

И побеждать в «**Винном Казино**»
Практикум по слепой дегустации

И побеждать в «**Винном Казино**»
Практикум по слепой дегустации

(18+

18+

Виктория Чугунова

**Как читать вино вслепую и
побеждать в "Винном Казино".
Практикум по слепой дегустации.**

«Автор»

2026

Чугунова В.

Как читать вино вслепую и побеждать в "Винном Казино".
Практикум по слепой дегустации. / В. Чугунова — «Автор»,
2026

Как определить сорт винограда, регион, возраст и крепость вина, если этикетка скрыта? Большинство книг учат запоминать факты о вине. Эта книга учит мыслить как проф. дегустатор. Автор, дипломированный сомелье, основатель французского бренда WINE ME и ведущая более 100 слепых дегустаций, среди ее гостей был даже Князь Монако. Автор предлагает пошаговую систему, которая поможет научиться анализировать вино вслепую — от 1-го глотка до уверенного вывода о его происхождении. Вы узнаете, как по структуре вина определить климат, отличать похожие сорта, оценивать возраст, уровень алкоголя и стиль вина, а также избегать самых распространенных ошибок начинающих дегустаторов. В книге вас ждут 24 главы, практические упражнения, реальные примеры слепых дегустаций и методика, которую можно применять дома с любым вином. Это не просто книга о вине — это практическое руководство, которое поможет развить дегустационные навыки, глубже понимать вина и получать больше удовольствия от каждого бокала.

© Чугунова В., 2026

© Автор, 2026

Содержание

WINE ME	5
Содержание	6
Как читать вино вслепую	8
ПРОЛОГ. Винное Казино. Игра, в которой выигрывает вкус	9
Часть I. Как мыслит дегустатор	15
Глава 1.1. Почему ты не угадываешь вино	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Как читать вино вслепую и побеждать в "Винном Казино". Практикум по слепой дегустации.

WINE ME

Виктория Чугунова

Как читать вино вслепую и побеждать в «Винном Казино»

Практикум по слепой дегустации

2026

УДК [...]

ББК [...]

Виктория Чугунова. Как читать вино вслепую и побеждать в «Винном Казино». Практикум по слепой дегустации. — Ницца, Франция, 2026.

Книга-практикум по слепой дегустации вина: как научиться угадывать сорт, регион, год и крепость, начиная с ощущения во рту, а не с аромата. В основе — гео-сенсорный метод. Для всех, кто любит вино и хочет понимать его глубже.

ISBN [...]

18+

Знак информационной продукции согласно Федеральному закону № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию».

© Виктория Чугунова, 2026

© WINE ME, оформление, концепция, 2026

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения правообладателя.

Содержание

Пролог.

Винное Казино. Игра, в которой выигрывает вкус



Часть I

Как мыслит дегустатор

- 1.1 Почему ты не угадываешь вино
- 1.2 Начни со рта
- 1.3 Структура — твой главный инструмент
- 1.4 Танин, кислотность, сахар: кто есть кто
- 1.5 Разговор с носом
- 1.6 Климат, спрятанный во рту
- 1.7 Сорт как реакция на климат

Часть II

Глобальная система винных координат

- 2.1 Воронка из четырёх колец
- 2.2 Старый Свет: вино о месте
- 2.3 Новый Свет: вино о солнце и сорте
- 2.4 Почвы и минеральность
- 2.5 Философия и классификация

Часть III

Тонкая настройка чувств

- 3.1 Как тренировать ароматическую память
- 3.2 Как тренировать осязание и вкус
- 3.3 Психология слепой дегустации

Часть IV

Паспорт винограда: главные сорта мира

- 4.1 Красные сорта
- 4.2 Белые сорта
- 4.3 Опасные пары
- 4.4 Розовые, игристые, сладкие

Часть V

Угадываем всё по порядку

- 5.1 Ещё до бокала: что говорит бутылка
- 5.2 Баланс вина за 90 секунд

5.3Как угадать год

5.4Как угадывать алкоголь

Часть VI

Практика за столом

6.1Тренировочные сеты и разборы

6.2Как думать, как гурман



Приложения

Список литературы

Об Авторе

Как читать вино вслепую

Практикум по слепой дегустации

Как побеждать в « Винном Казино »

ПРОЛОГ. Винное Казино. Игра, в которой выигрывает вкус

«Le vin doit avoir la gueule de l'endroit et les tripes de l'homme... Au fond du verre, je veux retrouver le paysage du lieu où je suis.»

