорганной патологии у больных с алкоголизмом занимает поражение сердца, поскольку именно кардиальные расстройства во многом определяют прогноз данного заболевания. Классическая алкогольная кардиомиопатия, проявляющаяся кардиомегалией, сердечной недостаточностью, сложными нарушениями ритма и проводимости, встречается довольно редко — менее 2%. В свою очередь, при тщательном обследовании доклинические признаки поражения сердца выявляются практически у половины больных с алкогольной болезнью. Известно, что у данной категории больных имеется высокий риск внезапной аритмической смерти, причем такой исход возможен даже при отсутствии грубых структурных изменений сердца на этапе бытового пьянства.

Накопилось немало разноречивых сведений о процессах ремоделирования миокарда, расстройствах систолической и диастолической функции сердца у лиц, злоупотребляющих алкоголем. Однако патогенез этих кардиогемодинамических нарушений при острой алкогольной интоксикации на сегодняшний день остаётся практически не изучен.

Неполное понимание механизмов развития острого алкогольного поражения сердца, отсутствие чётких диагностических критериев являются основными причинами низкой выявляемости этой патологии и недостаточной эффективностью проводимых лечебных мероприятий.

Нет сомнений в том, что изучение основных звеньев механизма формирования острого алкогольного поражения сердца, способов его ранней диагностики, прогнозирования и патогенетического лечения является сегодня одной из актуальных проблем не только в кардиологии, терапии, наркологии и токсикологии, но и в медицине в целом.

РОЛЬ АЛКОГОЛЯ В ГЕНЕЗЕ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТОЙ ПАТОЛОГИИ

В последнее десятилетие в Российской Федерации наблюдается неуклонный рост заболеваемости алкоголизмом и связанной с ним негативной динамики демографических и экономических показателей, что определяет несомненную актуальность данной медико-социальной проблемы.

Так в Российской Федерации более полутора тысяч человек на 100000 населения находятся под диспансерным наблюдением в связи с хроническим алкоголизмом. По данным Немцова А.В.(2003 г.), реальное число алкоголь-зависимых людей в нашей стране составляет от 7 до 15 млн человек. Каждый второй мужчина и каждая седьмая женщина, поступающие в терапевтические отделения стационаров, систематически злоупотребляют спиртными напитками, причём абсолютное большинство из этих больных являются лицами трудоспособного возраста. За последние годы в России смертность от алкоголь-зависимой патологии вышла на третье место, уступая лишь сердечно-сосудистым заболеваниям и злокачественным новообразованиям.

Сердечно-сосудистая система является обязательной мишенью, поражаемой при алкогольной болезни, от состояния которой зависит лечебно-диагностическая тактика и прогноз заболевания. Известно, что более 15% больных алкоголизмом умирают от сердечно-сосудистых расстройств, причём у большинства из них смерть наступает скоропостижно. Алкогольное поражение сердца более чем в 35% случаев служит причиной внезапной смерти, при этом у данной категории больных на секции находят морфологические признаки, свидетельствующие о том, что непосредственной причиной их смерти могла быть фибрилляция желудочков. Представляется важным тот факт, что внезапная аритмическая смерть может развиваться не только у пациентов с тяжелым хроническим алкоголизмом, но и у лиц с острой алкогольной интоксикацией на этапе бытового пьянства. Клинические и патогенетические аспекты классической алкогольной кардиомиопатии, протекающей с явлениями тяжёлой сердечной недостаточности, устойчивыми нарушениями ритма и проводимости на сегодняшний день достаточно хорошо изучены. Вместе с тем, механизмы развития поражения сердца при острой алкогольной интоксикации однозначно не определены.

Впервые патогенное действие алкоголя на деятельность сердца отметил Wood в 1885 г., а уже в 1902 г. MacKenzie предложил термин «алкогольное по-

ражение сердца». Позже, в 1957 г. W. Brigden ввел понятие «алкогольная кардиомиопатия», подчеркивая, что поражение сердца имеет не воспалительное и не коронарное происхождение. На сегодняшний день в отечественной литературе алкогольное поражение сердца (АПС) определяется как некоронарогенное заболевание сердца у больных алкоголизмом или злоупотребляющих алкоголем, связанное с поражением миокарда, характеризующееся клинически болевым синдромом, нарушениями ритма, увеличением сердца, лево- и правожелудочковой недостаточностью, низким или высоким сердечным выбросом, а морфологически — дистрофическими и атрофическими изменениями кардиомиоцитов, жировой инфильтрацией интерстиция, лизосом, миофибрилл, микроангиопатией, периваскулярным фиброзом и миокардиосклерозом, а при развитии алкогольного токсического инфаркта и зонами некроза. Данное определение характеризует все возможные варианты АПС: классическую, квазиишемическую и аритмическую форму. Однако в клинической практике поражение сердца с выраженными морфологическими изменениями встречается редко, а наиболее частой формой АПС (более 90%) является аритмическая. По классификации ВОЗ различные варианты поражения сердца алкогольной природы отнесены к группе специфических заболеваний миокарда и названы «заболевание миокарда при злоупотреблении алкоголем». Учитывая некоторую громоздкость этого термина, экспертами ВОЗ предложен термин «алкогольное поражение сердца». Ряд исследователей предлагают отдельно выделять такое понятие как «острое алкогольное поражение сердца» у больных с острым отравлением этанолом в связи с тем, что у этих пациентов имеются существенные отличия патогенеза, особенности диагностики и лечения. Показано, что при остром АПС, несмотря на отсутствие грубых морфологических изменений сердца, транзиторные нарушения ритма сердца нередко носят фатальный характер.

Наркологи и токсикологи крайне редко (менее 2%) выявляют признаки алкогольного поражения сердца у больных с алкогольной болезнью, тогда как при тщательном кардиологическом обследовании примерно у 50% из этих пациентов диагностируются клинически значимые кардиальные нарушения. Трудности диагностики АПС связаны с тем, что в абсолютном большинстве случаев единственным проявлением заболевания служат скрытые жизнеопасные преходящие нарушения ритма сердца. Гемодинамически значимое снижение сократительной способности миокарда при АПС встречается нечасто, а диастолическую дисфункцию и структурные изменения сердца можно диагностировать только при эхокардиографии, которая крайне редко проводится данной категории больных. Необходимо отметить, что имеющиеся немногочисленные литературные данные о кардиогемодинамических расстройствах при алкогольной болезни весьма противоречивы. Одни авторы указывают на доминирование процессов дилатации полостей

сердца и снижение насосной функции миокарда, другие, напротив, отмечают гипертрофию кардиомиоцитов как ведущий вариант ремоделирования с сохранённой или даже повышенной систолической функцией.

Сложность постановки диагноза АПС связана и с отсутствием чётких морфологических критериев данного заболевания. Так, ряд исследователей не нашли существенных различий между биоптатами сердца больных АПС и идиопатической дилатационной кардиомиопатией. Более того, патологоморфологическое исследование позволяет выявлять лишь поздние стадии алкогольной кардиомиопатии, когда уже имеются: гипертрофия желудочков сердца, закругление его верхушки, скопление жировой ткани под эпикардом, расширение полостей, особенно левого желудочка, рост размеров и массы сердца до 300–500 г за счет увеличения массы жира, немногочисленные очаги склероза. Имеются некоторые неспецифичные общие признаки патогистологических изменений миокарда при остром и хроническом воздействии этанола, характеризующиеся белковой и жировой дистрофией кардиомиоцитов, носящей очаговый характер, возможно наличие очагов гипертрофии и атрофии мышечных волокон, при этом ядра кардиомиоцитов пикнотичные, различной формы: прямоугольные, вытянутые или неправильной формы. Стромальные изменения при этой патологии характеризуются разрастанием и склерозом межуточной соединительной ткани, особенно периваскулярно, принимающими очаговый или диффузный характер. Вместе с тем, как показывают результаты экспериментальных исследований, выделяется ряд существенных различий патоморфологических изменений миокарда при острой и хронической интоксикации этанолом. Установлено, что однократное введение токсической дозы этанола вызывает в миокарде метаболические изменения и повреждения его структур уже через 30 минут, особенно в микроциркуляторном русле, а через 3 часа отмечается распространенная фрагментация мышечных волокон, появление фуксинофильных вставочных дисков; через 24–48 ч появляются очаги коагуляционного некроза с накоплением в саркоплазме кардиомиоцитов PAS-положительного материала, отмечается образование круглоклеточных перифокальных инфильтратов, увеличение ширины вставочных дисков, асинхронное сокращение кардиомиоцитов во всех слоях миокарда. При электронно-микроскопическом исследовании характерным признаком острого воздействия этанола являются изменения в митохондриях с нарушением целостности их наружной мембраны, расширение канальцев саркоплазматического ретикулума и Т-системы.

При хронической алкогольной интоксикации вместе с малоизмененными кардиомиоцитами встречаются и кардиомиоциты с участками пересокращения миофибрилл, вокруг которых митохондрии образуют компактные скопления; имеется также гипертрофия и атрофия мышечных волокон с большим числом липидных включений.

Представленные данные свидетельствуют о сложных многообразных механизмах, лежащих в основе формирования алкогольного поражения сердца. Этанол является низкомолекулярным, высоко гидрофильным и липофильным соединением, легко проникающим в ткани. Метаболизируется этанол преимущественно в печени при помощи ферментных систем: алкогольдегидрогеназной (до 80%), микросомальной этанол-окисляющей системой (10–20%) и каталазной (менее 5%). Основным метаболитом алкоголя — ацетальдегид обладает выраженной токсичностью. При длительной алкогольной интоксикации происходит истощение возможностей вышеуказанных ферментных систем, что приводит к резкому увеличению концентрации этанола и ацетальдегида в крови, оказывающих кардиотоксичное действие. В этой связи чувствительность миокарда к повреждающему действию этанола во многом зависит от количественных и качественных характеристик расщепляющих его энзимов, запас которых, вероятно, генетически детерминирован.

Пусковым звеном в развитии АПС является прямое кардиотоксическое действие этанола и ацетальдегида на структурные компоненты кардиомиоцитов и метаболические процессы в миокарде. Так, под воздействием ацетальдегида усиливается перекисное окисление липидов (ПОЛ) биомембран, приводящее к изменению их липидного состава, нарушению функции мембранных ферментов и прямому разрушению мембран. Возникающие при этом нарушения ионной проницаемости, с одной стороны, приводят к утечке ионов калия, магния, фосфора; с другой стороны, к перегрузке кардиомиоцитов кальцием, обладающим повреждающим действием.

Этанол, в свою очередь, оказывает прямое повреждающее действие на систему окислительного фосфорилирования в митохондриях вследствие образования этиловых эфиров жирных кислот, что в конечном итоге приводит к энергетическому дефициту и повышенной потребности миокарда в кислороде. При снижении аэробных окислительных процессов компенсаторно индуцируется анаэробный гликолиз, что ведет к снижению запасов гликогена и накоплению недоокисленных продуктов распада. Таким образом, ослабление дыхательной активности митохондрий, увеличение притока кальция и усиление выработки лактата и пирувата обуславливают появление зон гипоксии и очагов некроза, что клинически проявляется сердечной недостаточностью и различными аритмиями.

В норме основным источником энергии для миокарда служат жирные кислоты, при алкогольной интоксикации продукты метаболизма этанола (ацетат) являются более легко утилизируемым энергетическим субстратом, вследствие чего избыток неиспользованных в β -окислении жирных кислот с одной стороны этерифицируется до нейтральных липидов, способствуя развитию миокардиодистрофии, с другой стороны оказывает детергентное действие.

Важное значение в развитии АПС имеет диспротеинемия и нарушение обмена аминокислот в миокарде. В частности, дизаминаоцидемия в виде снижения концентрации аминокислот с разветвлённой цепью и увеличения содержания ароматических аминокислот (фенилаланина, тирозина и триптофана) оказывает существенное влияние на формирование алкогольного поражения миокарда.

В последнее время большое значение в патогенезе алкогольных поражений сердца придают нарушениям микроциркуляции. По современным представлениям, прежде чем алкоголь проникнет в кардиомиоциты, он должен преодолеть гистогематический барьер (ГГБ) сердца — сложную систему структурно-функционального взаимодействия микроциркуляторного русла и кардиомиоцитов. В состав ГГБ миокарда входят сосуды капиллярного русла, периваскулярная соединительная ткань и саркоплазма кардиомиоцитов.

При остром воздействии этанола, когда концентрация его в крови высока, он оказывает прямое токсическое действие как на сосудистую стенку, так и на форменные элементы крови, особенно эритроциты; при этом нарушается реология крови, расширяются капилляры, снижается скорость кровотока, возрастает агрегация эритроцитов в виде стазов и слайдж-феномена. Кроме того, острая алкогольная интоксикация приводит к набуханию эндотелия сосудов, разрушению их базальной мембраны с плазморрагией и фибриноидным некрозом стенок артериол. В совокупности это ведет к гипоксии, которая в сочетании с этанолом вызывает дистрофические изменения эндотелиоцитов. Представленные изменения способствуют нарастанию сосудистой проницаемости и выходу этанола из кровотока в окружающую ткань, где он легко растворяется в липидах клеточных мембран, вызывая нарушения их структуры. При хронической алкогольной интоксикации в эндотелии мелких сосудов отмечаются не только дистрофические, но и атрофические изменения.

Другим важнейшим звеном патогенеза острого алкогольного поражения сердца являются нарушения адекватного функционирования вегетативной нервной системы, возникающие у данной категории больных. Наиболее выраженные вегетативные расстройства, проявляющиеся пансимпатикотонией, наблюдаются при алкогольном абстинентном синдроме. У этих пациентов гиперкатехоламинемия вызывает увеличение потребности миокарда в кислороде и может быть причиной некоронарогенных некрозов. При длительном употреблении алкоголя в сердце разрушаются симпатические нейроны, и снижается запас в них норадреналина. Вследствие этого повышается чувствительность кардиомиоцитов к периферическим катехоламинам, что обуславливает уязвимость миокарда к любым стрессовым ситуациям.

Немаловажная роль отводится катехоламинам в регуляции метаболических реакций, в частности процессах липопероксидации. При этаноловой интоксикации, в условиях повышенного содержания адреналина и норадре-

налина, увеличивается образование продуктов ферментативного и неферментативного окисления — O_2 , H_2O_2 , адренохрома, что приводит к активации процессов ПОЛ. Наряду с этим, под влиянием высоких концентраций катехоламинов происходит истощение антиокислительных ресурсов.

Необходимо отметить, что представленные выше обобщенные литературные данные во многом раскрывают понимание процессов формирования алкогольного поражения сердца, однако целый ряд метаболических и электрофизиологических механизмов кардиотоксического действия этанола (особенно при острой алкогольной интоксикации) остаются неизученными, многие результаты, полученные в эксперименте, не совпадают с данными *in vivo*, а группы исследованных больных в большинстве случаев несопоставимы по клинико-инструментальным критериям.

НАРУШЕНИЯ СЕРДЕЧНОГО РИТМА И КОРОНАРНОГО КРОВООБРАЩЕНИЯ ПРИ ОСТРОЙ АЛКОГОЛЬНОЙ ИНТОКСИКАЦИИ

Учеными Читинской государственной медицинской академии профессорами Говориным А.В. и Горбуновым В.В. (2009) выполнено исследование в котором проведён тщательный клинико-параклинический анализ больных поступивших в стационар (областной токсикологический центр, наркологический диспансер города Читы) с клинической картиной тяжёлой острой алкогольной интоксикации за период 2001—2006 гг.

В исследование были включены пациенты с тяжелым отравлением алкоголем в возрасте до 35 лет, поступающие в стационар с клиникой алкогольной комы и концентрацией алкоголя в крови более 3,5‰, не имеющие тяжёлых поражений внутренних органов вследствие алкогольной висцеропатии и другой сопутствующей патологии. Большинство обследованных пациентов находились на этапе «бытового пьянства»; в случае же диагностики хронического алкоголизма в исследование включались лишь лица с запойной формой пьянства, у которых развитие алкогольного эксцесса происходило после

длительного периода воздержания. Представленные контингенты пациентов были сопоставимы по клиническим и лабораторно-инструментальным данным, поэтому они были объединены в одну основную группу — больные с острой алкогольной интоксикацией. Все клинические и параклинические исследования проводились в период алкогольного абстинентного синдрома — на 2–4 сутки от момента последнего употребления алкоголя.

Критерии исключения из исследования: возраст старше 35 лет, гипертоническая болезнь и симптоматические артериальные гипертензии, различные заболевания сердца (ишемическая болезнь сердца во всех ее проявлениях, некоронарогенные поражения миокарда, гипертрофия миокарда и т.д.), нарушения липидного обмена, нарушения функции щитовидной железы, злокачественные новообразования, болезни крови, анемия, хроническая обструктивная болезнь легких с тяжелой дыхательной недостаточностью, хроническая почечная недостаточность, хроническая печеночная недостаточность, воспалительные заболевания любой локализации (острые, хронические в стадии обострения).

Контрольную группу составили 34 здоровых человека, у которых при клиническом, лабораторном и инструментальном обследовании не было выявлено патологических отклонений от принятых нормативов.

Среди включенных в исследование пациентов практически в равной степени были представлены возрастные группы от 21 года до 30 лет и от 31 года до 35 лет (50,0% и 46,1% соответственно). Значительно меньше пациентов было в возрастной группе менее 20 лет (3,9%), что не определялось условиями отбора. Возможно, указанные различия объясняются большей распространенностью алкогольной болезни среди старших возрастных групп.

Алкогольный абстинентный синдром был представлен вегетосоматическими проявлениями в виде головной боли, ощущения «разбитости», мышечной дрожи, зябкости, отсутствия аппетита, сухости во рту, плохого тревожного сна, раздражительности, возникающих на второй день после отмены этанола и продолжающихся до 4–5 дней.

При тщательном изучении клинической картины заболевания выявлено (см. табл.), что довольно часто пациентами предъявлялись жалобы со стороны сердечно-сосудистой системы. В их числе: боли и тяжесть в области сердца, сердцебиение, ощущение перебоев в работе сердца, чувство нехватки воздуха, страх смерти. Более половины больных предъявляли жалобы невротического характера — на напряжение, тревогу, беспокойство, страх, кошмарные сновидения, непереносимость громких звуков, агрессивность. Также встречались жалобы со стороны центральной нервной системы: головокружение, потемнение в глазах, мелькание мушек перед глазами, пульсация в висках, головные боли с позывами на тошноту. Следует отметить, что сердечно-сосудистые жалобы, как правило, выявлялись только при направленном опросе, что свидетельствует об их субъективно-второстепенной

Симптомы	Количество больных	% больных
Сердечно-сосудистые	127	64,1
– Боли в области сердца	47	23,7
– Ощущение перебоев в работе сердца	43	21,7
– Сердцебиение	124	62,6
– Ощущение нехватки воздуха	41	20,7
Психические и церебральные	115	58,1
– Напряжение, тревога, беспокойство, страх	94	47,5
– Невозможность заснуть	68	34,3
– Кошмарные сновидения	52	26,3
– Агрессивность	36	18,2
– Алкогольная кома	146	73,7%
– Головокружение	21	10,6%
– Мелькание мушек перед глазами	34	17,1%
– Пульсация в висках	49	24,7%
– Головные боли	91	45,9%

роли. Даже при наличии объективных проявлений они остаются на втором плане, и больные фиксированы на плохом общем самочувствии, снижении настроения, отсутствия сна и аппетита, влечении к спиртному. Только при купировании психо-вегетативных нарушений сердечно-сосудистые жалобы актуализируются и выходят на первый план, нередко снижая качество жизни пациента в период становления ремиссии.

При анализе параклинических данных обнаружено, что у пациентов с острой алкогольной интоксикацией в 23,5% случаев отмечались изменения в общем анализе мочи, проявляющиеся снижением ее удельного веса и появлением незначительной протеинурии. У ряда пациентов указанные изменения сопровождались незначительным транзиторным повышением азотистых шлаков. Вышеперечисленные отклонения, вероятнее всего, являлись проявлением токсической нефропатии. Больные с выраженным нарушением функции почек, почечной недостаточностью в исследование не включались.

В общем, анализе крови у части пациентов отмечался умеренный лейкоцитоз без сдвига лейкоцитарной формулы, незначительное ускорение СОЭ. Указанные нарушения, учитывая отсутствие явных изменений со стороны внутренних органов, вероятнее всего также вызваны токсическим действием этанола.

У части больных при отсутствии локальных симптомов со стороны поджелудочной железы отмечалось незначительное увеличение уровня α -амилазы. У 8,8% пациентов выявлено нарастание активности сывороточных трансаминаз, которое трактовалось как проявление токсической гепатопатии. Других изменений при лабораторных и инструментальных исследованиях у этой категории больных обнаружить не удалось.

Основными клиническими критериями острого АПС является появление различных транзиторных нарушений ритма сердца и проводимости, имеющих чёткую связь с алкогольным эксцессом, при отсутствии дилатации камер и застойной сердечной недостаточности.

По результатам проведенного исследования у 61 пациента диагностировано острое АПС. Учитывая тот факт, что нечастая желудочковая и наджелудочковая экстрасистолия может наблюдаться у здоровых людей, для разграничения нарушений ритма сердца, обусловленных острым АПС (см. табл.), в исследовании ученые принимали во внимание лишь потенциально жизнеопасные аритмии:

1. Пароксизмальная суправентрикулярная тахикардия;
2. Пароксизмы фибрилляции и трепетания предсердий;
3. Желудочковые экстрасистолы 3–5 класса по Lown;
4. Пароксизмальная желудочковая тахикардия.

Исследуемые группы	Количество пациентов (n)	Средний возраст (лет)
Общее количество	198	29±5,9
Тяжелое отравление алкоголем без аритмий	137	30±3,6
Острое алкогольное поражение миокарда (жизнеопасные аритмии)	61	31±4,1
Контрольная группа (здоровые лица)	34	29±4,6

При этом учитывалась чёткая связь с приёмом алкоголя и транзиторность выявляемых аритмий (после выхода из алкогольного абстинентного синдрома нарушений ритма сердца зафиксировано не было, согласно результатов суточного холтеровского мониторингирования ЭКГ).

Группа больных с ОАПС и лица с острой алкогольной интоксикацией без аритмий были сопоставимы по общеклиническим лабораторно-инструментальным показателям.

Всем пациентам проводилась стандартная дезинтоксикационная терапия (зондовое промывание желудка и проведение форсированного диуреза), введение витаминов группы В, С, тиосульфата натрия, унитиола. С целью купирования психических нарушений подавляющему большинству пациентов вводили транквилизаторы, при необходимости к лечению добавлялись нейролептики. Кроме того, в комплексной терапии часть пациентов принимала ноотропные препараты.

В результате проведенного исследования установлено, что в стадии алкогольного абстинентного синдрома регистрируются опасные нарушения ритма сердца в плане развития внезапной аритмической смерти, при этом наиболее информативным методом их выявления является холтеровское мониторирование ЭКГ. Преходящий характер аритмий может свидетельствовать об отсутствии выраженных морфологических изменений сердца и доминировании функциональных нарушений при данной патологии.

Отмечается возможность различных вариантов ремоделирования миокарда при алкогольной болезни, проявляющаяся гипертрофией стенок, либо дилатацией полостей сердца. Достаточно полно изучено состояние сократительной способности миокарда при алкогольном поражении сердца. Имеются единичные исследования изменений диастолической функции левого желудочка при алкоголизме. Однако многие вопросы взаимоотношений структурно-функциональных показателей с процессами аритмогенеза при остром алкогольном поражении сердца остаются неразрешёнными.

Учитывая вышеизложенное, учеными из Читинской государственной академии были изучены основные морфофункциональные параметры сердца с учётом аритмий.

Есть данные, согласно которым нарушения диастолической функции являются наиболее ранними признаками заболеваний сердца, предшествуя развитию нарушений систолической функции. Однако подавляющее большинство отечественных и зарубежных авторов отмечало при хронической алкогольной интоксикации наличие нарушений глобальной сократимости; диастолические же нарушения при алкоголизме стали изучаться не так давно.

На основании изучения особенностей изменений морфометрических параметров сердца в зависимости от наличия нарушений ритма сердца, а также состояния систолической и диастолической функции левого желудочка при острой алкогольной интоксикации авторы отмечают, что при острой алкогольной интоксикации наряду с фатальными нарушениями ритма сердца (в 30,8% случаев) регистрируются кардиогемодинамические расстройства, которые преимущественно представлены диастолической (54%) и систоличе-

ской (29,8%) дисфункцией. Морфометрические параметры сердца при данном заболевании не достигают патологических значений, хотя надо отметить выявляются начальные процессы ремоделирования с тенденцией к утолщению стенок и увеличению полостей сердца. Более неблагоприятными в плане развития жизнеопасных аритмий являются процессы дилатации и нарушение сократительной функции сердца.

МАРКЁРЫ АРИТМОГЕНЕЗА И ВЕГЕТАТИВНОЙ ДИСФУНКЦИИ ПРИ ОСТРОМ АЛКОГОЛЬНОМ ПОРАЖЕНИИ СЕРДЦА

Известно, что абсолютно все органы и системы нашего организма находятся под постоянным нервно-гуморальным контролем. Тесный симбиоз симпатического и парасимпатического отделов вегетативной нервной системы и гуморальных влияний обеспечивает достижение оптимальных результатов в плане адаптации к изменяющимся условиям внутренней и внешней среды. Отклонения, возникающие в регулирующих системах (в том числе и в вегетативной нервной системе), предшествуют гемодинамическим, метаболическим, энергетическим нарушениям и, следовательно, являются наиболее ранними прогностическими признаками неблагоприятного течения заболевания. Вегетативной дисфункции придаётся огромное значение в процессах аритмогенеза при разнообразной кардиологической патологии. На сегодняшний день известен неинвазивный, высокоинформативный инструментальный метод — анализ вариабельности ритма сердца, который позволяет количественно оценить уровень регулирующего влияния вегетативной нервной системы на сердечный ритм. Вариабельность сердечного ритма (ВРС) (в зарубежной литературе HRV — *heart rate variability*) представляет изменения ЧСС во времени или их колебания относительно среднего значения при наличии синусового ритма. Изменение ритма сердца — это универсальная реакция целостного организма в ответ на воздействия внешней и внутренней среды, отражающая результат многочисленных регуляторных

влияний (главным образом вегетативных) на сердечно-сосудистую систему. У здорового человека в состоянии покоя активность симпатических и парасимпатических воздействий на сердце уравновешены; при физических нагрузках, стрессовых ситуациях резко возрастает вклад симпатических влияний и снижается — вагусных; пищеварение, сон сопровождаются доминированием парасимпатического отдела вегетативной нервной системы. Таким образом, в соответствии с изменяющимися внешними и внутренними условиями среды вегетативная нервная система поддерживает оптимальный уровень сердечно-сосудистой деятельности в каждой конкретной ситуации.

Область клинического применения анализа вариабельности сердечного ритма довольно большая: этот метод применяется для ранней диагностики вегетативной нейропатии, возникающей при диабетическом или алкогольном поражении мелких нервных волокон, для оценки сохранности вегетативной реактивности сердца при хронической сердечной недостаточности, гипертрофии левого желудочка и при состояниях после трансплантации сердца, при исследовании воздействия лекарственных средств и ряда других вмешательств на автономную активность. Однако приоритетным направлением использования в клинической практике анализа вариабельности ритма сердца является выявление нарушений автономной регуляции синусового ритма у больных с различными вариантами поражения сердца для стратификации риска фатальных аритмических осложнений.

В исследованиях Миллер О.Н. и Бондаревой З.Г. (2002) установлено, что при алкогольном поражении сердца у лиц с хроническим алкоголизмом более чем в 60% случаев регистрируются желудочковые аритмии различных градаций по Lown (при холтеровском мониторировании ЭКГ и проведении провокационной ВЭМ). В данной категории больных наличие жизнеопасных желудочковых аритмий было связано со снижением абсолютных значений большинства временных показателей (SDNN, SDANN, rMSSD, pNN50%) и лишь одного спектрального маркера (HF-компонента) вариабельности ритма сердца, оцененных при 24-часовой записи ЭКГ. Изменения спектральных показателей вариабельности ритма сердца у больных с АПС характеризовались увеличением значений коэффициента LF/HF за счёт достоверного увеличения мощности в диапазоне низких частот (LF) и снижения высокочастотной компоненты спектра (HF). При этом наибольшими возможностями в оценке риска развития желудочковых тахиаритмий среди временных показателей ВРС обладал маркер SDNN (при его значении менее 50 мс в 70,8% случаев прогнозировалось развитие фатальных аритмий), а из частотных модуляций данные свойства были присущи низкочастотной компоненте (HF).

Как показывают результаты многих исследований при алкогольной интоксикации, симпатикотония, обуславливающая уязвимость миокарда к

аритмиям, в большей степени выражена в абстинентный период. В этом плане представляются важными данные, полученные Руженковым В.А. и соавт. (2001), которые изучали динамику кардиоритмограммы у больных с хроническим алкоголизмом в состоянии алкогольного абстинентного синдрома. Было установлено, что у большинства исследуемых больных преобладают симпатические влияния на синусовый ритм, причем выраженность данного воздействия зависит от тяжести абстинентного синдрома.

Следует отметить, что в настоящее время отсутствует единый подход к патофизиологической и клинической интерпретации изменений показателей ВРС при алкогольной интоксикации. Это связано, во-первых, с немногочисленностью соответствующих исследований, а во-вторых, с низкой воспроизводимостью результатов ВРС, оцененных при суточной записи ЭКГ у больных с АПС, за счёт большого количества факторов, влияющих на данные параметры. В этой связи представляется актуальным сопоставлять результаты анализа ВРС суточной записи с данными, полученными в стандартных (воспроизводимых) условиях по коротким участкам ЭКГ, а также с клиническими проявлениями вегетативной дисфункции.

С целью изучения направленности и степени выраженности вегетативных влияний у больных тяжелым отравлением алкоголем проводилась оценка объективного статуса, анкетирование с помощью опросника Вейна и расчет вегетативных показателей: индекса Кердо и минутного объема крови непрямым способом Лиллье-Штрандера и Цандера.

Говориным А.В. и Горбуновым В.В. (2009) выявлено, что при острой алкогольной интоксикации в подавляющем большинстве случаев регистрировались явные клинические проявления вегетативной дисфункции (89%), характеризующиеся доминированием симпатических влияний и подавлением тонуса вагуса. Максимальный уровень симпатикотонии выявлялся в группе больных с жизнеопасными аритмиями ($p < 0,05$). Представленные данные свидетельствуют о важном значении симпатической активации в процессах аритмогенеза при данной патологии и возможности использования общедоступных клинических маркёров вегетативной дисфункции для диагностики и прогнозирования острого алкогольного поражения сердца.

На основании проведенного исследования учеными установлено, что в механизмах формирования острого АПС важное значение принадлежит вегетативной дисфункции, проявляющейся чрезмерной активацией симпатического и угнетением парасимпатического отдела вегетативной нервной системы. Вариабельность ритма сердца адекватно отражает степень и характер указанных нарушений и в комплексе с клиническими данными может эффективно использоваться для прогнозирования жизнеугрожающих аритмий.

ДИСПЕРСИЯ ИНТЕРВАЛА QT НА ЭКГ ПРИ ЭТАНОЛОВОЙ ИНТОКСИКАЦИИ

Первые данные о связи неинвазивно измеренной дисперсии электрической систолы желудочков с желудочковыми аритмиями были получены у больных с синдромом удлинённого интервала QT, тогда же был предложен термин «дисперсия интервала QT» (QTcd) для обозначения показателя негомогенности реполяризации желудочков. В дальнейшем был проведен ряд исследований, показавших прогностическую значимость QTcd у больных как с идиопатическим, так и с приобретённым синдромом удлинённого интервала QT. Имеется большое количество разнородных причин, приводящих к приобретённому синдрому удлинённого интервала QT: это ИБС, миокардиты, перикардиты, кардиомиопатии, миокардиодистрофии, цереброваскулярная недостаточность, черепно-мозговые травмы, опухоли головного мозга, электролитные нарушения (гипокалиемия, гипокальциемия, гипомagnesия), передозировка некоторых лекарственных средств (хинидин, новокаиномид, производные фенотиазина и др.). В этой связи острое алкогольное поражение сердца также может являться причиной такого ЭКГ-феномена.

