



ЦВЕТ ГАОЛЯНА

Её называют азиатской Джулией Чайлд и китайским Робертом Паркером, она первая и пока единственная на всю Азию магистр вина, у неё четыре дочери, две книги и две страсти: тонкие вина и азиатские кухни. Джинни Чо Ли отвечает на вопросы SWN.

Джинни, вы выросли в корейской семье. Очевидно, что вино не слишком часто бывало в вашем доме. Как вы открыли для себя винный мир?

Когда я училась в школе, родители иногда покупали вино, ординарное, недорогое, я пробовала – и мне не нравилось. Открытие произошло позже. Мне было 19, я училась по обмену в St. Anne's College Оксфордского университета. Строгий колледж, ритуальные званые обеды. Мальчики в смокингах, девочки в элегантных вечерних платьях. А у Оксфорда, как я узнала потом, огромный винный погреб и одна из самых старых коллекций бордо. К тому же, в английской традиции выставлять только то вино, которое изрядно полежало, лет десять как минимум. На первом же вечере больше, чем платья однокурсниц и манеры однокурсников, меня поразило вино. Я не осмелилась спросить, что это – мне стыдно было показать своё невежество. Подозреваю, что это было бордо 1982-го года. «Так вот из-за чего поднимают столько шума», – подумала я и стала читать о вине всё, что попадалось под руку. В тот год я много путешествовала по Европе, и везде пробовала местную еду с местными винами. Так началось моё обучение.

Что вас так удивило в вине?

Я всегда любила вкусно поесть. Мама потрясающе готовит. Дома было много и вкусно наготовлено и в праздники, и в будни, и у меня был хорошо развит вкус. И вдруг я встречаю напиток, который один заключает в себе бесконечное богатство и разнообразие ароматов и вкусов.

Однако учиться вы поехали в Гарвард и выбрали политические науки.

Для традиционной корейской семьи девушка, которая подаёт вино, – это в лучшем случае гейша. Из азиатских стран только в Японии отношение к вину почтительное. Что можно делать с вином в Корее? – разве что продавать, но это мне было неинтересно. Международные отношения в Гарварде были гораздо перспективнее. А вино стало моим хобби. После Гарварда ты выходишь с работой в кармане, и с сентября я должна была ходить в офис. Многие после экзаменов уезжают путешествовать на всё лето – я же осталась в Нью-Йорке, чтобы пойти в школу вина. Я как на крыльях взле-

тала на 110-й этаж World Trade Center, где она находилась. Потом курсы высокой кухни в Лондоне – всё это было для домашнего применения. И даже когда мы с мужем переехали в Гонконг, первые несколько лет я писала только для бизнес-изданий.

Как вы переключились на винную журналистику?

Мне повезло. С середины 90-х в Азии начался бум вина, и меня стали заваливать запросами на эту тему. Причём, интерес исходил извне: Wine Spectator, Decanter хотели знать, что происходит в Азии. Я писала экономические обзоры по рынку вина, это было легко. А потом начала брать и другие заказы, которые касались вкусов, ресторанов, кухни, сочетаний. И очень скоро тема вина и кухни стала моей основной, а бизнес ушёл на второй план. С 1997-го я пишу только о вине и гастрономии.

«Для традиционной корейской семьи девушка, которая подаёт вино, - это в лучшем случае гейша»

Джинни, вы первый в Азии магистр вина. Легко ли вам далось обучение в IMW?

Я подождала, пока мои две дочки подросли, и поступила в Институт магистров вина. Но на первом же семинаре, который был в Австралии, я почувствовала себя дурно – это были близнецы. Какая учёба с четырьмя маленькими детьми? Это было сумасшествие. Но я решила не сдаваться, и никому не говорила, что беременна. В конце первого года обучения нужно было пройти весьма сложный экзамен. Всего одна попытка, если не проходишь – заново должен отработать всю годовую программу. Дегустационная часть чуть ли не самая важная. Во время экзамена я несколько раз выбегала в туалет – от малейшего глоточка вина меня начинало тошнить. Но я полностью положила на свой нос. Я была уверена, что провалилась. Но я прошла, причем, с высоким баллом! Двойняшки родились в июле. На пару лет пришлось забыть об институте. В 2005-м я прошла программу второго года, но на экзамене провалилась. На следующий год опять: и

Curriculum Vitae

5 Августа 1968 - родилась в Сеуле, Южная Корея.

1976 – иммигрирует с семьёй в Нью-Йорк, США.

1987 студент по обмену в St. Anne's College Оксфордского университета.

1990 – двойной диплом Smith College Массачусетского университета: по социологии и политическим наукам.