«Вино должно иметь лицо своего места и нутро своего человека... На дне бокала я хочу найти пейзаж той земли, где нахожусь».

— Жак Пюизе, создатель Французского института вкуса

КАК РОДИЛАСЬ ЭТА КНИГА

Представь стол. На нём стоят бокалы, но бутылок нигде не видно — они спрятаны в красивые бархатные мешочки. В бокалах вино, о котором ты не знаешь ничего: ни страны, ни сорта, ни года. И твоя задача — не описать его красивыми словами, а... угадать. Угадать сорт. Угадать регион. Угадать год. Угадать крепость. Вслепую.

Это и есть Винное Казино — популярный формат игры со слепой дегустацией вина, который вдохновил меня создать собственную версию с уникальной игровой механикой и системой обучения в рамках проекта WINE ME, полюбившийся во Франции. Во время Винного Казино люди садятся вокруг игрового поля, как в настоящем казино, и делают ставки — только ставят фишки здесь не на цифры, а на характеристики вина. Здесь не рискуют деньгами, здесь пытаются прислушаться к своим ощущениям. И раз за разом, в самых разных компаниях, от новичков до виноделов, я слышу один и тот же вопрос. Иногда с восхищением, иногда с лёгким подозрением, будто перед ними фокусник:

«Но как? Как вообще можно угадать вино, которого ты никогда не видел?»

Долгое время я отвечала коротко: «Чувства можно натренировать». Но чем чаще звучал этот вопрос, тем яснее я понимала, что за ним стоит не просто любопытство. За ним стоит настоящее желание — люди хотят не выиграть партию, они хотят научиться слышать вино и угадывать его осознанно. Понимать, что оно им говорит, а не просто надеяться на удачу. И вот тогда я решила, что короткого ответа мало. Нужна книга.

Эта книга — мой развёрнутый ответ на тот самый вопрос за игровым столом. Но я не хотела писать ещё один учебник по вину: их достаточно, и они прекрасны. Я хотела сделать нечто другое — **книгу-перевёртыш**. Обычно изучение вина идёт сверху вниз: сначала тебе называют вино, а потом объясняют, каким оно должно быть на вкус. Мы пойдём наоборот, снизу вверх: сначала — ощущение во рту, а уже из него выведем и сорт, и место, и время. Это путь не запоминания, а рассуждения.

И вот что интересно и важно. Учась угадывать, ты незаметно для себя выучишь весь винный мир — где какой климат, где какие почвы, какие сорта растут на вулкане, а какие у холодного океана. Слепая дегустация — это троянский конь. Ты думаешь, что играешь в игру, а на самом деле проходишь полный курс географии вина.

Просто с другого конца.

ПОЧЕМУ СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ВАЖНА

- Зачем угадывать то, что можно просто прочитать на этикетке -

Самый честный вопрос, который мне задают:

«Зачем вообще угадывать вино? Открой бутылку, прочти этикетку — и наслаждайся».

И правда: за столом отгадывание выглядит как фокус, как милый трюк. Но за этим трюком прячется единственный по-настоящему быстрый способ научиться понимать вино. Слепая дегустация важна не потому, что приятно блеснуть знаниями и чутьем, а потому, что она делает с тобой то, чего не сделает ни одна книга, прочитанная с бокалом «зрячего» вина в руке.

Этикетка думает за тебя.

Как только ты видишь имя, название, регион, сорт на бутылке, мозг перестаёт работать и начинает *вспоминать*. «Это Бордо — значит, должно быть строгим и танинным». «Это дорогой Гран Крю — значит, гениальным и восхитительным». Ты уже не пробуешь вино, ты подтверждаешь ярлык. Психологи называют это **искажением ожидания**: цена, регион, репутация и даже статусная этикетка буквально меняют вкус у тебя во рту — это не метафора, это измеримый эффект. Чёрный бокал и спрятанная бутылка выключают этот механизм. Остаёшься только ты и вино — без подсказок, без предубеждений, без права спрятаться за чужим авторитетом.

