

# ФОРМЕННОЕ БЛАГООБРАЗИЕ

*Тот факт, что разное вино нужно пить из разных бокалов, уже, похоже, никого не удивляет. Мы не будем убеждать вас, что форма бокала — это важнейший элемент наслаждения вином, ведь эмоциональная атмосфера, в которой вино употребляется, может иметь не меньший эффект. И все же, как именно форма бокала влияет на содержание, почему это происходит и какие бокалы полезно иметь дома?*

**ФОРМА БОКАЛА — НЕ ПРИХОТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ПОСУДЫ, А РЕЗУЛЬТАТ ДОЛГИХ ПОИСКОВ ВОЛШЕБНОГО РАВНОВЕСИЯ, КОТОРОЕ ПОЗВОЛИТ ВИНУ ПОКАЗАТЬ СЕБЯ ВО ВСЕЙ КРАСЕ**

Разговоры о форме винного бокала — дело относительно новое, особенно если сравнивать их с тысячелетиями истории вина. Бурдюки, бараньи рога, кубки и фужеры самых разнообразных форм и размеров — что только не использовало человечество, чтобы удовлетворить жажду. Однако понастоящему ценители задумались о влиянии бокала на вино лишь в XX веке, когда его стали употреблять не просто для того, чтобы «запить» еду.

## НАБЛЮДАТЕЛЬНЫЙ КЛАУС

Ходят байки, что Клаус Ридель, гурман стекольного мастерства, сидел однажды вечером с гостями за столом. Очевидно, после ужина гости наслаждались бокалом вина и делились впечатлениями. Тут Ридель заметил, что мнения гостей по поводу вина сильно расходятся, а посмотрев на бокалы в руках гостей, понял, что пьют они из разной посуды — разного размера и формы. Доподлинно неизвестно, что произошло потом, однако в 1958 году публике был представлен первый специализированный бокал — Bourgogne Grand Cru, который сейчас выставлен в Музее современного искусства в Нью-Йорке. Вскоре при участии дегустаторов и виноделов был разработан ряд бокалов под красное и бе-

лое вино из разных сортов винограда, де-факто ставших стандартом для производителей винной посуды, — это произошло уже в начале 1960-х. Дизайн бокалов целиком основывается на методе «проб и ошибок»: через многочисленные дегустации, в которых участвуют виноделы и эксперты, постепенно круг возможных «претендентов» сужается, и в результате остается несколько бокалов, признанных наиболее подходящими для данного типа вина и лучше других передающими его характеристики. «Я как дирижер оркестра: могу добавить по желанию скрипки или ударные. Главное, чтобы Бетховен не звучал у нас, как Штраус», — говорит Георг Ридель.

## СВОБОДА ВЫБОРА ДИЗАЙНА

Сегодня каждый уважающий себя производитель предлагает полный ассортимент бокалов под вина из классических и наиболее популярных сортов винограда. Однако не думайте, что производители бокалов ориентируются лишь на свои изыскания, выпуская новые линейки. Когда основные формы уже известны, у производителя есть свобода создания разных коллекций бокалов с разным дизайном. Эти бокалы будут прекрасно подходить под конкретный тип вина и одновременно предоставлять потребителю свободу выбора дизайна, который ему больше по вкусу. Вовсе не редкость, что определенные линейки бокалов оказываются не-

популярны на том или ином рынке, в этом случае их поставки прекращают, а часто и вовсе выводят из производства. Не только рынок заставляет производителей искать новые формы, бывали у стекольщиков и свои неудачи: так, Клаус Ридель спроектировал бокал для бароло, который не «сработал». Все кончилось тем, что его стали использовать для москато, что вызвало недовольство его сына Георга. Имея в своем арсенале уже ставшие классическими формы бокалов, производители конкурируют, основываясь на таких качествах, как уровень знаний, традиций и опыта, а также техническое ноу-хау.

## ФОРМА БОКАЛА И АРОМАТИКА ВИНА

Главным фактором, определяющим формы современных винных бокалов, является сорт и тип самого вина. Для того чтобы достигнуть гармоничного вкуса и аромата производители варьируют размер чаши, ее высоту, а также размер ободка бокала и его «закругленность». Базисные формы бокалов основаны на наиболее классических и хорошо изученных сортах винограда и регионах, где их изначально выращива-

ют: для красных вин это каберне совиньон («Бордо») и пино нуар («Бургундия»), для белых чаще всего совиньон блан и шардоне. В линейках ведущих марок могут встречаться и бокалы, позиционируемые под другие сорта (например, рислинг, шираз, зинфандель), но в целом они отличаются от перечисленных незначительно. Специальную форму имеют бокалы под игристые, а также крепленые вина.



