

ГЕО

Непознанный мир: Земля

Вина Франции

Рекомендации для наших читателей

Рекомендуется: французские вина в Москве

appellation d'origine contrôlée
Delas Frères, Côte Boucher
1998, 15%

appellation d'origine contrôlée
Les Caves Saint-Pierre, L'Eglantière
1997, 12%

appellation d'origine contrôlée
Domaine Laroche, Les Montaignes
1998, 12,5%

Лучшие французские вина в Москве: GEO рекомендует



- Напиток, который формирует совершенно особый стиль жизни
- Языческий дар стал неотъемлемой частью христианского культа

Дети: от нуля до пяти
Самоучки, которые узнают все на свете

Иностранный легион
Армия добровольцев особого назначения

Океанские гиганты
Киты под прицелом гарпунных пушек



Austria 110 AS, England 5,75 £, Finland 55 Fmk, France 47 FF, Greece 2700 DR, Italy 16800 Lit, Spain 1200 Ptas, Netherlands 14,50 Hfl



Многие страны мира – от Чили до Грузии – производят качественное вино. Однако в представлении миллионов жителей планеты именно Франция является «винодельческой державой». На протяжении двадцати пяти веков Франция создавала себе безупречную репутацию. Виноделие наложило отпечаток на культуру этой страны. Мы приглашаем вас открыть для себя новую цивилизацию – цивилизацию

людей, умеющих делать вино и понимающих, как его нужно пить... Знаменитый французский винный гид Hachette посвящает «искусству пить» целых восемь страниц. Правильная дегустация вина начинается с визуального контакта. Посмотрите сквозь бокал на свет – хорошее вино должно быть ясным, без замутнений. Насколько «ясно» красное вино, будет хорошо видно на белом фоне (при этом нужно немного наклонить бокал). Если цвет вина близок к кирпичному, скорее всего, пить его уже поздно (если только это не одно из редких «великих» вин). Не стоит забывать о «ножках» («слезах») – следах, остающихся от вина на стенках бокала и соответствующих уровню содержания спирта... Вслед за зрением приходит черед обоняния оценить качество напитка. Чтобы вино полностью раскрыло свой букет, оно должно быть правильной температуры (для каждого вина она своя). Вдохните аромат вина, налитого в бокал, затем медленно поверните его – и вы почувствуете всю красочность букета: при соприкосновении с воздухом вино будет источать все новые обворожительные запахи. Само собой разумеется, чем лучше вино, тем богаче его букет... Наконец можно приступать к собственно дегустации. Подержите некоторое время божественный напиток во рту – нагреваясь, вино будет высвобождать ароматические вещества, воспринимать которые способна только носоглотка (поэтому человеку с насморком бессмысленно участвовать в дегустации)... Сделав глоток вина, специалист будет анализировать, как долго во рту остается его вкус – счет здесь идет на секунды, и этот параметр чрезвычайно важен для определения качества напитка... Профессиональным дегустатором стать непросто – для этого требуются годы практики. А распознавать, ценить и наслаждаться хорошим вином можно научиться самостоятельно. Надеемся, что наши статьи вам в этом помогут.

Е. Семина

Екатерина Семина, главный редактор



Хорошее вино – один-два бокала в день – полезно для здоровья. Французские крестьяне добавляют его в суп – в качестве лекарства.



Дегустация французских вин в редакции GEO.

Ирина Пимкина (зав. лабораторией Ростеста) и Александр Купцов (преподаватель школы сомелье при «Га-

лерее вин»), профессиональные дегустаторы, тестируют вина, беспристрастно отобранные для нашего уникального гида (стр. 54–55) редактором И. Эбаноидзе.

GEO Письма читателей

Путеводитель по Калифорнии

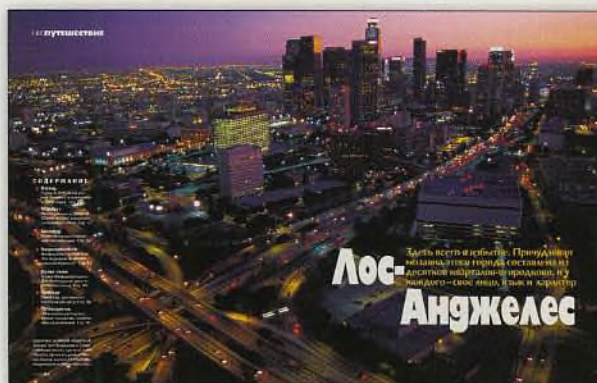
К сожалению, не могу сказать, что я ваш постоянный читатель, так как первый раз купила GEO в июне 2000 года. Но, прочитав, я пришла в восторг. Уже давно не удавалось встретить журнал с такими интересными статьями и обилием качественных снимков. Надеюсь скоро подписаться, а пока хотела бы спросить: где можно купить путеводитель Hidden Southern California, о котором говорится в статье о Лос-Анджелесе в GEO №7/2000? И хорошо ли он иллюстрирован?

Анна,
по электронной почте
GEO Путеводитель по Калифорнии, на который мы ссылались, был куп-

лен в США – русскоязычные путеводители по Лос-Анджелесу в Москве не продаются. Hidden Southern California весьма информативен, но иллюстрирован скромно: только черно-белыми картами.

На взгляд опытного путешественника

Я профессионально занимаюсь игрой на фортепиано, но интересы мои разнообразны: желание познать окружающий мир, объездить все его уголки и закоулки, все увидеть и, может быть потом описать, знакомо мне с детства. И я действительно уже была в Италии, Франции, Испании, Чехии, Швеции, Ливане, Иордании, многих других странах. Но в 1998 году, когда я впер-



GEO №7/2000, стр. 64–65

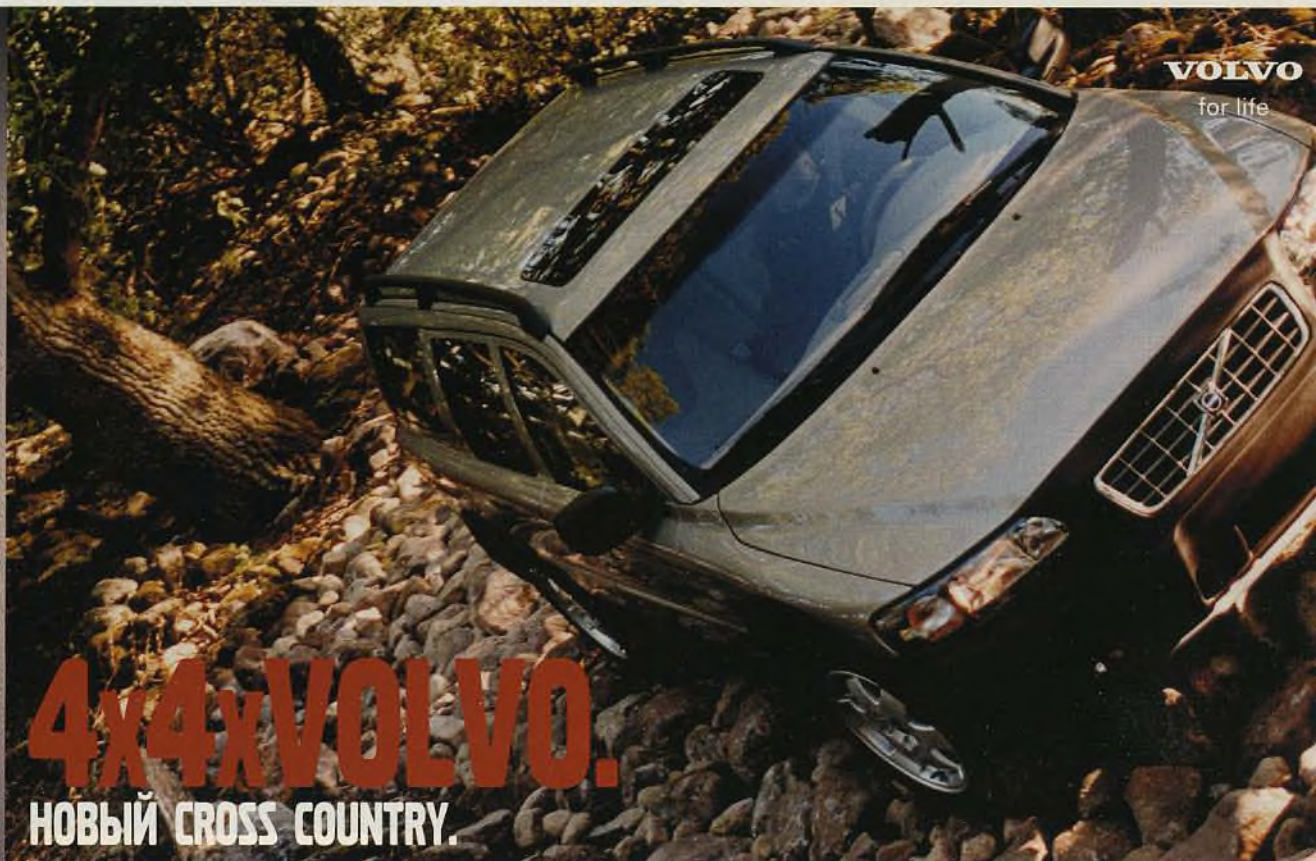
вые познакомилась с вашим журналом, в моей жизни появился новый, особенный смысл. Читая GEO, забываешь о мелких и ничтожных моментах жизни, погружаешься в огромный, прекрасный мир. GEO стал для меня неисчерпаемым источником воображения. Теперь GEO преподносят мне в

качестве подарков ко всем праздникам.

Юлия Андреева,
Москва

Плотина оказалась весьма скромной

У меня возникли некоторые сомнения в точности данных, приведенных в статье «Новостройки Земли» в №6/2000. О плоти-



4x4xVOLVO.
НОВЫЙ CROSS COUNTRY.

ЗАКАЖИТЕ ТЕСТ-ДРАЙВ У АВТОРИЗОВАННЫХ ДИЛЕРОВ:

В Москве: АВТОТЕМП 299 8132, БОВИСТА 434 1338, КУНЦЕВО 933 4033, МУСА МОТОРС 785 1111, НЕЗАВИСИМОСТЬ 234 0099, РТДС – 718 6677;

в Санкт-Петербурге: СВИД-МОБИЛЬ 225 1425, СИГМА-АВТОИМПОРТ 327 0088; в Екатеринбурге: АВТОМОБИЛЬНЫЙ ЦЕНТР 33 28 33; в Тольятти: АВГУСТ 33 90 70.

GEO Письма читателей



GEO №6'2000, стр. 98-99

► не Сяоланди (Китай) там сказано: «Ее высота составит 154 метра, и таким образом она будет второй по величине в мире». Я полистал доступную мне литературу и обнаружил, что на 1994 год самой высокой плотиной в мире считалась плотина на реке Вахш – 310 метров. А высота плотины Са-

яно-Шушенской ГЭС – 245 метров. Так что китайская плотина – очень средняя и второй в мире быть не может.

Олег Разживин,
Нижний Новгород

GEO По данным, которые предоставил нам президент Ассоциации гидростроителей России В.Я. Сайтанов, самой вы-

сокой плотиной в мире является Нурекская ГЭС, высота которой – 300 метров, а в первой пятерке нет ни одной плотины ниже 240 метров. Соответственно плотина Сяоланди действительно не может быть второй в мире. Рагунская плотина на реке Вахи (335 метров) считается недостроенной, законсервированной и формально не входит в этот список.

Журнал покупается «на вырост»

Я покупаю GEO с самого первого номера, так как с детства люблю географию. Потрясающе интересный журнал. А мастерством фотографов и их любовью к своему делу я просто восхищаюсь. И конечно, карты – подробные

и яркие. Замечательно, что вы их даете. Я храню все номера для своего маленького сынишки: когда он подрастет, GEO поможет ему развиваться.

Юлия Карпова, Москва

Сюжет о Лондоне уже готовится

Вы показали мне Антарктику, Африку, Америку, многие страны Европы. Но почему пока не было статей по «старой доброй Англии»? Я видела эту страну из окна туристического автобуса, и она очаровала меня.

Елена Рыбакова, Москва
GEO Центральной темой №12/2000 будет Лондон. Подробности быта лондонцев, новости моды, архитектуры – все это Вы увидите в нашей подборке материалов.



Долетели с комфортом и сэкономили деньги на подарки для любимых

www.estonian-air.ee

 ESTONIAN AIR

регулярные рейсы и туры в
Таллинн, Хельсинки и Стокгольм

Estonian Air Москва, ул. Садовая - Черногрязская 13/3,
телефон 937 5955, факс 937 5951

GEO Содержание

Город

Выросший на золоте

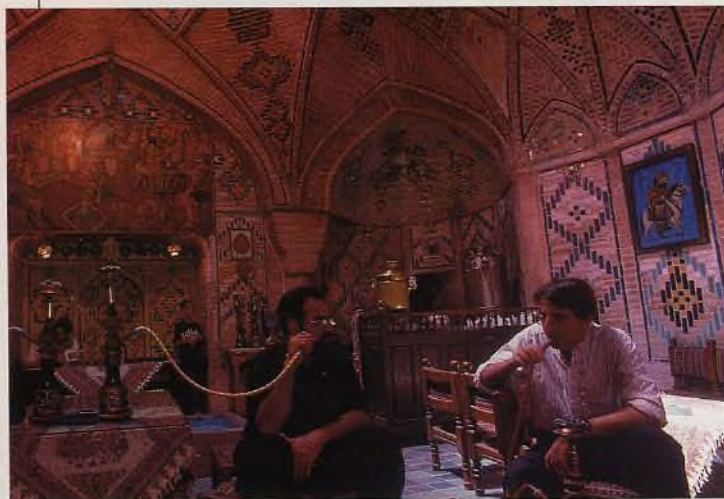
Сан-Франциско, возникший благодаря «нашествию» золотоискателей, предстает сейчас романтическим зеленым городом парков, садов, старомодных трамваев и грандиозных мостов. **Стр. 102**



Открытие

Великая Персия

После кончины в 1989 году имама Хомейни в Иране вспомнили о домусульманском прошлом страны. Дух персидских героев витает теперь над этой твердыней ислама. **Стр. 14**



Природа

Охота на великанов

Издавна люди воспринимали китов как «промышленное сырье». Их убивали тысячами. И только недавно этим гигантам нашли более гуманное применение: привлекать туристов. **Стр. 36**





Винные традиции Франции

Стиль

Современное виноделие зародилось во Франции, достигло здесь уровня высокого искусства и ассоциируется в

глазах всего мира с этой страной. Совершите вместе с GEO путешествие по французским виноградникам! **Стр. 50**



Наука

Ребенок осваивает мир

Шаг за шагом маленький человечек знакомится с миром, где ему предстоит жить, учиться чувствовать, мыслить, общаться. Как облегчить малышу этот непростой путь? **Стр. 26**



Репортаж

Иностраннный легион

Репортер GEO разделил тяготы учений с наемниками уникального подразделения, где никого не интересует ваше настоящее имя. **Стр. 92**



Традиции

Примерить новое лицо

Надевая устрашающие маски и исполняя ритуальные танцы, папуасы Новой Гвинеи «перевосплащаются» в духов леса и гор – в надежде, что это поможет им стать такими же сильными, как боги. **Стр. 120**



Документ

Теплосберегающий дом

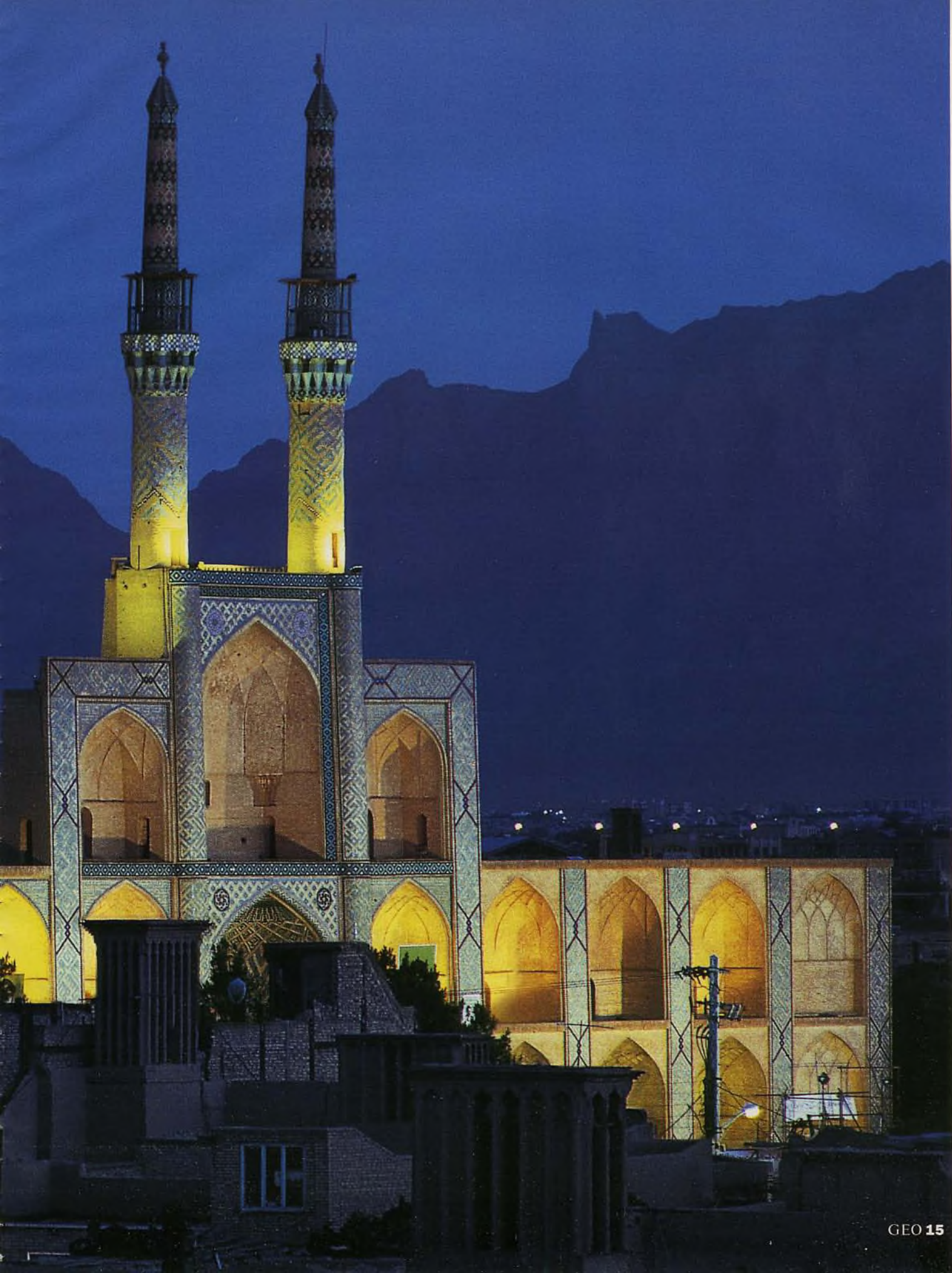
В современной архитектуре используется множество способов экономии тепла и электричества. Таким домам не страшны ни холод, ни жара, ни энергетический кризис. **Стр. 133**

Мечеть Амир-
Шахмак в Йезде.
Этот старинный
город был оста-
новкой на кара-
ванном пути
сквозь пустыню.

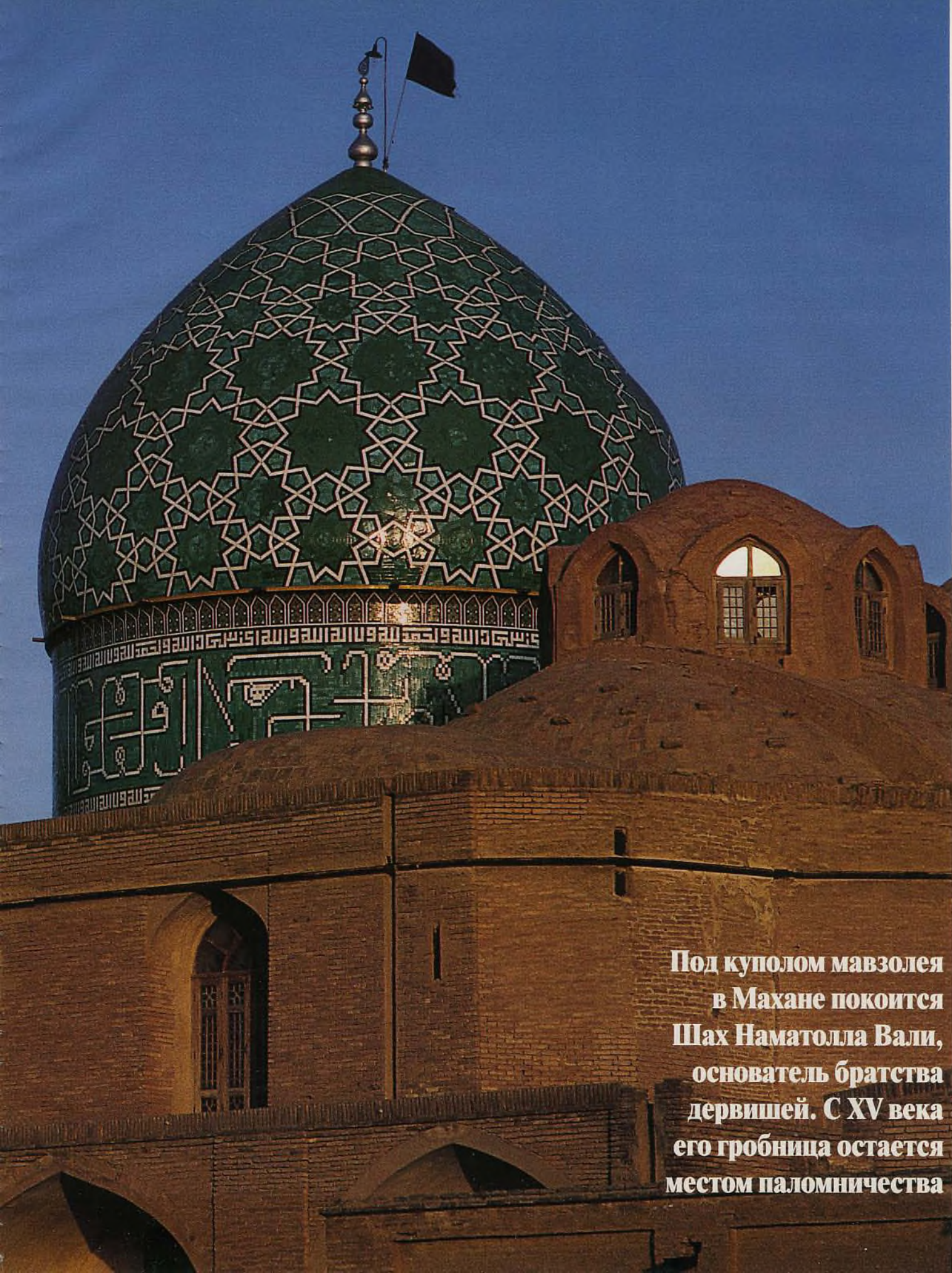
ГЕООТКРЫТИЕ
**Под сенью
великой Персии**

ИРАН Два мощных начала
сошлись сегодня в
Иране: наследие древней
Персидской империи и
мусульманская традиция







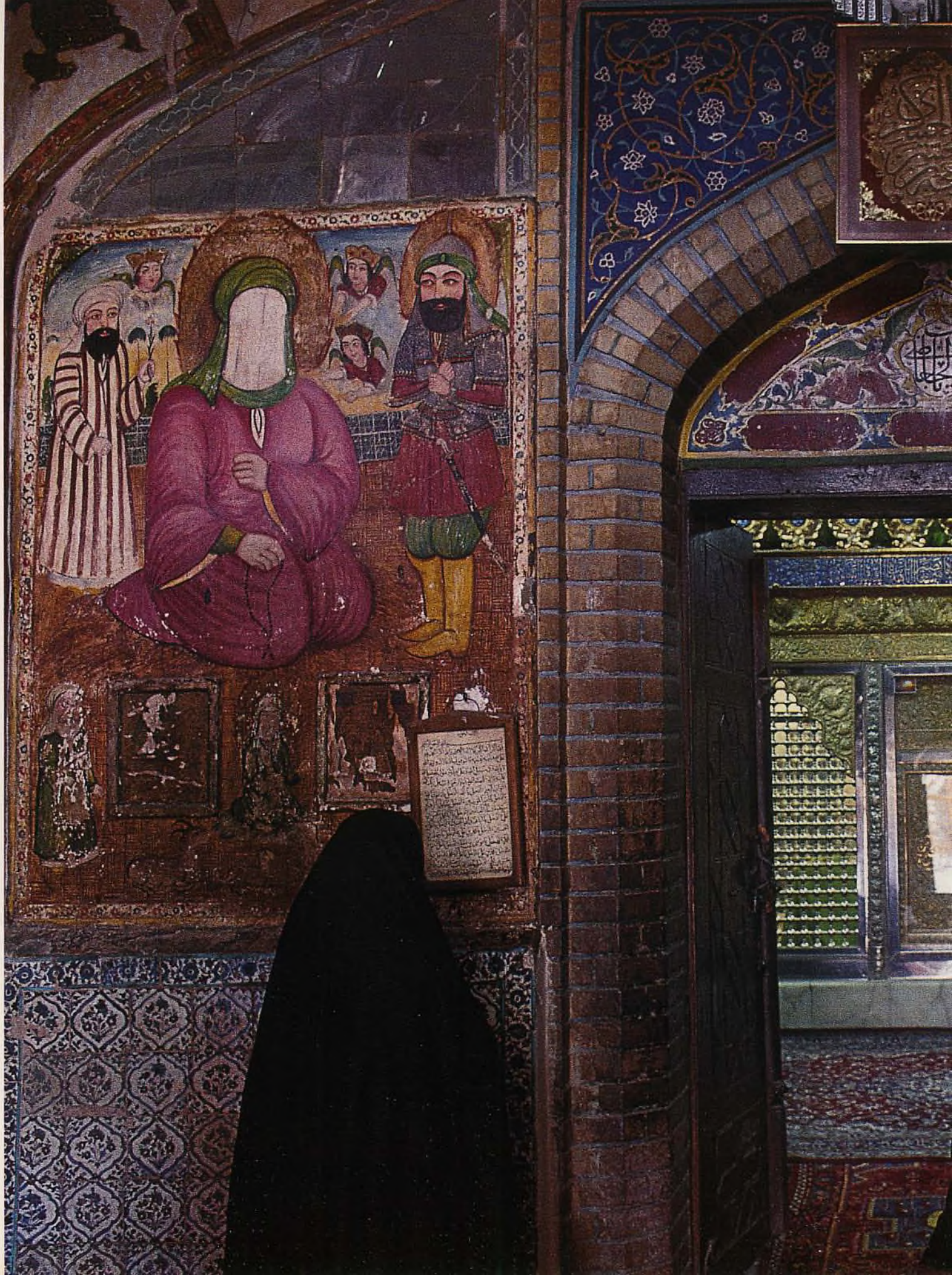


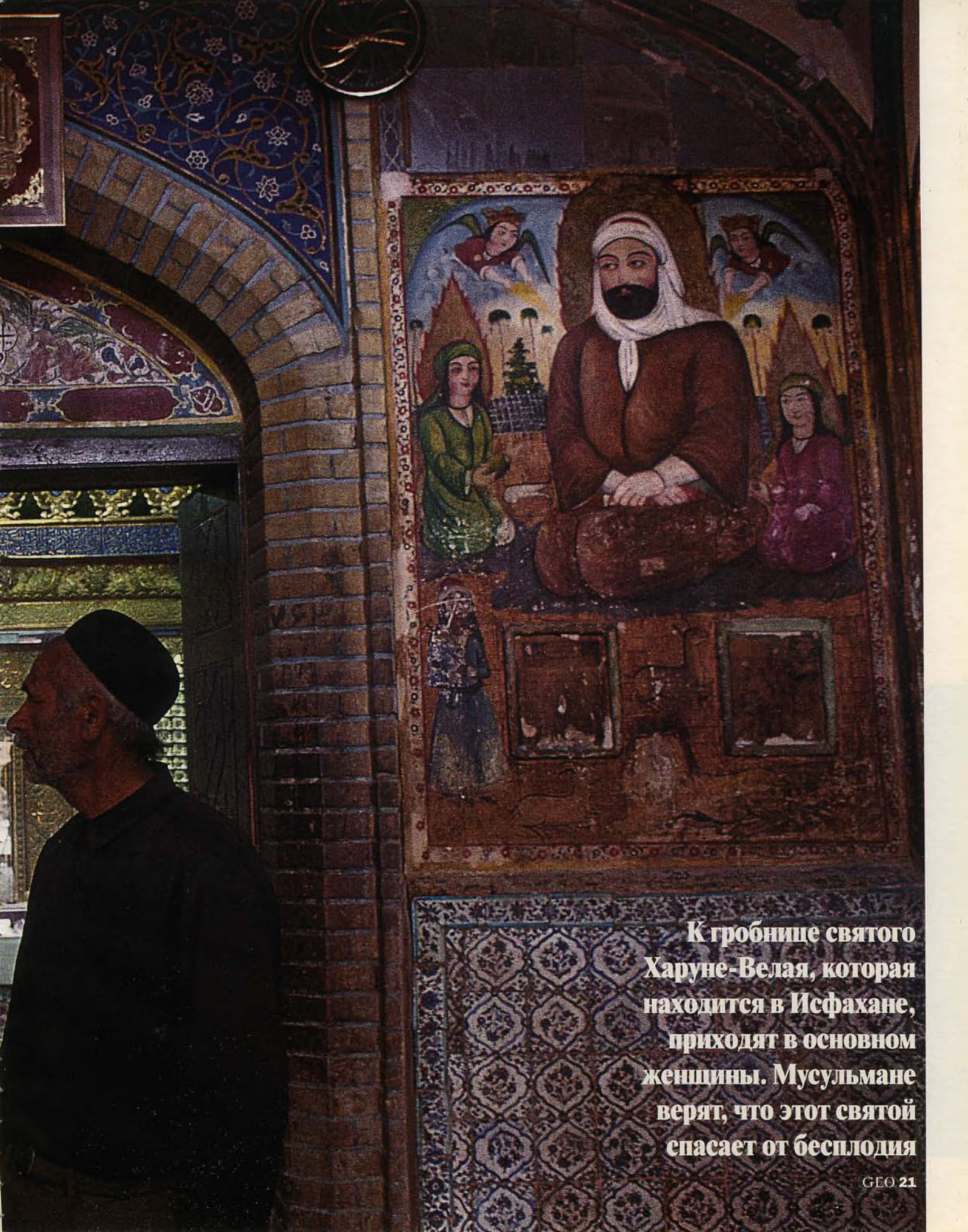
**Под куполом мавзолея
в Махане покоится
Шех Наматолла Вали,
основатель братства
дервишей. С XV века
его гробница остается
местом паломничества**

**У жителей Ширази
особенной любовью
пользуется сад «Эрам»
с кустами шиповника
и роз, с кипарисами и
пальмами, с дворцом
девятнадцатого века**









К гробнице святого Харуне-Велая, которая находится в Исфахане, приходят в основном женщины. Мусульмане верят, что этот святой спасает от бесплодия

Персидские мотивы современного Ирана



Копьеносец из царской «армии бессмертных», насчитывавшей около десяти тысяч человек.

Образ льва, символ царей Персии, часто встречается на руинах города Персеполис.

Придя к власти в 1979 году, исламисты стремились стереть из сознания иранцев память о домусульманском прошлом страны. Но через двадцать лет после исламской революции дух Великой Персии все глубже проникает в повседневную жизнь. Книжные магазины Тегерана полны изданий по истории и открыток с изображением старинных дворцов или руин, а на театральных подмостках впервые после свержения шаха решились поставить «Шахнаме» – свод хроник и мифов Персии. Детям снова дают старинные имена, напоминающие о древних правителях и героях.

В исламском Иране сохраняется двойственное отношение к персидскому наследию. Когда в 1979 году революция во главе с имамом Хомейни низложила шаха, она тем самым свергла общественный строй, близкий по духу Персидской империи.

Именно ее наследницей объявила себя династия Пехлеви, взошедшая на трон в 1925 году. После того как Хомейни утвердил в стране господство законов ислама, произошла переоценка ценностей. Может ли долго существовать страна, отрекшаяся от собственной истории? Ответ стал очевиден во время ирано-иракской войны 1980–1988 годов, когда режим, потрясавший поначалу знаменем ислама, довольно быстро оценил идею персидского национализма – требовалось дать достойный отпор арабским захватчикам.