Наиболее изучено значение QTd у больных с ИБС. Так, в работе S.Hohnloser и соавт. (1993) показано, что высокие значения дисперсии интервала QT на ранних стадиях ИБС весьма динамичны, не соответствуют таковым в постинфарктном периоде и не обладают высокой прогностической ценностью в отношении отдалённых аритмических событий. В то же время в раннем периоде инфаркта миокарда отмечается высокая информативность дисперсии интервала QT в отношении предсказания аритмических событий. L.Oikarinen и соавт. (1998) выявили, что у пациентов с постинфарктным кардиосклерозом увеличение дисперсии связано с развитием спонтанной устойчивой желудочковой тахикардии, но не фибрилляции желудочков. Ряд других исследователей отмечали, что дисперсия QT предсказывает фатальные желудочковые аритмии и зависит от локализации инфаркта миокарда, размера постинфарктного рубца, характера кардиогемодинамических нарушений. Соколовой Н.А. и соавт. (2004) установлено значение дисперсии QT в прогнозе желудочковых аритмий при нестабильной стенокардии.

Более скудны литературные данные о дисперсии QT при некоронарогенных поражениях миокарда. M. Galinier, W. Grimm и др. (2004) исследователи показали достоверную связь увеличения дисперсии с общей и внезапной смертью, аритмическими эпизодами у больных с дилатационной кардиомиопатией. Аналогичные результаты были получены N. Mazilis и G.Buja (2000) у пациентов с гипертрофической кардиомиопатией. Имеются единичные сведения о предсказывающей значимости дисперсии QT при алкогольном поражении сердца. В частности, Миллер О.Н. и соавт. (2001г.), изучая механизмы электрической нестабильности миокарда у больных с хроническим алкоголизмом

2 стадии, установили, что значения дисперсии QT в пределах $115,2 \pm 6,3$ мс, в 45,8% случаев прогнозирует риск развития желудочковой тахикардии. Вместе с тем в доступных литературных источниках относительно изменений дисперсии интервала QT при остром алкогольном поражении сердца не выявлено.

В результате выполненного исследования, установлено, что у больных с острым отравлением алкоголем, имеющих фатальные желудочковые аритмии, регистрируется увеличение дисперсии скорректированного интервала QT, что свидетельствует о негомогенности реполяризации желудочков у этих пациентов.

Кроме того, кардиотоксические эффекты этанола при остром АПС характеризуются снижением антиаритмического вегетативного контроля и появлением в миокарде желудочков очагов с гетерогенной реполяризацией. При этом комплексный коэффициент аритмического риска отражает вышеперечисленные механизмы и позволяет быстро с высокой степенью вероятности прогнозировать риск фатальных аритмий у больных острым отравлением алкоголем и, соответственно, провести лечебно-профилактические мероприятия.

ЭКГ ВЫСОКОГО РАЗРЕШЕНИЯ У БОЛЬНЫХ С ОСТРЫМ АЛКОГОЛЬНЫМ ПОРАЖЕНИЕМ СЕРДЦА

Сигнал-усреднённая ЭКГ также является перспективным неинвазивным методом выявления больных с высоким риском внезапной сердечной смерти. Поздние потенциалы желудочков (ППЖ), регистрируемые с помощью этого метода, представляют собой низкоамплитудные, высокочастотные сигналы, возникающие в конце комплекса QRS и продолжающиеся на сегменте ST. Установлено, что поздние потенциалы отражают наличие в миокарде зон с замедленным проведением электрического импульса, которые при определённых условиях (например, при появлении очагов гипоксии любого генеза) могут стать основой для возникновения повторного входа волны возбуждения и источником желудочковых нарушений ритма.

Разработке этого метода посвящены многие исследования. Первые попытки записать высокочастотные сигналы с поверхности тела была применена Е. Verbari и соавт. (1978) для неинвазивной регистрации потенциалов пучка Гиса. С 1981 г. автоматическая регистрация поздних потенциалов желудочков на основе фильтрации и усреднения сигналов ортогональных отведений X, Y и Z при помощи ЭКГ-высокого разрешения стала применяться в клинической практике.

Наиболее изучена прогностическая ценность поздних потенциалов желудочков у больных инфарктом миокарда. Постинфарктные поздние потенциалы определяются у 20–52% больных. Они встречаются реже при мелко-

очаговом инфаркте миокарда, чем при крупноочаговом. Их регистрация не зависит от пола, возраста больного, наличия ранней постинфарктной стенокардии, недостаточности кровообращения, снижения фракции выброса левого желудочка. В настоящее время многими авторами высказывается мнение, что ППЖ являются независимым фактором риска развития желудочковой тахикардии, фибрилляции желудочков и внезапной смерти у больных инфарктом миокарда с достаточно высокой чувствительностью и специфичностью. В течение первого года после перенесенного инфаркта миокарда устойчивая желудочковая тахикардия обнаруживается у 14–29% больных с признаками ППЖ и только у 0,8–4,5% без них. Смертность больных с ППЖ увеличивается с 2% до 10% в первый год после перенесенного инфаркта миокарда и с 4% до 13% на второй год. В ряде работ выявлена связь ППЖ с желудочковыми аритмиями при нестабильной стенокардии.

Наиболее фундаментальное исследование, посвященное клинической значимости поздних потенциалов желудочков при некоронарогенных заболеваниях миокарда, проведено Легконовым А.В. (1998). В своей работе он показал, что ППЖ обнаруживаются в среднем у 27% больных с некоронарогенными заболеваниями и поражениями миокарда. Легконов А.В. выявил, что появление ППЖ при дилатационной кардиомиопатии связано с дилатацией полостей и перерастяжением стенок сердца; при гипертрофической кардиомиопатии ППЖ в большей степени обусловлены обструкцией выносящего тракта левого желудочка, а при миокардитах связаны с выраженностью и объемом поражения миокарда.

Имеются работы, в которых указывается роль ЭКГ-высокого разрешения в прогнозировании пароксизмальных желудочковых тахиаритмий у больных с алкогольным поражением сердца при хроническом алкоголизме. Установлено, что у этой категории больных появление поздних желудочковых потенциалов зависит от наличия диастолической и систолической дисфункции левого желудочка. Вместе с тем, механизмы возникновения и клиническая значимость поздних желудочковых потенциалов при остром алкогольном поражении сердца требуют дальнейшего изучения.

При анализе частоты встречаемости поздних потенциалов желудочков были получены следующие закономерности. Так, в группе больных с острой алкогольной интоксикацией, имеющих наджелудочковые тахиаритмии, и в контроле поздние потенциалы желудочков не были зарегистрированы. У пациентов с тяжелым отравлением этанолом, у которых отсутствовали аритмии, поздние потенциалы желудочков выявлялись крайне редко — менее 2%. В группе пациентов с желудочковыми аритмиями высоких градаций по Lown поздние потенциалы желудочков диагностировались в 20,6% случаев, при этом поздние потенциалы встречались значительно чаще у больных с пароксизмами желудочковой тахикардии (в 66%). При расчете точного критерия Фишера (Р) с помощью таблиц сопряженности для частоты вы-

явления поздних потенциалов желудочков у больных с острой алкогольной интоксикацией в зависимости от наличия пароксизмов желудочковой тахикардии получены высоко достоверные отличия ($p=0,01$).

Результаты сравнительной характеристики предсказующих возможностей метода ЭКГ-высокого разрешения в оценки риска возникновения пароксизмов желудочковой тахикардии у больных острой интоксикацией показали, что для этого метода была отмечена высокая степень специфичности (98%) и возможности предсказывать благоприятный исход (отсутствие желудочковой тахикардии — ПЦОР — 97%). В свою очередь, чувствительность и предсказуемая ценность положительного результата оказались весьма умеренными и составили 66% и 44% соответственно.

Таким образом, при острой алкогольной интоксикации одним из немаловажных механизмов аритмогенеза является замедленная и фрагментированная электрически неоднородная активация желудочков, создающая условия для возникновения злокачественных желудочковых аритмий по типу re-entry. При наличии поздних потенциалов желудочков вероятность возникновения жизнеопасных желудочковых аритмий у этих больных относительно невелика, тогда как их отсутствие с вероятностью более 95% свидетельствует о низком риске угрожающих жизни нарушений сердечного ритма.

ИЗМЕНЕНИЯ ЛИПИДНОГО ОБМЕНА, ПЕРИКИСНОГО ОКИСЛЕНИЯ ЛИПИДОВ, АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ И УРОВНЯ НЕКОТОРЫХ ЦИТОКИНОВ У ЛИЦ С ОСТРОЙ ЭТАНОЛОВОЙ ИНТОКСИКАЦИЕЙ

Большой интерес представляет изучение энергетического метаболизма миокарда при остром алкогольном поражении сердца, а также роль нарушений энергетики в механизмах аритмогенеза и расстройств кардиогемодинамики при данной патологии.

В норме источником энергии для сердечной мышцы являются углеводы и липиды. Среди утилизируемых углеводов наибольший вклад в образование богатых энергией связей принадлежит глюкозе и лактату, а среди липидов — жирным кислотам. Известно, что основным источником энергии для миокарда являются жирные кислоты, которые покрывают до 70% энергетической потребности сердечной мышцы.

Жирные кислоты, захватываемые кардиомиоцитами, образуются из свободных жирных кислот (СЖК), связанных с альбуминами плазмы. В цитоплазме под воздействием ацилКоА-синтетазы жирные кислоты превращаются в длинные цепи ацилКоА, которые с помощью карнитинтрансферазы переносятся внутрь митохондрий. В них длинные цепи ацилКоА подвергаются бета-окислению с образованием ацетилКоА, который затем включается в цикл Кребса, где происходит его окисление для образования АТФ. Оптимальное соотношение между окислением жирных кислот и углеводов обеспечивает нормальное функционирование сердца.

В условиях алкогольной интоксикации существенно изменяется качественный и количественный состав субстратов, использующихся для реализации энергообразовательной и сократительной функции миокарда.

С. Alexander и Н. Nagasava (1988) показали, что этанол, конкурируя с жирными кислотами за окисление в клетках миокарда, вызывает выраженное снижение поглощения миокардом СЖК и увеличение поглощения триглицеридов. В работах Филёва А.П. и соавт. (1996, 1998) выявлено, что под влиянием этанола происходит выраженная активация тканевых липаз, в результате чего триглицериды расщепляются на свободные жирные кислоты и глицерин. В условиях алкогольной интоксикации происходит нарушение утилизации жирных кислот миокардом, что характеризуется повышением коэффициента соотношения СЖК/глицерин. В свою очередь, избыток СЖК вызывает целый ряд неблагоприятных эффектов, а именно повышение потребления миокардом кислорода, разобщение окислительного фосфорилирования и биологического окисления, торможение митохондриальных ферментов и снижение скорости энергообеспечения мышечного сокращения. Кроме того, СЖК способны нарушать посредством дестабилизации мембранных ферментных систем функционирование в кардиомиоцитах калий-натриевого насоса. Это в значительной мере изменяет клеточную проницаемость для ионов калия, что создает условия для возникновения аритмий по типу re-entry. Другим существенным детергентным эффектом избытка СЖК служит повреждающее действие на расположение фосфолипидов в мембранах; этот же «хаотропный» эффект присущ процессам повышенной липопероксидации. Жирнокислотный состав клеточных мембран в значительной степени отражает стабильность биомембран, а разбалансировка фракционного состава этих липидов характеризует некоторые механизмы сердечно-сосудистых расстройств при ряде кардиологических заболеваний. Также

установлено патогенетическое значение нарушений качественного состава общих липидов крови, являющихся субстратами для многих метаболических процессов.

Исследования Неверова И.В. и соавт.(1999) показали, что в остром периоде инфаркта миокарда происходит увеличение содержания в крови общего уровня жирных кислот, преимущественно за счет возрастания доли полиненасыщенных жирных кислот (линолевой, линоленовой, эйкозотриеновой). Это объясняется тем, что миокардом в качестве источника энергии преимущественно используются ненасыщенные жирные кислоты, и в условиях недостатка кислорода их потребление значительно снижается, приводя к возрастанию уровня последних в крови. Таким образом, по увеличению концентрации жирных кислот в крови и изменению их соотношения можно судить о тяжести течения инфаркта миокарда. Аналогичные данные получены целым рядом других исследователей. При артериальной гипертензии, напротив, повышение уровня неэстерифицированных жирных кислот сопровождается относительным снижением доли полиненасыщенных жирных кислот в плазме крови. Подобные изменения наблюдаются и в качественном составе липидов мембран различных клеток, что связано с ухудшением жидкостных свойств биомембран и во многом определяет прогрессирование артериальной гипертензии. Применение же в комплексном лечении артериальной гипертензии ω -3-полиненасыщенных жирных кислот приводит к благоприятным метаболическим изменениям и хорошему клиническому результату. Также показаны противоаритмические свойства ω -3-ПНЖК, которые, увеличивая текучесть клеточных мембран и усиливая обменные процессы, повышают порог фибрилляции желудочков.

Отечественными исследователями установлено, что при алкогольной интоксикации происходят выраженные нарушения фракционного состава жирных кислот, характеризующиеся, преимущественно, дефицитом линолевой, линоленовой, дигомо-гамма-линоленовой, арахидоновой, эйкозопентаеновой жирных кислот. Авторы данного исследования высказывают предположение, что эти жирнокислотные нарушения имеют важное значение в энергетическом дефиците миокарда и снижении сократительной функции сердца.

В исследованиях Reitz R. (1996) было выявлено, что этанол, с одной стороны, активирует процессы липопероксидации в митохондриях (с уменьшением удельного веса арахидоната), с другой стороны, блокирует процессы элонгации и десатурации линолевой кислоты в арахидоновую. Глубину указанных жирнокислотных нарушений при алкогольной интоксикации характеризует соотношение между линолевой и арахидоновой жирными кислотами. В работе Horrobin D. F. (1998), в которой изучался жирнокислотный состав плазмы крови у больных хроническим алкоголизмом, было установлено, что длительное потребление алкоголя приводит к высвобождению из мембранных фосфолипидов дигомо-гамма-линоленовой кислоты.

Представленные результаты исследований жирнокислотного статуса указывают на важную роль этих нарушений в генезе полипатий при хроническом алкоголизме. Однако подобных исследований, посвященных острому алкогольному поражению сердца, не проводилось.

На основании проведенного исследования установлено, что при остром АПС в фракционном составе НЗЖК плазмы крови происходит увеличение удельного веса насыщенных жирных кислот и снижение уровня полиненасыщенных кислот. Представленные изменения обусловлены повышением уровня некоторых насыщенных жирных кислот: миристиновой и пальмитиновой, которые вероятно в избыточном количестве обладают проаритмическими свойствами. Среди же полиненасыщенных жирных кислот достоверное снижение наблюдается со стороны лишь одной ω -6-жирной кислоты — линолевой, дефицит которой, возможно, снижает антиаритмическую защиту.

Известно, что при целом ряде кардиологических заболеваний происходят изменения фракционного состава жирных кислот в липидах плазмы крови в сторону повышения содержания насыщенных и снижения полиненасыщенных жирных кислот, что ассоциируется с тяжестью сердечной недостаточности и неблагоприятным прогнозом. С другой стороны, стабильность клеточных мембран (в том числе и кардиомиоцитов) во многом зависит от качественного состава жирных кислот, входящих в их состав. Вместе с тем, комплексных исследований указанных липидных нарушений при остром алкогольном поражении сердца не проводилось.

В процессе проводимого исследования выявлено, что изменения жирнокислотного состава липидов плазмы крови и мембран эритроцитов при остром АПС характеризовались увеличением содержания насыщенных и мононенасыщенных жирных кислот и снижением уровня полиненасыщенных кислот. При этом со стороны отдельно взятых жирных кислот в пуле насыщенных и мононенасыщенных жирных кислот отмечались однонаправленные изменения в сторону повышения, среди же полиненасыщенных жирных кислот наблюдалось снижение содержания ω -3-жирных кислот и увеличение уровня некоторых ω -6-жирных кислот (γ -линоленовой кислоты и дигомо- γ -линоленовой кислоты).

Учитывая немаловажную роль вегетативной дисфункции в патогенезе острого алкогольного поражения миокарда, учеными Читинской ГММА был изучен жирнокислотный состав липидов плазмы крови и мембран эритроцитов у больных тяжелым отравлением алкоголем в зависимости от типа вегетативной направленности.

На основании полученных данных установлено, что состояние жирнокислотного состава липидов плазмы крови и мембран эритроцитов у больных тяжелым отравлением алкоголем во многом зависит от направленности вегетативных влияний. При симпатикотонии происходило увеличение

относительного уровня насыщенных и мононенасыщенных жирных кислот и снижение полиненасыщенных кислот, при этом наиболее выраженные сдвиги связанные с симпатикотонией регистрировались у пациентов с фатальными аритмиями. Уравновешенный и ваготонический тип вегетативной регуляции характеризовался относительно благоприятными изменениями жирнокислотного статуса, что проявлялось более низким уровнем насыщенных и мононенасыщенных и некоторым увеличением по сравнению с симпатотониками, имеющими нарушения сердечного ритма, доли полиненасыщенных жирных кислот липидов плазмы крови и мембран эритроцитов.

Известна важная роль липидных нарушений в патогенезе большинства кардиологических заболеваний. В норме процессы перекисного окисления липидов обеспечивают адекватное функционирование следующих жизненно важных процессов: транспорт электронов в цепи дыхательных ферментов, синтез простагландинов и лейкотриенов, пролиферация и дифференцировка клеток, фагоцитоз, метаболизм катехоламинов, окислительное фосфорилирование, регуляция проницаемости мембран и пр. По современным представлениям, перекисное окисление липидов — окисление кислородом полиненасыщенных жирнокислотных остатков фосфатидилэтаноламина и других фосфолипидов липидного бислоя биологических мембран.

В результате активации процессов липопероксидации образующиеся гидроперекиси липидов оказывают детергентное действие за счёт снижения активности мембраносвязанных ферментов, в частности, Са-АТФазы саркоплазматического ретикулума. Помимо этого, образующиеся так называемые «перекисные кластеры» способствуют возникновению каналов проницаемости, проходимых для кальция, что ведёт к перегрузке миоцитов кальцием и реализации его повреждающего действия. Дальнейшее накопление продуктов ПОЛ и перекисных кластеров приводит к фрагментации и разрушению мембран сарколеммы и саркоплазматического ретикулума. Продукты распада гидроперекисей (диальдегиды) взаимодействуют со свободными аминок группами аминокислот мембранных белков, образуя сшивки. Результатом является инактивация катионных насосов, каналов ионной проводимости, систем, ответственных за трансмембранную передачу сигналов, что играет важную роль в дальнейшем повреждении и изнашивании сердечной мышцы.

На сегодняшний день проведено огромное количество исследований, в которых установлено немаловажное значение активации процессов липопероксидации и угнетение механизмов антиоксидантной защиты в патогенезе таких заболеваний как ИБС, гипертоническая болезнь, хроническая сердечно-сосудистая недостаточность и др. Вместе с тем, литературные данные, посвящённые этой проблеме у больных с алкогольным поражением сердца, немногочисленны.

Скворцов Ю.И., Данилова И.В. и соавт. (1997) установили, что при алкогольном поражении сердца у лиц с хроническим алкоголизмом наблюдается стойкая активация процессов ПОЛ, при этом с фатальными аритмиями у этих больных наиболее тесно был связан уровень диеновых конъюгатов сыворотки крови.

Филёв А.П. и соавт. (1998) показали, что при остром алкогольном поражении сердца, как в период алкогольной интоксикации, так и в стадию абстиненции, наблюдаются существенные нарушения в системе «ПОЛ—антиоксиданты», характеризующиеся достоверным повышением уровня малонового диальдегида в сыворотке крови, наряду со снижением активности глутатионпероксидазы эритроцитов.

Требует дальнейшего изучения механизмы интенсификации процессов ПОЛ при этаноловой интоксикации. Экспериментальные данные свидетельствуют о ведущем значении повышенной выработки катехоламинов в активации липопероксидации при алкогольной интоксикации. Кроме того, указывается роль метаболита этанола—ацетальдегида в активации процессов ПОЛ биомембран. Однако клинические исследования, изучающие механизмы, провоцирующие нарушения баланса системы «ПОЛ—антиоксиданты», единичны.

Данные о состоянии процессов перекисного окисления липидов и антиокислительной защиты при острой алкогольной интоксикации, сопровождающейся различными аритмиями и нарушениями гемодинамики, достаточно противоречивы. Учитывая это, изучены основные параметры системы ПОЛ/антиоксиданты (содержание ТБК-позитивных продуктов в плазме крови, активность каталазы сыворотки и эритроцитов, СОД, общая антиокислительная активность) у больных с тяжёлым отравлением алкоголем и здоровых лиц мужского пола.

На основании выполненного исследования установлено, что у больных острой алкогольной интоксикацией, имеющих нарушение диастолической функции левого желудочка, отмечалось достоверное повышение уровня ТБК-позитивных продуктов в сыворотке крови на 48,6% по сравнению с лицами, у которых диастолическая функция не страдала, и на 39,4% по сравнению с контрольной группой. Параметры, характеризующие антиоксидантную активность (каталаза эритроцитов, общая антиокислительная активность сыворотки крови, активность СОД) снижались по сравнению с контролем ($p < 0,05$) однако не зависели от наличия диастолической дисфункции.

У пациентов, имеющих нарушение систолической функции левого желудочка, был зарегистрирован максимальный уровень ТБК-активных продуктов и наиболее низкая активность антиокислительных систем. В данной группе больных все показатели, характеризующие состояние системы «ПОЛ-антиоксиданты», достоверно отличались от контроля, и только активность СОД у больных со сниженной глобальной сократимостью левого желудочка была значимо ниже, чем у пациентов без систолической дисфункции.

Учитывая то, что у пациентов с острой алкогольной интоксикацией диастолическая дисфункция встречается практически в два раза чаще, чем аритмии, а нарушения функционирования системы «ПОЛ—антиоксиданты» у пациентов с нарушенной диастолой левого желудочка носят глубокий характер, можно считать, что данные изменения, могут служить дополнительными критериями острого алкогольного поражения сердца.

В связи с этим для улучшения диагностики острого АПС Говориным А.В. и Горбуновым В.В. (2009) предложено рассчитывать коэффициент миокардиального поражения, который представляет собой отношение уровня каталазы к уровню ТБК-позитивных продуктов деленное на показатель, характеризующий наличие или отсутствие диастолической дисфункции [(каталаза/ТБК-позитивные продукты)/ДД]. Диастолическая дисфункции (ДД) в этом случае оценивается как качественный признак, наличие ее обозначают цифрой 2, отсутствие цифрой 1. При значении этого коэффициента менее 2,1 диагностируют острое алкогольное поражение сердца. Данный показатель является интегральным, так как он, во-первых, дает возможность судить о преобладании того или иного компонента в системе «ПОЛ—антиоксиданты», во-вторых, учитывает нарушения коронарного кровообращения.

Таким образом, изучение системы «ПОЛ—антиоксиданты» с одновременным выявлением диастолической дисфункции и расчетом коэффициента миокардиального поражения [(каталаза/ТБК-позитивные продукты)/ДД] позволяет более точно диагностировать острое алкогольное поражение сердца. Чувствительность данного метода составляет 87,5%, а специфичность 73,9%. Данный способ разработан и апробирован на 59 пациентах с тяжёлым отравлением этанолом. Метод прост, легко выполним в стационарных условиях и позволяет оперативно диагностировать алкогольное поражение миокарда. Это дает возможность своевременно проводить антиаритмическую терапию, которая поможет улучшить прогноз данной категории пациентов.

В настоящее время появились убедительные доказательства активного участия иммунной системы организма в механизмах ремоделирования миокарда и формирования застойной сердечной недостаточности.

Провоспалительные цитокины являются наиболее важным и хорошо изученным классом биологически активных веществ, оказывающих иммунное и/или воспалительное действие и имеющих отношение к сердечной недостаточности. Цитокины — это класс растворимых пептидных медиаторов иммунной системы, необходимых для её развития, функционирования и взаимодействия с другими системами. На сегодняшний день установлено более сотни цитокинов, которые объединены в 6 групп:

- 1) интерлейкины (ИЛ-1—ИЛ-18) — секреторные регуляторные белки иммунной системы, обеспечивающие медиаторные взаимодействия в иммунной системе и её связь с другими системами организма;

- 2) интерфероны — противовирусные агенты с выраженным иммунорегуляторным действием;
- 3) факторы некроза опухолей (α и β) — цитокины с цитотоксичным и регуляторным действием;
- 4) колониестимулирующие факторы — стимуляторы роста и дифференцировки гемопоэтических клеток;
- 5) хемокины — хемоаттрактанты для лейкоцитов;
- 6) факторы роста — регуляторы роста, дифференцировки и функциональной активности клеток различных тканей.

К общим свойствам цитокинов, объединяющим их в самостоятельную систему регуляции, относятся: плейотропизм и взаимозаменяемость биологического действия, индуцибельный (в основном) характер синтеза, отсутствие антигенной специфичности действия, саморегуляция продукции и формирование цитокиновой сети. Избыточная продукция цитокинов ведет к возникновению системного воспаления и может служить причиной развития ряда патологических состояний.

Наиболее важное значение в патогенезе различных заболеваний (в том числе кардиологических) отводят так называемым провоспалительным цитокинам, к которым прежде всего относится фактор некроза опухолей (α и β) и интерлейкин-1.

ФНО представлен двумя клеточными медиаторами: кахектином (ФНО- α), продуцируемым макрофагами и полиморфноядерными лейкоцитами, и лимфотоксином (ФНО- β), продуцируемым лимфоцитами.

К настоящему времени уже установлена первичная структура ФНО- α . Известно, что этот медиатор может существовать в виде димера, тримера, пентамера и, вероятно, мультимеров большого порядка, но активная форма кахеكتина представлена тримером с бетаструктурой. ФНО- α продуцируется всеми типами макрофагов, которые известны в настоящее время, включая пульмональные, печеночные, перитонеальные и костномозговые, также его могут вырабатывать Т-лимфоциты, тучные, эндотелиальные и гладкомышечные клетки, нейтрофилы, моноциты и др. Ряд авторов считает, что кардиомиоциты в условиях ишемического повреждения также приобретают способность к экспрессии кахеكتина. Синтез ФНО- α может быть вызван липополисахаридами бактериальных клеток, интерфероном, интерлейкином-2, макрофагальным колониестимулирующим фактором. Однако не совсем ясными остаются причины повышенной продукции данного цитокина в отсутствие воспаления. Самой популярной является гипотеза миокардиальной продукции ФНО- α . Известно, что здоровое сердце не «производит» цитокинов. Однако экспериментальные исследования показывают, что кардиомиоциты (КМЦ) способны продуцировать ФНО- α , причем количество «производимого» цитокина находится в прямой зависимости от степени на-

пряжения стенки миокарда («диастолического стресса»). Одним из источников гиперэкспрессии ФНО могут являться макрофаги печени. Известно, что Купферовские клетки составляют 70% от общего макрофагального пула организма и являются мощнейшим источником провоспалительных цитокинов. Как показывают многие исследователи, в условиях алкогольной интоксикации с одной стороны, в различной степени выраженности поражается печень, с другой стороны нередко развивается гемодинамическая перегрузка миокарда. В этой связи можно предположить важную роль изменений уровня ФНО в патогенезе острого алкогольного сердца.

Биологические эффекты ФНО- α опосредуются связыванием со специфическими мембранными рецепторами и приводят: к экспрессии молекул адгезии, стимулированию синтеза провоспалительных медиаторов, индуцированию синтеза провоспалительных цитокинов, стимулированию роста новых сосудов (неоангиогенез) и пролиферации фибробластов. Помимо этого кахектин, усиливая активность синтазы оксида азота, приводит к увеличению его концентрации в сердечной мышце, что вызывает деградацию фибриллярного коллагена, депрессию сократительной функции левого желудочка, увеличение полостей сердца в сочетании с уменьшением толщины стенок. Другим важным механизмом повреждающего действия ФНО- α является активация запрограммированной гибели кардиомиоцитов (апоптоз). На поверхности кардиомиоцитов взрослого человека экспрессируются так называемые рецепторы «смерти»; ФНО- α запускает процесс апоптоза, связываясь с вышеназванным типом рецепторов. Помимо прямого механизма, ФНО- α может опосредованно индуцировать апоптоз через увеличение выработки свободных радикалов и оксидантов, кислородных окислов (типа NO), метаболитов сфинголипидов и т.д.

Доказательства важной роли ФНО в развитии сердечной недостаточности получены преимущественно в экспериментальных исследованиях. Установлено, что ФНО- α активно участвует в ремоделировании сердца (необратимая дилатация полостей и гипертрофия кардиомиоцитов), усиливает процессы апоптоза кардиомиоцитов, обладает отрицательным инотропным эффектом на миокард. Ряд клинических наблюдений в целом подтверждают вышепредставленные данные.

Семейство ИЛ-1 состоит из 3 типов молекул: ИЛ-1 α , ИЛ-1 β и антагониста ИЛ-1 рецепторов ИЛ-1 α и ИЛ-1 β синтезируются макрофагами и моноцитами, а также клетками сосудистого эндотелия, эпителиальными клетками, фибробластами, активированными Т-лимфоцитами и др. ИЛ-1 β может находиться во внеклеточном пространстве, а ИЛ-1 α существует преимущественно в мембраносвязанной форме.

ИЛ-1 β проявляет широкий спектр локальных и системных эффектов, к которым относятся активация Т- и В-лимфоцитов, индукция синтеза ИЛ-8 и экспрессии молекул адгезии на эндотелиальных клетках, нейтрофилия,

подавление синтеза инсулина и острофазовые реакции и др. ИЛ-1 β вызывает клеточную гипертрофию, снижает на уровне транскрипции активность генов, вовлеченных в функционирование вольтаж-зависимых кальциевых каналов, индуцирует транскрипты тяжелых цепей миозина- β . Помимо этого, ИЛ-1 β в физиологических концентрациях ингибирует экспрессию гена фосфоламбана — небольшого пентамерного белка, регулятора сократимости кардиомиоцитов.

В последнее десятилетие активно исследуется клиническая значимость провоспалительных цитокинов. Так, установлено, что ФНО- α и ИЛ-1 β обладают способностью нарушать функцию сердечной мышцы у больных с ожоговым и септическим шоком, миокардитом, при отторжении трансплантата, при сердечной недостаточности, дилатационной кардиомиопатии и других патологических процессах.

Интерлейкин-4, относящийся к классу лимфокинов, синтезируется Т-лимфоцитами, макрофагами, тучными клетками, базофилами, В-лимфоцитами, костным мозгом, стромальными клетками. Он индуцирует дифференцировку CD4 Т-лимфоцитов в Th2-клетки (Т-хелперы второго типа) и подавляет развитие Th1 (Т-хелперов первого типа), стимулирует пролиферацию и дифференцировку В-лимфоцитов, способствует продукции IgE В-лимфоцитами, проявляет различные эффекты на другие типы клеток, включая макрофаги и гранулоциты. При этом роль интерлейкина-4 в патогенезе сердечно-сосудистых заболеваний окончательно не определена.

В доступных литературных источниках нам не встретилось сообщений, посвященных изучению роли цитокиновой агрессии в формировании алкогольного поражения сердца.