1992 – магистр в области государственной политики (MPP), Гарвардский университет.

1992 – диплом школы вина Windows on the World, Нью-Йорк.

1993 – диплом Haute Cuisine Cordon Bleu, Лондон.

1994 – выходит замуж за банкира Джозефа Ли, переезжает с мужем в Гонконг и начинает карьеру бизнес-журналиста, пишет по сей день для China Business News, The Asset и др.

1995 – начинает писать обзоры по гастрономии и вину.

1997 – рождается дочь Кэтрин.

1999 – рождается дочь Лорен.

2001 – начинает обучение в Institute of Masters of Wine, Лондон.

2001 – рождаются двойняшки Кристин и Джулия.

2008 – магистр вина (MW). Открывает школу вина в Гонконге.

2009 – винный критик года по версии Vinitaly. Винный консультант Singapore Airlines.

2010 – книга «Asian Palate» получает премию Gourmand World Cookbook Awards как лучшая книга о сочетании вина и блюд. Становится лицом Estee Lauder в Гонконге.

2011 – Пишет сиквел: «Mastering Wine for Asian Palate». Винный консультант Galaxy Macau.



в теории, и в дегустации – я не добрала самую малость. В запасе оставалась последняя попытка, и тут уж я не могла проиграть. В 2007-м я сдала экзамен. В 2008-м защитила диплом.

О чём была ваша дипломная работа?

«Потенциал Гонконга как центра винной торговли». Когда я начинала исследование, речь могла идти только о потенциале, потому что пошлины на вино носили почти запретительный характер – покупатель в Гонконге переплачивал за вино впятеро. И вот в начале 2008-го пошлины отменяются вовсе. Это было весело. Мне пришлось полностью переписать текст.

Вас называют азиатской Джулией Чайлд. Вы пропагандируете в Азии не только французские вина, но и французскую кухню?

Нет-нет. Моя задача как раз в другом. Французская кухня прекрасна, но эта область исхожена вдоль и поперёк, а про сочетание азиатской кухни с вином никто ничего не знает. В Европе нет кухни без вина, сочетания складывались веками. В Азии этот процесс только начался. Я один из первооткрывателей, и меня это сильно мотивирует. Кроме того, я обожаю азиатскую кухню, я знаю её до тонкостей. Да, я прошла курсы высокой кухни Cordon Bleu, я знакома с лучшими ресторанами Европы и Амери-



ки, но 99% еды в моей жизни – это китайская, корейская, японская, вьетнамская кухня – всё, что угодно, только не Франция. Вино мы принимаем, как нечто новое и прекрасное, а кухню мы экспортируем. Посмотрите, как стремительно азиатские кухни набирают популярность на Западе. И ведь это только поверхностный срез, приходят пока лишь некоторые вкусы, те, что несмотря на свою экзотичность, ближе всего к европейской традиции. Так же и вино приходит в Азию – стремительно, но в очень ограниченном диапазоне. Это начало удивительного обмена между культурами. Нашему поколению выпало большое счастье быть участниками этого процесса.

Вино часто продвигается на внешние рынки вместе с кухней. Популярность итальянских вин в мире во многом обеспечена именно итальянскими блюдами. Похоже, в отношении Азии это не работает?

Совершенно верно. Есть только один способ привезти в Азию вино – поставить его на стол в окружении местных блюд. Если мы сравним, к примеру, типичную итальянскую кухню и типичную корейскую кухню, последняя будет значительно шире по вкусовому спектру. Сладкое, солёное, ферментированное, кислое, острое, горькое, пряное – все вкусовые сочетания проработаны гораздо более под-

робно. Но что касается напитков, то у нас нет ни одного, который хотя бы отдалённо приближался к вину по богатству и разнообразию. Саке, сливовое вино, абрикосовое, тутовое – они очень ограничены и предсказуемы по вкусу. А виноградные вина – это целый мир, полный тайн и сюрпризов. Моя задача в том, чтобы люди чувствовали себя уверенно и комфортно, входя в него, чтобы они имели хотя бы приблизительный план местности, а главное, не прозевали сокровищ.

Может ли европеец, который вино знает с молодых ногтей, находить правильные сочетания для азиатских блюд?

Как-то раз у нас была обширная дегустация, посвященная китайской кухне. Рядом со мной сидел винный журналист из Англии. В первый раз он попробовал медуз, приготовленных в кипящем масле. У них особенная текстура, хрустящая и в то же время плотная, немножко резиновая, и лёгкий вкус, напоминающий морской огурец. Прямо скажем, английскому журналисту было некомфортно. Он выбрал очень сухое кислотное белое вино. «Оно отлично освежает», – прокомментировал он. Но это не было лучшее сочетание – с помощью вина он просто избавлялся от непривычного и неприятного для него ощущения во рту. Но какой в этом смысл? Лёгкое тонкое сабле гораздо лучше гармонирует с медузами, оно продлевает нежный вкус морского огурца. Я обожаю морские огурцы и я хочу, чтобы вино раскрывало, подчёркивало и продлевало этот вкус.

