

## ТРАДИЦИЯ СМЕШИВАНИЯ ВИНА С ВОДОЙ В ИТАЛИИ, ИСПАНИИ И ФРАНЦИИ. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА ПОЯВЛЕНИЯ И ПРИЧИНЫ ИСЧЕЗНОВЕНИЯ

**НАТАЛЬЯ КИРИЛЛОВНА БРОННИКОВА**

(Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН:  
Российская Федерация, 119334, г. Москва, Ленинский пр-т, 32а)

**Аннотация.** В статье рассматривается традиция смешивания вина с водой, существовавшая на территории трех крупнейших современных винодельческих стран Европы: Италии, Франции, Испании<sup>1</sup>. Ее появление связано с периодом античности, когда питье вина с водой считалось единственным цивилизованным способом потребления этого алкогольного напитка. Уже тогда смесь вина с водой использовали как питание, лекарство, а также как средство утоления жажды — ведь уже во времена Древней Греции и Древнего Рима людям были известны антисептические свойства вина. Традиция смешивания просуществовала до середины XX в. и стала исчезать в последние несколько десятилетий. Причинами ее постепенного ухода послужили индустриальная революция 1960–1980-х гг., появление доступа к чистой питьевой воде, повышение уровня жизни людей, интерес европейцев к высококачественным винам, а также ужесточение законов против вождения в нетрезвом виде. В результате произошедших перемен во Франции, Италии и Испании вино перестало быть напитком ежедневного потребления, теперь это продукт для особых случаев: его пьют в какой-то определенной ситуации (дома на ужин, в ресторане), к нему специально стараются подобрать сочетающиеся по вкусу блюда. Таким образом, несмотря на снижение потребления, невероятно выросла социально организующая роль вина. Основным источником для написания статьи послужили интервью с экспертами — виноделами, специалистами по вину и «винными» журналистами из России, Франции, Италии, Испании.

**Ключевые слова:** антропология алкогольных напитков, вино, вода, Франция, Италия, Испания.

**Дата поступления статьи:** 16 апреля 2019 г.

**Дата публикации:** 25 сентября 2019 г.

**Для цитирования:** Бронникова Н. К. Традиция смешивания вина с водой в Италии, Испании и Франции. Обстоятельства появления и причины исчезновения // Традиционная культура. 2019. Т. 20. № 3. С. 165–177.

**DOI:** 10.26158/ТК.2019.20.3.014

---

<sup>1</sup> Италия, Франция, Испания — крупнейшие винодельческие страны не только Европы, но и мира. По данным Международной организации винограда и вина (International Organisation of Vine and Wine), в 2015 г. в Италии было выпущено 50 млн гл вина, во Франции — 47 млн гл, в Испании — 37,7 млн гл. На четвертом месте находятся США, где в 2015 г. было произведено 21,7 млн гл вина [OIV].

**А**нтропология питания — сегодня динамично развивающаяся, популярная тема исследований во всем мире. Высокий интерес ученых к этой проблематике объясняется преимущественно тем, что «в области пищи этнографическая специфика сохраняется несравненно более продолжительно, нежели в других сферах материальной культуры, например, в одежде и жилище» [Арутюнов, Ворони-на 2008, 5]. В условиях быстрого распространения унифицированной урбанистической культуры пищевые традиции сегодня стали одним из главных источников изучения культурных особенностей различных народов и их этнической истории. Естественно, антропологи исследуют и обычаи употребления напитков, которые представляют собой «определенную самостоятельную подсистему в рамках общей системы питания» [Там же, 6]. Причем традиции употребления безалкогольных и алкогольных напитков часто изучаются отдельно — ведь если безалкогольные напитки всегда были прежде всего средством утоления жажды, то алкогольные напитки на протяжении всей своей истории неизменно играли высокую социальную роль. «Выпивка — это по существу социальное действие, исполняемое в знакомом социальном контексте» [Douglas 1987, 4].

Напиток, о котором пойдет речь в статье, — смесь вина с водой — в разные периоды истории играл различные роли: и социальную, и ритуальную, и средства утоления жажды (фактически заменял собой воду), и даже роль питания.

Первые свидетельства существования традиции смешивания вина с водой у средиземноморских народов относятся к периоду античности. Хорошо известен тот факт, что в Древней Греции в частных домах было принято проводить так называемые *симпосии*, вечерние мероприятия, во время которых десять-двадцать мужчин отдыхали на ложах, пили вино и дискутировали на различные темы. Поднимая чашу с вином, участники церемонии возносили молитву богам, а выпивая ее, чувствовали свою близость к ним. Для греков Дионис «был не мифическим, а весьма осязаемым существом. Ты фактически пил бога вина, и то, что у тебя внутри был бог, избавляло от забот» [Джонсон 2004, 47]. Иногда эти собрания превращались

в шумные попойки, но «идеальный симпозиум был сравнительно трезвым мероприятием» [Филлипс 2004, 68]. Дело в том, что «для греческой и римской культуры высшим идеалом была умеренность» [Монтанари 2009, 32], а главной целью симпосиев было общение, культурный досуг, поэтому греки стремились к тому, чтобы они проводились цивилизованно. «Для греков вино и обычаи, связанные с его употреблением, безусловно служили критерием цивилизованности. Распитие вина на греческий манер — разбавленного, в хорошем обществе и лишь до стадии умеренного опьянения (греческие авторы особо подчеркивали это) — было признаком цивилизованности. Употребление вообще в лучшем случае были признаками нецивилизованности, а в худшем — откровенного варварства» [Филлипс 2004, 80]. Поэтому на симпозиумах вино разбавляли водой, часто морской, а одной из задач хозяина дома, *симпозитарха*, было определить соотношение воды и вина для питья. Две жидкости смешивали в специальном сосуде, *кратере*, из которого мальчики наливали полученную смесь и разносили ее участникам мероприятия. (О симпозиумах также читайте в настоящем разделе альманаха: [Кабицкий 2019, 132].)

