

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРОВ.....	4
-----------------	---

ВИНО.....	6
-----------	---

Законы дружбы: на что ориентироваться при подборе вина к блюду.....	6
Обнимаем необъятное с Таней Манн.....	10
Ароматика и стиль популярных сортов винограда.....	18

ЕДА.....	20
----------	----

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.....	23
-----------------------	----

Сало «Триколор».....	25
Запеченные перцы с яблоком.....	27
Айсберг-ролл с лососем.....	29
Скумбрия на картофелем.....	31
Икра из печеных овощей с пармезаном и авокадо.....	33
Авокадо-тосты.....	37
Паштет из говяжьей печени.....	39
Хенд-роллы.....	41
Овощные пхали.....	45

САЛАТЫ.....	47
-------------	----

Репа с пармезаном.....	49
Салат с печеным лососем и тыквой.....	51
Большой зеленый салат.....	53
Паста-салат с тунцом.....	55
Салат с картофелем и лососем.....	57
Тартар из тунца с арбузом.....	59
Салат с копченым лососем и гаспачо.....	61
Салат с пастой из авокадо, тунцом и яйцом.....	63
Салат с рисовой лапшой.....	65
Цезарь с хрустящим нутом и креветками.....	67

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.....	71
----------------------	----

Шампиньоны, запеченные с креветками.....	73
Лосось со спаржей и кокосово-апельсиновым соусом.....	75
Баклажаны, запеченные с томатами и фетой.....	77
Шпинатно-кабачковые оладьи с лососем и гуакамоле.....	79
Цветная капуста с тунцом и яйцом пашот.....	81
Мини-голубцы с лососем в кокосовом соусе.....	83

Жюльен из морепродуктов.....	85
Мидии в сидре с томатной сальсой.....	87
Перцы, фаршированные морепродуктами.....	89

ПАСТА, РИЗОТТО..... 91

Ризотто из сельдерея с морепродуктами.....	93
Тыквенное ризотто с куриной грудкой.....	95
Паста из кабачка с креветками и семенами чиа.....	97
Цветная капуста по-флотски.....	99
Перлотто с грибами и стейком из печени.....	101
Гречневая лапша с овощами.....	103
Брюссельская капуста болоньезе.....	105

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ..... 107

Рыба а-ля «Веллингтон».....	109
Пармантье из баранины.....	113
Мандариновая утка.....	115
Печеночный торт.....	117
Рыба в соли.....	119

ДЕСЕРТЫ..... 121

Запеченный грейпфрут.....	123
Авокадо-мусс.....	125
Печенье с сухофруктами.....	129
Шоколадное полено.....	131
Бланманже.....	135
Безглютеновая шарлотка.....	137
ЗОЖные трюфели.....	139

ЗАКЛЮЧЕНИЕ..... 140

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ..... 142

ОТ АВТОРОВ

4

Как так получилось, что человек, который уже 2 года не брал в рот ни капли алкоголя, пишет книгу про еду и вино? Книга эта задумывалась давно, и пусть я, ваш любимый шеф-повар Сергей Леонов, перешел на сторону ЗОЖ, будет жалко, если пропадет весь мой багаж знаний и удивительных знакомств.

Искренне считаю вино отдельным видом гастрономического искусства. Это целая вселенная, которую большинство непростительно сужает до размеров курятника: «Ты какое больше любишь: белое или красное?» – вот и весь вопрос! А ведь есть столько сортов и видов, еда может совершенно по-новому раскрыться в правильной компании. А может случиться наоборот, и вы не получите удовольствие ни от того, ни от другого.

Даже если вы наливаете себе бокал вина раз в год, пусть он не нарушит ваш праздник, а сделает его только лучше! Я накрыл роскошный стол и включил в эту книгу самые любимые угощения моих близких, друзей и учениц кулинарной онлайн-академии «ЗОЖигай», а познакомить вас с искусством вина попросил мою подругу и одного из лучших сомелье России Татьяну Пахмутову (Манн).

