№ 20 ОСЕНЬ 2012

Фанагория

ВИНОГРАДНАЯ СТОЛИЦА РОССИИ

АНТОН ПАНАСЕНКО

«ОЧЕНЬ ВАЖНО НАУЧИТЬСЯ ПИТЬ НЕ РЕЙТИНГИ И НЕ ЭТИКЕТКИ, А САМИ ВИНА»

6

ИСТОРИЯ

Виноделие у древних народов

28

рекламное издание

18+

«Фанагория ART»

Первая премия в области современного искусства Кубани

FANAGORIA art 2012

Тема конкурса
«2012 год: Радость прожитого дня»

www.artfanagoria.ru

реклама

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Главная новость этого сезона — необычайно скорое созревание винограда. Действительно, этот год был уникальным: вначале сильные морозы, из-за которых часть урожая погибла, затем — затяжная весна и внезапно наступившее жаркое лето! Прав был старина Дарвин: в борьбе за выживание не только выжили, но и проявили себя с самой лучшей стороны сильнейшие лозы. Урожай меньше, чем в прошлые годы, но очень хороший.
А еще летом мы пережили очередную встряску нашего законодательства. Скучать нам не дают — вступили в силу новые положения рекламного законодательства, запрещающие рекламу алкогольных напитков в сети Интернет (уже с лета) и в печатных изданиях (с начала следующего года). Сейчас ждем разъяснений, но надеемся, что будем и далее с вами. Ведь мы глубоко убеждены, что вино — это благородный напиток, вершина гастрономической культуры, культуры общения, культуры в целом, а не просто алкоголь!
Удачи вам!

Искренне ваш,
Петр Романишин,
генеральный директор
ОАО «АПФ «Фанагория»

НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ:

Главный редактор
Владимир Степанович Пукиш

Руководитель проекта
Дарья Лето

Дизайнер
Александр Бендарский

Издатель
Ирина Белолипецкая

Авторы
Женя Борисова
Дарья Лето
Владимир Пукиш

Корректор
Татьяна Беляева

Фото
Алексей Абрамчук
Ольга Панкова
Игорь и Ольга Улько
shutterstock

Иллюстрации
Елена Азарова

Дизайнер рекламных макетов
Михаил Кузнецов

Обложка
shutterstock

Допечатная подготовка
Препресс-бюро TwinPix
e-mail: igor.m.zhuk@gmail.com

Учредитель
ОАО АПФ «Фанагория»
353540, Краснодарский край
Темрюкский р-н, п. Сенной
ул. Мира, 49
тел./факс (86148) 38747
e-mail: fanagoria@fanagoria.ru

Издатель/Редакция
ООО «Ньюмэн»
Краснодар, ул Московская, 59/1
тел. (861) 279-44-33
e-mail: info@newmen.info

Тираж
30 000 экземпляров

Дата выхода 01.11.2012

Печать
Типография
Lietuvos rytas
01103, Литва, Вильнюс
пр. Гедимино, 12а
тел. +7 (495) 343-60-10

Журнал «Фанагория». № 20 (осень 2012)

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-40752 от 07.07.2010. Рекламное СМИ. Распространяется бесплатно

СОДЕРЖАНИЕ

4 НОВОСТИ
События «Фанагории» в лицах и числах.

6 ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ
Сооснователь клубных винотек Tre Bicchieri и Tinto Fino, управляющий партнер ресторана и винного бутика Champagne Life (Москва) Антон Панасенко рассуждает о том, почему так важно научиться пить сами вина, а не просто ориентироваться лишь на рейтинги и этикетки.

12 В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ
Родина коньяка — Франция. Признавая этот непреложный факт, надо отметить, что в России производство коньяка имеет свою интересную историю, хотя и не такую долгую. В наши дни традиции его производства продолжают ведущие винодельческие предприятия. В их числе и «Фанагория».

24 ХОРОШАЯ КОМПАНИЯ
Как известно, с местными винами лучше всего сочетается местная же кухня. Представленные в номере четыре гастрономических специалитета от Fine wine restaurant Cabernet, открытого «Фанагорией» этой осенью в поселке Сенной,— тому потверждение.

28 ИСТОРИЯ
Журнал «Фанагория» предлагает вниманию читателей статью, печатавшуюся в нескольких номерах венгерского еженедельника Vasárnapi Újság («Воскресная газета») в далеком 1864 году. В оригинале статья носила название «Виноградный куст и вино как напиток у различных народов».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ФАНАГОРИЯ
ПОЛОЖЕНИЕ ОБЯЗЫВАЕТ

«Рислинг» принадлежит к числу самых выдающихся классических сортов винограда. Лучшие вина из него можно по праву включить в золотой фонд мировой энотеки, особенно если речь идет об айсванах. Именно с «рислинга» началась славная история ледяных вин, и по сей день он остается их королем.

Для производства ледяного вина в «Фанагории» отбираются только лучшие спелые гроздья сорта «рислинга рейнского». Под пресс отправляются замерзшие ягоды: кристаллики льда остаются в прессе, а из-под него выпекает сладчайший концентрированный сок. На одну бутылку айсвана требуется около 15 кг винограда.

China Wine Awards'2011 — **серебро**
Международный конкурс (Болгария) 2011 — **золото**
Конкурс «Южная Россия» 2011 — **бронза**

В ЧИСЛЕ ЛИДЕРОВ

2 сентября в Краснодаре состоялось награждение предприятий и организаций края, победивших в ежегодном конкурсе «Лидер экономики Кубани». В их число вошла и «Фанагория». Победители определялись на основании комплексной оценки эффективности их работы по ряду экономических и социальных показателей. Награды вручали спикер кубанского парламента Владимир Бекетов и министр финансов края Иван Перонко. «На долю предприятий, принявших участие в конкурсе, приходится более 9 млн рублей налоговых поступлений в бюджет края. Вы создаете тот ряд модернизаций, конкуренции, развития, который двигает край вперед»,— сказал в своей речи Иван Перонко.

БОЛЬШОЙ ТРУД

Осенью в Британии выйдет в свет новый справочник Wine Grapes («Сорта винограда»), собравший данные обо всех известных на сегодняшний день сортах винограда и их генетической связи друг с другом. Его автор — один из самых уважаемых критиков в мире Дженсис Робинсон. В работе над книгой г-же Робинсон помогали ее ассистент Джулия Хардинг, доктор Жозе Вуийямо, специалист по ботанике и генетике винограда, а также начальник отдела PR и корпоративных коммуникаций «Фанагории» Владимир Пукиш, собравший материал о российских автохтонных сортах винограда.

МЫ РАСТЕМ

К 2020 году площадь виноградников на Кубани будет увеличена втрое. На сегодняшний день площадь посадок составляет 23 тыс. га. В ближайшее время виноградари края начнут высаживать новую лозу, чтобы в числе прочих задач заменить около 1,6 тыс. га виноградников, пострадавших нынешней зимой от морозов. «Фанагория» также планирует приобрести земли под новые виноградники: территория будет расширена за счет покупки компанией земель в станице Старотитаровской. Таким образом, до конца года общая площадь фанагорийских виноградников составит около 2650 га.

ХОРОШИЙ ГОД

Сбор урожая на фанагорийских виноградниках закончился раньше обычного — к началу октября. В этом году так называемая технологическая зрелость винограда наступила на 10–14 дней раньше среднемноголетних значений, и на виноградниках уже собраны сорта даже среднего срока созревания: «шардоне», «совиньон блан», группа «пино» и «рислинг рейнский». Уборка сортов «каберне-совиньон» и «мерло» тоже началась раньше обычного.
К началу сентября «Фанагория» уже собрала 9 тыс. тонн собственного винограда. Всего планируется собрать около 20 тыс. тонн.

