



**Журнал «Консул» и постоянный ведущий рубрики Иван Сергеевич Арцишевский, руководитель Центра делового этикета «Европейский формат», выполняя обещание, продолжают тему застолья. В представленной уважаемому читателю статье речь идет об алкогольных напитках, в**

# Вино и мы.

**связи с этикетом, разумеется. Но и она еще не завершает тему —**

**рассказ о напитках безалкогольных**

**читайте в следующем номере.**

## Застольный этикет

Вино или другие алкогольные напитки сопутствуют любой мало-мальски торжественной трапезе. «Едят для себя, а пьют для людей», — говорит пословица. Русские, пожалуй, превзошли все другие европейские народы по части героического питья. Иностранцы, посещавшие Россию как до Петра, так и после него, много дивились русским застольным обычаям и алкогольной выносливости наших соотечественников.

### Почему вино зелено?

**Владимир-князь да стольнокиевский,  
Наливал он полну чару зелена вина,  
Да не малую стопу он — в полтора ведра.**

Первое упоминание об употреблении виноградного вина на Руси относится к 907 году. Князь Олег, возвращаясь из Константинопольского похода, привез многочисленные трофеи. И среди них виноградное вино. Из Византии наши предки заимствовали и саму культуру питья. До середины XII века, по византийской и греческой традиции, вино обязательно разбавляли водой.

Виноградные вина из Западной Европы, в основном италийские, появились на Руси с XV века. Их называли «франкские» или «фряжские», так как франками или фрягами именовали тогда итальянцев.

А в начале XVII века в низовьях Волги начали выращивать свой виноград. Первый виноградник был заложен в Астрахани по распоряжению царя Михаила Федоровича, причем этот виноградник предназначался исключительно «для нужд царского стола».

В XIX веке особой популярностью пользовались французские вина, хотя на российский рынок поставлялись также испанские, итальянские,

венгерские. Но, конечно, пили эти вина в основном жители Москвы и Петербурга. Поместные же русские дворяне предпочитали, по понятным причинам, более дешевые сорта.

Пушкин, описывая в «Евгении Онегине» именины Татьяны, замечает, что гостям подают Цимлянское. Это шипучее вино производилось на реке Цимле и было отечественной разновидностью шампанского. В провинции часто делали и домашние вина, тем более что рецептов существовало очень много — из сока яблок, вишни, крыжовника, а также картофеля, свеклы, моркови и ревеня.

А вот что такое известное нам по сказкам и былинам «зелено вино»? Можно, конечно, предположить, что это было вино из незрелого винограда, не добродившее или из зеленых ягод. Однако, как утверждают словари, прилагательное «зеленый» появилось в русском языке гораздо позже, чем термин «зелено вино». Вплоть до середины XIX века вином (хлебным вином) называли водку. А «зелено вино» (иначе «зеленица» или «зелье пагубное») — это «особый вид водки, сдобренный пряными, ароматическими или горькими травами, и название его происходит от старославянского «зелие» — «трава, злак» (В. Похлебкин. История водки).

## Как пить красиво.

Еще в древности люди старались пить красиво. Просвещенные эллины пили вино во время так называемых симпозиумов. В дословном переводе это слово и означает «совместное питье». Во время застолья гости не только вкушали пищу и вино, но так же вели ученые диспуты, слушали стихи. На симпозиумы собирались философы, музыканты и поэты. Застольные беседы, или диалоги, впоследствии стали одним из жанров древнегреческой литературы. О высочайшей культуре винопития в Древней Греции говорит и необычайное разнообразие специальной посуды — для хранения вина (амфора, пелика, стамнос), охлаждения (психтер), смешивания вина с водой (динос, кратер), разливания (гидрия, ойнохойя), черпания (киаф) и собственно питья (кубок, канфар, килик, ритон, скифос и др.). Однако вместе с античностью ушла и традиция, можно сказать, особый ритуал питья вина.

В эпоху раннего средневековья этика и эстетика застолья отсутствовала полностью. Переживало упадок виноделие, а вместе с ним и культура питья вина. Известные по историческим памятникам пиры представляли собой не что иное, как мужские дружинные попойки, где рекой лились совсем не изысканные напитки — что-то вроде браги.