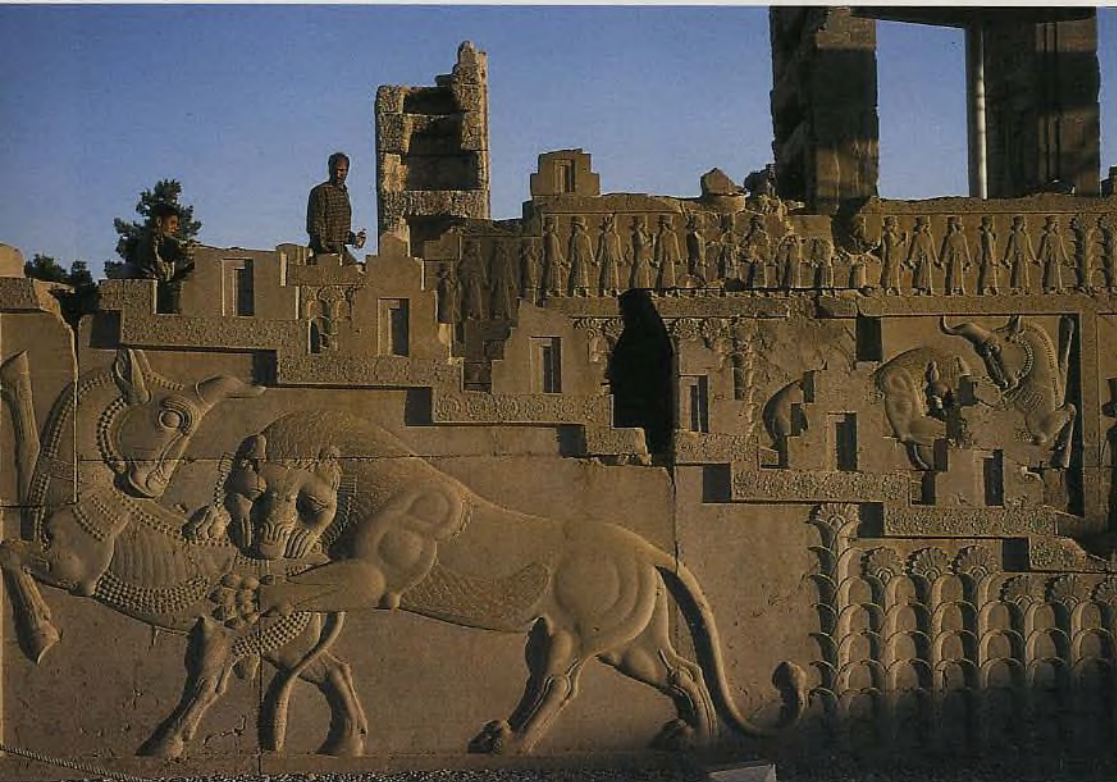
Иранцы обратились к своему боевому прошлому. В 550 году до нашей эры персы завоевали Мидию, в 525 году покорили Египет, в 486 году разрушили Вавилон, в 480 году взяли Афины. В эпоху Дария I (522–486) Персия ежегодно получала от тридцати одной своей сатрапии 378 тонн чистого сере-

бра. Это был период наивысшего расцвета империи, овладеть которой оказалось под силу лишь Александру Великому...

В апреле 1991 года тогдашний президент Ирана Хашеми Рафсанджани решил отправиться на развалины Персеполиса, где посетил могилы древних правителей из династии Ахеменидов. «Здесь я почувствовал, что главная наша ценность – это национальное достоинство», – заявил он, давая понять, что исламский Иран становится наследником и современным воплощением Персидской империи.

Впрочем, иранцы никогда не забывали о традициях, возникших еще в эпоху зороастризма – религии, уходящей корнями в VI век до нашей эры. 21 марта, в день весеннего равноденствия, они всегда праздновали Навруз, персидский Новый год, – несмотря на препятствия, которые порой чинили им власти. Теперь режим терпимее относится к многовековому наследию. Не считается предосудительным посещать руины Персеполиса, а ведь еще не так давно радикальные исламисты хотели стереть с лица земли этот символ древней империи – город, основанный царем Дарием I в 515 году до нашей эры. Даже теперь, две с половиной тысячи лет спустя, величественные развалины доминируют над окружающей равниной. В 1999 году руины Персеполиса были открыты для свободного посещения, хотя реставрация памятника продолжается.

В течение двухсот лет персидские правители умножали славу этого города, строя здесь роскошные дворцы и залы. В огромных комнатах казначейства хранились такие богатства, что, ►





► по свидетельству Плутарха, когда в 330 году до нашей эры городом овладел Александр Великий, его армии потребовалось 10 тысяч мулов и 500 верблюдов, чтобы вывезти ценности. После чего Персеполис был предан огню. Случайность? Или победитель стремился уничтожить гордость Персии?

Недалеко от руин Персеполиса – романтический Шираз, живущий в сердце каждого иранца. Оазис на высоте 1600 метров был когда-то одним из этапов караванного пути, и его восточные сады до сих пор сохраняют свою пышность. Это город роз и соловьев, родина Хафиза – великого персидского поэта XIV столетия, с проникновенным лиризмом воспевавшего жизнь и любовь. Сотни влюбленных пар съезжаются на его могилу, и исламские стражи порядка уже не донимают их своим пристальным вниманием.

Живи Хафиз во времена режима, рожденного революцией 1979 года, наверняка попал бы в темницу, ведь он весьма нелицеприятно отзывался о муллах, прославлял монархию. Но сегодня власти Ирана закрывают на это глаза: как изгладить в душах людей память о певцах традиционной Пер-

Силовая гимнастика, известная с древних времен, проводится под бой барабана и декламацию стихов.

сии, если каждый иранец знает хотя бы несколько строк из Хафиза, Фирдоуси и Саади? Сегодня книги этих поэтов снова в продаже, их стихи учат в школе.

Но никто не покушается и на мусульманские святыни Ирана. Все так же прекрасен Исфахан, воспетый многими поколениями поэтов. Его архитектурному великолепию, наверное, нет равных на всем Востоке. Исфахан обязан им Аббасу I, в 1598 году провозгласившему этот город столицей Персии. При дворе просвещенного правителя работали лучшие архитекторы и скульпторы из Европы, Индии, Китая. А на востоке страны ожидает паломников святой для шиитов Мешхед. Каждый год миллионы людей приходят сюда поклониться святилищу имама Резы, умершего в 817 году.

Так сосуществуют в Иране глубокая старина и современность – результат «реабилитации» прошлого, начатой со смертью имама Хомейни в 1989 году.

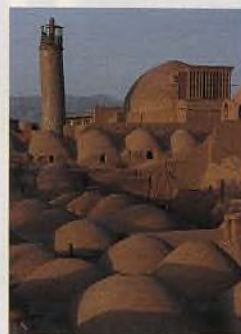
Никита Голубев

Путешествие в Иран: советы GEO



Получение визы

● В консульском отделе посольства Ирана в Москве (Покровский бульвар, 7, телефон: 217 84 40) можно получить въездную визу при наличии приглашения из Ирана – от организации или от частного лица. Поездки без приглашений организуют несколько туристических агентств в Москве, в том числе «Шамбала» (917 96 11) и «Лин-99» (201 58 00) – при условии, что Вы воспользуетесь услугами авиакомпании «Иран Эйр».



Архитектура Йезда: город словно рожден из песка ветрами пустыни.

Во время поездки

● Несмотря на то, что время от времени в прессе появляются сообщения о нарушении в Иране прав человека, в этой стране можно

Древние иранские города возникали вдоль караванного пути: полторы тысячи километров шли торговцы по пустыне от Тегерана до Захедана.



Чайхана: утолив жажду, можно покурить кальян.

чувствовать себя в полной безопасности. Однако желательно избегать поездок в приграничные зоны, а также в районы Белуджистана и Курдистана. Из уважения к местным порядкам женщинам рекомендуется носить платок и длинное платье, скрадывающее фигуру. Мужчинам лучше не заходить в шортах и футболках в святыне для мусульман места. В Иране строго запрещено употребление спиртного. В случае возникновения конфликтов обращайтесь в посольство РФ в Тегеране по телефонам: 67 11 63, 67 11 61.



10 000 иранских риалов равны примерно 5,5 доллара.

Одна из вечных загадок жизни – поразительная быстрота и легкость, с которой младенец осваивает сложнейшее многообразие мира. Ученые давно исследуют таинственные процессы развития психики

ГЕОНАУКА Учусть быть человеком!

Какой же это шок, когда внезапно кончается райская жизнь в материнском чреве и яркий свет ослепляет новорожденного... В его уши врываются громкие голоса и шумы. Навсегда осталось позади невесомое парение в околоплодной жидкости. На голову и позвоночник давит сила притяжения. Вместе с пуповиной отрезан постоянный приток питания... Крохотный голый человечек должен совершить поистине Гераклов подвиг: научиться получать впечатления и сотворить из них образ мира. Овладеть ходьбой и речью. Развить сознание...

Ученые давно ищут «материальную базу» этого завораживающего взлета духа – развития восприятия и речи, чувствования и мышления, подсчитывая число синапсов (сочленений между нервными клетками) и замеряя слабые электрические токи, возникающие в мозгу, когда грудной ребенок узнает слова или ищет игрушку.

У ребенка потребность во впечатлениях, получаемых извне поистине огромна. Зрительные, осязательные и слуховые стимулы, нюансы родительского обращения – решающие факторы становления и деятельности мозга. Но все эти внешние воздействия должны совпасть с определенными фазами развития мозга. Если что-то в этом процессе выпадет, способности разовьются недостаточ-

но. «То, как маленький человек приспособляется к жизни, нельзя объяснить только врожденными программами, – говорит Вольф Зингер из Института головного мозга имени Макса Планка во Франкфурте. – Сразу после рождения начинаются процессы тончайшей настройки». Эти настройки проходят в разное время – для каждой функции нашей психики существует свой сензитивный период (повышенная чувствительность к раздражениям).

Учимся воспринимать. К моменту рождения наш мозг в основном сформирован. Во время беременности число нервных клеток (нейронов) росло с головокругительной скоростью – 250 тысяч в минуту! Как будто в сложном танце, клеточные слои свивались в нервную трубку, затем растягивались в мозговой пузырь, чтобы продолжить построение своих частей и органов. К концу периода беременности сформированы функциональные области будущего мыслительного органа: ствол головного мозга, мозжечок и кора головного мозга – кортекс. При формировании коры 100 миллиардов клеток несколько месяцев «кочуют» от места своего зарождения – краев мозгового желудочка – к поверхности мозга. Как гимнасты по канату, они подтягиваются вверх по нитеобразным продолжени-

Он весь – слух, зрение и внимание! Благодаря врожденному любопытству дети легко и быстро, буквально играючи, открывают для себя мир.

Психолог Элизабет Спелке из Корнельского университета в штате Нью-Йорк считает: знание о том, что подброшенный мяч потом неминуемо упадет на землю, у детей врожденное.



► ям опорных клеток. Эта «обшивка» толщиной в несколько миллиметров состоит из астрономического числа соединений нервных клеток; их синхронизированная деятельность закладывает основы знания и мышления. Еще в материнском чреве начинают пробуждаться системы органов чувств. Совершая плавные прыжки в околоплодной жидкости, трехмесячный плод руководствуется чувством равновесия. Он осязает, наталкиваясь на стенки своего тесного жилища. Чутко прислушивается к тому, что происходит снаружи. Но настоящая «буря развития» начинается в мозгу маленького человека после рождения. Словно ветки на деревьях весной, пускают ростки продолжения нервных клеток – дендриты. Они густо покрыты шипами, и на каждом расположены синапсы. Через эти контакты нейрон воспринимает сигналы от других нервных клеток. Сквозь их густые заросли навстречу дендритам протискиваются аксоны, выводящие каналы нервных клеток.

В момент рождения каждый нейрон отвечающей за зрение области коры мозга имеет 2500 синапсов, 8 меся-

цев спустя – более 15 тысяч. Быстро развиваются и другие области кортекса. Тонкая отделка этой постройке осуществляется по принципу «селекции избытка»: возникает бесчисленное количество синаптических контактов, из которых «выживут» далеко не все. Чем чаще ассоциации нервных клеток подвергаются одновременному возбуждению, тем устойчивее их соединение. В некоторых областях мозга, например в зрительном центре, образуется особенно много соединений – так закладываются основополагающие способности. Но к 11 (по другим данным – к 7) годам в зрительной коре останется 10 000 синапсов на один нейрон. (Некоторые области мозга окончательно формируются лишь с достижением половой зрелости, а то и позже – к 20 годам.) Нейрофизиолог Элизабет Бейтс сравнивает этот процесс с ваюнием. Многочисленные соединения – это «глыба мрамора в мастерской художника». Чувственный опыт и процессы созревания «с двух сторон» высекают уникальную скульптуру нашей психики – нет таких двух людей, которые одинаково ощущают мир.

Мозг выбирает, какие контакты будут долговременными. Если нейроны часто возбуждаются одновременно, их соединения закрепляются: когда ребенок осваивает хватательное движение, стабилизируются контакты между нейронами, управляющими всеми мускулами-участниками. Чем чаще попытки, тем слаженнее совместная работа – движения становятся четкими и непрерывными. Если же клетки возбуждаются редко и несинхронно, связь распадется.

Первоначальная избыточность синаптических контактов – основа высокой пластичности мозга ребенка, именно поэтому дети, напри-



Зрение – важный

мер, легко усваивают разные языки. Психолог Эрик Леннеберг даже полагает, что выучить иностранный язык «как родной» нельзя после возраста полового созревания – этот сензитивный период уже завершен...

Учимся видеть. В первую очередь человек совершенствует зрение. Младенцы, которым отроду несколько дней, вместо лиц видят размытые контуры с пятнами глаз и рта. В следующие полгода резкость изображения быстро растет.

К исходу 4 месяца мир, отраженный на сетчатке, еще остается двухмерным. Когда ребенок откроет для себя третье измерение и сможет определить расстояние до своей погремушки, он сумеет совершать прицельное хватание, а позднее – и любые маневры в пространстве.

Впечатление о глубине пространства мозг составляет, «обсчитывая» малейшие различия между отражениями образа в обоих глазах. У новорожденных нервные волокна обоих глаз оканчиваются одним рецепторным нейроном, и в кортекс идет



навык, необходимый для развития способностей нашей психики

«мешанина сигналов». Постепенно, под обстрелом зрительных раздражителей, волокна, тянущиеся от каждого глаза, «отсоединяются», нейроны, относящиеся к разным глазам, отграничиваются. Получая информацию об источнике импульса, мозг создает пространственный образ. Если информационный поток от одного глаза нарушен, настройка не состоится. Стереоскопическое восприятие формируется ко второму году жизни. «Не развившиеся к этому времени зрительные способности, — говорит Вольф Зингер, — уже не приобретаются». Поэтому родители должны как можно быстрее позаботиться об устранении помутнения роговицы или хрусталика у ребенка. Нужно выправить и косоглазие, иначе дети останутся «слепы» к стереоскопическому образу.

Мы не случайно говорим «образ». Зрение — не только физиологический, но и психологический процесс (классический пример: эскимосы различают десятки оттенков белого цвета, поскольку каждый из них содержит важную информацию о снеге и

льде — их среде обитания). Ребенок учится видеть, открывая для себя смыслы и уточняя признаки окружающих его предметов.

Учимся вспоминать. Вот ребенок, сидя среди игрушек, хватая деревянный паровоз и начинает вертеть и ощупывать его. Он изучает его твердость и вес, размахивает им и колотит об пол. Между 6 и 10 месяцами жизни дети, кажется, только и делают, что увлеченно изучают предметы. Но одновременно они начинают сравнивать и упорядочивать все разнообразие мира — отличать мужчин от женщин, детей от взрослых, делить объекты на категории: «съедобное», «животные» и так далее.

В этом возрасте происходит настоящий скачок в развитии. Потрясающим открытием становится представление о постоянстве бытия: объекты существуют даже тогда, когда они невидимы и неосязаемы! Дети младше 6 месяцев сразу теряют интерес к игрушке, которую родители спрятали под платком. Вскоре они уверенно сдергивают платок и продолжают

игру. И не ошибаются, даже если рядом лежит точно такой же платок. Измените условия теста — и дети поведут себя странно. Мяч, несколько раз побывавший под платком А, на их глазах положен под платок Б, но они ищут его в прежнем месте. Способны ли они сделать столь элементарное логическое заключение? Психолог Эдел Деймонд установила: да, если временной разрыв между прятанием и поиском невелик.

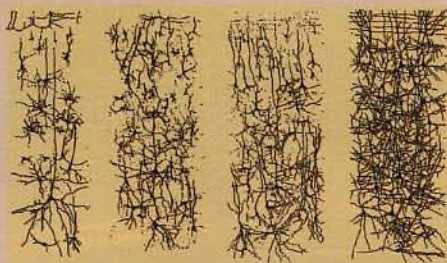
Мыслить рационально и действовать планомерно невозможно без оперативной памяти — открытого лишь на несколько минут «накопителя информации». А она возникает вслед за изменениями в лобных долях коры мозга. Еще до момента рождения там начинают ветвиться дендритовые «деревья» нейронов. Возникают синапсы. А между 8 и 12 месяцами в лобных долях идет интенсивное «строительство».

Параллельно развивается гиппокамп, образование, играющее важную роль в возникновении и работе долговременной памяти. К 10 месяцам он почти достигает ►

На голову 4-месячному ребенку надевают шапочку с электродами и показывают ему новую игрушку. Если реакция ребенка — моментальный испуг, энцефалограмма фиксирует специфическую волну. Психолог Натан Фокс считает, что эти данные свидетельствуют о предрасположенности к депрессиям или к сверхактивности.



К 7 месяцу беременности миллиарды клеток переместились от краев мозгового желудочка к поверхности, образовав кору головного мозга. Сразу после рождения там начинается вызываемая раздражением органов чувств колоссальная актив-



ность: число синапсов множится, одновременно возбуждаясь, они стабилизируются. В разных отделах

мозга во время коротких фаз устанавливается особенно много таких соединений (на графике сверху).



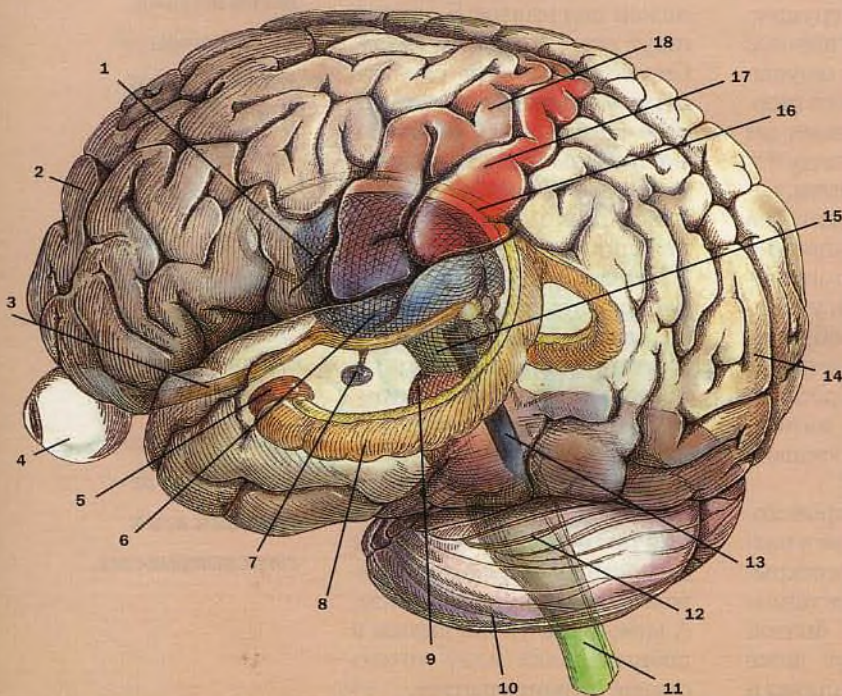
Мозг новорожденного вполне сформирован, но нуждается в тончайших «самонастройках»

Функциональные области мозга работоспособны уже при рождении: от управляющего дыханием и сердцебиением ствола мозга (состоящего из среднего мозга, моста, продолговатого мозга) и координирующего все наши движения мозжечка до коры полушарий. Но лишь образование бесчисленных контактов между нервными клетками с помощью синапсов (рисунок справа сверху) создает основы для нашего восприятия, чувствования, познания и мышления.

окончательных размеров — и с этого момента дети удивляют нас успехами в запоминании. Но если мы уже тогда способны запоминать события, почему много лет спустя из тумана забвения выплывает лишь то, что датировано 3–4 годом жизни? Современная техника сканирования мозга привела американских исследователей к предположению, что память о событиях нашей жизни связана с работой передних, а память на приобретенные знания и умения — с работой задних отделов мозга. Лобные области — наиболее поздно созревающий отдел мозга (к 20 годам и позже), и его медленное формирование может быть причиной того, что события детской жизни вспоминаются только с определенного возраста. А Чарльз Нельсон из университета Миннесоты считает: для запоминания, скажем, ссоры с лучшим другом из-за качелей необходимо, чтобы созрели более обширные ареалы коры мозга, например его височные доли.

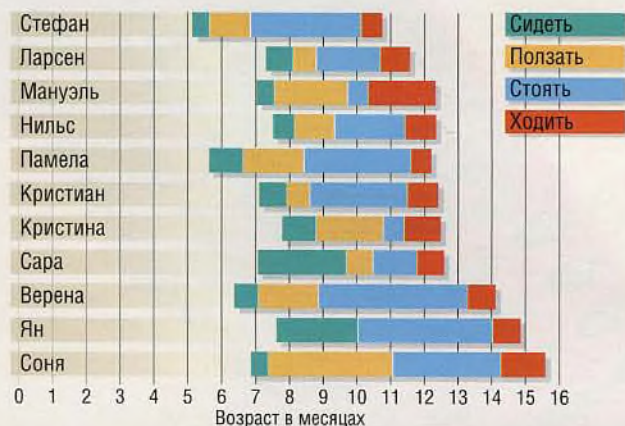
Учимся чувствовать. Если спустя много лет мы вдруг вспомнили упомянутый раздор из-за качелей, то в ту же минуту проснется и обида, которая тогда охватила нас... Память и эмоции так тесно переплетены друг с другом, что одно без другого понять невозможно.

Мы появляемся на свет по меньшей мере с парой «готовых» чувств — «положительным» и «отрицательным», довольством и недовольством. В последующие месяцы репертуар эмоций стремительно обогащается. Дети усваивают, что переживаемое чувство не всегда совпадает с его проявлением: люди прячут движения своей души. Так, дети часто чувствуют назревающий развод родителей — даже если те умело это скрывают. К 3 годам ребенку ▶



1. Таламус (зрительный бугор) 2. Префронтальная кора 3. Зрительный путь 4. Глаз 5. Амигдала 6. Гипоталамус («пульт управления» голодом, жаждой, сном, сексуальностью) 7. Гипофиз 8. Гиппокамп (участвует в процессах запоминания) 9. Мост 10. Мозжечок 11. Спинной мозг 12. Продолговатый мозг 13. Ретикулярная формация (заведует процессами бодрствования и возбуждения) 14. Зрительная кора 15. Средний мозг 16. Мозолистое тело (связь между полушариями) 17. Сенсомоторная кора 18. Моторная кора

На графике: этапы развития мозга имеют фазы высшей учебной активности. В отношении зрения, бега, хватания у всех детей они одинаковы, но время их наступления индивидуально. Внизу: психолог Марк Джонсон показал, что младенцы запоминают последовательность символов на экране.



► знакомо большинство человеческих переживаний!

Примерно в 8 месяцев наше развитие получает очередную импульс, и родители сталкиваются с новыми эмоциональными реакциями — при виде чужака ребенок пугается и кричит. Эту реакцию психолог из Гарварда Джером Каган связывает с переменами в познавательных возможностях при созревании префронтального мозга. Видя чужого, младенец извлекает из памяти «представление о хорошо знакомом взрослом, в доступном ему поле зрения пытается совместить впечатления. Неудача и вызывает страх». (В 4 месяца ребенок хорошо знает мать, но не способен к сравнению — оперативная память еще слаба.) Другой

предпосылкой этой боязни, возможно, является включение в нейронные области регуляции амигдалы — эта мозговая структура играет важную роль в управлении страхом и недовольством.

Увы, детям часто недостает внимания, ведь родители отвлекаются и на собственные повседневные заботы. Сама жизнь поставила за психологов печальный эксперимент. Сироты из Румынии, после падения режима Чаушеску усыновленные американскими семьями, до сих пор страдают от покинутости и одиночества. Они не умеют распознавать чувства других людей, тянутся ко всем, но привязанность к новым родителям формируется у них с трудом. Изучая их томограммы, невролог Гарри Чугани выявил следы «травмы детского дома» — в связанных с эмоциями височных долях мозга обмен веществ был замедлен. Значит, сиротам действительно трудно выстраивать прочные привязанности?

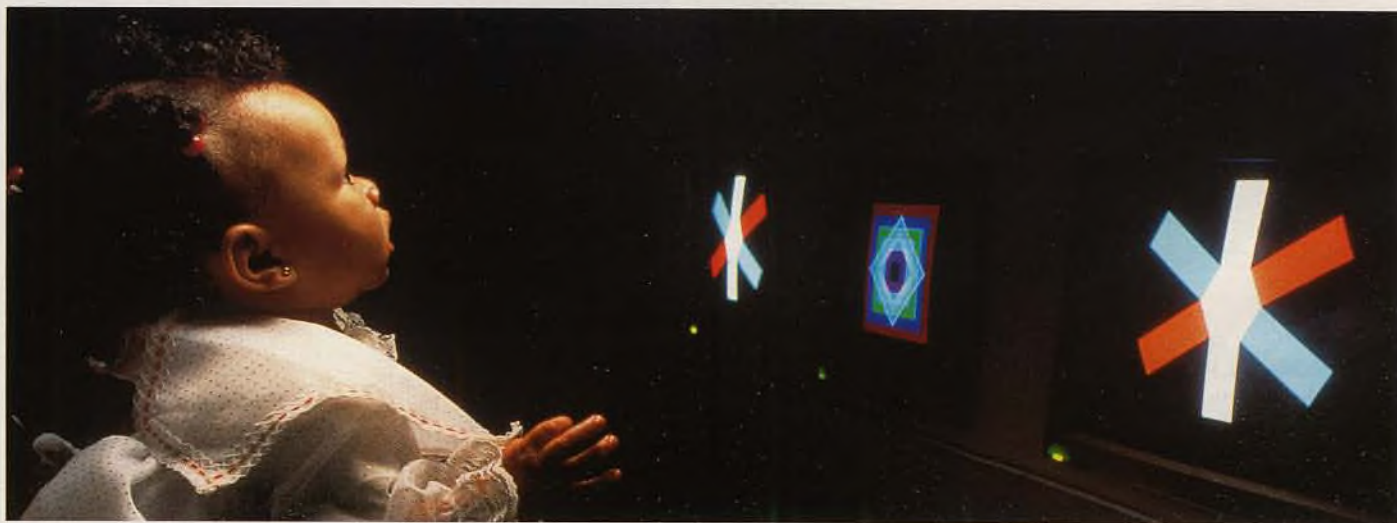
Даже некоторые болезни детей могут быть «блокированы» теплом и заботой со стороны родителей. А к чему приводит нехватка этого тепла, показала на примере детей, чьи матери подвержены

депрессиям, Джеральдина Доусон: во фронтальной части левого полушария таких детей, в области, «заведующей радостью», фиксируется низкая активность. Но если матери играли с детьми, показатели нормализовались. Доусон считает: «Между 8 и 18 годом жизни мы учимся контролировать чувства. И в это же время формируется связь с родным человеком».

Учимся двигаться. Первый шаг ребенка означает решение огромной проблемы — контроля над почти безграничной свободой движения суставов и мускулов!

Прежде считали: развитие двигательных навыков протекает по внутренней программе и мало изменяется под воздействием опыта. Однако Эстер Тилен утверждает: «Было бы неверно думать, что ребенок ждет созревания своего мозга, чтобы, как марионетка, выполнять его приказы». Способность к ходьбе и бегу — суммарный результат развития тела и самоорганизации коры мозга, заведующей моторикой. Пропорции тела меняются, центр тяжести перемещается книзу. Дети учатся владеть каждой конечностью по отдельности. Постепенно ►

Акселерация: возможности психики проявляются все раньше





Психиатр Стэнли Гриспен – один из немногих специалистов по лечению грудных детей – объясняется со своим маленьким пациентом. Гриспен убежден: нарушения в поведении можно и нужно распознавать и лечить безотлагательно – на первом году жизни.

► мышцы крепнут, дети начинают удерживать равновесие в вертикальном положении и все лучше совмещают зрительную информацию с сигналами от мышц, сухожилий и суставов. Наконец ребенок отправляется познавать окружающий мир... Сначала – ползком. Ползание – «наличный при данном развитии мускулов и умении удерживать равновесие способ решения проблемы: как добраться до желаемых объектов», считает Эстер Тилен. И здесь тоже действует принцип самоорганизации: если первые шаги ребенка вознаграждены («я достал мяч!»), следует настройка соединений в нейронных группах. После повторов движение становится цельным и эффективным.

Учимся говорить. В полтора года дети ковыляют за мячом, ловко хватают ложку и трогательно гладят плюшевого медвежонка. Странно, что они почти ничего не могут сказать... Овладение речью граничит с чудом, и дети

творят его раз за разом. В лавине звуков (обычная скорость речи – 15 звуков в секунду) они учатся выделять слова и фразы. Они постигают символику языка: «сесть» может означать и «опуститься на что-либо» и «уменьшиться в размерах», если говорят об одежде. Они учатся спрягать глаголы и из небогатого запаса слов составлять множество историй...

Лингвист Стивен Пайнкер убежден: некоторые речевые навыки являются врожденными, а мозг обладает неким грамматическим «предзнанием». Ведь в отличие от взрослых дети осваивают язык, не заучивая правил, «из воздуха». В 1,5 года, когда усвоено около полусотни слов начинается «шторм», и к 2 годам большинство детей владеет уже 200 словами, а к 16 годам – 60 тысячами! Параллельно дети овладевают грамматикой. Двухлетки обходятся простыми комбинациями: «еще сока», «мама гулять». Через полгода они оперируют несколькими моделями предложений. А после четырех лет, освоив основные языковые конструкции, болтают без умолку... Но все начинается не со слов, а со звуков: для четырехмесячных младенцев «щелкающие» звуки африканских языков и, например, шведский с его 18 гласными фонемами звучат одинаково, но уже скоро ребенок начинает отличать родной язык.

Разговаривая с ребенком, взрослые интуитивно растягивают гласные и делают избыточные ударения: «Смотри-и, я-абло-о-чко-о!» При этом они указывают на предметы и утвердительно кивают. Именно из-за отсутствия живого контакта обучение иностранному языку на радио и телевидении проигрывает обычным урокам с преподавателем. «Если у вас нет партнера по коммуникации, речь превращается в чисто

слуховой акт», – говорит Анджела Фридеричи.

При освоении языка происходит масштабная перестройка мозга: у 13-месячных детей звук знакомых слов активизирует нейроны передних и задних долей полушарий, к исходу 2 года очаг активности возникает уже в левой височной доле – «речевой зоне». Ученые видят в этом «нейронное отражение» роста словарного запаса. Элизабет Бейтс считает базой развития речи «нейронную бурю» первых лет жизни – разрастание синапсов и интенсивный обмен веществ. «Если усвоение языка не началось до 5 лет, нужно быть готовым к тяжелым последствиям», – предупреждает Фридеричи. Свидетельство – многочисленные «маугли», известные в истории.

Стимулировать ли учебу? Родители готовы на все, лишь бы чадо получило все необходимые стимулы для развития! Психолог Хелльгард Рау призывает всех успокоиться: «Если дети растут в нормальных условиях, природа снабдит их всем необходимым». Жизнь дает достаточно стимулов для развития зрения, осязания, слуха и речи. А вот если их в 9 месяцев учат есть ложкой, а в год «пичкают» Моцартом – результат может быть обратным... Избыток раздражителей опасен: дети могут «задрать локти» и утратить интерес к учебе. Вольф Зингер пишет: «Запихивание знаний в детей бессмысленно. Мозг сам знает, какая информация ему требуется для развития. И, как в библиотеке, всегда делает целевой запрос на нужные сведения».

Но это же обязывает родителей всерьез относиться к бесконечным детским «почему» и отвечать на них, даже если порой кажется, что они заданы «из озорства»... ■

Клаус Бахман



ГЕОПРИРОДА

Отношения человека с этими существами сложились не лучшим образом. Несмотря на усилия защитников природы, о мертвых китах людям до сих пор известно гораздо больше, чем о живых

УЧАСТЬ ОКЕАНСКИХ ГИГАНТОВ

“Возле того места, где приходится у них скулы, можно обнаружить небольшой глаз, напоминающий глаз жеребенка,



настолько он своими размерами не соответствует величине головы". (Герман Мелвилл, «Моби Дик»)



“Не удивительно ли, что столь огромное существо, как кашалот, видит мир таким крошечным глазом и слышит громы



Кашалот, в отличие от других китов-гигантов, обладает запасом пахучей маслянистой жидкости, за которую его еще называют «спермацетовым китом». Это вещество находится в особом мешочке в верхней части головы кита. Еще недавно спермацет использовали даже как смазочное средство в ракетно-космической технике. Для чего спермацет самому киту — до сих пор неясно. Возможно, он позволяет выносить перепады давления при погружениях на большую глубину.

Ученые-цетологи различают 79 видов отряда китообразных — *Cetacea*, что в переводе с латинского означает «морское чудовище». Но на самом деле большинство этих «чудищ» не отличаются слишком уж крупными размерами и у китобоев до недавнего времени особой популярностью не пользовались. Главными жертвами поставленного на индустриальную основу промысла по существу стали девять видов усатых китов (названных так из-за «китового уса» — роговых пластин на верхней челюсти, через которые они процеживают пищу), а также кашалот.

Кит — сырье для промышленности

У этого «бизнеса на крови» давняя традиция. Из жира китов варили мыло, маргарин и лампадное масло, вещества, которые содержатся в их тушах, использовали как воск и благовония, делали из них взрывчатку и грампластинки, корсеты и зонты. Если выяснялось, что тот или иной вид китов трудно обнаружить, объектом промысла немедленно становился другой, прежде не вызывавший интереса. Когда китобоев перестал устраивать ручной гарпун, изобрели гораздо более совершенное орудие — гарпунную пушку. Как только где-либо в океане добыча китов становилась нерентабельной, на морских просторах находили место, где этот промысел вновь сулил большой доход. А если какая-то продукция из китового сырья переставала пользоваться спросом, этому сырью немедленно находилось новое применение.