СО ВСЕЙ БЕРЕЖНОСТЬЮ

При производстве классического выдержанного шампанского «Фанагория» начала применять отжим винограда гроздьями. Виноград срезается целыми гроздьями, складывается в корзины и сразу же отправляется на прессование, чтобы ягоды не повредились и не окислились при длительной транспортировке. При таком способе отжима сусло получается более прозрачным, а виноматериал — более качественным. «Фанагория» — одно из немногих российских производителей, освоивших производство шампанского классическим методом бутылочной шампанизации. Первая партия бутылок была выпущена в 2010 году из винограда урожая 2008 года.

СЕМЬ МЕДАЛЕЙ

Крупнейший международный дегустационный конкурс AWC-Vienna, состоявшийся в Вене в августе, обнародовал на своем официальном сайте результаты соревнований. Фанагорийские вина завоевали 1 золотую, 6 серебряных медалей и 2 знака отличия. Впервые золото получило шампанское Blanc de Noirs 2011 из серии «Номерной резерв», серебряными медалями награждены вина из серии «Номерной резерв»: «Рислинг 2011», «Алиготе 2011», «Саперави 2011», «Цимлянский черный 2011», а также «Каберне-Совиньон 2009» и «Пино-нуар 2008» из коллекции «Крю Лермонт». Знаки отличия получили шардоне «Номерной резерв» и ледяное вино совиньон.

НАШИ ПЛАНЫ

До конца 2012 года «Фанагория» планирует запустить франчайзинговый проект, чтобы уже в следующем году открыть пять фирменных магазинов в разных регионах страны. Проект призван помочь развитию розничной сети, которая на сегодняшний день насчитывает уже 16 фирменных магазинов. Партнерские магазины будут располагаться на торговых площадях не менее 70 кв. м, при этом продукция «Фанагории» будет составлять не менее 70 % от общего ассортимента компании, насчитывающего 189 наименований. Главные позиции занимают коллекции Cru Lermont, «Авторские вина», «Номерной резерв», линейки шампанских вин, бальзамы и айсваны.

ГОРДОСТЬ РОССИИ

Дегустационная комиссия Ассоциации производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края «Кубаньвиноградалко» вновь присвоила фанагорийским винам товарный знак «Вина Кубани — гордость России». В этом году им были награждены вина: «Саперави Фанагории. Номерной Резерв» (2011 г.), «Крю Лермонт Каберне-Совиньон Фанагории» (2010 г.), белый брют «Мадам Помпадур», «Шардоне Фанагории HP» (2010 г.), «Каберне Фанагории. HP» (2010 г.), «Каберне розовое. HP» (2010 г.) и «Крю Лермонт. Мерло Фанагории» (2009 г.).

6

рубрика
Взгляд со стороны

беседовала
ДАРЬЯ ЛЕТО

Антон Панасенко: «Надо просто делать хорошее вино»

В ИНТЕРВЬЮ ЖУРНАЛУ «ФАНАГОРИЯ» СОМЕЛЬЕ, СООСНОВАТЕЛЬ КЛУБНЫХ ВИНОТЕК TRE BICCHIERI И TINTO FINO, УПРАВЛЯЮЩИЙ ПАРТНЕР РЕСТОРАНА И ВИННОГО БУТИКА CHAMPAGNE LIFE (МОСКВА) АНТОН ПАНАСЕНКО РАССКАЗАЛ, ПОЧЕМУ ТАК ВАЖНО НАУЧИТЬСЯ ПИТЬ САМИ ВИНА, А НЕ ПРОСТО ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ ЛИШЬ НА РЕЙТИНГИ И ЭТИКЕТКИ.

АНТОН ПАНАСЕНКО
сомелье

В 1989 году, окончив школу № 204 им. Горького и мечтая вознести советскую аудиотехнику на невиданные высоты, поступил в МИЭМ. Там понял, что проблема вовсе не в плохих советских инженерах. Разочаровался. Бросил институт и пошел «в ряды». Покинув в 1990 году Советский Союз и отслужив 4 года в Германии, вернулся в 1994 году в Россию. Поиски себя привели летом 1996 года в ресторанный бизнес, поначалу в качестве бармена. Занимал призовые места на российских конкурсах, принимал участие в международных соревнованиях. Но познакомившись с качественным вином, влюбился в него навсегда, позабыв о коктейлях и крепком алкоголе.

— На ваш взгляд, отличается ли человек, ценящий вино, определенным мировоззрением? Влияет ли вино, любовь к нему на мировосприятие, отношение к людям, к себе?
— Любовь к вину и общий уровень культуры человека взаимосвязаны, и в этом смысле вино — напиток сакральный. Конечно, я знаю умных людей, предпочитающих вину другие напитки, но я не знаю ни одного дурака-виномана. Как и ни одного дурака-гурмана или дурака с чувством юмора. Для меня это один из признаков культуры и интеллекта. Кстати, часто люди не из «винных местностей» самостоятельно «приходят» к вину с возрастом, по мере воспитания собственного вкуса. Так же, как к джазу или к классической музыке.

— В своих винотеках вы лично общаетесь с гостями, рекомендуете им вино. В ваших заведениях есть винные карты или общение с гостями исключает необходимость в них?
— Винные карты обязательно есть. К нам ходит много людей, которые хорошо разбираются в вине, и им интересно «поковыряться» в карте, посмотреть, какие в ней есть «изюминки». А многим карта не нужна, потому что они нам полностью доверяют. Ну а мы стараемся не подвести!

— Как вы считаете, что такое общение дает вам и вашим гостям, кроме информации об их вкусах и предпочтениях?
— Хорошее общение — это еще и замечательный вид отдыха! Мы с удовольствием делимся с нашими гостями знаниями о вине, если, конечно, это требуется. Иногда к нам приходят и с другой целью, например, провести бизнес-встречу, тогда мешать гостям «лекциями» не стоит.

— Что должен знать в первую очередь потребитель о вине, чтобы уметь выражать свои пожелания?
— Он должен вспомнить точные названия вин, которые ему нравятся. Тогда мы можем сориентироваться в его предпочтениях.

рубрика
Взгляд со стороны

— У ваших винотек закрытый формат. Они адресованы определенному кругу лиц?
— Уже нет. Champagne Life на Спиридоновке — это как раз открытое заведение. Но с открытым для всех местом есть и свои трудности: случайным людям сложнее объяснить, почему у нас не курят за столом или почему такое небольшое меню.

НИКОМУ НЕ НУЖНО НИ ПОД КОГО ПОДСТРАИВАТЬСЯ, НАДО ПРИСЛУШИВАТЬСЯ К СВОИМ ОЩУЩЕНИЯМ И ПИТЬ ТО, ЧТО НРАВИТСЯ ИМЕННО ВАМ, А НЕ ТО, ЧТО ПОНРАВИЛОСЬ КАКОМУ-ТО ТАМ КРИТИКУ ИЛИ АВТОРИТЕТУ.

— Меняется ли в России отношение к вину? Стали ли люди относиться к нему проще, интересоваться им именно как продуктом питания, а не как имиджевым продуктом?
— У вина всегда были и всегда будут две стороны — имиджевая и продукта питания. Важно, чтобы употребляемые вина соответствовали ситуации. Не нужно пить «праздничные» вина без повода, а если нужно отметить что-то важное, например, рождение ребенка, не стоит пить недорогие вина.