Исследование уровня цитокинов в сыворотке крови было проведено учеными из Читинской государственной медицинской академии у пациентов с тяжелым отравлением алкоголем.

При анализе изменений уровня цитокинов у пациентов с острой алкогольной интоксикацией, имеющих диастолическую дисфункцию, выявлено, что концентрация провоспалительных цитокинов ИЛ-1 и ФНО- α у этих больных достоверно увеличивалась по сравнению с пациентами, у которых процессы расслабления миокарда левого желудочка не страдали. Аналогичная тенденция наблюдалась со стороны продукции ИЛ-4, однако эти изменения не достигали статистической значимости.

Учитывая данные литературы о влиянии некоторых провоспалительных цитокинов на сократительную способность левого желудочка в эксперименте и при ряде кардиологических заболеваний, представляло интерес изучение концентрации цитокинов у больных с острой алкогольной интоксикацией в зависимости от насосной функции сердца.

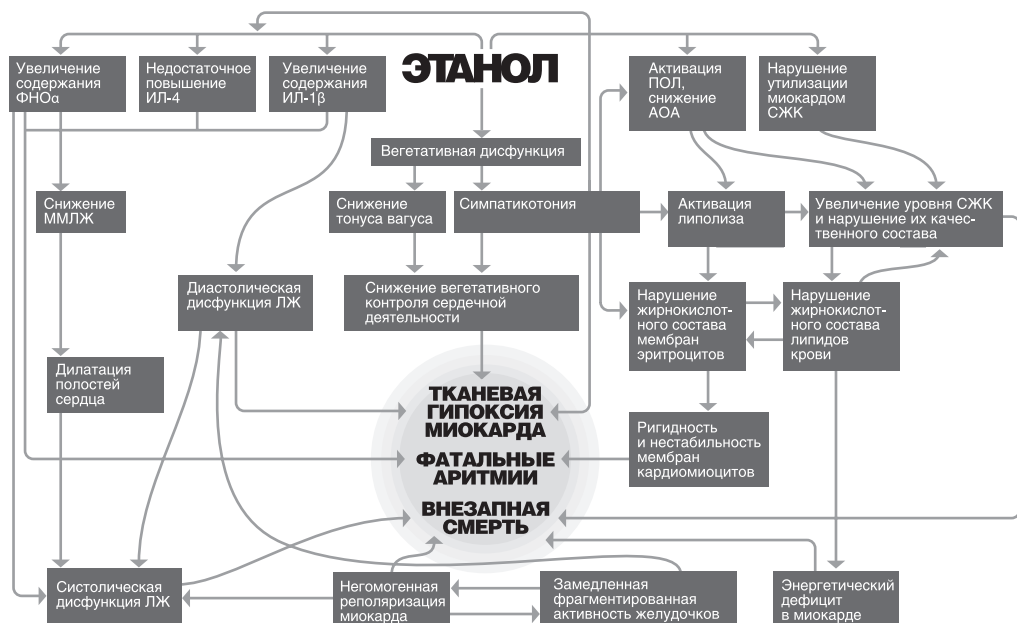
Уровень изучаемых цитокинов крови у больных с тяжёлым отравлением алкоголем существенно зависел от наличия или отсутствия систолической

дисфункции. Так, концентрация ИЛ-1 и ФНО- α у пациентов со снижением глобальной сократимости была на 12,5% и на 10,4% выше по сравнению с аналогичными показателями больных с нормальной фракцией выброса ($p < 0,05$). При межгрупповом сравнении уровня ИЛ-4 достоверных изменений не обнаружено.

Таким образом, массивная продукция провоспалительных цитокинов имеет важное значение в механизмах аритмогенеза и расстройствах коронарного кровообращения у пациентов с острой этаноловой интоксикацией.

Резюмируя полученные результаты, можно предположить следующую схему патогенеза формирования острого АПС:

Схема патогенеза формирования острого АПС
(по данным Говорина А.В., Горбунова В.В., 2009)



Острая интоксикация этанолом и его метаболитами, наряду со своими прямыми кардиотоксическими эффектами, вызывает чрезмерную симпатическую активацию и угнетение защитной вагусной активности. В условиях тяжёлой алкогольной интоксикации гиперсимпатикотония приводит к активации липолиза, интенсификации процессов перекисного окисления липидов и стимуляции повышенной продукции провоспалительных цитокинов. В свою очередь, липолитические процессы сопровождаются значительным

выбросом в кровь СЖК, которые в условиях гистотоксической гипоксии миокарда плохо утилизируются, а также подвергаются процессам липопероксидации. Избыточное количество качественно измененных СЖК оказывают детергентное действие на кардиомиоциты и обладают выраженным проаритмическим эффектом. В результате свободно радикального окисления липидов мембран кардиомиоцитов происходит снижение в их составе удельного веса ПНЖК и увеличение содержания насыщенных жирных кислот, что обуславливает резкое снижение стабильности биомембраны. Повышенные концентрации некоторых провоспалительных цитокинов оказывают, преимущественно, негативное действие на систолическую и диастолическую функцию левого желудочка у этих больных. Вышеуказанные процессы во многом определяют возникновение таких электрофизиологических феноменов, как негомогенная реполяризация миокарда и замедленная фрагментированная активация желудочков, что сопровождается электрической нестабильностью миокарда и высоким риском развития жизнеопасных аритмий.

КОМПЛЕКСНАЯ ТЕРАПИЯ ОСТРОГО АЛКОГОЛЬНОГО ПОРАЖЕНИЯ СЕРДЦА

Традиционно для лечения различных видов отравлений, в том числе и при острой алкогольной интоксикации, применяется сочетание методов активной детоксикации и симптоматической терапии. При отравлении алкоголем детоксикация проводится при помощи: промывания желудка, энтеросорбции, форсированного диуреза, с ощелачиванием крови и введения гипохлорита натрия (для ускорения окисления этанола). Симптоматическая терапия чаще всего носит неспецифический характер и зависит от выраженности доминирующего синдрома. Вместе с тем, способы патогенетических методов лечения конкретных вариантов висцеропатий, возникающих при остром отравлении алкоголем, недостаточно изучены и требуют дальнейшей разработки.

Как было показано выше, при алкогольном поражении сердца ведущими проявлениями служат расстройства сердечного ритма и явления сердечной

недостаточности. В связи с этим, большинство авторов считают, что препаратами выбора в таких случаях являются антиаритмики первой группы (новокаинамид, хинидин, ритмилен, этагизин, этмозин и пр.), а для коррекции сердечной недостаточности — сердечные гликозиды, диуретики и вазодилататоры. Длительное время использование β -адреноблокаторов в лечении алкогольного поражения сердца было ограничено в связи с их отрицательным инотропным действием на миокард. Однако в последнее десятилетие было проведено большое количество контролируемых рандомизированных исследований, посвященных данной проблеме, в которых установлена высокая эффективность (снижение смертности и различных сердечно-сосудистых осложнений) и безопасность применения β -адреноблокаторов у пациентов с систолической сердечной недостаточностью. Учитывая эти данные, большинство исследователей используют β -адреноблокаторы не только в качестве антиаритмического препарата, но и как базисное средство, обладающее положительными патофизиологическими эффектами для терапии сердечной недостаточности. Обращает на себя внимание тот факт, что во всех клинических рекомендациях по лечению хронической сердечной недостаточности, включая российские, схема терапии в зависимости от этиологии ХСН принципиально не различается. Тем не менее, при алкогольной кардиомиопатии β -адреноблокаторы используются крайне редко — менее 9%, тогда как при ДКМП они применяются более чем в 34% случаев, а при ИБС у 60–80% больных.

Несмотря на высокую эффективность большинства β -адреноблокаторов, ряд авторов указывают, что лишь липофильные β -адреноблокаторы могут влиять на прогноз кардиологических заболеваний, тогда как гидрофильные препараты данной группы лишены этих свойств. Необходимо помнить, что у неселективных β -адреноблокаторов имеются существенные побочные эффекты, такие как бессонница, депрессия, усталость, снижение переносимости физических нагрузок, нарушение эректильной функции, бронхоспазм, ухудшение периферического кровотока и др. Кардиоселективные β -адреноблокаторы практически лишены этих побочных свойств. В этой связи представляется перспективным изучение патогенетического и клинического действия кардиоселективных, липофильных β -адреноблокаторов (метопролол, бисопролол и др.) при остром алкогольном поражении сердца. В частности, метопролол отвечает всем требованиям современного кардиоселективного β -адреноблокатора. Всесторонне изучено действие метопролола при ИБС, гипертонической болезни, застойной хронической сердечной недостаточности и др. Показано, что данный β -адреноблокатор не только улучшает клиническое состояние пациентов, но и положительно влияет на ближайший и отдаленный прогноз заболевания.

Кроме того, установлено положительное влияние метопролола на сократительную и диастолическую функцию левого желудочка, на вегетативную

регуляцию сердечного ритма, на некоторые электрофизиологические маркёры электрической нестабильности миокарда, на ряд метаболических показателей при коронарогенных поражениях сердца. Вместе с тем, подобных исследований при остром алкогольном поражении сердца не проводилось.

На сегодняшний день можно говорить о сформировавшейся концепции важной роли свободнорадикального перекисного окисления липидов в патогенезе алкогольного поражения сердца, что делает оправданным включение в комплексную терапию данного заболевания антиоксидантов-цитопротекторов.

Антиоксиданты-цитопротекторы довольно часто используются в комплексном лечении алкогольного поражения сердца. Так, Польшковским А.А. (1997) показано, что применение синтетического антиоксиданта дибунола (ионол, бутилгидрокситолуол) при АПС приводило к хорошему клиническому эффекту, в то же время, не оказывало какого-либо отрицательного влияния на функциональное состояние печени, почек, свёртывающую систему крови, кровообращение и иммунитет. В этой связи автор делает вывод, что данный препарат является наиболее безопасным среди других лекарственных средств, используемых в терапии АПС, и может назначаться для систематического лечения этой группы пациентов, практически без ограничений. Артемчук А.Ф. (2003) указывает на существенное значение аскорбиновой кислоты и токоферола в коррекции метаболических расстройств при алкогольной кардиомиопатии. Большинство подобных исследований проводилось достаточно давно, и многие клинические и метаболические эффекты антиоксидантов в свете современных представлений механизмов формирования алкогольного поражения сердца требуют дальнейшего изучения.

Всем пациентам в исследовании с тяжёлой острой алкогольной интоксикацией проводилась стандартная дезинтоксикационная терапия (зондовое промывание желудка и проведение форсированного диуреза), введение витаминов группы В, тиосульфата натрия, унитиола, ноотропных препаратов. По показаниям для купирования психических нарушений ряду пациентов вводили транквилизаторы и нейролептики. Учитывая выявленные ведущие механизмы формирования острого АПС, а именно чрезмерную активацию симпатического отдела вегетативной нервной системы, запускающую целый каскад патологических метаболических реакций, пациентам, у которых регистрировались фатальные нарушения сердечного ритма, дополнительно к традиционной схеме лечения добавлялись β -адреноблокаторы и антиоксиданты.

Для купирования аритмий и лечения вегетативной дисфункции, проявляющейся выраженной симпатикотонией у больных с острым алкогольным поражением сердца применялся кардиоселективный β -адреноблокатор: метопролол (корвитол фирма «Берлин Хеми») в средней суточной дозе

100±25 мг, на протяжении от 10 до 19 суток. В случае диагностики выраженной систолической дисфункции левого желудочка лечение начинали с микродоз (от 12,5 мг/сутки). Метопролол — липофильный β-адреноблокатор, вызывает селективную блокаду β₁-адренорецепторов, расположенных главным образом в сердце. Среди основных механизмов действия метопролола выделяют: 1) антиаритмическое и антифибрилляторное действие, уменьшение электрической нестабильности миокарда; 2) снижение потребления кислорода и энергии; 3) улучшение наполнения левого желудочка; 4) улучшение перфузии субэндокардиальных слоёв миокарда; 5) уменьшение гипоксического стресса и защита миокарда от повреждающего действия высоких уровней катехоламинов; 6) опосредованное уменьшение выраженности застойных явлений через снижение синтеза ренина и активации ренин—ангиотензин—альдостероновой системы.

Исходя из полученных сведений о разбалансировке в системе «ПОЛ—антиоксиданты» при остром алкогольном поражении сердца, у данной категории пациентов для коррекции антиоксидантной защиты использовались витамины С и Е.

На основании результативного лечения пациентов с острым алкогольным поражением сердца, ученые ЧГМА профессор Говорин А.В. и Горбунов В.В. заключили следующее, что использование в лечении острого АПС β-адреноблокаторов (метопролола) и антиоксидантов наряду с быстрым купированием аритмий приводит к благоприятным электрофизиологическим и метаболическим изменениям: снижению уровня симпатических модуляций, повышению вариабельности ритма, уменьшению дисперсии QT, исчезновению поздних желудочковых потенциалов, снижению общего уровня свободных жирных кислот и положительным изменениям фракционного состава НЭЖК. Динамика изученных лабораторно-инструментальных показателей под действием представленной терапии свидетельствует о патогенетической целесообразности и положительном влиянии на клинический прогноз β-адреноблокаторов и антиоксидантов при данной патологии.

Принимая во внимание тот факт, что в основе патогенеза многих заболеваний лежит гипоксия различного генеза, применение гипербарической оксигенации (ГБО) при таких состояниях представляется перспективным.

Конечным эффектом токсического действия алкоголя служит развитие тканевой гипоксии миокарда, что, по сути, является субстратом для развития фатальных аритмий и обуславливает кардиогемодинамические расстройства. Лечебный эффект применения кислорода под повышенным давлением (более одной атмосферы) достигается за счет увеличения концентрации кислорода в плазме крови, и, следовательно улучшается его доставка к клеткам, находящимся в гипоксии. В 1980-е годы круг показаний для ГБО был значительно сужен, особенно при заболеваниях, в патогенезе которых отмечалось увеличение активности процессов липопероксидации.

Считалось, что ГБО сопутствует гипероксический эффект, сопровождаемый увеличением продукции супероксидного радикала и других активных форм кислорода. Однако, как показали последние исследования, активация процессов ПОЛ наблюдается лишь в тех случаях, когда применяются высокие кислородные режимы дозирования (свыше 1,5 атмосфер) со значительной экспозицией. Терапевтический же режим (1,1–1,2 атм) в течение 20–30 минут, напротив, значительно стимулирует антиоксидантную систему и снижает активность ПОЛ.

Другим важным аспектом патофизиологического действия гипербарического кислорода является нормализующее действие на дисфункцию вегетативной нервной системы. Среди клинических эффектов следует отметить выраженные противоаритмические и другие положительные свойства ГБО, показанные различными авторами при ИБС.

Имеются единичные сообщения о эффективности ГБО при алкогольной кардиомиопатии у больных с хронической этаноловой интоксикацией (Отделение гипербарической оксигенации Наркологической клинической больницы №17 г. Москва). В исследование (1993–2000) были включены пациенты с алкогольной кардиомиопатией, имеющие кардиомегалию, желудочковую экстрасистолию, удлинение интервала QT и синусовую тахикардию.

Установлено, что курс из 12 сеансов ГБО в лечебном режиме 1,3–1,4 атм. продолжительностью 40 минут у этих больных вызывает уменьшение размеров сердца (увеличение степени укорочения передне-заднего размера), улучшение сократительной функции (увеличение фракции выброса), уменьшение количества экстрасистол, укорочение интервала QT и снижение частоты сердечных сокращений. Представленные изменения при терапии гипербарическим кислородом сопровождались улучшением клинического прогноза. При остром алкогольном поражении сердца, в отличие от классической алкогольной кардиомиопатии, отсутствуют грубые структурные изменения, а имеющиеся прогностически неблагоприятные метаболические и функциональные сердечнососудистые расстройства, как правило, носят обратимый характер. Учитывая изложенное, логично предположить, что и при остром алкогольном поражении сердца применение ГБО является патогенетически обоснованным и может оказать выраженный положительный клинический эффект.

Учитывая литературные данные о положительном влиянии гипербарической оксигенации на вегетативный статус и многие метаболические процессы при ряде кардиологических заболеваний, группой ученых из Читинской государственной медицинской академии была сформирована группа больных с ОАПС, которым в комплексном лечении, наряду с β -адреноблокаторами и антиоксидантами, применялась гипербарическая оксигенация. Данную группу составили наиболее тяжёлые больные у кото-

рых кроме фатальных аритмий в 100% случаев наблюдались гемодинамические расстройства коронарного кровообращения (преимущественно диастолическая дисфункция левого желудочка). Пациентам этой группы было проведено от 6 до 8 сеансов ГБО в терапевтическом режиме (1,1–1,2 атм) в течение 20–30 минут. Эффективность лечения оценивалась по вышеуказанным клинико-инструментальным данным на 8–10 день проводимой терапии; ряд параклинических показателей (кардиогемодинамика) исследовались после 4 сеансов ГБО и в конце курса.

На основании полученных данных эффективного комплексного лечения больных с острым алкогольным поражением сердца с применением ГБО установлено, что выраженные клинические и инструментальные признаки вегетативной дистонии, наличие диастолической дисфункции левого желудочка и низкие значения антиокислительных ферментов у больных с острым АПС служат основанием для применения в схеме комплексного лечения этого заболевания гипербарической оксигенации. Использование данного немедикаментозного метода лечения приводит к наиболее быстрой коррекции вегетативных и гемодинамических нарушений, а также в значительной степени стимулирует механизмы антиоксидантной защиты у этих пациентов.

Алкоголь оказывает повреждающее действие на все жизненно важные органы и системы нашего организма, в связи, с чем прогноз данного заболевания во многом зависит от структурно-функционального состояния соответствующих органов-мишеней. Сердечно-сосудистая система одна из первых реагирует на токсическое действие этанола и риск развития внезапной аритмической смерти у лиц, злоупотребляющих алкоголем, достаточно высок (около 25%).

Выполненным исследованием Говориным А.В., Горбуновым В.В. (2009) установлена ведущая роль транзиторных жизнеопасных нарушений ритма сердца в клинической картине поражения сердца при острой алкогольной интоксикации. Показано, что другим не менее важным проявлением острого алкогольного поражения сердца являются кардиогемодинамические расстройства, при этом самым частым нарушением функции миокарда при этаноловой интоксикации является диастолическая дисфункция, которая диагностируется более чем у половины этих больных. В свою очередь, снижение насосной функции наблюдаются у трети пациентов данной категории. Необходимо отметить, что выявленные гемодинамические нарушения коронарного кровообращения наиболее часто встречаются у пациентов острой этаноловой интоксикацией имеющих преходящие фатальные аритмии. В патогенезе острого алкогольного поражения сердца важное значение принадлежит вегетативной дисфункции (гиперактивация симпатического звена вегетативной нервной системы), интенсификации процессов липопероксидации с количественными и качественными изменениями жирнокислотного статуса липидов крови, активации иммунной системы. Тщательное

лабораторно-инструментальное обследование этой категории больных позволяет не только диагностировать, но и прогнозировать развитие острого алкогольного поражения сердца и, соответственно, проводить комплекс лечебно-профилактических мероприятий.

Кроме того, научное исследование, проведенное учеными-медиками Читинской государственной медицинской академии, свидетельствует о том, что использование в комплексном лечении острого АПС β -адреноблокаторов (метопролола), антиоксидантов и ГБО, наряду с быстрым купированием аритмий и нарушений коронарного кровообращения, приводит к благоприятным электрофизиологическим и метаболическим изменениям: снижению уровня симпатических модуляций, повышению вариабельности ритма, уменьшению дисперсии QT, исчезновению поздних желудочковых потенциалов, снижению общего уровня свободных жирных кислот и положительным изменениям фракционного состава НЭЖК. Динамика изученных лабораторно-инструментальных показателей под действием представленной комплексной терапии констатирует факт о патогенетической целесообразности и положительном влиянии β -адреноблокаторов, антиоксидантов и ГБО на прогностические факторы при данной патологии.

ГЛАВА 21

ВИНО И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА исторические факты, цитаты и результаты исследований

*Немного вина – лекарство,
много – смертельный яд*

Авиценна

VI–V вв. до н.э.

Греция, Гиппократ:

«Вино благотворно влияет на человека в здоровье и болезни, если употребляется в правильной пропорции в соответствии с телосложением» («Афоризмы»).

I век н.э.

Рим, Плиний-старший:

«Вино само по себе является лекарством. Оно питает кровь, насыщает желудок и снимает тревогу и печаль» («Естественная история»).

Средние века

Италия, медицинская школа в Салерно:

«Вино придает силы и омолаживает — до тех пор, пока пациент придерживается принципа «пить мало, но с умом»».

1677 год

Европейский медицинский справочник «Универсальная фармакопея» (Universal Pharmacopoeia):

Предлагался рецепт снадобья «самаритянский бальзам», основанного на смешивании равных частей растительного масла и красного вина, — как средство от катара.

XVII век

Франция, Гельветикус, личный врач принца-регента Герцога Орлеанского:

«Нет ничего плохого в умеренном употреблении вина, так как оно полезно и даже необходимо для облегчения усвояемости пищи и укрепления желудка».

1780-е годы

Англия, доктор Уильям Хеберден (Heberden):

Рекомендации больным, страдающим ангиной, выпивать бокал хорошего кларета во время обострения болезни.

XIX век

Франция, лауреат Нобелевской премии Шарль Рише (Charles Richet):

Доказал, что сотерн способен уничтожать кишечные палочки.

Франция, Луи Пастер (Louis Paster):

Высоко ставил очищающие свойства вина в умеренном количестве, называя его «самым полезным для здоровья продуктом».

1926 год

США Нью-Йорк, Альфред А. Кноpf (Alfred A. Knopf):

Работа под названием «Алкоголь и долголетие», в которой доказывалась взаимосвязь этих явлений.

1974 год

Франция, Доктор Э. Мори (E. Maury), гомеопат:

Автор книги «Вино — лучшая медицина» описывает полезные свойства различных вин, которые он предлагает использовать в качестве «лекарств» от многих распространенных недугов. Книга имела огромный успех у читателей в Европе, несмотря на то, что идеи доктора Мори были отвергнуты широкой медицинской общественностью.

1981 год

Великобритания, Лондон:

Старейший английский медицинский журнал «Ланцет» опубликовал результаты десятилетнего исследования, в котором приняли участие более 18 000 правительственных чиновников-мужчин. Оказалось, что для тех, кто умеренно употребляет вино, риск смерти от сердечно-сосудистых заболеваний гораздо ниже, чем для трезвенников. Эти данные подтверждаются аналогичным, также десятилетним, исследованием, проведенным в Калифорнии, в котором участвовало 85 000 человек.

1986 год

США, Вашингтон:

Симпозиум «Вино, здоровье и общество». Согласно результатам исследования, проведенного Калифорнийским университетом города Беркли, вино содержит элементы, которые помогают усваивать содержащиеся в пище, употребляемой с вином, кальций, фосфор, магний и цинк. А южно-американские ученые доказали, что белое вино способствует усвоению железа. Стандартный бокал вина содержит 15% рекомендуемой суточной дозы железа для мужчин и 10% — для женщин.

1987 год

США, штат Висконсин:

Научным журналом Американского химического общества опубликовано исследование ученых кардиологического факультета Университета штата Висконсин, в котором приводятся доказательства того, что красное вино в гораздо большей степени, чем остальные спиртные напитки, способно препятствовать тромбообразованию в сосудах. Также было установлено, что красное вино увеличивает количество «хорошего» (полезного для сердца) холестерина и снижает уровень «плохого». Этим свойством (по мнению ис-

следователей) вино обязано коже винограда, содержащей антиоксиданты — феноловые компоненты, получившие название флавоноидов. А красные вина, произведенные из винограда, растущего во влажном климате, например в Бургундии, более богаты антиоксидантами, чем вина засушливых солнечных виноградников, например в Калифорнии или Австралии.

1990 год

В 1990-х годах в США был обнародован результат исследований так называемого французского парадокса. На вопрос ведущего американского тележурналиста М.Сейфера «Почему французы живут на 2,5 года дольше, чем американцы, и на 40% меньше подвержены сердечно-сосудистым заболеваниям, несмотря на то, что курение — их национальное времяпрепровождение, диета полна жиров, а занятия аэробикой — на уровне их плохого знания английского языка?» ответил профессор Бостонского университета Р. Эллиот. И его ответ был прост: секрет долгожительства французов - в регулярном потреблении красного вина во время еды.

1994 год

Согласно недавнему исследованию кардиологов из медицинского центра Both Israel Deaconess в Бостоне (США), умеренное потребление алкоголя снижает риск рецидива сердечных заболеваний. Исследование проводилось в течение 4 лет, в нем приняли участие около 2 тысяч человек.

1995 год

Ученые клиники Майо в Миннесоте (США) пришли к выводу, что химическое вещество кверцетин, содержащееся в красном вине, может сдерживать рост раковых клеток в простате.

1996 год

В 1996 г. в США были опубликованы рекомендации американцам по диете до 2000 г. Впервые в истории этой страны была признана полезность для здоровья умеренного потребления алкоголя, особенно вин.

2000 год

Современные исследования французского социолога Жерара Мерме показывают, что 73% французов, столько же англичан и 70% немцев считают, что вино для здоровья полезно.

2002 год

Первый международный форум по виноторопии, прошедший в 2002 г. в г. Триттенхайм /Мозель (Германия) подтвердил, что продукция из виноградных косточек с их высоким содержанием антиоксидативных веществ,

в частности, проциандина (полифенола, биофлавоны), покрывает дефицит собственных антиоксидантов организма и, вместе с тем, улучшает работу сердечно-сосудистой системы. Полифенол, биофлавоны и проциандин существенно снижают артериальное давление, улучшают кровообращение и препятствуют тромбообразованию. Учёными зарубежных стран было показано, что продукция из виноградных косточек оказывает стабилизирующее действие в отношении содержания сахара в крови и инсулина; снижает аппетит и уровень содержания алкоголя в крови; препятствует развитию атеросклероза; улучшает кровоснабжение головного мозга, предотвращает венную и сосудистую недостаточности; улучшает гуморальный и клеточный иммунитет; излечивает кожные заболевания.

2003 год

Немецкими учёными-медиками разработана новая программа восстановительного лечения, основанная на применении продуктов производства виноделия в медицинской практике.

2004 год

27 октября 2004 г. в баре «Чемодан» состоялось заседание Красноярской винной конференции. Целью собрания была дегустация коллекции вин из Южной Африки, приобретенных на международном винном аукционе в Недербурге.

Созданная в апреле 2002 г. группой любителей изысканных напитков Красноярская винная конференция регулярно проводит свои заседания, дегустируя лучшие вина мира. В октябре 2004 г. местом проведения заседания Конференции впервые был избран бар «Чемодан».

В заседании приняли участие 15 постоянных членов Красноярской винной конференции во главе с ее председателем Игорем Шеиным и ресторатором Дмитрием Степановым, представляющим сеть заведений «Чемодан». На суд гостей была представлена коллекция из 10 бутылок южноафриканских вин Shiraz/Cabernet Sauvignon Selection 1980–1989 годов.

Эта коллекция была приобретена по заказу Красноярской винной конференции на всемирно известном винном аукционе в Недербурге (Южная Африка). Впрочем, красноярские ценители вина были не единственными, чье внимание привлекла данная коллекция. Аналогичный лот на аукционе в Недербурге был приобретен для Романа Абрамовича.

Члены Красноярской винной конференции остались довольны не только изысканным вином из Южной Африки, но и обстановкой, в которой происходила дегустация вина. При этом никаких специальных изменений в интерьере бара делать не пришлось — его дизайн и атмосфера ориентированы на ценителей высокой кухни и изысканного вина. По словам Дмитрия Степанова, бар «Чемодан» готов стать постоянным местом проведения заседаний Конференции.

2005 год

3 октября 2005 г. в Экспоцентре на Красной Пресне прошла международная конференция «Меры против фальсификации вина и других алкогольных напитков».

Конференция проводилась в рамках выставки «Интердринк-2005». С докладами о современных методах борьбы с фальсифицированной алкогольной продукцией выступил президент Торгово-промышленной палаты города Рима, руководитель департамента антифальсификации Министерства сельского хозяйства Италии и представители других государственных структур Италии. В работе конференции приняли участие представители Торгово-промышленной палаты России, Института внешней торговли Италии, представители государственных отраслевых ведомств и ведущие эксперты в области борьбы с фальсифицированной продукцией.

2006 год

Группа ученых из США, Испании и Австралии доказала, что ресвератрол, содержащийся в красном вине активизирует «гены долголетия»: *sirt1* и *Fox0*, которые способствуют увеличению продолжительности жизни. Ученые считают что, гены долголетия препятствуют накоплению жира, снижают холестерин, помогают уничтожать раковые и больные клетки, у лиц с диабетом снижают сахар и регулируют активность инсулина. Кроме того, отодвигают развитие болезней, связанных с возрастом, — это не только сердечно-сосудистые заболевания и диабет, но и злокачественные опухоли, артриты, болезни Альцгеймера и Паркинсона, остеопороз (повышенная ломкость костей).

* * *

В рамках научной конференции «In Wine 2006» состоялась дегустация вин, происходящих из региона Лангедок-Русильон (южная Франция). По французской классификации эти вина относятся к категории «Vin de Pays». Это регионы со сравнительно свободной регламентацией, где производятся «сельские вина», предположительно отражающие характер данного региона. Творческие виноделы особенно любят эту категорию, потому что она позволяет им создавать вино «для души».

После проведения дегустации вин регионов Бордо и Лангедок мы попросили нескольких экспертов прокомментировать результаты дегустации. Они единодушно отметили, что если говорить о стилях, то бордосские вина отражают качество, традиции, *terroir* данного региона, вина Лангедока — это *hi-tech* (они достаточно просты и технологичны). Кроме того ароматы вин из юго-западной Франции во многом находятся под влиянием Бордо. Огромный потенциал виноградников Лангедока привлек внимание даже австралийских виноделов, которые приобрели землевладения и стали производить

вина категории «Vin de Pays d'Oc» с четко выраженным фруктовым ароматом и маслянистым привкусом бочковой выдержки в типичном стиле Нового света.

* * *

На Второй международной конференции по вопросам борьбы с контрафактом и фальсифицированной продукцией 9 ноября 2006 г., проводимой в рамках выставки «Интердринк-2006» с докладом «Новое позиционирование южноафриканских вин: «Разнообразие в самой нашей природе» выступил Dalene Steyn, Market Manager: UK & Europe, представитель Ассоциации WOSA.

WOSA является независимой некоммерческой ассоциацией, которая объединяет всех экспортеров вина из Южной Африки. Она с гордостью занимается продвижением высококачественных южноафриканских вин по всему миру. В начале 2006 WOSA разработала новое маркетинговое позиционирование южноафриканской винной индустрии: Разнообразие в самой нашей природе (Variety is in our Nature). Данный подход тесно связан с инициативой «Биовариативность и вино» (Biodiversity and Wine Initiative), которая быстро распространяется и укрепляет свою репутацию среди южноафриканских производителей вина.

В рамках Международного Форума «Интердринк-2006» WOSA также провела мастер-класс, где были продемонстрированы уникальность и разнообразие южноафриканских вин из различных винопроизводящих регионов страны.

2007 год

С 11 по 14 апреля 2007 года в России прошла X (юбилейная) международная специализированная выставка «Вина и напитки». Организаторы: ООО ВЦ «Краснодар экспо», Союз виноградарей и виноделов России.

Выставка является основным выставочным событием виноградовинодельческой отрасли России, в рамках которой проводился главный отраслевой профессиональный дегустационный конкурс вин и напитков «Южная Россия». Кроме того, в ходе международной специализированной выставки параллельно были проведены выставки: «Пищевая индустрия», «Прибыльное гостеприимство», предоставлены профессиональные площадки, для специалистов отрасли.