И все же полвека назад эта отрасль промышленности была на грани развала. Китовое сырье перерабатывали чересчур эффективно, и в начале тридцатых го- ▶

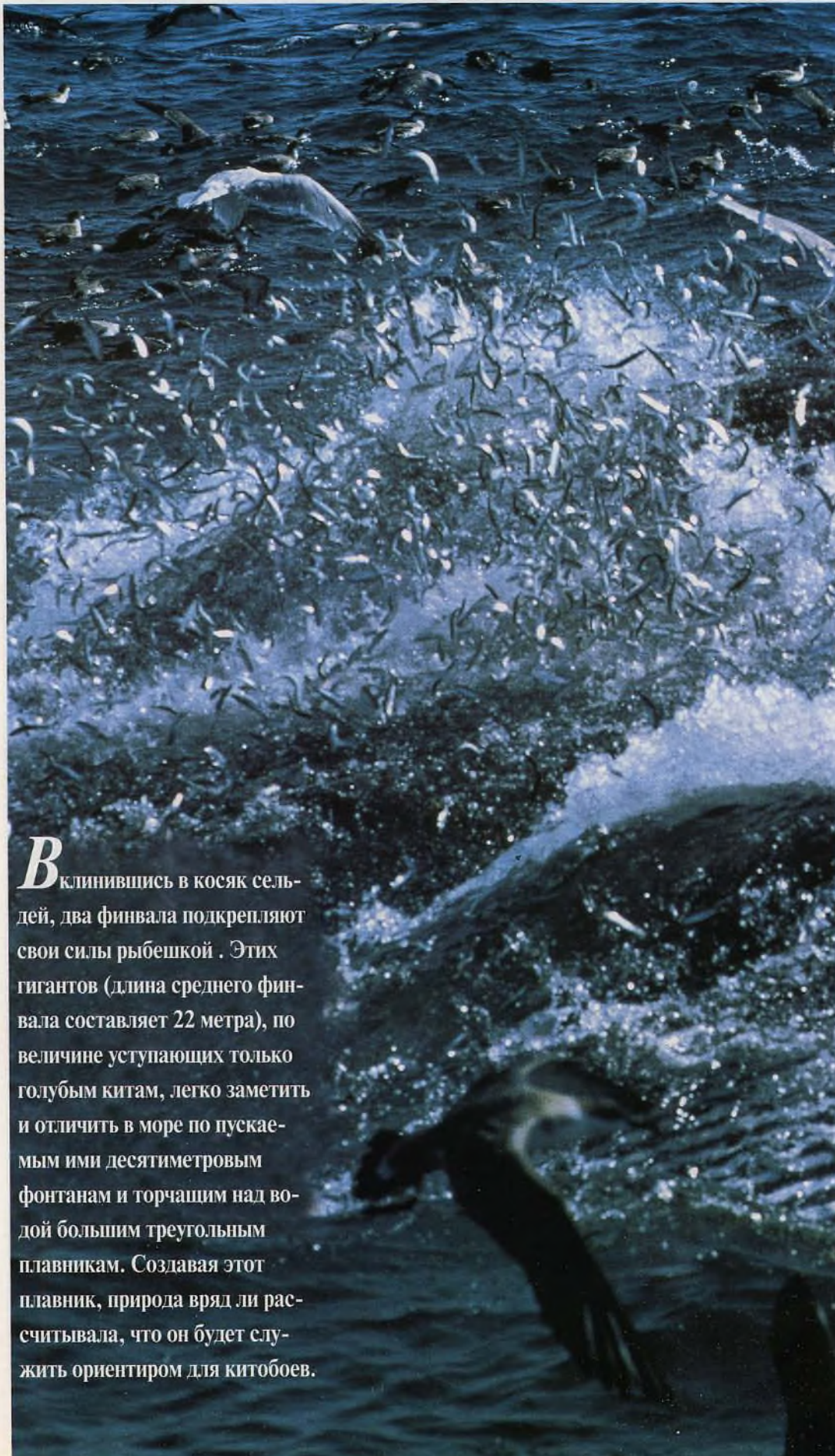
► дов рынок был буквально затоплен китовым жиром. Торговать им стало невыгодно. Чтобы выправить положение, четырнадцать стран в 1949 году образовали Международную китобойную комиссию (МКК). Ее представители в наши дни по-прежнему определяют, сколько и в каком именно промысловом районе может быть забито китов. Все государства — члены комиссии обязаны выполнять решения, принимаемые большинством голосов.

Создание Китобойной комиссии проходило под лозунгом «Спасти морские ресурсы». Тем не менее за пятьдесят с лишним лет ее существования были переработаны туши почти двух с половиной миллионов гладких и полосатых китов. Никогда еще такое количество этих водных млекопитающих не погибало за столь короткий срок. Китобойный промысел по-прежнему остается формой безжалостного истребления и бездумного растрачивания морской фауны.

Человечество вдруг полюбило китов...

Призыв «Спасайте китов!» прозвучал слишком поздно, но не услышать его уже было нельзя. В апреле 1975 года судно под флагом международной экологической организации «Гринпис» впервые вышло в море, чтобы помешать советским китобоям заниматься промыслом кашалотов у восточных берегов Северной Америки. Отважные молодые люди сновали на резиновых лодках под прицелами гарпунных пушек, самоотверженно пытаясь помешать охоте. Фотографии мертвых китов и показанные по телевидению сцены противостояния китобоев и активистов «Гринписа» произвели шоковое впечатление на общественность.

Тем временем широкое использование нефти и успе- ►




Вклинившись в косяк сельдей, два финвала подкрепляют свои силы рыбешкой. Этих гигантов (длина среднего финвала составляет 22 метра), по величине уступающих только голубым китам, легко заметить и отличить в море по пускаемым ими десятиметровым фонтанам и торчащим над водой большим треугольным плавникам. Создавая этот плавник, природа вряд ли рассчитывала, что он будет служить ориентиром для китобоев.

непреклонным изгнанником Каином, неся на спине в виде особого знака остроконечную иглу". (Герман Мелвилл, «Моби





“Жаль, что у бедняги кита заячья губа. Наверное, его мамаша в интересном положении плавала у Перуанского побережья



Пасть голубого кита, самого огромного из всех существ, когда-либо обитавших на нашей планете, — поистине бездонная бочка, в которой помещается сто кубометров воды вместе с небольшой стаей сельдей или колонией рачков. Еще пару столетий назад в теологических кругах всерьез обсуждался вопрос, тот ли это левиафан, в чреве которого совершил путешествие в Ниневию ветхозаветный пророк Иона.

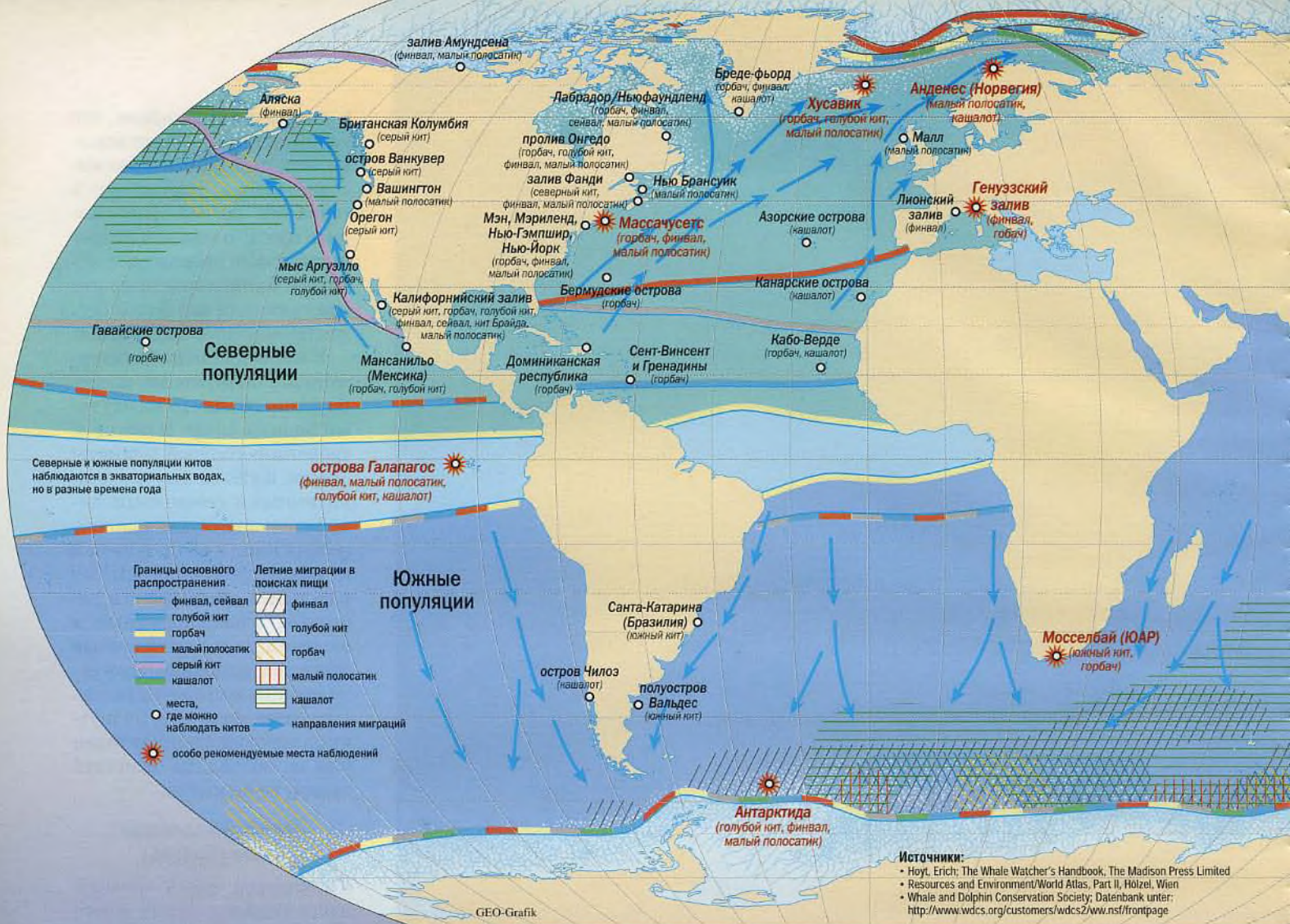
и видела, как от землетрясения треснул берег”. (Герман Мелвилл, «Моби Дик»)

► хи химиков показали, что технический прогресс вполне может обойтись и без китового сырья. Постепенно в сознании людей укоренилась мысль о том, что запрет китобойного промысла необходим. Защитники природы предъявляли все более бескомпромиссные требования.

У китов появились восторженные почитатели, поспешившие объявить их «духами водных сфер» и «венцом творения» голубой планеты Земля. Киты сделались симпатичными символами дикой природы, оставив далеко позади панд и коал, тюленей и даже слонов: огромные и сильные, элегантные и ласковые, жизнерадостные и общительные, загадочные существа, возможно даже обладающие достаточно развитым сознанием, — не на шутку разыгравшаяся фантазия уже не позволяла отличить правду от вымысла.

Эти загадочные самоубийцы

Удивляться здесь нечему: люди издавна очень много знали о том, как разделять туши убитых китов, но им почти ничего не было известно о жизни этих морских млекопитающих. Атмосфера всеобщего преклонения перед ними послужила стимулом для развития цетологии. Специалисты-цетологи обнаружили у своих подопечных очаровательные манеры и поразительные способности. Но те же специалисты также и развеяли многие созданные вокруг китов мифы. Так, образу вечно ласкового гиганта едва ли соответствует прямо-таки brutальное поведение представителей различных видов во время спаривания. Постепенно в научных кругах перестали обсуждать и вопрос об интеллекте китов и дельфинов. Вряд ли их мозг устроен более сложно, чем у других высоко развитых млекопита- ►



Голубой кит *Balaenoptera musculus* Популяция: прежде 275 000 / сейчас менее 5000 особей



Финвал *Balaenoptera physalus* 1,5 миллиона / 75 000



Сейвал *Balaenoptera borealis* неизвестно / 60 000



Кит Брайда *Balaenoptera edeni* неизвестно / 60 000



Гренландский кит *Balaena mysticetus* 60 000 / 8000



Ареал Великая армада мирового океана

Представители одиннадцати видов китов, которых принято называть «китами-гигантами», бороздят Мировой океан. Размер самого маленького из них (малый полосатик) – девять метров, самого большого (голубой кит) – тридцать метров. Южный и северный киты – над последним нависла особенно серьезная угроза – очень похожи друг на друга (на рисунке представлено изображение только одного из них). Встретить кого-то из этих гигантов во время плавания непросто, пути их миграции мало изучены. Специалисты и сегодня многого не знают о некоторых видах – например о том, как размножаются голубые киты. Отдельно следует сказать об уникальном ките Брайда, точнее, о его ареале, который ограничен водами между Северным и Южным

тропиками. Больше этот кит нигде не встречается. Все киты и дельфины во время миграций нередко плывут вдоль побережья. Поэтому за ними можно наблюдать во многих местах планеты. В разных странах мира туристам предлагают поездки к таким местам. Добраться туда можно как наземным, так и водным транспортом, а для выхода в море устроители готовы предоставить туристам суда любой величины – от каяка до роскошной яхты. Организуются и экскурсии к побережью, без выхода в море. В такого рода турах, именуемых «наблюдением за китами», ежегодно принимают участие миллионы людей. И они не только удовлетворяют свое любопытство, но и приносят пользу самим китам, так как поддерживают движение в их защиту.



Сведения о численности животных приведены по: Wuerz и Repetto 1998; WWF Species Status Report 1998

Кашалот *Physeter macrocephalus* 3 миллиона / 2 миллиона



Южный кит *Eubalaena australis* (вместе с *Eubalaena glacialis*): неизвестно / 3500



Серый кит *Eschrichtius robustus* неизвестно / 22 000, в Атлантике не осталось



Малый полосатик *Balaenoptera acutorostrata* неизвестно / 1 миллион



Горбач *Megaptera novaeangliae* 150 000 / 20 000



► ющих. А по отношению к общим размерам кита объем его головного мозга вообще невелик. Правда, до сих пор не удалось найти однозначное объяснение безусловно загадочному социальному поведению животных — их массовым самоубийствам. В настоящее время цетологи сосредоточили свой интерес именно на этом. А также на том, какие опасности угрожают китам в их теперешней среде обитания.

Нулевая квота для китобоев

В настоящее время участь китов определяют две организации и два устава. Кроме Международной китобойной комиссии (МКК) существует еще и СИТЕС — Конвенция о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения. На начало 2000 года ее подписали уже 148 государств.

Международная китобойная комиссия ежегодно проводит сессии, на которых устанавливает квоты добычи китов, а представители сторон, подписавших СИТЕС, каждые два с половиной года собираются на конференцию. При разработке своих предложений секретариат СИТЕС должен учитывать уставные требования других международных организаций — это значит, что с решениями Международной китобойной комиссии придется считаться. Но всем видам китов, квота добычи которых не установлена, СИТЕС автоматически присваивает высшую степень защиты. В частности, это означает, что продукты их переработки не подлежат экспорту или импорту. Выходит, киты защищены системой «двойной страховки»? Увы, решения обеих комиссий обязательны только для их членов, и любое государство, не входящее в состав МКК, ►



Вверху — южный кит, обладатель очень характерной растительности на голове: у него поросшие морскими полипами «шапочка» и «бакенбарды». Длина этого гиганта — 17 метров, а вес — 80 тонн. Ниже — сейвал. В длину он почти такой же, как южный кит, но весит в три раза меньше. В самом низу — серый кит в поисках пищи разведывает морское дно вблизи берега. При длине в 14 метров вес этого кита 35 тонн.





Японские китобой под предлогом проведения научных исследований забивают до 500 мелких китов в год. Активисты «Гринписа» (слева) часто бессильны помешать этому. А на Фарерских островах в Северной Атлантике согласно давней традиции мелких китов загоняют в бухты, устраивая там настоящую бойню (справа сверху).

► может спокойно заниматься боем китов и торговать их сырьем на своей территории. К счастью, количество членов МКК неуклонно растет. Среди них есть государства, не заинтересованные материально в китобойном промысле или даже никогда не занимавшиеся им. Это определяет результаты голосования, и в промысловый сезон 1985–1986 годов не было выделено ни одной квоты на добычу китов-гигантов.

Запрет действует и до сих пор. Но принятые решения не могут защитить большинство китообразных, так как в компетенцию комиссии не входит охрана так называемых мелких китов. Когда комиссия создавалась, они никого еще не интересовали...

Ничем нельзя уже помочь и содержащимся в дельфинариях китам афалинам и белухам. Под бетонными сводами у них нет возможности сбиваться в стаю и создавать популяции. Можно сказать, что их похоронили заживо.

Об убийствах — законных и не совсем

Ежегодно погибают тысячи мелких китов. В Японии или, к примеру, на Фарерских островах их стаями загоняют в бухты и вспарывают им животы, пока вся вода вокруг не окрасится в красный цвет. Таковы, дескать, народные обычаи и здешняя культурная традиция...

Добавим к этому, что народы Крайнего Севера, прежде всего эскимосы и чукчи, для

которых промысел китов испокон веков связан с добычей пропитания, продолжают охотиться и на китов-гигантов. Так, в 1999 году у берегов Чукотки местные жители добыли 121 серого и одного гренландского кита.

Любопытно, что один из аргументов китобоев звучит так: «Киты пожирают рыбу». В прошлом году газета «USA-Today» опубликовала статью, где говорилось: «Киты, вместе взятые, потребляют ежегодно около 500 миллионов тонн морских ресурсов — в 30 раз больше того, что мог бы потребить человек...»

Во времена «великого забоя» мелких китов щадили только потому, что не имело смысла тратить гарпуны на животных, чья длина составляла в среднем восемь метров, а вес редко превышал восемь тонн. Однако в наши дни их забивают в огромном количестве, ибо торговля начала приносить прибыль: считается, что высококалорийное мясо этих животных не содержит холестерина. Норвежские и японские китобой только в прошлом году убили 1078 мелких китов. Их действия можно расценивать по-разному — как законные, полузаконные и про-►



Кит-горбач уходит на глубину под самым носом у яхты. Эти млекопитающие – не только замечательные пловцы, но и самые искусные «музыканты» среди обитателей океана. Горбачи умеют реветь, хрюкать и пищать. До сих пор ученым неизвестно, делают ли они это для обольщения самки или для отпугивания соперника.

► тивозаконные, ибо в хитросплетениях параграфов и статей, исключений и правил подачи апелляций несложно запутаться.

В соответствии с уставом МКК любая из стран-участниц может в течение 90 дней опротестовать принятое решение. И на протяжении этого срока протестующая сторона свободна от каких бы то ни было обязательств... Воспользовавшись этим, Норвегия объявила научно необоснованным вывод о том, что мелкие киты в северо-восточной части Атлантики находятся под угрозой исчезновения. По данным норвежцев, число этих млекопи-

тающих уже превысило там 100 тысяч особей и они, якобы, потребляют слишком много рыбы. На этом основании Норвегия отказалась присоединиться к мораторию и уже на протяжении ряда лет неуклонно увеличивает китобойную квоту. В прошлом году она составила 753 мелких кита. За последние годы три дюжины норвежских рыбаков даже получили лицензию на занятие китобойным промыслом.

Китобоев сменяют туристы?

В свою очередь японцы, чтобы побаловать своих гурманов китовым мясом, исполь-

зуют еще одну оговорку в уставе МКК. Они заявляют, что занимаются боем китов исключительно в научных целях. Дескать, они желают выяснить, сколько животных можно убить, не ставя под угрозу существование популяции. В январе 2000 года президент японского Института цетологии заявил: «Неимоверные усилия, предпринимаемые нами в борьбе с полчищами противников китобойного промысла во имя соблюдения наших национальных охотничьих традиций, начинают приносить свои плоды. Настало время атаковать МКК как извне, так и изнутри, чтобы некоторые виды китов получили более низкую категорию защиты».

Справедливости ради отметим, что во многих странах с китобойными традициями к морским гигантам начинают относиться по-другому. Примером может служить Исландия. В экономике этой страны сегодня немалую роль играет голубой кит. Однако исландцы используют этого гиганта не как источник поступления мяса на свои рынки, а как аттракцион, привлекающий в страну туристов со всего мира. Только в прошлом году 34 000 человек вышли в открытое море, чтобы полюбоваться этими существами и десятиметровыми фонтанами, которые киты пускают в небо...

Когда-то в водах Северной Атлантики плавали около 15 000 этих величественных гигантов. После введения почти 40 лет назад моратория на промысел голубых китов их популяция у берегов Исландии увеличилась с тысячи до двух тысяч особей. Так что Исландия вполне может стать первой страной, на практике показавшей, что туры к местам обитания китов вполне способны заменить их промысел. ■

Герман Зюльбергер

рекомендации для наших читателей

AEG



appellation chablis premier cru controlée

Domaine Laroche.
Les Montmaines
1998. 12,5%

Шаблон — наиболее популярное за пределами Франции французское белое вино. Это одно из немногих с большим количеством. Шаблон Премьер Крю, как правило, достигает наилучшей кондиции лет через пять после сбора урожая. Однако найти вина такой выдержки непросто.

ВКУС. Светло-соломенный с характерным сапоровым оттенком. Изумительный блеск, заметная ножка.

АРОМАТ. Ощущается богатый потенциал, еще не полностью раскрытый. Наиболее ощутимы нотки горького миндаля, зеленой травы, горькой корки белого хлеба, слегка абрикосовых, луговых цветов-медоносов.

ВЫС. Экстрактивный, насыщенный, полнотелый, с тонкими абрикосовыми и ананасовыми нотками. В дегустации, с типичной горчинкой, по сравнению с другими абрикосовыми кислотами и легкой остротой.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Это вино можно использовать в качестве аперитива, сопровождения и ракообразным, рыбе.

КАК КУПИТЬ. Вино можно приобрести по оптовым ценам в винопроторской компании «Сарап» М. Справки по телефону: 257 38 15.

3

СОДЕРЖАНИЕ

- **Стиль жизни**
Посвящение в винную традицию: как, что и с чем пьют французы. Стр. 52
- **Вкладка**
Лучшие французские вина в Москве. Стр. 54
- **Мнение**
Этот напиток всегда играл совершенно особую роль в мировой культуре. В чем его загадка? Стр. 66
- **Виноград**
Стойкая и прихотливая, лоза нуждается в терпеливом уходе. Стр. 68
- **История**
Великой винодельческой державой Францию сделали римляне и средневековые монахи. Стр. 76
- **Виноделы**
Как это делают в Бордо: секреты «Шато Мутон-Ротшильд». Стр. 80
- **Гид**
Путеводитель по самым известным винодельческим регионам. Стр. 84

Франция: империя великих вин

Французские вина сформировали совершенно особый стиль – и не только в гастрономии. Как говорят сами французы: «Вино в жизни – не все, но жизнь без вина – ничто»

Это тонкое искусство — ПИТЬ

Анатолий Гендин *Говорят, что французы знают толк в любви и в вине. По крайней мере со вторым тезисом нельзя не согласиться*



Каждый француз ощущает, что его жизнь неразрывно связана с виноделием и виноградарством даже в том случае, если он не имеет к ним никакого профессионального отношения. Дело даже не в том, что пропустить за день стаканчик-другой — в порядке вещей. С раннего детства и до

глубокой старости винная тема сопровождает француза постоянно. Это мы узнаем о существовании шабли из пушкинских строк, а розовое анжуйское вино ассоциируется у нас в первую очередь с королевскими мушкетерами. Для француза же все, что связано с этими винами, — часть повседневной жизни.

Сначала это наивный детский восторг перед удивительной геометрией виноградника, творения рук человеческих, созданного в гармонии с природой. Здесь много неосозаемых, но очень важных подробностей вроде утренних туманов или определенного угла падения солнечного света на почву и виноградную кисть. Вино делается в соответствии с законами природы, которые нужно знать и можно

Британский принц Чарльз дегустирует знаменитое десертное вино «Сотерн».



использовать, но нельзя безнаказанно нарушать. Редкое для производственной сферы сочетание точной технологии и вдохновенного творчества — чисто французская черта. Возможно, именно поэтому в истории естествознания так много французских имен.

Виноделие во Франции — преимущественно семейное дело, которым занимаются на протяжении многих поколений, будь то бордоские шато с обширными виноградниками и объемистыми подвалами или небольшие участки, дающие достаточный запас вина для себя и соседей. Публицистический штамп насчет сплава традиций и современности здесь вполне уместен: опыт виноделов, накапливавшийся веками, удачно сочетается, например, с самыми современными методами контроля качества исходного сырья. Наравне с традиционным способом давить виноград босыми ногами в огромных чанах здесь можно встретить и новейшие пневматические прессы. Впрочем, французы утверждают, что никакой комбайн никогда не заменит рук сборщика винограда, а изощренное обоняние мастера-винодела в десятом поколении лучше всякой химической лаборатории.

С возрастом француз начинает осознавать виноделие как важную сферу отечественной экономики, тем более, что состояние этой отрасли затрагивает очень многих. Возможное воздействие последнего ливня на состояние виноградников и виды на урожай — одна из дежурных тем в самых разных компаниях.

Еще один повод для оживленного обмена мнениями — сравнительный анализ вин разных урожаев, регионов и производителей. Такие диспуты бесконечны и бесполезны, как споры футбольных болельщиков, потому что вина просто разные, вкусы тоже, а, скажем, на любой аргумент в пользу шабли из Бургундии найдется встречный пример из района Грав — главного источника белого бордоского вина. Зато это обсуждение — с непременной дегустацией образцов — объединяет и сплачивает. Кстати, очень удачный способ наладить деловые отношения с перспективным партнером-французом — пригласить его в ресторан с хорошим винным погребом.

Вино на французском столе: несколько золотых правил

С обычной для себя склонностью к изысканно-парадоксальным высказываниям французы говорят, что белые вина созданы для утоления жажды, красные — для наслаждения, а розовые — для любви. Еще лучше, если вино соответствует еде. Конечно, на вкус и на цвет,

СО ВКУСОМ

известное дело, товарищей нет, зато есть проверенные временем сочетания вкусов, ароматов и впечатлений.

В то же время истинно французский взгляд на традиционные винно-гастрономические сочетания достаточно демократичен, это не догма, а скорее ориентир для возможного подражания и поиска своей личной гармонии.

Врожденная тяга французов к совершенству в кулинарной сфере и их необычайная изобретательность приносят подчас изумительные плоды. Общеизвестны основные правила винного застолья – белые вина подаются прежде, чем красные, сухие – перед сладкими, молодые – перед выдержанными. Однако только французу могла прийти в голову гениальная формула отбора оптимального вина к конкретному блюду: нужно всего лишь представить, какое вино подошло бы к этой пище в качестве соуса.

Еще одно золотое застольное правило: типичные местные блюда должны сопровождаться местными винами. С этой точки зрения становятся понятными многие естественные винно-гастрономические сочетания.

Например, бургундские вина хорошо сочетаются с говядиной и цыплятами по той простой причине, что именно Бургундия известна своим породистым крупным рогатым скотом и птицей. Аналогично бордоский район Медок славится не только изумительными красными винами, но и ягнятиной, а вина «Сансер» из долины Луары удачно сочетаются с местными козьими сырами.

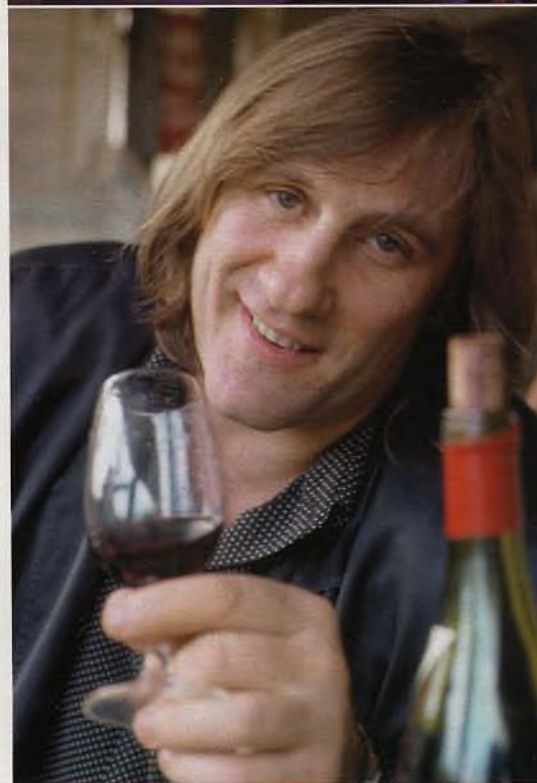
Сыр и вино – непростые отношения неразлучной пары

Особенно точного винного сопровождения требуют деликатные морепродукты. И можно сказать, что именно «под них» французы придумали молодое белое вино «Мюскаде» родом из приморской части долины Луары. Но это же тонкое вино будет просто раздавлено соседством с блюдами из дичи – пусть даже самыми изысканными. В свою очередь, агрессивная в гастрономическом плане, пряная дичь предполагает и пряные вина – скажем, типа «Эрмитаж». А вот нежные сладковатые мускаты и рислинги не вызывают никаких возражений рядом с десертами.

Встречаются и неожиданные для иностранца, но очень удачные винно-гастрономические пары. К примеру, сладкий и тягучий, необыкновенно ароматный «Сотерн» безупречно сочетается с другой легендой французской кулинарии – гусиной печенкой «фуа-гра». Впрочем, тот же «Сотерн» французы ре-



Пьер Карден в музее вина, который находится в знаменитом бордоском винодельческом хозяйстве Mouton-Rothschild.



Актер Жерар Депардье – не только большой любитель вина, но и владелец винодельческого хозяйства на юге Франции.

комендуют и к твердому сыру «Фоль Эши» – самому «дырявому» среди национальных сыров. Кстати, сыр и вино – отдельная и очень трепетная для француза тема. В сочетании с хлебом это – классическая триединая основа французского застолья. Не случайно в специализированных сырных магазинах часто есть и большой винный отдел. Широко распространенное мнение, что к сыру лучше всего идут красные вина, на самом деле далеко ►



На снимке сверху – праздник покровителя виноделов, святого Винсента, в центре бургундского виноделия – городке Вон-Романе. По такому случаю перед одним из хозяйств был установлен своеобразный «памятник» (на снимке справа).



► не всегда справедливо, да и вообще это настолько тонкая материя, что рекомендации могут быть лишь самые общие.

Известно правило: сыр и вино по возможности должны быть из одной местности. Кроме того, нельзя допускать их невольной конкуренции; если и сыр, и вино обладают ярким, выраженным букетом, общее впечатление будет испорчено. Хорошо подобранные сыр и вино должны взаимно оттенять, подчеркивать достоинства друг друга. Здесь кроется гастрономическая проблема: к редкому тонкому вину сложно подобрать адекватный сыр.

Во Франции есть очень дорогие, почти коллекционные сыры, что отчасти роднит их с французскими же винами, вот только критерии оценки немного другие: сыры, как правило, ценятся не по возрасту, а по точности срока выдержки или уникальности рецепта изготовления конкретного сорта.

Дотошные французы подбирают не только оптимальное вино к конкретному блюду, но и желательный напиток между блюдами – скажем, шабли после холодных закусок или шампанское между паштетами и жарким.

Вина, которые нужно выливать в кастрюлю

Стремление французов к гармоничному застолью и их винный патриотизм существенно обогатили мировую кулинарию. Вино широко используется для приготовления самых разных блюд классической кухни.

Замаринованная или тушенная в красном вине дичь становится гораздо мягче и ароматнее, при этом собственно алкоголь, содержащийся в вине, при термической обработке продуктов испаряется. Приготовленные в белом вине морские и сухопутные моллюски становятся особенно вкусны и ароматны. В маринады на винной основе часто входит и оливковое масло с разнообразными травами и пряностями. Чаще всего для этих целей используют молодые, активные красные вина долины Роны.

Пожалуй, самое известное блюдо из этого раздела французской кухни – легендарный «винный петух» (Coq au vin). Менее известно аквитанское блюдо – угорь в местном красном вине с черносливом и шоколадом.

В практической кулинарии широко используется и оригинальное вино из Шаранты – «Пино-де-Шарант». Прежде всего оно ассоциируется с блюдами из крольчатины, хорош в нем и молодой петушок – это блюдо называется Jaud au Pineau. На основе «Пино» готовят ароматные соусы к рыбе и разнообразные блюда из моллюсков – например улитки Litaces au Pineau. Выше всяких похвал профитроли с гусиной печенью «фуа-гра» под карамельным соусом «пино». Из этого же вина

Компания AEG представляет карту французских вин Винная карта

В Москве сегодня продается немало французских вин, и сделать правильный выбор не так-то просто. Много о вине может рассказать этикетка (смотри пояснения внизу). Здесь мы представляем читателям наиболее характерные французские вина с хорошим соотношением цены и качества

Год урожая

Таблица лучших годов урожая для наиболее известных винодельческих регионов Франции приведена в конце нашей вкладки.

Происхождение

Апелласьон или (в случае с «местными винами») регион (департамент), в котором произведено вино.

Алкоголь

Содержание спирта: обычный диапазон для сухих вин – от 11 до 14,5 градусов.



