



Символ жизни на Земле!

*Когда плачут весной облака – не грусти.
Прикажи себе чашу вина принести.
Пусть хрустальный бокал и осадок на дне
Возвещают о дне наступающем мне,
Горьким это вино иногда называют.
Если так – значит, истина скрыта в вине!*

Омар Хайям

Каждому иногда хочется поднять себе настроение или расслабиться. И тогда у нас появляется желание выпить хорошего вина. Ведь вино символизирует эликсир жизни (вечной). Вопрос о приготовлении вина и в древности часто был открытием (началом) пути к оседлой сельской жизни. Вино должно было разрушать всякое колдовство («истина в вине»), срывать маски лжи.



В Восточной Азии (Япония) там, где золотое или темно-красное вино сверкает в хрустальном бокале мечты, есть положительность и значительность жизни. Чудо вина, увиденное из души, – это божественное чудо жизненного превращения растительного земного бытия в окрыляющий дух.

Культура виноградной лозы на Востоке и в Египте очень стара (она была обнаружена уже около 3000 г. до н. э. и называлась «эрпи»). Темные виноградные гроздья обозначались как «глаза Гора» – бога света). Праздники в этих культурах никогда не обходились без вина (первым чудом, сотворенным Иисусом на «свадьбе в Кане», было превращение воды в вино). Вино и вода, как солнечный и лунный символы, символизируют две великие силы вселенной – огонь и воду, а также слияние божественной и человеческой природы, или божественность, незримо слитую с человечностью.

Вино и хлеб – гармоничный результат человеческого труда и умений в области сельского хозяйства. Виноградные мотивы были распространены в христианском искусстве и архитектуре, в Египте служили эмблемой жизни (виноград связывали с богом Осирисом).

Виноград и зерно – евхаристические символы. Ной, зная о надвигающемся Потопе, построил ковчег, куда собрал животных и птиц по паре, пищу и много вина. Ной, который на своем ковчеге приплыл к горе Арарат, и после того, как схлынула вода Потопа, и все постепенно наладилось, «начал возделывать землю и насадил виноградник. – «Итак иди, ешь с веселием хлеб твой, и пей в радости сердца вино твое, когда Бог благоволит к делам твоим». Поэтому с тех пор Армения и славится хорошим виноградом, вином и умением его пить. «От хорошего вина мысль резвее становится. Вино делает остроумие еще остроумнее».

Вино в человеческом сознании всюду воспринимается как выпивка, хотя исторически это – «кровь земли», которая и рождает эти ягоды. Вино – кровь Бога, кровь Христа. «И взяв чашу, благодарив, подал им; и пили из нее все. Вино пей в меру, и жизнь будет размеренной... Радуй душу и сердце. Здоровьем души и тела».

Самое лучшее, самое сладчайшее вино рано или поздно превращается в укус. Самые лучшие люди могут стать наихудшими, а самая горячая любовь может превратиться в сильнейшую ненависть. Бойся же обиды самого добродушного человека! (Суть пословиц у многих народов). «Вино изменчиво, сначала друг, а потом враг!» Не смотри на вино, как оно краснеет, как

оно искрится в чаше, как оно ухаживается ровно; впоследствии, как змей, оно укусит и ужалит, как аспид. Вино пей в меру, и жизнь будет размеренной... Радуй душу и сердце. Здоровьем души и тела». Но закусываем его тем, что под руку попадет. А в мире наметилась устойчивая тенденция – люди учатся закусывать вино правильно.

И только у нас в стране не принято беспокоиться по поводу грамотного винопития. Хорошее вино в сочетании с вкусной едой и интересной компанией помогут оставить об обеде или ужине самые приятные воспоминания. Вопрос выбора компании мы оставляем на усмотрение наших читателей, а вот что касается правил подбора вина и закуски к нему, нам есть, чем поделиться и что рассказать. Мы редко задумываемся над тем, чем закусывать вино, какой сорт подойдет к тому или иному блюду. И часто, по этой причине, выглядим смешно и нелепо. А ведь человек, не понаслышке знакомый с винным этикетом, легко может превратить любой, даже самый простой семейный праздник в изысканное торжество.

КУЛЬТУРА ВИНОПИТИЯ

Подержите вино чуть-чуть на языке, и вы почувствуете, как его вкус проникает в самое сердце. Не закусывайте тем, что перекроет его аромат – так вы превратите вино в яд... Постарайтесь не курить, когда у вас в руках бокал с вином. Табачный дым совершенно не сочетается с винным ароматом, а привкус никотина не даст почувствовать напиток так, как следует.