В Древнем Риме, который во многом перенял культуру Древней Греции, появилась своя разновидность симпозиума — *конвивиум*. От греческих собраний последний отличался тем, что на нем разбавленное вино употребляли вместе с едой, а также тем, что в трапезе могли принимать участие женщины (хотя их присутствие часто становилось предметом споров и осуждения).

И на древнегреческих симпозиумах, и на римских конвивиумах собравшиеся пили самые лучшие, самые дорогие вина того времени. Таковыми считались плотные сладкие крепкие вина, которые изготавливались с добавлением меда, трав и/или смолы. Смешивание с соленой морской водой позволяло получать из них не только менее крепкий, но также менее сладкий и более кислотный напиток [Филлипс 2004, 68–73]. Согласно Плутарху, чтобы получить «композицию, которая удаляет вредоносное, не забирая полезного», нужно взять две части воды и одну часть вина [Estreicher 2006, 24]. Именно в таком

соотношении — 2:1 — часто и смешивали воду с вином, но иногда выбирали другие пропорции: 5:3 или 3:2. Если учесть, что для симпозиев брали дорогие вина с содержанием алкоголя до 16%, то после разбавления получалась смесь крепостью 5–10%.

Однако в античном обществе у вина были не только социальная и ритуальная функции. Начиная с II тысячелетия до н.э. оно постепенно завоевывало важное место в системе питания народов северного побережья Средиземного моря, а во времена Древнего Рима уже прочно вошло в триаду основных продуктов, наряду с хлебом и оливковым маслом [Монтанари 2009, 14]. Считалось, что вино придает человеку силы. Вторых, его использовали как лекарство. Древнегреческие и римские врачи прописывали вино — белое и красное, сухое и сладкое, а также вино с травами — для лечения целого ряда недугов. Например, его применяли в качестве обезболивающего, успокоительного или снотворного [Business of wine 2009, 126], мочегонного или слабительного [Филлипс 2004, 79]. В-третьих, во времена античности уже были прекрасно известны антисептические свойства вина. Но какова бы ни была цель использования вина, пили его в основном так, как было принято в том обществе — именно в смеси с водой.

Естественно, разные слои населения Древнего Рима потребляли напитки из винограда или вина различного качества. По свидетельству Катона, рабы, например, могли получать смесь, в которой муст (свежеотжатый виноградный сок) составлял лишь пятую часть, или напиток *lora*, который изготавливался из залитого водой твердого остатка после окончательного отжима виноградного сока для вина. Представители низших сословий в основном довольствовались обычным кислым вином. И лишь богатые люди могли позволить себе дорогие крепкие сладкие вина [Там же, 69–73].

В эпоху расцвета Римской империи, приблизительно во II в. н.э., виноград стали выращивать в Галлии, а к 1000 г. его культивировали уже по всей Европе, даже в тех регионах, где из-за климатических условий урожай был низким, а вино получалось невысокого качества, например, в Англии и Фландрии. В следующие

500 лет география производства вина начала меняться, в этот период сформировалось несколько главных винодельческих регионов, включая Бургундию, Бордо, долину Роны, Галисию, Руэду, Тоскану. Распространению виноделия способствовало не только то, что вино стало священным напитком христианства и играло важную роль в церковной службе, — его, как и прежде, ценили за уникальные вкусовые, питательные, лечебные и антисептические свойства. Кроме того, вплоть до начала XVII в. вино оставалось единственным напитком, поддающимся хранению. «Соперников оно не имело. Вода была небезопасной для здоровья, во всяком случае в городах. Эль, не приправленный хмелем, быстро портился. Не было ни крепких напитков (арманьяк уже производился, но был мало распространен. — Н.Б.), ни тех, что содержат кофеин и играют столь важную роль в современной жизни» [Джонсон, Робинсон 2003, 15]. Не стоит также забывать, что до XVIII в., до появления сахарных плантаций, особую ценность представляли сладкие продукты: мед, финики, инжир, а также сладкое вино. Они относились к предметам роскоши [Charters 2006, 50].

Итак, в Европе в период Средневековья и позже вино являлось более дорогим и престижным напитком, чем эль или пиво. В винодельческих регионах вина разного качества пили все слои населения — от бедных крестьян до аристократов. В тех же местах, где виноградников не было, например на севере Франции, этот напиток могли себе позволить только обеспеченные люди. До нас дошли свидетельства, какие вина считались лучшими. «Большинство критиков утверждали, что <...> чем севернее (и слабее) вино, тем важнее выпить его поскорее» [Джонсон 2004, 127]. Автор энциклопедии этики, живший в XIV в., каталонец Франсиск Эскименис, отдавал предпочтение крепким сладким винам с Кипра, Крита и Майорки. И он же упоминает о том, что каждый человек должен знать свои возможности и, если надо, разбавлять вино. Например, стоит пить с водой крепкое концентрированное каталонское, которое быстро притупляет разум. «Но французам следовало бы стряхивать с лозы даже капли дождя» [Там же, 128]. Вероятно, некрепкие французские вина в основном выпивались в чистом

виде, а сладкие крепкие южные, как и в античные времена, смешивали с водой. И конечно, те, кто имел возможность покупать вино, добавляли его в воду для обеззараживания. «Вино убивает такие болезнетворные бактерии, как кишечная палочка, сальмонелла, шигелла<sup>2</sup> и стафилококк. <...> Европейцы использовали вино для дезинфекции воды со времен Гиппократ, отца западной медицины, до середины XX века» [Business of wine 2009, 126].