Производитель

Иногда приводят информацию о собственнике виноградника и хозяйства, где изготовлено вино.

Объем бутылки

Обычно он составляет 0,75 литра. Но существуют, например, и бутылки объемом 0,375 и 1,5 литра («магнум»).

Этикетку «Мутон-Ротшильда» одного из лучших годов урожая, 1983, украшает картина художника Штайнберга. Бутылки с подобным живописным сопровождением редки.

Название вина

Нередко включает в себя название хозяйства или имя его владельца.

Место разлива

Если вино разлито в бутылки производителем, как правило, указывается название типа хозяйства: «шато», «домен» или «кло». Такие вина ценнее тех, что разлиты за пределами зон их производства.

представляет: французские вина в Москве —



appellation condrieu contrôlée
Delas Frères. Clos Boucher
1998, 13%

Редкое белое вино из северной части долины Роны. Единственное, наряду с «Шато Грийе», из французских вин столь высокого уровня, изготавливаемое только из винограда «вионье», что во многом определяет его оригинальность.

ЦВЕТ. Очень красивый и необычный – золотисто-лимонный. Отличные блеск и прозрачность. Ножки не очень выражены.

АРОМАТ. Яркий, сложный, с преобладанием медоносных цветов (липа, белая акация). Ощущаются также тона ириса, персика, абрикосовой косточки, груши, кардамона и ванили.

ВКУС. Мягкий, обволакивающий, с сильным тоном персикового компота. В среднем послевкусии ощутимы тона миндаля и смородинового листа.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Это вино можно использовать в качестве аперитива, сопровождения к ракообразным, нежной речной и морской рыбе.

ГДЕ КУПИТЬ. Магазин «Интендант» (право использовать это название любезно предоставлено известным бордоским винным магазином L'Intendant), в котором представлен замечательный выбор французских вин. Адрес: Купузовский проспект, 33. Тел.: 249 61 14.



appellation tavel contrôlée
Les Caves Saint-Pierre. L'Eglantière
1997, 13%

Тавель – одно из самых знаменитых розовых вин Франции. Пишут, что его подавали еще при дворе Людовика XIV. Это вино очень любил Бальзак, предпочитая всем другим. Изготавливается в южной части долины Роны, причем может использоваться около 10 сортов винограда; преобладает, однако, «гренаш».

ЦВЕТ. Темно-розовый, с оттенками красного дерева и луковой шелухи.

АРОМАТ. Несильный, с тонами засахаренного малинового варенья, сухих розовых лепестков, ванили, а также легкой мускусной ноткой.

ВКУС. С тоном сухой малины, который остается и в непродолжительном послевкусии.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Типичное летнее вино, хорошо охлаждает в жаркий день. Довольно универсально по гастрономическим сочетаниям. Его можно рекомендовать к жареной и соусной рыбе, холодным и горячим блюдам из мяса, тушеным овощам. Однако лучше предложить его к острым блюдам экзотической кухни.

ГДЕ КУПИТЬ. Вино можно приобрести в количестве от шести бутылок в компании «Сварог-М». Справки по телефону: 257 38 15.



appellation chablis premier
cru controlée

Domaine Laroche.

Les Montmaines

1998, 12,5%

Шабли – наиболее популярное за пределами Франции французское белое вино. Это одно из немногих вин Бургундии, производимых в большом количестве. «Шабли Премье крю», как правило, достигает наилучшей кондиции лет через пять после сбора урожая. Однако найти вино такой выдержки непросто.

ЦВЕТ. Светло-соломенный с характерным салатным оттенком. Идеальный блеск, заметные ножки.

АРОМАТ. Ощущается богатый потенциал, еще не полностью раскрытый. Наиболее ощутимы нотки горького миндаля, зеленой травы, горячей корки белого хлеба, спелых абрикосов, луговых цветов-медоносов.

ВКУС. Экстрактивный, насыщенный, полный, с тонами абрикосов и ананаса. В длительном, с пикантной горчинкой, послевкусии ощутимы абрикосовая косточка и лесной орех.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Это вино можно использовать в качестве аперитива, сопровождения к ракообразным, рыбе.

ГДЕ КУПИТЬ. Вино можно приобрести по отпускным ценам в виноторговой компании «Сварог-М». Справки по телефону: 257 38 15.



appellation puligny-
montrachet contrôlée
Puligny-Montrachet.
Joseph Drouhin

1995, 13,5%

Пюлиньи-Монраше — одна из самых известных в Бургундии винодельческих коммун, расположенная в южной части Кот-де-Бона. Здешние белые вина заслуженно считаются лучшими образцами того, что может дать виноград сорта «шардоне».

ЦВЕТ. Красивый светло-золотистый с зеленоватыми отблесками, великолепным блеском и кристальной прозрачностью.

АРОМАТ. Интересный, богатый и сложный букет, в котором на преобладающий тон гречишного меда накладываются оттенки цветов (садовая лилия, липа, восковой плющ), спелых абрикосов, манго, березовых почек.

ВКУС. Сбалансированный, сильный, с приятной гармоничной кислотностью, тонами урюка, абрикосовой косточки, спелого винограда. Долгое приятное послевкусие с пикантной горчинкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ. К изысканным, но достаточно плотным блюдам: ракообразным под соусом, морской рыбе, белому соусному или тушеному мясу, горячим закускам французской кухни.

ГДЕ КУПИТЬ: В магазине «Давидовф. Сигары, вино». Тверская ул., 23. Телефон: 200 57 00.

рекомендации для наших читателей



appellation saint-amour controlée Paul Baudet. Clos de la Brosse

1998, 13%

Сент-Амур относится к числу 10 так называемых «крю Божоле». Эти красные вина изготавливаются из «гамэ», отличаясь от обычного «Божоле» большей концентрированностью, богатством аромата и способностью к длительной выдержке. Своим названием оно обязано святому Аматору – римскому легионеру, принявшему христианство и после мученической смерти канонизированному.

ЦВЕТ. Насыщенный темно-рубиновый с выраженным пурпурным оттенком. Блеск и прозрачность, заметные ножки.

АРОМАТ. Довольно сильный, с тонами засахаренной вишни,

ежевике, абрикосов и пиона.

ВКУС. Сбалансированный, довольно терпкий, экстрактивный, с тонами малинового варенья и вишневой косточки. Не очень продолжительное послевкусие с легкой горчинкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Рекомендуется к блюдам из курицы, индейки, свинины, кролика и жареных грибов. Можно предложить и к мясу на гриле.

ГДЕ КУПИТЬ. Магазин «Винный клуб «У Яра»». Ленинградский пр-т, 33, тел.: 945 31 68. В здешнем ресторане также можно распить приглянувшуюся вам в магазине бутылку.



appellation beaujolais controlée Beaujolais. Georges Dubœuf

1998, 12%

Известное во всем мире молодое (раннее) «Божоле» изготавливается по особой технологии (углекислотное настаивание), позволяющей пить это вино невыдержанным. Однако здесь производят и вина, которые могут выдерживаться в течение двух-трех лет – именно о таком вине идет речь ниже.

ЦВЕТ. Темно-гранатовый с фиолетовым оттенком, для Божоле очень насыщенный, чуть тускловатый и матовый.

АРОМАТ. Простой, но приятный, с преобладанием запахов созревающей вишни, малины и желтых слив. Достаточно необычное для «Божоле» присутст-

вие ванильного тона.

ВКУС. Свежий, легкий, сбалансированный. Оттенки ежевики, вишни и вишневой косточки. Послевкусие среднее, доминирует тон вишневого листа.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Вино довольно универсально по гастрономическим сочетаниям, но тяготеет к простой жирной кухне. Можно подать его к холодным мясным закускам, жареным на гриле сосискам, тушеным свиным и говяжьим ножкам, а также к мягким сырам.

ГДЕ КУПИТЬ. Винный магазин «Магnum». Кутузовский проспект, 24. Тел.: 937 65 15.



appellation pomerol controlée

Chateau Le Gabachot

1996, 12,5%

Помероль относится к числу лучших апелласонов Бордо; производимые здесь на основе винограда «мерло» вина – одни из наиболее ценных и дорогих в регионе. Хотя официальная классификация вин в Помероле не была произведена, считается, что они не уступают лучшим винам Пойака и Марго. После нескольких лет выдержки эти вина приобретают букет необычайной тонкости и глубины.

ЦВЕТ. Темно-гранатовый, красивый, с сильным черепичным оттенком. Хорошие ножки.

АРОМАТ. Развитый, довольно тонкий и сложный, с тонами ванили, экзотических пряностей,

засахаренной вишни и малины, мускуса, шоколада и трюфелей.

ВКУС. Полный, гармоничный, щедрый, с преобладающим тоном пьяной вишни и черной смородины. Послевкусию приятное, хорошей длительности.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Это вино рекомендуется к плотным, преимущественно соусным блюдам из красного мяса, дичи и домашней птицы (гусь, утка), лесных грибов, а также ароматных сыров.

ГДЕ КУПИТЬ. Магазин «Интедент». Адрес: Купузовский проспект, 33. Тел.: 249 61 14. Открыт до 20.00.



appellation volnay controlée

Volnay. Joseph Drouhin

1991, 13%

Как и другие красные вина Кот-д'Ор, это вино производится из винограда «пино-нуар». За мягкость, нежность и неагрессивность его называют одним из самых «женских» в Бургундии. «Вольнэ» ценят за редкое сочетание изысканности, благородства и изящества.

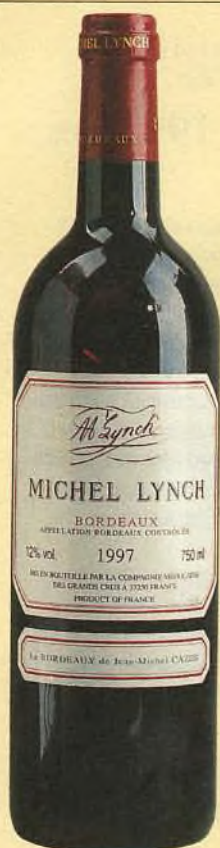
ЦВЕТ. Красивый, гранатовый, с черепичным оттенком. Хорошая прозрачность. Прекрасные ножки.

АРОМАТ. В сложном и тонком букете можно выделить тона благородной древесины, грибочки, вишни в шоколаде, пряностей, а также заметную мускусную нотку.

ВКУС. Насыщенный, богатый, полный, с оттенками вишни и чернослива, умеренно терпкий. Это вино прельщает мягкостью и округлостью. В приятном продолжительном послевкусии выделяется вишневый тон.

РЕКОМЕНДАЦИИ. К плотным, но не слишком пряным блюдам из дичи, говядины, баранины, кролика, утки, гуся и индейки.

ГДЕ КУПИТЬ. По отпускным ценам – в офисе виноторговой компании «Денвью» (район метро «Шаболовская»). Телефон: 232 21 00. Это вино также можно попробовать в одном из лучших ресторанов Москвы – «Краб Хаусе» на Тверской.



appellation bordeaux contrôlée
Bordeaux. Michel Lynch

1997, 12%

Бордо является одним из самых популярных во Франции марочных вин. В нем может присутствовать до шести сортов винограда, однако преобладают «каберне-совиньон» и «мерло». О нем говорят, что это вино «не слишком задирает нос». Его, как правило, пьют молодым, однако оно может и выдерживаться – но не более пяти лет. Еще одно его важное достоинство – весьма благоприятное сочетание цены и качества.

ЦВЕТ. Темно-гранатовый, эволюционировавший, с выраженным кирпичным оттенком, который свидетельствует о ранней зрелости этого вина. Хорошие ножки.

АРОМАТ. Достаточно сложный, с тонами вишневого варенья, засахаренной малины, зеленого перца, ванили, зеленых листьев табака, грибочки и прелого листа.

ВКУС. Довольно сбалансированный, хотя и с несколькими избыточными танинами.

РЕКОМЕНДАЦИИ. К холодным мясным закускам, легким мясным блюдам, субпродуктам, а также к молодым сырам. Оно может стать прекрасным сопровождением к шашлыку.

ГДЕ КУПИТЬ. По отпускным ценам – в виноторговой компании «ОКВ». Тел.: 727 02 11.



appellation médoc contrôlée
Mouton Cadet. Réserve

1995, 12,5%

Слово «медок» означает на латыни «среди вод». Действительно, одни из лучших красных вин Бордо производятся на полуострове, лежащем между Гирондой и берегом океана. Отличают эти вина красивый цвет и яркий аромат, в котором по мере выдержки могут появляться тона пряностей и ванили. Вина Медока очень популярны благодаря как высокому качеству, так и вполне доступным ценам.

ЦВЕТ. Кирпично-буроватый, насыщенный. Хорошо обозначенные ножки.

АРОМАТ. Несильный и не очень сложный. Выделяются тона ягодного конфитюра, вани-

ли, зеленого перца, чернослива, кофе, прелого листа.

ВКУС. Легкий, хорошо сбалансированный, с не слишком сильными, округлившимися танинами, тонами зрелой вишни и чернослива. Послевкусие умеренной продолжительности.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Сочетаются с блюдами из дичи, красного и белого мяса, птицы, твердыми и мягкими плесневыми сырами. Некоторые предпочитают подавать вина Медока к рыбе под соусом из красного вина.

ГДЕ КУПИТЬ. В офисе виноторговой компании «Денвью». Справки по тел.: 232 21 00.



appellation saint-emilion
grand cru controlée

Château Petit-Figeac. 1997, 13%

Словосочетание «Гран Крю» на этикетке этого вина не свидетельствует о его классификации, а является составной частью названия апелласьона.

Здесь, неподалеку от старинного городка Сент-Эмильон, культивируются в основном сорта «мерло» и «каберне-фран». Производимые в этих местах красные вина пользуются популярностью как во Франции, так и далеко за ее пределами.

ЦВЕТ. Весьма насыщенный, темно-рубиновый, с черепичными отблесками.

АРОМАТ. Преобладает свежий древесный тон, сочетающийся с оттенками зеленого перца,

засахаренных красных ягод (малины, вишни), чернослива, кожи, экзотических пряностей и кедрового ореха.

ВКУС. Сбалансированный, полный, чуть пряный, с тонами вишни и красной смородины. Танины округлившиеся (то есть вино не терпкое). Приятное длительное послевкусие.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Подходит к достаточно плотным, с выраженным ароматом блюдам из говядины, баранины, утки, дичи, а также к сильным сырам.

ГДЕ КУПИТЬ. Магазин «Винный клуб «У Яра»». Ленинградский пр-т, 33, тел.: 945 31 68.



appellation graves controlée

Villa Bel-Air

1996, 13%

Красные вина Грavy, где доминирует «каберне-совиньон», удачно сочетают тонкость и пикантность. Этими свойствами они обязаны галечнику, на котором здесь культивируется виноград и который – уникальный случай! – дал название субрегиону и апелласьону.

ЦВЕТ. Красивый, темно-рубиновый, с черепичным оттенком. Хорошие ножки.

АРОМАТ. Пряный, с тонами сливы, персика, ванильного шоколада, палой листвы, изюма и дымка.

ВКУС. Полный, сбалансированный, с оттенками переспе-

лой вишни, вишневой косточки, шоколада. Танины довольно сильные, смягчившиеся. Послевкусие приятное, довольно продолжительное, с тоном кофе и пряностей.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Подается с изысканными, не слишком острыми блюдами из красного мяса, дичи (преимущественно пернатой), грибов, а также с ароматными зрелыми сырами.

ГДЕ КУПИТЬ. Магазин «Винный клуб «У Яра»». Ленинградский проспект, 33. Телефон: 945 31 68. Магазин открыт ежедневно до десяти часов вечера. При магазине существует также винный ресторан.



appellation gigondas
contrôlée

Gigondas. Paul Beaudet

1997, 13%

Вина этого апелласьона, известные еще со средневековья, помимо высокого содержания спирта, характеризуются хорошей окраской, силой, щедростью и насыщенностью.

ЦВЕТ. Темно-рубиновый, интенсивный. Красивые ножки.

АРОМАТ. Яркий, насыщенный, богатый, сочетающий в себе ароматы спелых ягод и фруктов (слива, вишня и ежевика), специй, мяты и древесины дуба.

ВКУС. Полный, насыщенный, с округлыми танинами и ярким фруктовым тоном. Послевкусие очень долгое.

РЕКОМЕНДАЦИИ. К дичи, красному мясу, грибам и плесневым сырам.

ГДЕ КУПИТЬ. Это вино можно приобрести в любом количестве по отпускным ценам в офисе компании «Симпл», являющейся эксклюзивным дистрибьютером продукции виноторгового дома Paul Beaudet. Для этого нужно справиться о наличии вина по тел. 214 20 44 и подъехать за ним по адресу ул. Степана Супруна, 3/5.

представляет: французские вина в Москве —



appellation sauternes controlée
Château Suduiraut. Premier cru classe
 1990, 15%

Знаменитое десертное вино производят на базе винограда «семильон» с добавлением «совиньона» и «мюскаделя». В силу особых условий, требующихся для производства этого вина, урожайность винограда в коммуне Сотерн не превышает 25 гектолитров с гектара, а в знаменитом хозяйстве Château d'Yquem специально ограничивается до семи гектолитров. Недаром здесь говорят: «С каждой лозы – стакан вина».

ЦВЕТ. Красивый: светло-янтарный с золотистыми отблесками.

АРОМАТ. Сложный, насыщенный, сочетает в себе ароматы

меда, засахаренного апельсина и экзотических фруктов.

ВКУС. Полный, маслянистый, сбалансированный, с привкусом засахаренных фруктов и орехов. Послевкусию очень запоминающееся.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Прекрасно сочетается с паштетом из гусиной печени, с голубыми плесневыми сырами, а также с фруктами.

ГДЕ КУПИТЬ. Филиал «Виноного клуба “У Яра”» на торговом пешеходном мосту «Багратион». Наб. Тараса Шевченко, 23. Тел.: 255 81 24.



appellation nuits-saint-georges controlée
Nuits-Saint-Georges. Paul Beudet
 1997, 13%

Продукция данного апелласьяна считается весьма показательной для бургундского виноделия. Сильная структура красных вин из коммуны Нюи-Сен-Жорж делает возможным их длительное хранение – вина урожая лучших лет могут выдерживаться в погребе по четверть века, прежде чем достигнут оптимальной кондиции.

ЦВЕТ. Рубиновый с легкими черепичными нюансами.

АРОМАТ. Сложный, сочетающий в себе тона специй, вишни, черной смородины, ванили.

ВКУС. Гармоничный, с достаточно смягченными танинами.

Равновесие слегка смещено в сторону спиртуозности. Послевкусию среднее по продолжительности, с оттенками пьяной вишни и вишневой косточки.

РЕКОМЕНДАЦИИ. Замечательно сочетается с жареной говядиной под темными экстрактивными соусами.

ГДЕ КУПИТЬ. В любом количестве по отпускным ценам в офисе виноторговой компании «Симпл». Для этого нужно справиться о наличии вина по телефону 214 20 44 и подъехать за ним по адресу ул. Степана Супруна, 3/5. При заказе от шести бутылок вино будет доставлено на дом.



appellation pommard 1er cru controlée
Louis Max. Premier cru les Epenots

1994, 13%

В коммуне Поммар, расположенной в южной части Кот д'Ор, обширные виноградники были разбиты еще в средние века. Здесь производят довольно крепкие, хорошо сбитые вина, считающиеся самыми «мужскими» в Бургундии. Они вырабатываются из винограда «пино-нуар», тонки, хорошо хранятся и достаточно рано достигают зрелости. В их букете чувствуются тона кожи и слив. Эти вина славятся своей яркостью и открытостью. Вина «Премье крю ле Эпено» считаются одними из лучших в Поммаре.

ЦВЕТ. Гранатовый с явным черепичным оттенком, свидетельствующим о несколько прежде-

временной зрелости вина. Хорошие, заметные ножки.

АРОМАТ. Яркий, выраженный, и запоминающийся, сочетающий в себе тона спелых фруктов, а также легкие нюансы корицы и ванили.

ВКУС. Полный, насыщенный, с сильными танинами, с привкусом спелой сливы. Послевкусие средней продолжительности.

РЕКОМЕНДАЦИИ. К достаточно плотным мясным блюдам.

ГДЕ КУПИТЬ. Магазин «Интендант». Адрес: Кутузовский проспект, 33. Тел.: 249 61 14. Открыт до 20.00.

Вина последних двух десятилетий

В данной таблице оценка вин разных лет урожая дается по десятибалльной шкале

Год урожая	Бордо (красное)	Бургундия (красное)	Рона	Луара	Бургундия (белое)	Эльзас
1998	8	7	8	8	7	8
1997	6	7	7	9	8	9
1996	9	8	7	8	10	7
1995	9	8	8	8	9	8
1994	7	7	7	6	7	6
1993	6	8	5	5	8	8
1992	4	6	7	5	8	8
1991	5	8	8	4	6	6
1990	10	10	10	9	9	10
1989	9	9	9	10	9	10
1988	8	9	9	8	8	8
1987	6	6	6	6	6	5
1986	8	7	7	8	8	7
1985	8	9	9	8	7	8
1984	6	5	6	5	5	6
1983	8	8	10	8	8	10
1982	9	6	8	7	6	6

ВИННЫЕ ДЕГУСТАЦИИ В МОСКВЕ

Дегустационные вечера французских вин, а также продукции виноделов других стран мира регулярно проводятся в ресторане французской кухни «Репортер» (Гоголевский бульвар, дом 8). О ближайших планах организаторов можно узнать по телефону: 956 99 97.

Каждую неделю в магазине «Винный клуб «У Яра»» (Ленинградский проспект, 33) проводятся дегустации вин и других алкогольных напитков. Заказ билетов по телефону: 945 31 68.

можно сделать и идеальный, как считают французы, десерт – со знаменитой шарантской дыней. Нужно лишь заполнить сладкую дыню ее же мякотью, смешанной с очищенной клубникой и виноградом, влить «Пино», а перед подачей охладить. Вообще перечень французских винных десертов достаточно разнообразен: здесь и «сорбе» на основе шампанского (которое вполне можно заменить и другим игристым вином), и желе из черной смородины на кларете, и клубника в выдержанном красном вине, и фруктовый салат в мускате, и много других приятных вещей.

Общие рекомендации по отбору вина для кулинарного использования по французским рецептам достаточно просты. Не следует использовать в кулинарии вино, которое вы не стали бы пить из-за его невысокого качества: ничего хорошего из этого не выйдет. С другой стороны, нет смысла брать для этих целей дорогое коллекционное вино: при кулинарной обработке его изысканные достоинства пропадут, а для кошелька будет накладно...

Лекарство от всех болезней – кроме алкоголизма

Французы всю отстаивают тезис о профилактической пользе и лечебных свойствах своего вина, с энтузиазмом приводя разнообразные статистические выкладки и примеры из жизни. Особенно популярна точка зрения, что красные сухие вина благоприятно воздействуют на сердечно-сосудистую систему.

Только во Франции могла появиться особая «винная диета» как средство борьбы с остеопорозом (нехваткой кальция в костной ткани). По этой теории всего-то нужно выпивать по два стакана вина каждый день, но непременно в определенной последовательности – один день только бордоское, на следующий – только бургундское, и так до тех пор, пока анализы не придут в норму. Существуют рекомендации и на случай других болезней: от расстройства желудка (стакан молодого «Божоле» до еды и стакан после), от нарушений в мочеиспускательной системе (два стакана сладкого анжуйского), от камней в почках (по стакану белого сухого вина за едой). Считается также, что вино укрепляет память, а ежедневный стакан красного бордоского существенно уменьшает риск старческого слабоумия и болезни Альцгеймера.

В подтверждение всех этих рекомендаций приводятся вполне убедительные результаты научных изысканий. Так, обнаруженная в вине салициловая кислота (в красных винах ее в два раза больше, чем в белых) очищает наши кровеносные сосуды, способствуя нормальной работе сердца. Не удивительно, что во Франции функционирует целый ряд лечебно-оздоровительных заведений, которые

используют самую разнообразную винную терапию. Виноделы Франции охотно откликаются на различные крупные общественные события. Так, по случаю чемпионата мира по футболу, который проходил во Франции, появилась специальная винная коллекция «Кубок мира-98» с «футбольными» этикетками. Похоже, что эта поддержка болельщиков-виноделов сыграла такую свою роль – французы стали чемпионами.

Наконец, французские вина как неотъемлемая часть образа страны активно используются для продвижения Франции на мировом рынке. Страна покрыта густой сетью туристических вино-гастрономических маршрутов. Любители и знатоки местных вин и кухни приезжают сюда со всей планеты почти круглый год, особый всплеск наблюдается осенью, в период сбора урожая. В зависимости от степени «продвинутости» туристов программы бывают самые разные. Для любителей-новичков устраивают обзорные поездки, объясняют им азы виноградарства и виноделия, учат ориентироваться в огромном винном мире. Для более грамотных – комплексные профессиональные дегустации. В таких программах с удовольствием участвуют крупнейшие винопроизводители страны, ведь за этим стоит будущий сбыт.

Можно ли стать настоящим французом?

Может ли иностранец в полной мере разделить французское понимание и ощущение вина? Нет, не может – по определению. Но можно попытаться приблизиться к этому пониманию, изучая французскую историю, культуру и язык. Есть еще вариант – жениться на француженке или, соответственно, выйти замуж за француза. Но самый простой путь – пить французское вино в меру своих финансовых возможностей, и не обязательно в самой Франции – можно и в отечественном Орехово-Борисове. Количество обязательно перейдет в качество, а наши застолья станут по-французски изысканными и галантными.



Винное сопровождение к сырам может быть самым разным.



К морепродуктам обычно подают белые и розовые вина.



С гусиной печенкой прекрасно сочетается сладкий «Сотерн».





ДОЛИНА ЛУАРЫ

Виноградники Вуврэ на правом берегу Луары — родина белого полусухого вина, весьма ценимого во Франции. В этих живописных местах отдыхали и искали творческое вдохновение (редко обходя внима-

нием местные вина) многие писатели, музыканты и художники. Великий Леонардо да Винчи заканчивал в расположенном неподалеку отсюда замке Ле Кло-Люсе работу над своей знаменитой «Моной Лизой».





БОРДО

Старинный замок
Икем с 1785 года

принадлежит семье
Люр-Салюс, производящей
здесь легендарное ликерное
вино «Шато д'Икем». Зде-
шний виноградник разбит на
самом высоком холме ком-

муны Сотерн. Утренние туманы и солнечные осенние дни благоприятствуют тому, что развивающийся на зрелом винограде грибок *Botrytis cinerea*, не разрушая нежную оболочку ягод, повышает их сахаристость.





ПРОВАНС

*К глубоким бухточкам-«каланкам» не-
вдалеке от провансальского
городка Касис крутыми
террасами спускаются ви-
ноградники. Именно в этих
местах два с половиной ты-
сячелетия назад греки-фо-*

*кейцы посадили первые в
Галлии винные лозы. Вино-
град Касиса зреет на из-
вестняковых почвах в усло-
виях мягкого, солнечного, с
очень небольшим количест-
вом осадков, средиземно-
морского климата.*







БУРГУНДИЯ

Огромную роль в развитии виноградарства и виноделия во Франции сыграла церковь. Каждый епископат и монастырь владел виноградниками и заботился об их процветании. Особый вклад мо-

настыри внесли в традиции бургундского виноделия. И сейчас монахам не чужды заботы виноградарей, как, например, этим братьям-капуцинам, осматривающим заснеженные лозы в одном из районов Божоле.



ЭЛЬЗАС

Климат граничащего с Германией Эльзаса способствует созреванию замечательного белого винограда. Лозы здесь произрастают на склонах холмов, являющихся пред-

дверием горного массива Вогезы, а в живописных эльзасских городках сохранились постройки эпохи Возрождения: именно тогда, в XIV–XVI веках, начался расцвет здешнего виноделия.





Два лика вина: между Дионисом и Вакхом

В религиях многих народов этот дар виноградной лозы служит символом связи человека с Богом. Ныне вино вновь стало культовым напитком



кармане – последние 200 рублей, и я их трачу на замечательное бургундское, друановский «Кот-де-Бон», по какой-то необъяснимой причине

или попросту по ошибке выставленный в супермаркете за эту цену. Почему я делаю это? Если человек хочет напиться, он берет водку. Если расслабиться – пиво. Вино чаще покупают к домашнему празднику, к вечеринке в хорошей компании... Но у меня нет никаких планов на вечер, более того, я вообще не собираюсь распиивать эту бутылку в ближайшие недели. Мой маленький «винный погреб», в затененном (чтобы вино было чуть прохладнее, чем в комнате, а солнце на него при этом не попадало) кутке на подоконнике, и без того уже заполнен. Почему же я купил эту бутылку? Из безграничного любопытства к ее индивидуальности. Она раскроется, когда я встречу со своим давним другом, тоже любителем вина, и наш тет-а-тет будет украшен незримым, но осязаемым присутствием третьего – древнего божества, умеющего одновременно затуманивать и прояснять человеческий разум.

Как его называть, Дионисом или Вакхом? Вопрос отнюдь не праздный. За тысячелетия человеческой истории бог виноделия менял не только имена. Весь его об-

лик, а с ним и то символическое значение, которое он несет людям, стали совершенно иными. Древнегреческий Дионис – прекрасный юноша, не столько даже атлетически-стройный, сколько – женственно-изящный. В его осанке, жестах, грации – нечто расслабленно-утонченное, словно греческие ваятели пытались передать, выразить в облике божества тонкую и извилистую, нуждающуюся в подпорках виноградную лозу. И в то же время в Дионисе ощущается почти пугающая, стихийная, сверхъестественная сила и затягивающая в себя очарованного человека глубочайшая загадка, вход в которую – на грани мудрости и безумия. Бог утонченного экстаза, рискованной мудрости, опьяняющей красоты.

А что же Вакх? О, этот с самого начала был попроще, а со временем – на полотнах европейских мастеров – превратился в сущую профанацию Диониса. Пузатый, забавно-непристойный, грубоватый и разнузданный, он совершенно слился обликом со своими спутниками-сатирами, и в результате сам стал персонажем сатирическим. Он уже не хмелел, а совершенно по-свински напивался – непростительная слабость для божества, – чему в живописи есть немало красочных и забавных свидетельств.

Бутылку «Помероля» не разопьешь «на троих»

Вакх и Дионис – два образа одного божества, порожденные разными сторонами человеческой природы. Разным народам и культурам свойственно разное, одним – простодушное, утилитарное и



Картина Питера Пауля Рубенса «Вакханалия».

грубоватое, другим – более тонкое, серьезное и осмысленное отношение к винопитию. К числу последних относятся прежде всего французы. Можно сказать, что во Франции культ Диониса нашел свою вторую родину, утратив при этом стихийную дикость и обретя взамен изысканность и изящество. Вряд ли кому-то придет в голову обвинить французов в грехе беспробудного пьянства – при том, что вино во Франции стало естественной и неотъемлемой частью образа жизни (потребление этого напитка составляет здесь более 60 литров в год на человека). Занятно и поучительно, что в регионах с наиболее крепкими и развитыми винодельческими традициями – Бургундии, Бордо, Лангедоке – самый низкий



На древнегреческой амфоре изображено дионисийское шествие. Культ Диониса играл огромную роль в жизни Древней Греции – в частности, из него родился античный театр.



во Франции процент заболевания алкоголизмом. А самый высокий – там, где вообще не выращивают виноград: в Бретани и на севере страны.

Конечно, не только французы знают толк в вине. В поэзии самых разных народов можно найти целую антологию произведений, воспевающих этот напиток. Глубже других проник в его суть, пожалуй, перс Омар Хайям. Так, сетуя на вопиющие недостатки состояний трезвости и опьянения, он заключил: «Но между трезвостью и пьянством есть мгновенье, которое люблю за то, что мудрость в нем».

Впрочем, от хорошего вина, если пить его с толком, в принципе едва ли возможно опьянеть. Как тут напешься, когда хочется вниматель-

но вникать в каждый глоток?! Еще одно замечательное свойство вина – оно собирает вокруг себя близких тебе людей. Хорошее вино – всегда открытие, которым хочется поделиться, а с кем попало открытием не поделишься. Невозможно и представить себе, чтобы кто-нибудь искал на улице компанию «сообразить на троих» пару бутылок бордоского – пусть бы даже оно и стояло не дороже водки.

Вино не любит ни профанов, ни снобов

Из сказанного вовсе не следует, что дар Диониса – напиток недемократичный. Это все равно что утверждать, будто недемократичны красота и гармония!

На вопрос о том, что такое хорошее вино, кто-нибудь,

возможно, ответит списком из десятков, а то и сотен наименований. Но на самом деле хороших вин гораздо больше. Они могут быть молодыми, с ярким свежим букетом, или зрелыми, с постепенно раскрывающимися сложными оттенками, тонкими или полнотельными, экспансивными или строгими, легкомысленными или глубокими... А если в них при всем этом есть еще и интересная индивидуальность и «общительность» – значит, они выполняют свое основное предназначение. Грустно видеть снобов, которые ценят не столько вино, сколько себя в качестве ценителей, и потому пьют лишь «марки», освященные чьей-то авторитетной рекомендацией. Вино ведь – радостный и умный напиток, а не занудная брошюра, которую нужно прочесть, чтобы выдержать экзамен. Если что-либо из значащегося в каталоге лучших вин, который ежегодно обновляет господин Роберт Паркер (главный знаток в этой области), произвело на вас не большее впечатление, чем хорошее «Мукузани», не стоит особенно переживать по этому поводу. Лучше уж просто отправить бутылку того же «Мукузани» господину Паркеру – вдруг он найдет для нее место в своем каталоге (как недавно произошло с сицилийским столовым вином «Террале»!).