Сережку я знаю вот уже более 15 лет, и познакомились мы совершенно случайно. Я тогда работала в компании *Simple* менеджером по продаже премиальных вин. И перед нами стояла довольно тривиальная задача: найти рестораны, в меню которых присутствовало бы что-то иное, помимопельменей или салата «оливье», и куда мы могли бы поставлять свои вина. И, поверьте мне, было это не так просто.

Дело в том, что нам с подачи владельца компании уже удалось побывать во многих заграничных мишленовских ресторанах. Потому мы не понаслышке знали, что такое первоклассный сервис, качественные ингредиенты, эстетика в сервировке. Знали, как мелочи, типа дизайна тарелок или салфеток, могут испортить все впечатление, и как кухня определенного региона органично сочетается с местными винами.

О подобной культуре в России тогда было довольно слабое представление. Наши рестораторы были настоящими первопроходцами, буквально из ничего создавая собственное прочтение традиционных блюд, а винные дегустации были вообще чем-то экзотическим.

Однако медленно, но верно мы шли по пути становления своего вкуса. Огромную роль в этом сыграл Мишель Гарнеро, французский специалист, учивший нас в Москве искусству дегустации вин и премудростям их сочетания с едой. Помню, как сильно он нас удивил, продемонстрировав, насколько хорошо сочетается выдержанное в бочке чилийское шардоне с маринованными груздями со сметаной!

Как-то раз мы в компании Мишеля отправились в Тулу для ревизии недавно открытого, но уже подающего большие надежды ресторана. И там мы впервые встретились с Сергеем. Он сильно впечатлил нашего французского коллегу, приготовив очень интересный дегустационный сет, который великолепно сочетался с нашими винами. Помню, что Мишель уже тогда сказал мне: «Таня, запомни этого талантливое человека! Ты про него еще услышишь».

Я же запомнила его по тому, что Сергей уже тогда начал украшать свои блюда съедобными цветами, хотя даже в Москве это было небывалой редкостью. Оценить его креатив в полной мере мне удалось уже значительно позже, когда я открыла свой ресторан в Англии. Каждое утро мне по почте доставляли декоративные цветы, и каждый раз, украшая ими десерты, я вспоминала Сергея. Я частенько навещала его в гости в Москве, где мы обсуждали модные гастрономические течения, затрагивая, безусловно, и здоровый образ жизни, к которому я пришла гораздо позже. В этой книге я познакомлю вас с удивительным миром вина.

*УСАЖИВАЙТЕСЬ ПОУДОБНЕЕ, УДИВЛЯЙТЕСЬ ВИННЫМ ОТКРЫТИЯМ
И СКОРЕЕ ВЫБИРАЙТЕ, ЧТО ГОТОВИТЬ!*



ВИНО

6

ЗАКОНЫ ДРУЖБЫ: НА ЧТО ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ ПРИ ПОДБОРЕ ВИНА К БЛЮДУ

Как обычному человеку разобраться в сочетаниях еды и вина, или, по-научному, в эногастрономии? Существуют ли правила, которым нужно строго следовать?

В последнее время многие винные эксперты говорят о том, что жестких требований не существует, можно сочетать все и со всем, главное, чтобы вы получали от этого удовольствие. Отчасти такой принцип и правда работает, ведь вкус каждого человека уникален. Но некоторые классические сочетания все равно настолько хороши, будто созданы на небесах: сухой херес фино с хамоном, утиный паштет с десертным вином или солоновато-минеральное шабли с устрицами. Думаете, нужно годами изучать винные премудрости, чтобы во всем этом разбираться? Вовсе нет. Достаточно запомнить несколько правил.

1. Подбирая вино к еде, в первую очередь нужно внимательно посмотреть на состав блюда. Даже к рыбе можно предложить красное вино, если вы подадите ее, допустим, с соусом из кислых красных ягод – он выступит в качестве связующего элемента.
2. К ароматному блюду – ароматное вино, к нейтральному – нейтральное. Если готовите что-то экзотическое, пряное и полное специй, то и вино должно соответствовать: например, яркость азиатской кухни замечательно подчеркнут вина из гевюрцтраминера.
3. Плотность блюда должна совпадать с плотностью вина. Возьмем нейтральную треску и представим, что она приготовлена на пару и подана в компании легкого салата с цитрусовой заправкой – здесь можно брать в пару легкие же итальянские белые вина из арнеиса или верментино. Но стоит заменить салат с цитрусами на жирный сливочный соус, как винная рекомендация сразу корректируется: нужно шардоне с заметной бочковой выдержкой.
4. Баланс сладости очень важен: чем слаще блюдо, тем кислотнее на его фоне будет казаться вино. Часто это хороший повод вспомнить про вино с остаточным сахаром.