— Тенденция перехода потребителей на более дешевые варианты в выборе вин в России продолжает развиваться?
— Она уже развилась. Беда лишь в том, что и «дешевые варианты» становятся все дороже и дороже. И в основном из-за просчетов наших законодателей. И это мне очень не нравится и даже порой пугает — уж не специально ли они это делают?

— Вина каких регионов, каких стилей сегодня, на ваш взгляд, наиболее интересны? Какие вина недооценены, а какие, наоборот, переоценены?
— Лично я предпочитаю питкие вина с невысоким содержанием алкоголя из регионов с прохладным климатом. Я люблю шампанское, хорошие игристые вина от маленьких производителей, рислинги, пино нуары и хорошее старое бордо. И много чего еще! Но вкус — вещь индивидуальная, к тому же меняющаяся. И никому не нужно ни под кого подстраиваться, надо прислушиваться к своим ощущениям и пить то, что нравится именно вам, а не то, что понравилось какому-то там критику или авторитету. С едой или выбором партнера вы же никого не станете слушать? Очень важно научиться пить не рейтинги и не этикетки, а сами вина!

— Верна ли точка зрения, что если разобраться во всем многообразии игристых вин, то никакие другие напитки уже не нужны?
— Можно обойтись шампанским или игристыми винами в рамках одного тематического ужина, но зачем лишать себя удовольствия от других вин?

МЕСТА ТРУДОВОЙ СЛАВЫ

1996 — ресторан The American Bar & Grill-I; 1999 — Artistico/Café des Artists, «Гольф-бар»; 2000 — ресторан «Улей».
Лучший сомелье России 2003 года. Первый официальный кандидат от России на чемпионате мира (Афины, 2004). В 2003 году открыл с партнерами клубную винотеку Tre Bicchieri на Таганке, а в 2005-м — Tinto Fino на Ленинградском проспекте в Москве. В винотеках принципиально нет водки, пива и кока-колы и нельзя курить. В апреле 2010 года был принят в Grand Jury Européen. В 2012 году сконцентрировался на проекте Champagne Life.

— По какому принципу вы обычно подбираете вино и блюдо в пару друг другу? Продолжаете ли вы открывать для себя какие-то новые интересные сочетания?
— Принцип на самом деле очень простой: не нужно сочетать заведомо плохо сочетающиеся блюда и вина (кстати, лучше всего проверить самостоятельно, насколько плохо они сочетаются и какие при этом возникают ощущения). Всегда есть место для эксперимента, но экспериментировать нужно на себе, а не на гостях!

— Вы верите в то, что проект «Вина Кубани» действительно поможет подняться отечественному виноделию?
— Надеюсь. Но сначала нужен хороший и работающий закон о виноградарстве и виноделии.

— Два года назад вы вошли в число экспертов Grand Jury Européen. Как это изменило вашу жизнь?
— По правде сказать, никак особенно. Ведь я и так довольно много езжу и пробую вина.

— Во время вашего визита в «Фанагорию» увидели ли вы что-то, чего не ожидали увидеть,— как положительное, так и отрицательное?

«По моему глубокому убеждению, умеренное употребление вина — часть здорового образа жизни. И если бы по примеру скандинавских стран в России предпринимались шаги для того, чтобы население употребляло вино вместо крепкого алкоголя, т. е. для замещения северного типа потребления южным, проблема алкоголизма не стояла бы так остро, как она стоит сейчас».

10

рубрика
Взгляд со стороны

«Мне кажется, что одним из самых больших препятствий на пути развития культуры пития и здорового образа жизни в нашей стране являются цены на вино. Любой, кто бывал, скажем, во Франции, Италии, Испании, Германии или в других странах, где производятся качественные вина, заметил, что у нас эти вина стоят дороже, и не просто дороже, а в несколько раз».

— Производство хорошее, а главное — развивающееся. Виноградников я не видел, но надеюсь увидеть их в будущем и порадоваться.

— В чем, по вашему мнению, специфика фанагорийских вин?
— Ваше сильное качество в том, что вы можете дать доступное народу вино отличного качества. И в больших количествах! То есть то самое вино, которое нужно для победы над алкоголизмом. Вино, которое простой человек с удовольствием поставит на стол вместо водки. Именно этим вы опасны для водочных магнатов и полезны для России!

— На ваш взгляд, пришло ли уже время виноделам юга России начать «специализировать» свои виноградники: условно говоря, на этом склоне хорошо себя чувствует «пино блан», а вот на этом винограднике нельзя выращивать ничего, кроме «красностопа»... Или нужно ориентироваться на требования рынка?
— Надо просто делать хорошее вино, лучшее, какое можешь. И оно обязательно найдет своего потребителя! Это я говорю как сомелье. А кого слушать — меня или маркетолога, это вам решать. Кстати, я полностью согласен с Игорем Сердюком, сказавшим: «Организуйте чемпионат мира по алиготе и выиграйте его!»

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ФАНАГОРИЯ
ПОЛОЖЕНИЕ ОБЯЗЫВАЕТ

Формируем вкус

Мы разработали уникальный продукт, достойный быть эталоном.
С точностью до миллиметра измерили ожидания настоящих ценителей.
Мы сделали все, чтобы создать яркую и премиальную форму,
но содержание ее превосходит.

www.anricognac.ru

В состав коньяков «ANRI» входят французские коньячные спирты, специально отобранные для создания неповторимого купажа и изысканного вкуса. Изготовитель гарантирует строгое соблюдение традиционной технологии производства коньяка, а также тщательный контроль качества винограда, перегонки коньячных спиртов и выдержки в бочках.

РЕКЛАМА

рубрика
В центре внимания

текст
ЖЕНЯ БОРИСОВА

Виноградники «Фанагории» расположены в зоне рискованного виноделия, где раз в 5–10 лет бывают достаточно жесткие морозы. Климатические особенности Таманского полуострова — еще одна причина, по которой было решено наладить выпуск собственных коньяков: запас коньячных спиртов позволит меньше зависеть от природных катаклизмов.

Продукт времени

РОДИНА КОНЬЯКА — ФРАНЦИЯ. ПРИЗНАВАЯ ЭТУ НЕПРЕЛОЖНУЮ ИСТИНУ, НАДО ОТМЕТИТЬ, ЧТО В РОССИИ ПРОИЗВОДСТВО КОНЬЯКА ИМЕЕТ СВОЮ ИСТОРИЮ, ХОТЯ И НЕ ТАКУЮ ДОЛГУЮ. РАНЕЕ ВО ВСЕХ СТРАНАХ МИРА ВИД БРЕНДИ, СОЗДАВАЕМЫЙ ПО ОБРАЗЦУ ФРАНЦУЗСКИХ КОНЬЯКОВ, ТОЖЕ НАЗЫВАЛИ КОНЬЯКОМ, В РОССИИ В СВОЕ ВРЕМЯ ПОЯВИЛСЯ ТЕРМИН «РОССИЙСКИЙ КОНЬЯК». В НАШИ ДНИ ТРАДИЦИИ ЕГО ПРОИЗВОДСТВА ПРОДОЛЖАЮТ ВЕДУЩИЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ. В ИХ ЧИСЛЕ И «ФАНАГОРИЯ».