Застолье снова превращается в пышный ритуал только к концу XIII века, с расцветом рыцарской культуры. Стали возникать особые церемонии, связанные с вином, большое внимание уделялось посуде. С начала XIV века пиршественные столы украшают бокалы из богемского стекла, столетием позже появляется изысканная венецианская посуда, с конца XVII века — дорогой французский хрусталь.

Один из наиболее торжественных винных ритуалов, сохранивших свой практический смысл и по сей день, — декантация. Так называют переливание вина из бутылки в особый графин (декантер), чтобы насытить вино воздухом или снять с осадка. Специалист осторожно переливает вино через специальную воронку с загнутым носиком, следя за чистотой и прозрачностью жидкости при свете свечи. Особо редкие и старые вина после декантации иногда снова переливают в «родные» бутылки, уже очищенные от осадка.

## Как пить гармонично

Бутылка хорошего вина украшает любое застолье, но между блюдами и вином должна существовать определенная гармония. Главное правило такое: вино и блюдо взаимно дополняют и украшают друг друга, но ни в коем случае друг другу не мешают.

## Сочетания вин и блюд

Вино со сложным или сильным ароматом (буке том) лучше подавать к блюду с относительно простым, легким ароматом и вкусом. Если же поступить наоборот, то ароматы вина могут быть «задавлены», поскольку в подобном сочетании будет больше конкуренции, чем гармонии.

Вино и еда должны соответствовать друг другу по

классу. К трапезе в «деревенском» стиле не стоит подавать коллекционные марочные вина. Но если вы хотите удивить ваших гостей изысканными блюдами и деликатесами высокой кухни, то и вино должно быть соответствующего уровня.

Однако не следует понимать этот совет упрощенно — чем более изысканно блюдо, тем дороже должно быть поданное к нему вино. К уникальным блюдам лучше предложить просто хорошие, но не великие вина. А исключительные вина лучше дегустировать без какой бы то ни было еды.

Существуют особые правила комбинации вин и блюд. Однако подбор наиболее удачных сочетаний — не наука, а, скорее, искусство. Эти правила нужно рассматривать только как рекомендации, но не абсолютные законы.

Итак, что к чему подают:

Белое легкое сухое — к рыбе отварной, жареной, запеченной, рыбным закускам, крабам.

Белое столовое — к острым рыбным блюдам, пище, брынзе.

Белое полусухое — к рыбе, белой домашней птице.

Розовое — к куриному мясу, телятине.

Легкое красное — к закускам, ветчине.

Красное сухое — к бифштексу, котлетам, мясу диких животных, свинине, темной птице (утке, гусю), шашлыку, плову, блюдам из баранины.

Красное полусухое — к баранине, телятине, дичи.

Ликерные, десертные вина, сладкие марки шампанского — к десерту (кондитерским изделиям, фруктам, кофе, мороженому).

Шампанское можно подавать и к легкой закуске - сыру, сухому пресному печенью. Шампанское сухое и полусухое можно пить как в начале, так и в продолжение обеда, ужина, а также на десерт.

*Первый тост произносит хозяин*





*Вино наливают справа*

Как правило, сладкая пища делает вкус сухого вина слишком кислым, а кислые вина превратит в безвкусные, но молодое вино с резким фруктовым тоном хорошо подойдет к сладким и пикантным блюдам, а чуть кислотоватое вино может показаться неожиданно приятным, если его пить с блюдами, имеющими острый вкус. Десерт должен быть более сладким, чем вино, которым его запивают.

Здесь надо сказать несколько слов и о других алкогольных напитках. Водку подают к холодным закускам, к жирным, соленным и пряным блюдам. Коньяк, как правило, подают после вторых блюд, перед кофе или чаем или вместе с кофе. Нельзя почувствовать вкус и букет коньяка, если пить его во время еды. Коньяк не закусывают, на худой конец его заедают яблоками или шоколадом, но ни в коем случае не лимоном.