5. Танинные вина отлично освежают, если жирная пища притупила все ощущения во рту. Ради эксперимента попробуйте очень крепкий черный чай (в нем есть то самое танинное ощущение) с жирной копченой рыбой – ее вкус моментально станет ярче.

Важно упомянуть, что танины появляются благодаря выдержке вина на мезге (кожуре) и потому содержатся в красных и оранжевых винах. Если с красными все понятно, то оранжевые вина – это, по сути, белые вина, изготовленные по традиционной кахетинской технологии. Проведя несколько месяцев на мезге, они часто становятся очень танинными. Возьмите обычное белое вино и закусите его грецким орехом – это поможет воссоздать ощущение от оранжевых вин. Сухие и порой даже агрессивные в молодости, проведя в бутылке несколько лет, они превращаются в настоящее чудо. Если решитесь попробовать, советую взять вариант из сорта киси. На контрасте с ним становится понятно, почему нейтральные легкие вина вроде соаве совершенно бессильны перед пряной, обильной и насыщенной кавказской кухней.

6. Освежить рецепторы можно и солью. Любое сухое вино, выпитое после конфеты или жвачки, покажется невкусным и кислым, но это легко исправить, положив на кончик языка несколько крупинок соли. Французы пошли еще дальше: в узких винных кругах до дегустации шампанского предлагают соленые огурцы, мол, они усиливают восприятие. И даже на винных конкурсах, где я выступаю в роли судьи, в перерывах между сетами часто приносят свежие огурцы – они отлично подготавливают рецепторы к следующему раунду.

НЕ КИСЛО!

Теперь давайте поговорим о кислотности. Ее чаще всего упоминают, когда речь идет о белых винах, хотя термин общий – кислотность есть и в красных. Она выступает одним из показателей, по которому классифицируют белые вина – здесь можно привести в пример Германию, где производят одни из самых стильных рислингов в мире. Из-за климатических условий этот ароматический сорт винограда очень непросто собрать полностью созревшим.

Вина получались крайне кислотными, однако местным виноделам удавалось найти правильную формулу для своих рислингов. Они научились останавливать брожение, сохраняя в вине достаточное количество сахара – и те не казались чрезмерно кислотными. В наше время климат поменялся, а немецкие рислинги стали более сухими, да и мода уже другая. Сделайте небольшой глоток рислинга из Мозеля, подержите его во рту и через какое-то время почувствуете легкое ощущение на деснах и зубах – эффект идет именно от присутствующей в вине высокой кислотности. От шампанского самой сухой категории брют натюр ощущения будут аналогичными. Или возьмем новозеландский совиньон блан, тоже сорт с отличной кислотностью. Почему он всем так нравится? Зачастую там найдутся около 5–6 г/л остаточного сахара, сглаживающего кислотные углы, но не делающего вино приторным.

Если боитесь излишней атаки на эмаль зубов и стенки желудка, примите подстраховочные меры: самую серьезную кислотность можно усмирить, съев кусочек твердого сыра (к примеру гауды), предварительно окунув его в мед.

Но как понять, готовы ли вы получать удовольствие от полностью сухих вин? Просто спросите себя, нравятся ли вам оливки, голубой сыр, артишоки. Нравятся? Смело открывайте на аперитив не полусухое просекко, а сухой кремман или шампанское. Или сухой херес – это очень интересная альтернатива. Ароматика свежеиспеченного хлеба и орехово-грибные нюансы замечательно дразнят аппетит и способны подружиться с самой разной едой.