В рамках выставки был проведен открытый международный конкурс вин и напитков «Южная Россия – 2007», а также I Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы виноградарства и виноделия России – 2007».

* * *

Департамент медицины, факультет науки о здоровье, ученые из Института кардиоваскулярных исследований Хаттера (Южная Африка) Лионел Опии и Сандрина Лекур в статье: «Предложения о красном вине: от основ к общим сигнализирующим молекулам», опубликованной в *European Heart Journal* (2007 г., 28, 1683–1693) представили обзор доказательств «за» и «против» «гипотезы красного вина», в которой идет речь о преимуществах красного вина перед белым, т.к. оно приносит больше пользы для сердечно-сосудистой системы, чем белое.

В основе этого лежат сильные эпидемиологическое и механическое доказательства касательно J-образных отношений между потреблением алкоголя и смертностью. Тем не менее, эпидемиологические данные, склоняющиеся к специфическим преимуществам красного вина перед белым не сильны, и так называемый «французский парадокс» может лишь в наименьшей степени объясняться недоказанными данными. Более достоверными доказательствами являются исследования на человеке с безалкогольным красным вином и с белым, в ходе которых последнее показывало меньший срок благоприятного воздействия на сердечно-сосудистую систему.

Специфическими компонентами безалкогольного вина, которые воздействует на сердечно-сосудистые рецепторы, являются полифенолы, найденные в красном вине, особенно ресвератрол. Эффекты ресвератрола на отдельные ткани и органы хорошо описаны, включая его молекулярные механизмы, ведущие к уменьшению повреждения артерий, уменьшению активности ангиотензина-II, увеличению содержания оксида азота и снижению агрегации тромбоцитов. Противоишемические эффекты включают стимуляцию протективных метаболических путей, уменьшение окисления ЛНП (LDL – low density lipoprotein – липопротеин низкой плотности), атерому и благоприятные метаболические изменения при ишемии. Совсем недавно было отмечено, что ресвератрол является агонистом антивозрастного фактора – сиртуина, и таким образом воздействуя на него, способен уменьшать показатель клеточной смерти миоцитов при сердечной недостаточности. По мнению учёных данные факты служат основой для дальнейших исследований свойств алкоголя, красного вина и ресвератрола у людей, к примеру, с сердечной недостаточностью.

* * *

8 и 9 июня в торгово-выставочном комплексе T-Modul на Тишинской площади под эгидой журнала *Magnum* состоялся Первый московский винный фестиваль, главной идеей которого были контакт и диалог профессионалов винного мира и любителей вина.

В фестивале приняли участие ряд ведущих российских алкогольных компаний («Виником», «Алианта Групп», «МБГ», «Вельд-21», «Казумян», «Интерпродукт-96», «АСТ», «Лудинг», «Винотека» и пр.).

В рамках фестиваля прошла первая открытая научная конференция «Вино и здоровье». В ней приняли участие специалисты Центра природных технологий «Целебные Эликсиры», НИИ общей патологии и патофизиологии, Центра биотической медицины, Института биоэлементологии, Лаборатории биохимии Национального научного центра наркологии Росздрава, Лаборатории физиологии мотивации Института физиологии РАМН РФ, Московского физиологического общества, Кафедры нормальной физиологии Новгородского государственного университета, Кафедры нелекарственных методов лечения Московской медицинской академии им. И.М. Сеченова, Российского научного центра восстановительной медицины и курортологии, Национальной Ассоциации Специалистов Восстановительной Медицины, а также патриарх советского и российского виноделия, вице-президент Московской лиги виноделов им. Л.С. Голицына, академик Международной академии вина и винограда Николай Аполлонович Мехуза и главный редактор авторитетного журнала *Magnum* Игорь Сердюк.

По мнению участников конференции, одна из главных проблем российского рынка алкогольных напитков — наличие низкокачественных, а иногда и откровенно фальсифицированных вин. В одних случаях это напитки, полученные из водно-спиртовых растворов с добавлением спирта-ректификата, сахарозы, ароматизаторов и красителей, в других — «тонко» сфальсифицированные (например, по цвету, сортовому аромату и химическому составу) вина, ничем заметно не отличающиеся от натуральных. При этом ужесточение государственного контроля производственно-коммерческой деятельности операторов алкогольного рынка, к сожалению, не приводит к сокращению подделок из-за отсутствия объективных критериев оценки отдельных показателей качества при идентификации вин.

Безопасность вина и его соответствие существующим нормативным физико-химическим показателям, увы, не гарантируют потребителю желаемого качества. Статистические данные лаборатории арбитражных анализов и контроля качества винодельческой продукции ГУ ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности показывают, что в среднем из 100% тестируемых образцов бракуется около 40%, в том числе 60% — по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, присутствию посторонних тонов, несоответствию аромата и вкуса, отсутствию типичности и несоответствию наименованию), 45% — по несоответствию физико-химических показателей и 40% — по маркировке. При этом отмечается низкое качество красных вин, зачастую разбавленных, имеющих недостаточную экстрактивность и, как следствие, низкие вкусовые качества.

Участники конференции согласились с тем, что дегустационный анализ является определяющим фактором оценки качества. Но он, безусловно, должен быть подтвержден лабораторными исследованиями, что особенно важно для выявления недоброкачественной продукции. Однако на

сегодняшний день перечень показателей, определяемых ГОСТом, слишком узок и не всегда позволяет доказать подлинность вин, а также выявить возможные технологические нарушения при их изготовлении. В связи с этим, как заключили участники конференции, целесообразно разработать и вынести на обсуждение экспериментальную комплексную методику исследования вина, которая включала бы лабораторную и дегустационную оценки его безопасных и полезных свойств. Таким образом, расширение перечня нормативных физико-химических показателей в совокупности с дегустационным анализом позволят, по замыслу, выдавать объективное заключение о подлинности и качестве вин, что должно существенно облегчить конечному потребителю задачу выбора и покупки безопасного и полезного продукта.

Кроме того, участники конференции затронули тему эноterapiи — использования высококачественных вин (виноградных эликсиров) в общеоздоровительных, профилактических, терапевтических и реабилитационных целях. Было отмечено, что состояние здоровья населения Российской Федерации с середины 80-х годов XX века характеризуется рядом устойчивых негативных тенденций. Сложные социально-экономические условия жизни и профессиональной деятельности, экологическое неблагополучие, особенности демографической ситуации и ряд других факторов привели к росту числа хронических заболеваний, психосоматических расстройств, алкогольной зависимости, смертности в трудоспособном возрасте, развитию сочетанных форм патологий, ухудшению психического здоровья, как отдельных индивидуумов, так и общества в целом.

Все возрастающее число хронических больных привело к изменению социально-демографического портрета общества и послужило побудительным мотивом для переоценки роли эноterapiи в оздоровлении граждан России. Участники конференции вынуждены были констатировать отсутствие в нашей стране эноterapiи как одной из разновидностей природных технологий, в общем, и фитотерапии в частности. Изменить ситуацию без общепризнанных методологических основ и научио-практической школы невозможно. Кроме того, требуют совершенствования стандарты поддержания нормального уровня здоровья для граждан, не страдающих серьезными заболеваниями, и энотерапевтической помощи больным с учетом современного уровня доказательной медицины.

Федеральная концепция развития здравоохранения и медицинской науки Российской Федерации в качестве основных задач определяет профилактику заболеваний и сокращение сроков восстановления здоровья. Но, несмотря на то, что именно энотерапия могла бы способствовать их реализации, к сожалению, ни ее определение как одного из направлений фитотерапии, ни положения и методологические принципы формирования энотерапевтической службы не нашли своего отражения в федеральных и отраслевых нормативных документах.

Обменявшись мнением о современном состоянии и перспективах развития эноterapiи, участники конференции пришли к выводу, что только комплексные виноградарско-винодельческие и медико-социальные исследования помогут изменить ситуацию. Представляется, что основы и приоритеты эноterapiи необходимо закрепить системой правовых и экономических положений, реализовать в инфраструктуре учреждений и подразделений практикующего здравоохранения, организовать высокопрофессиональную подготовку соответствующих специалистов. В любом случае, координация совместных усилий на всех уровнях (государственном, винодельческом, медицинском, торговом, информационном и потребительском) поможет эноterapiи занять достойное место в ряду оздоровительных методик. Этот безопасный и эффективный нелекарственный метод профилактики, лечения и реабилитации должен быть доступен всем россиянам.

* * *

Главный государственный санитарный врач РФ, глава Роспотребнадзора Геннадий Онищенко сообщил, что в России планируется создать систему контроля качества вина на всех этапах его производства. В интервью информационному телеканалу «Вести» он рассказал, что специалисты Минсельхоза и специализированных НИИ виноделия при участии Роспотребнадзора разработали рекомендательный документ, с помощью которого предполагается возродить систему проверки качества алкогольной продукции. «Если говорить упрощенно, то это система обеспечения качества, начиная от аудита земель, на которых выращивается эта продукция. Какова система ведения этих земель, культуроагрохимическая, какие пестициды применяются... Затем контроль качества на всех этапах производства этого вина, доставки, хранения и реализации. То есть вся цепочка от взращивания до потребления должна быть прослежена», — пояснил глава Роспотребнадзора. По его словам, этот документ будет обсуждаться на встрече представителей ведомства с участниками алкогольного рынка, посвященной вопросам безопасности алкоголя. В то же время Онищенко подчеркнул, что это не снимает ответственности с производителей, которые в соответствии с законодательством должны контролировать качество своей продукции, используя сеть аккредитованных лабораторий.

* * *

В конце октября 2007 г. компания Тетра Пак провела первую международную конференцию, посвященную развитию рынка вина России.

Большое внимание на конференции было уделено сегменту столовых вин как наиболее быстрорастущему. В конференции приняли участие крупнейшие производители вин, главные игроки национальных рынков России, Украины и Италии.

Основной целью конференции стало ознакомление заказчиков Тетра Пак со структурой, динамикой и ключевыми факторами, влияющими на развитие рынка вина в России. Особое внимание было посвящено стремительному росту относительно нового направления — вина в картонной асептической упаковке.

Участники форума поделились опытом реализации проектов в сегменте столовых вин в картонной упаковке в России и на зарубежных рынках, включая Италию, Украину, Испанию. По данным специалистов Тетра Пак, в 2007 г. объем произведенного в России вина в картонной асептической упаковке составит 150 млн литров. Это на 50% больше показателей 2006 г.

2008 год

Канадские ученые из Университета Лавала (Квебек) обнаружили новое полезное свойство красного вина. По их мнению, полифенолы, входящие в состав напитка, оказывают благотворное действие при болезнях десен.

Результаты исследования были представлены учеными под руководством Фатиа Чандад (Fatiah Chandad) на ежегодном собрании Американской ассоциации стоматологических исследований в Орландо. Воспаление является естественной реакцией организма для защиты от патогенных бактерий, однако в ходе этой реакции образуется чрезмерное количество молекул свободных радикалов. Молекулы свободных радикалов обладают высокой реактивностью и способны вызывать повреждения клеток различных органов и тканей, в том числе десен.

Положительный эффект полифенолов связан с антиоксидантным действием, то есть со способностью блокировать образование свободных радикалов, считают канадские специалисты. По их мнению, блокирование свободных радикалов связано со способностью полифенолов изменять структуру внутриклеточных белков, контролирующих их высвобождение. Теория канадских ученых была подтверждена лабораторными тестами, проведенными на культуре клеток мышей. Исследования подтвердили, что полифенолы могут уменьшать тяжесть воспаления, возникающего в деснах под воздействием бактерий.

В США болезнями десен страдает более 80% жителей. Стоматологи предупреждают, что результаты, полученные канадскими учеными, предварительные и пока не подтверждены клиническими исследованиями. Кроме того, медики напоминают, что алкогольные напитки могут оказывать целый ряд неблагоприятных воздействий на организм.

* * *

С 9 по 11 апреля 2008 г. некоммерческая организация «Союз виноградарей и виноделов России» при поддержке Минсельхоза России, национального комитета «Международной организации винограда и вина» провели II

Международную научно-практическую конференцию «Виноградарство и виноделие России: взгляд в будущее».

Конференция прошла в Краснодаре в дни проведения XI международной специализированной выставки «Вина и напитки. Интервитис Интерфрукта Россия».

В данных мероприятиях приняли участие ведущие специалисты отрасли России, представители винодельческих и виноградарских предприятий, отраслевые ассоциации и союзы Европы и стран СНГ.

Основной целью конференции явилось создание профессиональной площадки, способствующей повышению уровня компетентности участвующих специалистов путем открытого обмена опытом.

В рамках конференции проведен круглый стол «Вино и здоровье», в ходе которого обсуждались следующие вопросы:

1. Энотерапия как способ использования вин в медицинских целях для профилактики, лечения и реабилитации;
2. Химия вина;
3. Теория виноградных эликсиров;
4. Лечебные механизмы энотерапии как одного из методов восстановительной медицины;
5. Частная энотерапия: показания и противопоказания. Онкоэнотерапия.

* * *

Ученые из Университета Калифорнии (США) опубликовали результаты нового исследования, согласно которому умеренное употребление вина (около 100 г в день) не только не наносит вреда печени, но и предотвращает развитие неалкогольного стеатогепатита (НАСГ).

По данным исследования, у людей, ежедневно выпивающих стакан вина, риск возникновения НАСГ на 50% ниже, чем у тех, кто вообще не пьет алкоголя. У любителей пива и крепких напитков, даже при условии умеренного употребления, риск НАСГ оказался в 4 раза выше.

НАСГ — одно из самых распространенных заболеваний печени. Согласно другим исследованиям, у 5% взрослых людей с НАСГ впоследствии развивается цирроз печени. Факторы риска возникновения НАСГ схожи с факторами риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний — это ожирение, сахарный диабет, высокий уровень триглицеридов, высокие артериальное давление. Ученые уже доказали, что умеренное употребление алкоголя предотвращает болезни сердца. До настоящего момента было непонятно, может ли умеренное употребление алкоголя, приносящее пользу сердцу, нанести вред печени. Американские ученые решили разобраться в этой проблеме.

«Результаты показали, что умеренное употребление вина не только безопасно для печени, но и способно снизить риск заболевания НАСГ. У лю-

дей, выпивающих стакан вина в день, риск возникновения НАСГ на 50% ниже», — говорит автор работы Джеффри Швиммер. На полученный результат не влияли такие факторы как возраст, пол, раса, уровень образования, доход, уровень физической активности, индекс массы тела и другие показатели, связанные со здоровьем.

Ученые подчеркивают, что любые алкогольные напитки противопоказаны тем, кто склонен к злоупотреблению алкоголем. Рекомендации не относятся и к тем, кто уже имеет заболевания печени.

«Полезные для печени свойства обнаружены у вина, но не обнаружены у пива и крепких напитков. Понадобятся дополнительные исследования, чтобы понять связаны ли эти эффекты с алкогольными или с неалкогольными компонентами вина», — добавляют ученые.

Для своего исследования ученые использовали информацию о 12 000 человек, участвовавших в National Health and Nutrition Examination Survey. Среди них было 7 211 людей, не употребляющих алкоголь, и 4 543 человека, употребляющих алкоголь в умеренных количествах. Умеренным считалось употребление в среднем одной порции в день (около 100 г вина, 350 г пива или 30 г крепкого напитка).

* * *

Канадские исследователи сделали интересное предположение: умеренное содержание алкоголя в крови может защищать клетки мозга при черепно-мозговых травмах. К таким выводам ученые пришли на основании изучения историй болезни 1158 пациентов, поступивших в госпиталь Торонто с черепно-мозговыми травмами в 1988—2003 гг.

Ученые выяснили, что выживаемость среди пострадавших, уровень алкоголя в крови которых составлял 0,8—2,3‰, была на 24% выше, чем среди пациентов, в крови которых алкоголь обнаружен не был. В первой группе погибали 28% больных, во второй — 36%. В то же время среди пострадавших с более высокими концентрациями алкоголя уровень смертности был на 73% выше, чем у тех, кто не вообще не пил перед травмой.

Причиной большинства черепно-мозговых травм были дорожно-транспортные происшествия. А 0,8‰ — максимальное содержание алкоголя, при котором, по канадским законам, водителю разрешается управлять автомобилем.

Небольшие концентрации алкоголя могут каким-то образом замедлять гибель клеток головного мозга, страдающих от недостатка кислорода в результате посттравматических нарушений кровообращения, считают исследователи.

По словам координатора проекта, сотрудника Университета Торонто доктора Гомера Тьена, результаты исследования отнюдь не означают, что гражданам следует принимать алкогольные напитки в качестве профилак-

тического средства, тем более что опьянение любой степени значительно повышает вероятность опасных для жизни несчастных случаев. Однако полученные учеными данные указывают на возможность создания нового класса препаратов, которые смогут повысить шансы на выживание после черепно-мозговых травм.

2009 год

Ученые уже много раз сообщали о пользе употребления в умеренных дозах красного вина. Давно известно, что оно способствует снижению уровня «плохого» холестерина в крови и уменьшает свертываемость крови, что способствует профилактике сердечно-сосудистых заболеваний. Кроме того, как неоднократно отмечали медики, пара бокалов красного вина за ужином способствует улучшению сна.

Все эти выводы не помешали ученым продолжить исследования, которые продемонстрировали, что вышеперечисленным польза от красного вина не ограничивается. Как было установлено, это напиток весьма полезен для пожилых людей. Один бокал красного вина в день является отличной профилактикой заболеваний опорно-двигательного аппарата. При этом врачи предупреждают, что положительный эффект достигается лишь в том случае, если пожилой человек не страдает хроническими заболеваниями. Если же такие заболевания есть, то употребление алкоголя, даже в малых дозах, увеличивает риск развития болезни.

Проведенные исследования показали, что в красном вине содержится ряд веществ, которые также присутствуют в орехах, лесных ягодах, чае и какао. Эти вещества способствующих выработке в мозге человека антиоксидантов, способных противостоять развитию болезни Альцгеймера. Имеющиеся в красном вине вещества помогают также усиливать свойства жирных кислот, весьма полезных для сердечно-сосудистой системы. Как установили ученые, еще одним положительным свойством этого напитка при умеренном его потреблении является снижение у мужчин риска заболевания раком легких.

Подборку фактов о полезных свойствах красного вина опубликовал на своем сайте американский еженедельник Newsweek. В ней содержатся ссылки на выводы ученых из Европы и Соединенных Штатов, опубликованные в последние месяцы в различных научных журналах.

* * *

Недавно в журнале «Nature» было опубликовано первое исследование о влиянии ресвератрола на млекопитающих. Сравнивались три группы мышей среднего возраста, питавшиеся различным видом диет: стандартной, высококалорийной и высококалорийной, насыщенной ресвератролом. Как и ожидалось, мыши, находящиеся на высококалорийной диете, набра-

лишний вес, получили многочисленные сопутствующие заболевания и умерли в раннем возрасте. Грызуны, находящиеся на такой же диете, но с добавлением ресвератрола, были здоровы, энергичны и физически активны (в частности бегали по дорожке в 2 раза дольше без видимого ущерба). Смертность от ожирения среди тучных мышей, сидящих на добавках ресвератрола, сократилась на 31% по сравнению с мышами, которые таких добавок не получали. Кроме того, мыши из подопытной группы жили дольше стандартной продолжительности жизни, характерной для этих грызунов. Удивительно, но органы жирных мышей, которые получали ресвератрол, выглядели нормальными, хотя этого «просто не могло быть», отмечает автор исследования, доктор Дэвид Синклер из Гарварда.

* * *

Еще одно исследование проводилось на крысах, которых разделили на три группы: первых кормили обычной едой; других — малокалорийной, с калорийностью примерно на 20–30% ниже, что в предыдущих исследованиях приводило к замедлению процесса старения, а третьим - давали добавку ресвератрола. Эффект наблюдался только у двух последних групп. Так, было отмечено, что низкокалорийная диета сокращает изменения генов на 90% и предотвращает старение сердца. Однако ресвератрол делает ещё больше, помогая избежать 92% изменений, происходящих в генах с течением времени и ухудшающих работу сердца.

Ученые замерыли размер повреждений сердечной мышцы у различных групп мышей после инфаркта. Контрольной группе не давали ресвератрола. Другим группам давали ресвератрол в разных концентрациях. Наименьший размер повреждений сердечной был у мышей, получавших дозу ресвератрола 5 мг/кг веса (см. рисунок). Это доза признана наиболее эффективной. Меньшие дозы, как и большие, не давали такого эффекта. Применение эффективной дозы ресвератрола 5 мг/кг уменьшало размер повреждений сердечной мышцы на 35%.

* * *

Результат другого исследования состоит в том, что у мышей ресвератрол предотвращает связанное с ожирением или старением снижение функциональности сердечно-сосудистой системы. У 22-месячной не страдающей ожирением мыши после 10 месяцев приема ресвератрола общий уровень холестерина был значительно снижен, хотя уровень триглицерида почти не изменился. Аорты 18-месячных мышей, как с ожирением, так и без, после длительного применения ресвератрола функционировали гораздо лучше, чем у обычных особей. Также, это вещество ослабляет воспаление сердца.

2010 год

Некоторые исследования показали, что в больших дозах ресвератрол продлевает продолжительность жизни у плодовых мух и червей и предотвращает преждевременную гибель мышей с высококалорийным рационом.

По утверждению ученых, во время данного исследования, по сравнению с ранее проводимыми, мыши получали сравнительно низкие дозы ресвератрола. Однако у них все же наблюдались значительные изменения, связанные с процессом старения. Ресвератрол давали мышам начиная с 14 месяцев (их средний возраст) вплоть до 30-го месяца. Затем ученые исследовали работоспособность сердца и деятельность генов, отвечающих за процесс старения.

«Ресвератрол в малых дозах может в некоторой степени замедлить процесс старения, в том числе процесс старения сердца. Это происходит благодаря имитации последствий низкокалорийной диеты, которая, как известно, способна приостанавливать процесс старения в некоторых типах тканей и увеличивать продолжительность жизни в целом», отмечает господин Пролла, чья работа была опубликована в научном журнале PLoS ONE. Используя метод одновременного анализа сразу нескольких тысяч генов, ученые обнаружили огромное количество тех генов, чья деятельность изменилась благодаря ресвератролу и низкокалорийной диете.

Были исследованы сердце, мозг и мышцы: существенное влияние ресвератрол оказал на, сердце, но и в других тканях ученые обнаружили изменения, связанные с процессом старения.

«Успех в эксперименте с мышами не гарантирует хороших показателей у человека», заметил господин Пролла, «Но я считаю, что существует высокая доля вероятности результативного применения полученных выводов по отношению к людям».

* * *

Благоприятное воздействие ресвератрола сходно с влиянием низкокалорийной диеты. В течение около двух десятилетий данное исследование проводилось на обезьянах и, как сообщает CBS, результаты его просто ошеломляющи. Обезьяны, употребляющие на 30% меньше калорий, выглядят моложе, здоровее, и реже страдают артритом. По сравнению с ними, у обезьян, употребляющих в пищу нормальное количество калорий, чаще наблюдались случаи возникновения рака, диабета и заболеваний сердца. Доктор Ричард Вейндрач (Richard Weindruch), возглавляющий исследование, сообщает, что смертность среди перекормленных обезьян составила 50%, в то время как среди обезьян, поддерживаемых на низкокалорийной диете, она лишь около 25%. В данном исследовании также приняли участие члены Общества Приверженцев Низкокалорийной Пищи (Calorie Restricted society). Результаты исследования показывают, что у участников эксперимента произошли

поразительные изменения состояния организма: понизилось кровяное давление, снизился вес и минимизировался риск возникновения диабета, рака и заболеваний сердца.

* * *

В США и Канаде все больше виноделен производят вина, ориентированные на женщин. Появился даже термин *girly wines* — «девчачьи вина». Так, канадская винодельня *Strut* выпустила белое под названием «На крутых шпильках», а американцы *Middle Sister* делают вина «с женским характером»: «стерва» для пино гриджо и «умничка» для шардоне.

* * *

В Вашингтоне начались исследования с целью выяснить, помогает ли ресвератрол в профилактике болезни Альцгеймера. В течение года пациентам будут давать чистый ресвератрол в капсулах — по 1000 мг два раза в день (столько содержится примерно в 1000 бутылках красного вина). Среди участников исследования есть и 86-летний трезвенник, который никогда не пил алкоголь, но теперь готов рискнуть.

2011 год

Лекарства на основе ресвератрола замедляют процесс старения. Трудности при поддержании низкокалорийной диеты, возникающие практически у всех людей, вызваны нашими обычными привычками питания, поэтому эффекты от поддержания низкокалорийной диеты для большинства людей являются недостижимыми. Геронтолог Дэвид Синклэр (David Sinclair) сообщил в интервью CBS, что в данный момент он работает над созданием препарата, который фактически будет имитировать эффект от поддержания низкокалорийной диеты. Это позволило бы людям вести нездоровый образ жизни, оставаясь, однако, практически здоровыми. В настоящее время Синклэр испытывает свой препарат, содержащий высокую концентрацию ресвератрола (количество вещества, эквивалентное 1000 стаканам вина), на больных, страдающих сахарным диабетом. На данный момент результаты исследования являются положительными, демонстрируя снижение уровня сахара в крови участников эксперимента. Как сообщает CBS, в следующем испытании Синклэр собирается изучить воздействие синтетического препарата на основе ресвератрола на организм больных раком. Когда корреспонденты CBS задали Синклэру вопрос о том, каким он видит будущее ресвератрола, ученый ответил, что очень надеется скоро, возможно, в ближайшем будущем, увидеть девяностолетнего человека, играющего в теннис, присутствующего на церемонии вручения университетских дипломов его правнукам, и обладающего отличным здоровьем и высокой работоспособностью на протяжении всей его жизни. Однако ученый предупредил, что на данный

момент прогресс в науке еще не достиг подобных результатов, но, если он не отыщет нужную формулу, то кто-нибудь другой обязательно это сделает.

* * *

Результаты новых исследований ресвератрола опубликованы в Journal of Biological Chemistry. Доцент Ким Ки Хон считает, что антиоксидант, которому раньше частенько приписывали «французский парадокс», предотвращает ожирение. Превращаясь в организме человека в пицеатаннол, это вещество блокирует развитие и рост незрелых жировых клеток. Теперь Ким собирается создать устойчивую растворимую лекарственную форму препарата.

* * *

Россияне вспомнили о своей давней приверженности к провинции Шампань и ее винам. По итогам прошлого года мы заняли 2-е место по темпам прироста импорта шампанских вин среди стран, импортирующих более миллиона бутылок в год. По объемам ввозимого (1,3 млн бутылок, +24% в сравнении с годом раньше) мы догнали Китай, продемонстрировавший несколько более скромные аппетиты. «Мы надеемся, что романтическое влечение, давно возникшее между россиянами и шампанским, вырастет в серьезное чувство», — заявил Тибо ле Майу, директор по коммуникациям Межпрофессионального комитета шампанских вин.

Самым быстрорастущим из крупных рынков оказалась Австралия (+32%, 4,9 млн. бутылок), а абсолютными мировыми лидерами по объему импорта шампанского по-прежнему являются США и Германия (19,4 и 14,2 млн. бутылок в год.)

* * *

6 бутылок вина выпивает за год средний житель Гонконга. Это в два раза превышает аналогичные показатели для Сингапура и Японии, и более чем в 4 раза — среднестатистический уровень потребления в Китае. Тем не менее, Поднебесная уже занимает 6 место в мире по общему потреблению вина и пробилась в топ-6 по объему его производства.

* * *

22% составляет доля итальянских вин на мировом рынке. За 2011 год экспорт с Апеннин вырос на 12% и составил 4,4 млрд €. США остается главным рынком для Италии с точки зрения выручки, тогда как Германия лидирует по объему закупок.

* * *

22% прибавили американские покупатели за прошлый год в закупках бордоских вин. В целом же прирост экспорта в США из Франции соста-

вил в 2011 году 18%. Американский рынок остается самым привлекательным для поставок продукции всех французских регионов, ведь Китаю нужны в основном только бордо и коньяк.

2012 год

Майк Гргич, один из пионеров калифорнийского виноделия, удостоился признания Смитсоновского Института. Теперь в одном из музеев института будет выставлено то, с чем он приехал покорять Америку из Хорватии более 40 лет назад: его чемодан, берет и 10 учебников по виноделию на хорватском. Слава Гргича началась с конкурса «Суд Парижа» 1976 года, когда его шардоне Montelena 1973 обошло белую Бургундию.

«Пока никому не удалось сделать идеальное вино, но я еще надеюсь, что у меня это когда-нибудь получится». *Из интервью Майка Гргича*

* * *

Китайский писатель Мо Янь получил Нобелевскую премию по литературе 11 октября, и буквально в тот же день вышла в свет его первая книга на русском языке «Страна вина» (ИД «Афмора»). В ней и правда проскальзывает тема нездоровой любви китайских партийных функционеров к «лафитам» и прочим деликатесам, которыми запиваются «поедаемые блюда из младенцев».

«Вино — величайшее изобретение человечества. Без вина не было бы Библии, не было бы египетских пирамид, Великой Китайской стены, музыки, крепостей, штурмовых лестниц и таранов, чтобы брать эти крепости, не было бы расщепления ядра, кеты в реки Уссури, миграции рыб и перелетных птиц». *Мо Янь «Страна вина»*

* * *

Магрит Мондави, 87-летняя вдова Роберта Мондави, написала книжку под названием «Записки Магрит: о вине, еде, искусстве, семье, любви и жизни». Магрит полна творческой энергии, без ее участия не обходятся десятки событий в долине Напа, она занимается благотворительностью, пилатесом, учит русский язык, рисует на скатертях прекрасно готовит. Все это, по ее признанию, — отражения жизни, которая была полна любви и вина.

* * *

В отличие от Николая Саркози, самым известным прозвищем которого было «трезвенник», Франсуа Олланд к алкоголю относится более чем благосклонно. Практически первое, что он сделал на посту президента, — встретился с китайским послом во Франции Конг Куаном, чтобы как можно скорее запустить специальную трехлетнюю кампанию по продвижению в Китае вин из Бордо. В кампании, которая будет состоять из дегустаций для про-

фессионалов винного бизнеса и любителей вина, примут участие 400 вин из разных регионов Франции.

* * *

Титаникоманы утверждают, что в том самом плавании 100 лет назад меню обедов обычно было подач на 10 и каждое блюдо сопровождалось своим вином. На судне якобы плыло всего-то 1500 бутылок вина и целых 20000 — пива. Самым популярным вином было шампанское: в карте было представлено 10 наименований на выбор.

К 100-летию катастрофы стали «всплывать» бутылки, якобы побывавшие на «Титанике». Житель Галифакса рассказал семейную легенду, по которой его предок выловил из океана после крушения корабля бутылку игристого *Jeanne d'Arc*. Он собирается продать ее с аукциона. Эксперты сомневаются и в правдивости рассказа, и в аутентичности бутылки. Зато Мишель Шассей, знаменитый коллекционер, представил публике бутылку ликера *Marie Brizard 1912* из партии с золотыми блёстками, сделанной специально для «Титаника». Две бутылки, избежавшие участи лайнера, находятся в его коллекции.

2013 год

Пожалуй, винный маршрут следующего лета стоит начать в июле во Франции, в провинции Коньяк. Три дня продолжается веселый и гостеприимный праздник, гостям подают 55 тысяч бокалов — и это не только коньяк, но и местные вина, а также замечательный, хоть и мало известный за рубежом, ликер пино-де-шарант (все — в сопровождении лучших местных продуктов). Кроме того, фестиваль *Fête du Cognac* определенно показан меломанам: здесь играют рок, джаз и блюз молодые французские музыканты и мэтры вроде Яна Тирсена или Эмира Кустурицы.