© Fotobank.ru / Cephas

ны, а чаще всего только на 1/3. Делается это в том числе и для того, чтобы у нас была возможность «покрутить» вино в бокале, дать ему войти в контакт с кислородом и освободить ароматические составляющие после пребывания в бутылке, насладиться его эволюцией.

— Самые легкие ароматы концентрируются в верхней части бокала — это цветочные и фруктовые тона;

— В средней части «обитают» растительные, земляные и минеральные тона;

— Самые тяжелые ароматы сосредоточены у поверхности вина — это ароматы дерева, кожи, а также и спиртуозные тона.

#### ФОРМА БОКАЛА И ВКУС ВИНА

То, что раньше было полезно знать, наверное, только медикам, сегодня используют и любители вина. Ридель не зря 16 лет посвятил исследованию физических свойств вина в бокале и ответственности различных зон языка человека за восприятие его вкуса. Сегодня влияние бокала на аромат и вкус вина так же неоспоримо, как, например, влияние пробки, — простые, казалось бы, вещи раньше не были так очевидны, или люди просто не задумывались об этом.

Выбор формы бокала тесно связан с тем, как именно человек ощущает вкусы. Различные зоны языка отвечают за восприятие разных вкусовых ощущений. Сегодня это подтверждено выводами ученых. Четыре зоны языка отвечают за такие вкусовые ощущения как сладость, кислота, соленость и горечь. По бокам языка располагаются зоны, особо чувствительные к кислоте, на кончике языка сосредоточились ощущения сладости, центральная часть языка отвечает за соленость, а горечь наиболее ощущается ближе к гортани. Эти данные стали одним из ключевых моментов в подборе формы бокала, особенно это касается формы кромки бокала. Для того чтобы направить вино ближе к передней части языка, кромку бокала делают более округлой.

#### НОЖКА КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ ФОРМЫ БОКАЛА

Ножка придает бокалам не только более эстетический и изящный вид, как можно было бы подумать. Одной из ее важных функций является возможность крутить бокал за ножку, чтобы дать вину обогатиться кислородом и проявить себя в полной мере.

#### ПОЙМАННЫЕ В БОКАЛЕ

Когда вино попадает в бокал, начинается его «новая жизнь»: ароматические вещества испаряются с поверхности и поднимаются к верхней части чаши бокала, где, в зависимости от его формы, концентрируются в той или иной степени перед тем, как покинуть бокал. Соответственно, чем уже верхняя часть, тем сильнее концентрация ароматов.

Ароматы вина — нежная и тонкая субстанция. За то, как они ведут себя в бокале, отвечает не только его форма, но и принятые традиции наслаждения вином: бокал никогда не наливают больше полови-

#### КАКИЕ БОКАЛЫ НУЖНО ИМЕТЬ ДОМА?

Чтобы дома было все необходимое для ужина с вином, вовсе не обязательно иметь десять разных видов бокалов, но совершенно необходимый минимум: бокал под красное, белое и шампанское. Тем не менее, если вы хотите действительно почувствовать всю гамму вкусов и ароматов, желательно иметь бокалы двух разных форм для красного вина (типичные «Бордо» и «Бургундия»). Бокалы под белое вино следует выбирать в зависимости от предпочтений, но можно обойтись и бокалом классической формы.

## ВЫСКАЗЫВАНИЯ

Мы никогда не диктуем виноделу, каким должно быть его вино. Наоборот, мы с интересом следим за появлением новых вин и стараемся сделать так, чтобы эти вина раскрылись наилучшим образом в специально изготовленных под них бокалах ■

\*\*\*

Язык — очень чувствительный орган. Поэтому хороший винный бокал должен иметь очень тонкий ободок, который входит в непосредственный контакт с языком, так как толстый край бокала с большой вероятностью будет направлять вино не на те зоны языка, на которые нужно ■