В середине XX в. «...вино воспринималось не как что-то элитное, а как продукт повседневного спроса. В той же Франции вина пили в два раза больше, чем сейчас. До того, как Франция потеряла почти все свои колонии, производство массового вина было сконцентрировано на севере Африки: в Марокко, Тунисе, Алжире. Когда Франция потеряла эти колонии, производство перешло в Лангедок, на юг Франции. <...> Почему это был продукт повседневного спроса? Фактически вином дезинфицировали воду, вино практически всегда пили в разбавленном виде. Даже в крупных городах Европы все было с источниками воды не очень хорошо, и поэтому даже сейчас в Европе можно встретить представителей старшего поколения, которые пьют вино в разбавленном виде. Это такая традиция. Европа жила достаточно тяжело в послевоенные годы, было не до роскоши совершенно» (винный эксперт С., Россия) [ПМА 2016]. «В вино добавлялась вода, чтобы сделать его более легко пьющимся, более легким. <Везде во Франции?> Да, почти везде. И в вине не было такого высокого содержания алкоголя. В вине было 10,5–11 % алкоголя, иногда меньше. Вы могли выпить больше. И люди пили на работе, с едой, на фабриках» (винодел Ф., Франция, работает в Испании) [ПМА 2016]. Более того, вино часто даже не воспринималось как алкогольный напиток. Американский антрополог Б.Г. Андерсон писал, что видел, как в 1960-х гг. французская мать давала вино с водой своему маленькому ребенку. И эта же женщина говорила, что она никогда бы не позволила своим детям прикоснуться к алкоголю [Anderson 1968].

В Италии в то время качественного виноделия практически не существовало.

Исключение составляли некоторые винодельни в Тоскане и Пьемонте. В основном ценились вина крепкие, с насыщенными танинами. «Это было питание, часть диеты. <...> Поэтому всегда даже в тосканские вина добавляли вина южные (более крепкие. — Н. Б.), например сицилийские, но все это продавалось как тосканское, пьемонтское. <...> Но практика смешивания была нормой» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016]. «Люди жили в основном за городом. <...> Им нужно было вино для работы, для физического труда. Большинство жили в деревнях, некоторые работали как рабочие. Вино было чем-то вроде энергетического источника. <...> Оно не считалось чем-то особенным, а просто едой. Вы использовали вино утром для завтрака, для обеда, для ужина» (винодел Э., Италия) [ПМА 2015]. Вино совершенно не считалось престижным или изысканным напитком и практически не продавалось в бутылках. Чаще всего люди приезжали за ним на винодельню с канистрами по 5–10 л и покупали его, как воду. «Один очень интересный производитель виски, итальянец, мне рассказывал, что в 60-е он решил заняться виски, потому что вино не имело никакого статуса, оно считалось водичкой. И он уехал в Шотландию, продал здесь бизнес. И вообще в 60-е крепкое спиртное шло на ура» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016].

Так же как и в Италии, в Испании в середине XX в. вино в основном покупали на винодельнях в разливном виде, смешивали его с водой, а о его качестве практически не заботились. «Ехали на винодельню, брали прилизительно 16 л вина и пили его дома. <...> Это было очень распространено в Испании — иметь дома большую бутылку для вина» (винодел-консультант Х., Испания) [ПМА 2016].

Несмотря на то что традиция смешивания вина с водой просуществовала в крупных винодельческих странах Европы более двух тысяч лет, в последние десятилетия она буквально на наших глазах начала исчезать и сейчас сохраняется в основном среди представителей старшего поколения. Для тех же, кому сегодня меньше 50 лет, смешивание вина с водой даже кажется странным: «Я один раз была у Masciarelli — это винодельня в Абрुццо,

достаточно известная. Ее возглавлял Джанни Машарелли, он умер несколько лет назад, но его считают пионером качественного движения чуть ли ни всего юга. <...> Я была на обеде у них дома. <...> Так вот отец с матерью этого Джанни брали это качественное дорогое вино Masciarelli и разбавляли: 50 % вина, 50 % воды. Для меня это был такой шок! <...> Эта традиция еще есть, она жива» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016].

Главная причина, почему в Италии, Испании и Франции постепенно перестают пить вина с водой, заключается в индустриальной революции, которая произошла в Западной Европе в 1960–1980-х гг. и благодаря которой значительно повысился уровень жизни в этих странах. Остальные причины в целом являются следствием индустриализации. Это, например, внедрение государственных программ по фильтрации и очистке воды. По данным Всемирной организации здравоохранения и ЮНИСЕФ, в 2015 г. в Италии доступ к чистой питьевой воде имели 94 % населения (в 2000 г. этот показатель был меньше — 86,5 %), во Франции — 93 % (93 %), а в Испании — 98 % (98 %) [Safely managed drinking water]. Кроме того, теперь в европейских странах (да и вообще в большинстве стран мира) человек в любой момент может купить питьевую воду в бутылках. Итальянцы, кстати, как раз являются главными ее потребителями в Европе: в 2017 г. в Италии на одного человека приходилось 188 л в год. Испанцы и французы также входят в шестерку тех, кто покупает бутилированную воду в Европе больше всего: по данным за тот же период в Испании и Франции на одного человека приходилось соответственно 126 и 125 л в год [Consumption of bottled water]. Можно сделать вывод, что за последние десятилетия в рассматриваемых странах у людей полностью исчезла необходимость в дезинфекции воды с помощью вина.

Благодаря повышению уровня жизни люди перестали нуждаться в вине как в антисептике или питании, но стали искать в нем интересные ароматы и вкус и более высокое качество. Если в середине XX в. к вину относились как к продукту ежедневного потребления, то теперь его стали рассматривать как изысканный напиток, в котором нужно «уметь

разбираться» и к которому надо подобрать определенные блюда.