* * *

Кстати, меломаны оценят и сицилийский *Blues & Wine Soul Festival*, который проводится вслед за праздником в Коньяке. В июле и августе блюз, соул, госпел и вино кочуют по острову: если упустили в Катании, нагоните фестиваль в Сиракузах. Концерты, разумеется, проводятся по вечерам — днем же гостям предлагают развезжать по виноградникам и винодельням.

* * *

Альтернативой жаркой Сицилии выступает опять Франция, а именно прохладный Эльзас. Даты эльзасской *Foire aux Vins* на 2013 год уже известны — выставка пройдет с 9 по 18 августа в городах Кольмар и Мулуз. Не стоит пугаться слова «Выставка» — этот фестиваль будет весьма интересен гурманам и энотуристам: открытые дегустации вин из рислинга и пино нуар в сочетании с местной кухней, мастер-классы и опять-таки концерты.

* * *

К счастью, с наступлением сентября лето в Южной Европе не кончается. Праздник — *Festival de Jerez* — продолжается в испанском городе Херес-де-ла-Фронтера. Кроме хереса главные герои праздника — знаменитые андалузские лошади и фламенко. Двухнедельный фестиваль открывается фейерверком, ручным — то есть ножным — давлением винограда и продолжается бесчисленными дегустациями в домах хереса. Не пропустите и торжественный парад, которым завершится праздник.

* * *

Самое главное эногастрономическое событие поздней осени — *Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba*. Речь о сборе трюфелей в Пьемонте — времени, когда в Альбу и ее окрестности съезжаются гурманы со всей планеты. Азартное сражение за трюфели, прячущиеся на глубине до 25 см, начинается ночью. А поздно вечером того же дня за грибы разворачивается новая битва, уже на закрытом аукционе, где ставки на самые крупные образцы достигают десятков тысяч евро. Но самое главное — возможность попробовать яичницу, ризотто, пасту и другие блюда с трюфелем, которые подают в сезон во всех ресторанах региона в сочетании с изысканным вином.

* * *

Альтернативой Пьемонту может стать *Hong Kong Wine and Dine Festival*. Повара год за годом поражают воображение гостей, особенно хорош Sweet Corner, где вам предложат новые сочетания сладостей с игристыми винами и айс-вайнами. Кстати, гонконгский фестиваль — хороший способ из первых рук узнать все о сочетании алкоголя с традиционными восточными кухнями.

* * *

Если вчера было так хорошо, то почему сегодня так плохо?

Этот вопрос мы задаем себе с завидной регулярностью. Что же обычно нас тревожит и как справляться с этим «недомоганием второго дня»?

Прежде всего, желательно не забывать о чувстве меры. И каждую рюмку закусывать, а не запивать. При этом необходимо следить за количеством безалкогольной жидкости поступающей в организм, ее должно быть как минимум в два-три раза больше, чем алкогольной. Но лучше отказаться от газированных напитков: насыщенные углекислым газом, они гарантируют головную боль на следующий день. Естественно не стоит мешать различные алкогольные напитки, желательно сохранять верность какому-то одному напитку. Или хотя бы соблюдать правило градусности, дегустируя напитки по мере возрастания их крепости. Чтобы организму было проще справиться со спиртным, перед застольем можно принять препарат с янтарной кислотой или какой-нибудь адсорбент, например, активированный уголь или энте-

росгель, они хорошо впитывают токсины, образующиеся при расщеплении алкоголя. А чтобы следующий за застольем день не выпал из жизни, стоит также запастись средством, которое избавляет от негативных симптомов воздействия алкогольных напитков на организм. Это могут быть, например, растворимые таблетки алка-зельцер, которые, превращаясь во вкусный тонизирующий напиток, помогают справляться с дискомфортом, головной болью, жаждой и другими недомоганиями.

Вместе с тем, следует вспомнить очень любопытную, а также весьма познавательную и поучительную старинную памятку: «Кому завтра на работу», в которой представлены в таблице сведения о периодах полного выведения алкоголя из организма человека (в часах) в зависимости от объема его употребления (в граммах) и массы тела (в кг).

В любом случае, если с утра самочувствие «не очень», нужно обязательно понять, что было сделано не так вчера. И по возможности больше не повторять ошибок!

Вес в кг		60	70	80	90	100
Период полного выведения алкоголя из организма (часы)						
Напиток	% алк	Объем 100 г				
		Объем 300 г				
		Объем 500 г				
Пиво	4%	0:35	0:30	0:26	0:23	0:21
		1:44	1:29	1:18	1:10	1:03
		2:54	2:29	2:11	1:56	1:44
Пиво	6%	0:52	0:45	0:39	0:35	0:31
		2:37	2:14	1:57	1:44	1:34
		4:21	3:44	3:16	2:54	2:37
Джин-тоник	9%	1:18	1:07	0:59	0:52	0:47
		3:55	3:21	2:56	2:37	2:21
		6:32	5:36	4:54	4:21	3:55
Вино, Шампанское	11%	1:36	1:22	1:12	1:04	0:57
		4:47	4:06	3:35	3:11	2:52
		7:59	6:50	5:59	5:19	4:47
Портвейн	18%	2:37	2:14	1:57	1:44	1:34
		7:50	6:43	5:52	5:13	4:42
		13:03	11:11	9:47	8:42	7:50
Настойка	24%	3:29	2:59	2:37	2:19	2:05
		10:26	8:57	7:50	6:58	6:16
		17:24	14:55	13:03	11:36	10:26
Ликер	30%	4:21	3:44	3:16	2:54	2:37
		13:03	11:11	9:47	8:42	7:50
		21:45	18:39	16:19	14:30	13:03
Водка	40%	5:48	4:58	4:21	3:52	3:29
		17:24	14:55	13:03	11:36	10:26
		29:00	24:51	21:45	19:20	17:24
Коньяк	42%	6:05	5:13	4:34	4:04	3:39
		18:15	15:40	13:42	12:11	10:58
		30:27	26:06	22:50	20:18	18:16
Виски	43%	6:14	5:21	4:41	4:09	3:46
		18:42	15:48	14:02	12:28	11:05
		31:11	26:14	23:23	20:47	18:28

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Сегодня в медицинской практике наблюдается возврат к испытанным веками целебным силам природы и натуральным лекарственным средствам. Вино можно отнести к одному из самых благодатных даров природы, приносящих пользу нашему телу и душе. Омар Хайям, большой ценитель прекрасного, считал, что употребляемое с умом вино приносит несомненную пользу.

*Запрет вина — закон, считающийся с тем,
Кем пьется, и когда, и много ли, и с кем.
Когда соблюдены все оговорки,
Пить — признак мудрости, а не порок совсем.*

Издревле люди использовали вино как целебное снадобье. Авиценна по этому поводу писал, что старое вино следует относить не к пище, а к лекарствам. Сведения о лечебных свойствах вина появились в период, когда научных опытов и изысканий никто не проводил, когда люди получали знания в любой области только благодаря наблюдениям и обобщению фактов, полученных на основе этих наблюдений.

Первыми, кто обратил внимание на целебные свойства вина, были греки. Гомер в «Илиаде» писал о том, как раненым в бою воинам давали вино и использовали его при перевязке ран. Древнегреческие врачи Гиппократ и Саран также посвятили немало страниц своих трудов лечебным свойствам вина, его воздействию на организм человека при том или ином заболевании. «Вино — вещь удивительно соответствующая человеку, как в здоровье, так и в хворях. Его предписывают по необходимости и в определенных количествах в соответствии с индивидуальным телосложением», — говорил Гиппократ.

Во все времена вино было богом для человека. Оно кормило, утешало, приводило в состояние эйфории и лечило. И если это было хорошее вино, то оно освежало разум, укрепляло силы, волю и здоровье человека.

«Если бы вино вдруг исчезло с лица Земли, образовалась бы такая ужасающая пустота в сознании и здоровье нашей планеты, которая была бы более ужасна, чем все те проблемы неумеренности, за которое вино предаётся сомнениям». С этим утверждением французского писателя Шарля Бодлера не согласиться нельзя.

По-разному и много говорят о вине. И вина разного тоже много. Уходят и приходят на нашу грешную землю и пылкие поклонники вина, и его ярые противники. Уходят и приходят. А искрящееся янтарное вино остаётся. Оно было, есть и будет всегда, пока будем мы.

приложения

Приложение 1

ЯЗЫК ЭТИКЕТОК ВИН НЕКОТОРЫХ СТРАН СТАРОГО СВЕТА

ЯЗЫК ЭТИКЕТОК ФРАНЦУЗСКИХ ВИН

В этом приложении даны термины, встречающиеся на этикетках и в прайс-листах.

Blanc (блан) (англ. white wine) — белое вино.

Rouge (руж) (англ. red wine) — красное вино.

Rose (розе) (англ.: так же либо pink) — розовое вино.

Cremant (креман) — игристое вино категории АОС, сделанное за пределами Шампани по шампанскому методу. Производители не имеют права называть такое вино «шампанским».

Vigne (винь) — виноград (растение, лоза).

Vignoble (виньобль) — виноградник (виноградная плантация).

Clos (кло) — традиционное название (главным образом, в Бургундии) виноградника, окруженного стеной.

Climat (клима) — в Бургундии: виноградник либо участок виноградника.

Cote (кот) — 1) склон холма; 2) берег (часто употребляется во множественном числе: cotes).

Coteau (кото; множественное число: coteaux) — 1) холм; 2) склон холма; 3) виноградные плантации.

Millesime (миллезим) (англ. vintage) — год сбора винограда. На этикетке иногда также обозначается как *annee* (год), *recolte* (урожай) или *vendange* (сбор винограда), с указанием определенного года, например: *annee (recolte, vendange) 1989*.

Millesime (миллезимэ) (англ. vintage) — шампанское, коньяк или арманьяк одного урожая (не смесь компонентов разных лет).

VQPRD — *Vin de qualite produit dans une region determinee* (англ. **QWPSR** — *Quality Wine Produced in a Specified Region*) — «высококачественное вино, произведенное в определенном районе»; первая из двух утвержденных Европейским Сообществом категорий вина; означает «марочное вино» и включает

французские AOC и AOVDQS. Вторая категория (столовое вино) включает французские *vin de pays* и *vin de table*.

Cru (в английских источниках обычно переводится как *growth*) — 1) район, где производят вина с определенными, отличными от вин других районов характеристиками; вино из этого района; 2) виноградник, обычно ценный, а также вино с этого виноградника (в Бордо нередко используется как синоним *chateau*); 3) в Божоле, на Корсике и (часто) в Шампани: коммуна как винодельческий район, а также вино этой коммуны.

Sec (сэк) (англ. *dry*) — сухое — для тихого вина (обычно менее 2 граммов остаточного сахара на литр); полусухое — для игристого.

Sec tendre (сэк тандр) — полусухое.

Moelleux (моалё) — расплывчатый термин, означающий как полусухое, так и десертное вино.

Onctueux (онктюё) — обычно означает относительно сладкое и «жирное» вино.

Medium sweet (англ.) — полусладкое. Например, на этикетке белого вина под AOC Bordeaux, так как под этим названием выходят как белые сухие, так и белые десертные вина из винограда позднего сбора. Может быть указано также по-французски: *moelleux* или *vin blanc liquoreux*.

Doux (ду) — полусладкое или сладкое вино.

Vin liquoreux (вэн ликорё) — натурально полусладкое и сладкое (десертное) вино. Как правило, более сладкое, чем предыдущие. Нежелательно переводить это выражение как «ликерное» или «ликеристое» вино.

Vin nouveau (вэн нуво) — молодое вино. Живет до весны; молодые вина категории AOVDQS и *vin de pays* поступают в продажу с 1 декабря; молодые вина категории AOC — с 15 декабря.

Primeur, vin de primeur (пример) — молодое вино, которое желательно выпить в течение нескольких недель после поступления его в продажу (в третий четверг ноября). В области Божоле такое вино обычно называется *Beaujolais Nouveau*.

Superieur (сюперьёр) — при региональном или областном апелласьоне: а) в Бордо и Маконне: *Bordeaux Superieur* и *Macon Superieur* несколько предпочтительнее, чем просто *Bordeaux* и *Macon*, так как официальные требования к их качеству чуть выше; оба вина этих AOC содержат также чуть больше спирта; б) в Божоле: единственное отличие — содержание спирта в AOC *Beaujolais Superieur* на полпроцента больше, чем в AOC *Beaujolais*.

Villages — «деревни». При региональном или областном апелласьоне это означает, что вино происходит из ряда определенных коммун региона или области.

Vendanges tardives — «поздний сбор». Вино из винограда позднего сбора (либо десертное, либо — реже — сухое и более крепкое). На практике виноград может быть и не позднего сбора: главное, чтобы содержание сахара в его соке

было не менее установленной законом нормы; в очень хорошие годы виноград нередко набирает требуемую сахаристость и к обычным срокам сбора.

Selection de grains nobles — «отборные благородные ягоды». То же, что и предыдущее, только применительно к винограду, пораженному грибом *botrytis cinerea*; сбор такого винограда производится буквально «по яголке». Как правило, более сладкое и богатое, чем *vendanges tardives*.

Blanc de blancs (блан де блан) — белое вино из белого винограда.

Blanc de noirs (блан де нуар) — белое вино из красного винограда.

Vieilles vignes (вьей винь) — «старая лоза», «старый виноградный куст». В принципе, означает вино более высокого класса (лоза живет до 100 лет и пускает корни до 15 метров в глубину).

Vin jaune (вэн жон) — «желтое вино». Вино из области Жюра, выдержанное от 6 до 10 лет в бочках без долива, что способствует появлению дрожжевого грибка, который придает этому вину весьма специфический букет и вкус (действительно имеет характерный желтоватый цвет).

Cuvee (кювэ) — 1) определенная партия вина; 2) вино из сусла первой выжимки; 3) в Шампани и Эльзасе может означать и смесь из разных сортов винограда, а также немиллезимное шампанское; кроме того, часто это синоним термина «ассамбляж»; 4) вино, сделанное из винограда с какого-то одного, определенного участка виноградника; 5) вино, сделанное из одного сорта винограда, собранного на разных виноградниках; 6) в некоторых областях: виноградник.

Reserve, grande reserve — на этикетке французского вина практически ничего не означают.

Viticulteur, vigneron — виноградарь, винодел.

Recolte — урожай.

Vigneron-recoltant — винодел, владеющий виноградником или его участком, сам производящий вино из выращенного им винограда и разливающий его по бутылкам.

Domaine (домен) — «владение». Виноградник или отдельный участок виноградника, владелец которого сам производит вино и разливает его по бутылкам (аналог *chateau*).

Propriete (проприетэ) — «собственность». Примерно то же, что и предыдущее.

Negociant — фирма или отдельный предприниматель, которые специализируются на торговле вином (но нередко производят его и сами, как правило, из купленных виноматериалов).

Negociant-eleveur — производитель, обычно крупный, который делает вино как из собственных виноматериалов, так и из купленных (либо только из купленных) и сам реализует его на рынке под собственной маркой.

Cave cooperative — кооператив виноделов (обычно объединяющий мелких производителей, которые строят общую винодельню).

Eleve (vieilli) en futs de chene — «выдержано в дубовых бочках».

Eleve (vieilli) en barriques (de chene) — «выдержано в маленьких (дубовых) бочках». Предпочтительнее предыдущего, так как лучшие вина выдерживают в бочках небольшого объема: 225 литров в Бордо и 228 литров в Бургундии.

Eleve (vieilli) en barriques (de chene) neuves — «выдержано в маленьких и новых (дубовых) бочках». Как правило, наиболее выдающиеся красные вина Бордо, Кот д'Ор, Долины Роны и некоторых других регионов выдерживают именно в новых и маленьких дубовых бочках.

Очень важным для определения качества вина является знание формулировок, используемых производителем для обозначения места розлива по бутылкам. При прочих равных условиях почти всегда предпочтительнее вино, происходящее с одного конкретного виноградника, сделанное и разлитое по бутылкам на территории этого виноградника, теми же людьми, которые вырастили виноград (здесь такое вино называется «замковым»). Второй вариант — вино из винограда, имеющего в качестве «адреса» только район АОС, сделанное (или только купажированное) и разлитое по бутылкам на винзаводе крупной фирмы. Многие замковые вина производятся малыми и средними семейными винодельческими хозяйствами, но среди производителей есть и ряд крупных фирм. Суть не в том, кто хозяин виноградника, а в том, где и из какого винограда делается вино. Наконец, необходимо учитывать, что есть и «промежуточные» варианты — продукция кооперативов, а также крупных производителей, которые наряду с собственным виноградом используют и виноград, закупленный у владельцев маленьких участков соседних виноградников, либо арендуют эти участки и сами о них заботятся.

Ниже приводятся распространенные варианты надписей на этикетках, свидетельствующие о том, к какому из описанных типов относится данное вино.

Mis(e) en bouteille(s) au chateau,

mis au chateau,

mise du chateau,

(tout) Embouteille au chateau,

toute la recolte a ete mise en bouteille au chateau,

mis en bouteille au domaine,

mis au domaine,

mise du domaine,

mis en bouteille a la propriete (Может означать также вино, (сделанное и) разлитое по бутылкам на кооперативном предприятии для одного из членов кооператива (из его собственного винограда).

mis a la propriete',

mis en bouteille au mas,

mise d'origine (На этикетке эльзасского вина может означать также «разлитое по бутылкам в Эльзасе»).

mis en bouteille sur (les) lieux (d'origine) — «замковое» вино, то есть вино, сделанное из винограда, происходящего исключительно с указанного виноградника, произведенное и разлитое по бутылкам на месте самим владельцем этого виноградника (или отдельного участка этого виноградника). Иногда указывается также и по-английски: *estate bottled* (*estate* — поместье).

Mis en bouteille par le propriétaire, mise du propriétaire — может означать как замковое вино, так и вино, сделанное на винзаводе из винограда, который был собран на принадлежащем данному производителю винограднике.

Mis en bouteille par N — «разлитое по бутылкам фирмой N». Как правило, сделано на винзаводе и, чаще всего, из купленных виноматериалов (иногда пишут и по-английски: *bottled by N*).

Mis en bouteille pour (le compte de) N — «разлитое по бутылкам для фирмы N». По существу, фирменное вино. Иногда означает, что вино сделано по «замковому» типу по заказу негоцианта.

Mis en bouteille(s) par nos soins — «разлитое по бутылкам нашими стараниями». Фирменное вино.

Recolte du domaine — mis en bouteille par N — означает, что вино сделано на винзаводе из винограда, который был собран на принадлежащем фирме винограднике или виноградниках.

Mis en bouteille au domaine (a la propriete, au chateau) par N — по сути, замковое вино. В данном случае подчеркивается, что указанный виноградник принадлежит фирме N.

Mis en bouteille en (dans la) region de production — «разлитое по бутылкам в регионе производства». Такая надпись иногда встречается на этикетках некоторых фирменных вин (может быть также указан конкретный регион. Например: *mis en bouteille a Bordeaux* — или даже: *mis en bouteille en France* — «разлитое по бутылкам во Франции»). Качество такого вина, естественно, вряд ли может быть очень высоким.

Mis en bouteille dans nos caves (dans les caves de N) — «разлитое по бутылкам в наших погребах». Двусмысленная формулировка, обычно означающая, что вино (сделано и) разлитое по бутылкам крупным производителем, закупующим виноград или вино первого года выдержки у владельцев небольших участков (за неимением средств многие владельцы таких участков не в состоянии сами производить вино — или разливать его по бутылкам).

Mis en bouteille dans nos chais (dans les /en/ chais de N; par les chais /caves/ de N) — слово «chai» означает помещение, где хранят бочки с вином. В отличие от *cave* («подвал», «погреб», а также «винотека»), обычно находится на уровне земли; во множественном числе (*caves, chais*) оба эти слова часто имеют значение «винодельческая фирма». Данная формулировка принципиально не отличается от предыдущей; обе могут означать также и фирменное (негоциантское) вино.

ЯЗЫК ЭТИКЕТОК
ШАМПАНСКИХ ВИН



Blanc de blancs (блан де блан) — белое шампанское только из белого винограда Шардоне (в целом более сухое, минеральное и «нервное»).

Blanc de noirs (блан де нуар) — белое шампанское только из красных Пино Нуар и Пино Менье либо только из Пино Нуар (в целом более мягкое и фруктовое).

Rose (розе) — розовое шампанское (из Пино Нуар).

Cuvee — смесь из разных сортов винограда (красного и белого); может означать также немиллезимное шампанское либо определенную партию (например, «престижное кюве»); указывается не всегда.

Vin de cuvee — шампанское из сула первой выжимки.

Grande marque — означает, что производитель является членом престижного клуба *Syndicat de Grandes Marques de Champagne*, в который входят двадцать семь крупнейших фирм. Отсутствие этой ремарки не подразумевает, что данное шампанское хуже (по последним сведениям, «Синдикат» самораспустился; членство в нем не обязательно означало, что данная фирма лучше).

Вино VDP **вино местное**

Название вина/
торговая марка

Название
винограда

Винодельческий
регион

Год сбора
урожая



Вино DOC **вино контролируемого** **наименования** **по происхождению**

Год сбора урожая

Торговое название вина

Марка вина/апеласьон

Название
производителя/
торговая марка

Место производства/
розлива и название
производителя



ЯЗЫК ЭТИКЕТОК ИТАЛЬЯНСКИХ ВИН

С точки зрения умения прочесть итальянскую этикетку внимания заслуживают 3 термина: *classico* — означает лишь принадлежность вина своим происхождением к центральной, исторической части производительной зоны; *viserba riserva* — в сочетании с названием вина свидетельствует об аффинаже, выдержке вина, обычно производимого с лучших территорий, в бутылке в погребах винодела, от 2 до 3 лет в зависимости от конкретного вина; *superiore* — указание на более высокое содержание алкоголя в вине, чем того требует законодательство для данной марки вина DOC.

Вино VdT вино столовое



Вино IGT вино местное



Вино DOCG вино контролируемого и гарантируемого наименования по происхождению



Объем
и содержание
спирта

Обязательная для всех
вин категории DOCG
классификационная
марка

Год сбора урожая

Марка вина/
апеласьон

Название
производителя/
торговая марка

Место производства/
розлива и название
производителя

Вино DOC вино контролируемого наименования по происхождению

Название вина/
торговая марка

Год сбора урожая

Марка вина/апеласьон

Обозначение принад-
лежности к централь-
ной производственной
зоне и особых условий
сбора и винификации

Название поместья,
где выращен виноград



ЯЗЫК ЭТИКЕТОК ИСПАНСКИХ ВИН

Для испанских вин характерна выдержка в бочках и бутылках. Об этом потребителю сообщают с помощью специальных терминов.

Обозначения на этикетке:

Crianza — красное вино выдерживали не менее 6 месяцев в дубовой бочке, а затем в бутылке. Оно не может поступить в продажу ранее двух лет выдержки.

Белое или розовое вино выдерживают не менее 6 месяцев в дубовой бочке. Оно не может поступить в продажу ранее одного года выдержки.

Reserva — красное вино выдерживали не менее года в дубовой бочке, затем не менее года в бутылке. Оно не может поступить в продажу ранее трех лет выдержки.

Белое или розовое вино выдерживают не менее 6 месяцев в дубовой бочке, затем 18 месяцев в бутылке.

Gran Reserva — красное вино выдерживали не менее 2 лет в дубовой бочке и 3 года в бутылке. Оно не может поступить в продажу ранее пяти лет выдержки.

Белое или розовое вино выдерживают 6 месяцев в дубовой бочке, затем 3,5 года в бутылке.



Вино VdIT вино местное

Торговое название вина

Срок выдержки

Сорт винограда

Год сбора урожая

Винодельческий регион

Страна-производитель

Название
производителя/
торговая марка



Вино DOC
вино контролируемого
и гарантируемого
наименования
по происхождению

Марка вина/
апеласьон

Торговое название вина

Место производства/
розлива и название
производителя

Эмблема винодельческо-
го региона

Срок выдержки/год
сбора урожая

Вино DO
вино контролируемого
наименования
по происхождению

Название
производителя/
торговая марка

Торговое название вина

Год сбора урожая

Винодельческий регион

Срок выдержки

Место производства/
розлива и название
производителя

ЯЗЫК ЭТИКЕТОК НЕМЕЦКИХ ВИН

Kabinett — отборные вина, полученные из полностью созревшего винограда.

Spätlese — «поздно собранное» вино из спелого винограда, снятого, по меньшей мере, через 7 дней после обычного времени сбора урожая.

Auslese — «отборное» вино, полученное из отборных, самых спелых виноградных гроздей.

Beerenauslese — буквально «из отобранных ягод». Вино из винограда, собранного в несколько приемов и отсортированного вручную. Отбирают ягоды, покрытые «благородной плесенью». Получаются вина безусловно высокого качества.

Trockenbeerenauslese — «избранный высушенный виноград», сладкие вина из отборных ягод, достигших «благородного гниения». Виноград высыхает, достигая самой большой концентрации сахара. Поэтому его содержание в этих очень редких и очень дорогих винах наибольшее.

Eiswein — редкое, уникальное вино из винограда, достигшего того же состояния, что используемый при производстве Trockenbeerenauslese, но собранного еще позднее (в декабре—феврале), когда ягоды начинают замерзать на лозе. На этикетках вин также встречаются надписи: *Trocken* — сухое и *Halbtrocken* — полусухое.

Вина, изготовленные определенным виноделом или винодельческим кооперативом, помечают словом *Erzeugerdb-fullung* (марочные), на этикетках прочих вин указывают фирму, которая произвела розлив — *Abfüller*.

Вкус немецких вин определяется их географическим происхождением, сортом винограда, степенью зрелости и индивидуальностью стиля винодела. Этикетка немецкого вина — это свидетельство о рождении, на ней указана вся необходимая информация для правильного выбора.

Вино QbA

Качественное вино
контролируемого
наименования
по происхождению

Сорт винограда

Знак принадлеж-
ности к Ассоци-
ации немецких
производителей
качественного
вина

Содержание
сахара

Название
производителя/
торговая марка

Степень
зрелости
винограда,
из которого
сделано
вино

Вино QmP

Особо качественное вино
контролируемого
наименования
по происхождению

Сорт винограда

Винодельческий
регион

Название
производителя/
торговая марка

Год сбора урожая

Категория вина



ЯЗЫК ЭТИКЕТОК ПОРТУГАЛЬСКИХ ВИН

Carvalho — дуб. При производстве вина использовались дубовые емкости;

Costa — сорт винограда;

Colheita — год урожая;

Escolha — селекция или выбор;

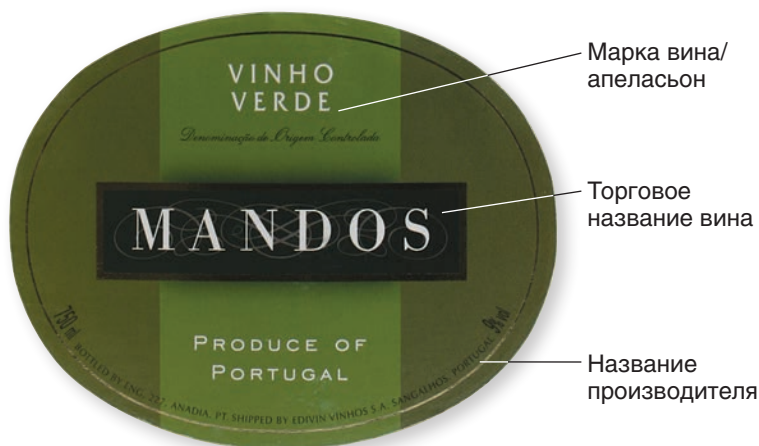
Garrafa — бутылка;

Garrafeira — этот термин может использоваться только для вина с обозначенным годом урожая. Указывает на дополнительные 0,5% алкоголя к определенному минимальному уровню;

Reserva — этот термин используется для классификации года урожая как «выдающегося качества»;

Velho — старый. Применяется к красным винам с минимум тремя годами выдержки, к белым винам — с двумя годами выдержки.

Вино DOC вино контролируемого наименования по происхождению



Вино DOC

вино контролируемого наименования
по происхождению



Торговое
название вина

Винодельческий
регион

Год сбора
урожа

Название
производителя



Описание вина
(красное)

Портвейн

Название
производителя/
торговая марка

Категория
портвейна

Год сбора урожая

Год и место производства/
розлива и название
производителя

Приложение 2 ЯЗЫК ЭТИКЕТОК ВИН НЕКОТОРЫХ СТРАН НОВОГО СВЕТА



НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Торговая
марка
вина _____

Сорт
винограда _____

Винодельческий
регион/ год сбора
урожаея _____



АВСТРАЛИЯ

Торговая
марка
вина _____

Винодельческий
регион _____

Сорт
винограда _____



ЮЖНАЯ АФРИКА

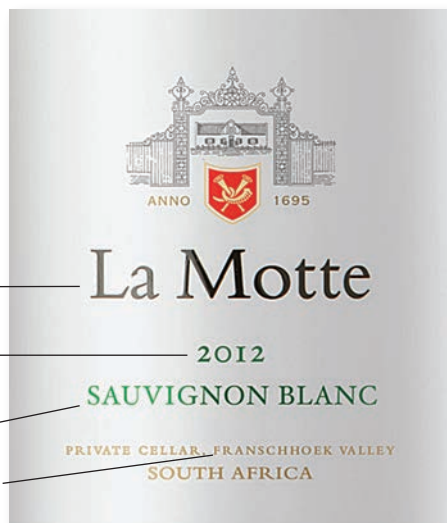


Торговая
марка
вина

Год сбора
урожая

Сорт
винограда

Винодельческий
регион



ИЗРАИЛЬ

Торговая
марка
вина

Винодельческий
регион

Сорт
винограда

Описание
вина

Год сбора
урожая



Приложение 3

ВИНОТЕРАПЕВТИЧЕСКИЙ КОДЕКС ДОКТОРА ЭЙЛО (1934 г.)

Терапевтические показания для употребления бордосских вин

I. КРОВЕНОСНАЯ СИСТЕМА

Анемия и хлороз: красные вина (медок, грав, сент-эмильон, помероль) — две рюмки вина за каждой едой.

Болезни сердца: при компенсированных заболеваниях или при небольшой недостаточности — $\frac{1}{2}$ литра в день красных вин (грав или ординарных).

Атеросклероз: при гипертонии белые сухие вина (грав и антре-дё-мер), разбавленные минеральной водой (Витель, Эвиан, Бо-дуа), — $\frac{1}{2}$ литра в сутки.

Кровотечения: белые вина (сотерн, сент-круа-дю-мон), при необходимости с газированной минеральной водой типа Перрье.

Обмороки: неразбавленные белые вина (сотерн, сент-круа-дю-мон) или в составе:

микстуры (белое вино — 125 г; сахарный сироп — 25 г; настойка корицы — 8 г; кофеин — 1 г и, в качестве растворителя, бензоат натрия) — по 1 столовой ложке каждые пять часов. Если больной потерял сознание, можно ввести вино внутривенно или использовать для промывания желудка (принимать по $\frac{1}{4}$ литра четыре раза в сутки, каждый раз добавляя при этом 20 капель опийного препарата).

II. ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЙ АППАРАТ

Запоры: белые полусладкие вина с большим содержанием глицерина (сент-круа-дю-мон) — три рюмки вина в день.

Диарея: молодое красное вино с большим содержанием танина (сент-эмильон) как питье или для промывания желудка, предварительно прокипятив, чтобы выпарить спирт.

Энтерит мукомембранозный: промывание $\frac{1}{4}$ л любого бордосского красного вина, предварительно тщательно прокипяченного.

Диспепсия:

а) вялая гипохлоргидритная

1. Доза аперитива: 50 г белого вина грав.