### **Гамма напитков**

Гамма вин должна идти всегда в «крещендо», то есть от легкого к крепкому: сухое вино должно быть подано раньше сладкого, белое сухое — раньше красного, красное — раньше сладкого белого, молодое — раньше старого, легкое — раньше крепленого, охлажденное — раньше теплого. При этом бутылка, которая находится на столе в данный момент, не должна вызывать сожаления о предыдущей.

### **Враги вина**

Среди великого множества блюд и их компонентов есть и такие, которые плохо сочетаются или вообще несовместимы с виноградным вином, так что к ним стоит подобрать другие напитки. Например, уксус и острые майонезы, цитрусовые, особенно лимоны и грейпфруты (они притупляют чувствительность языка и лишают возможности различать оттенки вкуса), жирная

соленая и копченая рыба (придает вину металлический привкус). С шоколадом и кофе любые сухие вина кажутся пустыми и водянистыми, поэтому привычку «закусывать» шампанское шоколадом надо считать кощунственной. И, разумеется, не стоит сочетать вино и традиционные русские соленья.

### **Как пить правильно**

Ритуал винопития начинается задолго до того, как соберутся гости. И даже не с правильной подачи вина, а с его хранения.

### **Как хранить вино**

Дома вина лучше хранить в прохладном темном месте, причем обязательно в горизонтальном положении — в стоящей вертикально бутылке пробка быстро высыхает и начинает пропускать воздух. От этого вино, особенно столовое, становится хуже — теряется букет, появляется неприятный запах. Нужно еще иметь в виду, что вино очень чувствительно реагирует на транспортировку. Лучше дать вину дня два «отдохнуть», прежде чем его открывать. Поэтому предпочтительнее покупать вино «про запас».

### **Как подготовить вино для подачи к столу**

Если вино, которое будет сопровождать трапезу, достаточно молодое, его необходимо за сутки двое до подачи поставить в вертикальное положение. Бутылку со старым, дорогим вином лучше установить под углом 30—40 градусов на специальную подставку или в корзинку. К столу такую бутылку подают этикеткой вверх все в той же корзинке и при этом стараются как можно меньше ее шевелить. Пыль с бутылки не вытирают.

### **Как откупоривать вино**

Бутылку со старым вином откупоривают в том же (наклонном) положении, в каком она находится в корзинке. Если есть опасение, что вино может вылиться, то бутылку можно чуть приподнять.

Для открытия вина нужно 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».

Сразу после извлечения пробки край горлышка протирают салфеткой из ткани и, если на внутренней его поверхности налипли кусочки пробки, протирают и внутри.

После извлечения пробку необходимо осмотреть — маркировка на ней должна соответствовать тому, что написано на этикетке. Извлеченную из бутылки пробку, согласно ресторанному этикету, кладут на блюдечко,





*Бокалы для красного, белого  
десертного вина и хереса*



*Бокалы для  
шампанского*

которое ставится на стол перед клиентом.

Откупоривание игристого (шампанского) вина имеет свои особенности. Держа бутылку одной рукой, освободите ее другой от проволочной уздечки, слегка наклоните бутылку до 45 градусов и, крепко держа пробку, поворачивайте бутылку: пробка легко освободится. Вытаскивайте ее осторожно, так, чтобы газ выходил постепенно, бесшумно, без потери пены.

До того, как появились пробки, вино подавалось на стол в кувшинах, в которые его разливали непосредственно из бочек. Позже, когда вино стали хранить в бутылках, пробка вставлялась таким образом, чтобы часть ее выглядывала наружу — за нее можно было ухватиться рукой и вытащить. Но когда виноделы стали заталкивать пробки глубоко в горлышко бутылки, возникла острая необходимость найти удобный способ ее извлечения.

Штопор для винных пробок изобрел английский оружейник в конце XVIII века. Самый первый инструмент для откупоривания бутылок был сделан по образцу железного приспособления для извлечения зарядов из пороховых ружей.

### **Как наливать вино**

Ритуал употребления напитков начинает хозяин стола. Он наливает себе немного вина и пробует его. Это является своего рода обязательной церемонией, как бы проверкой вкусовых качеств вина, его температуры. В дамском обществе церемонию дегустации выполняет хозяйка.