Возбуждающие аппетит (аперитивы). Употребляются обычно перед едой. К ним относятся мадера, херес, вермут.

Употребляемые во время обеда или какой-либо другой трапезы – столовые сухие вина.

Вина, которые пьют после основной еды, с фруктами или сладкими блюдами – десертные. Все вина делятся на сухие, полусухие, полусладкие и сладкие. Вино называют сухим потому, что сахар в его составе сброжен полностью. Впечатление от хорошего вина можно легко испортить, если подобрать не совсем правильные продукты к нему. Умение правильно сочетать с ним еду – особое искусство. Слияние еды и вина обычно выстраивается на совпадении или, наоборот, на контрасте вкусов. Несмотря на десятки и сотни сортов, в отношении еды действует простое правило: к блюдам со сложным вкусом нужно подавать простые вина, и, наоборот, к изысканным винам предлагать лишнюю ярко выраженного вкуса закуску. В наиболее простой форме оно звучит так: красные





вина сочетаются с красным мясом, белые – с белым. Обычный компаньон к вину – это сыры, причем самые разные: с плесенью, не с плесенью, твердые, мягкие, с резким запахом и благоухающие. Сыр и вино – классика, где удачно сочетается каждый ингредиент, подчеркивая вкус другого.

Не закусывайте сухие вина сладким десертом – от этого они покажутся вам слишком кислыми. Крепленые вина с насыщенным плодовым вкусом лучше всего проявят свои достоинства, будучи предложенными к пирогам с карамелью, чизкейкам и мягкому мороженому. Французские авторитеты от медицины уверены, что настоящее белое сухое вино – единственный алкогольный напиток, который не разрушает здоровье, а наоборот, укрепляет. Красное вино сочетается с огромным числом мясных блюд, а сухое красное можно пить с острой и нашпигованной специями едой. Закусить хорошее красное вино можно овощами гриль, шашлыком, дичью, жареным красным мясом. Одно из немногих молодых сухих красных вин, которое сочетается с чесноком и яйцами – французское «Божеле нуво». Его резкий и яркий вкус не портят ни жирные супы из птицы и баранины, ни печеночные паштеты, ни запеканки с картофелем и салом, ни жареная дичь. Пожалуй, единственный, с кем «не дружит» «Божеле» – сыр.

ПРАЗДНИК МОЛОДОГО ВИНА

Каждый третий четверг ноября в разных странах мира в продажу поступает молодое вино. Вино молодое – молодость. Молодое вино нуждается в выдержке. «Крепкое вино развеселит сердце».

Во Франции Праздник молодого вина называют «Божеле Нуво», в Италии – «Нувелло». Эта традиция становится популярной и в Украине. Праздник не привязан к какой-либо дате, а зависит от даты сбора урожая винограда в конкретных краях страны. Это событие происходит обычно в конце сентября – середине октября. Чем жарче и засушливее лето, тем раньше начинается сбор винограда.

Компания «Шабо» – винодельческое предприятие в Украине, которое специально к международному празднику молодого вина дарит своим почитателям особенный подарок – высококачественное бутилированное молодое вино «Шабо». Еще вчера оно было гроздью винограда, а сегодня искрится в бокале. Это яркое вино с чистыми виноградными ароматами создано из самого первого винограда, собранного в конце августа. Прогдегустировав его, вы почувствуете в его вкусе жар южного лета.

В ноябре в Ужгороде проходит фестиваль молодого вина «Закарпатское Божоле». Лучшие виноделы области предлагают свои винные шедевры гостям праздника. В течение двух дней виноделы области выставляют на фестивале от 7 до 15 различных сортов молодого вина, произведенного из урожая года, которое еще сохранило аромат солнца, душистого летнего дня и свежего винограда. Главное условие праздника – вина должны быть исключительно сортовые.

«Закарпатское Божоле» – самый молодой винный фестиваль Закарпатья. От всех других фестивалей «Закарпатское Божоле» отличается тем, что это праздник молодого вина, изготовленного из винограда нынешнего урожая. Свою продукцию представляют лучшие частные виноделы региона и заверяют: вино в это время уникальное – оно по-особенному нежное, мягкое и имеет насыщенный неповторимый аромат. Во время «божоледней» вино не только пьют. О нем узнаю т много интересного: организаторы рассказывают историю виноделия в Закарпатья, традиции употребления и особенности этого уникального дела. Ни один праздник молодого вина «Закарпатское Божоле» не проходит без розыгрышей фирменных бокалов с логотипом фестиваля. Организаторы не забывают и о ставшей уже традиционной лотереи – карточке народной дегустации.