Надо сказать, что такое особое отношение к вину, конечно, существовало и раньше в узком кругу аристократов и других обеспеченных людей, тех, кто пил вина Бургундии, лучшие вина Бордо или шампанское, но именно в 1970–1980-х гг. взгляд на вино как на напиток для удовольствия стал массовым явлением. Отчасти этому способствовало появление первых рейтингов, которые винные специалисты стали составлять, чтобы помочь людям выбрать вино. Самый известный рейтинг, 100-балльную систему оценки вина, в 1978 г. создал американец Роберт Паркер, начавший выпуск журнала *The Wine Advocate*. С тех пор стало публиковаться еще множество разных журналов и рейтингов, проводится огромное количество винных выставок и дегустаций. И их число продолжает расти. Интересно, что в формировании особого отношения к вину главную роль сыграли прежде всего английские и американские журналисты и дегустаторы: это не только Паркер, но также К. Коутс, Д. Робертсон, Р. Джозеф и многие другие. «Англосаксонская литература более продвинутая, в Англии и Америке очень много винных критиков, они часто приезжают во Францию, пресса разбирается. Британский рынок занимает лидирующее место <по потреблению вина> наравне с американским» (специалист по французскому виноделию Е., Россия) [ПМА 2016]. В 1980-е гг. появились и первые издания, и рейтинги специалистов из самих винодельческих стран, о которых мы ведем речь. Одними из самых известных винных справочников стали *Gambero Rosso* (Италия, впервые вышел в 1986 г.), *Gilbert & Gaillard* (Франция, 1991) и *Guia Penin* (Испания, 2004).

Индустриальная революция подарила людям то, чего они теперь желали — огромное количество разнообразных высококачественных вин. Винодельческие технологии и идеи постепенно развивались на протяжении столетий. Однако «начиная с 1970-х гг. эта постепенность ускорилась до интенсивности хлыста» [Kramer 2010]. В этот период начинается быстрая индустриализация сельского хозяйства, внедрение новых технологий и научных ноу-хау. В одних

винодельческих странах (Франция, Италия, США, Чили, Австралия и др.) эти процессы протекали в 1970–1990-х гг., в других (Испания, Португалия, Грузия, Молдавия и т.д.) — чуть позже, но в любом случае, по мнению винных экспертов, они произвели настоящий переворот в мировом виноделии. Главным итогом технического прогресса стало то, что по всему миру качество вин в среднем значительно выросло и стало стабильным. «Ключевой момент, самый поразительный факт таков: почти все вина в мире значительно отличаются, в некоторых случаях — до неузнаваемости, от того, какими они были 30 лет назад» [Там же].

Подробнее остановимся на том, о каких технологиях и научных достижениях идет речь. Все респонденты сходятся во мнении, что главным технологическим прорывом в виноделии стало внедрение брожения при контролируемой температуре. Дело в том, что, когда в сусле начинается процесс бурного брожения, его температура резко увеличивается до 35 °С или выше, при которой дрожжи перестают быть активными или вообще погибают, не успевая переработать находящийся в сусле естественный сахар. Некоторые виноделы знали об этом и раньше, пытались разными способами охладить бродильный чан и таким образом удлиняли процесс брожения. Изобретение цистерн с контролем температуры не только значительно облегчило жизнь виноделам, но и позволило им регулировать конечный вкус вина. Профессиональные энологи<sup>3</sup> сегодня знают много нюансов, как использовать контроль температуры, но, говоря простым языком, снизив температуру брожения, они могут получить более крепкое и более сухое вино — больше сахаров успеют в нем переработаться в спирт. Длительное брожение при низкой температуре дает более тонкое, фруктовое вино, не окисленное и не мутное.

Первые бродильные цистерны с контролем температуры были выпущены, вероятно, после того, как появились новые технологии холодильников и уже были созданы охлаждающие цистерны для молока. Самые прогрессивные виноделы

даже стали использовать эти молочные цистерны для брожения вина: во Франции, в знаменитом доме шампанского Krug, рассказывают, что «они сначала покупали цистерны, которыми пользовались на молочных заводах, потому что не было аналогов» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016].

Сегодня цистерны с контролем температуры используются повсеместно как для брожения, так и для выдержки вина. И это уже стало аксиомой: красное вино должно бродить при температуре не выше 30 °С, а белое — при температуре не выше 20 °С. Так как для белого вина необходима более низкая температура брожения, внедрение новой технологии особенно сильно сказалось именно на изменении его качества. Можно даже сказать, что благодаря этой технологии в последние 20 лет во всем мире стал доминировать совершенно новый стиль белых вин: тонких, свежих и ароматных. Одним из пионеров в производстве таких вин считается итальянец из региона Фриули Марио С্কюпетто, который еще в конце 1960-х гг. одним из первых стал использовать цистерны с контролем температуры. «И это <...> был большой прорыв, потому что до этого все вина были окисленные, светло-коричневые» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016].

Изменились и сами цистерны. С цементных и бетонных цистерн для брожения и выдержки вина и с дубовых бочек для брожения практически все винодельни перешли на емкости из нержавеющей стали. Главное преимущество таких цистерн — их легко чистить. «Самый кардинальный переход в 60–70-е гг. — это вообще переход к гигиене. Раньше гигиена была никакой. Важно то, что виноделы начали элементарно чистить бочки. <...> Поэтому, когда стали переходить на сталь, это была революция немислимая. В цехах стало чисто, и вино стало чистым, без всех этих плохих бактерий» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016].

Еще одной важной технологией, сказавшейся на изменении качества и вкуса вин, стал пневматический пресс, который позволяет гораздо мягче отжать виноград

<sup>3</sup> Энология (др.-греч. οἴνος — вино) — наука о вине. Энолог — синоним слова «винодел», специалист по производству вина. Сегодня энологами чаще всего называют виноделов со специальными знаниями в области химии и биологии.

по сравнению с традиционными прессами и избежать повреждения косточек и поступления из них нежелательных масел (винный эксперт С., Россия) [ПМА 2016].

Пневматические прессы бывают разных размеров, их используют как на крупных производствах, так и на небольших, так называемых бутиковых, винодельнях. «Бутиковые (пневматические. — Н.Б.) прессы, которые стали использоваться в основном на маленких винодельнях, позволяют делать очень высококачественные красные вина. Пневматические прессы <...> — это то, что было внедрено в последние годы, и это очень распространено в мире» (винодел-консультант Х., Испания) [ПМА 2016].