ЗАРОЖДЕНИЕ ОТРАСЛИ

Считается, что в России коньячное производство появилось в 1880-х годах на базе винно-водочного курения в Кизляре. Хотя по другим сведениям, первый напиток коньячного типа был произведен в 1865 году в Кутаиси. Еще раньше делать коньяк пробовали в Крыму, в имениях князя Воронцова и генерала Раевского, а также на Тереке, в станице Шелковской, где выпускался коньяк «Райские слезки». Но все же возьмем за точку отсчета 1880–1890-е годы — именно тогда Закавказье и Северный Кавказ стали основной базой российского коньячного производства.
Интересно, что по стандартам, принятым в 1900 году, коньяки на российском рынке делились на три основные категории: «иностранный», «русский» и «искусственный».

КОНЬЯЧНЫЙ РЫНОК УВЕРЕННО РАЗВИВАЛСЯ В РОССИИ ДО 1914 ГОДА, НО В 1916 ГОДУ АКЦИЗНАЯ ПОЛИТИКА И СУХОЙ ЗАКОН ПРАКТИЧЕСКИ УНИЧТОЖИЛИ ПРОИЗВОДСТВО.

Априори считалось, что иностранные коньяки заведомо лучше отечественных, хотя к этому времени лучшие коньяки российского производства уже уверенно завоевывали серебряные и золотые медали на международных выставках. Яркий тому пример — шустовские коньяки, завоевавшие Гран-при на Парижской выставке, куда Николай Шустов, основатель товарищества «Шустов и сыновья», одного из крупнейших производителей алкогольной продукции в России в начале XX века, отправил их инкогнито. После этой победы сами французы предоставили ему в порядке исключения право указывать на этикетке слово «коньяк», а не «бренди». Коньяки, попадавшие в категорию «русских», должны были изготавливаться только из виноградного вина. Искусственными же назывались коньяки, произведенные на основе хлебного спирта и различных эссенций.
Коньячный рынок уверенно развивался в России до 1914 года, но в 1916 году акцизная политика и сухой закон практически уничтожили производство. Его возрождение

На сегодняшний день Россия занимает одно из последних мест по площади посадок виноградников среди винодельческих стран. Так, в Испании, Франции и Италии площадь посадок составляет от 850–1200 тыс. га, в России — всего 60 тыс. га, что на 66 % меньше, чем было в 1984 году. Отечественные производители, особенно те, которые не имеют собственных виноградников на территории России, закупают коньячные спирты или уже готовые коньяки в других странах, в частности во Франции, чтобы затем выпускать купажи или готовые версии под собственными брендами.

рубрика
В центре внимания

Наиболее важные компоненты древесины, влияющие на цвет, аромат и вкус коньячных спиртов,— вещества лигнино-танинного комплекса. Растворы танинов древесины имеют терпкий горьковатый вкус, но наличие в его составе гидролизуемых танинов, которые легко окисляются в процессе выдержки спиртов, обеспечивает будущему напитку мягкость и полноту вкуса.

началось в середине 1920-х годов, уже при советской власти. В 1936 году вся винодельческая отрасль была включена в состав Наркомата пищевой промышленности. Коньячное производство стало самостоятельной отраслью, для которой нужно было производить специальные вина, позволявшие получать высококачественные спирты. Был введен запрет на переработку в спирты больных и дефективных вин и некачественных дрожжей; нормирована крепость и кислотность вин, технология дистилляции, также были стандартизированы типы советских коньяков. Позднее, уже в 1965 году, были разработаны «Основные правила производства коньяка» и «Технологическая инструкция по производству и контролю качества коньяка».

ПО ОДНОЙ СХЕМЕ

Изначально для производства дореволюционных российских (а затем и советских) коньяков была взята за основу французская технология, предусматривающая получение коньячного спирта путем перегонки белых сухих виноградных вин. Затем полученный спирт выдерживался в дубовой бочке, на финальной стадии коньячные спирты купажировались и к ним добавлялись умягченная вода и сахарный сироп. В СССР большинство предприятий, выпускавших коньяк, использовали отечественные спирты или сырье, полученное из стран соцблока. В те годы поставку спирта для производства коньяка осуществляли все виноградарско-винодельческие предприятия края, при этом основную часть виноматериалов обеспечивали винзаводы Темрюкского района, из них около 50 % (!) приходилось только на один Сенновский винно-со-

В ГОДЫ СССР ПОСТАВКУ СПИРТА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНЬЯКА ОСУЩЕСТВЛЯЛИ ВСЕ ВИНОГРАДАРСКО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ КРАЯ. ОСНОВНУЮ ЧАСТЬ ВИНОМАТЕРИАЛОВ ОБЕСПЕЧИВАЛИ ВИНЗАВОДЫ ТЕМРЮКСКОГО РАЙОНА.

ковый завод — нынешнее ОАО АПФ «Фанагория». Так, ежегодно предприятие поставляло более 2,5 млн литров винно-коньячных материалов Новокубанскому винсовхозу (сейчас — известный коньячный завод «Новокубанский»). В 1960–1970-е годы Краснодарский филиал Дагестанского НИИ виноградарства и виноделия проводил исследования сырьевой зоны Краснодарского края, которые подтвердили, что Темрюкский район, в том числе земли Сенновского винно-сокового завода, являются благоприятной зоной для коньячного производства.

НОВЕЙШАЯ ИСТОРИЯ

Начиная с 2000 года, «Фанагория» стала производить собственные винные дистилляты, а в 2006 году предприятие получило лицензию на производство коньяков. Начало коньячного производства было связано, с одной стороны, с решением руководства предприятия диверси-

В «Фанагории» выращиваются специальные коньячные сорта винограда. По динамике прироста коньячных спиртов собственной перекурки сегодня предприятие входит в число лидеров отечественных лидеров. По оценкам экспертов, его техническая оснащенность соответствует самым высоким требованиям.

фицировать бизнес. Но не только с ним. «Больше всего нас как виноградарей и виноделов удручает тот факт, что Краснодарский край, производящий больше половины российского винограда, разливает всего-навсего 1,5 % от общего объема федерального розлива,— объясняет это решение генеральный директор АПФ «Фанагория» Петр Романишин.— Нас возмущает, что по производству коньяка в России лидировали регионы, где нет ни одного виноградного куста, поэтому мы решили дать возможность потребителям приобретать коньяк из местного винограда».

Вот уже несколько лет «Фанагория» производит собственные коньячные спирты из винограда так называемых коньячных сортов. Собственные коньячные спирты в течение нескольких лет выдерживаются в бочках из кавказского дуба. А в 2008 году во Франции «Фанагория» приобрела 50,4 тыс. литров коньячных спиртов во Франции, лично отобранных генеральным директором Петром Романишиным и главным виноделом-инженером предприятия Юрием Узуновым после посещения региона Коньяк. Часть из этих спиртов прошла пятилетнюю выдержку в бочках из французского дуба, другая часть — десятилетнюю. Прежде чем стать частью купажа, партия французских спиртов также проходит дополнительную выдержку в фанагорийских дубовых бочках.

Для выдержки коньячных спиртов в «Фанагории» используются старые и новые бочки, в том числе бочки из-под вина. Возраст самых старых бочек составляет около 50 лет. Хотя их древесина уже не отдает спиртам свои вещества, за счет микрооксидации процесс старения коньяков в таких бочках все равно продолжается.

В апреле 2011 года «Фанагория» открыла собственное бондарное производство бочек для выдержки коньячных спиртов и вин. Новые бочки изготавливаются из 80–100-летнего кавказского дуба, произрастающего на территории Краснодарского края от Адыгеи до Черноморского побережья. Ежемесячный объем производства составляет около 300 бочек.