\*\*\*

Форма бокала крайне важна для восприятия вина, ничто другое не оказывает столь сильного воздействия на этом этапе. Если человек пьет одно вино из двух, казалось бы, идентичных бокалов и чувствует разницу — значит, все же форма бокалов разная ■

**Рихард Фойт**, управляющий директор Spiegelau

Форма наших бокалов определяется множеством дегустаций, и мы снова и снова доказываем, что вкус вина меняется в зависимости от используемого бокала. Замечательно, что независимые научные исследования подтверждают нашу философию ■

**Георг Ридель**, владелец марок Riedel и Spiegelau

Не думаю, что, для того чтобы наслаждаться вином, нужно иметь дюжину различных вариантов бокалов. Лично я вполне обхожусь шестью ■

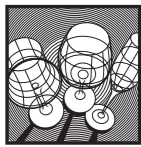
**Крис Киссак**, редактор сайта WineDoctor.com

Я помню 70-е — когда я рос, мой отец пил прекрасные вина из резных английских бокалов, а в 80-е стекло Vassarat считалось лучшим ■

**Джеймс Саклинг**, Wine Spectator

На наше восприятие вина влияет множество факторов — например, окружающая атмосфера или компания людей. Я наслаждался великолепным вином из «тумблеров» в плохо освещенном отеле и пил фантастическое вино из дешевых пластиковых стаканчиков, сидя в дымке костра в горах Сьерры ■

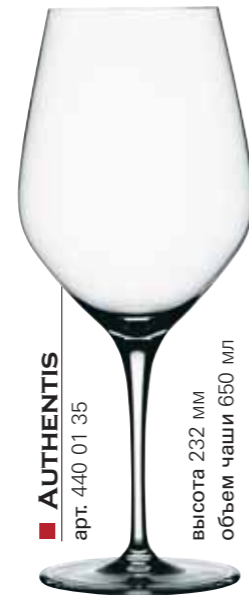
**Джеймс Лоуб**, Wine Spectator

**БОКАЛЫ ТИПА «БОРДО»**

Хотя бокал такой формы и называется «Бордо», он подходит для различных красных вин с высоким уровнем танинов, умеренной кислотностью и уровнем алкоголя >12°.

Такая форма бокала часто считается универсальной и подходящей для ежедневного использования. Суженный ободок без закруглений направляет вино на центральную часть языка, где рецепторы особенно чувствительны к сладкому вкусу, что позволяет подчеркнуть фруктовость и смягчить возможную резкость горьковатых танинов в таком вине (по крайней мере, вначале).

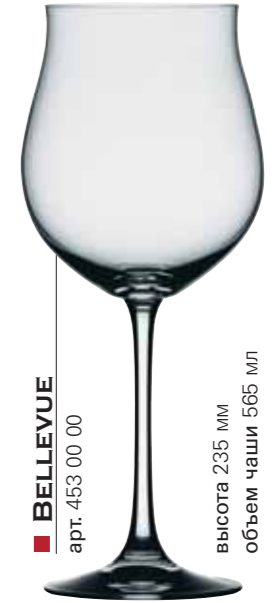
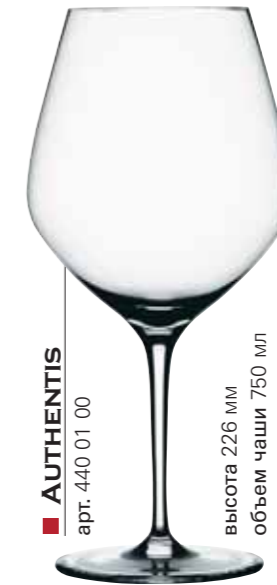
В серии профессиональных бокалов такой бокал для каберне / мерло появился одним из первых. Революционным был в первую очередь его объем. Раньше такие крупные бокалы казались нонсенсом. Однако для хорошего современного красного вина объем чаши хотя бы в 600 мл необходим. В меньших бокалах богатое, ароматичное вино может показаться «плоским», ароматы дуба будут слишком «выпирать», а танины будут акцентироваться.

