

18+

ЛИЗА КАМИН

ВИНО

*о котором вам не
рассказывали*

ТИХОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ИСПАНСКИМ
ИГРИСТЫМ: БОКАЛ ЗА БОКАЛОМ

PENEDÈS • GARRAF • ANDALUCÍA
PAÍS VASCO • RIOJA

2026

Лиза Камин

**Вино, о котором вам
не рассказывали. Тихое
путешествие по испанским
игристым: бокал за бокалом**

«Издательские решения»

Камин Л.

Вино, о котором вам не рассказывали. Тихое путешествие по испанским игристым: бокал за бокалом / Л. Камин — «Издательские решения»,

Игристое вино редко воспринимают всерьёз. Слишком лёгкое. Слишком праздничное. Слишком понятное. Но за пузырьками — другая история. История земли, времени и решений, которые нельзя ускорить. Это не гид и не учебник. Это попытка посмотреть на испанское игристое через места, где оно рождается: Пенедес, Гарраф, Андалусия, Страна Басков, Риоха. И понять, что вино — это не только про вкус. Это дверь.

© Камин Л.

© Издательские решения

Содержание

Вместо предисловия	6
Мечта в бокале игристого	6
Глава первая · Каталония, Пенедес	8
День, когда кава не была праздником	9
Глава вторая · Сердце Пенедеса	11
Вино, которое не захотело быть кавой	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Вино, о котором вам не рассказывали Тихое путешествие по испанским игристым: бокал за бокалом

Лиза Камин

© Лиза Камин, 2026

ISBN 978-5-0070-7748-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Вместо предисловия

Мечта в бокале игристого

* * *

Подруга позвонила и сказала — есть одно место, приходи, я веду дегустацию, будут испанские игристые, шесть вин, вечер воскресенья. Я сказала «конечно» раньше, чем успела сообразить, что именно это значит.

Один большой стол. К концу первого бокала все уже смеялись и перебивали друг друга — и было совершенно непонятно, когда именно это успело случиться. Этот вечер был из тех, после которых остаются не только воспоминания о вине.

Подруга — сомелье из тех, кто рассказывает про вино так, что хочется слушать, а не записывать. Она объясняла — мы пробовали, переглядывались, угадывали, спорили вполголоса. Кто-то уверенно называл регион — и попадал. Кто-то уверенно называл — и промахивался. Смеялись все. Соперничества не было никакого — был вечер, который с каждым бокалом становился всё более открытым. Как будто вино само раздвигало пространство.

Пока я сидела, нюхала, пробовала, делала заметки — меня накрыло желанием оказаться там, откуда каждое из этих вин родом. На берегу Средиземного моря в Пенедесе. На меловых холмах Андалусии. У Бискайского залива, где виноград слышит океан задолго до того, как его сорвут. Мечтать — не запрещено.

Эта книга — мой воображаемый маршрут. Путешествие, которого не было, но которое я очень отчётливо увидела в шести бокалах.

Честное предупреждение: всё, что здесь написано, — фантазия. Бары, виноделы, разговоры — придуманы. Но вина настоящие. Все шесть с того самого вечера. И то, что я о них думаю, тоже настоящее.

Почему именно игристые?

Потому что это самый несправедливо недооценённый жанр. Мы берём их на праздник, открываем с хлопком и брызгами, выпиваем быстро — и не особо задумываемся, что именно пьём. Игристое воспринимается как фон для тоста. Как нечто лёгкое и необязательное.

На самом деле это несправедливо. За каждой бутылкой стоит поразительная история: годы выдержки в тёмном погребе, конкретная земля с конкретным составом почвы, виноделы с очень конкретными убеждениями о том, каким должно быть вино. И нередко — смелость идти против течения, когда проще было бы делать, как все.

Испания делает игристые удивительно по-разному, и это само по себе невероятно интересно. Классическая кава из Пенедеса — с её хлебной сложностью и минеральной точностью. Живые петнаты с Гаррафа — мутные, дикие, честные до неприличия. Уникальное андалусийское игристое, рождённое под дрожжевой вуалью, которую здесь называют *velo de flor* и которую не встретишь больше нигде в мире в таком виде. Чаколина из Страны Басков — с океаном в каждом глотке. И наконец, игристое из Риохи — из белой мутации красного сорта, которую заметил один виноградарь на одной лозе больше тридцати лет назад.

Это разные вселенные. В каждой — своя философия, свои правила, своё понимание того, что значит сказать правду в бокале.