ТОНКАЯ РАБОТА

«Фанагория» — одно из немногих отечественных предприятий отрасли, которое осуществляет полный цикл производства коньяка, начиная с выращивания и переработки винограда и заканчивая перекуркой коньячных спиртов и бутилированием уже готовой продукции. Этим и обусловлено высокое качество всех фанагорийских коньяков. Осенью 2009 года «Фанагория» представила свой первый коньяк — линейку «Золотой фрегат», а позднее выпустила коллекцию коньяков «Фанагорийский».

Как рассказал главный винодел-инженер ОАО АПФ «Фанагория» Юрий Узунов, чтобы сделать хороший коньяк, необходим хороший спирт, произведенный из качественного винограда, хорошая бочка и, конечно же, мастерство и опыт винодела. «Коньяк — это продукт времени. Порой не хватает одной жизни, чтобы сделать хороший, качественный коньяк,— убежден он.— Большую роль в этом играет дубовая бочка: какая древесина использовалась для ее изготовления — крупно- или мелкопористая; где рос дуб — в скальниках или глиноземах; на какой высоте от уровня земли был сделан спил; как сушили саму бочку — все это в будущем влияет на вкус и ароматику напитка».

В процессе выдержки и окисления коньячных спиртов в дубовой бочке они становятся более мягкими, бархатистыми и полными, их букет — насыщенным и стойким, обогащенным тонами ванилина, шоколада, сухофруктов, цветов, фруктов, кожи, табака и меда, а вкус — сбалансированным и гармоничным. Именно такие ароматичные коньяки, «подгруженные» древесиной, традиционно любят в России, и эти предпочтения учитывались при разработке купажей фанагорийских коньяков: мастера предприятия стремились их сделать такими же изящными, как французские, но с большим акцентом на таннинность и богатую ароматику.

Так, например, коньяки «Золотой фрегат», в купаж которых входят спирты, произведенные по классической технологии из выращенного на фанагорийских террурарах винограда, отличаются полным, чистым вкусом и легким ванильно-цветочным тоном, а коньяки марки «Фанагорийский», также произведенные из собственных коньячных спиртов,— тонами увяленных белых фруктов и ванили, гармоничным, мягким вкусом и насыщенным послевкусием.

Предмет особой гордости виноделов завода — коллекция премиальных коньяков Anri категорий XO, VSOP и VS (4-х, 5-ти и 10-ти летней выдержки). В купажи этих коньяков вошли как собственные фанагорийские, так и французские коньячные спирты десятилетней выдержки, чем и обусловлено их название, а также сложный букет с тонами дуба, сухофруктов, кураги, инжира, кофе и шоколада, оттененный цветочными нюансами, полный, бархатистый вкус и долгое, выразительное послевкусие с нотами грецкого ореха и ржаного хлеба.

По соглашению с Францией, в России и странах СНГ название «коньяк» сохранено за напитками, предназначенными для продажи на внутреннем рынке, экспорта и импорта между странами СНГ. Но со вступлением России в ВТО все напитки, произведенные по коньячной технологии, должны быть переименованы в бренди. Коньяком может называться только тот крепкий алкогольный напиток, который произведен в регионе Коньяк по специальной технологии из определенных сортов винограда, выращенных в том же регионе.

ПО СЛОВАМ ЮРИЯ УЗУНОВА, В СКОРОМ БУДУЩЕМ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ФАНАГОРИЯ» БУДЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО СОБСТВЕННЫЕ КОНЬЯЧНЫЕ СПИРТЫ ВО ВСЕХ ЛИНЕЙКАХ СВОИХ КОНЬЯКОВ.

По словам Юрия Узунова, в скором будущем винодельческое предприятие «Фанагория» будет использовать только собственные коньячные спирты во всех линейках своих коньяков (по мере их готовности). Запасы французских спиртов уже на исходе, а на сегодняшний день за располагает достаточным запасом своих спиртов 3-х, 4-х и 5-ти летней выдержки, львиная доля которых уже используется в производстве коньяков. Кроме того, в ближайшее время «Фанагория» приобретет второй перегонный куб, что позволит и увеличить производственную мощность (и соответственно, объемы коньячных спиртов), и улучшить качество продукции.

Производство высококачественного коньяка требует и серьезных инвестиций, и кропотливого труда, и огромного терпения, но виноделы «Фанагории» уверены: в будущем фанагорийский коньяк сможет составить достойную конкуренцию как лучшим отечественным, так и зарубежным брендам. Для этого есть все необходимые ресурсы.

И хотя пока в Российской Федерации все еще есть термины «российский коньяк» (как и «российское шампанское»), отечественным производителям нужно думать о том, какими названиями их придется заменять.

Коньяк, как известно, может сопровождать не только мясо, но и виноград, яблоки, сухофрукты, шоколад, десерты и кофе. Айсван будет отличным вариантом завершения трапезы в сочетании с не очень сладкими десертами, сухофруктами или орехами. Впрочем, он отлично справится и с ролью самостоятельного десерта.

Открытие сезона

ОСЕНЬ НА КУБАНИ — ОДНО ИЗ САМЫХ ЧУДЕСНЫХ ВРЕМЕН ГОДА. ИЗНУРЯЮЩАЯ ЖАРА СМЕНИЛАСЬ ТЕПЛЫМИ ПОГОЖИМИ ДЕНЬКАМИ, А ПЕЙЗАЖИ РАДУЮТ ЖЕЛТЫМИ, ОРАНЖЕВЫМИ И БАГРЯНЫМИ КРАСКАМИ, СРЕДИ КОТОРЫХ ЕЩЕ МЕЛЬКАЕТ ЗЕЛЕНАЯ ЛИСТВА. КУДА ОТПРАВИТЬСЯ НА ВЫХОДНЫЕ? КОНЕЧНО ЖЕ, НА ПИКНИК!

Поездки за город хороши сами по себе, но предвкушение первого осеннего пикника сродни ожиданию праздника. С удовольствием представлять, каким вином вы наполните первый бокал, когда в воздухе аппетитно запахнет дымком. Сухое саперави оставим, конечно же, для шашлыка. К мясу же можно отложить и розовое каберне, которое, впрочем, будет чудо как хорошо и со сливочным сыром дорблю на кусочке свежайшего багета. А можно открыть и нежное, хрустящее алиготе — с ним так славно сочетается нежная рикотта. Ну а если ветер уже свеж, можно согреться глотком янтарного коньяка с тонами увяленных белых фруктов и ванили...

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

И аромат, и вкус, и легкость

В РЕДАКЦИЮ ЖУРНАЛА «ФАНАГОРИЯ» ИЗ МОСКВЫ ПРИШЛО ПИСЬМО ОТ ЧИТАТЕЛЯ И ПОКЛОННИКА ФАНАГОРИЙСКИХ ВИН ТАТЬЯНЫ НЕСТЕРОВОЙ. МЫ РЕШИЛИ ПОЗНАКОМИТЬСЯ ПОБЛИЖЕ И УЗНАТЬ, КАК СОСТОЯЛОСЬ ЕЕ ЗНАКОМСТВО С ВИНАМИ «ФАНАГОРИИ» И ЧТО, НА ЕЕ ВЗГЛЯД, ВЫДЕЛЯЕТ ЕЕ ПРОДУКЦИЮ ИЗ РЯДА ВИН ДРУГИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЮГА РОССИИ.