**РЕКОМЕНДОВАНЫ ДЛЯ:**

- бордо и других вин на основе каберне совиньона, каберне фран, мерло
- вин из ронских сортов (сира / шираз и др.)
- brunello-ди-монтальчино, кьянти
- испанских красных вин (темпранильо, гарнача и др.)
- альянико, примитиво
- зинфанделя
- амароне
- портвейна, кроме винтажного

**БОКАЛЫ ТИПА «БУРГУНДИЯ»**

Бокалы, созданные под бургундское пино нуар, логично оказались идеальным вариантом под пьемонтское бароло. Эти вина обладают очень интенсивными, но при этом тонкими, летучими, переливающимися ароматами, и бокал должен «поймать» и раскрыть их



Бокал такой формы выбирают для вин с умеренными танинами и достаточно высокой кислотностью. Более широкий ободок направляет вино ближе к передней части языка, акцентируя большее внимание на сладости и компенсируя кислотность, которая сохраняется в таких винах с возрастом. По объему такие бокалы больше «бордоских», внутри больше пространства, что позволяет вину активнее контактировать с кислородом. В верхней части такие бокалы несколько сужаются, что позволяет сконцентрировать и удержать ароматы внутри. Даже если кромка бокала не выгнута немного наружу, то, поскольку диаметр бокала больше, в любом случае вино быстрее распределяется не только по центральной, но и по боковым зонам языка, благодаря чему оно ощущается более свежим и тонким.

То, что такие бокалы предназначены для бургундского пино нуар, еще не означает, что именно их следует выбирать под любое пино нуар: новосветское пино во многих случаях потребует все-таки бокала типа «Бордо». А вот пьемонтские бароло и барбареско (неббиоло) по стилистике в действительности чем-то близки бургундским красным.

Бокала такой формы многие виноделы опасаются, поскольку он как никакой другой обнажает слабые стороны недостаточно интенсивных вин с непрочной структурой.

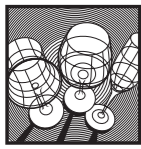
**РЕКОМЕНДОВАНЫ ДЛЯ:**

- бургундских красных вин
- бургундских белых Grand Cru
- лучших вин из пино нуар в бургундском стиле из других регионов
- бароло, барбареско
- лучших образцов барбары
- лучших образцов божоле



В большинстве коллекций кроме бокалов типа «Бордо» и «Бургундия» вы найдете бокал, позиционируемый просто под красное вино. По форме он будет схож с бокалом «Бордо», но будет несколько меньше по размеру. Такой бокал лучше подойдет для вин со средним «телом» и менее крепких, таких как божоле (впрочем, для божоле класса «крю» возможно стоит предпочесть бокал типа «Бургундия»), дольчетто, южноитальянское санджовезе и др.

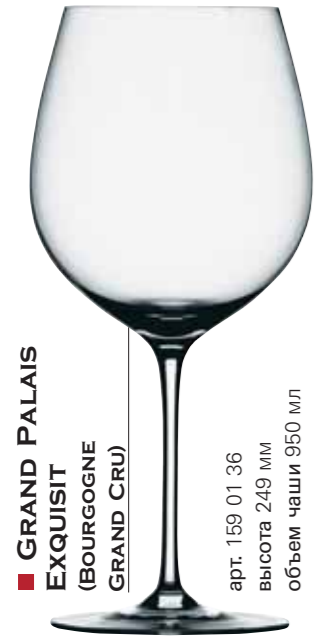
\* Все бокалы из различных коллекций Spiegellau приведены в масштабе 1:3.



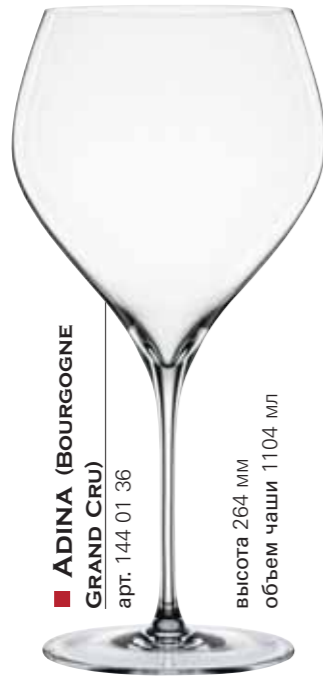
## БОКАЛЫ GRAND CRU

Отдельного упоминания заслуживают бокалы, специально созданные под великие вина Бургундии и Бордо. Именно они являются прототипом для своих менее крупных «собратьев».