Про этот текст

Я постаралась объяснить всё, что объясняла себе сама, — без снобизма и без ощущения, что вино — это клуб по приглашениям. Термины вы найдёте в словаре в конце книги: он есть, и он подробный. В тексте я буду называть вещи своими именами, потому что *sur lie* или *velo*

de flor — это красивые слова, которые стоит произнести хотя бы раз. Но объяснять их по ходу дела не стану: это сбивает ритм.

Налейте себе бокал. Прислушайтесь. Путешествие начинается.

Глава первая · Каталония, Пenedес



День, когда кава не была праздником

* * *

В Пенедесе в октябре пахнет виноградом и остывающей землёй. Жара уже спала, но камни ещё помнят лето — тёплые, пыльно-белые, словно напоённые всем, что видели за сезон. Виноградники тянутся вдоль дорог ровными рядами: после сбора урожая лозы стоят растрёпанными, почти усталыми, листья начинают желтеть по краям. Пейзаж выглядит по-домашнему простым — без претензий на красоту, просто живой. Воздух плотный, чуть сладковатый от перезревших ягод, которые не успели собрать.

Бар я нашла случайно — свернула не туда и решила не возвращаться. Место было без вывески и без туристов: несколько столиков на улице, плющ на стене, засохший, но не убраный. Меню, написанное мелом на доске, с одной стороны которой остались следы вчерашнего — кто-то написал поверх, не дождавшись, пока высохнет. Именно такие места в Испании никогда не разочаровывают. Они ничего из себя не строят — и именно поэтому всегда оказываются тем, что нужно.

День был ни о чём. Из тех, что не запоминаются без посторонней помощи. Я сидела за столиком, плотно прижатым к соседнему, слышала чужие разговоры — про племянника, который не звонит, и про то, что цены на рынке совсем вышли из берегов. Рядом было хорошо. Я почувствовала это физически — как тепло, которое приходит не от температуры воздуха, а от самого факта, что вокруг люди.

Официанта звали Пау — я узнала это потом, из чека. Немолодой мужчина лет шестидесяти пяти, с виноградными пятнами на фартуке, въевшимися так глубоко, что их не взял бы никакой порошок. Он двигался с неторопливой уверенностью человека, который делает одно и то же уже сорок лет. Пау не спросил, что я буду. Просто вышел из-за стойки, поставил бутылку на стол и ушёл. Без меню, без вопросов, без рекомендаций.

В Испании так бывает. Иногда решение принимают за тебя — и оказываются правы. Это особый вид доверия, которому учишься не сразу.

На этикетке было написано: Brut Nature. Я заметила это сразу — и улыбнулась, потому что поняла. Brut Nature — самая сухая, самая честная категория игристого. После того как вино делает свои пузырьки, в него обычно добавляют немного сладкого сиропа — смягчить кислотность, собрать вкус в кулак. В Brut Nature этого не делают. Ни грамма добавленного сахара. Только виноград, дрожжи и время. Спрятать в таком вине нечего — поэтому, когда оно получается хорошим, оно запоминается надолго.

Кава была холодной, но не резкой. Пузырьки поднимались медленно — не торопились, словно тоже не имели никаких планов. Так бывает, когда вино провело в бутылке достаточно долго: это Gran Reserva, не меньше тридцати месяцев в контакте с дрожжевым осадком. За это время дрожжи медленно-медленно отдают вину всё накопленное — и фруктовая прямолинейность уступает место чему-то более сложному: хлеб, орех, лёгкая горчинка миндаля.

Классическая кава делается из трёх каталонских сортов, и каждый из них — отдельный голос в одном разговоре. Xarel·lo — это скелет и характер. Он даёт вину ту самую минеральную напряжённость, которую чувствуешь на задней части нёба: что-то похожее на вкус камня после дождя, на белый перец, на сухую цитрусовую цедру. Именно Xarel·lo делает каву из Пенедеса непохожей на игристые из других регионов. Macabeo смягчает и облагораживает — делает вкус более открытым, менее угловатым. Если Xarel·lo — строгий характер, то Macabeo — воспитание. Parellada — самый деликатный из трёх. Она добавляет цветочность, лёгкость, что-то весеннее. Не кричит о себе, не тянет одеяло. Просто присутствует — и именно благодаря ней каждый глоток оставляет после себя нечто приятное, как хорошая пауза в конце фразы.