ПОЯВЛЯЕТСЯ ЕДА

Что касается блюд, то начать лучше с нейтральных, а потом постепенно переходить к более насыщенным и ароматным. Возьмем традиционный хит итальянской кухни – *ризотто*. Тут все зависит от того, с чем вы его готовите. К простому ризотто с морепродуктами можно спокойно посоветовать нейтральные белые вина (пино гриджо, соаве и им подобные), но как только возникнут яркие специи, их лучше уравновесить яркостью вина, взяв что-то пряное или вовсе ароматическое. А если в соусе возникло красное вино или помидоры, то и винное сопровождение может быть того же цвета.

СУПЫ

Если это холодный суп (свекольник, окрошка, гаспачо), то подобрать к ним вино поможет внимательный взгляд на ингредиенты или происхождение. Хорошей парой для гаспачо будет белое испанское вино с выраженной кислотностью, например, галисийский альбариньо. А в случае с окрошкой можно соригинальничать: попробуйте подружить ее с петнатом (там часто возникают схожие с квасом ароматические тона) или полусухим, а то и полусладким рислингом (здесь будет дружить уже сахар).

ПЕРЕЙДЕМ К РЫБЕ И МЯСУ

Да-да, их можно обсуждать в одном разделе, поскольку рекомендации для них будут похожими, здесь важно смотреть на метод и длительность приготовления. Если у нас *блюда на пару*, то берем либо совсем деликатные вина, либо что-то безалкогольное, лично я предпочитаю второй вариант. *Запекание в фольге*

или в духовке ощутимо смягчает и рыбу, и мясо, поэтому здесь лучше взять что-то не кислотное и, в идеале, взрослое (то есть от 4-5 лет), чтобы в вине уже начали появляться третичные ароматы – землистые, грибные, ореховые и им подобные.

Приготовление *на гриле или углях* дает ощутимую копченость, которую хорошо подчеркнет испанская виура, прошедшая через выдержку в дубе. Если вино не только выдерживали, но и ферментировали в бочке, то вообще отлично. Если же вы готовите стейк, забудьте о правилах и берите хоть шампанское – все зависит от вашего персонального вкуса.

Отдельно стоит поговорить *о дичи*. Красное мясо, будто бы уже природой приправленное специями, – настоящее гурманское удовольствие. Чтобы раскрыть его вкус еще сильнее, используйте красные вина с тонами подлеска и (в идеале) уровнем алкоголя не выше 13%. Наиболее удачным вариантом станет пино нуар из Бургундии, хотя можно подобрать и прекрасный гаме. Только не берите божоле нуво, там нет ничего интересного. Лучше поищите недооцененные вина мулен-а-ван или моргон категории крю. Уверена, они смогут вас покорить! Еще блюда из дичи отлично подчеркнут красные вина из довольно редкого австрийского сорта сент-лоран. Классику тоже никто не отменял – винтажное бордо будет замечательной идеей.

Экспериментируйте с сортами, регионами и выбирайте собственные эногастрономические сочетания. Но один «антисовет» всё же дам: никогда не запивайте красным вином сырую рыбу, к примеру севиче. Почти с полной гарантией получите недоумение и металлический привкус на языке бонусом.

НА ДЕСЕРТ

Мы обычно готовим запеченную грушу, фаршированную орехами, – это любимый вариант моего мужа. К ней можно брать любое десертное вино, чтобы справиться со сладостью и пряными специями. Хорошей идеей для суперсладких десертов станет венгерский токай – он тоже сладок, но сбалансирован, а его заметная кислотность отлично освежает рецепторы. А вот к несладкому завершению трапезы, например фуа-гра или сырам с плесенью, что сейчас довольно модно, подойдет французский сотерн, чудесно играющий на контрасте вкусов.

И помните главное: когда вы получаете удовольствие от вина и еды, настроение имеет огромное значение. Остановитесь, переключите мозг с повседневных забот на гедонистические радости и наслаждайтесь новыми вкусами и ароматами.



ОБНИМАЕМ НЕОБЪЯТНОЕ С ТАНЕЙ МАНН

Нюхайте, как парфюмеры, рассуждайте, как виноделы, получайте удовольствие, как футбольные фанаты.