Главным научным достижением, повлиявшим на технологию производства вина, стало *селекционирование дрожжей*. Брожение — биологический процесс превращения сахара в спирт — происходит благодаря простейшим организмам — дрожжам. Это открытие было сделано Л. Пастером в 1857 г. [Barnett 2003]. На протяжении столетий люди считали этот процесс проявлением воли бога, а позже — до открытия Пастера — химическим процессом. И вплоть до последнего времени виноделы никак не могли на него повлиять: брожение на винодельнях происходило за счет так называемых диких дрожжей, попадающих в сусло с виноградника или прямо из винного погреба, где они могут жить. При этом надо учесть, что «каждый вид дрожжей состоит из множества рас. Это касается и винных дрожжей. Каждая раса по-разному реагирует на присутствующие в виноградном сусле вещества и влияет на вино по-своему» [Винные дрожжи 2008]. То есть, используя дикие дрожжи, винодел не может точно знать, как они себя поведут во время брожения и какое в результате получится вино, — он может только делать предположения.

Теперь же наука шагнула в этом вопросе далеко вперед, и биологи вывели дрожжи, специально рассчитанные даже на определенные сорта винограда или на определенные характеристики, которые хочется получить в вине. «При селекционировании дрожжей учитывалось, как они выдерживают низкие температуры

(для работы с белыми винами), высокую концентрацию сахара и/или высокий градус алкоголя (для ферментации <...> любых вин выше 14,5 %, а также десертных вин), разный уровень кислотности (барбера и каберне<sup>4</sup> могут отличаться по содержанию изначальной кислоты в три раза <...>)» [Атанасов 2017].

Основная часть вин сегодня делается с использованием выведенных дрожжей. Они «позволяют контролировать, как себя поведет вино в процессе производства. Полностью спрогнозировать вкус невозможно, но повлиять на него можно. И на стабильность тоже, потому что могут быть всякие болезни вина, которые с этим связаны» (винный эксперт С., Россия) [ПМА 2016].

Селекционирование дрожжей не единственное научное достижение, которое сегодня применяется в виноделии. Так, например, расцвела ампелография (греч. *αμπελος* — виноград и *γραφία* — описание) — наука о сортах винограда и их происхождении. «Это очень важно, потому что раньше никто не знал ни откуда они пошли, ни к чему может привести скрещивание сортов, какие сорта винограда лучше всего выращивать на каких землях. <...> В одной только Италии более тысячи сортов винограда, причем некоторые занимают <всего лишь> 10–15 га» (винный эксперт С., Россия) [ПМА 2016].

Важной переменной в западноевропейском, да и в мировом, виноделии многие респонденты считают появление *виноделов со специальным химико-биологическим образованием*. «Виноделы теперь не просто ремесленники. Они стали энологами с университетскими дипломами в винной науке» [Kramer 2010]. Они знают, какой температурный режим выбрать, какие дрожжи использовать и т.д. — понимают суть винодельческого процесса.

Молодые виноделы учатся не только у себя дома, но зачастую едут за знаниями в другие винодельческие страны. При этом, несмотря на бурное развитие виноделия по всему миру, Франция все равно занимает лидирующие позиции в винном образовании. «Франция, как ни крути, — законодатель в мире вина. Есть глубокая средневековая традиция, которой не существует в таком объеме

<sup>4</sup> Красные сорта винограда.

в Италии и Испании, хотя традиция там тоже несколько столетий существует. Все равно все смотрят на Францию. Любого возьмите из Пьемонта, из Венето (винные регионы в Италии. — Н. Б.), он скажет: вы знаете, я очень люблю бургундские вина. Это точно абсолютно, я со многими общался. Все едут на стажировку во Францию, в Бургундию. Это Мекка винная» (специалист по французскому виноделию Е., Россия) [ПМА 2016].

Респондентка из Италии подтверждает, что французское винное образование до сих пор считается важным и престижным, но добавляет следующее: «Сейчас, смотрю, новое поколение, молодые ребята по 25–30 лет, ориентируются в том числе и на Новый Свет. Многие ездят в Штаты, в Австралию, что для Италии практически немыслимо. Настолько европейские люди, чтобы куда-то выезжать! Ладно — во Францию, Франция всегда была точкой отсчета. Чтобы выезжать в Новый Свет — это новая такая тенденция» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016]. Она говорит и о том, что сегодня и в самой Италии есть огромное количество энологических школ и факультетов — винное образование стало очень популярным.

Еще одна важнейшая тенденция последних лет коснулась виноделия Италии и Испании — это поиск особых *терруаров*, отдельных участков виноградников, наилучшим образом подходящих для определенных сортов винограда и благодаря этому дающих вина выдающегося качества. Это та важная часть винодельческого искусства, которая была известна бургундским монахам еще в Средневековье, а позже стала использоваться и в Бордо. И в Бургундии, и в Бордо эти специально выделенные участки-терруары называют *крю* (*cru*). Развивалось терруарное искусство и в средневековой Италии, и занимались им также монахи. Во время завоевания Наполеона в начале XIX в. у всех монастырей была отобрана собственность, в том числе земля, и все монашеские знания, в отличие от Франции, были забыты. Сейчас в Италии «...народ стал осознавать, что, какими бы ты технологическими манипуляциями ни пользовался, они должны быть вторичными по отношению к тому, что у тебя есть на земле. <...> Французы все это открыли столетия назад. По большому

счету им открывать нечего в плане земли. <...> В Кьянти есть такое большое семейное поместье Fonterutoli, у них история 800-летняя. И они говорят: мы сейчас, считай, наверстываем то, что мы не сделали за последние 200 лет, поэтому у нас прогресс и понимание того, что происходит, очень быстро приходят. Нам приходится реально экспериментировать, проверять, смотреть, учиться... Каждый год 30 % чего-то нового до сих пор открываем» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016].