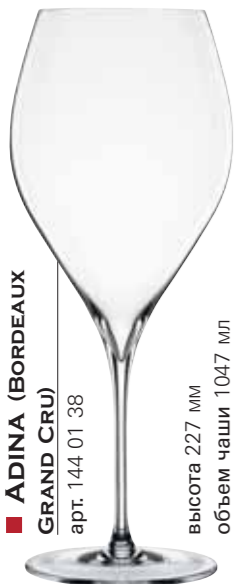
Чаша такого бокала может теоретически вместить в себя всю бутылку, однако на практике никто этого, конечно, не делает. Всё в этих бокалах призвано помочь вину раскрыть накопленный в нем за долгие годы выдержки потенциал и мощь и заставить нас в восторге замереть, почувствовав ароматы, концентрирующиеся у края бокала. Такой бокал не только предоставляет максимальную площадь для контакта вина с кислородом, но и позволяет получить максимальное эстетическое удовольствие, просто глядя на вино сквозь идеально прозрачные тонкие стенки. За форму разработанного в 1958 году бокала для великих вин Бургундии журнал Decanter назвал его «самым лучшим бокалом всех времен, подходящим как для молодых, так и для старых вин Бургундии».



■ GRAND PALAIS EXQUISIT (BOURGOGNE GRAND CRU)  
арт. 159 01 36  
высота 249 мм  
объем чаши 950 мл



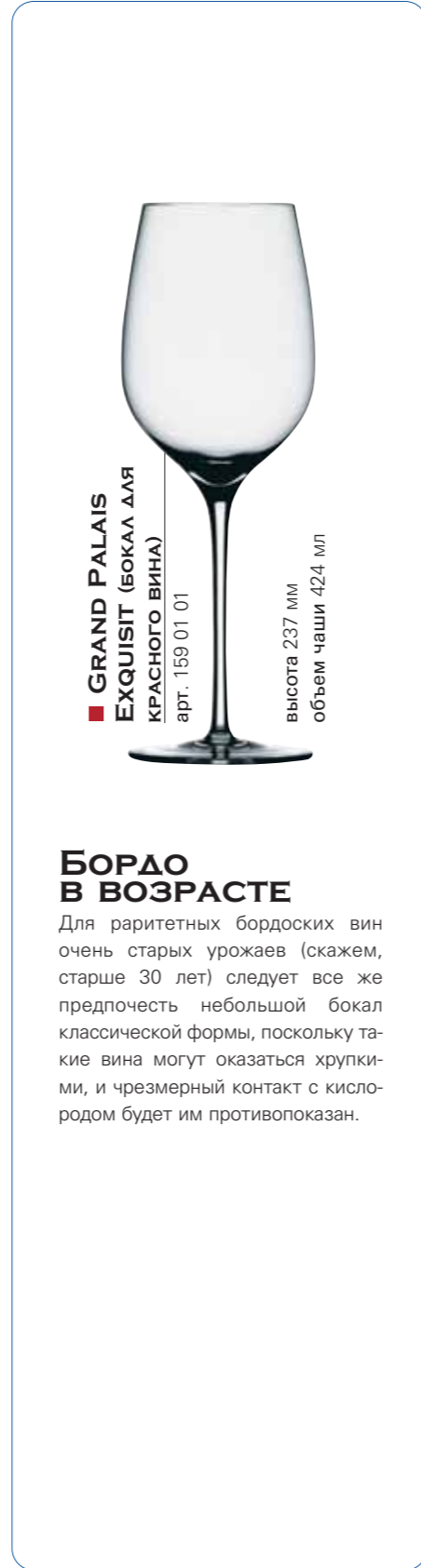
■ ADINA (BOURGOGNE GRAND CRU)  
арт. 144 01 36  
высота 264 мм  
объем чаши 1104 мл



■ ADINA (BORDEAUX GRAND CRU)  
арт. 144 01 38  
высота 227 мм  
объем чаши 1047 мл



■ GRAND PALAIS EXQUISIT (BORDEAUX GRAND CRU)  
арт. 159 01 38  
высота 254 мм  
объем чаши 730 мл