Угадывание — это диагностика, а не гадание

Вот в чём фокус, который переворачивает всё. Чтобы назвать вино вслепую, ты вынужден задавать правильные вопросы: холодный климат или тёплый? Высокая кислотность или мягкая? Откуда эта горчинка — от сорта, от дуба, от почвы? Каждый ответ — это **улика**, и ты учишься связывать ощущение с причиной. Именно эта цепочка «признак вывод» и есть настоящее знание о вине. Дегустатор со «зрячим» бокалом никогда её не тренирует — ему всё сказали заранее. А ты, угадывая, каждый раз проходишь полное расследование. Ошибся — сравнил догадку с ответом — понял, где логика подвела. Это самый быстрый цикл обучения, который вообще существует в мире вина.

Три вещи, которые даёт только слепая дегустация

Честность восприятия. Ты наконец пробуешь то, что в бокале, а не то, что написано на бутылке. Скромное вино за небольшие деньги может оказаться ярче именитого соседа — и ты это почувствуешь сам, без чужого мнения.

Прочная память. То, что ты вывел сам через усилие, запоминается в разы крепче прочитанного. Угаданный (или мучительно неугаданный) Каберне Совиньон ты уже не перепутаешь никогда.

Спокойная уверенность. Когда ты научился доверять собственному языку, тебе больше не нужен эксперт за плечом, чтобы понять, хорошо ли вино. Ты сам себе эксперт — и это, пожалуй, главный подарок этого метода.

И да — это ещё и просто весело. Азарт отгадывания превращает учёбу в игру, а игру хочется повторять. Но под азартом всегда работает серьёзный механизм: великий энолог Эмиль Пейно, «отец современной энологии», вынес в девиз всей своей знаменитой книги о дегустации одну простую мысль.

« Mieux connaître pour mieux apprécier. »

«Знать лучше, чтобы ценить больше».

— Эмиль Пейно, «Вкус вина»

В этом весь смысл. Мы угадываем не ради баллов и не ради того, чтобы кого-то впечатлить (хотя это конечно приятно). Мы угадываем, чтобы **знать лучше** — а значит, чувствовать глубже и получать от каждого бокала больше удовольствия, чем вчера.

Слепота на минуту дарит зрение навсегда.



МОЯ ЛЮБИМАЯ ЛЕГЕНДА О ГУРМАНЕ

- Древние корни того, что мы делаем за игровым столом -

Может показаться, что угадывать вино вслепую — забава последних лет, придуманная сомелье для эффектных шоу. Это не так. У этого искусства очень длинная и очень серьёзная родословная, и начинается она задолго до появления самого слова «сомелье».

В средневековой Бургундии существовала особая профессия — **гурманы** (фр. *gourmets*). Сегодня это слово обмельчало и означает просто любителя вкусно поесть. Это нам близко, это мы любим, правда?! А когда-то гурман был лицом при должности: присяжный дегустатор, чьё слово имело юридическую силу. Купец привозил бочки вина — гурман пробовал и выносил вердикт: откуда это вино, с какого склона, какого качества и, следовательно, какая для него справедливая цена. По одному глотку. Без этикетки, без документов, без права на ошибку.

Самые искусные из них были так хороши, что о них слагали легенды. Одна такая история, родившаяся в XVI веке, дошла до нас через бургундского винодела Рене Энгеля, а позже философ Мишель Серр пересказал её в своей книге «Пять чувств». Этот гурман был настолько непогрешим, что узнавал на вкус любой *climat* — любой отдельный участок склона Кот-д'Ор. И вот несколько его коллег, посмеиваясь, тайно посадили лозу там, где вина не было никогда, дождались урожая, сделали вино и через пару лет дали его попробовать великому гурману — уверенные, что уж это-то вино он опознать не сможет.

Он взял вино в тастеван, специальная серебряная плоская чаша для дегустации тех времен, долго «жевал» его, перекатывал во рту, повторял пробу снова и снова — и наконец вынес приговор, который пережил века:

«Désolé, messieurs, mais ce vin n'existe pas!»

«Простите, господа, но этого вина не существует!»