Даже не зная этих названий — всё это чувствуется. Вино не спешит, но и не даёт расслабиться. Оно держит тебя в разговоре — вежливо, но настойчиво.

* * *

Пау вернулся с тарелкой — тоже без вопросов, тоже как само собой разумеющееся. На грубой, слегка шерботой керамике лежали *boquerones en vinagre*: анчоусы в уксусе, ослепительно белые на фоне зелёного оливкового масла, с тончайшими кружочками свежего чили. Рядом — *rap con tomate*, натёртый чесноком и помидором так щедро, что мякиш стал малиновым, почти тёмным, но не потерял хруст корочки. Запах был простым и абсолютным: масло, чеснок, спелый томат.

Я взяла анчоус. Его резкая, прямолинейная кислотность — не кислота вина, а совсем другая, живая, морская — могла бы подавить более слабое вино. Но Brut Nature принял вызов: пузырьки мгновенно смыли маслянистость, оставив только чистый вкус моря и холодного камня. Финиш был долгим и минеральным. Я закрыла глаза на секунду — и вдруг поняла, что такое «минеральность» применительно к вину. Не из описания на этикетке. Через анчоус.

Потом оливки Gordal — крупные, мясистые, с кусочком консервированного лимона внутри. Когда кусаешь такую оливку и сразу делаешь глоток кавы, Parellada вдруг расцветает: весенние цветы, которых раньше не замечала, выходят на первый план. Еда и вино не просто сочетаются — они помогают друг другу раскрыться. Это не подбор по принципу «что к чему подходит». Это разговор.

Хлеб с помидором я оставила напоследок. Кислотность помидора, сладость масла, острота чеснока — и холодная кава. Каждый ингредиент как будто находил в вине своё отражение.

Потом Пау принёс ещё один бокал — наверное, решил, что первый был пробным. Я налила, взяла ещё кусок хлеба с помидором. На этот раз всё было просто хорошо — вкусно, приятно, правильно. Но той вспышки узнавания, той минуты, когда понимаешь что-то новое про вино и про себя, — уже не было. Открытие нельзя повторить, даже если налить тот же бокал в тот же стакан.

* * *

Я сидела долго — дольше, чем планировала. Солнце сдвинулось, тень от плюща накрыла столик, кто-то за соседним столом заказал ещё один кувшин воды. Запахло нагретой смолой и сухой пылью. Я смотрела на пузырьки, которые поднимались со дна не торопясь, словно тоже не имели никаких планов.

И думала о том, что Кава — это не вино для праздника. Это вино для паузы. Для момента, когда позволяешь себе никуда не торопиться и просто быть — здесь, с этим бокалом, с этим светом, с этим запахом октябрьской земли.

В жизни таких моментов меньше, чем хотелось бы. Хорошо, что есть вино, которое их создаёт.

Глава вторая · Сердце Пenedеса



Вино, которое не захотело быть кавой

* * *

Чем глубже въезжаешь в Пенедес, тем уже становится дорога. Сначала она теряет разметку, потом — асфальт, потом превращается в грунтовку с ухабами и пылью, которая оседает на машине ровным слоем. Указатель «vinyes» — виноградники — стоит у развилки с тех времён, когда машин здесь ещё не было. Именно туда я и свернула.

Виноградники вдоль дороги выглядели иначе, чем те, что я видела раньше. Старее. Лозы не ровные и не высокие — они стелются вдоль земли, раскидистые, с толстыми скрученными стволами, которые говорят о десятилетиях, а не годах. На таких лозах меньше ягод — но те, что есть, концентрируют в себе нечто особенное. Земля под ногами красноватая, глинистая, с вкраплениями белого известняка. Если растереть её в пальцах — чувствуешь масло, песок и что-то острое, почти неприятное.

Бар в конце этой дороги выглядел так, будто существует здесь с незапамятных времён: тёмное дерево, запах старого камня, дневная тишина. За стойкой стоял мужчина лет семидесяти. Смуглый, с лицом, которое солнце и ветер обработали так основательно, что морщины в нём были не признаком старости, а рельефом прожитой жизни. Он ничего не собирался продавать — просто существовал здесь как часть интерьера. Его звали Жауме.

— Это не кава, — сказал Жауме, когда я попросила игристое. Он достал бутылку из-под стойки, секунду смотрел на неё — именно так смотрят на старого знакомого, которого давно не видел, — и добавил: — Это лучше.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.