И все же любовь к вину подразумевает стремление к высшему, к идеалу, ожидание чего-то небывалого и несравненного. Нет, наверное, ни одного другого напитка, к знакомству с которым готовились бы столь тщательно. Потому, наверное, человек и покупает на последние деньги хорошее вино: от него всегда ожидаешь чуда. Да и как не ждать этого от вина – ведь оно все-таки божественного происхождения... ■

Игорь Эбанюидзе



На древнеримской скульптуре голову Диониса украшает венок из переплетенных лоз и виноградных листьев.

Белый сорт винограда «семильон» возделывается прежде всего в регионе Бордо, а также на юго-западе Франции.



Для того чтобы родилось выдающееся вино, должны совпасть очень многие, подчас совершенно неожиданные факторы



жегодно в более чем пятидесяти странах мира производят около 270 миллионов гектолитров вина. Но именно вина Франции считаются образцом для подражания, «текучим эталоном».

Первые виноградники на землях галльских племен появились более 25 веков назад. А близкого

современному состоянию виноделие достигло лишь в начале XIX века. Более двух тысячелетий понадобилось для того, чтобы найти и закрепить неповторимый «облик» французских вин! Эпическая неторопливость этого процесса объясняется трудностями, которые пришлось преодолеть поколениям виноделов, чтобы прийти к гармонии используемых сортов винограда, почвы и климата.

Качество вина во многом определяется сортом винограда, из которого оно изготовлено. Каждый сорт обладает индивидуальностью, ярко проявляющейся в процессе его приспособления к климату и почве. Главное – подобрать к данной почве именно тот сорт, который сможет проявить на ней свои лучшие свойства. Легко это сказать, но добиться этого трудно... Одни сорта винограда при благоприятных условиях дают тонкие вина, другие же годятся лишь для производства ординарных вин, не обладающих устойчивым характером. Вся история виноделия во Франции – это упорный процесс отбора и внедрения лучших, благородных сортов.

Порой этот путь заводил виноградарей в тупик. Так, в начале XX века селекционеры вдохновились идеей выведения гибридов, которые были бы устойчивы к вредителям и при этом давали хорошее вино. Увы, ни один из полученных гибридных сортов не удовлетворял в полной мере высоким требованиям, предъявляемым к качеству французского вина, и с пятидесятых годов площади под ними неуклонно сокращаются.

Виноград, из которого делают вино, относится к виду *Vitis vinifera*. В наше время выведено около 4000 его культурных сортов. Во Франции методом «проб и ошибок» было отобрано примерно 250, однако в сколько-нибудь заметных масштабах культивируются ►

Виноград «шардоне» блестяще адаптируется к климатическим условиям и почвам самых разных континентов. Во Франции его вотчина – Бургундия.



Сорт «шенэн-блан» исконно французского происхождения, его родина – виноградники Анжу и Турени. В долине Луары на его основе делают замечательные белые вина.



Белый виноград «**совиньон**» с его неброским, тонким и очень благородным ароматом во Франции возделывается прежде всего в регионе Бордо и на берегах Луары.



Сорт «**гренаш**», отличающийся высокой сахаристостью, испанского происхождения. Во Франции он прекрасно адаптировался в долине Роны и Провансе.

Виноград «**рислинг**» культивируется во многих странах. Но самые благородные и знаменитые вина из него делают в Германии и французском Эльзасе.



► лишь 134 сорта. В последние десятилетия наблюдается тенденция к все более широкому распространению благородных, признанных классическими сортов. В первую очередь это черные «каберне-совиньон» (Бордо, Юго-Запад), «каберне-фран» (Бордо, долина Луары), «мерло» (Бордо, Юго-Запад), «пино-нуар» (Шампань, Бургундия), «гамэ» (Божоле, долина Луары), «сира» (долина Роны, Прованс), белые «шардоне» (Шампань, Бургундия), «шенэн-блан» (долина Луары), «мускат» (Эльзас, Русскийон), «совиньон» (Бордо, долина Луары), «семильон» (Бордо, Юго-Запад), «рислинг» (Эльзас), «гевюрцтраминер» (Эльзас). Доля же ординарных сортов постепенно сокращается.



В течение многих столетий, разбивая виноградники, виноделы практически не учитывали важнейшие почвенно-геологические факторы. Географию французского виноделия определяли в первую очередь потребности торговли. Лишь с XVIII века при посадке лоз стали учитывать почвенные условия. И в результате многие старые винодельческие области постепенно зачахли и исчезли — остались лишь те, земли которых позволяли получать вина более или менее высокого качества.

Но важны не только почвы, большое значение имеет и рельеф местности. Сырые низины не подходят для производства качественных вин: они мало освещаются солнцем, к тому же в них задерживается холодный воздух, вероятнее угроза ночных заморозков. Считается, что лучшие земли — это склоны холмов, еще точнее — восточная их сторона. В ясную погоду их с самого рассвета постепенно прогревает солнце. К тому же они отчасти защищены от приносимых с Атлантики дождей. Холмистый рельеф смягчает дневные колебания температуры, кроме того влага не застаивается у корней лоз и виноград вырастает менее водянистым, а вино получается более насыщенным. Такие холмы часто располагаются грядами вдоль речных долин. И многие виноградники, которые из соображений удобства торговли когда-то были разбиты на холмах вблизи судоходных рек, до сих пор остаются на прежнем месте.

На цвете, вкусе и аромате вин сильно сказываются особенности почв. Они могут быть очень разными по составу, но одно условие обязательно — почвы должны быть неплодородными! Только при соблюдении этого условия хорошо развивается корневая система лоз, а урожай собирают не очень высокий, что способствует полному вызреванию ягод и концентрированности будущего вина. Также важна структура почв: как правило, лучшие земли являются крупнопористыми — в них ►



Пожалуй, самая знаменитая из благородных лоз мира – «каберне-совиньон». В состав практически всех великих красных вин Бордо входит сок этих ягод.

Виноград «мерло» очень популярен во всем мире. Из него получают вина с экстрактивным фруктовым букетом. В регионе Бордо почти исключительно на основе этого сорта делается знаменитое вино «Петрюс».



Сорт «гевюрцтраминер», носящий немецкое название (буквально: «пряный траминер»), – родом из Италии. А самую подходящую для себя почву он нашел в Эльзасе, где из него получают ароматные белые вина.



► быстрее уходит дождевая вода, не застаиваясь у корней растений. И все же из всех факторов, связанных с землей, наибольшее влияние на качество вин оказывают подпочвы. Например, галечники Бордо, способные днем накапливать тепло солнечных лучей, а ночью отдавать его корням лоз, чрезвычайно благоприятны для выращивания винограда, тогда как тяжелые глины плохо подходят для этого. В некоторые подпочвы корни лоз уходят вглубь на много метров, в другие – всего на несколько десятков сантиметров. Это влияет на питание растений водой и минеральными веществами: на большей глубине, как правило, лучше регуляция водоснабжения и не так пагубно сказываются резкие погодные колебания. Хотя значение этого фактора не следует абсолютизировать. Во Франции замечательные прославленные вина умудряются «производить» на самых разных подпочвах – на мелах, мергелях, известняках, галечниково-песчаных аллювиях, сланцах и даже на гранитах и глинах! При этом качество вина из винограда, выросшего на одинаковых геологических породах, может колебаться – и весьма значительно.

Нельзя забывать и о таком факторе, как микрофлора. Для каждого виноградника характерно только ему присущее уникальное сочетание разнообразных видов микроорганизмов, и прежде всего бактерий и грибов, многие из которых живут прямо на кожице ягод. Их специфическое и до сих пор не до конца изученное воздействие на лозу (и в особенности на суло в период брожения) во многом определяет индивидуальность будущего вина, его букет, вкус и характер.

Итак, лучшие вина производятся на землях, которые должны отвечать целому ряду условий. Такие участки французские виноделы обозначают словечком «крю» (cru). В сущности, «крю» – это обладающая выраженной спецификой сложная экологическая система, где имеются условия для выращивания лозы и изготовления высококачественных вин.

Виноград растет и под холодным северным небом, и там, где климат приближается к тропическому. И все же крайности он переносит плохо. При температурах ниже минус 15 градусов полностью или частично погибают ветви, ствол и корни лозы. А в зной могут «сгореть» листья и ягоды... Виноградники Франции находятся в наиболее благоприятной, умеренной зоне – между 42 и 50 градусами северной широты.

Для получения хорошего вина необходимо, чтобы виноград полностью вызрел, причем этот процесс должен происходить медленно и постепенно. В более жарких, солнечных краях даже прославленные лозы могут да- ►

Сорт «гамэ» считается эдаким простачком среди благородных лоз. И тем не менее знаменитое на весь мир «Божоле» производится из этого винограда.



Виноград «пино-нуар» можно назвать королем виноградников Бургундии – из него делают самые благородные красные вина этого региона.



Виноград «сира» (в некоторых странах его также называют «шираз») – великий путешественник. Во Франции он обосновался в долине Роны, где из него изготавливают замечательные вина.



▶ вать вялые или слишком терпкие, «танинные» вина со слабым ароматом. Поэтому высококачественные вина часто производятся ближе к северной границе зон распространения тех или иных сортов. Однако и там у виноградаря забот хватает: ведь зимние морозы могут погубить нижнюю часть лоз, а весенние заморозки – молодые побеги. Под обильными дождями во время цветения и опыления опадают цветы или завязи. А теплая погода в сочетании с затяжными дождями создает условия для развития грибковых заболеваний, поражающих лозы и ягоды. Не говоря уже о том, что один выпавший град может уничтожить весь урожай, а ливень – поломать лозы и размывать почву...



Однако даже если виноградник миновали все эти напасти, это еще не означает, что он непременно даст хорошее вино! Огромное влияние на объем и качество урожая, помимо температуры и солнечного освещения, оказывает уровень осадков. В период роста винограда (с апреля по июль включительно) растениям необходима влага. Однако ее не должно быть слишком много, иначе урожай окажется чересчур велик. Залогом того, что вино получится превосходным, обычно служат жаркая погода при обилии солнечных лучей, небольшое количество осадков в период созревания ягод и сушь в то время, когда собирают урожай.

Погодные условия на виноградниках в разные годы неодинаковы, и это влияет на вызревание ягод. Отсюда и различия в винах урожаях разных лет, что нашло выражение в понятии «миллезима». Особенно сильно год урожая влияет на качество красных вин. В кожице черных сортов винограда накапливаются танины и пигменты, для синтеза которых требуется много солнечной энергии. При производстве же белых вин кожица винограда не используется, и на их качество погодные факторы сказываются чуть меньше. Правда, если речь идет о десертных белых винах, например о «Сотерне», именно от погоды зависит, в какой степени ягоды будут поражены грибом *Botrytis cinerea*. Обычно он вызывает болезнь растений – «серую гниль», но в некоторых климатических условиях эта болезнь словно останавливается на полпути, и на ягодах образуется так называемая благородная плесень, придающая вину особый аромат.

Надо заметить, лучшие «крю» в какой-то мере гарантируют вину стабильное качество, поскольку целый ряд моментов (особенности подпочв, глубина укоренения лоз) смягчает воздействие погоды. Так что эти виноградники могут дать отменную продукцию даже в самые неудачные годы.

Александр Купцов

Дар греков и римлян воинственным варварам Галлии

На судьбу виноделия во Франции влияли самые разные факторы — от религиозных до политических



тсчет истории виноделия во Франции следует вести с VII века до нашей эры, когда греки-фокейцы основали Массалию — нынешний Марсель. Они же

обучили здешние народы искусству подрезки лоз и изготовления вина. Но решающую роль в развитии виноградарства на территории Галлии все же сыграло ее покорение римлянами в I веке до нашей эры. Вчерашние варвары оказались на удивление способными учениками, и скоро слава галльского вина перешагнула через Альпы. Веселая продукция галлов стала успешно конкурировать с винами Италии, и не на шутку встревоженный этим император Домициан в 96 году даже приказал вырубить в галльских

провинциях половину всех лоз. Именно галлы первыми стали использовать деревянные бочки для транспортировки вина. Они оказались удобнее привычных амфор и обладали еще одним важным достоинством: выдержка в бочках улучшала качество некоторых вин.

Если южные соседи одарили Галлию лозой, то в результате вторжения северных германских племен в V веке галльские виноградники были почти полностью уничтожены. В роли спасительницы виноделия выступила церковь — ведь вино было необходимо для причастия. Кроме того, в средние века монастыри были и своего рода гостиницами — а какой же постоялый двор без вина! Именно монастыри способствовали распространению виноделия до самых пределов христианского мира.

Феодальная аристократия также заинтересовалась виноделием. Любителем вина

был, например, Карл Великий, владевший виноградниками на территории нынешней Бургундии. От государей старались не отставать знать и купцы, поэтому вокруг почти каждого города возникали виноградники. Кроме того, стали известны антисептические свойства вина, столь важные во времена опустошительных эпидемий: воду обеззараживали, добавляя в нее вино.

Важнейшим для виноделия событием в средние века стало смещение одного из главных его районов к побережью Атлантики. В XIII веке в окрестностях Бордо появилось множество виноградников, откуда морским путем в Лондон поставлялись прославленные «клареть» (в Англии так до сих пор называют красные бордоские вина). Ежегодно осенью и на Пасху из Бордо отправлялись в плавание караваны судов, груженных винными бочками. Значение этого морского пути было столь велико, что в Англии за единицу измерения вместимости судов была принята бочка вина, и именно от ее французского названия — tonneau — произошло современное «тонна».

В виноделии другой знаменитой области, Бургундии, особую роль сыграли монахи-цистерцианцы, основавшие там в 1098 году аббатство Сито. Монахи последовательно занимались селекцией, отбирая лучшие лозы, вводили новые методы подрезки. Герцоги Бургундские, присвоившие себе титул «сеньоров лучших христианских вин», также немало способствовали повышению качества. Так, в 1395 ▶

Огромную роль в развитии французского виноделия сыграли монастыри. Для самих монахов употребление вина было обычным делом: в средние века в ежедневный рацион обитателей большинства монастырей входила одна гемина вина (0,271 литра).



► году Филипп Смелый приказал выкорчевать на своих землях заурядный «гамэ» и заменить его сортом «пино».

Подчас на развитие виноделия оказывали влияние и политические факторы. Перенос в начале XIV века папской резиденции в Авиньон привел, в частности, к повышению спроса на тамошние ронские вина, и виноградники в окрестностях города стали быстро расширяться.

С конца XVII века в разных винодельческих областях все большее внимание уделяют качеству продукции. Именно к этому периоду относятся первые тексты, в которых упоминается о значении выдержки вина, а в странах Европы появляются ценители выдержанных вин. Под влиянием их вкусов происходит настоящая революция в области производства и потребления — вино становится «предметом культа». И уже не церковного...

С развитием биохимии возникает научный подход к виноделию. В начале XIX ве-

ка трудами в этой области прославился Ж.-А. Шапталль, видный государственный деятель при Наполеоне I и замечательный химик. Одна из применяемых виноделами операций (добавление сахара в сусло) в его честь названа шапталлизацией.

Процветанию виноделия способствовала и проводимая Наполеоном III политика свободной торговли. Подписанные им в 1860–1865 годах торговые договоры открыли винам Франции путь на все рынки Европы.

Казалось, французское виноделие вступило в золотой век. Однако разразилась неожиданная напасть — завезенные из Нового Света болезни винограда. Снижение урожайности, вызванное оидиумом и антракнозом, заставило виноградарей встревожиться. Однако противоядие нашли быстро: обработка лоз растворами серы помогла покончить с этими болезнями. Более серьезным врагом оказалась филлоксе́ра, появившаяся во Франции в 1863 году: поиск эффе-

ктивного средства борьбы с ней потребовал почти 40 лет.

Но победа над филлоксерой едва не обернулась для Франции новой бедой! Появилось большое количество высокоурожайных виноградников, и это привело к перепроизводству и падению цен на вино. Винодели разорались, а в отрасли царил полная анархия: сплошь и рядом вина фальсифицировали, торговцы в погоне за прибылью присваивали некондиционной продукции самые громкие названия...

Ситуация становилась нетерпимой: под вопрос был поставлен престиж Франции как ведущей винодельческой державы. И в 1905 году были заложены основы законодательства, регламентирующего изготовление высококачественных вин. В частности, были установлены четкие границы зон их производства. Первым шагом в этом направлении стало сужение в 1910–1911 годах разрешенной зоны производства шампанского. Это вызвало недовольство части виноделов, и для восстановления спокойствия пришлось использовать армию.

В 1919 году вышел закон, по которому суды принимали решения о признании «прав на наименования происхождения за винами, производимыми в соответствии с устоявшимися и честными местными обычаями». Через 8 лет требования к качеству вина ужесточились: учитывалось все — от типа почвы и сорта винограда до содержания спирта и способа подрезки лоз. Наконец, в 1935 году был принят закон о введении системы контролируемых наименований по происхождению (апелласьонов). Он и по сей день определяет процесс производства вина в лучших хозяйствах страны. ■

Александр Куццов

Вредитель

Насекомое, едва не погубившее Францию



Главный вредитель виноградников и лист «обработанной» им лозы.

Филлоксе́ра, крошечное насекомое семейства тлей, питается соком листьев и корней. Она вызывает падение урожайности, а затем и гибель лозы. Во Францию это насекомое попало с саженцами американских лоз в 1863 году и за 20 лет распространилось по всей территории страны, нанеся виноделию

непоправимый урон. Первоначально для борьбы с филлоксерой просто затопляли виноградники. Однако даже этот решительный способ можно было применить только на низменностях, по определению непригодных для производства высококачественных вин. Наконец на рубеже веков, около 1900 года, бы-

ло найдено радикальное решение проблемы: классические французские лозы стали прививать к американским корням, обладающим иммунитетом против филлоксеры. Таким образом, в настоящее время почти все лозы, культивируемые во Франции, соединяют в себе все лучшее от Старого и Нового Света.

Обыкновенное чудо по старинным

Регион Бордо называют родиной современного виноделия. Здесь технология производства вина служит эталоном для всего мира



В конце осени, с обрезания лозы, начинается цикл виноградарских работ. Обрезают ее бережно, так, чтобы сохранить плодую почку, из

которой летом появятся ягоды. Зимний период – один из самых напряженных, во время холодов кусты винограда следует «утеплять» густым дымом. Малейшее упущение – и лоза подмерзнет, тогда об урожае можно забыть...

Весна и лето, пожалуй, решающее время. Тут виноделу приходится в первую очередь полагаться на милость погоды: неблагоприятные условия могут отрицательно сказаться на качестве вина. Наконец, начало осени – самая жаркая пора для виноградаря. Ягоды следует убрать в самый короткий срок, чтобы они не перезрели или не стали слишком водянистыми из-за дождей. Для получения высококачественных вин виноград убирают вручную, в несколько заходов, постепенно собирая с куста «подошедшие» кисти. И лишь иногда ягоды оставляют на лозе до первых морозов: они набираются сахара и превращаются практически в изюм. Из такого винограда делают десертные вина.

«Шато» – это далеко не всегда замок

Наиболее ценными считаются вина, которые произведены из различных сортов винограда, выращенных в одном хозяйстве и в одном и том же году. Ягоды разных

сортов собирают и обрабатывают по отдельности. Затем их сок смешивают в строгих пропорциях – чтобы получить сбалансированное, гармоничное вино. Этот процесс называется ассамблированием, а «составленному» вину дают имя хозяйства, «шато», в котором оно было сделано. Словом «шато» («замок») французы называют владения, на землях которых находятся все необходимые для производства вина строения. Так что данное понятие не привязано к архитектуре, хотя многие хозяйства действительно стилизованы под старинные замки. Всего в Бордо более восьми тысяч шато.

Не каждый владелец виноградника производит такое количество вина, которое он может продать самостоятельно и с выгодой. В таком случае молодое вино продают оптовику. Тот смешивает несколько разных вин (процесс купажирования) и разливает в бутылки уже под своей торговой маркой. И хотя по вкусовым качествам такое вино может быть ничуть не хуже того, что разлито в шато, оно считается менее ценным, а потому более доступно.

Чаще всего производство вина – семейное дело, традиции поддерживаются на протяжении десятилетий, а то и столетий. Из поколения в поколение отец передает сыну секреты купажирования или ассамблирования своего вина. Новичку чрезвычайно трудно зарекомендовать себя в среде бордоских виноделов. Хотя бывают и исключения. Например, история супругов Флоранс и Даниэля Катъярд. Известные в семидесятых годах горнолыжники, чемпионы Франции, после ухода из большого спорта



они некоторое время занимались рекламным бизнесом. А затем, около десяти лет назад, вложили все свои средства в виноградник и шато Smith-Haut-Lafite, которые находятся в винодельческом районе Грав. Новые владельцы знаменитого шато в течение короткого времени добились немалых успехов – в частности, благодаря тому, что открыли свое винодельческое хозяйство для туристов. Катъярды были одними из первых, кто стал проводить экскурсии по своему «замку». Каждое посещение заканчивается обстоятельной дегустацией...

Вина, которые лучше пить через десятилетия

Основной объем всех производимых в Бордо вин (около 80 процентов) – это красные вина. Сразу после сбора уро-



В первой половине лета виноградники опрыскивают для защиты от вредителей.



В июле и августе удаляют лишние листья, чтобы ягоды получали больше света.

рецептам Бордо



жая виноградному соку дают забродить вместе с кожицей, что придает будущему вину цвет и терпкость. Молодые вина разных сортов («мерло», «каберне-совиньон», «каберне-фран») выдерживают несколько недель в бродильных чанах или в бочках и смешивают в нужной пропорции. Затем вино выдерживается и взрослеет в других бочках (стандарт 225 литров) минимум полтора года. А некоторые вина взрослеют куда дольше, при этом каждые три месяца вручную спеживают осадок (степень мутности вина определяют на просвет, наливая его в бокал и поднося горящую свечу). Такие «бордоские гранды», как знаменитые на весь мир «Лафит-Ротшильд», «Марго», «О-Брион», «Латур» и «Мутон-Ротшильд», нередко улучшают свои свойства ►

Зимой виноградники окуривают дымом и удаляют старые, бурно плодоносившие в прошлые годы ветки, так называемые «стрелки» лозы.

swatch[®]
IRONY
SCUBA 200

телефон для корпоративных клиентов (095) 249 0303

товар сертифицирован



Москва:

ул. Тверская, 16, ТЦ «ГАЛЕРЕЯ АКТЕР», (095) 935 7783
ул. Ярцевская, 19, ТЦ «РАМСТОР», (095) 937 0437
Столешников пер., 14, ТК «БАЗА 14», (095) 733 9206
Красная пл. 3, ГУМ, 3 линия, 1 этаж, (095) 929 3098
ул. Шереметьевская, 60-А, ТЦ «РАМСТОР», (095) 937 269

Санкт-Петербург:

наб. кан. Грибоедова, 18, ТК «БАЗА 18», (812) 310 8986
Каменноостровский пр., 31, (812) 346 2290

Новосибирск: пр. Димитрова, 5, ЦУМ, (3832) 23 3389

Ижевск: ул. Советская, 7, (3412) 78 5040

Самара: ул. Ново-Садовая, 24, (8462) 34 1850

Екатеринбург: ул. 8 Марта, 110

www.swatch.com



Сентябрь – время сбора винограда. В большинстве хозяйств это принято делать вручную.

► на протяжении десятилетий. До сих пор, например, лучшим вином «Мутон-Ротшильд» у знатоков считается то, что было сделано из урожая 1945 года. В прошлом году на аукционе «Сотбис» бутылка «Мутон-Ротшильда» 1945 года была продана за 10 тысяч долларов.

Хранят вина в темном месте, защищенном от перепадов температуры. Бутылки дожидаются своего часа в горизонтальном положении – чтобы вино смачивало пробку. У бутылок, которые хранятся долгие годы, полагается раз в десять лет обязательно менять пробку. Гнилая пробка может испортить вкус вина до неузнаваемости, и многолетний труд виноделов пойдет насмарку. Перед тем как открыть бутылку, с ней обращаются чрезвычайно осторожно – чтобы не поднять образующийся со временем осадок. Даже по звуку при откупоривании бутылки знатоки мо-

гут сделать вывод о возрасте и происхождении вина!..

Люди, внесшие важный вклад в развитие французского виноделия, пользуются в стране особым почетом. Наглядный пример – история семьи Ротшильдов, в начале XIX века прибывшей сюда из Англии и купившей несколько старых виноградников в районе Бордо.

Миллионер, стяжавший славу винодела

Уже при первой официальной классификации бордоских вин, состоявшейся в 1855 году, одним из четырех вин-лауреатов, получивших высшую оценку, стало красное «Лафит-Ротшильд». Еще одно шато, принадлежавшее семье Mouton Rothschild, тогда не успело представить свое вино на суд экспертов. Но ровно через сто лет, в 1955 году, его продукция все же была включена в элитный клуб лидеров. Помимо прочего, вино «Мутон-Рот-

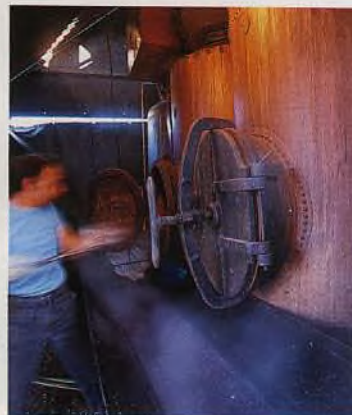
шильд» знаменито тем, что на протяжении более чем 50 лет его бутылки каждый год украшают работы, специально заказываемые известнейшим живописцам, – авторами этикеток были Пикассо, Кандинский, Шагал...

Подвал шато Mouton Rothschild – настоящий музей вина. Здесь собрано все, достойное внимания, практически со всей планеты. И конечно, по нескольку ящиков вина «Мутон-Ротшильд» урожая всех лет... С годами ценность этого сокровища только возрастает. Винный подвал «курюет» сомелье хозяйства. А очаровательной парижанке Филиппине Ротшильд, которая сейчас ведет семейное дело, по нескольку раз в месяц приходится навещать его в шато. Здесь она отмечала и прошедший Новый год. По этому случаю за праздничным столом откупорили бутылку «Мутон-Ротшильда» 1945 года. ■

Андрей Медин



Виноградный сок в самом начале процесса брожения называется суслом.



Брожение вина может происходить как в бочках, так и в стальных танках.



Некоторые вина могут храниться в погребах целыми десятилетиями.

Винодельческие районы Франции



Виноградники занимают во Франции площадь в 800 тысяч гектаров. На карте отмечены все департаменты (кроме тех, что на Корсике), на территории которых развито виноделие. Ярким цветом обозначены наиболее важные и известные винодельческие регионы. Среди прочих регионов следует отметить прежде всего Шампань (к северу от Бургундии), Лангедок-Руссийон (к юго-западу от Прованса) и так называемый Юго-Запад, один из винодельческих центров которого дал название столь популярному в России вину «Кагор».

Общая классификация французских вин

Во Франции производятся десятки тысяч самых разных вин. Помочь выбрать в этом многообразии напиток по вкусу может их типология. Вина подразделяются по различным признакам: региону происхождения, цвету, содержанию сахара и так далее. Наибольшее значение имеет общенациональная классификация, которая обрела свой сегодняшний вид в шестидесятых годах XX века. В ее рамках все вина подразделяются по качеству на четыре категории; соответствующая надпись непременно присутствует на этикетке.

Низшая ступень – столовые вина (vin de table). У них есть существенный недостаток: отсутствие индивидуальности. В процессе производства используется виноград различного происхождения, в том числе выращенный в других странах Европейского Сообщества. Иногда это – купаж (то есть смесь) вин разных лет урожая. Считается, что такое вино предназначено для не слишком взыскательных потребителей.

Вторая категория – местные вина (vin de pays). Это более высокая ступень качества. Виноград для них собирается со строго определенных территорий (это может быть департамент или несколько департаментов), названия которых и носят эти вина. Всего таких местностей во Франции более 130.

Применительно к следующим категориям важную роль играет понятие «апелласьона» (буквально это слово переводится как «наименование»). В словарях оно определяется как регламентационная система, которая гарантирует подлинность вин, произведенных на конкретной территории. Министерство сельского хозяйства принимает декрет, устанавливающий границы апелласьона, разрешенные на нем сорта винограда, возраст лоз, типы почв, на которых они могут выращиваться, минимальное содержание спирта. Перед поступлением в продажу вина проходят «агреман» – процедуру подтверждения их соответствия принятому типу.

Категория делимитированных вин высшего качества (appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure) – переходная от местных вин к винам **appellation d'origine contrôlée** – контролируемых наименований по происхождению. К последним предъявляются наивысшие требования (в частности меньшая урожайность, большее содержание спирта). Эти вина наиболее престижны, именно они составляют славу французского виноделия. Каждое из них уникально и не может быть «скопировано» на других виноградниках. Число апелласьонов АОС приближается к четырестам. ■

Бордо Путешествие к легендарным винам

По одной из версий, закладка бордоских виноградников связана с заключенным в 1152 году браком герцогини Альенор Аквитанской с будущим королем Англии Генрихом Плантагенетом. После этого регион Бордо более чем на два столетия стал для Лондона единственным поставщиком вин. В ту эпоху вино пользовалось в Англии немалым спросом, поскольку напитки, которые англичане предпочитают сегодня, – чай, кофе и шоколад, – еще не были известны в Европе.

В наши дни виноградники занимают здесь более ста тысяч гектаров. Регион Бордо можно условно разделить на три части. В западной, на левом берегу реки Гаронны, расположены знаменитые винодельческие районы Медок, Грав и Сотерн. Здесь же производятся все пять наименований вин, возглавляющих легендарную бордоскую классификацию: три из них («Шато Лафит-Ротшильд», «Шато Латур» и «Шато Мутон-Ротшильд») относятся к апелласьону Пойак, одно («Шато Марго») – к апелласьону Марго, и одно («Шато О-Брион») – к апелласьону Песак-Леоньян. В юго-восточной части региона, между Дордоњю и Гаронной, производят гораздо менее известные,

Винодельческие хозяйства Бордо располагаются вдоль судоходных рек Гаронна, Дордонь и Жиронда близ побережья Атлантики. В средние века длинные караваны груженых винными бочками судов отправлялись отсюда в Англию.



но также весьма достойные вина, привлекательные прежде всего соотношением цены и качества. В частности, следует отметить белые сухие вина апелласьона Антр-де-Мер с их ярко выраженным фруктовым букетом. Эти вина являются относительно редкими, поскольку виноградники занимают здесь только 3600 гектаров. Сюда приезжает множество туристов, привлеченных прежде всего очарованием сельских пейзажей, красотой ясеневых и каштановых рощ с густыми зарослями орешника.

В северо-восточной части региона, на правом берегу Дордоњи, производится великое разнообразие красных вин. Самые знаменитые из них относятся к апелласьону Помеколь, где разбито 764 гектара виноградников с преобладанием сорта «мерло». Здесь производится одно из самых дорогих бордоских вин – «Петрюс». А поблизости, в Сент-Эмильоне, что раскинулось амфитеатром на склоне холма, также есть две великие марки – «Шато Озон» и «Шеваль Блан». Бур и Блай-де-Сент-Люс, к северу от Сент-Эмильона, когда-то были важными портовыми центрами, а теперь это просто два живописных городка. Здесь производят красные и белые вина отличного качества и по вполне доступным ценам.

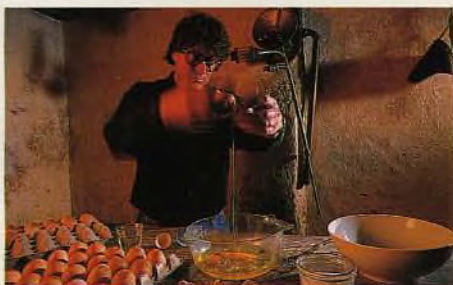
МУЗЕЙ И ДЕГУСТАЦИИ

В Бордо хорошо развита инфраструктура дегустационных туров. В знаменитых винодельческих районах Бордо – Медоке, Марго и Сент-Эстефе – действуют фирмы, организующие дегустации для желающих. Нужно только сообщить о времени приезда, и эти компании сами подберут программу посещения тех винодельческих хозяйств, которые в указанные сроки намечают дегустации. Адреса:

- **Maison du Vin de St-Estèphe**, Place de l'Église, 33180 Saint-

Estèphe, тел.: 05 56 59 30 59 (ноль в начале – при звонке из Франции).

- **Maison du Tourisme et du Vin de Medoc «La Verrerie»**, 33250 Pauillac, телефон: 05 56 59 03 08.
- **Maison du Vin de Margaux**, Place La Tremoille, 33460 Margaux, тел.: 05 56 88 70 82.
- **Музей вина** В Пойаке в винодельческом хозяйстве Chateau Mouton-Rothschild действует уникальный музей вина. Посещения – по предварительной договоренности. Телефон: 05 56 59 22 22.



Важная процедура при изготовлении красных вин Бордо – осветление яичным белком.



Благодаря переливанию из одной емкости в другую вино очищается от осадка.