Жизнь на две страны (Россия и Великобритания), работа в Италии и Испании, на трансатлантических круизных лайнерах, 21 год в винном бизнесе и дегустация более 10 000 вин ежегодно, 7 лет в московском *Simple* и возвращение туда спустя 10 лет, бесценный опыт в «Селфриджесе» и «Шато Марго», долгожданный международный диплом WSET 4-го уровня – все это позволяет и помогает мне говорить о вине просто и с удовольствием. Сегодня меня можно найти в ресторане *Grand Cru* на Малой Бронной. Надеюсь, после прочтения этой книги и вы почувствуете себя увереннее, ведь умение разбираться в вине – не только полезный навык, но и масса сопутствующего веселья и удовольствия.

АПЕРИТИВ: НАЧИНАЕМ С ИГРИСТОГО

Игристое всегда добавляет моменту немного праздника. Сейчас я расскажу, на что обращать внимание при выборе пузырьков, какие игристые тренды нас ждут и как подобрать особенное игристое, если повод обязывает.

ТРЕНДЫ

Главный тренд последних лет – мода на всё зеленое, органическое и ответственно произведенное. Тренд продолжает раскручиваться, производители шампанского тоже не остались в стороне: создали свою ассоциацию биодинамистов (биодинамика – подход к виноделию, основанный на природных удобрениях, работе по лунному календарю и с некоторым налетом шаманизма). Все бы хорошо, но климат Шампани суров, и выращивать виноград там очень сложно. Сырость, болячки к лозе прилипают мгновенно, плюс весенние заморозки из года в год... Отказываясь от пестицидов, винодел фактически подписывается под потерей прибыли, ведь удобрять и лечить лозу в критической ситуации будет очень непросто.



Однажды я продегустировала 80 вин от этих самых шаманов Шампани: пино нуар терял аутентичность, шардоне уходило в дикость и необузданность. Надо признать, что пока более интересные и сложные образцы получаются там, где на первом плане стоит не «зеленый сертификат», а разумные компромиссы. Выбирая хорошо знакомые гранд-марки вроде *Ruinart*, *Louis Roederer* или *Delamotte*, вы получаете подстраховку от неожиданностей и дополнительные гарантии.

ЧТО ВНУТРИ

Шампанское обычно производят из одного, двух или трех сортов винограда; исключения – редкость. Многие годы первая скрипка принадлежала шардоне, а высшим его выражением были *blanc de blancs* («белое из белого», 100% шардоне). Но не так давно производители игристого от Шампани до Эссекса стали обращать внимание на сорт менье (раньше его называли пино менье) – обычно в составе шампанского он возникал третьим и в скромных количествах, а теперь собрался целый клуб производителей {пино} менье. Интересные вина из него можно найти у шампанского дома *Billecart-Salmon* и британцев *Exton Park* (виноделит там француженка Колин Сили).

ИТАЛИЯ

В Италии тоже есть топовые игристые – они обитают в Ломбардии (франчакорта) и Трентино. Пара имен: обратите внимание на *Ca' Del Bosco* или *Ferrari*. А еще есть просекко из Венето – самое массовое и веселое игристое в мире. Его делают в гигантских стальных емкостях, что максимально ускоряет процесс выхода на рынок (в отличие от шампанского, которому нужно провести на осадке в бутылке минимум 15 месяцев). Просекко любят за цветочность, фруктовость и, зачастую, несухость. Если решите, что вам хочется от просекко большего, ищите на этикетке надписи *Cartizze* или *Valdobbiadene*.

МОРСКИЕ БРЫЗГИ ИЛИ ПЕРСИКОВЫЙ САД

Почему одни игристые – хрустяще-лимонные, а вторые кажутся нежнее и мягче? Почему некоторые имеют аромат персиков и цветов акации, а другие напоминают морские брызги? Все дело в базовом вине и философии винодела.

Любое игристое начинается с базового (обычного) вина, а пузырьки появляются в нем уже потом. В свою очередь, базовое вино начнется с сорта винограда, это основа, из которой потом рождаются совершенно разные стили и ароматы.