ТАТЬЯНА НЕСТЕРОВА
инженер по коммуникациям департамента производства и технической политики ЗАО «Русский алкоголь»

Вместе с семьей долго искали вина, которые всем бы пришлись по вкусу. Настоящим открытием стали вина «Фанагории», которые Татьяна попробовала с сыном несколько лет назад в один из отпусков на Тамани. Теперь ни одна поездка к морю не обходится без того, чтобы не привезти несколько ящиков любимых вин с собой в Москву. Особенную симпатию семья питает к винам из коллекций «Номерной резерв», «Крю Лермонт», айсванам, шампанскому, десертному вину «Черный лекарь» и бальзамам.

— Было ли вам интересно отечественное виноделие до того, как вы попробовали фанагорийские вина? Или отдавали предпочтение винам зарубежных производителей?
— По правде сказать, к зарубежным винам отношусь с некоторой настороженностью. Во-первых, в годы перестройки в магазинах было много всякой импортной бурды, и это осталось в памяти. Во-вторых, сегодня о них мало информации в прессе. Конечно, дегустировали разные импортные вина, но ничего не привлекло по вкусу и, наверное, по качеству. Пробовали вина, которые друзья и знакомые привозили из-за границы, но они тоже не впечатлили. А вот шампанское «Абрау-Дюрсо» дома пили с удовольствием. Я люблю сухое, а семья — полусухое. Потом я как-то прочитала, что шампанское украинского Артемовского завода заняло на одном из конкурсов первое место, и стали его покупать для домашних праздников. Стало понятно, какие вина нам нравятся. Но это шампанское нечасто встретишь на полках магазинов. Одно время покупали вина севастопольского завода «Инкерман», но они, на наш вкус, тяжеловаты, а судакское вино «Совиньон Солнечной долины» показалось нам резковатым. Теперь вина этих заводов покупаем как компромисс, если нет фанагорийских.

— В целом вина каких сортов и каких стилей вам наиболее симпатичны?
— Предпочитаю сухое, но не резкое. Иногда полусухое.

— Впервые вы познакомились с винами «Фанагории», приехав на Тамань в один из отпусков?
— Это даже было не фанагорийское вино, а из кубанской станицы Запорожской. Есть на Тамани поселок Кучугуры. Мы отдыхали там и попробовали полусухое, сухое и полусладкое вино из больших коробок, удостоверившись, что упаковка фирменная. Нас убедили, что вино 100 % натуральное. Понравилось все: и аромат, и послевкусие, и легкость в голове. Основной критерий: если голова после двух-трех бокалов легкая, значит, все в порядке: вино, действительно, натуральное. Вот тогда и стало интересно, а какие есть еще заводы на Тамани? Виноградников-то мы проезжали огромное

Нам очень важно мнение Татьяны — как не специалиста, а простого потребителя, для которого мы в конечном счете и работает винодельческое предприятие «Фанагория».

количество, и часто встречались таблички, что это виноградники завода «Фанагория». А что это за завод? Шесть лет назад информации о нем было очень мало. Решили отправиться на эскурсию. Тогда на самом заводе нам побывать не удалось, но в Тамани в дегустационном зале для нас сыном провели лекцию с показом видеоролика о заводе и дегустацией. Начали с полусладких вин, а потом мы попробовали вина NR и сразу поняли по богатству их аромата и глубине вкуса, что до этого мы пили очень простое вино. Узнали, чем шардоне отличается от рислинга, а каберне — от мерло. Это было очень вкусно! Фанагорийский мускат до сих пор вспоминаю с удовольствием!

«ДЛЯ СРАВНЕНИЯ ИНОГДА ПОКУПАЕМ ВИНА ФРАНЦИИ И ИТАЛИИ В ЦЕНОВОМ ДИАПАЗОНЕ 300–400 РУБЛЕЙ И КАЖДЫЙ РАЗ УБЕЖДАЕМСЯ, ЧТО НЕТ, НЕ СТОИЛО СТОИЛО БРАТЬ ИМПОРТНУЮ БУТЫЛКУ».

Стоило только один раз там побывать, и уже ничего больше не хотелось пробовать, только вина «Фанагории». Потом, уже на дегустации в самой «Фанагории», познакомились с винами «Крю Лермонт» и ледяными винами. У каждого вина линейки «Крю Лермонт» настолько яркий, выразительный, комплексный аромат и вкус, что неспециалисту трудно его описать: здесь и смородина, и вишня, и аромат дымка... После этого понимаешь, чем полусладкое вино отличается от премиального. Хотя в отзывах специалистов иногда встречаются

небрежные оценки в отношении ординарных фанагорийских вин, я считаю, что это все же напрасно. В летний день на даче такое охлажденное вино — отличный вариант. Легкость — вот главное преимущество этого вина. Продолжить дегустацию можно «Номерным резервом», а закончить — сладким вином.

— На ваш взгляд, что выделяет вина «Фанагории» в ряду других вин юга России? В чем их особенность?
— Как обыватель могу сказать, что фанагорийские вина отличает особый неповторимый вкус, аромат и легкость. Особенность вин, наверное, в тех сортах винограда, которые завод выращивает. Специалисты говорят, что и климат играет свою

«ДОМА МЫ ЧАСТО УСТРАИВАЕМ ДЛЯ НАШИХ ДРУЗЕЙ ДЕГУСТАЦИИ ФАНАГОРИЙСКИХ ВИН. И ОЧЕНЬ ПРИЯТНО ВИДЕТЬ НА ИХ ЛИЦАХ УДИВЛЕНИЕ И ВОСХИЩЕНИЕ ВАШЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ».

роль. Отдаем предпочтение винам «Фанагории» еще и потому, что были на заводе и видели и сам процесс производства, и оборудование. Для сравнения иногда покупаем вина Франции и Италии в ценовом диапазоне 300–400 рублей и каждый раз убеждаемся, что не стоило брать импортную бутылку. Всегда думаю о том, сколько она к нам ехала.

— Список ваших винных предпочтений как-то изменился или дополнился, когда вы стали поклонницей фанагорийских вин?
— Конечно! Теперь покупаю с удовольствием фанагорийские сладкие вина. Раньше даже не посмотрела бы в сторону сладкого вина! Стал открытием и фанагорийский айсван. Теперь 2–3 бутылки обязательно везем в Москву к Новому году вместе с бальзамами и 2–3 ящиками фанагорийского шампанского — хорошо, если до праздника ящик остается. В этом году шампанское появилось в продаже в Москве, но пока его покупают плохо: рекламы не было вообще, и покупатели его не знают.

— Какие интересные гастрономические пары вы открыли для себя, дегустируя фанагорийские вина с какими-то блюдами?
— Я не придерживаюсь строгих правил: белое вино — только с рыбой, а красное — с мясом. Белое сухое вино из коллекции «Номерной резерв» идет и к рыбе, и к мясу, и к шашлычку — да еще как идет!

— Какие вина вы хотели бы видеть в будущем в ассортименте «Фанагории»?
— Те же, что и сейчас. Лишь бы качество не падало. Дома мы часто устраиваем для наших друзей дегустации фанагорийских вин. Наши рассказы об этих винах захватывают всех слушающих. И очень приятно видеть на их лицах удивление и восхищение вашей продукцией.

На своей земле

В СЕНТЯБРЕ В ПОСЕЛКЕ СЕННОЙ «ФАНАГОРИЯ» ОТКРЫЛА ВИННЫЙ РЕСТОРАН CABERNET. КАК ИЗВЕСТНО, С МЕСТНЫМИ ВИНАМИ ЛУЧШЕ ВСЕГО СОЧЕТАЕТСЯ МЕСТНАЯ ЖЕ КУХНЯ. ЭТИ ЧЕТЫРЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ СПЕЦИАЛИТЕТА — ТОМУ ПРИМЕР.