2. Доза пищевая: 800 г за каждой едой, в чистом виде или запивая водой.

3. Доза пищеварительная: 50 г вина сент-круа-дю-мон или сладкого дважды в день в конце еды.

б) гиперхлоргидритная, гиперэстетическая. Очень немного вина — с осторожностью попробовать белое грав, добавив щелочной минеральной воды (Виши, Пуг и т.д.).

Рвоты: белые сладкие вина из Жиронды, охлажденные подобно шампанскому.

Болезни печени: желчно-каменная болезнь: вина грав и антре-дё-мер, разбавленные щелочной минеральной водой (10 г винного спирта на литр и на килограмм веса: так, для человека весом 70 кг требуется 780 мг вина крепостью 10°).

Цирроз: в целом воздерживаться от применения алкогольных напитков или осторожно употреблять красные и белые молодые вина, разбавленные предпочитаемой водой для тех, кто привык пить вино с водой. Не следует забывать, что любители воды — цирротики по причинам, не связанным с алкоголем (сифилис, туберкулез и др.)

Печеночная недостаточность: все молодые бордосские вина, разведенные простой водой; принимать во время еды или 150 мг перед едой дважды в день.

Дыхательный аппарат: в целом, если необходим стимулирующий эффект, применять сент-эмильон подогретый и сотерн. Если же необходим тонизирующий эффект, то применять вина медок, грав.

Грипп: сент-эмильон, подогретый и подсахаренный, сотерн с сельтерской водой.

Пневмония и бронхопневмония: так же, как при гриппе. Для детей — ванны с подогретым красным ординарным вином.

Плеврит: в начале, в период высокой температуры, так же, как при гриппе; в период выздоровления — вина грав, красные и медок.

Туберкулез: вялотекущие формы, при нормальном желудке — сент-эмильон. При острых формах и слабом желудке — вина медок, грав, красные, сотерн в небольшом количестве в конце еды.

Легочный абсцесс: внутривенные вливания.

III. МОЧЕСЕКРЕТОРНЫЙ АППАРАТ

Острый нефрит: в целом воздерживаться. В случае небольшого количества белка в моче применять молодые красные вина медок и грав, разбавленные щелочной минеральной водой; соблюдать осторожность.

Хронический нефрит: в небольших количествах красные вина помероль, грав, медок с добавлением щелочных минеральных вод. Белые вина грав, антре-дё-мер с добавлением щелочных минеральных вод.

Камни в почках: молодые белые ординарные вина с низким содержанием алкоголя (антре-дё-мер) и минеральная вода диуретик (Витель, Эвиан).

Уретрит: молодые, низкоалкогольные белые и красные вина, разбавленные щелочной минеральной водой (грав, антре-дё-мер). Вино красное 50 г, розовая дистиллированная вода (100 см³) или красное вино (150 см³), чистый танин (1 г). Удвоить количество танина в случае вагинальных инъекций.

Колибациллёз: молодые красные вина (медок, грав), разведенные обычной водой. Белые вина (грав, антре-дё-мер) — 50 см³ три раза в день, при необходимости в неразведенном виде.

Сыпной тиф: особенно в момент осложнений — сотерн с сельтерской водой или подогретый сент-эмильон с лимоном и корицей — 125 см³ четыре раза в сутки. ½ дозы для детей от семи лет, меньше ¼ дозы для детей от трех лет.

Малярия: хинное вино (50 г хинина на литр вина сент-эмильон, медок или помероль) — 100–200 см³ в день в три приема задолго до еды.

IV. БОЛЕЗНИ, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНЫМ ПИТАНИЕМ

Артрит: белые сухие вина с добавлением щелочной минеральной воды во время еды.

Ожирение: медок, грав, антре-дё-мер, сухие красные и белые вина во время еды. Дозы нормальные, столовые.

Ревматизм: при инфекционной форме все красные вина в небольших количествах; при артритной форме низкоалкогольные белые сухие вина с добавлением щелочной минеральной воды (грав, антре-дё-мер). Воздерживаться при воспалительных фазах ревматизма.

Диабет: 350 мг в день, молодое вино медок, грав с добавлением диуретической минеральной воды.

Подагра: когда нет приступов, грав, белые, сухие или красные, разведенные с водой. Легкое вино медок в сочетании со щелочной минеральной водой.

V. БОЛЕЗНИ, ВЫЗВАННЫЕ ИНФЕКЦИЯМИ, СОДЕРЖАЩИМИСЯ В ВОДЕ

Брюшной тиф и паратиф: смесь белого вина с лимонадом. Все белые бордосские вина. Смесь красного вина с бульоном. Все красные бордосские вина. Промывания с использованием ½ литра красного вина (д-р Уссе), нагретого до 40° С, утром и вечером.

Дизентерия: все красные бордосские вина внутрь или для промывания.

Холера: выдержанные красные вина (сент-эмильон) или белые вина (сотерн), особенно в случаях коллапса или крайнего упадка сил. При необходимости — ванны или промывания.

Отравления: белые вина из Сотерна в случаях обморочного состояния. Красные бордосские вина в качестве противоядия.

Воздерживаться от всех вин при хроническом алкогольном отравлении. Действовать осторожно при белой горячке.

VI. ИСТОЩЕНИЕ, ПОТЕРЯ АППЕТИТА, ХУДОСОЧИЕ

Вина из Сотерна и Сент-Круа-дю-Мон к которым можно добавить фосфорную кислоту, мышьяк, коку, хину, рвотный орех, колу, мяту, стрихнин, кофеин, горечавку и др.: $\frac{1}{4}$ литра для взрослых в два приема в течение суток.

Выдержанные вина из Сент-Эмильона и Медока в сочетании с вышеперечисленными медикаментами: $\frac{1}{2}$ литра в три приема перед едой.

VII. АВИТАМИНОЗ

Цинга: все бордосские вина в нормальных столовых дозах; начинать с малых, постепенно увеличивая.

Бери-бери: то же, что и при цинге.

Пеллагра: то же, что и при цинге.

Беременность и вынашивание: все красные бордосские вина, предпочтительно выдержанные и разбавленные простой водой. Подбирать вина, богатые минеральными солями и сахарами.

VIII. НЕРВНЫЕ БОЛЕЗНИ

Гипертония: воздерживаться от любых вин.

Меланхолическая депрессия: белые вина (сотерн, сент-круа-дю-мон) в начале и в конце еды, рюмками, предназначенными для Бордо.

IX. КОЖНЫЕ БОЛЕЗНИ

Если болезнь артритного происхождения, принимать то же, что и при артрите.

Ожоги, инфекционные язвы, фолликулиты, нарывы, фурункулы, язвенная эктима, варикозные язвы, требующие бинтования.

Типовая формула: сбор ароматических трав (100 г), настойка листьев язвенника (100 г), красное вино (1000 г).

Рак (за исключением рака желудка): все красные бордосские вина, как при состояниях худосочия неопределенного происхождения.

Состояния, требующие хирургического вмешательства: все красные вина, богатые минеральными солями (сент-эмильон, медок), без осветления. Достаточно большие дозы при переломах и, главным образом, при костной хирургии.

Для людей в шоковом состоянии: все красные бордосские вина, подогретые и подслащенные, с корицей и лимоном.

Белые вина из Сотерна и Сент-Круа-дю-Мон в сочетании с газированной водой.

Увеличивать дозы в случаях заражения крови (сепсиса). При необходимости рассмотреть возможность внутривенного вливания.

При выздоровлении: белые бордосские вина в качестве аперитива (30 см³ дважды в день за полчаса до еды).

Красные бордосские вина во время еды: ¼ литра для взрослого во время каждой еды.

Белые вина из Сент-Круа-дю-Мон для пищеварения, дважды в день после еды — 30 см³.

Приложение 4

МЕДИЦИНСКАЯ КАРТА ВИН
ДОКТОРА МОРИ

Заболевания	Рекомендуемые марочные вина
Аллергия	Корбьер, Кот дю Венту, Минервуа
Отсутствие аппетита	Кагор, шампанское брют, кларетт де Дие, Гальяк пер- ле, Жюрансон
Боли в суставах	Бандол
Артрит	Кассис (черносмородиновая наливка)
Артроз (в начальной фазе)	Лирак, Медок, Тавел, Корбьер
Артроз (подтвержденный)	Кот дю Венту, Минервуа, Блан де блан
Хронический ревматизм	Костьер дю Гард, Крепи, Сильванер
Желудочные заболевания с болями в желудке	Барзак, Сотерн
Нарушения желудочного пищеварения	Медок, Монбазильяк
Кишечные заболевания, сопровождающиеся запором	Белое сладкое анжуйское, Бандол, Бержерак Гальяк, Белый сладкий вуврэ
Энтероколит	Медок
Болезни обмена веществ, сопровождающиеся ацидозом	Пуйи, Сансер
Целлюлит	Гро План, Мюскадэ
Период выздоровления	Шампанское брют, Шинон, Бланкет де Лиму, Кот де Ньюи
Деминерализация	Премьер, Кот де Бордо, Шампанское, Шатонеф дю Пап, Божоле, Кот дю Рон, Сент-Круа дю Мон, Сомюр
Детоксикация	Шампанское брют
Диабет	Красные бордосские вина, Гальяк, Рислинг, Сильванер
Подагра	Крепи, Сейссел
Ожирение	Божоле-Виллаж, Красные бордосские вина, Гальяк, Рислинг, Сильванер
Уремия	Пуйи, Сансер
Микробные инфекции	Божоле, Листрак, Медок Сент-Эмильон
Вирусные заболевания	Премьер, Кот де Бордо
Мочекаменная болезнь	Рипайль, Крепи

Приложение 5

ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ МАССЫ (ВЕСА) И ОБЪЕМА СЫПУЧИХ ВЕЩЕСТВ И ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ В РОССИИ В XVII–XIX ВВ.

Берковец	мера массы (веса). 1 берковец = 10 пудам, = 1,638 центнера, = 163,8 кг. Первоначально употреблялась преимущественно для взвешивания воска, затем — других товаров. Встречается в Новгородских и Псковских летописях
Гарнец	мера объема сыпучих тел. 1 гарнец равен 1/8 четверика или 3,2798 л сыпучего продукта (муки, крупы)
Доля	мера массы (веса), равная 1/96 части золотника или 44,43 мг
Золотник	мера массы (веса), равная 4,266 г или $\frac{1}{96}$ фунта
Кружка	мера объема жидкостей в XVI—XVIII веках. 1 кружка равна 10 чаркам или 1,23 л
Куль	мера сыпучих тел (около 9 пудов)
Лот	мера массы (веса). 1 лот равен 3 золотникам или 12,8 г
Пуд	мера массы (веса). 1 пуд равен 40 фунтам или 16,38 кг. В 1 тонне содержится 61,048 пуда
Фунт	единица массы (веса). В русской системе 1 торговый фунт равен 409,5 г или $\frac{1}{40}$ пуда, или 32 лотам, или 96 золотникам, или 9216 долям. Английский фунт равен 453,6 г. Аптекарский и тройский или монетный фунт равен 373,2 г
Четверик	мера объема сыпучих тел в XVII–XVIII вв. 1 четверик равен 8 гарнцам или 26,24 л
Четверть	мера объема сыпучих и жидких тел. 1 четверть равна 2 осьминам или 209,91 л сыпучих тел
Гран	(зерно, крупинка) — наименьшая единица аптекарского (нюрнбергского) веса, равная 62,5 мг

Приложение 6

РАСТЕНИЯ И ПЛАНЕТЫ

РАСТЕНИЯ ПОД СОЛНЦЕМ

Виноград, грецкий орех, горчица, дягиль, клевер, курослеп, миндаль, можжевельник, календула, омела белая, очанка, пeon мужской, рис, розмарин, ромашка, рута, росянка, чистотел, шафран, ясень.

УПРАВЛЯЕМЫЕ ЛУНОЙ

Белая камнеломка, белая лилия, белая роза, белый мак, бирючина, вечно-зеленые растения, водяная лилия, водяная фиалка, водяной кресс, гремучая трава, грибы, дыня, желтофиоль, жемчужник, иссоп, ирис, ива, каш-дых, капуста, клен, кукушкины слезы, курослеп, лунарий, латук, морская водоросль, огурец, олива, очанка, пальма, папоротник, портулак, пролеска, розмарин, трут, турнепс, тыква, шалфей, утиная ряска.

УПРАВЛЯЕМЫЕ МЕРКУРИЕМ

Азалия, божье дерево, валериана, девясил, дикая морковь, зимний ча-бер, звездчатка, конская мята, коралловый лист, лаванда, лилия степная, ла-кричник, майоран, мандрагора, мирт, молочай, морковь, мужской папорот-ник, орешник, петрушка, тмин, трилистник пашенный, тростник, укроп, фенхель, шелковица, эндивет.

УПРАВЛЯЕМЫЕ ВЕНЕРОЙ

Абрикос, корень алтея, артишок, бледно-желтый нарцисс, бобы, бузина, виноград, вишня, вербена, гвоздика, глухая крапива, гранат, дикая герань, рябина, калушница болотная, клевер, ковыль, крестовник, крыжовник, ли-лия, лопух, маргаритка, миндаль, медвежья трава, пшеница, пырей, суше-ница, фасоль, фиалка, черная ольха, яблоки, ясень.

УПРАВЛЯЕМЫЕ МАРСОМ

Алоэ, анемон, базилик, барбарис, боярышник горечавка, горчица дрок, жимолость, иглица, имбирь, иссоп, кактус, каперс, кориандр, кошачья мята, крапива, лён, лук, лютик, марена красильная, можжевельник, перец, подо-рожник, полынь, пырей, раkitник, редис, садовый кресс, самшит, табак, хмель, хрен, чертополох, чеснок, шиповник.

УПРАВЛЯЕМЫЕ ЮПИТЕРОМ

Абрикос, анис, аспарагус, бальзамин, береза, буквица, гвоздичное дерево, гравилат, дикая гвоздика, дикий цикорий, дуб, дурман, земляника, календула, каштан, клубника, кровавик, лапчатка, лимон, липа, маргаритки, медуница, мирра, мускатный орех, мята, огуречная трава, одуванчик, печеночный мох, порей, домашний ревень, репейник, сахарный тростник, свекла (белая), сладкий корень, смородина, сосна, фи́га, цинготная трава, шалфей, шелковица, яблоня, ясень.

УПРАВЛЯЕМЫЕ САТУРНОМ

Айва, аконит, анютины глазки, белена, блошеница, болиголов, бук, василёк, вербена, грыжник, дымница лекарственная, ель, живокость, кипарис, конопля, крестовник, лён, лишайник, мандрагора, мох, мушмула, падуб, паслен, пастернак, пастушья сумка, плющ, рожь, рута, спорыш, тамариск, терн, тростник, тисовое дерево, чемерица черная, черноголовка, шпинат, ячмень.

ЗНАКИ ЗОДИАКА И ПЛАНЕТЫ	ДЕРЕВЬЯ И КУСТАРНИКИ, ИХ СРОКИ	ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРАВЫ	СЪЕДОБНЫЕ ПЛОДЫ И РАСТЕНИЯ
ОВЕН 21/03–20/04 МАРС	Дуб – 21/03 Орешник–21/03–31/03 Рябина– 1/04–10/04 Клён – 11/04–20/04	первоцвет, амарант, боярышник, майоран, хрен, портулак, чеснок, горошек.	помидоры, орехи, подсолнух, сельдерей, лимон, грейпфрут.
ТЕЛЕЦ 21/04–21/05 ВЕНЕРА	Орех– 21/04–30/04 Жасмин – 1/05–14/05 Каштан –15/05–24/05	одуванчик, мать и мачеха, мята, чабрец, пижма, укроп, подсолнух, ежевика	картофель, персик, черная смородина, морковь, шпинат, фасоль, салат.
БЛИЗНЕЦЫ 22/05–21/06 МЕРКУРИЙ	Ясень – 25/05–30/06 Граб –04/06–13/06 Инжир – 14/06–23/06	маргаритки, мак, лаванда, хмель, тутовые ягодуши, укроп, настурция, петрушка.	абрикосы, персики, грибы, морковь, стручки зеленой фасоли.
РАК 22/06–22/07 ЛУНА	Береза– 24/06 Яблоня– 25/06–04/07 Пихта – 05/06–14/07 Вяз – 15/07–25/07	жимолость, жасмин, ежевика, маргаритки, петрушка, пастернак	салаты из трав (ботвы) моркови, редиса, свеклы; лук, капуста, изюм, земляника.
ЛЕВ 23/07–22/08 СОЛНЦЕ	Кипарис–26/07–04/08 Тополь –05/08–13/08 Каракас–14/08–23/08	пион, ноготки, шалфей, ромашка, татарник, рута, настурция, гладиолусы	картофель, капуста, горох, чечевица, изюм, перец, кукуруза.
ДЕВА 23/08–23/09 МЕРКУРИЙ	Сосна – 24/08–02/09 Ива – 03/09–12/09 Липа – 13/09–22/09	валериана, чабрец, фиалка, полынь, укроп, сельдерей, мята.	яблоки, груши, инжир, крупы (рис, чечевица, пшено, ячмень, рожь, овес, пшеница, кукуруза)
ВЕСЫ 24/09–23/10 ВЕНЕРА	Маслина–23/09 Орешник–24/09–03/10 Рябина –04/10–13/10 Клён –14/10–23/10	календула, одуванчик, мята, тысячелистник, фиалки, кукурузные початки, родниковая вода	крапива, редис, клубника, шпинат, сельдерей, фасоль, гранаты, проросшие семена.
СКОРПИОН 24/10–22/11 МАРС– ПЛУТОН	Орех –24/10–02/11 Жасмин –03/11–11/11 Каштан –12/11–21/11	базилик, барбарис, пион, эстрагон, шафран, дикая гвоздика.	чернослив, вишня, шиповник, лук, капуста, корнеплоды
СТРЕЛЕЦ 23/11–22/12 ЮПИТЕР	Ясень –22/11–01/12 Граб –02/12–11/12 Инжир –12/12–21/12 Бук –22/12	полынь, сельдерей, бузина, шалфей, чабрец, цикорий, репашок, облепиха.	яблоки, чернослив, огурцы, крупы, кукурузные початки.
КОЗЕРОГ 23/12–19/01 САТУРН	Яблоня –23/12– 01/01 Пихта –02/01–11/01 Вяз –12/01–24/01	бузина, окопник, черника, сельдерей, настурция, щавель.	свекла, овес, облепиха, лук-порей, орехи.
ВОДОЛЕЙ 20/01–18/02 УРАН	Кипарис–25/01–03/02 Тополь–04/02–08/02 Каракас–09/02–18/02	фиалка, репашок, ячмень, татарник, дымянка, овес, тысячелистник	яблоки, орехи, гранаты, клубника, лимон, апельсин, кабачки, шиповник.
РЫБЫ 19/02–20/03 ЮПИТЕР НЕПТУН	Сосна –19/02–28/02 Ива –01/03–10/03 Липа –11/03–20/03	шафран, чага, медуница, бузина, нарцисс, жасмин, редис, свекла, лук, капуста, изюм, земляника.	орехи, фрукты, овощи с крупными листьями (дыня, тыква, огурцы).

Приложение 7

ЗОДИАКАЛЬНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

ОВЕН

21 марта—20 апреля

Правящая планета — Марс.

Противоположный знак — Весы.

Стихия — Огонь.

На родившихся:

В первой декаде (21—31 марта) влияет Марс.

Важные годы: 15, 30, 45, 75.

Во второй декаде (1—11 апреля) — Солнце.

Важные годы: 15, 19, 30, 35, 45, 57, 60, 76.

В третьей декаде (12—20 апреля) — Венера.

Важные годы: 15, 30, 36, 40, 60, 66.

Категория — кардинальный, активный, холерик.

Благоприятный цвет — красный, кармин, оранжевый, голубой, сиреневый, малиновый, все блестящие.

Неудачный цвет — фиолетовый.

Благоприятные дни — вторник, воскресенье.

Неблагоприятные дни — пятница, суббота.

Благоприятные числа — 4, 7, 9, 11 и все делящиеся на 9, 11.

Магическое число — 7.

Талисман — Павлин, Молот, Золотое руно.

Растение-символ: Бобы.

Символы — Баран, Олень, красно-желтые и зеленые Квадраты.

Благоприятные камни — рубин, аметист, кровавик, гелиотроп, лунный камень, аквамарин, сардоникс, изумруд.

Влияние — голова, лицо, верхняя челюсть, глаза.

Болезни — воспаление придаточных пазух носа, головная боль, ринит, припадки, лихорадка, глазные болезни, болезни легких, сердца, печени, желчного пузыря, желудка, щитовидной железы, невралгии; среди мужчин много импотентов.

Вкус — горький.

Потребность — в пище, содержащей фосфат калия.

Цветы — боярышник, душистый горошек, фиалка, василек.

Травы — горчица, алоэ, чеснок, каперсы, перец стручковый, лавр, перечная мята, хрен, виноград Орегона.

Металл — железо.

Гомеопатия — Kalii phosphoricum, Ferrum.

Витамины — А, В₁, С.

Минерал — органическое железо.

Рекомендуемая диета — свекла, сельдерей, морковь, шпинат, финики, грецкие орехи, кресс водяной, яблоки, лимоны, цветная капуста, салат, бобы.

Следует развивать — терпение и умеренность.

Следует избегать — расточительности жизненной энергии, упрямства и алкоголя.

ТЕЛЕЦ

20 апреля—21 мая

Планета — Венера.

Противоположный знак — Скорпион.

Стихия — Земля.

На родившихся:

В 1 декаде (21 апреля—1 мая) влияет Меркурий.

Важные годы — 16, 24, 30, 33, 39, 45, 51, 57.

Во второй декаде (2—11 мая) — Луна.

Важные годы — 16, 21, 24, 33, 41, 50, 60, 64.

В третьей декаде (12—20 мая) — Сатурн.

Важные годы — 16, 21, 24, 33, 41, 50, 60, 64.

Категория — постоянный, пассивный, меланхолик.

Благоприятный цвет — желтый, лимонный, светло-зеленый, ярко-голубой, оранжевый, лимонно-зеленый, все зеленые.

Неудачный цвет — красный.

Благоприятные дни — понедельник, пятница.

Неблагоприятный день — вторник.

Благоприятные числа — 2, 4, 6, 16 и все делящиеся на 6.

Магическое число — 5.

Талисман — Человек, Сова, Золотой телец.

Символы — Бык (крылатый), Корова (крылатая).

Растение-символ — Просо.

Благоприятные камни — бирюза, сапфир, агат, опал, изумруд, нефрит, зеленый мрамор, оникс.

Влияние — горло, шея, евстахиева труба, шейные позвонки.

Болезни — астма, зоб, болезни горла, болезни кровообращения, сердца, образование желчных камней, нарушение обмена веществ, диабет, депрессии, шизофрения, гомосексуализм.

Вкус — сладкий.

Потребность — в пище, содержащей сульфат соды.

Цветы — ландыш, сирень, маргаритка, лилия.

Травы — бузина, шалфей, щавель, тысячелистник, мать и мачеха, барбарис, чистотел.

Металл — медь.

Гомеопатия — Natrii carbonici, Cuprum.

Витамины — А, Е.

Минерал — медь.

Рекомендуемая диета — продукты моря, артишоки, капуста, лук, свекла, тыква, цветная капуста, редис.

Следует развивать — оптимизм и уступчивость.

Следует избегать — упрямства и потакания своим слабостям (желаниям).

БЛИЗНЕЦЫ

22 мая—21 июня

Планета — Меркурий.

Противоположный знак — Стрелец.

Стихия — Воздух.

Категория — изменчивый, активный, сангвиник.

На родившихся:

В первой декаде (21 мая—31 мая) влияет Юпитер.

Важные годы — 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70.

Во второй декаде (1—10 июня) — Марс.

Важные годы — 8, 10, 16, 20, 32, 40, 48, 56, 64, 72.

В третьей декаде — Солнце.

Важные годы — 10, 20, 30, 40, 50, 70, 80.

Благоприятный цвет — синий, серый, фиолетовый, оранжевый. Все цвета радуги.

Неудачный цвет — зеленый.

Благоприятные дни — среда, воскресенье.

Неблагоприятный день — четверг.

Благоприятные числа — 3, 5, 12, 18.

Магическое число — 8.

Талисман — Дракон, Маска.

Растение-символ — Пшеница.

Символы — Маска, Звезда, Змея.

Благоприятные камни — хризопраз, берилл, агат, сапфир.

Влияние — плечи, руки, легкие, нервная система.

Болезни — бронхит, астма, нервные расстройства, пневмония, туберкулез, аллергии, болезни селезенки, быстрое утомление.

Вкус — кислый.

Потребность — в пище, содержащей хлорид калия.

Цветы — маргаритки, мак, лютик, жасмин, роза, ландыш, нарцисс.

Травы — сельдерей, хмель, валериана, окопник, вербена, красный клевер, лакрица (солодковый корень).

Металл — золото, серебро.

Гомеопатия — *Calcarea phosphoricum*, *Ferrum met.*

Витамины — В, С, Е, Д.

Минерал — ртуть (наружно).

Рекомендуемая диета — постное мясо, рыба, орехи, сельдерей, зерновые, абрикосы, сыры, соя, йогурт, молоко, капуста, зеленый горошек, спаржа, свекла, морковь, кукуруза, персики, сливы, ананасы.

Следует развивать — спокойствие, самодисциплину, целенаправленность.

Следует избегать — нервного истощения, распыления сил.

РАК

22 июня—21 июля

Планета — Луна.

Противоположный знак — Козерог.

Стихия — Вода.

Категория — кардинальный, пассивный, флегматик.

На родившихся:

В первой декаде (22 июня—1 июля) влияет Венера.

Важные годы — 25, 50, 75.

Во второй декаде (2—11 июля) — Меркурий.

Важные годы — 15, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55, 60, 75.

В третьей декаде (12—22 июля) — Луна.

Важные годы — 16, 26, 36, 48, 50, 60, 72.

Благоприятный цвет — мерный, белый, синий, серебряный, голубой.

Неудачный цвет — серый.

Благоприятные дни — понедельник, четверг.

Неблагоприятные дни — вторник, суббота.

Магическое число — 6.

Талисман — Черепаха, Клевер, Розовое сердце.

Растение-символ — Просо.

Символы — Рак, Краб, Сердце.

Благоприятные камни — изумруд, рубин, лунный камень, сердолик.

Влияние — на надчревную (подложечную) область, грудь, живот, локтевые суставы.

Болезни — почек, мочевого пузыря, предстательной железы, гастрит, язвы, водянка, диспепсия, опухоли, гипотония, меноррагии, полнота.

Вкус — соленый.

Потребность — в пище, содержащей фторид кальция.

Цветы — жимолость, жасмин, все белые цветы, нимфея, лилия.

Травы — розмарин, кресс водяной, камнеломка, белый мак, алзина, постенница лекарственная, дикий шалфей, портулак.

Металл — серебро.

Гомеопатия — *Calcarea fluorica*, *Argentum nitricum*.

Витамины — В₂, С, Е.

Минерал — фторид извести.

Рекомендуемая диета — молоко, капуста листовая, кресс водяной, лимоны, изюм, ржаной хлеб, молоко, йогурт, сыр, тыква, лук, цитрусовые, желтки яиц.

Следует развивать — самоуверенность и эмоциональное равновесие.

Следует избегать — перемены настроения, агрессивности и переедания.

ЛЕВ

22 июля—21 августа

Планета — Солнце.

Противоположный знак — Водолей.

Стихия — Огонь.

Категория — постоянный, активный, холерик.

На родившихся:

В первой декаде (23 июля—3 августа) влияет Сатурн.

Важные годы — 19, 36, 40, 57, 76

В третьей декаде (13—23 августа) — Марс.

Важные годы — 15, 19, 30, 35, 36, 57, 60.

Благоприятный цвет — красный, пурпурный, золотой, оранжевый, желтый, алый, фиолетовый.

Неудачный цвет — белый.

Благоприятный день — воскресенье.

Неблагоприятный день — суббота.

Благоприятные числа — 1, 5, 9, 11.

Магическое число — 7.

Талисман — Павлин, Лев, Орел, Божья коровка.

Растение символ — Бобы.

Символы — Лев, Лебедь.

Благоприятные камни — янтарь, хризолит, топаз, рубин, алмаз.

Влияние — сердце, желчный пузырь, грудной отдел позвоночника.

Болезни — легких, сердца, мочевого пузыря, сосудов, половой системы, аневризма, стенокардия, болезни спины, нервные, психоимпотенция, быстро выздоравливают.

Вкус — горький.

Потребность — в пище, содержащей фосфат магния (сульфат магния).

Цветы — пион, ноготки, гладиолус, хризантема, мак.

Травы — можжевельник, рута душистая, петрушка, укроп.

Металл — золото.

Гомеопатия — *Magnesii phosphoricum*, *Aurum*.

Витамины — С, Е.

Минерал — золото.

Рекомендуемая диета — цитрусовые, яйца, продукты моря, салат, голубика, постное мясо, дичь, куры, йогурт, сыр, соя, лук.

Следует развивать — такт и осмотрительность.

Следует избегать — самонадеянности, поспешности и возбуждения.

ДЕВА

22 августа—22 сентября

Планета — Меркурий.

Противоположный знак — Рыба.

Стихия — Земля.

Категория — изменчивый, пассивный, меланхолик.

На родившихся:

В первой декаде (24 августа—2 сентября) влияет Солнце.

Важные годы — 21, 30, 50, 51.

Во второй декаде (3—11 сентября) — Венера.

Важные годы — 16, 21, 24, 31, 32, 40, 50.

В третьей декаде (12—23 сентября) — Меркурий.

Важные годы — 16, 21, 24, 30, 31, 33, 41, 50.

Благоприятный цвет — желтый, белый, голубой, фиолетовый, зеленый, синий

Благоприятные дни — среда.

Неблагоприятные дни — четверг, пятница.

Благоприятные числа — 3, 5, 6, 12, 20, 27.

Магическое число — 5.

Талисман — Человек, Кузнечик, Астра.

Растение-символ — Просо.

Символы — Дева, Чан, Куб.

Благоприятные камни — сердолик, яшма, малахит, мрамор, топаз.

Влияние — брюшная область, тонкие кишки, желудочно-кишечная система.

Болезни — сердца, печени, желудка, крови, нижних конечностей, геморрой, перитонит, запор, непроходимость кишечника, заворот кишок.

Вкус — сладкий.

Потребность — в пище, содержащей сульфат калия.

Цветы — астра, красные маки, мать-и-мачеха.

Травы — летний чабер, цикорий, розмарин, валериана.

Металл — олово, медь.

Гомеопатия — Kalii sulfuricum, Ferrum, Mercur.

Витамины — группы В.

Минерал — железо.

Рекомендуемая диета — протеиновая пища, овес, рожь, салат эндивий, миндаль, цикорий, шпинат, кабачки, цуккини, цитрусовые, сливы, яблоки, груши, финики, миндаль, грецкие орехи.

Следует развивать — кругозор, диапазон интересов.

Следует избегать — придирчивости, не размениваться на мелочи.

ВЕСЫ

23 сентября—22 октября

Планета — Венера.

Противоположный знак — Овен.

Стихия — Воздух.

Категория — кардинальный, активный, сангвиник.

На родившихся:

В первой декаде (24 сентября—2 октября) влияет Венера.

Важные годы — 8, 16, 24, 32, 40, 48, 56, 64, 72.

Во второй декаде (3—13 октября) — Сатурн.

Важные годы — 8, 16.

В третьей декаде (14—23 октября) — Юпитер.

Важные годы — 8, 16, 24, 32, 40, 42, 48, 56, 64, 72.

Благоприятный цвет — синий, темно-голубой, зеленый, пастельные тона, морской волны.

Благоприятные дни — пятница, суббота.