Посещая винодельческие регионы и общаясь с виноделами, я всегда допытываюсь о фишках производства: почти у каждого найдутся своя формула и принципы. Сделал базовое вино из шардоне в металлической емкости – и вот уже у нас появляется достаточно резвый образец, сочный и цитрусово-свежий. Провел для части вина яблочно-молочную ферментацию (процесс, когда яблочная кислота превращается в молочную) – напиток смягчит нрав, станет более округлым и приобретет оттенки масла с ванилью.

АТМОСФЕРНОЕ ДАВЛЕНИЕ В БУТЫЛКЕ

В бутылке шампанского давление составит около 5–6 атмосфер, в креманах – поменьше, в просекко – всего 3 атмосферы (метод производства сказывается). Поэтому если вы решили в новогоднюю ночь лихо открыть бутылку саблей или ножом в гусарском стиле, берите шампанское – чем выше давление, тем легче провернуть фокус.

ЧТО МОЖНО СПРОСИТЬ У КАВИСТА ИЛИ СОМЕЛЬЕ, ПОКУПАЯ ИГРИСТОЕ В ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ

(шампанское, креман, хорошая кава)

СКОЛЬКО ОНО ВЫДЕРЖАНО НА ОСАДКЕ?

Нельзя однозначно сказать «чем больше, тем лучше». Некоторым сортам (например, ароматическим) вообще идет небольшая выдержка. Шампанское категории non vintage (без привязки к конкретному году урожая) выдерживается на осадке не менее 15 месяцев. Креманы – от 12 месяцев, а кава – от 9. Дольше 15 месяцев выдерживают игристые, рассчитанные на более долгую жизнь, комплексные, с глубокой и богатой ароматикой.

КОГДА ПРОВЕЛИ ДЕГОРЖАЖ?

А теперь по-русски: «когда из вина удалили дрожжевой осадок». Почему это так важно? После этого момента вину нужно успокоиться – примерно как человеку после марафона нужно отдышаться.

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО: ЧТО ЗА ПТИЦА?

Понимаю возможный скепсис, но давайте договоримся: безалкогольное вино – это именно вино, а не сок или что-то другое. На самом деле, правильнее называть такое вино не безалкогольным, а деалкоголизированным – алкоголь из него удалили, но перед этим оно прошло все те же стадии, что и традиционное вино. Именно поэтому по своим внешним, ароматическим и вкусовым характеристикам оно больше похоже именно на вино, а не на сок, морс или иной напиток. А ведь ощущение, что ты пьешь вино, сверхценно – многим помогает расслабиться и свободно наслаждаться общением в компании.

Первыми потребителями безалкогольного вина обычно становились люди, которым предстояло сесть за руль после вечеринки или застолья. Но постепенно к ним прибавлялись те, кто по той или иной причине не хотел или не мог употреблять алкоголь в определенный период времени или в конкретной ситуации. Безалкогольные вина давно оценили по достоинству участники деловых обедов, которым нужно сохранять концентрацию во время переговоров. Наконец, безалкогольное вино стало достойной альтернативой для тех, кто стремится вести ультраздоровый образ жизни.

Глобальное маркетинговое агентство *Fact. MR* провело исследование, согласно которому мировой рынок безалкогольных вин будет ежегодно расти примерно на 7% и к 2027 году достигнет объема в \$10 млрд. Пока основной интерес к безалкогольным винам проявляют Европа и Северная Америка, но тренд дошел и до России: весной 2020-го статистика показала, что число запросов про безалкогольное вино в «Яндексе» увеличилось на треть за год.

Растет рынок – растут и запросы потребителя. Всё больше производителей обращают свои взоры к зарождающейся категории премиальных безалкогольных вин. Такими темпами пить безалкогольное вино скоро будет не только уместно и полезно для здоровья, но еще и престижно.

Должна признаться, еще лет 10 назад я считала безалкогольные вина отвратительными. Тогда у меня еще был свой бар в Британии, и местные леди в возрасте все время спрашивали: «А нет ли у вас безалкогольного?» Я икала, недовольно шмыгала носом, но была вынуждена идти и покупать его в ближайшем супермаркете. Пить было невозможно: ощущение, будто ты сделала ромашковую ванночку для ног, а потом решила ее пригубить.