В Испании же для лучших терруаров недавно была создана особая категория участков — паго (*pago*), а для вин с этих территорий в винное законодательство была внесена высшая категория *Vinos de Pagos*. В принципе паго можно считать аналогами *гран крю* Бургундии, уникальных виноградников высшей категории. На данный момент в Испании пока выделено 12 паго.

Наш собеседник из Испании, однако, скептически относится к появлению новой категории вин — вероятно, здесь как раз сказывается то, что у испанцев пока нет такого пиетета перед терруарным виноделием, какой есть во Франции. «В 2006–2007 гг. появился новый закон, который дал новую отметку качественных вин — *Vinos de Pagos*, <...> но я не думаю, что это как-то повлияло на винодельческий бизнес в Испании. Все равно вы знаете, какое вино хорошее, а какое имеет просто имя паго или какое-то другое. Это не означает, что это какие-то по-настоящему особые вина. <...> Регион хорошо известен, потому что он делает <хорошее> вино многие годы» (винодел-консультант Х., Испания) [ПМА 2016].

Индустриализация, доступ к чистой питьевой воде, повышение уровня жизни, интерес европейцев к высококачественным винам, а также еще одна важная причина, которую называли наши респонденты, — ужесточение законов против вождения в нетрезвом виде — всё это повлияло на исчезновение древней традиции ежедневного питья вина с водой. В результате во всех рассматриваемых странах вина стали потреблять намного меньше. Если в 1995 г. во Франции выпивали 78 л вина на человека в год, в Италии — 74 л, в Испании — 47 л, то в 2016 г. эти показатели значительно снизились: во Франции на



одного человека приходилось 52 л, в Италии — 42 л, в Испании — 25 л [OIV].

Как же сегодня выглядит потребление вина в крупнейших винодельческих странах Европы?

Во Франции люди стали реже покупать недорогие вина, а стараются приобрести более изысканное вино и выпивают не просто так, а в особой обстановке, вместе с едой. «Раньше в кафе во Франции был такой обычай — брать бутылку красного или белого. Эти вина часто были из Божоле или долины Роны (недорогие вина. — Н. Б.). А сегодня все меньше и меньше пьют в кафе и барах, а используют вина дома и в ресторане» (винодел П., Франция) [ПМА 2016]. «После перемен вино стало более дорогим продуктом, теперь французы пьют минимум АОС (категория высококачественных вин. — Н. Б.) и тратят на вино намного больше денег. Они не пьют вино каждый день, пьют вино в выходные или начиная с пятницы. И пьют не все» (винодел Ф., Франция, работает в Испании) [ПМА 2016].

Как и раньше, вино пьют в сопровождении блюд французской кухни. Во Франции уже давно сформировалась своя уникальная культура застолья, при которой люди тратят много времени на выход в ресторан или кафе, особенно в конце недели, на застольную беседу. И обязательным атрибутом этой культуры является вино. «Француз всегда тратит большую часть своего бюджета на еду и на выход в ресторан. Доказательство — то, что американский или какой-то другой иностранный фаст-фуд меньше внедрен во Франции, чем в других странах. Сэндвич на багете остается наиболее продаваемым обедом. То же самое для вин. Вино — продукт для удовольствия, на который готовы потратить деньги» (винодел П., Франция) [ПМА 2016].

Во Франции очень популярна покупка вина через Интернет. «Кроме того, люди из винодельческих областей любят покупать прежде всего вина своего региона» (специалист по французскому виноделию Е., Россия) [ПМА 2016].

Важное влияние на привычки потребления вина оказывают некоторые принятые

во Франции законы. «Кампания против алкоголя за рулем и вреда избыточного употребления алкоголя ускоряют движение в эту сторону: пить меньше, но лучше» (винодел П., Франция) [ПМА 2016]. Принятый в 1991 г. так называемый «закон ЭВАН», запрещающий рекламу вина в прессе и по телевидению, оценивается респондентами и другими специалистами крайне отрицательно. «Это привело к тому, что молодежь пьет все меньше вина. Этот закон способствует продвижению крепких напитков — водки, виски и т.п., — в том числе в уличной рекламе, на автобусных остановках и т.д. В результате молодежь потребляет больше крепких напитков, а не вина» [Симонова 2012, 181]. Данное наблюдение поддерживают наши респонденты. «Потребление крепких алкогольных напитков, в том числе виски, очень сильно выросло во Франции. <...> Водка, как ни странно, большой процент занимает и какие-то дистилляты совсем местные — типа марк-де-бургонь, марк-де-шампань, марк-де-эльзас. <...> Они употребляются в местах производства» (специалист по французскому виноделию Е., Россия) [ПМА 2016]. «Вместо вина, с одной стороны, больше пьют кока-колы, с другой стороны, Франция — чуть ли не лидер в Европе по потреблению виски и водки. Алкоголя там сильно меньше не пьют — просто другого» (винный эксперт С., Россия) [ПМА 2016].

Сегодня в Италии люди тщательно выбирают вино и пьют его в сопровождении еды — дома или в ресторанах. «В обычных семьях хотя бы пару раз в неделю едят с вином — что тоже не так уж и мало на самом деле» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016]. Кроме вина в стране очень популярны аперитивы — слабоалкогольные коктейли, которые пьют отдельно от еды или перед ужином. «Это сегмент более молодых потребителей. После работы идут, зашли в бар, выпили аперитив, пошли домой. Это более частое употребление, несколько раз в неделю. <...> Самый модный аперитив — конечно “Аперол-шприц”<sup>5</sup>. И любят просекко<sup>6</sup>, и не только, любят вообще игристые вина на аперитив

<sup>5</sup> В коктейль «Аперол-шприц» входят белое сухое тихое или игристое вино, содовая газированная вода и настойка Aperol или Campari.

<sup>6</sup> Просекко — итальянское сухое игристое вино. Производится в регионах Фриули — Венеция-Джулия и Венето.

пить» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016].

