

ЧЕКЛИСТ

Как пить вино правильно и выбирать то, что наверняка понравится

- ✓ **Почитайте блоги о вине.** Можно в Инстаграм, можно на сайтах школ сомелье. В них про вино пишут грамотно, доступно и часто очень смешно. Вы погрузитесь в тему, но не загрузитесь терминами. Хороший блог у Инвизибл, а фото и посты прямо «с полей» есть у винодела Биссо.
- ✓ **Подберите книгу для базового, но системного знакомства с вином.** Хорошо начать с исчерпывающего руководства «Вино по правилам и без» от сомелье и винного критика Джона Бонне. Если любите инфографику, подойдет книга Мадлен Пакетт «Wine Fully. Вино. Практический путеводитель».
- ✓ **Сходите на лекцию с дегустацией в винную школу.** Там вы весело проведете время, зададите преподавателю вопросы и продегустируете сразу несколько вин.
- ✓ **Устройте тематическую дегустацию вместе с друзьями.** Можно, например, попробовать пино нуар из разных регионов: Бордо, Долины Роны, Германии, Австралии, России. Или посвятить вечер винам Эльзаса, Пьемонта или Калифорнии.
- ✓ **Собирайте свою коллекцию ароматов.** Чтобы вино перестало пахнуть вином, нужно научиться узнавать запахи. Нюхайте все подряд: ягоды, цветы, сыры и пряности, кожаную сумку, кору деревьев, мокрую после прогулки собаку.
- ✓ **Посмотрите фильмы о вине.** Например, ленту «На обочине» о виноделии Калифорнии. Там все на месте: и вино, и юмор, и любовь.
- ✓ **Пройдите бесплатные курсы.** Такие есть про [Шампань](#) и [вина ЮАР](#). Так вы узнаете больше о винах, регионах и подтяните английскую лексику по винной тематике.
- ✓ **Запланируйте поездку на винодельню.** Необязательно отправляться во Францию или Италию. Познавательные экскурсии есть и у российских виноделов. К ним часто прилагается не только дегустация, но и ресторан, ферма, отель и бассейн с видом на виноградник.
- ✓ **Делайте дегустационные заметки.** Лучше всего использовать винные приложения: в них можно сохранять этикетки и добавлять к ним комментарии или вести учет своей коллекции вин. Так вы всегда будете знать, какое вино вам понравилось, и что есть в винном шкафу сейчас.