Бургундия-Божоле Пять зон с великими именами

Пространство в двадцать семь с половиной тысяч гектаров, на котором расположены бургундские виноградники, четко разграничено. На севере, в департаменте Ивонн, это в первую очередь виноградники «шабли». Что касается красных вин, то их делают в районе Иранси, Сен-Бриле-Винё, Куланж-ла-Винёз. До другой части Бургундии – Кот-д'Ор – отсюда не так-то близко. Между городами Дижон и Шалон протянулась узкая полоса земли в 60 километров длиной, а в ширину не превышающая 2000 метров. Здесь, на склонах холмов, на площади в 4000 гектаров, произрастают различные сорта красного винограда, большинство которых ведет свою родословную от благородной лозы «пино-нуар», а также белые сорта, происходя-

щие от менее изысканного «шардоне». Чередуясь в пестрой мозаике, соседствуют шестьдесят пять апелласьонов, в каждом из которых насчитывается от двадцати до пятидесяти хозяйств. Название каждой деревни звучит как молитва для посвященных в религию вина: Вон-Романе, Вужо, Жевре-Шамбертен, Море-Сен-Дени, Шамболь-Мюзиньи, Поммар, Вольне, Мерсо, Алос-Кортон, Пулиньи-Монраше, Шассань-Монраше... Среди самых известных и проверенных временем виноторговых домов Кот-де-Бона – Joseph Drouhin, Louis Latour, Georges Faiveley и, конечно же, Domaine de la Romanée-Conti. Направляясь далее на юг, мы достигаем склонов шалонских холмов; здесь, в Рюлли, Меркюри, Живри и Монтаньи, производят отличные вина, а в Бузероне царит хорошо известный нам белый сорт «алиготе».

Следующий винодельческий район Бургундии – это Маконне с его весьма популярными во Франции винами, как белыми, так и красными. По пути до самого Макаона вас будут окружать виноградники. Здесь, прежде чем освежиться стаканчиком белого вина в Пуйи-Фюиссе, вы можете посетить знаменитый романский собор Сен-Филибер в Турню. И наконец, пятый и, пожалуй, самый известный район – Божоле, где находятся десять известных «крю»: Сент-Амур, Жюльена, Шенэн, Мулен-а-Ван, Флери, Ширубль, Моргон, Ренье, Бруйи и Кот-де-Бруйи. Тут снова обосновался сорт «гамэ», который в свое время тщетно пытался искоренить в Бургундии Филипп Смелый. Из этого красного винограда,



Пять зон бургундского виноградарства с севера на юг – Шабли, Кот-д'Ор, который, в свою очередь, подразделяется на Кот-де-Нюи (между Дижоном и Бонном) и Кот-де-Бон (между Бонном и Шалоном), Кот-Шалонне в окрестностях Шалона, Маконне и Божоле.

единственного на все Божоле, делают веселящие, легко пьющиеся вина, из которых более трети потребляются сразу же после окончания брожения, начиная с середины ноября. На некоторых же почвах, преимущественно в Мулен-а-Ване и Моргоне, производятся вина, годящиеся для длительного хранения в бутылках.



Сбор винограда «пино-нуар» в Поммаре, одном из самых знаменитых мест Кот-д'Ор.

ПРАЗДНИКИ И ЯРМАРКИ

● **22 января** Праздник святого Винсента, покровителя виноделов. Отмечается в каждом месте, где производят вино.
 ● **29 января** Торжественное шествие в честь святого Винсента. Проходит каждый год в различных городках Кот-д'Ор. Справки можно навести в Содружестве знатоков вина в Кло-де-Вужо по телефону: 03 80 61 07 12.
 ● **Четвертая неделя мая** Винная ярмарка и национальный конкурс вин в Маконе.

● **21-22 октября** В городе Бон проходит гастрономический салон «Хлеб, вино и сыры». Справки по телефону: 03 80 24 40 14.
 ● **В первые две недели ноября** проходит Международная гастрономическая ярмарка в Дижоне.

● **Третья суббота ноября** Первый день главного винодельческого праздника Бургундии «Trois Glorieuses» («Трое славных»). Торжественная церемония проходит в Содружестве знатоков вина в Кло-де-Вужо.

● **Третье воскресенье ноября** Второй день «Trois Glorieuses». В историческом здании бонского госпиталя проводится винный аукцион. Также в Боне открывается выставка «Великие вина Бургундии».

● **Четвертый понедельник ноября** Третий день праздника. Трапеза в городке Мерсо. Вручение литературной премии, учрежденной Содружеством знатоков вина. Заказ билетов по тел.: 03 80 21 22 62.

Рона-Прованс Родина французского виноделия

В Провансе и на склонах холмов по берегам Роны первые лозы были посажены еще во времена античности. В наши дни провансальские винодельческие хозяйства переживают новый расцвет, однако вина

этого региона все еще находятся в тени своих знаменитых соседей из долины Роны.

В северной части долины Роны, между Лионом и Валансом, находятся знаменитые апелласьоны Кот-Роти (красные вина), Кондрие и Шато-Грийе (тут преобладает лоза «вионье», из плодов которой производят очень своеобразные белые вина), Сен-Перэ, Корна, Эрмитаж и Сен-Жозеф. Красные вина последних двух апелласьонов считаются одними из лучших во Франции.

Дальше к югу простирается винодельческий регион Кот-дю-Рон. Он занимает чуть большую площадь, и виноградники разбиты на менее крутых склонах. Здесь, к северу от Авиньона, растет виноград, из которого производят знаменитое красное «Шатонёф-дю-Пап». Неподалеку возделывают виноград для еще одного замечательного красного вина – «Жигонда», в свое время особенно популярного при дворе Вильгельма Оранского.



Самые знаменитые виноградники долины Роны расположены в северной ее части, в пер-

вую очередь – на правом берегу реки. Здесь преобладает красный виноград сорта «сира».

ПРАЗДНИКИ

- **В главном винодельческом центре Кот-дю-Рона** местечке Шатонёф-дю-Пап в первую декаду августа проходит традиционный праздник урожая.
- **В городке Тен-л'Эрмитаж** праздник сбора винограда отмечается в третье воскресенье сентября.

- **Праздник вин апелласьона Касис** проходит в первое воскресенье сентября.
- **В Авиньоне** праздник виноделов традиционно устраивается 14 ноября.
- **Праздник вин Бандоля** проводится в первое и второе воскресенье декабря.

Эльзас Напитки с легким немецким акцентом

У подножия Vogezов раскинулись эльзасские виноградники. В этой местности сформировался особый, весьма благоприятный для виноградарства микроклимат – дождей здесь в среднем бывает меньше, чем в любом другом уголке Франции.

Важную роль в развитии эльзасского виноделия сыграли монастыри. Еще в средние века здесь установили строгие правила отбора сортов винограда и производства вина. В результате эльзасские вина, вывозившиеся в германские княжества и Англию, были в числе самых известных и дорогих в Европе. И в наши дни продукция этого региона чрезвычайно популярна во многих странах.

Особенность названий эльзасских вин состоит в том, что они различаются не по названиям тех 120 коммун, откуда они происходят, как обычно во Франции, а по сортам винограда. Красные и розовые вина вырабатываются из «черного пино», остальные сорта винограда – белые. Из них «благородными» считаются четыре: «рислинг», «гевюрцтраминер»,

«серый пино-токай» (его обычно называют просто «серым пино», чтобы не путать с венгерским «токаем») и эльзасский «мускат». Из прочих сортов следует отметить «сильванер» и «шасла». Последний является компонентом «Эдельцвикера» – застольного вина без особых претензий, которое в здешних кафе принято подавать в кувшинах. В те годы, когда теплая осень держится вплоть до конца ноября, в Эльзасе производятся сладкие вина из винограда позднего сбора.

Эльзасские виноградники занимают 13,5 тысяч гектаров. Они протянулись узкой лентой на сто километров от городка Тан, к западу от Мюлуза, до Клебура, расположенного к северу от Страсбура.



ПРАЗДНИКИ

Каждые выходные с апреля до начала ноября каждая деревня, а иногда сразу несколько деревень устраивают праздники вина. Упомянем здесь только некоторые из этих праздников.

- **Конец апреля** ознаменован винной ярмаркой в деревушке Аммершвир.
- **На третье воскресенье июля** приходится винодельческий праздник «Ами Фриц» в городке Гюнавир.

- **Винные ярмарки** в Рибовилле и в Кольмаре проводятся соответственно в четвертые выходные июля и в первые две недели августа.
- **Праздник виноделов** в Эжерсе отмечают в

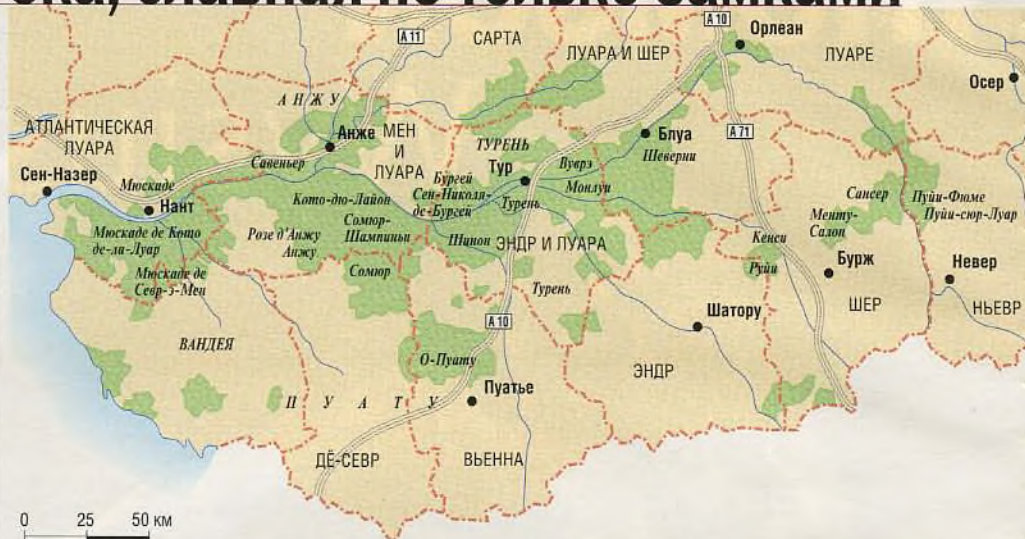
последнюю неделю августа.

- **Каждый уик-энд** сентября проходит праздник вина в городке Рикевир.
- **В первый уик-энд** ноября проводится ярмарка Святого Мартена в Кинтсеме.

Долина Луары Река, славная не только замками

От Невера до Сен-Назера равнины и склоны холмов отданы во владение виноградникам, которые простираются на восемьдесят тысяч гектаров. Благодаря постоянной близости воды и мягкому климату качество вин этого региона держится примерно на одном, весьма высоком уровне, однако по характеру своему они совершенно различны.

«Кот-дю-Форе» и «Мюскаде», «Сансер» и «Шеверни», «Вуврэ» и «Сомюр-Шампиньи», «Кото-дю-Лейон» и многое-многое другое (в общей сложности около шестидесяти наименований) – все это носит общее название: вина из долины реки Луары и ее многочисленных притоков. Необычайное разнообразие оттенков и привкусов луарских вин порождает земля, на которой растет лоза. Известковые или кремнисто-глинистые почвы дают жизнь винограду, из которого получают красные вина со сложным букетом и тонким вкусом, например «Шинон», с рубиновым цветом и легким фиалковым ароматом (одним из лучших его производителей является хозяйство Clos l'Echo), или «Бургей» – с запахом спелых фруктов. Нельзя не выделить особо белый «Сансер», обладающий ярким, запоминающимся ароматом. Одним из лучших производителей этого вина является хозяйство Domaine de la Poussie. Продукция апелласьонов Вуврэ и Монлуи включает в себя целую гамму белых вин с ароматами меда, акации и спелой айвы. Что касается вина «Вуврэ», то здесь стоит порекомендовать продук-



Вид на шинонские виноградники и средневековый замок Шинон.

В наши дни Луара судоходна лишь от Анже до Нанта. Между тем в средние века вина сплавляли вниз по реке от самого Орлеана. Это благоприятствовало как сбыту здешних вин, так и закладке все новых виноградников по берегам Луары.

МУЗЕИ И РЫНКИ

- **Вердиньи**
В этом городке существует музей виноделия. Адрес: Musée du Vigneron, 18300 Verdigny. Тел.: 02 48 79 35 01.
- **Шинон**
В августе в этом городе открываются «раблезинский рынок» и «средневековый рынок» – мест-

ные ремесленники и виноделы выставляют здесь свою продукцию, разыгрываются жанровые сценки из средневековой жизни с участием жонглеров и трубадуров. Справки можно навести по телефону: 02 47 93 17 85.

цию винодельческих хозяйств Château Gaudrelle и Didier Champalou. Виноградники, дающие жизнь этим винам, разбиты в одном из живописнейших мест центральной Франции, в окрестностях знаменитого замка Амбуаз. На пологих склонах холмов, где почва богата известняком и белым песчаником, выводят сорт «сомюр-шампиньи», из которого получают темно-рубиновое вино с ароматами вишни, фиалки и земляники. Однако основная часть сомюрских виноградников дает жизнь белым, в том числе полусладким винам – знаменитым анжуйским.

На левом берегу Луары виноградники разбиты в основном на туфовых скалах, покрытых глиной и камнями. Дожди здесь идут не особенно часто, но их хватает для развития «благородной плесени», которая придает своеобразие белым полусладким винам из окрестностей Шинона и Тура. Уже недалеко океан – вина становят-

ся легче и словно веселее. На смену классическим виноградным сортам Луары приходят «бургундский мелон» и «фоль-бланш». «Мюскаде» и производный от него сорт «гроплан» облюбовали себе легкие каменистые земли, на которых встречаются скалы вулканического происхождения. Сухие мускатные вина «Мюскаде Севр-э-Мэн» и «Мюскаде Кото-де-Гранлье» – наиболее известная продукция виноделов атлантической части региона Луары.

К большинству вин из долины Луары в качестве гастрономического сопровождения идеально подходят морепродукты. Угорь и раки отлично сочетаются с «Пюи-Фюме» и «Сансером», устрицы – с «Мюскаде», щука, лосось и судак – с сухими анжуйскими винами. Однако в карте луарских вин можно найти и прекрасное сопровождение к мясным блюдам и дичи. Особенно хорошо пьются за мясным столом легкие красные вина Турени. ■

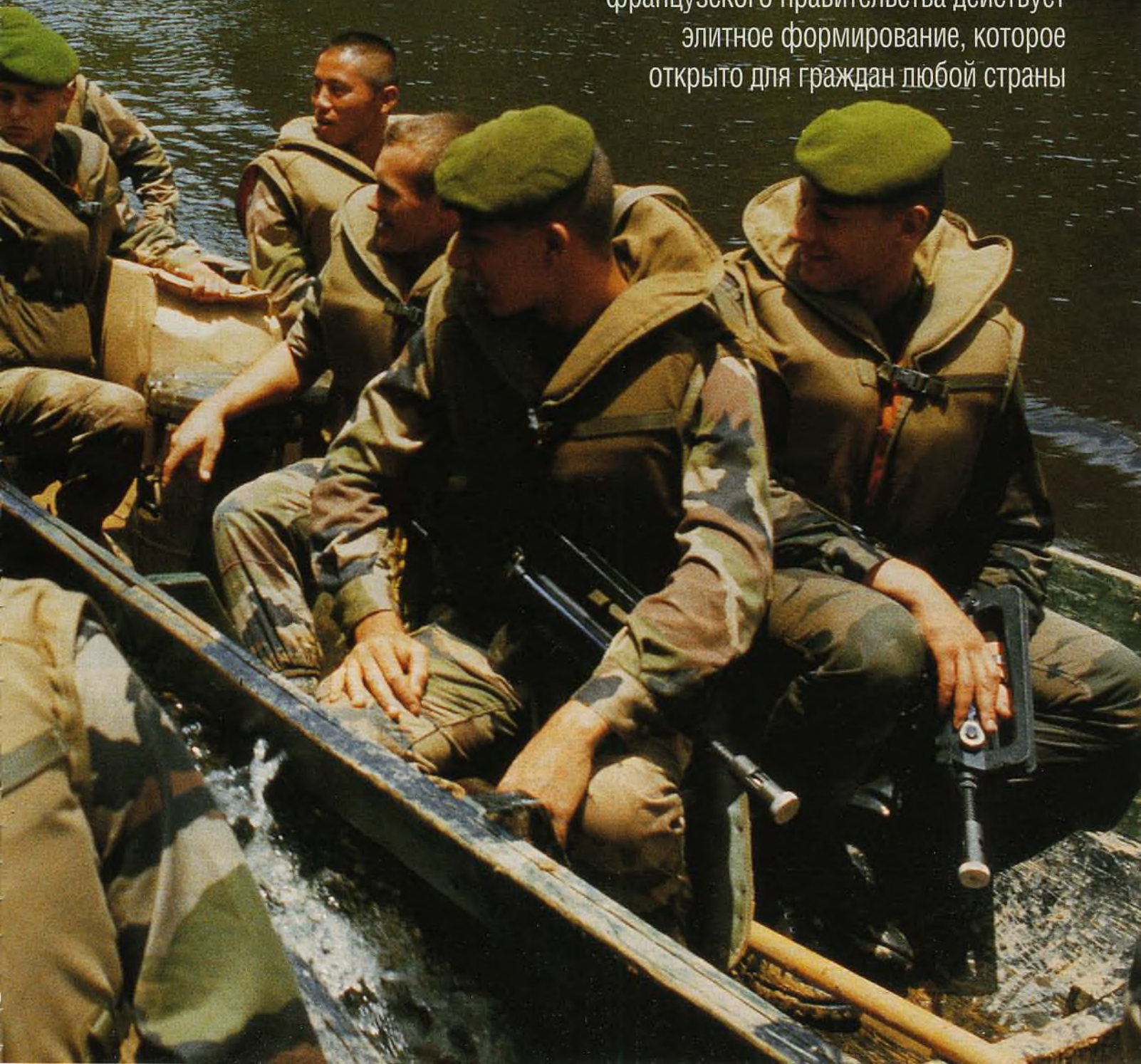


Группа легионеров-стажеров, которые прибыли на территорию Гвианы для прохождения «курса молодого бойца», движется к учебному центру, затерянному в лесных дебрях.

ГЕОРЕПОРТАЖ

Иностранный Леггион

В разных уголках мира по заданию французского правительства действует элитное формирование, которое открыто для граждан любой страны





На тренировках военнослужащим приходится преодолевать самые разнообразные препятствия. На снимке: legionеры передвигаются по бревну, скользкому от налипшей грязи.

Иностраннный легион – формирование особое. Вступить в его ряды может не только француз, но и гражданин любой другой страны. Для этого ему нужно подать заявление, лично явившись в один из двух десятков вербовочных пунктов на территории Франции, а затем пройти собеседование. Язык знать не обязательно – научат. После полугодового испытательного срока стажер заключает

контракт, обычно на 5 лет. И хотя при этом он лишается многих гражданских прав (не может жениться, купить дом или автомобиль), конкурс в легион не уменьшается: в прошлом году его прошел лишь каждый десятый. И дело не только в том, что служить в легионе престижно. Важно, что здесь предлагаются особые условия службы, а именно – полная анонимность. Легионер может взять себе любую фамилию, и на время действия контракта ему обеспечена защита

Легионерами

от любых вмешательств в его жизнь, даже если они исходят от судебных инстанций. В легионе состоит сейчас более 8 тысяч человек. Кроме Франции, они расквартированы в Джибути на востоке Африки, на Майотте (Коморские острова) и в Гвиане.

...Над Ояпоком – рекой, разделяющей Гвиану и Бразилию, – палящий зной. По водной глади, пере-



становятся после 6 месяцев испытательного срока

ливающей на солнце всеми цветами радуги, движутся пять тяжелых широг с тремя десятками бойцов и походным снаряжением. Легионеры направляются к югу. Первый взвод третьей роты под командованием старшего сержанта Мартинеса несколько недель проведет в лесной чаще. Его задача: разведать участок джунглей, который лежит между двумя небольшими реками —

Аликене и Сикини. По оперативным данным, здесь действует несколько незаконных золотодобывающих предприятий.

В составе взвода — выходцы из Польши, Норвегии, Колумбии, Англии... И двое русских — радист по имени Дмитрий, родом из Киева, и Антон, бывший студент Московского архитектурного института. Несколь-

ко дней легионеры будут подниматься по течению Ояпока через бурные и опасные стремнины. По словам военного врача, сопровождающего отряд, в быстрых гвианских реках за последние годы нашли смерть несколько легионеров — даже спасательный жилет не помог.

Однако сейчас, в конце сухого сезона, уровень воды предельно низок, так что людям по десять раз на дне ▶

Вверху: по прибытии к месту службы новобранцы проходят проверку на выносливость. **Внизу:** легионеры направляются по реке Ояпок на поиск нелегальных золотодобывающих предприятий.



Вверху: после нелегкого многодневного пути отряд выходит на участок нелегальной золотодобычи, – увы, уже покинутый. Внизу: золотоискатели оставляют после себя земли, искаленные экскаваторами, бульдозерами и взрывчаткой.

► приходится прыгивать за борт, чтобы перетащить пирогу через мелководье. К вечеру трудного дня лодки утыкаются носом в берег, и легионеры с ранцами и автоматами сходят на твердую почву. Остановка для ночлега. Бойцы разводят костер и, поужинав на скорую руку, отправляются в гамаки. На ближайший месяц их основной пищей будет сухой паек.

Восьмистам легионерам Третьего пехотного полка, который раскварти-

рован в городе Куру на побережье Атлантического океана, довольно часто приходится сражаться с необычным противником – джунглями. Тропический лес покрывает около девяноста процентов территории Гвианы, одного из заморских департаментов Франции. Главная задача полка – обеспечение безопасности французского Национального центра по космическим исследованиям, осуществляющего запуски ракетносителей «Ариан». Легиону принадлежит также местная

Специальная

тренировочная база, на которой ежегодно организуется три десятка военных учений: специальную подготовку в условиях джунглей проходят армейские подразделения из Франции и других стран мира. Кроме того, Третий пехотный полк выполняет особые задания в самых отдаленных уголках Гвианы: в последние годы его привлекают к поиску участков нелегальной золотодо-



задача — борьба против нелегальной добычи золота

бычи в труднопроходимых джунглях. Ведь недра Гвианы чрезвычайно богаты этим благородным металлом.

Наконец отряд добирается до места, с которого по едва приметной старой тропе, известной как «Адова дорога», колонной по одному можно углубиться в лесную чащу. Взмокшие от пота легионеры сгибаются под грузом 35-килограммовых ран-

цев. Они тащат с собой оружие, запас провианта и горючее, рации и пилы, снаряжение для ночлега и солидный запас взрывчатки: чтобы эвакуировать раненого, иногда бывает нужно срочно расчистить от леса площадку для вертолета.

Вокруг царит зеленоватого цвета полумрак. Тусклый свет с трудом проникает сквозь листву, словно через витражи огромного храма.

Небо проглядывает здесь лишь в те мгновения, когда отряд пересекает очередную лужайку. Каждый час — десятиминутный привал: можно утолить жажду и проглотить что-нибудь для восстановления сил. Командир время от времени сверяется с картой, определяет положение отряда при помощи прибора спутниковой навигации GPS. Взвод продвигается медленно. За семь часов ►

Военный инструктор дает последние наставления подчиненным, перед тем как небольшой отряд перебросит вертолет в глубь джунглей для выполнения особого задания.



Полк проводит около 30 учений в год

Вверху: легионеры закрепляют навыки огневой поддержки с использованием тяжелых орудий и пулеметов. Внизу: врач накладывает шов бойцу, поранившемуся при передвижении по лесу.

► ежедневного марша удается пройти всего шесть-семь километров, да и то в наиболее удачные дни. Слухи о рейде легионеров распространяются куда быстрее. Несколько площадок, обнаруженных отрядом, только что были оставлены: зола от костров не успела еще остыть. Сам легион не имеет

права привлекать преступников к ответственности. Он лишь осуществляет разведку, по результатам которой полицейские подразделения могут принять какие-то меры. «Мы просто выясняем, кто, где и чем занимается, — говорит старший сержант Мартинес. — Составляем рапорт за рапортом, а золотодобытчики тем временем переходят на новое место. Как только все золото на участке выбрано, они отправляются дальше. А когда идет проверка предприятия, имеющего разрешение на работу, нередко выясняется, что оно играет роль прикрытия для нелегальных бригад, которые платят за это золотом».

В результате разведывательных действий легиона в бассейне Аликене

было обнаружено несколько незаконных золотодобывающих участков. Некоторые из них прекрасно оснащены: передвижные электростанции, мощные насосы, рации, параболические антенны, экскаваторы, бульдозеры... Каждое такое предприятие намывает до трех килограммов золота в месяц. Дело поставлено на широкую ногу. А среди главных жертв подпольных золотодобытчиков оказывается природа. Там, где проходит их техника, растительность исчезает надолго. На месте леса, перерытого экскаваторами, чаще всего остаются только огромные лужайки, где торчат несколько обугленных стволов да ржавеет каркас выпедшей из строя машины. Отработанные машинные масла, электролит, буровой раствор и содержащая ртуть жидкость (ртуть используется для сбора золотых песчи-





Президент Франции
Жак Ширак, при-
бывший с визитом в
Гвиану, приветству-
ет легионеров, воз-
вратившихся с за-
дания из чащи тро-
пического леса.

► нок) проникают в почву и реки, отравляя рыбу, которая остается одним из основных продуктов питания для местных индейцев. По результатам исследования, недавно проведенного в Гвиане французским Национальным центром здравоохранения, в некоторых деревнях у 65 процентов взрослых и восьмидесяти процентов детей уровень ртути в организме превышает 10 микрограммов – максимально до-

пустимый предел, установленный Всемирной организацией здравоохранения.

В 1985 году в Гвиане было добыто пятьсот килограммов золота, в 1998 году – около трех тонн. Но это только по официальным данным. Ни для кого не секрет, что значительная часть продукции по-прежнему ускользает из-под контроля властей. Стражи порядка слишком малочисленны для обширной и труднопроходимой гвианской территории. Именно поэтому рука об руку с полицией здесь действуют легионеры. В мирное время они выполняют самые разные задания: патрулируют гвианские пограничные реки или помогают строить дороги через непролазные джунгли.

Но в горячих точках планеты им приходится решать совсем иные задачи. Коль-

скоро контракт подписан, легионер должен быть готов к выполнению боевой миссии в любом районе земного шара. И за сто семьдесят лет существования Иностранного легиона его подразделения множество раз доказывали свою высочайшую боеспособность. Им приходилось принимать участие в двух мировых войнах, сражаться в Индокитае (1945–1954) и Алжире (1954–1962). В последние годы легион проводил военные операции в Ливане (1983), Ираке (1991), Камбодже (1992), Сомали (1993), Конго (1997). Сегодня часть легионеров входит в состав миротворческих сил ООН в бывшей Югославии и Косово. Они всегда помнят слова из Кодекса чести легионера: «Твоя миссия священна, и ты любой ценой должен выполнить ее до конца».

*Текст и фотографии
Николя Анселлена*

В ПАРИЖ С ФРАНЦУЗСКИМ ШАРМОМ

Москва–Париж: 20 рейсов в неделю
С.-Петербург–Париж: 5 рейсов в неделю
Киев–Париж: 5 рейсов в неделю*

*Звоните в ваше агентство путешествий
или в «Эр Франс»:

Москва: (095) 937 3839
С.-Петербург: (812) 325 8252
Киев: (044) 464 1010



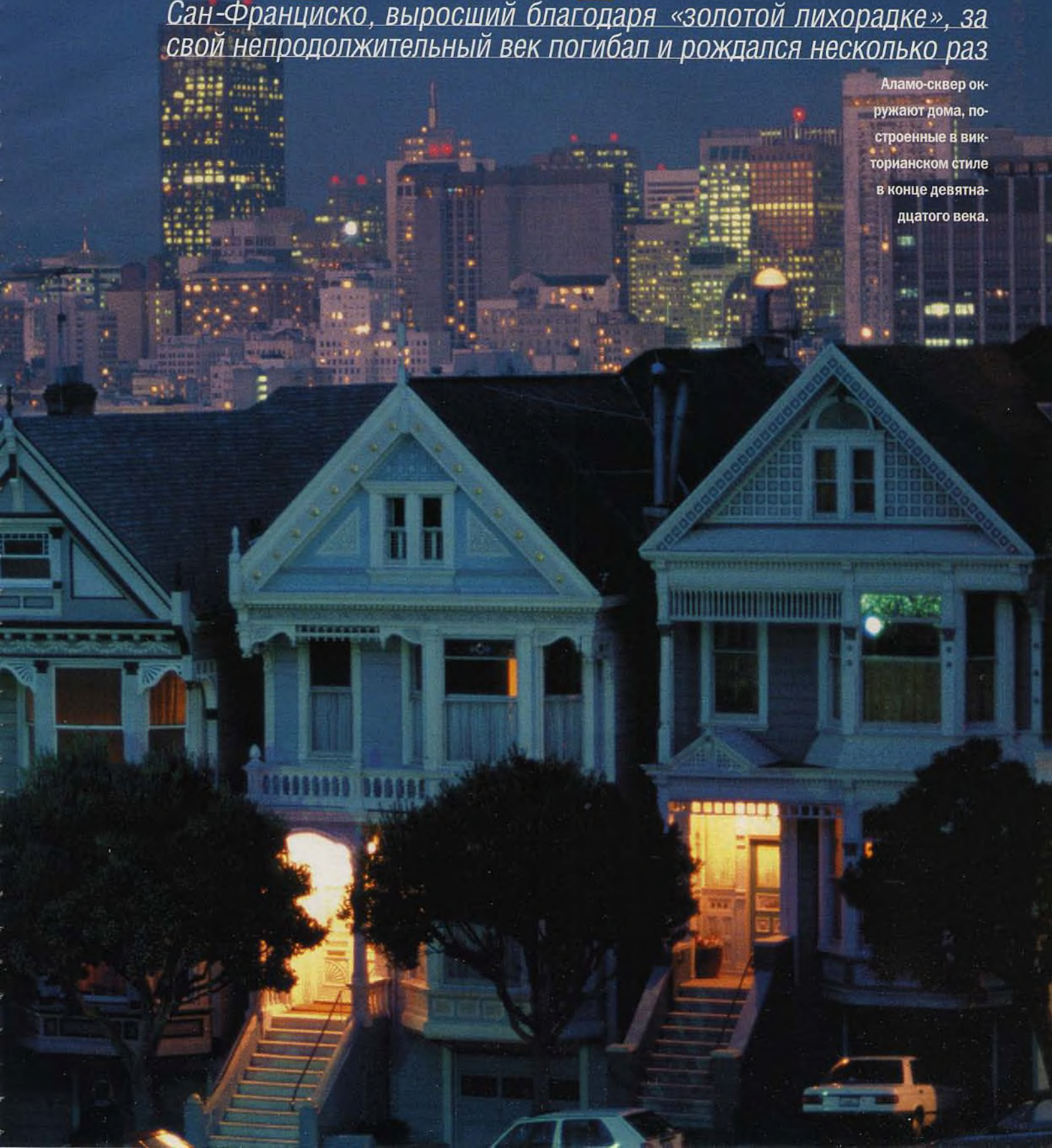


Город-феникс

ГЕОГОРОД

Сан-Франциско, выросший благодаря «золотой лихорадке», за свой непродолжительный век погибал и рождался несколько раз

Аламо-сквер окружают дома, построенные в викторианском стиле в конце девятнадцатого века.





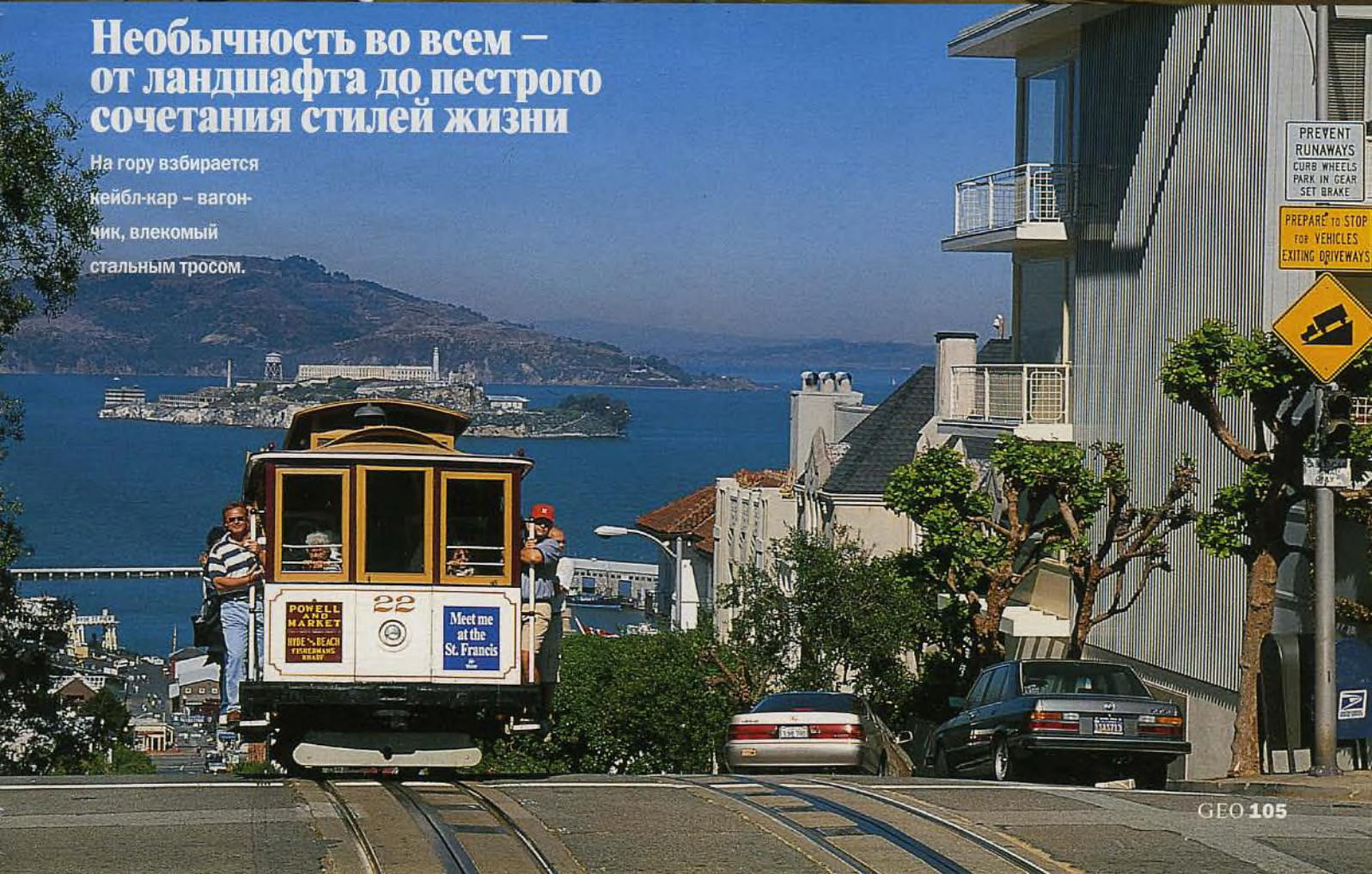
Улица Ломбард была проложена в середине двадцатых годов и остается, наверное, самой извилистой в мире.