Затем хозяин наполняет рюмки дам и только после этого — мужчин. Обычай наливать небольшое количество вина в свой бокал объясняется соображениями аккуратности: крошки от пробки не должны попасть в стакан гостя. Другое тому объяснение — дегустация качества напитка. А в старину поступали подобным образом, чтобы показать гостям — вино не отравлено.

В ресторане сначала наливают вино в бокал того, кто его заказал, и после его одобрения разливают всем сидящим за столом. Во время банкета вино пробует сомелье, чтобы выявить возможные испорченные бутылки. Вначале вино наливают женщинам, затем мужчинам и, наконец, тому, кто его заказал и/или пробовал.

Вино наливают в бокал, стоя с правой стороны от сидящего за столом. Бутылку держат правой рукой

таким образом, чтобы была видна ее этикетка.

Бокал наполняют белым вином на две трети, красным — наполовину. При наливании вина бокал стоит на столе, поднимать его не должен ни наливающий вино, ни хозяин бокала. Единственное исключение — узкий бокал для шампанского. Узкий бокал подносят к горлышку бутылки и слегка наклоняют, чтобы вино текло по стенке бокала. Так получится меньше пены.

В недопитый бокал доливать вино не надо, так как гость может усмотреть в этом принуждение. Повторно вино наливают только в пустые бокалы, а после четырех или пяти раз использования (даже если это было одно и то же вино) их следует заменить чистыми. Если же меняется вино, то, безусловно, нужно подать новые бокалы. Бокал гостя, временного вышедшего из-за стола, не наполняют.

Согласно этикету, наливать вино может только мужчина. Дама сама себе напитки не наливает, даже сок или минеральную воду. Конечно, это не относится к чисто «женским» приемам.

### **Как пить вино**

Вино пьют понемногу, маленькими глотками (исключение — шампанское, его можно выпить сразу). Бокал держат за ножку кончиками большого, указательного и среднего пальцев, мизинец не оттопыривают — это проявление дурных манер.

Перед тем, как пригубить вино, следует промокнуть губы салфеткой, чтобы на краю бокала не оставалось жирных пятен. Серьезное нарушение этикета — держать в одной руке вилку, в другой бокал. Чтобы выпить, вилку следует положить на тарелку.

Если вы не хотите пить — просто вежливо откажитесь, без объяснения причины. Нельзя переворачивать бокал, закрывать его рукой или салфеткой.

### **«Пей до дна, или ты меня не уважаешь?»**

Умение угощать — целое искусство. Русские люди всегда славилась гостеприимством, и, по свидетельству историков, исконно русское гостеприимство нередко граничило с насилием.

Н. И. Костомаров в книге «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях» пишет: «Отличительная черта русского

пиршества была — чрезвычайное множество кушаньев и обилие в напитках. Хозяин величался тем, что у него всего много на пире — гостьба толстотрапезна! Он старался напоить гостей, если возможно, до того, чтоб их отвезти без памяти восвояси; а кто мало пил, тот огорчал хозяина. «Он не пьет, не ест,— говорили о таких, — он не хочет нас одолжать!» Пить следовало полным горлом, а не прихлебывать, как делают куры. Кто пил с охотою, тот показывал, что любит хозяина.

Женщины, в то же время пировавшие с хозяйкой, также должны были уступать угощениям хозяйки до того, что их отвозили домой без сознания. На другой день хозяйка посылала узнать о здоровье госты. «Благодарю за угощение, — отвечала в таком случае госты, — мне вчера было так весело, что я не знаю, как и домой добрела!»

Но с другой стороны, считалось постыдным сделаться скоро пьяным. Пир был в некотором роде война хозяина с гостями. Хозяин хотел во что бы то ни стало напоить гостя допьяна; гости не поддавались и только из вежливости должны были признать себя побежденными после упорной защиты... Иногда же случалось на разгульных пирах, что заставляли пить насильно, даже побоями».

При дворе московских государей со времен Ивана Грозного старались обязательно напоить иностранных послов. «Кто не пьет лихо, тому нет места у русских» — говорилось в «Истории о великом княжестве Московском». В XX веке эта традиция несколько неожиданно возродилась в сталинское время. На знаменитых ночных ужинах, как отмечают очевидцы, сам хозяин пил не так много, но других пить заставлял, придерживаясь тезиса «что у трезвого на уме, то у пьяного на языке». Отказ пить воспринимался как боязнь проболтаться, желание что то скрыть.