Неблагоприятные дни — вторник, воскресенье.

Благоприятные числа — 2, 6, 7, 8, 9, 15, все делящиеся на 6.

Магическое число — 8.

Талисман — Дракон, Книга.

Растение-символ — Пшеница.

Символы — Весы, Книга, Сердце.

Благоприятные камни — опал, коралл, алмаз, жемчуг, берилл, хрусталь, хризолит.

Влияние — почки, почечная и поясничная области.

Болезни — селезенки, люмбаго, нефрит, почечный камень, диабет, уремия, радикулит, гомосексуализм.

Вкус — кислый.

Потребность — в пище, содержащей фосфорнокислый натрий.

Цветы — календула, роза, фиалка, виола.

Травы — чабрец, фиалка, кресс водяной, щавель.

Металл — бронза.

Гомеопатия — Natrii phosphoricum, Mariganum.

Витамины — А, Е.

Минерал — марганец.

Рекомендуемая диета — неочищенный рис, рыба, яйца, зелень, инжир, цитрусовые, морковь, спаржа, свекла, кукуруза, яблоки, земляника, персики, голубика, миндаль, изюм.

Следует развивать — самоуверенность и способность смотреть в лицо фактам.

Следует избегать — усиленного курения, крепкого ликера, нерешительности и ревности.

СКОРПИОН

23 октября—21 ноября

Планета — Марс.

Противоположный знак — Телец.

Стихия — Вода.

Категория — постоянный, пассивный, флегматик.

На родившихся:

В первой декаде (24 октября — 2 ноября) влияет Марс.

Важные годы — 15, 30, 45, 60.

Во второй декаде (3—13 ноября) — Солнце.

Важные годы — 15, 25, 30, 45, 50, 60, 75.

В третьей декаде (14—22 ноября) — Венера.

Важные годы — 15, 25, 30, 45, 50.

Благоприятный цвет — черный, желтый, темно-красный, алый, малиновый, пурпурный.

Благоприятный день — вторник.

Неблагоприятные дни — понедельник, пятница.

Благоприятные числа — 4, 5, 8, 9, 11, 21, 100, 666.

Магическое число — 6.

Талисман — Черепаха, Жук, Скорпион, Знак смерти.

Растение-символ — Просо.

Символы — Орел, Светильник, Пирамида, Скорпион.

Влияние — воспроизводящие органы, предстательная железа, мочевой пузырь, прямая кишка.

Болезни — почек, брюшных и половых органов, геморрой, гепатит, свищи.

Вкус — соленый.

Потребность — в пище, содержащей сульфат кальция.

Цветы — гвоздика, пион, хризантема.

Травы — полынь, базилик, крапива.

Металл — железо.

Гомеопатия — *Calcarea sulfuricum*, *Ferrum met.*

Витамины — группы В, С, Е.

Минерал — железо.

Рекомендуемая диета — спаржа, постное масло, редис, сливы, продукты моря, дичь, яйца, йогурт, орехи, соя, лук, капуста, инжир, чеснок, кресс водяной, черная вишня, лук-порей, чернослив, крыжовник.

Следует развивать — способность прощать, приспособляемость к социальным условиям.

Следует избегать — мнительности, секретности, ревности, излишеств.

СТРЕЛЕЦ

22 ноября—21 декабря

Планета — Юпитер.

Противоположный знак — Близнецы.

Стихия — Огонь.

Категория — изменчивый, пассивный, холерик.

На родившихся:

В первой декаде (23 ноября—2 декабря) влияет Меркурий.

Важные годы — 36, 40.

Во второй декаде (3—12 декабря) — Луна.

Важные годы — 15, 30, 40, 45, 60.

В третьей декаде (13—21 декабря) — Сатурн.

Важные годы — 19, 36, 38, 40, 45, 57, 75.

Благоприятный цвет — красный, синий, голубой, фиолетовый, пурпурный, темно-красный, багровый.

Благоприятный день — четверг.

Неблагоприятный день — среда.

Благоприятные числа — 3, 4, 9.

Магическое число — 7.

Талисман — Павлин, Подкова, Саламандра.

Растение-символ — Бобы.

Символы — Звезды, Жезлы, Стрелок, Поднятый указательный палец.

Благоприятные камни — топаз, аметист, хризолит, бирюза, опал, изумруд, агат.

Влияние — ягодицы, бедренная кость, копчиковые позвонки.

Болезни — легких, печени, щитовидной железы, двигательная атаксия, ишиас, ревматизм, заболевания бедер, расширение вен, лесбиянство.

Вкус — горький.

Потребность — в пище, содержащей двуокись кремния.

Цветы — гвоздика, нарцисс, василек, пальма, тюльпан.

Травы — красный клевер, шалфей, мальва, майоран, репейник.

Металл — цинк.

Гомеопатия — Acidum, Stannum.

Витамины — С, Е.

Минерал — олово.

Рекомендуемая диета — зелень моркови, печень, рис, пастернак, шотландский овес, желтки яиц, проросшая пшеница, съедобная кожура фруктов и овощей, чернослив, вишня.

Следует развивать — такт, самодисциплину, настойчивость.

Следует избегать — дыма сигарет, нервных потрясений, лихачества.

КОЗЕРОГ

22 декабря—20 января

Планета — Сатурн.

Противоположный знак — Рак.

Стихия — Земля.

Категория — кардинальный, пассивный, меланхолик.

На родившихся:

В первой декаде (22 декабря—2 января) влияет Юпитер.

Важные годы — 30, 57.

Во второй декаде (3—13 января) — Марс.

Важные годы — 16, 14, 30, 33, 57.

В третьей декаде (14—20 января) — Солнце.

Важные годы — 21, 30, 31, 41, 50, 57.

Благоприятный цвет — белый, лиловый, желтый, темно-зеленый, черный, синий, темно-коричневый. Все темные тона.

Благоприятные дни — вторник, суббота.

Неблагоприятные дни — понедельник, четверг.

Благоприятные числа — 3, 5, 7, 8.

Магическое число — 5.

Талисман — Человек, Черный кот, Дьявол.

Растение-символ — Просо.

Символы — Лестница, Башенные часы.

Благоприятные камни — рубин, оникс, гранат.

Влияние — колени, скелет, кожа, пищеварительная система.

Болезни — сердца, печени, желудка, кожи, перелом костей, артрит, рост шишек, глухота, воспаление сальной железы, потеря зубов.

Вкус — сладкий.

Потребность — в пище, содержащей фосфористый кальций.

Витамины — А, С, Е.

Минерал — свинец.

Цветы — белая гвоздика, черные маки, плющ, подснежник.

Травы — красная свекла, коровяк, купена, горец птичий, айва.

Гомеопатия — *Calcarea phosphoricum*, *Plumbum*.

Рекомендуемая диета — йогурт, чечевица, яйца, брокколи, цитрусовые, капуста, спаржа, шпинат, фасоль, сельдерей, миндаль, огурцы, ячмень, постное мясо, неочищенная пшеница, земляника, инжир, голубика, чернослив.

Следует развивать — оптимистический взгляд и большую свободу выражения.

Следует избегать — эгоистичности и меланхолии.

ВОДОЛЕЙ

21 января—19 февраля

Планета — Уран.

Противоположный знак — Лев.

Стихия — Воздух.

Категория — постоянный, активный, сангвиник.

На родившихся:

В первой декаде (21 января—1 февраля) влияет Сатурн.

Важные годы — 12, 22, 32, 42, 52.

Во второй декаде (2—12 февраля) — Меркурий.

Важные годы — 10, 20, 42, 50, 60.

В третьей декаде (12—20 февраля) — Луна.

Важные годы — 8, 16, 24, 32, 40, 42, 56, 64, 72.

Благоприятный цвет — синий, серый, лиловый, сине-зеленый, фиолетовый, необыкновенные, сложные.

Неудачный цвет — черный.

Благоприятные дни — среда, суббота.

Неблагоприятный день — воскресенье.

Благоприятные числа — 2, 4, 8, 9, 11, 13.

Магическое число — 8.

Талисман — Дракон, Ключ, Икона.

Растение-символ — Пшеница.

Символы — Крылья, Водолей, Руки.

Благоприятные камни — гранат, аметист, опал, светлый сапфир.

Влияние — лодыжки ног, запястья рук, кости нижних конечностей, зрение

Болезни — селезенки, желудка, печени, легких, варикозное расширение вен, нервные расстройства, распухшие икры ног.

Вкус — кислый.

Потребность — в пище, содержащей хлористый натрий.

Цветы — фиалка, мирт, нарцисс, примула.

Травы — пижма, падуб, окопник, львиный зев.

Металл — олово.

Гомеопатия — Natrii muriaticum.

Витамины — С, Е.

Рекомендуемая диета — мед, лимоны, апельсины, яблоки, груши, твердый сыр, зелень репы и горчицы, виноград, ананасы, миндаль.

Следует развивать — интуицию, заботу о ближнем.

Следует избегать — чрезмерного утомления, плохих привычек, откладывания дел со дня на день.

РЫБЫ

20 февраля—20 марта

Планета — Нептун.

Противоположный знак — Дева.

Стихия — Вода.

На родившихся:

В первой декаде (21 февраля—1 марта) — влияет Сатурн.

Важные годы — 12, 24, 36, 58, 60, 72.

Во второй декаде — Венера.

Важные годы — 25, 36, 52, 60, 72, 75.

В третьей декаде — Марс.

Важные годы — 12, 15, 24, 30, 36, 45, 48, 60, 72.

Категория — изменчивый, пассивный, флегматик.

Благоприятные цвета — красно-фиолетовый, лиловый, черный, пурпурный, фиолетовый, синий, морской волны, сине-зеленые оттенки.

Благоприятные дни — понедельник, четверг, пятница.

Неблагоприятный день — среда.

Благоприятные числа — 3, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 30.

Магическое число — 6.

Талисман — Черепаха, Узел, Вензель, Нарцисс (павлин, дельфин, слон)

Растение-символ — Просо.

Символы — Раковина, Волна.

Благоприятные камни — жемчуг, аметист, изумруд.

Влияние — ступни ног, жидкости тела, брюшная полость, шишковидная железа и лимфатическая система.

Болезни — почек, сердца, подагра, опухоли, грибковые заболевания, наркомании.

Вкус — соленый.

Потребность — в пище, содержащей фосфат железа.

Минерал — органический иод.

Витамины — Е, Д, С.

Цветы — нарцисс, крокус, жасмин, фиалка, незабудка.

Травы — мох, огуречник аптечный, морские водоросли, девясил.

Металл — цинк.

Гомеопатия — Ferrum phosphoricum, lod.

Рекомендуемая диета — огурцы, бобы, говяжья печень, миндаль, постное масло, яйца, рыба, сыр, йогурт, орехи, салат, земляника, редис, огурцы, изюм, шпинат, фасоль.

Следует развивать — силу воли, реалистический подход к жизни.

Следует избегать — алкоголя, наркотиков, потакания своим слабостям.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Авиценна. Канон врачебной науки. Избранные разделы. 3 ч, 1994.
2. Агаджанян Н.А. Эколого-физиологические и социальные подходы к оценке здоровья // Экспериментальная и прикладная физиология. Социальная физиология: оценка состояния человека /Под ред. Судакова К.В. М., 1994. Т 4, с. 6–20.
3. Агаджанян Н.А., Полунин И.Н., Степанов В.К., Поляков В.Н. Человек в условиях гипоксии и гиперкапнии. М., 2001. 302 с.
4. Агаджанян Н.А., Труханов А.И., Шендеров Б.А. Этюды об адаптации и путях сохранения здоровья. М.: Сирин, 2002. 156 с.
5. Акопов И. Э. Важнейшие отечественные лекарственные растения и их применение, 1990.
6. Александрович В.И. Кухня и медицина, 1991.
7. Алешко В. И. По страницам красной книги. Растения. — Минск, 1987.
8. Алтамышев А. А. Природные целебные средства, 1990 и 1992.
9. Ануфриева Г. Секреты знахарей. Лечение без лекарств, 1992.
10. Асеева Г.А. Пищевые растения в тибетской медицине, 1991.
11. Ахмедов Р. Растения — целебная сила, 1992.
12. Брезгин И. Лекарственные растения центральной части России. 1993.
13. Винный практикум для начинающих: считаем до 40° /Под ред. И.А. Сердюка. — М.: Юнайтед Пресс, 2000.
14. Вино: Атлас мира / Х. Джонсон, Дж. Робинсон. — М.: Изд-во Жигульского, 2002. — 352 с.
15. Виноград как лечебное средство. // Вестник виноделия. — 1901. — № 12.
16. Виноградарство /К.В. Смирнов, Л.М. Малтабар, А.К. Раджабов, Н.В. Матузок Под ред. К.В. Смирнова. — М.: МСХА, 1998.
17. Виноградарство /К.В. Смирнов, Т. И. Калмыкова, Г.С. Морозова Под ред. К.В. Смирнова. — М.: Агропромиздат, 1987.
18. Виноделие от А до Я / Щедров В.А. — Изд-во: Феникс, 2006.
19. Влияние вина на человеческий организм. // Вестник виноделия. — 1914. — № 9–11.
20. Влияние вина на человеческий организм. // Вестник виноделия. — 1930. — № 6.
21. Вольман А.Э. Домашнее ягодное виноделие. — М: Мегаполис, 1991.
22. Вронский С.А. Астрология о браке и совместимости, 1992.
23. Вронский С.А. Астрология. Суеверие или наука?, 1991.
24. Газенкамф М.А. Военное хозяйство в нашей и иностранных армиях в мирное и военное время. В 2-х т. — СПб.: Николаевская академия Главного штаба, 1880. — Т 1. — 230 с; Т. 2. — 315 с.
25. Галкин С. Книга о вине. — Изд-во: Феникс, 1999. — 320 с.
26. Гаммерман А.Ф. Дикорастущие лекарственные растения СССР, 1976.
27. Гаррисон О. Как звезды влияют на наше здоровье, 1993.
28. Гелибтерман Л.В. Винная азбука. — М.: Изд-во Жигульского, 2002. — 304 с.
29. Глоба П.П. О чем молчит луна, 1991.
30. Говорин А.В., Горбунов В.В. Острое алкогольное поражение сердца (патогенез, клиника, лечение). — Чита.: ИИЦ ЧГМА, 2009. — 147 с.
31. Говорин А.В. Некоронарогенные поражения миокарда. — Новосибирск.: «Наука», 2010. — 231 с.
32. Говорка Ярослав. Дорога к долголетию. — Москва, 1990 г.
33. Горбунова Т.А. Лечебные растения. Рецептурный справочник. — Москва, 1994.
34. Городинская В. Таинство сил исцеляющих, 1990.
35. Горьков В.Л. Карманный оракул, 1991.
36. Гросс Н. Астрология для всех, 1992.

37. Грузинское вино. — Тбилиси: Сабчота Сакартвело, 1989.
38. Дебу К.И. Вино из плодовых ягод. Кустарное производство плодового и ягодного вина, соков и уксуса. — Москва, 1991.
39. Евсеевский Ф. Библия бармена. — М.: Авангард, 1997.
40. Евсеевский Ф. Винный гид. — М.: Амарант, 2000.
41. Елизарова Л. Г., Николаева М. А. Алкогольные напитки. — М.: Экономика, 1997.
42. Журба О.В. Лекарственные растения СССР, 1987.
43. Задорожный А.М. Справочник по лекарственным растениям, 1988.
44. Заздравная чаша. — М.: Евразия, 1996 .
45. Зимин В.М. Библиотечка лекарственных растений. 2 т. — С.Петербург, 1992.
46. Золотая книга элитных вин и водок России. — Изд-во: Кругозор — Наука, 2005. — 608 с.
47. Зрелов Л.П. Власть звездного неба. — 1993.
48. Зыбцев Ю.Э. Элитные вина Франции: Путеводитель. — М.: Изд-во Жигульского, 2002. — 272 с.
49. Иванов В.И. Лекарственные средства в народной медицине, 1988.
50. Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск: Русич, 2001.
51. Иейнс Приве. Вино. Иллюстрированная энциклопедия. — Изд-во: БММ АО, 2003. — 256 с.
52. Иейнс Приве. Вино. Краткая энциклопедия для любознательных / Пер. с нем. — М.: БММ АО, 2002. — 96 с.
53. Йирасек В. Стары Ф. Лекарственные растения. — Прага, 1982.
54. История питания защитника государства российского : в 5 т. / [Круглик В.И., Лобзин Ю.В., Новожилов Г.Н. и др.]; под ред. акад. РАМН, проф. Ю. В. Шевченко; Воен.-мед. акад. им. С.М. Кирова. — Санкт-Петербург: типография «Береста», Т.2. — 2008. — 184 с.
55. К вопросу о медицинских винах. // Вестник виноделия. — 1898. — № 12.
56. Калугин В.К. Книга о вине и виноделии. — Изд-во: Культ-информ-пресс, 1996. — 176 с.
57. Карцов П.П. Из прошлого. В 2-х ч. — СПб.: Тип. тов. «Общественная польза», 1888. — Ч. 1. — 515 с.
58. Кедрова М. Лечение виноградом и вином. — Изд-во: Питер, 2006. — 126 с.
59. Кефер Ян. Практическая астрология или искусство предвидения и противостояния судьбе. — М., 1992.
60. Кирносов В. Практическая астрология. — М., 1991.
61. Киселева Б.А.В. лекарственных растений Южной Сибири, 1991.
62. Кищенко Б.И. Домашние вина и наливки. Соки, лечебные напитки. — Донецк, 1992.
63. Клячкин Л.М., Щегольков А.М. Медицинская реабилитация больных с заболеваниями внутренних органов: Руководство для врачей. — М.: Медицина, 2000. — 328 с.
64. Ковалева Н.Г. Лечение растениями. — Москва, 1971 г.
65. Колесов Е.Н. Практическая астрология. — Ростов, 1991.
66. Корнеев А.А. Вина Италии. — М.: Изд-во Жигульского, 2001. — 480 с.
67. Крушельницкая С.А. Рассказы об астрологии, 1993.
68. Крылов А.А., Мамчур Ф. Фитотерапия в комплексном лечении заболеваний внутренних органов, 1992.
69. Крылов Г. В., Казакова Н.Ф., Степанов Э.В. Зеленая аптека. — Кемеровское из-во, 1993.
70. Крылов Г.В., Лагерь А. А. Растения здоровья, 1989.
71. Кузнецова М. А. Сказания о лекарственных растениях, 1992.
72. Кузьмина А.В., Шевченко В.Н. Здоровье, даруемое виноградной лозой. — М.: Изд-во «Воскресенье», 2003. — 141 с.
73. Купцов А.В. Вина Франции. — М.: Изд-во Жигульского, 2001.
74. Кучина Н.Л. Лекарственные растения средней полосы евр.части России.
75. Ладыгина Е.М. Лекарственные растения в медицине и в быту, 1989.
76. Линда Гудман. Солнечные знаки и ваш характер. — СПб, 1992.
77. Макаревич А.В. Мужские напитки или занимательная наркология-2 / Под ред. А. Макаревича и М. Гарбера. — М.: Эксмо, 2010. — 256 с.
78. Мелик-Адамян А., Дьяконов А. Виноградный сок и виноградоление. Эликсир жизни. Сборник. — СПб, 1994.

79. Менделѣев Д. Исследование водныхъ растворовъ по удѣльному вѣсу. С.-Петербургъ: Тип. В. Демакова, Новый пер., 7, 1887. — гл. 4. Растворы спирта C^2H^6O . — С. 248—311.
80. Менделѣев Д. Исследование водныхъ растворовъ по удѣльному вѣсу. С.-Петербургъ: Тип. В. Демакова, Новый пер., 7, 1887. — гл. 9. Растворы органическихъ соединений. — С. 492—517.
81. Менделѣев Д. Разсужденіе о соединеніи спирта съ водою, представленное въ физикоматематическій факультетъ И. С.-Петербургскаго университета для полученія степени доктора химіи. — Санкт-Петербургъ: Тип. Тов. «Общественная Польза», 1865. — 120 с.
82. Минаева В.Г. Лекарственные растения Сибири. 1991.
83. Мир вин. Вина мира. — М.: Терра, 1997.
84. Мирошниченко В.Н. Лечебник. Сам себе доктор. — Ростов, 1994.
85. Молчанова Г.И. Съедобные целебные растения Кавказа, 1989.
86. Монтиньяк Мишель. Чудесные свойства вин. Как пить вино, чтобы укрепить здоровье / Пер. с фр. С.Г. Чалтыкоян. — М.: Изд. Дом ОНИКС, 1990. — 240 с.
87. Московский А. Астрология. — Екатеринбург, 1992.
88. Муравьева Н.В. Фармакогнозия, 1991.
89. Николайчук Л. Травяные ванны и косметика. — Киев. 1992.
90. Николайчук Л.В., Жигар М.П. Целебные растения, лекарственные свойства, кулинарные рецепты, применение в косметике. — Харьков: «Прапор» 1991.
91. Новиков В.С. Школьный атлас определения высших растений, 1985.
92. Носаль М.А. Лекарственные растения и способы их применения, 1991.
93. Нужный В.П. Вино в жизни и жизнь в вине. — М.: СИНТЕГ, 2001. — 396 с.
94. Оганов Р.Г. и соавт. Сердечнососудистые и другие хронические неинфекционные заболевания: Ситуация и возможности профилактики в России. Международный медицинский журнал 2003; 1: 16—21.
95. Оганов Р.Г., Поздняков Ю.М., Карпов Ю.А. Как мы будем лечить стабильную стенокардию. Прогресс в кардиологии 2004: 7: 4.
96. Онипко В. Растения-целители для больного и врача, 1993.
97. Панов А.Н. Книга о вине. — М.: Олма-Пресс, 2003. — 256 с.
98. Параис У.К. Краткая популярная астрология, 1992.
99. Паркер Р.М. Винный гид покупателя : [пер.с англ.]: 7-е изд., обновлённое и дополненное / Под Ред. Р.М. Паркера. — М.: Эксмо, 2010. — 1712 с.
100. Полное собрание законов Российской империи. Собр. Второе (1825—1881 гг.). — СПб.: Тип. 2 отд. Собственной Е. И. В. канцелярии, ст. 25441, 26232
101. Полунин В.С. Медицинский профилактический календарь на 1994 год, 1993.
102. Полунин В.С. Медицинский профилактический календарь на 1995 год, 1994.
103. Попов А.П. Лесные целебные растения, 1992.
104. Простосердов Н.Н. Диетические и лечебные свойства виноградного вина. Эликсир жизни. Сборник. — СПб, 1994.
105. Пучковский А.М. Исторический очерк пищевого довольствия Русской армии. Дис.... д-ра мед. — СПб.: Тип. М.Н. Акинфьева, 1913. — 261 с.
106. Разумов А.Н. Концептуальные подходы к охране здоровья здорового человека в Российской федерации // Современные аспекты реабилитации в медицине: Матер. I Междунар. Конф. Е., 2003. — 293 с.
107. Разумов А.Н. Бобровницкий И.П., Шакула А.В. Службы восстановительной медицины в Российской федерации // Современные аспекты реабилитации в медицине: Матер. I Междунар. Конф. Е., 2003. — 294 с.
108. Раскладка морской и речной провизии, сухопутному провианту, кормовым и другим деньгам. — Николаев: Тип. Гидрограф, депо, 1832. — 72 с.
109. Решетняк В.В. Травник, «Прапор», 1994.
110. Робинсон Дженсис. Как дегустировать вино. — Изд-во: ВВРР, 2004. — 208 с.

111. Рубцов В. Г. Зеленая аптека, 1980.
112. Русская печать о винограде и вине. // Вестник виноделия. — 1901. — № 8.
113. Сало В.М. Зеленые друзья человека. — Москва: Наука, 1975.
114. Сборник материалов по русско-турецкой войне 1877—1878 гг. на Балканском полуострове. В. 1. Отчет полевого штаба. СПб. : Воен. Тип. 1900. 355 с.
115. Свиридов Г.М. Здоровья кладезь — природа.: Эврика, 1900.
116. Свиридов Г.М. Родники здоровья.: Эврика, 1986.
117. Свиридов Г.М. Родники здоровья.: Эврика, 1986.
118. Свод Военных Постановлений 1859 года. Ч. 4. Устав хозяйственный. Книга 3. Об отпуске снабжений.. — СПб.: Гос. тип., 1888. — Статьи 2480—5333.
119. Свод Военных Постановлений 1869 года. Книга 19. Довольствие войск (по 01 января 1910 года). — СПб.: Гос. тип., 1911. — Статья 1177.
120. Сердюк И., Григорьев А., Корнеев А. 50 лучших винных хозяйств мира. Туристический гид / Под ред. А. Рымкевича и И. Сердюка. — М.: ООО «Фэшн Пресс», 2010. — 200 с.
121. Середин Р.М. Лекарственные растения, 1965.
122. Синякова А.Ф. О вершках и корешках, 1992.
123. Складчиков Л. Ядовитые растения, 1967.
124. Складчиков Л. Лекарственные растения в быту, 1986.
125. Соколов С.Я. Справочник по лекарственным растениям, 1989.
126. Соколова Н.С. Дикорастущие и культурные растения в народной медицине, 1990.
127. Столетие Военного министерства (1802—1902 гг.). Т. 1. Исторический очерк развития военного управления в России. Прил. 10 / Под ред. Д.А. Скалона. — СПб.: Тип. Тов. М.О. Вольф, 1902. — 680 с; приложения. — 189 с.
128. Сухарев В.А. Характер, здоровье, судьба, 1993.
129. Талантов В.В. Травы...травы...травы..., 1992.
130. Тищенко В. Растения против рака, 1991.
131. Токин Б.П. Целебные яды растений. Повесть о фитонцидах. — Л, 1980.
132. Турова Л.Д. Лекарственные растения СССР и их применение, 1982.
133. Ульрих И.В. Нетрадиционная астрология, 1991.
134. Уткин Л.А. Лекарственная флора Кавказа, 1979.
135. Уткин Л.А. Растения применяемые в быту, 1956.
136. Филиппс Род. История вина. — М.: Изд-во Эксмо, 2004. — 416 с.
137. Чеботарева СВ., Чеботарев В.Л. Вина Испании: тайны и истории. Справочник-путеводитель. — СПб., 2001.
138. Шалыгин Л.Д. Вино в восстановительной медицине и медицинской реабилитации / Под ред. А.И. Труханова. — М.: 2007. — 258 с
139. Шалыгин Л.Д. Вино и здоровье. М.: РАЕН, 2009. — 342 с.
140. Actis-Goretti L, Ottaviani L, Keen GL, Fraga CG. Inhibition of angiotensin converting enzyme (ACE) activity by flavan-3ols and procianidins.FEBS lett 2003;555:597—600.
141. Agewall S, Wright S, Doughty RN, Whalley GA, Duxbury M, Sharpe N. Does a glass of red wine improve endothelial function? Euro Heart J 2000; 21:74—78.
142. Aguilar D, Skali H, Moye LA, Lewis EF, Gaziano JM, Rutherford JD, Hartley LH, Randall OS, Geltmann EM, Lamas GA, Rouleau JL, Pfeffer MA, Solomon SD. Alcohol consumption and prognosis in patients with left ventricular systolic dysfunction after a myocardial infection. J Am Coll Cardiol 2004; 43:2015—2021.
143. Barefoot J.C., Gronbaek M., Feaganes J.R., McPherson R.S., Williams R.B., Siegler I.C. Alcoholic beverage preference, diet, and health habits in the UNC Alumni Heart Study. Am J Clin Nutr. 2002;76:466—472.
144. Bassus S, Mahnel R, Scholz T, Wegert W, Westrup U, Kirchmair CM. effect of dealcoholized beer (Birtburger Drive) consumption on hemostasis in humans. Alcohol Clin Exp Res 2004;28: 786—791.
145. Baur JA, Pearson KJ, Prineas NL, Jamieson HA, Lerner C, Kalra A, Prabhu W, Allard JS, Lopez-Lluch G, Lewis K, Pistell PJ, Poosala S, Backer KG, Boss O, Gwynn D, Wang M, Ramaswamy

- S, Fshbien KW, Spenser RG, Lakatta EG, Le Coutur D, Shaw RJ, Navas P, Puiserver P, Ingram DK, de Cabo R, Sinclair DA. Resveratrol improves health ad survival mice on high-calorie diet. *Nature* 2006; 444:337–342.
146. Beilin LJ, Puddey IB. Alcohol and hypertension: an update. *Hypertension* 2006;47:1035–1038.
147. Bell JR, Donovan JL, Wong R, Waterhouse AL, German JB, Walzem RL, Kasim-Karakas SE (+)-Catechin in human plasma after ingestion of a single serving of reconstituted red wine. *Am J Clin Nutr* 2000;71:103–108.
148. Bertelli A, Bertelli AA, Gozzini A, Giovannini L. Plasma ad tissue resveatrol concentrations and pharmacological activity. *Drugs Exp lin Res* 1998;24:133–138.
149. Bertelli AA, Migliori M, Panichi V, Orilia N, Filippi C, Das DK, Giovanni L. Resveratrol, a component of red wine and grapes, in the prevention of kidney disease.
150. Bezstarosti K, Das S, Lamers JM, Das DK. Differential proteomic profiling to study the mechanism of cardiac pharmacological preconditioning by resveratrol. *J Cell Mol Med* 2006; 10: 896–907
151. Blackhurst DM, Marais AD. Marinating beef with red wine may protect against lipid peroxidation during cooking. In: *Wine and Health international Congress, Chile, 2002*,
152. Blanco-Colio LM, Valderrama M, Alvarez-Sala LA, Bustos C, Ortego M, Hernandez-Presa MA, Cancelas P, Gomez-Gerique J, Millan J, Egidio J. Red wine intake prevents nuclear factor-kappaB activation in peripheral blood mononuclear cells of healthy volunteers during postprandial lipemia. *Circulation* 2000; 102:1020–1026.
153. Boocock DJ, Patel KR, Faust GE, Normolle DP, Marczylo TH, Crowell JA, Brenner DE, Booth TD, Gescher, Steward WP. Quantitation of trans-resveratrol and detection of its metabolites in human plasma and urine by high performance liquid chromatography. *J Chromatogr B Anal Technol Biomed Life Sci* 2007; 848: 182–187
154. Borra MT, Smith BC, Denu JM, Mechanism of human SIRT1 activation by resveratrol. *J Biol Chem* 2005; 280: 17187–17195
155. Bradamante S, Barenghi L, Piccinini F, Bertelli AA, De Jonge R, Beemater P, De Jong JW. Resveratrol provides late-phase cardio protection by means of nitric oxide and adenosine – mediated mechanism. *Eur J Pharmacol* 2003; 465: 115–123
156. Broadbent Michael. *The New Great Vintage Wine Book*. – New York, 1991.
157. Bryson CL, Mukamal KJ, Mittleman MA, Fried LP, Hirsch CH, Kitzman DW, Siscovick DS. The association of alcohol consumption and incident heart failure: The Cardiovascular Health Study. *J Am Coll Cardiol* 2006; 48: 305–311.
158. Bulpitt CJ. How many alcoholic drinks mit benefit an older person with hypertension? *J Hypertens* 2005;23:1947–1951
159. Busquets R, Puignou L, Galceran MT, Skog K. Effect of red wine marinades on the formation of heterocyclic amines in fried chicken breast. *J Agric Food Chem* 2006; 54: 8376–8384.
160. Carluccio M.A., Siculella L., Ancora M.A., Massaro M., Scoditti E., Storelli C, Visioli F, Di-stante A., De Caterina R. Olive oil and red wine antioxidant polyphenols inhibit endothelial activation: antiatherogenic properties of Mediterranean diet phytochemicals. *Arterioscler Thromb Vase Biol.* 2003; 23: 622–629.
161. Chander V, Chopra K. Possible role of nitric oxide in the protective effect of resveratrol in 5/6th nephrectomized rats. *J Surg Res* 2006, 133: 129–135
162. Chem J, Zhou Y, Mueller-Steiner S, Chen LF, Kwon H, Yi S, Mucke L, Gan L, SIRT1 protects against microglia-depended amyloid-beta toxicity through inhibiting NF-kappaB signaling. *J Biol Chem* 2005; 280: 40364–40374.
163. Cheng TH, Liu JC, Lin H, Shin NL, Chen YL, Huang MT, Chan P, Cheng CF, Chen JJ. Inhibitory effect of resveratrol on angiotensin II-induced cardiomyocyte hypertrophy. *Naunyn Sch-miedebergs Arch Pharmacol* 2004; 369: 239–244.
164. Clarke Oz. *Introducing Wine*. Little Brown. – New York 2002.
165. Clarke Oz. *Oz Clarke's Wine Advisor*. – New York, 1994.
166. Clarke Oz. *Oz Clarke's Wine. Factfinder and Taste Guide*. – London, 1988.