Он не ошибся — он был абсолютно прав. Такого вина действительно не существовало: за ним не стояло ни настоящего склона, ни истории, ни земли, которую его вкус мог бы узнать. Рот гурмана поймал подделку там, где бессильны были любые доводы. И в этом вся суть: можно посадить лозу, но нельзя посадить терруар. А рот гурмана искал именно его.

Вот с чем мы на самом деле имеем дело. Винное Казино — не аттракцион, а современная реинкарнация древнейшего ремесла: **читать землю через вкус**. И у гурманов есть чему поучиться — прежде всего тому, с чего они начинали. А начинали они не с носа.



ДВА ПУТИ ДЕГУСТАЦИИ: крик сорта и шёпот терруара

- Почему мы начинаем со рта, а не с носа -

Сегодня существуют две школы дегустации, и они спорят между собой уже не первое столетие. Разница между ними кажется технической мелочью, но на деле она определяет всё — и особенно то, сможешь ли ты угадать вино вслепую.

Первая школа — современная, назовем ее «носовой». Так учат на большинстве винных курсов, так работает классический сомелье. Сначала цвет, потом долгий, обстоятельный разбор аромата, и лишь затем — глоток. Нос здесь главный инструмент, а вкус скорее подтверждает то, что уже сказал аромат. Это стройная, логичная система, и она прекрасно работает, когда вино нужно *описать*. Её самый известный флагман — методика WSET (Wine & Spirit Education Trust), по которой учатся сотни тысяч людей в десятках стран. Кстати, я сама, ваш автор, на финишной прямой в обучении последнего его уровня — WSET4 Diploma. В основе — систематический подход к дегустации (SAT): вино проходят строго по порядку «внешность → нос → рот → выводы», описывая каждую характеристику по единому словарю. Прекрасный инструмент, чтобы точно и единообразно *рассказать* о вине. Но угадывать вслепую он не учит — да и не ставит такой цели.

Вторая школа — древняя, скажем так, «ротовая». Это метод тех самых гурманов, который в наши дни вернул и описал французский исследователь Жаки Риго, назвав его **гео-сенсорной дегустацией**. Здесь всё наоборот: вино сразу берут в рот. Его не проглатывают залпом, а «жуют» (по-французски *grumer* — гонять вино по всей полости рта), заставляя работать не столько вкус, сколько осязание. Плотность. Вязкость. Как вино обволакивает или, напротив, стягивает. Как отзывается слюна. И только потом, через заднюю стенку носоглотки, поднимается аромат — ретроназально, уже как послесловие, а не как заглавие.

Гурманы прошлого не отрицали аромат, у них три чувства *работали вместе*, но главным было осязание. Именно прикосновение вина к нёбу, его консистенция и текстура, а не запах, первым говорили им, с какого склона это вино. Аромат они добивали в самом конце, ретроназально. И этот порядок — не причуда, а ключ.

Почему для отгадывания вина это важнее? Потому что аромат и структура рассказывают о вине совершенно разные вещи.

ДВА ГОЛОСА ВИНА

Крик сорта. Аромат — громкий и щедрый. Он почти кричит тебе название винограда: маракуйя и крыжовник — Совиньон, фиалка и вишня — вот вам и сорт. Услышать его легко, но именно поэтому он и обманчив: аромат говорит о сорте и почти ничего — о месте. А на игровом столе сорт — это только одна из четырёх ставок.

Шёпот терруара. Текстура, минеральность, солёность, то самое ощущение «камня» или «прохлады» во рту — это то, что вино «говорит» тихо. Шепотом... Его надо расслышать, к нему надо приучить осязание. Но именно эти ощущения выдают землю, климат, склон, а часто и год. Они шепчут то, о чём аромат молчит.

Великий бургундский винодел Анри Жайе любил повторять фразу, которая стала девизом всего этого подхода:

«Un vin n'est pas fait pour être reniflé, il est fait pour être bu.»

«Вино создано не для того, чтобы его нюхать, — оно создано, чтобы его пить».

— Анри Жайе

В этом вся суть нашего подхода. Мы не отменяем аромат — он остаётся ценнейшей уликой, и целая глава этой книги посвящена тому, откуда он берётся. Но мы ставим его на своё место: **аромат — это следствие, а не причина**. Сначала рот. Сначала структура. Сначала земля. А сорт «докричит» о себе и потом.