«Если мы сравним, к примеру, типичную итальянскую кухню и типичную корейскую кухню, последняя будет значительно шире по вкусовому спектру»

Азиатская кухня – это большое обобщение. И всё же, есть ли какие-то общие принципы подбора вин к азиатским блюдам?

Вы правы, японская, корейская, кантонская, сычуанская – эти кухни очень сильно отличаются друг от друга, и внутри каждой из них есть ещё ряд региональных особенностей. Но на макроуровне некоторые западные, скажем так, стереотипы здесь не работают. Например, мощные, концентрированные, ярко фруктовые вина, которые стали популярны на Западе и сформировали такое понятие как «международный стиль», не вписываются в азиатский стол. Такие вина тянут одеяло на себя, мешают насладиться тонкими гастрономически-

Джинни Чо Ли, MW

- Публикуется в журналах Wine Spectator, Decanter, Revue du Vin de France, The World of Fine Wine, Wine Business International.
- Имеет сертификат преподавателя в области вина от Wine & Spirits Education Trust (Великобритания) и от Society of Wine Educators (США).
- Вина оценивает по 100-балльной шкале, за 20 лет в ее «базе» накопилось 20 000 дегустационных заметок. Среди вин, получивших у Чо 100 баллов - Harlan Estate 1997, Haut Brion 1990, Chateau Margaux 1996, La Tache 1990.
- Любит готовить, писать, играть в гольф.

ми сочетаниями. В моём доме, например, основу стола составляет не мясо, а всевозможные овощи, травы, салаты, рыба и морепродукты. Множество блюд ставится на стол одновременно. Поэтому вино должно быть среднетелым, тонким, способным подчеркивать разные лёгкие вкусы, с хорошей кислотностью. Это касается и белых и красных вин. Сира, каберне совиньон, пино нуар из холодных винодельческих областей – примеры таких универсальных и освежающих вин.

Вы любите готовить. А что из вашей кухни особенно любит ваш муж, и какое вино вы к этому блюду подаёте?

Он очень любит свиную вырезку. Кусочки свинины я обжариваю в масле на сильном огне. После обжарки я кладу их в маринад – мисо, рисовое вино, чеснок, мириш (сладкое sake) – и томлю на слабом

«Среди всех великих сортов винограда пино нуар идеально подходит для большинства азиатских кухонь»

огне 20-30 минут. К мясу подаю моё любимое чесночное пюре – большие головки чеснока запекаю в духовке около часа, взбиваю блендером, добавляю масло. Пюре получается очень нежное, с совсем лёгким чесночным запахом. Блюдо украшаю свежим зелёным луком. Это волшебно вкусно, у самой слюнки потеки. Здесь прекрасно подойдёт старое бордо, 25-30-летней выдержки, Brane-Cantenac или Pichon Baron 1988.

На фотографиях вы всегда с бокалом под бургундское. Это отражает ваш личный вкус?

Это отражает моё понимание азиатской кухни. Я вам приведу один пример. В этом году меня позва-



ли в Galaxy Macau – это суперсовременный гигантский гостиничный проект. Открытие состоялось в середине мая. Я отвечаю за винную концепцию всех 56 ресторанов и баров. Она строится на пино нуар и в частности на Бургундии, поскольку я абсолютно убеждена, что среди всех великих сортов винограда пино нуар идеально подходит для большинства азиатских кухонь: кантонской, японской, шанхайской, шандуньской, тайской, вьетнамской и т.д. В Макау я хочу создать лучшую в мире коллекцию пино нуаров.

Один из сортов, приближающийся к пино нуар по глубине и тонкости – это неббиоло. Есть ли у него будущее в Азии?

Действительно, неббиоло даёт элегантные кислотные вина. Но он гораздо более танинный. Бароло чудесно подойдёт к азиатскому столу, если вы готовы ждать 50 лет.

Мне казалось, что в Азии в отличие от Европы умеют ждать и 50, и 500 лет.

Вы абсолютно правы. Но с одной стороны, культура потребления вина находится у нас в зачаточном состоянии. Китайцы, корейцы, вьетнамцы еще не понимают что такое погреб, большая часть элитных вин выпивается сразу. А с другой стороны, попробуйте сейчас найти старые бароло. Это боль-



шая редкость, лет 50 назад регион был далеко не так развит, как сегодня.