Совершенно недопустимое агрессивно назойливое угощение алкогольными напитками, а также требование выпивать каждый раз полный бокал или рюмку можно встретить и в наши дни. Очень распространены при этом ссылки на русские пословицы и поговорки: «Чтобы не оставить зла в стакане», «Кто не выпил до дна — не пожелал добра», «Не допиваешь, так недолюбливаешь».

### «Ну, вздрогнули!»

Современное понятие «тост» зародилось в Англии в XVI веке. Тостом (toast) по-английски и по сию пору называют ломтик поджаренного хлеба, а в те времена такой ломтик подавался со стаканом вина тому, кто произносил здравицу. Прежде чем выпить вино, в него окунали поджаренный хлеб. Со временем обычай окунать хлеб в вино забылся, но осталась традиция застольных речей.

Речи и тосты можно произносить как после десерта, когда налито шампанское, так и в самом начале приема, через 10—15 минут после начала. Первым речь или тост произносит хозяин дома, а затем гость, в честь которого устроен прием. Мужчина, к которому обращен тост, остается сидеть за столом и не пьет вместе с другими. После окончания речи он поднимается, благодарит за добрые слова в его честь и предлагает выпить за предыдущего оратора. Если тост адресован женщине, то она может просто улыбнуться с благодарностью и поднять бокал, пригубив его, как бы

говоря: «я пью за вас».

Часто можно услышать фразу «я хочу поднять тост...». Это очень распространенная, но абсолютно недопустимая ошибка. Нужно сказать «произнести тост» или «поднять бокал».

Кстати, тост произносят только держа в руках бокал с вином или крепким алкогольным напитком. С коктейлем, ликером, водой, соком, горячим напитком говорить тост не принято.

Произнося тост, будьте кратки, но не банальны. Односложные фразы типа «вздрогнули», «поехали», «понеслась», «горько», а также стандартные «со свиданьем» или «на дорожку» тостами назвать нельзя. К той же категории нежелательных банальных изречений относится призыв выпить «за прекрасных дам».

Одного желания пообщаться с соседями по столу посредством речи или тоста недостаточно. Нужно еще решить, на какую тему вы будете говорить и окажется ли это интересно кому-нибудь, кроме вас самих. Философские пассажи типа «один маленький, но гордый птичка» хорошо проходят на Востоке, но слабо воспринимаются в российской среде. Нашему человеку — будь он произносящим тост или просто пьющим — трудно удерживать нить развернутого монументального повествования, которое заканчивается долгожданными словами «так выпьем же за то» минут через пятнадцать после пространного вступления.

Никогда не просите и уж тем более не требуйте от соседей по столу произнесения спича. Тост — дело добровольное и требующее особого дара.

На официальных приемах чокаться не принято, а на неофициальных можно чокнуться с теми, кто сидит рядом. Остальным же слегка кланяются, подняв в их направлении руку с бокалом. Чокаясь, обычно смотрят в глаза друг другу, держа бокал (рюмку) за ножку или его нижнюю часть, и мягко прикасаются верхним краем (не нижним!) к бокалу партнера. При этом мужчина всегда держит свой бокал ниже бокала дамы.

Считают, что обычай чокаться вошел в обиход на рубеже VIII—IX веков, во времена Карла Великого, когда нередко случалось, что в бокалах сотрапезников оказывался яд. И чтобы заверить приглашенных в своем миролюбии, хозяин первым наливал себе немного вина и выпивал его, а все гости в ходе застолья неоднократно «обменивались вином», ударяя бокалом о бокал так, чтобы вино выплеснулось в бокал к соседу.

Интересно, что в книге «Правила светской жизни и этикета», изданной в 1889 году, говорится: «Хотя в настоящее время чоканье рюмками уже считается не принятым и устаревшим обычаем, но если хозяин предложит вам это, то чокнитесь с ним». То есть уже сто лет назад этот обычай считался устаревшим — но мы продолжаем чокаться до сих пор...