Но в прошлом году я решила объехать российские винодельни. Мое путешествие началось с поместья Юрия Малика под Ростовом. Почему поместье? Ну а чем он не помещик: виноград, спаржа, чего там только нет. Юрий занимается и воссозданием традиционных русских сортов винограда: сибирьковского, кумшатского и т. д.

Также он первым в России занялся производством качественного «обезалкоголенного» вина. Белое показалось мне немного банальным, а вот красное привело в полный восторг. На обратной дороге мы заехали в магазин Юрия, купили коробку и всю дорогу пили его вместо сока, но на вкус оно было именно вином! Утоляло жажду, прекрасно сочеталось с закусками, а главное – танины были на месте.

ПЕРВОЕ РОССИЙСКОЕ ОБЕЗАЛКОГЛЕННОЕ

Термин «обезалкоголенное» Юрий Малик выбрал, чтобы подчеркнуть, что оно изготавливается из высококачественного сухого вина (белого или красного) и не содержит никаких добавок, кроме чуточки виноградного сока – его добавляют для смягчения кислотности после деалкоголизации. Процесс происходит в специальной вакуумной установке при температуре не выше 20 °C – это позволяет бережно убрать алкоголь из вина, сохранив максимум достоинств. Для производства одной бутылки такого вина потребуется почти две бутылки обычного, поэтому и стоимость у него высокая.

Обезалкоголенное вино не имеет почти никаких противопоказаний, кроме индивидуальной непереносимости каких-либо компонентов винограда.

ПОЛУАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

Полуалкогольные – потому что уровень алкоголя начинается от 4,5%, но в некоторых доходит и до привычных 14%. Речь про овощные и «грибные» вина, которые выпустили шеф-повара братья Березуцкие. Проверено на себе: они очень русские по стилю и прекрасно идут под качественные закуски.

ОВОЩНЫЕ ВИНА *TWINS GARDEN*

Братья привлекают к производству вина сомелье своего ресторана либо сторонних консультантов. Это крафтовое производство в скромных объемах, поэтому крепость вин в разных партиях может отличаться. Ниже примерные показатели.

Фенхель – 4,5 %	Подберезовик – 14 %
Одуванчик – 8 %	Сморчок – 14 %
Петрушка – 7 %	Белый гриб – 14 %
Томат – 11 %	Морковь – 15 %
Свекла – 11 %	Пастернак – 13 %
Лисички – 10,5 %	Водоросли – 4,5 %
Черный трюфель – 14 %	

СНОВА БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ: СКАНДИНАВСКИЙ ТОП

Москва полна открытий, но и мир не спит! Недавно мне написал друг из Индии: «Таня, есть сумасшедшее безалкогольное вино! С ним даже *Porsche* стали работать». Уже через месяц вино завезли в московский *Simple*, но его молниеносно раскупили, и я не успела попробовать. Так что будем пробовать вместе с вами, когда выйдет книга и вино снова появится в продаже.

МОЖНО ЗА РУЛЬ, ДАЖЕ В *PORSCHE!*

Шведский производитель *Oddbird* заявляет, что их кредо – «бескомпромиссные вкус и качество». Смело, если учесть, что сохранить аромат и вкус вина в безалкогольной версии до сих пор остается очень сложной задачей. *Oddbird* не стали мелочиться и с самого начала сотрудничали с топ-экспертом по шампанскому Рикардом Юлином. Юлин остался настолько доволен качеством получившихся вин, что даже разрешил использовать свое имя, а название бренда сменили лишь в прошлом году – для выхода на мировой рынок.

Oddbird удаляют алкоголь вакуумной дистилляцией: вино нагревают в вакууме примерно до 28 °С, что позволяет испарить этанол и сохранить ароматику со вкусом. К сырью тоже подходят ответственно: на игристое *spumante* идет виноград из аппелласьона высшего уровня DOCG. Немудрено, что *Oddbird* стали официальными партнерами *Porsche* во всем мире.