В отличие от Франции, в Италии вина по Интернету почти не покупают, в основном ходят в супермаркеты. Другой вариант распространен у жителей винодельческих регионов: они приезжают на винодельню и покупают вино прямо там. «В Италии очень местечковые интересы. Иногда даже бывает, что, например, берешь деревню — за пределами радиуса 20 км для них вин не существует» (журналистка Э., Италия) [ПМА 2016].

В Испании также научились выбирать вина, перешли с разливных вин на вина качественной категории DOC и, так же как в других винодельческих странах, отдают предпочтение ближайшим к дому производителям. «Если вы поедете в Рибера-дель-Дуэро, <...> вы можете найти там риоху (вино из региона Риоха. — Н. Б.), но люди его не пьют. Они пьют вино из Рибера-дель-Дуэро, Руэды, возможно, из Торо. Мы стремимся быть очень местными в нашем потреблении вина» (винодел-консультант Х., Испания) [ПМА 2016].

В последние десять лет в Испании постоянно растет потребление пива. Эта тенденция появилась в связи с кризисом 2008 г. — пиво дешевле вина, — а также в связи с выходом закона против вождения в нетрезвом виде. «Мы изменили наши привычки. Раньше мы на обед пили вино, а теперь перешли на пиво. <...> Питье пива более распространено, чем питье вина. <Из-за закона> люди перестали употреблять вино в ресторанах или стали пить меньше. Они стали пить больше вина дома, а не за его пределами» (винодел-консультант Х., Испания) [ПМА 2016].

Несмотря на то что во Франции, Италии и Испании потребление вина сократилось, оно все равно остается важной частью системы питания большей части населения этих стран. Если 30–40 лет назад вино было напитком ежедневного потребления, то теперь оно стало продуктом для особых случаев: его пьют в какой-то определенной ситуации (дома на ужин один-три раза в неделю, в ресторане), к нему специально стараются подобрать сочетающиеся по вкусу блюда. Таким образом, несмотря на снижение потребления, невероятно выросла социально организующая роль вина.

Вино также играет заметную роль в самоидентификации народов из стран с древней историей виноделия. К таким, безусловно, относятся Франция, Италия, Испания. Причем осознание важности этой роли вина в последние годы стало проявляться на государственном уровне. В 2006 г. группа из трехсот знаменитых французских кулинарув и шеф-поваров выступила с инициативой включить французскую кухню в список объектов Всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, а годом позже премьер-министр Испании Хосе Луис Родригес Сапатеро выступил за то, чтобы достоянием человечества была объявлена средиземноморская диета. И в 2010 г. ЮНЕСКО подтвердила, что оба объекта внесены в список нематериального наследия человечества. «Во Франции само понятие кухни, гастрономии возведено в ранг искусства, а процесс принятия пищи для французов неразрывно связан с национальной самоидентификацией, — сказал по этому поводу президент французской Миссии наследия и культуры питания Жан-Роберта Питта. — Конечно, это же можно сказать и о других странах. Но именно у нас существует та самая гастрономия, которая предполагает непрменный союз трапезы с вином, сменяющие друг друга блюда, определенный стиль сервировки стола и, наконец, само застолье. И все эти элементы — чисто французского свойства» [Гоник 2010]. Что касается средиземноморской диеты, то это скорее не обычаи застолья, а определенная система питания. Носителями традиции средиземноморской диеты ЮНЕСКО признала Испанию, Италию, Грецию и Марокко, хотя такая система питания характерна и для других стран Средиземноморского бассейна. Это система начала складываться еще в период античности, а сегодня включает в себя следующие основные элементы: высокая доля овощей, бобов, орехов, хлеба и других хлебных злаков; активное использование оливкового масла и кисломолочных продуктов; умеренное употребление рыбы, морепродуктов и птицы (свинину, говядину и баранину едят реже). И естественно, в средиземноморскую диету немусульманских стран входит красное вино, которое пьется в основном в сопровождении еды.

### Источники и материалы

Атанасов 2017 — Атанасов Б. Натюрлих, Маргарита Пална! // Simple Wine News. 21.02.2017. URL: <http://www.simplewinenews.ru/content/wine/metody/natyurlikh-margarita-palna/> (дата обращения: 15.03.2019).

Винные дрожжи 2008 — Винные дрожжи // Вино, виноделие. URL: <http://eniw.ru/vinnye-drozhzhi.htm> (дата обращения: 15.03.2019).

Гоник 2010 — Гоник Т. Французскую кухню признали достоянием человечества // Русская служба BBC. 17 ноября 2010 г. URL: [http://www.bbc.com/russian/life/2010/11/101117\\_french\\_cuisine\\_unesco\\_world\\_heritage.shtml](http://www.bbc.com/russian/life/2010/11/101117_french_cuisine_unesco_world_heritage.shtml) (дата обращения: 15.03.2019).

Джонсон 2004 — Джонсон Х. История вина. М., 2004.

Джонсон, Робинсон 2003 — Джонсон Х., Робинсон Дж. Вино: Атлас мира. М., 2003.

ПМА 2015, ПМА 2016 — полевые материалы автора.

Филлипс 2004 — Филлипс Р. История вина. М., 2004.

Barnett 2003 — Barnett J.A. Beginnings of microbiology and biochemistry: the contribution of yeast research // Microbiology. 2003. № 149. P. 557–567.

Business of wine 2009 — The business of wine: An encyclopedia / Ed. by G. Brostrom, J. Brostrom. Westport; Connecticut; London, 2009.

Consumption of bottled water — Per capita consumption of bottled water in Europe in 2017, by country (in liters per capita) // Statista. The statistics portal. URL: <https://www.statista.com/statistics/455422/bottled-water-consumption-in-europe-per-capita/> (дата обращения: 15.03.2019).

Estreicher 2006 — Estreicher S.K. Wine: From Neolithic times to the 21<sup>st</sup> century. New York, 2006.

Kramer 2010 — Kramer M. Total transformation // Wine Spectator. 2010. October 5.