За свой нежный вкус мраморная говядина уже давно заняла свое заслуженное место в ряду других деликатесов. Тот факт, что мраморную говядину уже успешно делают и на Тамани, обещает стать приятным открытием для тех, кто приедет сюда погостить. Стейк готовится на углях с минимальным количеством специй, чтобы сохранить в мясе природную чистоту вкуса, деликатно оттененную ноткой дыма. Какое вино могло бы составить этому блюду хорошую пару? Пожалуй, пино-нуар из коллекции Cru Lermont — бархатистое, сочное вино с нотами спелой вишни, сливы, малины, тонами фиалки, шоколада и инжира, также аппетитно приправленными дымком.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Fine wine restaurant Cabernet специализируется на приготовлении блюд местной кухни из продуктов, выращенных или выросших на таманской земле. Мясо и рыба готовятся без использования маринадов и сильных специй: только соль, перец и травы с деликатным ароматом, чтобы подчеркнуть природный вкус главного продукта.

Кефаль — еще один таманский специалитет, Этой приготовленной на углях золотисто-бронзовой рыбке-красавице требуется минималистическая подача — лишь зелень да долька помидора и лимона. Но себе в пару она непременно требует вино, конечно же, белое, и пусть это будет рислинг. Надо отдать этому сорту должное — из него получаются очень гастрономичные вина, которые сочетаются с самыми разными блюдами. Сухой, бодрящий рислинг из коллекции «Номерной резерв» с тонами свежего лайма, подсолнуха и луговых трав и тонким минеральным послевкусием, поданный к кефали,— тому подтверждение.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Шашлык — желанное блюдо всех дружеских застолий. И тем интереснее увидеть его в какой-то новой оригинальной подаче. Представьте: вы заказываете шашлык, а вам шеф-повар выносит на блюде большую воздушную закрытую лепешку. Ловкое движение — и внутри нее вы обнаруживаете аппетитные румяные куски мяса, щедро посыпанные колечками лука. Сытное блюдо, требующее себе в компаньоны такое же основательное вино. Еще лучше, если в его купаже будет земляк шашлыка — саперави. В сочетании с «каберне-совиньон» кавказский автохтонный сорт чудо как хорош: мощь объединяется со свежестью, а тона темных ягод, шоколада и кожи — со сливочно-сырными тонами.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Авторское вино из купажа каберне-совиньон и саперави — гордость виноделов «Фанагории». В его аромате тона вишневой косточки переплетаются с тонами сливы, ежевики, черноплодной рябины и копчеными оттенками. Вкус плотный, насыщенный, с шелковистой танинностью, сглаженной выдержкой в дубе, и умеренным вяжущим послевкусием.

ПО МНЕНИЮ ВИННОГО КРИТИКА И ЖУРНАЛИСТА ВЛАДИМИРА ЦАПЕЛИКА, ТОНКИЕ МИНЕРАЛЬНЫЕ НОТКИ, ПРИСУЩИЕ ФАНАГОРИЙСКОМУ АЛИГОТЕ NR, МОЖНО ОБЪЯСНИТЬ ВЛИЯНИЕМ ТАМАНСКИХ ГРЯЗЕВЫХ ВУЛКАНОВ. ГРЯЗЬ, ИЗВЕРГАЯСЬ ИЗ ИХ НЕДР НА ПОВЕРХНОСТЬ ЗЕМЛИ, ОЧЕНЬ БЫСТРО ВЫСЫХАЕТ. СИЛЬНЫЕ ВЕТРЫ РАЗНОСЯТ ПЫЛЬ, ОБЛАДАЮЩУЮ ВЫРАЖЕННЫМ МИНЕРАЛЬНЫМ ЗАПАХОМ, ПО ВСЕМУ ПОЛУОСТРОВУ. ОНА ОСЕДАЕТ НА ВИНОГРАДНИКИ И ПОДПИТЫВАЕТ ЛИСТЬЯ.

Свежайший, только что выловленный пиленгас сразу же доставляется на кухню, где он готовится на углях, чтобы немногим позднее предстать в виде нежнейшего сочного филе. Долька лимона, помидор и зелень в легкой салатной заправке — если в этом радующем глаз и желудок красочном натюрморте чего-то и не хватает, то фанагорийского алиготе — свежего, хрустящего и вместе с тем основательного и серьезного вина с дымно-минеральным ароматом, тонами сдобной выпечки, свежим минеральным вкусом с приятной бодрящей кислотностью и правильной горчинкой, завершает который минеральное же послевкусие,— все как у лучших бургундских алиготе.

Ученые подтверждают, что в ассирийских владениях виноград произрастал в диком виде. Впрочем, во времена Геродота среди возделываемых на вавилонских равнинах культур виноградный куст не встречается. Вместо этого в Месопотамии в больших количествах росли пальмовые деревья, из плодов которых делали хлеб, мед и пальмовое вино.

Вино древних

> *ЖУРНАЛ «ФАНАГОРИЯ» ПРЕДЛАГАЕТ ВНИМАНИЮ ЧИТАТЕЛЕЙ СТАТЬЮ, НАПЕЧАТАННУЮ В ВЕНГЕРСКОМ ЕЖЕНЕДЕЛЬНИКЕ VASÁRNAPI ÚJSÁG («ВОСКРЕСНАЯ ГАЗЕТА») В ДАЛЕКОМ 1864 ГОДУ. В ОРИГИНАЛЕ СТАТЬЯ НОСИЛА НАЗВАНИЕ «ВИНОГРАДНЫЙ КУСТ И ВИНО КАК НАПИТОК У РАЗЛИЧНЫХ НАРОДОВ».*

Многие персы приписывают изобретение вина женщине, так как у их женщин была особая склонность к спиртным напиткам. Бругш пишет: «Персидская ханум, пришедшая на прием к европейскому доктору, вначале спросит его: а можно ли при моей болезни пить вино или водку?»

Очевидно, что вино было известно еще нашим далеким предкам, которые проживали где-то в общей колыбели человечества и говорили на едином для всех языке. Уже арии на своей прародине использовали два слова для обозначения виноградного сока. Эти слова были заимствованы другими языками: племена, переселившиеся на запад, взяли себе наименование с корнем vin, а древние иранцы (авестийцы) использовали слово medo (в персидском яыке оно преобразовалось в mei, в греческом — в μεδο, в немецком — в meth, в английском — в mead), означавшее смешанное с медом вино — этот напиток так же стар, как и, собственно, виноградный сок.

Согласно Писанию, после Всемирного потопа любимым занятием человека стало разведение винограда. После того как Ноев ковчег пристал к берегу и Господь заключил под сенью радуги с человеком мир на этой земле, «Ной стал земледельцем и посадил виноградник». Виноградники, которые начал высаживать Ной у подножия горы Арарат, где пристал ковчег, сохранились и поныне. Жители тех мест, названных когда-то «библейским раем», еще во времена Геродота (ок. 500 г. до н. э.) отправляли вино в кожаных бурдюках в Вавилон, и вавилоняне с благодарностью вспоминали о виноградаре Ное. В Ереване и сейчас показывают иностранцам фрагмент Ноевого ковчега, а тамошнее вино — самое известное в Персии. Ни один другой народ не остался верен этому напитку так, как армянский вместе со своими северными соседями — грузинами. А сколько вина способны выпить грузины — и описать невозможно. Ладны все свое имущество заложить в кабаке и очень недовольны, если у хозяина самой затрапезной корчмы в запасах не окажется вина нескольких видов.