Это и есть позвоночник, фундамент всей книги. Если ты запомнишь только одну мысль из пролога, пусть это будет она: **не хватайся за аромат. Начни с глотка — и вино само расскажет, откуда оно.**



КАК УСТРОЕНА ЭТА КНИГА

Книга построена как путь — от того, как вообще думает дегустатор, до умения уверенно назвать вино за игровым столом. Шесть частей ведут тебя по нарастающей.

Дорожная карта

Часть I. Как мыслит дегустатор. Фундамент: почему мы промахиваемся, метод «начни с глотка», структура вина, откуда берутся ароматы, как климат прячется во вкусе.

Часть II. Глобальная система винных координат. Здесь Франция-тренажёр развивается в целый мир: Старый и Новый Свет, почвы, минеральность.

Часть III. Тонкая настройка чувств. Тренируем инструмент: ароматическую память, осязание, психологию слепой дегустации.

Часть IV. Паспорт винограда: главные сорта мира. Сердце практикума — портреты сортов по всему миру и «опасные пары», которые вечно путают.

Часть V. Угадываем все по порядку. Ровно как в Винном Казино: сорт → регион → год → крепость.

Часть VI. Практика за столом. Разборы настоящих сетов — правильные и ошибочные ходы мысли.

По всей книге тебе будут встречаться врезки. «**ЛАЙФХАК**» — короткий приём из практики, который экономит время за столом. «**ЛОВУШКА**» — типичная ошибка, на которой спотыкаются даже опытные дегустаторы. «**ТРЕНАЖЁР**» — упражнение, которое можно сделать дома, на своей кухне, без единой бутылки дорогого вина. «**СЕКРЕТ НА ДНЕ БОКАЛА**» — научная подоплёка происходящего: что творится в вине на уровне химии и физики и почему оно ведёт себя во рту именно так. Не обязательная теория, а для тех, кому интересно заглянуть глубже.

И ещё хочу кое-что добавить. Эту книгу нельзя просто прочитать — её нужно *пить*. Ни одна страница не заменит одного осознанного (!) глотка. Поэтому не спеши: открывай бутылку любимого вина, наливай, возвращайся к главам с бокалом в руке. И... позволь себе ошибаться! Промых в слепой дегустации — не провал, а лучший учитель: он показывает, какое именно чувство ещё не настроено.

Мир вина огромен, и никто — ни один мастер на свете — не угадывает всё и всегда. Но научиться *думать* как гурман, слышать шёпот земли за криком сорта, находить целый пейзаж на дне бокала — этому можно научиться. Именно этим мы и займёмся.

Налей себе бокал. Начнём.

Часть I. Как мыслит дегустатор

Мастера от новичка отличает не острота чувств, а способ думать.

*В этой части мы настроим сам инструмент мышления — научимся начинать со рта, читать структуру и слышать за **криком сорта шёпот терруара**.*

Глава1.1. Почему ты не угадываешь вино

И ПОЧЕМУ ЭТО НЕ ПРО НЕДОСТАТОК ОПЫТА

Почти у каждого, кто хоть раз пробовал угадывать вино вслепую, участвовал в Винном Казино, был этот момент. Свет чуть приглушён, разговоры вокруг текут сами собой — а ты в какой-то момент перестаёшь их слышать. Берёшь бокал, медленно прокручиваешь вино, вдыхаешь — и вместо удовольствия вдруг ловишь внутри тихое, царапающее напряжение.

Где я это уже чувствовал?

Это персик? Или груша? Или... может, абрикос?

И чем упорнее ты пытаешься «вспомнить», тем быстрее ответ ускользает. Кажется, что дело в опыте: надо больше пробовать, больше запоминать, больше читать! Я и сама так думала годами, скупала винные книги, заучивала семейства ароматов. Когда я провожу винные вечера, винное казино, то за нашим игровым столом я вижу это постоянно — умные, тонко чувствующие люди застревают ровно здесь же. Но правда в том, что дело не в количестве прочитанных вин, не в количестве попробованных вин.

Ты ошибаешься не потому, что мало знаешь или мало пробовал, хотя, конечно, расширять свой дегустационный опыт очень важно. Но!

Ты ошибаешься потому, что начинаешь не с того.



ВИНО — это НЕ аромат

Нас почт

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.