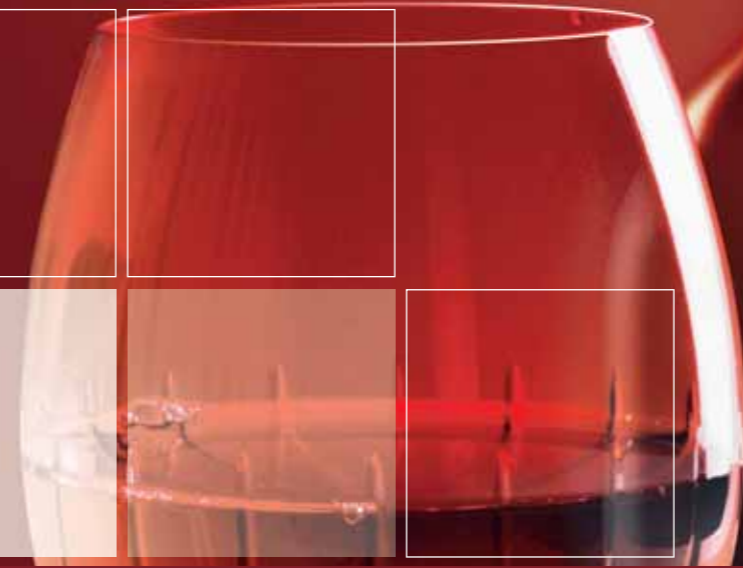


■ GRAND PALAIS EXQUISIT (БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО ВИНА)  
арт. 159 01 01  
высота 237 мм  
объем чаши 424 мл

### БОРДО В ВОЗРАСТЕ

Для раритетных бордоских вин очень старых урожаев (скажем, старше 30 лет) следует все же предпочесть небольшой бокал классической формы, поскольку такие вина могут оказаться хрупкими, и чрезмерный контакт с кислородом будет им противопоказан.

РЕКЛАМА



## ВИННЫЙ ХЬЮМИДОР

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ВИНА СО ВСЕГО МИРА



Опытные кависты хьюмидора всегда готовы прийти на помощь и дать квалифицированный совет при покупке вина, составлении винных карт, подборе коллекций вин удачных миллезимов.

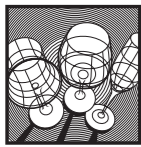
В винном хьюмидоре созданы идеальные условия для хранения вина: специальная температура – 14°C, влажность – около 70%, выдвижные полки, где вина хранятся горизонтально.

## ВИННЫЙ ХЬЮМИДОР – БУТИК ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ВИН И КРЕПКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

ул.Шоссейная, 2Б  
тел: (495) 502 19 00  
факс: (495) 502 19 64

[www.metro-cc.ru/humodor/](http://www.metro-cc.ru/humodor/)

# METRO



## КЛАССИЧЕСКАЯ ФОРМА ДЛЯ БЕЛОГО ВИНА

**Бокалы, подходящие для большинства сухих белых вин, по форме похожи на бокалы типа «Бордо», однако они однозначно будут меньше по объему.**

Почему же бокалы для белого вина в целом меньше, чем бокалы для красного? Этому есть простое, но не бросающееся сразу в глаза объяснение: дело в том, что у белых вин чаще всего гораздо более низкая температура подачи, а пьются они в таких же температурных условиях, как и красные. В маленьком бокале у белого вина больше шансов быть выпитым быстрее, к тому же меньше площадь соприкосновения с согревающим вино воздухом, а потому и гораздо меньше вероятность достигнуть нежелательно высокой для него температуры.

Многие коллекции бокалов предлагают по два вида бокалов для белого вина, отличающихся только по объему. «Малые» бокалы стоит выбирать для наиболее легких, молодых белых вин, а также для большинства сухих розовых вин. Для более серьезных образцов, тем более, для белых, выдержанных в дубе, следует все же предпочесть более крупный бокал.