Чайна-таун. Местные жители практикуют традиционную китайскую гимнастику тай-цзи на открытом воздухе.



Необычность во всем — от ландшафта до пестрого сочетания стилей жизни

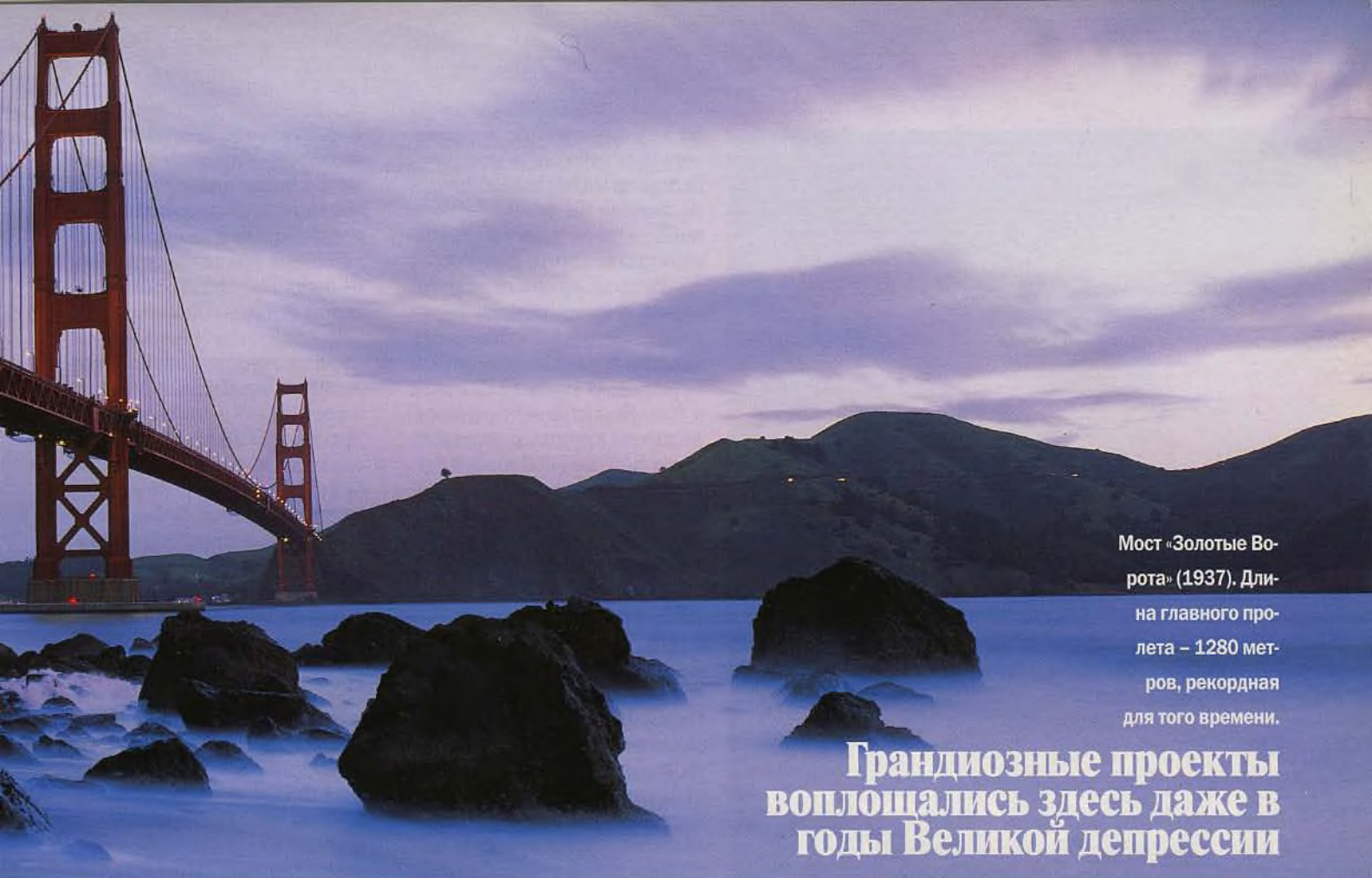
На гору взбирается кейбл-кар — вагончик, влекомый стальным тросом.





В центре делового квартала – 260-метровое пирамидальное здание корпорации «Трансамерика».





Мост «Золотые Ворота» (1937). Длина главного пролета – 1280 метров, рекордная для того времени.

Грандиозные проекты воплощались здесь даже в годы Великой депрессии



Сан-Франциско и Окленд в 1936 году соединил 13-километровый мост, идущий через остров Йерба-Буэна.



Неформалы любят устраивать собрания близ официальных зданий

Ядро города – Общественный центр, где проходят разного рода массовые мероприятия. На снимке: парад гомосексуалистов у Ратуши.

Сан-Франциско – город небольшой, всего 122 квадратных километра, в восемь раз меньше Москвы. Живописно расположенный на 43 холмах, на узком полуострове, омываемом с трех сторон холодными водами Тихого океана, Сан-Франциско – это город романтики. Его романтика – в захватывающих дух панорамах, в мостах, парках, в перезвонах старомодных трамвайчиков

на крутых улицах, в удивительных закатах, в молочно-белом тумане, стелющемся по заливу на фоне голубого неба... Романтика – в удивительной истории этого города. Ведь за время существования ему пришлось пережить несколько стихийных бедствий – землетрясений и пожаров. В 1849–1852 годах в Сан-Франциско произошло шесть крупных пожаров, после чего на герб города было помещено изображение птицы-феникс. Она красуется и на городском флаге – возрождающаяся не из пепла, а из кольца пламени.

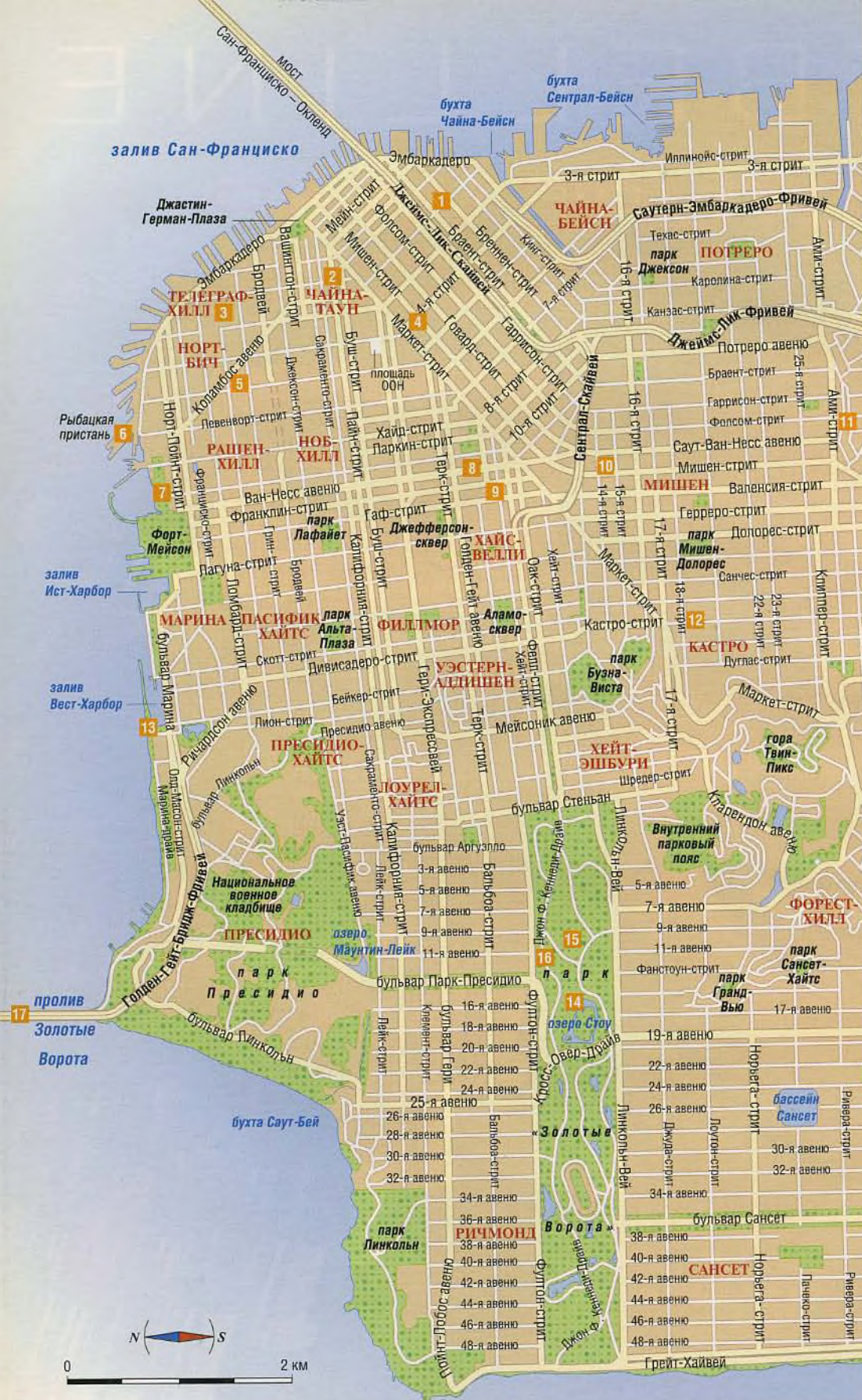
В 1776 году на побережье Тихого океана рядом с удобной бухтой возник испанский поселок Йерба-Буэна. В 1846 году им завладели американцы и в надежде на благосклонность неба переименовали его в честь святого Франциска Ассизского. «Манна небесная» обрушилась на Калифорнию через два года: здесь было обнаружено золото, и в безвестный поселок с населением пятьсот человек ринулись тысячи искателей счастья.

В 1849 году здесь насчитывалось уже двадцать пять тысяч жителей, еще через год – почти вдвое больше. Саманный поселок с молниеносной быстротой превращался в деревянный город. Чтобы не спать в палатках или под навесами, переселенцы привозили с собой сборные дома: леса для строительства вокруг было достаточно, но люди спешили на поиски золота. Нехитрые здания собирали по образцам, взятым из каталогов. Несколько сотен судов, на которых прибыли поселенцы, стояли на якоре в бухте и тоже служили жильем, ресторанами, иногда – тюрьмами. Затонувшие корабли забрасывали камнями и песком, отвоевывая пространство у залива, – так был создан нынешний район Эмбаркадеро.

В результате десятилетней «золотой лихорадки» Сан-Франциско превратился в город многочисленных языков, культур и религий. Люди самых различных национальностей принимали участие в его становлении.

В 1847 году разработкой первого градостроительного плана Сан-Франциско занялся ирландский инженер Джаспер О'Фаррелл. Желая создать в городе большой бульвар по типу Елисейских полей в Париже, О'Фаррелл, несмотря на протесты обывателей, прочертил широкую Маркет-стрит по диагонали к уже проложенным улицам. Эта улица стала центральной городской артерией. В 1856 году французский архитектор Версеман переправил со своей родины дом, по образцу которого построил в Сан-Франциско несколько зданий. Подобным образом и появлялись дома из Голландии, Англии, Шотландии. Вместительные здания под рестораны в пятидесятых годах XIX века завозили из Бельгии. Первый гранитный дом был возведен в 1852 году. Дома из гранита строили исключительно китайцы: только они могли прочесть инструкцию, приложенную к каменным блокам, прибывшим из Китая.

Старателям редко удавалось разбогатеть. Деньги здесь делали не на добыче золота, а на спекуляции, взвинчивая цены на предметы первой необходимости, – так появились первые миллионеры. Обычно для строительства своих особняков они приглашали архитекторов с мировым именем. Город развивался и хорошел, возводились роскошные здания государственных учреждений и гостиниц, промышленных корпораций и банков, причем в банках Сан-Франциско оседали деньги не только «золотых», но и «серебря- ▶



Сан-Франциско – главный порт на западном побережье США. Сам город занимает относительно небольшую территорию (122 квадратных километра), примыкающую к проливу Золотые Ворота. Единица административного деления: дистрикт (район).

Что посмотреть

- 1. Проект Capp Street:** художественная организация городского пространства. В галерею перенесены фрагменты улиц с их атрибутами.
- 2. В Чайна-тауне** живет одна из самых многочисленных китайских диаспор Соединенных Штатов.
- 3. Верхняя часть башни Коит** используется как смотровая площадка, с которой открывается вид на залив Сан-Франциско.
- 4. Музей анимации:** одиннадцать тысяч рисунков из мультфильмов и комиксов, журналов и газет.
- 5. Музей Big Foot & Loch Ness Monster:** коллекция фотографий редких чудовищ, пришельцев из космоса и даже привидений.
- 6. Рыбачья пристань** – отправная точка организуемой для туристов морской экскурсии вокруг гавани.
- 7. Морской музей** содержит одну из самых полных в США коллекций рисунков, схем и макетов кораблей.
- 8. Общественный центр.**
- 9. Галерея Vorgal:** работы современных художников и западноевропейская живопись XVII–XX веков.
- 10. Галерея Collision** основана художниками, воплощающими в творчестве свои политические идеи.
- 11. Precita Eyes Mural Center:** экскурсии по художественным достопримечательностям района Мишен.
- 12. Музей Hello Gorgeous** посвящен знаменитой американской певице и актрисе Барбаре Стрейзанд.
- 13. Трубы «Органа волн»,** вделанные в бухту Сан-Франциско, передают звуки, рожденные течениями.
- 14. Парк «Золотые Ворота»** знаменит как флорой, так и **Музеем естественной истории (15)** и **Мемориальным музеем Янга (16)** с коллекциями произведений искусства Америки, Африки и Океании.
- 17. Подвесной мост «Золотые Ворота»** через одноименный пролив – одно из самых выдающихся технических достижений XX столетия.

Маленький город стал средоточием культурной жизни западного побережья

► ных» королей, которые облюбовали этот город во время «серебряной лихорадки»: в 1859 году серебро обнаружили в соседней Неваде.

Ранним утром 18 апреля 1906 года рухнула большая часть того, что создавалось в течение десятилетий. Землетрясение силой 8,2 балла и последовавшие за ним пожары уничтожили центральную часть города: было разрушено 28 тысяч домов, погибли около 800 человек, несколько тысяч были ранены, многие пропали без вести, 250 тысяч человек остались без крова. «Никогда за всю историю Сан-Франциско его жители не были так великодушны и заботливы, как во время бедствия», — писал тогда Джек Лондон. В память об этом событии каждый год 18 апреля в 5 часов 12 минут утра у фонтана Лотты, что на Маркет-стрит, собирают-

ся жители города. По традиции они отправляются на покраску «золотого гидранта», через который во время катастрофы трое суток непрерывно подавали воду для тушения пожаров.

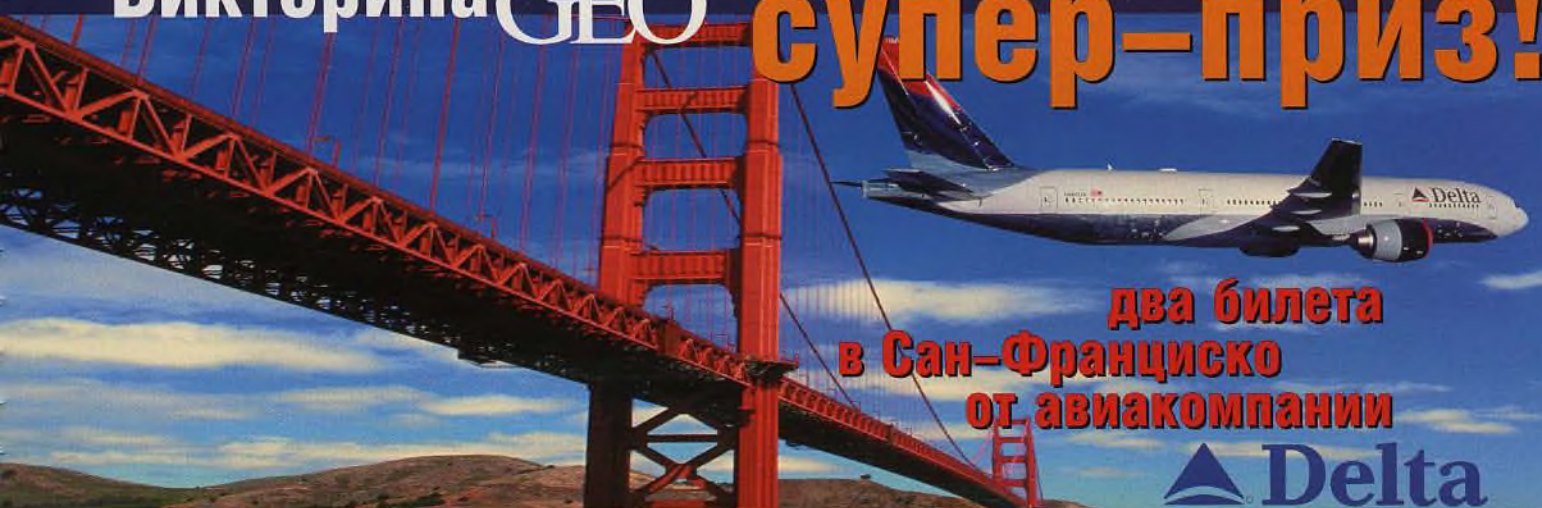
Город возрождался из пепла с поразительной быстротой, и уже через девять лет, в 1915 году, принял Панамско-Тихоокеанскую международную выставку. Всего в Сан-Франциско было организовано три крупных мероприятия подобного рода. Первой была Калифорнийская зимняя выставка, прошедшая в парке «Золотые Ворота» в 1894 году и посвященная, в частности, открытию этого живописного парка. В память о тех днях здесь сохранился Японский сад и здание, где располагается мемориальный музей Ди Янга — директора выставки. Панам-

ско-Тихоокеанская выставка проводилась в ознаменование открытия Панамского канала и «третьего рождения» Сан-Франциско после стихийного бедствия 1906 года. В оставшихся от выставки павильонах расположились теперь Музей изящных искусств и «Эксплораториум» — музей науки, искусства и человеческого восприятия. Сохранилась до наших дней и ротонда, выполненная в классическом стиле в память о землетрясении. Подсвеченная по вечерам, она видна с любого холма.

Последней стала Всемирная выставка 1939–1940 годов, для проведения которой был намыт искусственный Остров сокровищ. На нем некогда располагалась военная база, а теперь остров находится в ведении города.

С начала XX века в Сан-Франциско стали строить ►

Викторина GEO супер-приз!



**два билета
в Сан-Франциско
от авиакомпании**



Представительство Delta: в Москве тел. (095) 937 90 90; в Санкт-Петербурге тел. (812) 311 58 19

ВОПРОСЫ ВИКТОРИНЫ

бланк участника викторины

- В какой из городов США прямым рейсом летает «Delta» из Москвы:
 Нью-Йорк Сан-Диего Чикаго
- О каком крупном городе в США еще не писал GEO: Лос-Анджелес Чикаго Вашингтон
- Что отличает Сан-Франциско от других крупных городов США:
 Множество киностудий Особенный городской транспорт Концентрация автозаводов

Ф.И.О.:				
ИНДЕКС	ГОРОД			
КРАЙ, РАЙОН				
УЛИЦА	ДОМ	КОРП.	КВ.	
ТЕЛ.	E-MAIL			

Чтобы выиграть супер-приз, Вам нужно:

- Сделать покупку в «Клубе GEO» (см. стр. 130)
- Правильно ответить на все три вопроса
- Выслать нам до 30 октября этот заполненный бланк по адресу: 109033, г. Москва, а/я 66, GEO





В городе 225 парков — от крупнейших ансамблей до небольших цветников

Пагода в Японском чайном садике, который был разбит в конце XIX века в соответствии с японскими традициями садового искусства. Он находится на территории крупнейшего парка «Золотые Ворота».

► первые высотные здания. Многие из них и сегодня украшают центральную часть города.

В 1978 году достопримечательностью национального значения объявлен Общественный центр Сан-Франциско, построенный в классическом стиле. Несколько зданий из серого гранита живописно расположились вокруг площади Джона Маршалла, названной именем плотника, который первым обнаружил золото в Калифорнии. Площадь украшает массивное здание Сити-холла (Ратуши), построенное в 1915 году по проекту архитекторов Джона Бейкуэлла и Артура Брауна. Его золоченый купол, выполненный по образцу купола базилики Святого Петра в Риме, имеет высоту 102 метра, что на четыре метра больше вашингтонского Капитолия. К международ-

ной Панамско-Тихоокеанской выставке было сооружено и здание Общественной аудитории с залом на 4400 мест. В 1932 году в городе появились Опера и Дом ветеранов — в последнем расположились теперь театр и музей театрального искусства. А в 1980 году зазвучала музыка в «Дэвис симфони холле». На площади Общественного центра также находится здание старой библиотеки, построенное в 1915 году. В 1996 году библиотека переехала в новое здание, сооруженное тут же напротив. Недавно Общественный центр пополнился зданиями судебных и правительственных учреждений штата Калифорния, которые гармонично вписались в общую архитектуру площади.

Маркет-стрит связывает Общественный центр с площадью ООН, которая была названа в честь подписания в Сан-Франциско в 1945 году акта о создании Организации Объединенных Наций. На бронзовых полосах, украшающих площадь, обозначены широта и долгота этой точки, а на одном из гранитных блоков, окружающих фонтан, можно прочитать выдержки из речи тогдашнего президента Соединенных Штатов Франклина Рузвельта в американском конгрессе. На отдельном обелиске высечен текст «Декларации прав человека».

Лес небоскребов из стекла, стали и бетона составляет сердце финансового квартала Сан-Франциско. Одним из символов этого города стало здание корпорации «Трансамерика». Пирамидальное сооружение построено в 1972 году Уильямом Перейрой. В 1971–1988 годах по проекту Джона Портмена был возведен комплекс из пяти небоскребов — «Эмбаркадеро-центр». На крышах невысоких зданий делового центра

устроены сады, где отдыхают служащие во время ланча. Парковой архитектуре в Сан-Франциско вообще уделяется огромное внимание: в городе много зелени, и особое место занимает крупнейший парк «Золотые Ворота» площадью 411 гектаров. Он возведен на песчаных дюнах, и все, что в нем есть — холмы, долины, озера, водопады, острова, насаждения, — все это дело рук человеческих. В оазисе «Золотые Ворота» находится сразу несколько садов: Ботанический, Сад шекспировских цветов, Японский садик, Сад ароматов, Библейский сад. Чего только нет в Сан-Франциско! Здесь сошлись и гармонично развиваются Азия, Африка, Латинская Америка и Европа.

В город с населением 750 тысяч человек ежегодно приезжают 16 миллионов туристов. Каждый дом, улица или сквер может поведать о яркой истории Сан-Франциско. Он меняется и хорошеет, но в то же время хранит память о прошлом: здесь до сегодняшнего дня действуют «движущиеся реликвии» — кейбл-кары, иначе говоря, трамваи на тропе, придуманные в Сан-Франциско в прошлом столетии. Бережно сохраняется одна из старейших городских построек — миссия Святого Франциска Ассизского (более распространенное ее название — миссия Долорес). Ни одно стихийное бедствие не коснулось этого сооружения. Выстояла 73-метровая башня «Ферри», построенная в 1896 году как паромный вокзал. Она создана по подобию башни «Ла Хиральда» кафедрального собора в Севилье. В Сан-Франциско стараются сохранить не только старинные дома, но даже их отдельные детали — например фасады зданий, пострадавших при землетрясениях и пожарах. ■

Полина Смотрич-Тарган





ГЕОТРАДИЦИИ

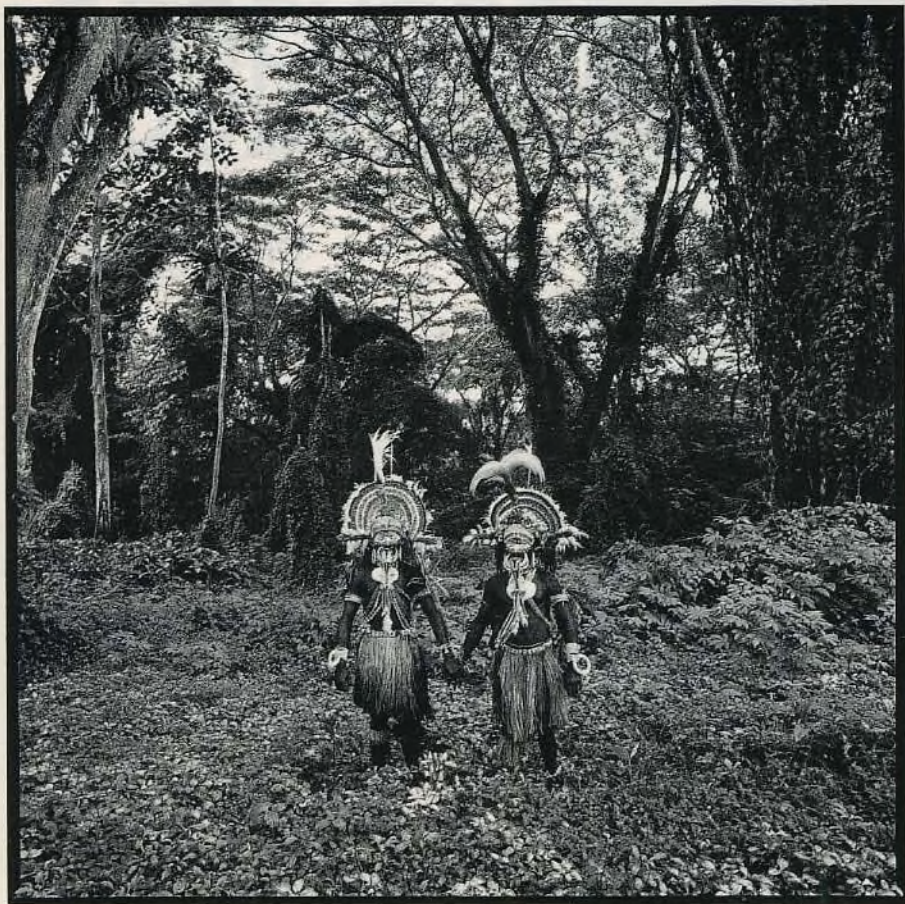
Маски папуасов

Французский журналист исходил пешком джунгли и горы Новой Гвинеи, наблюдая и изучая ритуалы островитян

Фотографии и текст
Криса Ренье

Племя асмат отмечает праздник «жипе», чествуя духов людей, умерших за год. Воин с украшением в носу охраняет маски их сирот, «манмур». Потом эти сплетенные из травы маски выбросят, а изображающие мертвецов маски «жипе» спрячут до следующего года.

Духовная красота и устрашение



Танцоры племени абелам во время праздника ямса олицетворяют красоту духов, пришедших из страны предков (слева). Справа: танцоры племени толе в Новой Британии – члены тайного общества «Дюкдюк», распоряжающиеся во время важных обрядов и наказывающие непокорных. Надев маски, они становятся воплощениями женского божества, известного вспышками беспредельной злобы.





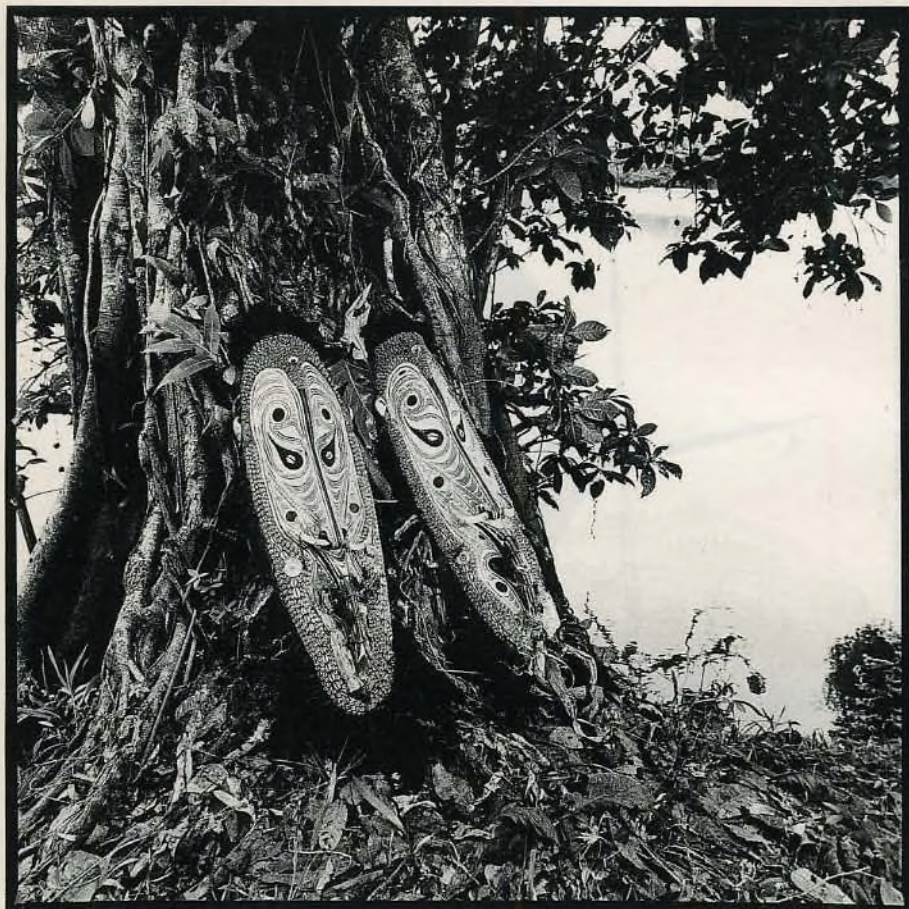
Мирлюбие

Ивоинственность



Горцы с возвышенностей Ириан-Джая делают костюмы из растений. Слева: земледельцы племени мек смотрят на грозовую тучу, укрывшись в «переносных домиках» – под накидками из листьев пандана. Их воинственные соседи йали (справа) укрывают свои пенисы футлярами из коры тыквы, подвязанными к широким юбкам-поясам из лубяных колец. Эти украшения мужчины йали носят с юности.

Инициация и разделение полов



Маски «ммай» (слева) запрещают женщинам племени латмуи приближаться к «жилищу духов», где мужчины проводят свои церемонии. Надев маски, они ходят парами, изображая мифических брата и сестру. Этот же мотив нарисовал на лице мужчина, ныряющий в реку Сепик, – считается, что он «ныряет» во взрослый возраст. Это уже не юноша, но обряд его перехода «во взрослые» был отложен.





Обмазывание грязью встречается во многих ритуалах папуасов. Иногда это служит напоминанием о том, что люди смертны и рано или поздно смешаются с землей.

Мы вышли затемно. Узкая тропа петляла по джунглям в горах, мы поднимались все выше. Тьму сменили рассветные сумерки, затем сияющий свет, а в долине под нами все еще лежал туман. Дойдя до горной деревушки Тари, мы вновь начали спуск в низину. Лес закончился, и перед нами открылась огромная поляна, заполненная тысячами людей. Казалось, воздух здесь вибрировал от напряжения и первобытной человеческой силы. Странствуя по Новой Гвинее, я уже не раз видел, как люди танцуют во время Зингзинга – до изнеможения, дни напролет... И сейчас на краю поляны несколько десятков мужчин в головных уборах из перьев, с головы до пят разрисованные красками из растений, взявшись за руки и встав в круг,

подпрыгивали в такт барабанному бою, полностью подчиняясь ритму. Танец повествовал о сражениях их предков со звероподобными духами леса. Власть масок, которые надели на себя танцующие, основана на том, что маска преображает душу ее носителя и наполняет страхом сердца тех, кто встречается ему на пути. Человек в маске перевоплощается в тех самых духов, которых он так боится. Но, став своим собственным «танцующим кошмаром», он преодолевает страх.