URL: <http://www.winespectator.com/webfeature/show/id/43696> (дата обращения: 15.03.2019).

OIV 2017 — International Organisation of Vine and Wine. URL: <http://www.oiv.int/en/databases-and-statistics/statistics> (дата обращения: 15.03.2019).

Safely managed drinking water — People using safely managed drinking water services (% of population) // The World Bank. URL: <https://data.worldbank.org/indicator/SH.H2O.SMDW.ZS> (дата обращения: 15.03.2019).

### Исследования

Арутюнов, Воронина 2008 — Арутюнов С. А., Воронина Т. А. Предисловие // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008. С. 5–13.

Кабицкий 2019 — Кабицкий М. Е. Традиционные напитки и общественные пространства. Опыт изучения в Южной Европе // Традиционная культура. 2019. Т. 20. № 3. С. 131–138.

Монтанари 2009 — Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб., 2009.

Симонова 2012 — Симонова М. Ю. Актуальные проблемы развития рынка вина Франции // Вестник МГИМО-Университета. 2012. № 4 (25). С. 179–183.

Anderson 1968 — Anderson B. G. How French children learn to drink // Trans-action. 1968. № 5. P. 20–22.

Charters 2006 — Charters S. Wine and society: The social and cultural context of a drink. Oxford, 2006.

Douglas 1987 — Douglas M. A distinctive anthropological perspective // Constructive drinking: Perspectives on drink from anthropology / Ed. by M. Douglas. Cambridge, 1987. P. 91–101.

© Н. К. Бронникова, 2019

---

### ОБ АВТОРЕ

**Бронникова Н. К.** <https://orcid.org/0000-0002-9145-1127>

Аспирант Института этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН: Российская Федерация, 119334, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 32а; тел.: +7 (495) 938-18-20; e-mail: [natabro@gmail.com](mailto:natabro@gmail.com)

---

# THE TRADITION OF MIXING WINE WITH WATER IN ITALY, SPAIN AND FRANCE: THE CIRCUMSTANCES OF ITS OCCURRENCE AND CAUSES OF ITS DISAPPEARANCE

**NATALIA K. BRONNIKOVA**

(N.N. Miklukho-Maklay Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences:  
32a, Leninskiy av., Moscow, 119334, Russian Federation)

**Summary.** *This article deals with the tradition of mixing wine with water which existed on the territory of the three largest modern wine-making countries: Italy, France and Spain. Its appearance is associated with the period of antiquity, when drinking wine with water was considered the only civilized way to consume this alcoholic beverage. At that time, a mixture of wine and water was used as food, medicine, as well as a product for thirst quenching; in ancient Greece and Rome, the antiseptic properties of wine were also already known. The tradition of mixing lasted until the middle of the 20<sup>th</sup> century and has been disappearing in recent decades. The reasons for its gradual expiration were the industrial revolution of the 1960s — 1980s; the increased access to clean drinking water; improvement of people's living standards; Europeans' interest in high-quality wines; as well as the toughening of laws against drunk driving. As a result of these changes, wine has ceased to be a drink of daily consumption in France, Italy and Spain, and has become a product for special occasions: people drink it in certain situations (at home for dinner, in a restaurant) and try to find special dishes that go together well with it. Thus, despite a decline in consumption, the socio-organizing role of wine has grown exceptionally. Interviews with winemakers, wine experts and wine journalists from Russia, France, Italy and Spain make up the main source for writing this article.*

**Key words:** alcohol studies, wine, water, France, Italy, Spain.

**Received:** April 16, 2019.

**Date of publication:** September 25, 2019.

**For citation:** Bronnikova N. K. The tradition of mixing wine with water in Italy, Spain and France: The circumstances of its occurrence and causes of its disappearance. *Traditional culture*. 2019. Vol. 20. No. 3. Pp. 165–177. In Russian.

**DOI:** 10.26158/TK.2019.20.3.014

## References

**Anderson B. G.** (1968) How French children learn to drink. *Trans-action*. 1968. No. 5. Pp. 20–22. In English.

**Arutyunov S. A., Voronina T. A.** (2008) Pre-disloviye [Foreword]. In: *Khmeľnoye i inoye: napitki narodov mira* [Intoxicating and not: Drinks of the peoples of the world]. Ed. by S. A. Arutyunov, T. A. Voronina. Moscow. Pp. 5–13. In Russian.

**Charters S.** (2006) *Wine and society: The social and cultural context of a drink*. Oxford. In English.

**Douglas M.** (1987) A distinctive anthropological perspective. In: *Constructive drinking: Perspectives on drink from anthropology*. Ed. by M. Douglas. Cambridge. Pp. 91–101. In English.

**Kabitskiy M. Ye.** (2019) Traditsionnyye napitki i obshchestvennyye prostranstva. Opyt izucheniya v Yuzhnoy Evrope [Traditional drinks and public spaces. A research experience in Southern Europe]. *Traditsionnaya kul'tura* [Traditional culture]. 2019. Vol. 20. No. 3. Pp. 131–138. In Russian.

**Montanari M.** (2009) Golod i izobiliye. Istoriya pitaniya v Evrope [Hunger and abundance: The history of nutrition in Europe]. St. Petersburg. In Russian.

**Simonova M. Yu.** (2012) Aktual'nyye problemy razvitiya rynka vina Frantsii [Current problems of the development of the French wine market]. *Vestnik MGIMO-Universiteta* [MGIMO Review of International Relations]. 2012. No. 4 (25). Pp. 179–183. In Russian.

© N. K. Bronnikova, 2019

---

## ABOUT THE AUTHOR

**Natalia K. Bronnikova** <https://orcid.org/0000-0002-9145-1127>

E-mail: [natabro@gmail.com](mailto:natabro@gmail.com)

Tel.: +7 (495) 938-18-20

32a, Leninskiy av., Moscow, 119334, Russian Federation

PhD Candidate, N. N. Miklukho-Maklay Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences

---



This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY4.0)