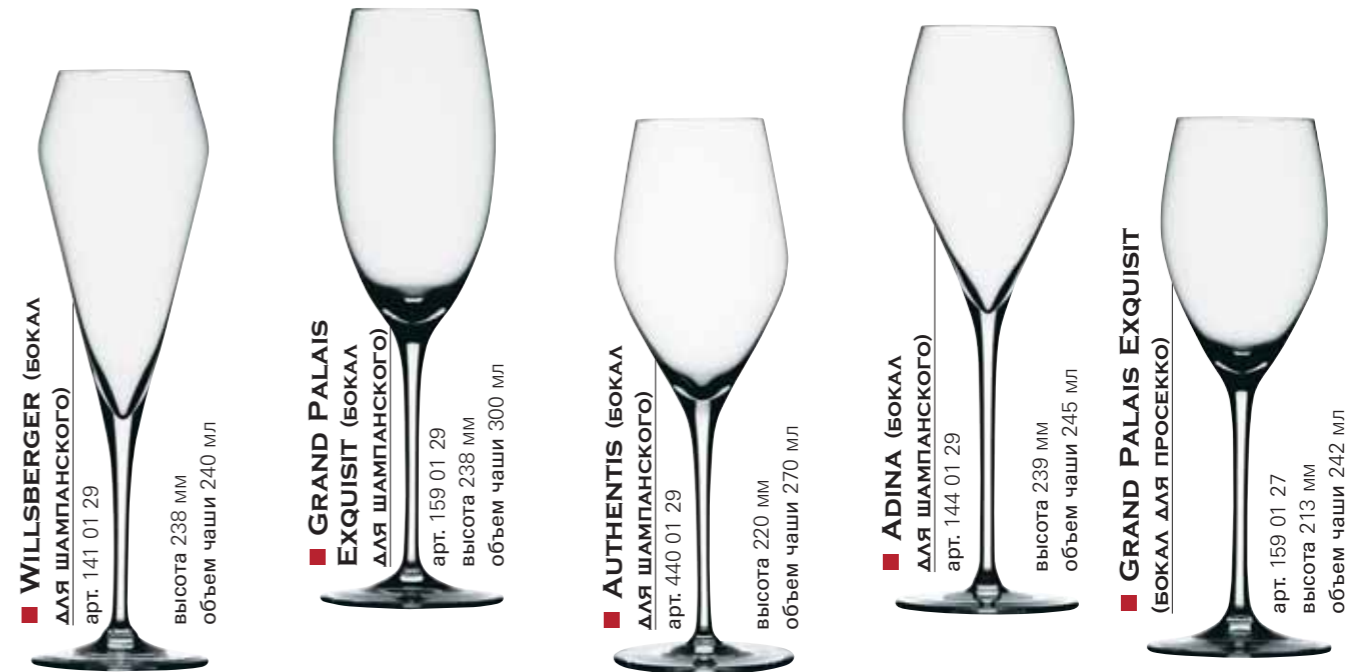


**Рекомендованы для:**  
всех типов сухих белых вин, в том числе выдержанных в дубе, за исключением бургундских Grand Cru и других очень хороших шардоне с выдержкой во французских барриках

## БОКАЛЫ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО И ИГРИСТЫХ ВИН

**Среди разнообразных форм бокалов для игристых вин наиболее очевидно «классовое расслоение».**

Так называемые креманки, которые, по легенде, некогда были «скроены» по форме груди большой любительницы шампанского Марии Антуанетты и из которых принято было выстраивать пирамиды, сегодня все еще производятся, но рекомендовать их можно разве что под полусладкие игристые вина, сделанные по методу «шарма». Универсальной формой «шампанского» бокала обычно считают «флют», однако профессиональные дегустаторы и сами виноделы ехидно называют такой бокал «пеликаным» (нос в него не входит, поэтому, чтобы сделать глоток, приходится закидывать голову «по-пеликаны»). Впрочем, для недорогих игристых вин флюты остаются наиболее употребимыми. Но для игристых высокого класса и для хорошего шампанского стоит выбирать все же более изысканные формы. Хороший бокал, оставаясь вытянутым, должен все же заметно расширяться кверху. У него также должна быть «камера» — точечное углубление на доньшке чаши (благодаря ему перлаж будет более «тонким» и устойчивым).

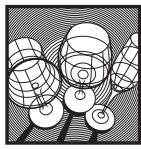


**TALISKER**  
ESTD 1830  
THE ONLY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY FROM THE ISLE OF SKYE

**TALISKER**  
ESTD 1830  
THE ONLY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY FROM THE ISLE OF SKYE

Talisker™ — виски, воспитан Робертом Стивенсоном, который его высоко ценил и называл «Королем напитков». Дымная сладость, морская соль, перечный вкус, солодовые тона — противоречивые на первый взгляд характеристики — составляют суть этого сложного и гармоничного виски.