167. Coder R, Mullen W, Khan NQ, Marks SC, Wood EG, Carrier MJ, Crazier A. Oenology: red wine procyanidins and vascular health. *Nature* 2006; 444: 566.
168. Corder R, Douthwaite J.A., Lees D.M., Khan N.Q., Viseu Dos Santos A.C., Wood E.G., Carrier M.J. Endothelin-1 synthesis reduced by red wine. *Nature*. 2001; 414: 863–864.
169. Cruz MN, Luksha L, Logman H, Poston L, Agewall S, Kublickiene K. Acute responses to phytoestrogens in small arteries from men with coronary heart disease. *Am J Physiol Heart Circ Physiol* 2006; 290: H1969–H1975.
170. Csiszar A, Smith K, Labinskyy N, Orosz Z, Rivera A, Ungvari Z. Resveratrol attenuates TNF- α -induced activation of coronary arterial endothelial cells: role of NF- κ B inhibition. *Am J Physiol Heart Circ Physiol* 2006; 291: H1694–H1699.
171. Das S, Fraga CG, Das DK. Cardioprotective effect of resveratrol via HO-1 expression involves p38 map kinase and PI-3-kinase signaling, but does not involve NF- κ B. *Free radic Res* 2006; 40: 1065–1075.
172. Das S, Tosaki A, Bagchi D, Maulik N, Das DK. Resveratrol-mediated activation of cAMP response element-binding protein through adenosine A₃ receptor by Akt-dependent and -independent pathways. *J Pharmacol Exp Ther* 2005; 314: 762–769.
173. Davies MJ, Baer DJ, Judd JT, Brown ED, Campbell WS, Taylor PR. Effects of moderate alcohol intake on fasting insulin and glucose concentrations and insulin sensitivity in postmenopausal women: a randomized controlled trial. *JAMA* 2002; 287: 2559–2562.
174. De Biase L, Pignatelli P, Lenti L, Tocci G, Piccioni F, Riondino S, Pulcinelli FM, Rubattu S, Volpe M, Violi F. Enhanced TNF- α and oxidative stress in patients with heart failure; effect of TNF- α on platelet aggregation. *Tromb Haemost* 2003; 90: 1317–1325.
175. De Curtis A, Murzilli S, Di Castelnuovo A, Rotilio D, Donati MB, De Gaetano G, Lacoviello L. Alcohol-free red wine prevents arterial thrombosis in dietary-induced hypercholesterolemic rats: experimental support for the “French paradox”. *J Thromb Haemost* 2005; 3: 346–350.
176. De Gaetano G., De Curtis A., Di Castelnuovo A., Donati M.B., Lacoviello L., Rotondo S. Antithrombotic effect of polyphenols in experimental models: a mechanism of reduced vascular risk by moderate wine consumption. *Ann NY Acad Sci*. 2002; 957: 174–188.
177. de Leiris J, de Lorgeril M, Bouchier F. Ethanol and cardiac function. *Am J Physiol Heart Circ Physiol* 2006; 291: H1027–H1028.
178. De Lorgeril M, Salen P, Paillard F, Laporte F, Boucher F, de Leiris J. Mediterranean diet and the French paradox: two distinct biogeographic concepts for one consolidated scientific theory on the role of nutrition in coronary heart disease. *Cardiovasc Res* 2002; 54: 503–515.
179. Demrow HS, Slane PR, Flots JD. Administration of wine and grape juice inhibits in vivo platelet activity and thrombosis in stenosed canine coronary arteries. *Circulation* 1995; 91: 1182–1188.
180. Di Castelnuovo A, Costanzo S, Bagnardi V, Donati MB, Jacoviello L, de Gaetano G. Alcohol dosing and total mortality in men and women: an updated meta-analysis of 34 prospective studies. *Arch Intern Med* 2006; 166: 2437–2445.
181. Di Castelnuovo A, Rotondo S, Jacoviello L, Donati MB, De Gaetano G. Meta-analysis of wine and beer consumption in relation to vascular risk. *Circulation* 2002; 105: 2836–2844.
182. Doll R, Peto R, Hall E, Wheatley K, Gray R. Alcohol and coronary heart disease reduction among British doctors: confounding or causality? *Eur Heart J* 1997; 18: 23–25.
183. Doll R, Peto R, Hall E, Wheatley K, Gray R. Mortality in relation to consumption of alcohol: 13 years’ observations on male British doctors. *Brit Med J* 1994; 309: 911–918.
184. Domine Andre. Wein, 2004. — 926 s.
185. Domine Andre. Wine. Konemann. — Cologne, 2001.
186. Graham Edwards, Sue Edwards. The Dictionary of Drink. — London: Tiger Books International, 1995.
187. Emberson JR, Shaper AG, Wannamethee SG, Morris RW, Whincup PH. Alcohol intake in middle age and risk of cardiovascular disease and mortality: accounting for intake variation over time. *Am J Epidemiol* 2005; 161: 856–863.
188. Flemont L. Biological effects of resveratrol. *Life Sci* 2000; 66: 663–673.
189. Frankel EN, Kanner J, German JB, Parks E, Kinsella JE. Inhibition of oxidation of human low-density lipoprotein by phenolic substances in red wine. *Lancet* 1993; 341: 454–457.

190. Freiberg MS, Samet JH. Alcohol and coronary heart disease: the answer awaits a randomized control trial. *Circulation* 2005; 112: 1379–1381
191. Fuchs CS, Stampfer MJ, Colditz GA, Giovannucci EL, Manson JE, Kawachi I, Hunter DJ, Ha-nkinson SE, Hennekens CH, Rosner B. Alcohol consumption and mortality among women. *N Engl J Med* 1995;332:1245–1250.
192. Fuchs F.D., Chamless L.E., Folsom A.R., Eigenbrodt M.L., Duncan B.B., Gilbert A., Szklo M. Association between alcoholic beverage consumption and incidence of coronary heart disease in whites and blacks: the Atherosclerosis Risk in Communities Study. *Am J Epidemiol.* 2004; 160: 466–474.
193. Fuhrman B, Volkova N, Suraski A, Aviram M. White wine with red wine-like properties: increased extraction of grape skin polyphenols improves the antioxidant capacity of the derived white wine. *J Agric food Chem* 2001;49: 3164–3168.
194. Gaziano JM, Gaziano TA, Glynn RJ, Sesso HD, Ajani UA, Stampfer MJ, Manson JE, Hennekens CH, Buring JE. Light-to-moderate alcohol consumption and mortality in the Physicians' Health Study enrollment cohort. *J Am Coll. Cardiol.* 2000; 35: 96–105.
195. Gehm BD, M Andrews JM, Chien PY, Jameson JL. Resveratrol, a polyphenolic compound found in grapes and wine, is agonist for the estrogen receptor. *Proc Nation. Acad. Scf. USA* 1997; 94: 14138–14143
196. 195.Goldberg DM, Yan J, Ng E, Diamandis EP, Karumanchini A, Soleas GJ, Waterhouse AL. A global survey of trans-resveratrol concentrations in commercial wines. *Am J Enol Vitic* 1995; 46: 159
197. Goldberg DM, Yan J, Soleas GJ. Absorption of three wine-related polyphenols in three different matrices by healthy subjects. *Lin. Biochem* 2003;36:79–87
198. Gordon T, Kannel WB. Drinking and mortality. The Framingham Study. *Am J Epidemiol* 1984, 120: 97–107.
199. Gronbaek M, Becker U, Johansen D, Gottschau A, Schnohr P, Hein HO., Jensen G, Sorensen TI. Type of alcohol consumed and mortality from all causes, coronary heart disease, and cancer. *Ann Intern Med* 2000; 133: 411–419.
200. Guedard C, Barouki R, Morel Y / induction of the paraoxonase-1 gene expression by resveratrol. *Arterioscler Thromb Vase Biol.* 2004; 24: 2378–2383
201. Guiraid A., de Lorgeril M., Boucher F, Berthonneche C, Racotovao A., de Leiris J. Cardioprotective effect of chronic low dose ethanol drinking: insights into the concept of ethanol preconditioning. *J Moll Cell Cardiol.* 2004; 36: 561–566.
202. Haider UG, RoostTU, Kontaridis ML, Neel BG, Sorescu D, Griendling KK, Vollmar AM, Di-rsch VM. Resveratrol inhibits angiotensin II- and epidermal growth factor-mediated Akt activation: role of Gab1 and Shp2. *Mol Pharmacol.* 2005: 41–48.
203. Hashimoto M, Kim S, Eto M, Lijima K, Ako J, Yoshizumi M, Akishita M, Kondo K, Itakura H, Hosoda K, Toba K, Ouchi Y. Effect of acute intake of red wine on flow-mediated vasodilatation of the brachial artery. *Am J Cardiol* 2001; 88: 1457–1460. A1459.
204. Hattori R, Otani H, Maulik N, Das DK. Pharmacological preconditioning with resveratrol :role of nitric oxide . *Am J Physiol Heart Circ Physiol* 2002; 282: H1988–H1995
205. Hayek T, Fuhrman B, Vaya J, Rosenblat M, Belinky P, Coleman R, Elis A, Aviram M. Reduced progression of atherosclerosis in apolipoprotein E-deficient mice following consumption of red wine, or its polyphenols quercetin or catechin , is associated with reduced susceptibility of LDL to oxidation and aggregation. *Arterioscler Thromb Vase Biol* 1997; 17: 2744–2752
206. Hines LM, Stampfer MJ, Ma J, Gaziano JM, Ridker PM, Hankinson SE, Sacks F, Rimm EB, Hunter DJ. Genetic variation in alcohol dehydrogenase and the beneficial effect of moderate alcohol consumption on myocardial infarction. *N Engl J Med* 2001; 344: 549–555.
207. Hu FB, Manson JE, Stampfer MJ, Colditz G, Liu S, Solomon CG, Willett WC. Diet, lifestyle, and the risk of type 2 diabetes mellitus in women. *N Engl J Med* 2001; 345: 790–797.
208. Hugh Jonson's Pocket Encyclopedia of Wine. — Simon & Shuster, 2001.
209. Imhof A, Woodward M, Doering A, Helbecque N, Loewel H, Amouyef P, Lowe GD, Koenig W. Overall alcohol intake, beer, wine, and systemic markers of inflammation in western Europe: results from three MONICA samples (Augsburg, Glasgow, Lille). *Eur Heart J* 2004; 25: 2092–2100.
210. Jacques Bravo. Vins de France. — Editions Soline (France), 1993.

211. Johansen D, Fris K, Skovenborg E, Gronbaek M. Food buying habits of people who buy wine or beer: cross-sectional study. *BMJ* 2006; 332: 519–522.
212. Johnson Hugh. *How to Enjoy Wine*. – London, 1999.
213. Johnson Hugh. *Hugh Johnson's Modern Encyclopedia of Wine*. – New York, 1998.
214. Johnson-Bell Linda. *Good Food Fine Wine*. Cassell – London, 1999.
215. Kaga S, Zhan L, Matsumoto M, Maulik N. Resveratrol enhances neovascularization in the infarcted rat myocardium through the induction of thioredoxin-1, hemexigenase-1 and vascular endothelial growth factor. *J Mol Cell Cardiol* 2005; 39: 813–822.
216. Kannel WB, McGee D, Gordon T. A general cardiovascular risk profile: the Framingham Study. *Am J Cardiol* 1976; 38: 46–51.
217. Karatzi KN, Papamichael CM, Karatzis EN, Papiroannou TG, Aznaouridis KA, Katsichti PP, Stamatelopoulos KS, Zampelas A, Lekakis JP, Mavrikakis ME. Red wine acutely induces favorable effects on wave reflections and central pressures in coronary artery disease patients. *Am J Hypertens* 2005; 18: 1161–1167.
218. Kekt P, Kumpulainen J, Jarvinen R, Rissanen H, Heliovaara M, Reunanen A, Hakulinen T, Aromaa A. Flavonoid intake and risk of chronic diseases. *Am J Clin Nutr* 2002; 76: 560–568.
219. Kerry NL, Abbey M. Red wine and fractionated phenolic compounds prepared from red wine inhibit low density lipoprotein oxidation in vitro. *Atherosclerosis* 1997; 135:93–102.
220. Klatsky AL, Friedman GD, Armstrong MA, Kipp H. Wine, liquor, beer, and mortality. *Am J Epidemiol* 2003; 158: 585–595.
221. Langley E, Person M, Faretta M, Bauer UM, Frye RA, Minucci S, Pelicci PG, Kouzarides T. Human SIR2 deacetylates p53 and antagonizes PML/p53induced cellular senescence. *EMBO J* 2002;21 2383–2396.
222. Larousse Wine: *Dictionary of Vine and Wine*. – Paris, 1999.
223. Larousse. *Encyclopedia of Wine*. General Editor Christopher Foulkes. – Published in Great Britain by Hamlin, 2001.
224. LawM, WaldN. Why heart disease mortality is low in France: the time lag explanation. *BMJ* 1999; 318: 1471–1476.
225. Lecour S, Blackhurst DM, Marias AD, Opie LH. Lowering the degree of alcohol in red wine does not offer its cardioprotective effect. *J Mol Cell Cardiol* 2006; 40: 997.
226. Leikert JF, Rathel TR, Wohlfart P, Cheynier V, Vollmar AM, Dirsch VM. Red wine polyphenols enhance endothelial nitric oxide synthase expression and subsequent nitric oxide release from endothelial cells. *Circulation* 2002; 106: 1614–1617.
227. Leiro J, Arranz JA, Fraiz N, Sanmartin ML, Quezada E, Oralla F. Effect of cis-resveratrol on genes involved in nuclear factor kappa B signaling. *Int Immunopharmacol* 2005; 5: 393–406.
228. Leonard SS, Xia C, Jiang BH, Stinefalt B, Klandorf H, Harris GK, Shi X. Resveratrol scavenges reactive oxygen species and effects radical-induced cellular responses. *Biochem Biophys Res Commun* 2003; 309: 1017–1026.
229. Manach C, Scalbert A, Morand C, Remesy C, Jimenez L. Polyphenols: food sources and bioavailability. *Am J Clin Nutr* 2004; 79: 727–747.
230. Mansvelt EP, van Velden DP, Foure E, Rossouw M, van Rensburg SJ, Smuts CM. The in vivo antithrombotic effect of wine consumption on human blood platelets and hemostatic factors. *Ann NY Acad Sci* 2002; 957: 329–332.
231. Martinez J, Moreno JJ. Effect of resveratrol, a natural polyphenolic compound, on reactive oxygen species and prostaglandin production. *Biochem Pharmacol* 2000; 59: 865–870.
232. Maxwell S, Cruickshank A, Thorpe G. Red wine and antioxidant activity in serum. *Lancet* 1994; 344: 193–194.
233. McCarthy Ed. *Ewing-Mulligan Mary. Wine for Dummies*. – Hungry Minds, 1998.
234. McFadden CB, Brensinger CM, Berlin JA, Townsend RR. Systematic review of the effect of daily alcohol intake on blood pressure. *Am J Hypertens* 2005; 18: 276–286.
235. Meagher EA, Barry OP, Burke A, Lucey MR, Lawson JA, Rokach J, Fitzgerald GA. Alcohol-induced generation of lipid peroxidation products in humans. *J Clin Invest* 1999; 104: 805–813.

236. Miatello R, Vasquez M, Renna N, Cruzado M, Zumino AP, Risler N. Chronic administration of resveretrol presents biochemical cardiovascular changes in fructose-fed rats. *Am J Hypertens* 2005; 18:864–870.
237. Mokni M, Limani M, Elkahoui S, Amri M, Aouani E. Strong cardioprotective effect of resveratrol, a red wine polyphenol, on isolated rat hearts after ischemia/reperfusion injury. *Arch Biochem Biophys* 2007; 457: 1–6.
238. Mukamal KJ, Chiuve SE, Rimm EB. Alcohol consumption and risk for coronary heart disease in men with healthy lifestyles. *Arch Intern Med* 2006; 166: 2145–2150.
239. Mukamal KJ, Conigrave KM, Mittleman MA, Camargo CA Jr, Stampfer MJ, Willett WC, Rimm EB. Roles of drinking pattern and type of alcohol consumed in coronary heart disease in men. *N Engl J Med* 2003; 348: 109–118.
240. Mukamal KJ, Jadhav PP, D'agostino RB, Massaro JM, Mittleman MA, Lipinska I, Sutherland PA, Matheney T, Levy D, Wilson PW, Ellison RC, Silbershatz H, Muller JE, Tofler GH. Alcohol consumption and hemostatic factors: analysis of the Framingham Offspring cohort. *Circulation* 2001; 104: 1367–1373.
241. Mukamal KJ, Jensen MK, Gronbaek M, Stampfer MJ, Manson JE, Pischon T, Rimm EB. Drinking frequency, mediating biomarkers, and risk of myocardial infarction in women and men. *Circulation* 2005; 112: 1406–1413.
242. Naimi TS, Brown DW, Brewer RD, Giles WH, Mensah G, Serdula MK, Mokdad AH, Hungerford DW, Lando J, Naimi S, Stroup DF. Cardiovascular risk factors and confounders among nondrinking and moderate-drinking U.S. adults. *Am J Prev Med* 2005; 28: 369–373.
243. Oak M.H., Bedoui J., Anglard P., Schini-Kerth V.B. Red wine polyphenolic compounds strongly inhibit pro-matrix metalloproteinase-2 expression and its activation in response to thrombin direct inhibition of membrane type 1-matrix metalloproteinase in vascular smooth muscle cells. *Circulation*. 2004; 110: 1861–1867.
244. Olson ER, Naugle JE, Zhang X, Bomser JA, Meszaros JG. Inhibition of cardiac fibroblast proliferation and differentiation by resveratrol. *Am J Physiol Heart Circ Physiol* 2005; 288; H131–H138.
245. Opie L.H., Lecour S. The red wine hypothesis. *European Heart Journal* (2007) 28, 1683–1693.
246. Oz Clarke. *Atlas Hachette des Vins du Monde*. – France, 1995.
247. Papamichael C, Karatzis K, Karatzis E, Papaioannou TG, Katsichti P, Zampelas A, Lekakis J. Combined acute effects of red wine consumption and cigarette smoking on haemodynamics of young smokers. *J Hypertens* 2006; 24: 1287–1292.
248. Parker Robert: *The Wine Buyer's Guide* (Fifth edition). – A Dorling Kindersley Book, 2000.
249. Pellegatta F, Bertelli AA, Stales B, Duhem C, Fulzengi A, Ferrero ME. Different short- and long-term effects of resveratrol in human endothelial cells. *Am J Clin Nutr* 2003; 77: 1220–1228.
250. Pellegrini N, Pareti F, Stabile F, Brusamolino A, Simonetti P. Effects of moderate consumption of red wine on platelet aggregation and hemostatic variables in healthy volunteers. *Eur J clin Nutr* 1996; 50: 20–213.
251. Pendurthi UR, Williams JT, Rao LV. Resveratrol, a polyphenolic compound found in wine, inhibits tissue factor expression in vascular cells: A possible mechanism for the cardiovascular benefits associated with moderate consumption of wine. *Arterioscler Thromb Vase Biol* 1999; 19: 419–426.
252. Pillai JB, Isbatan A, Imai S, Gupta MP. Poly (ADP-ribose) polymerase-1 dependent cardiac myocyte cell-death during heart failure is mediated by NAD⁺ depletion and reduced activity of the Sir2alpha deacetylase. *J Biol Chem* 2005; 280: 43121–43130.
253. Pinatelli P, De Biase L, Pignatelli P, Lenti L, Tocci G, Riordino S, Rubattu S, Grego S, Volpe M, Violi F. TNF-alpha as a trigger of platelet activation in patients with heart failure. *Blood* 2005; 106: 1992–1994.
254. Platter John. *South African Wines Guide* 2000. – Inject rate 255 (Pty) Ltd, 2000.
255. Potter J.F, Beevers D.G. Pressor effect of alcohol in hypertension. *Lancet*. 1984; 1: 119–122.
256. Ray Jonathan. *Everything You Need to Know about Wine*. – London, 1999.

257. Ray PS, Maulik G, Cordis GA, Bertelli AA, Bertalli A, Das DK. The red wine antioxidant resveratrol protects isolated rat hearts from ischemia reperfusion injury. *Free Radic Biol Med* 199; 27:160–169.
258. Renaud S, de Lorgeril M. Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease. *Lancet* 1992; 339: 1523–1526.
259. Renaud SC, Gueguen R, Conard P, Lanzmann-Petithory D, Orgogozo JM, Henry J. Moderate wine drinkers have lower hypertension-related mortality: a prospective cohort study in French men. *Am J Clin Nutr* 2004; 80: 621–625.
260. Renaud SC, Gueguen R, Siest G, Salamon R. Wine, beer, and mortality in middle-aged men from eastern France. *Arch intern Med* 1999; 159: 1865–1870.
261. Robinson Jancis. *The Oxford companion to Wine*. – Oxford, 1999.
262. Robinson Jancis. *The Oxford Companion to Wine*. Oxford. – Oxford University Press, 1994.
263. Romeo-Perez AI, Ibern-Gomez M, Lamuela-Raventos RM, de La Torre-Boronal MC. Piceid, the major resveratrol derivative in grape juices. *J AgricFood Chem* 1999; 47: 1533–1536
264. Rosenkranz S, Knirel D, Dietrich H, Flesch M, Erdmann E, Bohm M. Inhibition of the PDGF receptor by red wine flavonoids provides a molecular explanation for the “French paradox”. *FA-SEB J* 2002; 16: 1958–1960.
265. Ruidavets JB, Bataille V, Dallongeville J, Simon C, Bingham A, Amouyel P, Arveiler D, Ducimetiere P, Ferrieres J. Alcohol intake and diet in France, the prominent role of lifestyle. *Eur Heart J* 2004; 25: 1153–1162.
266. Sarr M., Chataigneau M., Martins S., Schott C, El Bedoui J., Oak M.H., Muller B., Chataigneau T., Schini-Kerth V.B. Red wine polyphenols prevent angiotensin II-induced hypertension and endothelial dysfunction in rats: role of NADPH oxidase. *Cardiovasc Res*. 2006; 71: 794–802
267. Sato M, Maulik N, Das DK. Cardioprotection with alcohol: role of both alcohol and polyphenolic antioxidants. *Ann NY Acad Sci* 2002; 957: 122–135.
268. Sato M, Suzuki Y, Okuda T, Yokotsuka K. Contents of resveratrol, piceid and their isomers in commercially available wines made from grapes cultivated in Japan. *Biosci Biotechnol Biochem* 1997; 61: 1800–1805.
269. Serafini M, Maiani G, Ferro-Luzzi A. Alcohol-free red wine enhances plasma antioxidant capacity in humans. *J Nutr* 1998; 128: 1003–1007.
270. Shimada K, Watanabe H, Hosoda K, Takeuchi K, Yoshikawa J. Effect of red wine on coronary flow-velocity reserve. *Lancet* 1999; 354: 1002.
271. Smith J. Human Sir2 and the “silencing” of p53 activity. *Trends Cell Biol* 2002; 12:404–406.
272. Soleas GJ, Grass L, Josephy PD, Goldberg DM, Diamandis EP. A comparison of the anticarcinogenic properties of four red wine polyphenols. *Clin Biochem* 2006; 39: 492–497.
273. St Leger AS, Cochrane AL, Moore E. Factors associated with cardiac mortality in developed countries with particular reference to the consumption of wine. *Lancet* 1979; 1: 1017–1020.
274. Stampfer MJ, Kang JH, Chen J, Grodstein F. Effects of moderate alcohol consumption on cognitive function in women. *N Engl J Med* 2005; 352: 245–253.
275. Stef G, Csiszar A, Larea K, Ugvani Z, Vaeress G. Resveratrol inhibits aggregation of platelets from high-risk cardiac patients with aspirin resistance. *J Cardiovasc Pharmacol* 2006; 48: 1–5.
276. Stein JH, Keevil JG, Wiebe DA, Aeschlimann S, Folts JD. Purple grape juice improves endothelial function and reduces the susceptibility of LDL cholesterol to oxidation in patients with coronary artery disease. *Circulation* 1999; 100: 1050–1055.
277. Stevenson T. *The New Sotheby's Wine Encyclopedia*. – Dorling Kindersley, 1997.
278. Stevenson T. *The New Sotheby's World Wine Encyclopedia*, 1997.
279. Stocker R, O'halloran RA. Dealccoholized red wine decreases atherosclerosis in apolipoprotein E gene-deficient mice independently of inhibition of lipid peroxidation in the artery wall. *Am J Clin Nutr* 2004; 79: 123–130.
280. Stranges S., Wu T, Dorn J.M., Freudenheim J.L., Mud P., Farinara E., Russell M., Nochajski T.H., Trevisan M. Relationship of alcohol drinking pattern to risk of hypertension: a population-base study. *Hypertension*. 2004; 44: 813–819.

281. Su HC, Hu LM, Chen JK. Resverstrol, a red wine antioxidant, possesses an insulin-like effect in streptozotocininuced diabetic rats. *Am J Physiol Endocrinol Metab* 2006; 290: E1339–E1346.
282. 303.Suh I, Shaten BJ, Cutler JA, Kuller LH. Alcohol use and mortality from coronary heart disease: the role of high-density lipoprotein cholesterol. The Multiple Risk Factor Intervention Trial Research Group. *Ann Intern Med* 1992; 116: 881–887.
283. Tavani A., Spertini L, Bosetti C, Parpinel M., Gnagnarella P., Bravi F, Peterson J., Dwyer J., Lagiou P., Negri E., La Vecchia C. Intake of specific flavonoids and risk of acute myocardial infarction in Italy. *Public Health Nutr.* 2006; 9: 369–374.
284. The Wine Guide. London, 2000.
285. Tolstrup J., Jensen M.K., Tjonneland A., Overvad K., Mukamal K.J., Gronbaek M. Prospective study of alcohol drinking patterns and coronary heart disease in women and men. *BMJ.* 2006; 332: 1244–1248.
286. Trichopoulou A, Costacou T, Bamia C, Trichopoulos D. Adherence to a Mediterranean diet and survival in a Greek population. *N Engl J Med* 2003; 348: 2599–2608.
287. Van den Elsen A.P., Sierksma A., Oren A., Vos L.E., Wirteman J.C., Grobbee D.E., Hendriks H.F., Uiterwaal C.S., Bots M.L. Alcohol intake and aortic stiffness in young men and women. *J Hypertens.* 2005; 23: 731–735.
288. Van Velden DP, Mansvelt EP, Fourie E, Rossouw M, Marais AD. The cardioprotective effect of wine on human blood chemistry. *Ann NY Acad Sci* 2002; 957: 337–340.
289. Vitrac X, Bornet A, Vanderlinde R, Vails J, Rchard T, Dalaunay JC, Merillon JM, Teisserde PL. Determination of stilbenes (delta-viniern, trans-astringin, trans-piceid, cis- and trans-resveratrol, epsilon-viniferin) in Brazilian wines. *J Argic Food Chem* 2005; 53: 5664–5669.
290. Wallerath T, Deckert G, Ternes T, Aderson H, Li H, Witte K, Forstermann. Resveratrol, a polyphenolic phytoalexin present in red wine enhances expression and activity of endothelial nitric oxide synthase. *Circulation* 2002; 106: 1652–1658
291. Wallerath T, Poleo D, Li H, Forstermann U. Red wine increases The expression of human endothelial nitric oxide synthase: a mechanism that may contribute to its beneficial cardiovascular effects. *J Am Coll Cardiol* 2003; 41: 471–478.
292. Wang J, Ho L, Zhao Z, Senor I, Humala N, Dickstein DL, Thiagarajan ,Percival SS, Talcott ST, pasinetti GM. Moderate consumption of Cabernet Sauvignon attenuates Abeta neuropathology in a mouse model of Alzheimer's disease. *FASEB J* 2006; 20: 2313–2320.
293. Wannamethee SG, shaper AG. Type of alcoholic drink and risk of major coronary heart disease events and all-cause mortality. *Am J Publ Health* 1999; 89: 685–690.
294. Waterhouse AL. Wine phenolics. *Ann NY Acad Sci* 2002; 957: 21–36.
295. Wildman R.P., Gu D., Munther P., Huang G., Chen J., Duan X., He J. Alcohol intake and hypertension subtypes in Chinese men. *J Heprtens.* 2005; 23: 737–743.
296. Wins of the World. – AST, 2006. – 688 s.
297. Xin X., He J., Frontim M.G., Ogden L.G., Motsamai O.I., Whelton P.K. Effects of alcohol reduction on blood pressure: a meta-analysis of randomized controlled trials. *Hypertension.* 2001; 38: 1112–1117.
298. Yesuf S, Hawken S, Ounpuu S, Dans T, Avezum A, Lanan F, McQueen M, Budaj A, Pais P, Varigos J, Lisheng L. Effect of potentially modifiable risk factor associated with myocardial infarction in 52 countries (the INTERHEART study): case-control study. *Lancet* 2004; 364: 937–952.
299. Zbicowska HM, Olas B. Antioxidants with cardiostatic activity (resveratrol, vitamin E and sirtuin) in modulation of blood platelet adhesion. *J Physiol Pharmacol* 2000; 51: 153–1520.
300. Zilkens RR, Burke V, Hodgson JM, Barden A, Beilin LJ, Puddey IB. Red wine and beer elevate blood pressure in normotensive men. *Hypertension* 2005; 45: 874–879.
301. Zraly Kevin. Complete Wine Course. – New York, 2002.

ОБ АВТОРЕ



Шалыгин Леонид Дмитриевич — доктор медицинских наук, профессор, Заслуженный врач РФ, академик РАЕН, ректор Института усовершенствования врачей ФГБУ «Национальный медико-хирургический центр им. Н.И. Пирогова», лауреат премии им. А.Л. Чижевского, кавалер Европейского ордена Н.И. Пирогова, Заслуженный профессор Пироговского центра.

Автор более 270 научных публикаций, соавтор 8 и автор 6 монографий, многочисленных методических рекомендаций, пособий и статей в журналах, сборниках докладов научно-практических конференций, симпозиумов и семинаров. Научные интересы автора лежат в области терапии, кардиологии, биоритмологии, восстановительной медицины и медицинской реабилитации, курортологии и физиотерапии, клинической реабилитологии, общественного здоровья и здравоохранения, а так же в области послевузовского и дополнительного профессионального образования.

Научно-популярное издание

Леонид Дмитриевич Шалыгин

Вино и здоровье

2-е издание

дополненное и переработанное

Формат 70x100 1/16
Усл. печ. л. 48,7. Уч.-изд. л. 42,0.
Тираж 1000 экз.

Издание
Российской академии
естественных наук

ISBN 978-5-94515-131-4

Отпечатано в ООО «Момент»
г. Химки, ул. Библиотечная, д. 11