Белое вино явно отстаёт от красного в Азии, и всё же, какой белый сорт настолько же изыскан и универсален, как пино нуар?

В отношении белого вина, я думаю, стиль производства важнее, чем сорт. Изящное шабли нельзя поставить в один ряд с дубовым маслянистым шардоне из долины Напа. Шабли, кстати, универсальное вино, оно сочетается с огромным количеством азиатских блюд. Оно неброское, минеральное и очень свежее. Хороши также сухие рислинги. Вообще, к кухням северного Китая, Кореи, подходят строгие, сухие высококислотные вина. И ни в коем случае – сладкие.

Даже к десертам?

В Азии нет понятия десерта. Сладкие блюда подаются очень редко, может быть, несколько раз в году – на Новый год, на большие праздники. Мы не едим десерты и не умеем их готовить. Белые вина позднего сбора, сотерны, токайское, трокенберена-услезе – всё это выпадает с азиатского стола. Разве что в Тайланде иногда уместно десертное вино, поскольку тайская кухня строится на сладком – там много папайи, манго, кокосового молока.

Как вы справляетесь с техническими описаниями? Ведь большая часть классических референций типа чёрной смородины в Азии отсутствует.

Зато присутствует много другого. Например, красный китайский финик – зизифус. По вкусу он напоминает яблоко, иногда нектарин или грушу. Красные финики мы едим свежими, сушеными, делаем из них варенье, добавляем в гарниры, супы. Это один из самых распространённых фруктов в Азии. Я постоянно ссылаюсь на него в своих дегустационных заметках. Янг мей – косточковая круглая ягода. По вкусу что-то среднее между клубникой, малиной и гранатом. Очень сочная, сладкая и кислая. Вместо бриоша – рисовая лепёшка, вместо белого перца – тандури. Моя вторая книга посвящена языку описания.

Что вы думаете о стиле общения винных критиков? Побеждает ли Вайнерчук Паркера?

Гари очень талантлив, я с удовольствием смотрю его клипы. Он пристрастил к вину огромную часть молодой аудитории. А главное, он работает в режиме диалога. Эпоха вердиктов закончилась. Раньше критик по-отечески говорил, что есть лучшее, этот тон подхватывали журналисты. Такой подход исчерпал себя. Если я магистр вина, это не значит,



что я могу учить. Во-первых, мир вина настолько богат, что всей жизни не хватит, чтобы его познать. Во-вторых, в нём, как нигде, важны субъективные ощущения. В Азии коммуникация строится чуть-чуть по-другому, чем на Западе: 80% общения мы слушаем, 20% - говорим.

«Эпоха вердиктов закончилась. Раньше критик по-отечески говоил, что есть лучшее... Теперь нужен диалог»

В юности вы мечтали писать романы. У вас уже есть две книги про вино и кухню. Будет ли, наконец, художественная?

У меня в плане стоит пять книг. Одна из них - ро-

ман о воспитании детей. В прошлом году вышла книга Эми Чуа «Боевая песнь матери-тигрицы», она наделала много шума в Америке. Образ «китайской матери» даётся там в эпатазирующей манере. Эми - профессор права в Йельском университете, она считает, что всеми своими успехами обязана жёсткому, эксцентрично-требовательному воспитанию. Ту же модель отношений она проецирует на своих детей. Меня эта книга задела. Суть восточного воспитания совершенно в другом. У меня очень чёткое виденье, как вырастить ответственных, счастливых, умных, добрых детей.

В чём же секрет?

Последнее слово за ребёнком, как только он начал говорить. Не надо ему указывать, как правильно; можно советовать – но решает пусть сам.

Азиатская система вкуса

1 Очень внимательное отношение к еде и её вкусу, поэтому вино должно вести себя скромно.

2 Ценятся блюда с лёгким вкусом и нежной текстурой, поэтому вино должно быть тонким и вызревшим.

3 Все закуски выставляются одновременно, поэтому вино должно быть универсальным.

4 Горячие супы - сновной источник жидкости за столом. В этом смысле они конкурируют вином.

5 Отсутствует культура прохладительных напитков, поэтому белые вина непопулярны.

6 Сладкий вкус в еде считается моветоном. То же самое касается вин с остаточной сладостью.

7 В культурах с высоким уровнем потреблением чая более лояльное отношение к танинам.

8 Там, где широко используются горькие овощи (имбирь, редис), уместны красные танинные вина.

9 В культурах с привычкой к острой пище танинные вина ценятся высоко - они подчёркивают остроту.