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

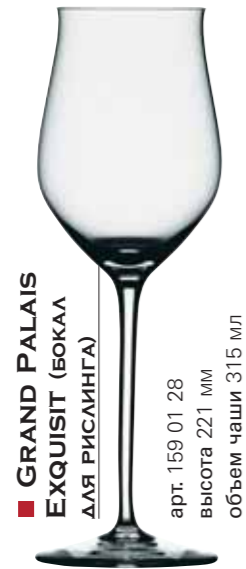


## ОСОБЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИН

Разнообразить свою коллекцию профессиональной винной посуды вы можете с помощью этих изящных бокалов несколько необычной формы.

## БОКАЛЫ ДЛЯ «СЕВЕРНЫХ» СУХИХ БЕЛЫХ ВИН

Бокал с такими очертаниями призван сгладить высокую кислотность свежих молодых вин, акцентируя внимание на фруктовости. Выгнутая кромка бокала заставляет инстинктивно приподнимать кончик языка, когда вы делаете глоток, поэтому вино попадает на зону, более чувствительную к сладким вкусам. Такой бокал, в первую очередь, подходит для белых вин из северных регионов Европы. Кстати, если, открыв бутылку белого вина, вы заметите в нем некоторую остаточную игристость, то сервируйте его в таком бокале.



## РЕКОМЕНДОВАНЫ ДЛЯ:

- сверхсухих рислингов из Рейнгау
- австрийского грюнер фельтлинера
- тирольского сільванера
- умбрийского орвьетто

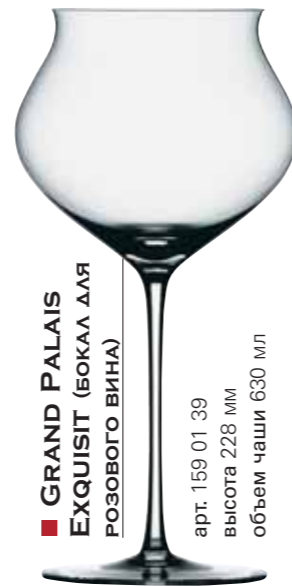
## БЕЛОЕ GRAND CRU

Для великих шардоне, выдержанных в барриках, таких как Montrachet или Meursault (но не Chablis Grand Cru!), можно выбрать бокал типа «Бургундия».



## «РОЗОВАЯ» ЭСТЕТИКА

Красивый необычный бокал предназначен для самых серьезных розовых вин из Прованса, Наварры, ронского апелласьона Tavel. Большой объем чаши позволяет лучше раскрыться тонким ароматам, суженный верх не дает им улетучиваться, выгнутая кромка направляет вино на кончик языка, благодаря чему фруктовые ароматы акцентируются, а кислотность ощущается не такой резкой.

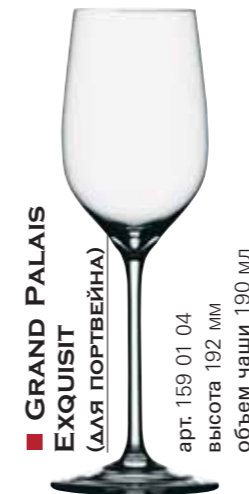


## БОКАЛЫ ДЛЯ КРЕПЛЕННЫХ И ДЕСЕРТНЫХ ВИН

Крепленые вина без сомнения можно пить из стандартных бокалов для красных и белых вин (для порта — бокал типа «Бордо», для хереса — маленький «белый» бокал). Но для особенных образцов можно приберечь особенные бокалы.

## ПОРТ

Форма, разработанная специально для винтажного портвейна, — это бокал, более или менее напоминающий очертания «бордоского», но гораздо меньший по объему. И конечно, это будет бокал ручной работы. Такой бокал дает возможность подчеркнуть ароматы фруктов, специй, трюфелей, кожи и дыма. Поскольку у порта высокий уровень алкогольной крепости, важно, чтобы тонкие нюансы букета не потерялись на фоне «спиртуозности».



## ХЕРЕС

При разработке формы бокала для хереса за образец взяли традиционный бокал, который всегда использовали сами производители хереса. Эксперты сочли его идеально подходящим. Такие бокалы совсем маленькие и суженные кверху (чтобы оксидативный фон не акцентировался). Пить херес следует очень холодным, поэтому и порция совсем маленькая (чтобы не успевал нагреться).



## СОТЕРН

Сотерн и другие вина из ботритизированного винограда рекомендуются пить из малых бокалов для белого вина.