Если мы отправимся на юг по Тигру и Евфрату, берущим свое начало в Армении, то скоро окажемся в Ассирии. То, что с вином познакомились еще древние жители этой страны, подтверждают следующие факты.

· *Как уже упоминалось выше, вино в больших количествах вывозилось из Армении в Вавилон.*

· *О гурманах и влюбленных древние греки говорили так: «Более сладострастны, чем Сарданапал» (последний ассирийский царь Ниневии). О том, что он любил вино,*

Еженедельник Vasárnapi Újság был популярен у венгерской интеллигенции. В нем печатались статьи на общественно-политические тематики литературные новинки (например, рассказы Чехова), путевые заметки и научно-популярные статьи на различные темы. Неудивительно, что одной из таких тем для венгров — народа, который, как считают, принес культуру возделывания винограда и виноделие на новую родину в Европе из своих кочевых странствий по степям Евразии,— стала история виноделия как таковая.

рубрика
История

Греки тоже считались непревзойденными мастерами по производству вина, которое отличалось особой крепостью, сладостью и густотой. Добивались они этого путем тщательного селекционирования виноградных сортов и применения специальных методов агротехники.

пишут многие античные авторы. На постаменте одной из скульптур этого царя высечено: «Ем, пью и люблю; а все другое не стоит и щелчка».

• Среди более поздних артефактов, найденных в Ниневии, есть барельефы с изображениями фигур, держащих бокал.

• Археологи находят не только ассирийские скульптуры с бокалом в руках, винные столики, но и довольно хорошо сохранившиеся глиняные винные кувшины, очень похожие на древнеегипетскую посуду для вина.

• Из книг пророка Даниила, воспитывавшегося при ассирийском дворе, узнаем, что винопитие там было обычным занятием: «Даниил положил в сердце своем не осквернять яствами со стола царского и вином, какое пьет царь». В то время как этот пророк вел себя в высшей степени благочестиво, ассирийский царь Валтасар проводил время в безудержных кутежах: «Вкусив вина, Валтасар приказал принести золотые и серебряные сосуды, которые Навуходоносор, отец его, вынес из храма Иерусалимского, чтобы пить из них царю, вельможам его, женам его и наложницам его».

Гораздо более многочисленные и достоверные сведения о вине находим в более поздних ассирийских владениях — у персов. Те ничего не знали о Ное, но царь персов Джамшид Блистательный, согласно легенде, являющийся автором всех изобретений человечества, упоминается, хоть и косвенно, и как изобретатель вина. В это же время люди узнают о темно-красном виноградном соке, который способствует укреплению человеческого тела и его органов. Происхождение вина описывается так: виноград, сам по себе любимый фрукт людей, не мог храниться в течение всего года, особенно в холодную пору, но, поскольку многие жаждали наслаждаться им зимой и весной, Джамшид отдал приказ отделять виноградный сок от кожицы и семян и привозить ему каждый день на проверку. Это делали до тех пор, пока сок не прогорк. Тогда царь, думая, что сок превратился в яд, отдал приказ закрыть сосуд

ДЕШЕВИЗНА ВИНА ТОЛЬКО ПОДНИМАЛА ЕГО ПОПУЛЯРНОСТЬ У ПЕРСОВ. ТАК, БУТЫЛКА ВИНА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА СТОИЛА 10 СРЕБРЕНИКОВ, ЧУТЬ ПОХУЖЕ — 5 (СООТВЕТСТВЕННО 35 И 18 АВСТРИЙСКИХ КРЕЙЦЕРОВ).

крышкой. В то время одна прекрасная и любимая царем наложница страдала от сильных головных болей, и царь, желая избавить ее от страданий, подал ей яд из закрытого сосуда. Но когда та отпила немного, сразу же развеселилась, головная боль стала утихать; выпив же чуть погодя еще немного, наложница уснула, а когда на следующее утро проснулась, то чувствовала себя вполне здоровой. Поняв причину этого, Джамшид возрадовался, и с тех пор на его столе вино стояло каждый день, а поскольку оно излечило многих болящих, то его стали называть «царским снадобьем». Об этом пишет средневековый персидский историк Мирхонд. Другой персидский писатель указывал, что за свои

Для ароматизации, осветления, предохранения от порчи и придания лечебных свойств винам греки добавляли в них соль и гипс, золу виноградной лозы и белую глину, оливковое масло и миндаль, изюм и кедровые орехи, семена укропа и гороховую муку, мед и молоко.

вновь открытые свойства вино стали называть захер э хоос («сладкий яд»). После распространения в Персии ислама этот благородный напиток был назван «родителем соблазна».

Мастерство персидских виночерпиев приобрело большую известность у греков. Знамениты были своими чревоугодием и распущенностью также их пиры. Часто придворные в пьяном виде обсуждали с царем военные планы и принимали решения, которые потом на трезвую голову приходилось пересматривать заново.

Царь Густапс, во время правления которого жил Заратустра, тоже пил вино, называя виноград «наиблагороднейшим растением». В эпосе Фирдоуси, прославляющем древнейшую историю персидских царей, рыцари неделями выпивают, приветствуя друг друга поднятием бокалов и черпая могущество в виноградном соке. Ни одно празднество не проходило без вина, а царь в день рождения считал своим долгом лично приглашать на пиры гостей и поить их вином. В частности, в книге Есфирь находим описание такого пира, данного царем Ксерксом по случаю своего пребывания в Сузах: «В драгоценных сосудах разносят вино и роскошные блюда. И много вина — по богатству царя».

В книге «Кабус-наме», написанной персидским шахом Кейкавусом для своего сына Гилян-шаха, преподаются советы по винопитию, позволенному только при определенных обстоятельствах: «Тщетно могу я запрещать пить вино; но, если уж пьешь, дорогой сын, то пей, когда смеркнется, чтобы, если споткнешься ты, пьяный, и упадешь, не видели это другие; и если случится так ночью, то стыдиться не нужно, ведь в темноте этого никто не заметит».

Где купить продукцию «Фанагории»

Продукция компании «Фанагория» продается более чем в шестидесяти регионах России.

Такое широкое федеральное присутствие является в первую очередь свидетельством востребованности продукции под маркой «Фанагория».

«Фанагория» сотрудничает практически со всеми федеральными розничными сетями.

Магнит, Ашан, METRO Cash & Carry, real-, Пятёрочка, Перекресток, Карусель, Лента, О'КЕЙ, Дикси, Линия, Копейка, Globus, Седьмой континент, Табрис

Нам интересно ваше мнение о нашей продукции! Пишите нам:
fanagoria@fanagoria.ru

www.fanagoria.ru

реклама

ФАНАГОРИЯ

ПОЛОЖЕНИЕ ОБЯЗЫВАЕТ

КОМПАНИЯ «ФАНАГОРИЯ» ПРИГЛАШАЕТ НА КРАТКОСРОЧНЫЕ КУРСЫ СОМЕЛЬЕ

Проект рассчитан на всех,
кто интересуется благородным напитком,
его историей, хочет научиться разбираться
в тонкостях букета и вкуса, правильно подбирать
гастрономические сочетания. Каждое занятие
завершается дегустацией.

Запишитесь на краткосрочные курсы
сомелье в вашем городе на сайте
www.fanagoria.ru

реклама