Прыжки, топтание на месте и бормотание продолжались долго и еще не завершились, когда на другом краю поляны начался танец «мужчин в париках». Среди папуасов это люди знаменитые. Они долго отращивают волосы, вплетая в них мох и укладывая в сложную конструкцию в виде треугольника. Шевелюры этих танцоров представляют собой невероятную комбинацию волос, красок, перьев, корней и костей животных. Затем я увидел «людей грязи», все тело которых покрыто слоем грязи, а на пальцы надеты бамбуковые палочки. Одни своей черно-белой раскраской напоминали зебр, другие использовали для украшения жестяные крышки от банок кока-колы, пластиковые соломинки для коктейлей и светящиеся краски из Китая. Готовясь к проводимому каждый год ритуалу Зингзинг, каждый старается использовать все, что найдется под рукой, – чем пестрее, тем лучше. «Люди грязи» выглядели так гротескно, что казалось: самые жуткие галлюцинации материализовались... Своим архаическим танцем они внушали зрителям, что пришла смерть, что мрак и жуть – это часть жизни, короткой и преходящей, где незримые силы правят судьбами людей. Посреди грома барабанов, пения, скачущих танцоров, то и дело прорывающихся в толпе возгласов я осознал: эти люди вместе, общими усилиями рассказывают в танце свои истории, сны и кошмары. У нас рассказывание историй – удел специалистов: писателей, актеров. Но мы никогда ничего не рассказываем вместе. Может быть, у нас просто больше нет общих историй?

...Сгустились сумерки. Ритм барабанов замедлился, на поляне зажгли факелы, и женщины разложили на траве простые угощения, принесенные из дома. Зингзинг продлится несколько дней, и все это время с помощью танцев и масок люди будут «удерживать» на безопасной дистанции пугающих духов. Я слышал, как вблизи над чем-то смеялись воины, две женщины уже пеленали детей на ночь, а на поляне все еще продолжали танцевать маски...



Часть острова Новая Гвинея является независимым государством Папуа-Новая Гвинея, другая часть – одной из провинций Индонезии.



Дом XXI века

В мире построены уже сотни тысяч энергосберегающих зданий, которые позволяют их хозяевам меньше платить по счетам и жить в комфорте в любом климате

Двадцатипятиэтажный офис строительной компании GSW в Берлине на первый взгляд не отличается от многих таких же деловых зданий: ведь полностью стеклянный фасад давно уже никого не удивляет. Однако теплозащитные окна и система вентиляции (холодный входящий воздух нагревается теплым выходящим)

дорожит своим теплом

наполовину снижают затраты на обогрев зимой и кондиционирование летом.

На международной выставке «ЭКСПО-2000. Человек – природа – техника», которая проходит с 1 июня по 31 октября этого года в Ганновере, офис GSW представлен как пример крупномасштабного энергосберегающего строительного проекта. Этот действующий «экспонат» доказывает, что вопреки распространенному заблуждению идея экономии ресурсов близка далеко не только активистам из «Гринпис» и энтузиастам-одиночкам. Но как, однако, это здание стало «экспонатом» ган-

новерской выставки, находясь в Берлине? Дело в том, что впервые за 150-летнюю историю Всемирных выставок ее организаторы включили в программу технические проекты, уже реализованные в разных странах.

Даже беглый просмотр их списка свидетельствует: если раньше энергосберегающими можно было назвать лишь отдельные уникальные дома, то сейчас этот эпитет применим уже к целым микрорайонам и населенным пунктам. В Кронсберге, пригороде Ганновера, построен микрорайон Луммерлунд, где в небольших коттеджах потребление энер-



Идеальный энергосберегающий дом должен быть шарообразным – или по крайней мере шароподобным, как этот павильон на международной выставке «ЭКСПО-2000».



Большая площадь окон – первый признак дома, эффективно использующего солнечное тепло.



Застекленная галерея позволяет снизить потребление электричества на 20–30 процентов.



В отеле «Инн оф Анасази» в Санта-Фе (Нью-Мексико) нет помещений, которые днем не освещались бы солнцем.

► гии снижено на 80 процентов – в основном благодаря системе вентиляции с применением теплообменников и отличной теплоизоляции стен и окон. Подобный микрорайон существует и в другом городе – Любеке.

Свинцовые холодные волны вместе с дрейфующими льдинами ударяются о железобетонные опоры нефтедобывающих платформ – огромных искусственных островов в северных морях у берегов Канады, США и Норвегии. Эти сооружения, стоящие миллиарды долларов и напичканные современной техникой, – свидетельство не только технического прогресса последних лет, но и того, что нефтяные и газовые запасы планеты небесконечны.

Нефть приходится искать во все более неудобных для добычи местах, а освоение месторождений стоит все дороже и дороже. По некоторым оценкам, острый недостаток нефти мы начнем ощущать уже в первой половине этого столетия и даже в пределах его первых двух-трех десятилетий, а газа – на несколько десятков лет позже. И значит, наступит глобальный энергетический кризис, ведь полноценной замены нефти и газу как источникам тепла, топлива и электричества пока не придумано.

Сказать, что большинство потребителей всерьез озабочены этими прогнозами, значило бы сильно погрешить против истины. Ведь нас всегда чем-то пугают – то озоновыми дырами, то глобальным потеплением с неисчислимыми бедствиями – а кто хочет жить с постоянным ощущением надвигающегося апокалипсиса?.. И тем не менее проектирование и строительство энергосберегающих зданий уже стало в Америке и Европе настоящей индустрией. А те, кто по-



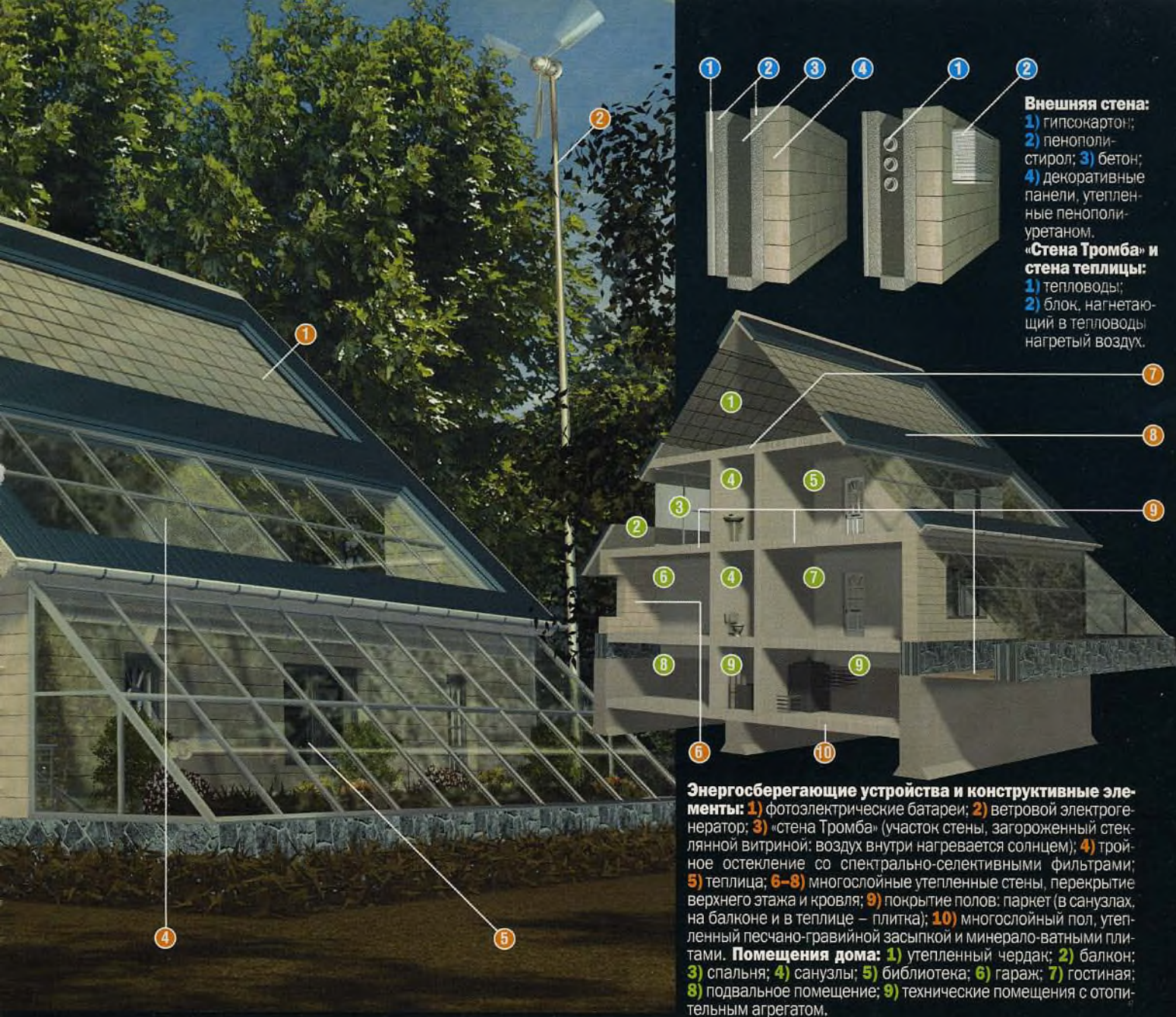
Энергосберегающий коттедж такого типа хорошо подходит для условий российской средней полосы (эскиз архитектора Артема Горбачева).

Утепляющие дом материалы,

купают эту «продукцию», руководствуются соображениями вполне практическими. Как считают специалисты американской консультационной фирмы BEST («Наука и технология для экологического строительства»), нынешний «пакет» энергосберегающих технологий позволяет снизить текущие затраты на обогрев и освещение дома в среднем на 65 процентов, а по оценкам авторитетного в этой области американского

Института Роки Маунтин – даже на 75 процентов.

Что такое энергосберегающий дом? Это всегда индивидуальный проект, «конструктор», который собирается в соответствии со вкусами заказчика и конкретными климатическими условиями. «Поточный метод» тут не годится, хотя существуют и типовые разработки. Столкнувшись с таким домом «лицом к лицу», вы можете его и не узнать. Должен ли он



Внешняя стена:
1) гипсокартон;
2) пенополистирол; **3)** бетон;
4) декоративные панели, утепленные пенополиуретаном.
«Стена Тромба» и стена теплицы:
1) тепловоды;
2) блок, нагревающий в тепловоды нагретый воздух.

Энергосберегающие устройства и конструктивные элементы: **1)** фотоэлектрические батареи; **2)** ветровой электрогенератор; **3)** «стена Тромба» (участок стены, загороженный стеклянной витриной: воздух внутри нагревается солнцем); **4)** тройное остекление со спектрально-селективными фильтрами; **5)** теплица; **6–8)** многослойные утепленные стены, перекрытие верхнего этажа и кровля; **9)** покрытие полов: паркет (в санузлах, на балконе и в теплице – плитка); **10)** многослойный пол, утепленный песчано-гравийной засыпкой и минераловатными плитами. **Помещения дома:** **1)** утепленный чердак; **2)** балкон; **3)** спальня; **4)** санузлы; **5)** библиотека; **6)** гараж; **7)** гостиная; **8)** подвальное помещение; **9)** технические помещения с отопительным агрегатом.

теплофильтры для окон, «ветряки» продаются и в России

быть с крыши до фундамента увешан солнечными батареями, украшен ветровыми электрогенераторами? Совершенно не обязательно, ведь средства энергосбережения очень разнообразны.

Прежде чем строить дом, очень полезно на некоторое время оторвать взор от дорогого сердцу участка земли, на котором он будет возведен, и заметить, где обычно находится дневное

светило. Ведь одна только правильная «настройка» дома по солнцу, то есть такое его расположение, когда в окна попадает в течение дня максимум солнечного света, уже позволяет сэкономить 10–20 процентов затрат на отопление. Это требует еще меньших «капитальных вложений», чем теплоизоляция окон, и просто должно быть своевременно заложено в план строительства. Естественно, что на солнечной сто-

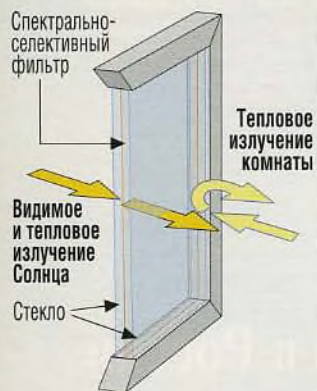
роне дома следует предусмотреть побольше окон, застекленных веранд, галерей и «фонарей» – хорошо освещаемые солнцем помещения будут служить накопителями тепла. А если пристроить к дому полностью застекленный куб-теплицу? А если построить такие теплицы с нескольких сторон, разместив в них – насколько хватит фантазии заказчика и архитектора – зимние сады, оранжереи, помещения для отды- ►



Аккумулятором солнечного тепла служит застекленная теплица – пристроенная к дому или даже отдельная, соединенная с домом воздуховодами (снимок справа). Экономящий энергию дом часто можно назвать и электронным – хозяева управляют им с приборной доски (снимок сверху).



Энергосберегающим домом могут быть и вилла, и отель



Спектрально-селективные фильтры впускают в дом свет и тепло Солнца, но станут непреодолимой преградой для теплового излучения, идущего из помещения на улицу.

► ха? Тогда дом станет по-настоящему «солнечным».

Свободное застекленное пространство, «теплица», может быть расположена и внутри здания – тогда это уже так называемый атриум (всем известные московские ГУМ и Пассаж – примеры такой конструкции). Этот архитектурный прием использован в тысячах красивейших отелей, офисных и жилых зданий по всему миру – хотя и далеко не всегда именно ради экономии энергии. А вот, например, в ставшем весьма известным здании амстердамского «ИНГ банка» архитекторы преследовали именно эту цель. Разумеется, ничто не мешает устраивать атриумы и в коттеджах, где они становятся уютными внутренними двориками – «патио».

Когда в доме такие щели между досками или панелями, что через них видно улицу – о «высоких технологиях»

сбережения тепла пока говорить рано. Для начала нужно устранить его прямые утечки. Если жильцы любят зимой как следует проветрить комнату – это, может быть, и неплохо для здоровья, но несколько «нетехнологично». На бессмысленный нагрев воздуха, утекающего в атмосферу через вентиляцию и открытые окна, приходится половина всех потерь тепла в зданиях. В «правильном» доме свежий воздух поступает только через специальную вентиляционную систему, снабженную теплообменниками для уменьшения потерь тепла.

Вторая половина пропадающего понапрасну тепла уходит в атмосферу не через «дырь», а через стены и крыши, вполне герметичные, но «слишком хорошо» проводящие тепло. Дом надо строить из теплоизолирующих материалов, которые отличаются малой плотностью и малой

способностью поглощать водяные пары из воздуха (вода отлично проводит тепло). Весьма эффективными утеплителями могут быть пенополиуретан, пенополистирол, пористый бетон, шлаковая и стеклянная вата.

«Лучше один раз утеплить дом, чем всю жизнь его отапливать», – говорят специалисты. В этом деле нет мелочей – посаженные перед окнами деревья защищают от холодного ветра или, наоборот, от прямого солнца. Чем зеленее улица – тем меньше расход на обогрев и охлаждение стоящих на ней домов.

Технократически настроенные заказчики энергосберегающих домов в США обычно исполнены уважения к напичканным электроникой системам солнечной энергетики и вентиляции. И удивленно морщат нос, когда архитектор предлагает просто-напросто по- ►

► ставить другие окна. А ведь через них уходит примерно пятая часть теряемого зданием тепла. «Раскладка» потерь тоже интересна: 70 процентов приходится на электромагнитное излучение в инфракрасном диапазоне и лишь 30 процентов — на все остальные физические процессы, включая «протечку» воздушного потока через щели. Значит, чтобы предотвратить основную часть потерь, нужен фильтр, который отражает инфракрасное излучение из комнаты по принципу «теплового зеркала». В качестве таких фильтров применяют полимерные пленки с тончайшим, незаметным для глаза металлическим напылением. Их можно просто наклеивать на стекла или вставлять между ними.

Сейчас такие пленки можно купить и в России. Они установлены, например, в Выставочно-маркетинговом центре Министерства атомной энергии на Большой Ордынке, ЦНИИ электроники на проспекте Вернадского, в

жилых домах в подмосковном Лыткарино.

Но каждый, кто делал ремонт, знает: качественные окна не так дешевы. Нет ли еще более доступного способа реального ресурсосбережения в наших домах? Оказывается, есть: замена привычных ламп накаливания на более современные. Выбор лампочек — далеко не пустяк, ведь на освещение домов мы тратим 20–35 процентов электроэнергии.

Уже сегодня повсюду, в том числе и в России, продаются люминесцентные лампы «нового поколения». Они дороже привычных, и все же покупать их выгодно: потребляя очень мало энергии, они служат гораздо дольше обычных лампочек — по 10–20 тысяч часов. А через два года японская корпорация «Matsushita» собирается начать производство ламп, в которых использованы соединения индия и брома, испускающие свет под воздействием микроволнового излучения. Срок службы такой пятидесятиваттной лампоч-

ки будет составлять не менее 60 тысяч часов — семь лет непрерывного свечения!

Американские исследовательские центры, занимающиеся экологическим строительством, любят публиковать и размещать в Интернете списки первых десяти (двадцати) шагов «для тех, кто решил сделать свой коттедж энерго-сберегающим». (Такие материалы можно найти, например, на сайтах www.rmi.org или www.nrg-builder.com.)

Первыми идут советы типа «пригласите специалиста, который с помощью приборов проверит герметичность вашего дома» или «наймите архитектора из специализированной фирмы, которому не нужно объяснять, что такое энергосбережение»... Далее обычно следует длинный список этих специализированных фирм... В России, к сожалению, все это пока нереально. Отдельные кирпичики «конструктора» — теплоизолирующие материалы, солнечные батареи, ветря- ►

Фотографы

(цифры обозначают номер страницы)

На обложке Michel Plassart

От редакции 3(в.л.): Александр Градобоев; (в.): Nathan Benn/Woodfin Camp-Cosmos; (н.): Алексей Бойцов

Содержание 10(в.): Tom Vano/Index Stock/RPG; (ц.): Serge Sibert; (н.): J.M. La Roque/Save-Bild/Auscipe; 10-11: Michel Plassart; 11(в.): Joe McNally/Syoma; (ц.): Nicolas Ancellin; (н.): Morton Beebe, S.F./Corbis; (н.н.): Chrise Rainier/Saba

Иран 14-24: Serge Sibert

Развитие ребенка 26-27; 28; 29; 34: Joe McNally/Syoma; 30(в.): 32(в.): Harald Blanck; 30(ц.): mit freundlicher Genehmigung aus: Brain Maturation and Cognitive Development, © 1991 by Aldine de Gruyter, New York; 30(н.): mit freundlicher Genehmigung aus: Drain, Mind and Behavior, © 1985 by W.H. Freeman and Company; 32(н.): Alicia Ekum

Киты 36-37: Lain Kerr. Ocean Alliance/Whale Conservation Institute; 38-39: 45(ц.): Frederic Presles; 40-41: Francois Gohier/Ardea. London; 42-43: Doc White/Jeff Foot Productions; 44-45: Лариса Галкина; 45(в.): K. Aitken/Panda Photo; 45(н.): Bob Cranston/Innerspace Visions; 46(в.н.): Mark Votter; 46(н.): Adam Woolfitt/Robert Harding; 46(н.): дпа; 48(в.): Skip Novak/Hedgehog House, New Zealand; 48(н.): Flip Nicklin/Minden Pictures

Вина Франции 50-51; 55: Йорис Ванельзен; 52: Kai Pfaffenbach/Reuters/Глас Столицы; 53(в.): Christine Grunnet/Reuters/Глас Столицы; 53(н.): Owen Franken/Corbis; 54; 64-65; 80-82; 85-90: Michel Plassart; 56-57: John Higginson/Fotogram-Stone; 58-59: Michel Guillard/Scope; 60-61: Jacques Guillard/Scope; 62-63: Gilles Mermet; 66: Adam Woolfitt/Corbis; 66-67: Валентина Ириадченко; 67: Museo Archeologico, Venice, Italy/Corbis; 68-74: Мария Сергеева; 76-78: Roger-Viollet

Винная карта обложка: Георгий Розов; внутри: Александр Градобоев

Иностраный легион 92-100: Nicolas Ancellin

Сан-Франциско 102-103: Michael Howell/Index Stock/RPG; 104: Fotobank; 105(в.): S. Frances/Explorer/East News; 105(н.): Buss Wojtek/Hoqui; 106-107: East News; 106: East News; 107: Tom Vano/Index Stock/RPG; 108: Michael Howell/Index Stock/RPG; 118: Omni Photo Communications Inc./Index Stock/RPG

Маски папуасов 120-128: Chrise Rainier/Saba

Архитектура и экология 133: Fotobank; 134(в.): Omni Photo Communications Inc./Index Stock/RPG; 134(ц.); 136(н.); 138(н.): Roger Resmeyer/Corbis; 134(н.): Wolfgang Kaehler/Corbis; 134-135; 136(н.); Артем Горбачев; 136(н.); John Connell/Index Stock/RPG; 138(н.); Owen Franken/Corbis; 140: Георгий Розов

В следующем номере 142(в.): Age Fotostock/East News; (ц.): Michael Nichols/National Geographic Image Collection; (ц.л.): Александр Градобоев; (ц.л.): Владимир Кусов; (н.): William Albert Allard

Карты 24; 84-90; 110; 128: Анатолий Лапушко; 42: Rainer Droste/ Анатолий Лапушко

Обилие света достигается с минимумом затрат



Люминесцентные лампы потребляют в четыре–пять раз меньше энергии, чем лампы накаливания (снимок вверху). Атри-

ум — давно известный эффектный архитектурный прием, позволяющий к тому же экономить на тепле и свете (снимок справа).





Нестандартная форма корпуса дома на Донецкой улице позволила не только уменьшить расходы на отопление, но и расширить площади комнат и кухонь.

► ки и мини-гидростанции – купить можно, в том числе и отечественного производства. А вот чего нет – так это специализированных фирм, которые рассчитают и осуществят не самодеятельный, а профессиональный энерго-сберегающий проект частного дома... Это и не удивительно в стране, где большинство населения живет в многоквартирных многоэтажных домах. Российские проекты энергосбережения традиционно связаны именно с этим типом зданий.

Проект снижения энергопотребления городских жилых кварталов, разработанный вице-президентом Российской академии архитектуры и строительных наук С.Н. Булгаковым, предлагает, например, устанавливать котельную... в каждом доме. Что же – нам предстоит возврат к давно, казалось бы, прошедшей «эпохе истопников»?.. Нет, речь идет о совре-

менных высокотехнологичных установках, а главное – это сэкономит тепло, попусту пропадающее в лабиринте городских трубопроводов. Ни много ни мало – треть энергии, идущей в городах на отопление и нагревание воды. Ведь нынешние ТЭЦ работают на подогрев Земли!

Пока это предложение остается в стадии обсуждения. В отличие от другого оригинального проекта, основанного на известной закономерности: чем большая площадь наружных стен приходится на внутренний объем дома, тем больше тепла этот дом теряет. Достаточно вспомнить школьный курс геометрии, и станет понятно: идеальный дом – это скорее шар или куб, а отнюдь не «пластина» или «стена», как большинство нынешних! И хотя домам новой серии, которую разработали наши архитекторы,

еще далеко до кубических, они на четверть шире типовых в поперечнике. Название «ширококорпусный дом» скоро услышат многие новоселы. Лишь за счет изменения пропорций этим зданиям потребуется на 30–40 процентов меньше тепла.

Первый такой 17-этажный 96-квартирный дом был сдан в 1997 году научно-производственным предприятием «Тема» в Москве на Донецкой улице. За ним последовали дома на Нижегородской улице, жилой комплекс в Кузьминках, где к четырнадцатизэтажному зданию примыкают еще два – девяти и шестизэтажные. Проект ширококорпусных жилых домов, разработанный специалистами НПП «Тема» и Российской академии архитектуры и строительных наук, получил премию Правительства России в области науки и техники. ■

Михаил Сергеев

оформите курьерскую подписку на GEO и получите подарок

от компании Jamilco

Торговая марка Chevignon дарит первым двадцати подписчикам замечательные кашемировые шарфы, которые согреют Вас суровой зимой в далеком путешествии.



● ОФОРМЛЕНИЕ ПОДПИСКИ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА ● ПОЛУЧЕНИЕ НОМЕРА ДО ПОСТУПЛЕНИЯ В ПРОДАЖУ ● ДОСТАВКА ПРЯМО В РУКИ



Услуги курьерской подписки предоставляются в следующих городах:
Москва: (095) 974 29 74, С.-Петербург (812) 325 09 25, Екатеринбург (3432) 29 45 50, Н. Новгород (8312) 36 60 05, Вильнюс: (3702) 70 96 62, Киев (044) 464 0220, Кишинев (0422) 22 96 62, Рига (371) 732 01 48.

Калейдоскоп

■ Симфония черно-зеленого нала

Юридическая контора «Кукша» представляет книгу «Симфония черно-зеленого нала (выплата дохода гражданам: от криминала до налоговых льгот)». Несомненный интерес предпринимателей вызовут исследуемые в ней способы выплат, представляющие реальное и так называемое «оптимизированное налогообложение» - получение и использование «черного нала», клубный принцип, офшорные компании, «обналичивающие» конторы, банки, страховщики, пенсионные фонды в «зарплатных схемах»; фиктивные и реальные компенсации, превращение работодателя в арендодателя, комиссионера, заемщика; обеспечение работника жильем; «вексельные схемы»; выплаты «подставным» лицам и т. д. Книга содержит описание операций, характеристики участников, документацию по налогообложению. В ней вы найдете оценку эффективности и законности финансовых операций, способы выявления налоговыми органами реального или мнимого уклонения от налогов, а также методы противодействия такому выявлению. Книга издана в шести частях общим объемом свыше 700 страниц, стоимость – эквивалент 95 долларов США. **Распространитель: ЗАО ЮК «Кукша» (Москва, Алтайская, д.4; тел/факс (095) 460-0393; 460-1329; <http://cooksha.chat.ru>)**

■ Новинка от Burberry!

Имя Burberry известно сегодня всему миру и не теряет своей силы на протяжении многих лет. В этом году история Burberry продолжилась созданием нового аромата Burberry Touch, который соединяет в себе аристократизм прошлых лет и определяет будущее этого имени. Аромат Burberry Touch для женщин уникальнейший и очень женственный. Чистый, свежий и одновременно чувственный аромат, пользуясь которым женщина будет ощущать себя на высоте. В составе аромата удачно сочетаются черная смородина и редкие цветы — нежная тубероза, томный жасмин, изысканная лилия. Сладость аромату придают легкие волны персика и малины. Кульминация данной композиции — соблазнительное сочетание ванили и кедрового дерева. Мужчина в стиле Burberry — немногословен и подчеркнуто элегантен. Мужской Burberry Touch — это нежная фиалка, мандарин, бодрящий белый перец, смягченный ароматом виржинского кедра и дубового мха. И все эти оттенки плавно переходят в креп-

кую и мужественную алхимию ветивера, белого мускуса и бобов тонка. Burberry Touch появится в магазинах L'Etoile в ноябре. **Справочная службы сети магазинов L'Etoile: 937 1237.**



■ Добро пожаловать в мир Fine Arts от Grundig!



Fine Arts Vision - элитный телевизор от Grundig. Совершенно плоский экран обеспечивает непревзойденное великолепие изображения и безупречную четкость картинки по углам экрана. Для воспроизведения звука Dolby ProLogic, помимо имеющихся динамиков, возможно подключение дополнительных акустических систем LSP без помощи проводов. Fine Arts Vision предлагается и как традиционный телевизор, и как телесистема, которая включает в себя интегрированный проигрыватель DVD-дисков. Он находится под стеклом, которое при приближении к нему автоматически открывается, плавно отодвигаясь вниз, и затем снова закрывается. А управление всеми компонентами осуществляется при помощи эстетичного и идеального с точки зрения эргономики пульта дистанционного управления. Эксклюзивный дизайн от А. Ноймастера позволяет органично вписать Fine Arts Vision в любой интерьер. Насладитесь новыми ощущениями мира цифровых технологий, который паразит вас языком своих форм и возможностей.

Представительство «Grundig AG» в Москве: тел. 933 5131.

■ Toshiba опережает время

В юбилейный для Toshiba Corporation год (фирме исполняется 125 лет) компании удалось представить на российский рынок как никогда много новинок в области телевидеотехники. Последняя из них — уникальный проекционный телевизор на основе жидкокристаллической матрицы. Модель 38D9UXR весит лишь 29 кг, а ее глубина составляет 47 см, благодаря чему телевизор можно компактно разместить в квартире и в офисе. Использование технологии жидкокристаллической матрицы и нового типа покрытия экрана позволяет добиться поразительной яркости изображения: она на 30% выше, чем у стандартных проекционных телевизоров. Совместимость с компьютером через RGB вход превращает телевизор в универсальный инструмент для презентаций высшего уровня. Применение цифровых технологий и наличие двух тюнеров обеспечивает множество удобных функций: «картинка в картинке», стробирование. А специальные входы, к которым легко подключить DVD видеоплеер и игровую приставку, сделают этот телевизор идеальной основой для домашнего центра развлечений.



www.toshiba.mcie.ru, e-mail: toshiba-tv@mcie.ru

■ Здоровое удовольствие

Пар сауны и плавание в бассейне не только доставляют удовольствие, но и полезны для здоровья. Сегодня есть реальная возможность совмещать приятное с полезным не выходя из дома. Если Вы планируете расширить домашние условия для отдыха и восстановления сил, мы будем рады видеть Вас в наших салонах. Сауны и бани выполняются «под ключ» из высококачественных пород древесины по индивидуальному проекту с учетом всех пожеланий клиента. Бассейн - это раздолье для Вашей фантазии: сборно-разборные, секционные, стационарные или аквапарки любой конфигурации. Профессионально разработанный, исходя из Ваших требований, проект будет воплощен в жизнь квалифицированными специалистами с использованием самых современных качественных материалов и оборудования. Индивидуальный стиль Вашей сауны или бассейна особенно подчеркнут аксессуары и дополнительное оборудование, представленные в нашем салоне. **Салон-магазин в Москве — ул. Верхняя Масловка, 27, тел.: (095) 212 5259; в Воронеже - тел.: (0732) 53 2748; в Белгороде — тел.: (0722) 26 4647**

В ноябрьском номере:



Лыжные маршруты, горные пейзажи, памятники истории привлекают на курорты Европы любителей зимнего отдыха.

Зимние курорты



Секрет тропического разнообразия

Почему в тропиках, на шести процентах площади Земли, обитает половина животных и растительных видов?

Во славу России

На карте мира оставили свои имена многие российские путешественники, которые исследовали неведомые человечеству уголки планеты.



Развлечение не для слабонервных

Рodeo – это прежде всего праздник ковбойской отваги, но за удовольствие порой приходится платить жизнью.

Журнал поступит в продажу 24 октября 2000

GEO

Ежемесячный журнал
Номер 10 / октябрь 2000

Главный редактор Екатерина Семина
Главный художник Дмитрий Абрикосов
Ответственный секретарь Илья Бузукашвили
Консультанты Робер Фьесс, М. Мужель

Редакторы Сергей Кондратьев, Сергей Моргачев, Игорь Эбаноидзе
Фоторедакторы Алексей Бойцов (Москва), Татьяна Маркова (Париж)
Макетирование Антон Бизяев

Документалист Татьяна Осокина
Литературный редактор А. Красовицкий

В работе над номером принимали участие О. Эрайт, В. Потапов, А. Науменко, Е. Судакова, А. Баженков, Т. Эйдельман, К. Нессис, И. Розанов, М. Божович, А. Горбачев, Ю. Микадзе, И. Пимкина, П. Образцов, Е. Ларин

Адрес редакции
123056, Москва, пер. Красина, дом 16
Телефон 937 60 90, факс 937 60 91
E-mail: geo@gjrusssia.com
Подписка на GEO
телефон (095) 974 29 74

Издание зарегистрировано
в Комитете по печати РФ
Регистрационное удостоверение № 016937
от 23 декабря 1997 года
Подписной индекс в объединенном
каталоге ФП РФ 42892
ISSN 1029-5828

Издатель и учредитель
Грунер+Яр ЗАО
Генеральный директор
Олаф Хенгерер

Реклама и PR
Директор Татьяна Васюк
Зам. директора по рекламе Елена Давыдова
Менеджеры Татьяна Гончарова, Анна Соколова
Ассистент Надежда Бороздина

Маркетинг и распространение
Директор Павел Кремс
Заместитель директора Роман Боголепов
Менеджер по маркетингу Алексей Кобзев

Распространение и подписка за рубежом
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
Postfach 101606, 20010 Hamburg, Germany
тел. (4940) 237110, факс (4940) 2371176

Подписка на иностранные издания GEO
GEO Франция: тел. (33 3) 44625203,
факс (33 3) 44074336
GEO Испания: тел. (34 91) 4369898,
факс (34 91) 5752617
e-mail: suscripciones@gyj.es
GEO Германия: тел. (49 40) 37033950,
факс (49 40) 37035625
e-mail: abo-service@guj.de

Производство
Директор Феликс Шультесс
Компьютерное обеспечение
Сергей Стихин

Тираж 195 000 экземпляров
Номер подписан в печать
6 сентября 2000 года

Отпечатано в типографии
МОН Медиа – Мوندрук ГмбХ,
Гютерсло (Германия)
Цена свободная

Присланные в редакцию рукописи и фотоматериалы не возвращаются.

Издательство приносит благодарность Фонду Православного Телевидения за оказанную помощь.