

Выездная симпозиция в дегустационном зале ГП «Таврида»

Исторически сложилась еще с конца 18 века специализация хозяйства – на выращивании винограда сортов Мускат, Алеатико, Саперави, Пино-Гри для производства высококачественных десертных вин, выращиваемых без единой химической обработки.

В 1944 году ГП «Таврида» образовался путем объединения трех хозяйств – табаководческого колхоза им. Кирова и винодельческих – колхоза «Коминтерн», винсовхоза «Кастель». Площадь виноградников в 1975 году составляла 404 га, на 1.01.96 г – 317 га. Уменьшение площадей произошло за счет реконструкции виноградников – перевод их с 1981 года на привитую культуру и механизированную обработку. Еще в 1984 году в совхозе 60 га виноградников обрабатывалось лебедкой. Все виноградники совхоза расположены по горным склонам, чем затруднена механизированная обработка. Площадь участков от 0,5 до 3 га, а всего в хозяйстве более 500 участков.

Дегустация вин проходит в старинном подвале 19-го века, который использовался именем Бороздина А. М., находящимся в то время на этой территории. Участники продегустировали следующие вина:

1. «Каберне Совиньон», красное столовое сухое. К самым древнейшим винам на земле можно смело отнести группу столовых вин. Эти вина образуются путем сбраживания сахара, находящегося в соке виноградной ягоды, поэтому их можно рассматривать как «виноградный сок, законсервированный собственным спиртом». Столовое означает употребляемое за столом, во время трапезы. При этом необходимо выполнять одно обязательное условие – не вино закусывать пищей, а пищу запивать вином. В этом случае вполне достаточно 1 – 2 бокалов, что не вызовет алкогольного опьянения, но позволит лучше ощутить вкус пищи, облегчит пищеварение, поможет восполнить потребность организма в органических и минеральных веществах. Красные сухие вина подаются при температуре 16 – 18 °С к блюдам из красного мяса, сырам. Считается, что если в течение 7 лет каждый день пить по 200 грамм такого вина – можно полностью очистить сосуды кровеносной системы. «Каберне Совиньон» вырабатывается только ГП «Таврида» из винограда сорта Каберне-Совиньон, произрастающего у подножия горы Шарха. Вино нарядного ярко-рубинового цвета. Аромат яркий, сортовой, с тонами паслена, фиалки, вишни. Вкус полный, бархатистый, запоминающийся.
2. «Портвейн белый «Партенитская долина». Еще в 15 в. в странах, занимавшихся производством и продажей виноградных вин, виноделы широко стали применять практику спиртования вина, с тем, чтоб оно не портилось при транспортировке. При этом, особенно выделялись по качеству португальские вина, из винограда, выращиваемого в верхнем течении р. Дору. В Англии вина из Португалии назывались «вина из порто», «вино – порто», «порто – вино» и, наконец, «портвейн». Официально это название было закреплено в 1756 г. Портвейны подаются при температуре 18 – 20 °С. Их вполне можно употреблять перед едой в качестве аперитива, т.е. напитка, повышающего аппетит, во время еды (особенно к горячим блюдам – солянке, жаркому), после еды – в качестве десерта. Ординарное крепкое белое вино «Портвейн белый «Партенитская долина» вырабатывается только ГП «Таврида» из винограда сортов Семильон, Альбилю, Верделью. Вино обрело свое название от того, что виноград идущий на его приготовление произрастает в окрестностях небольшого поселка Партенит на Южном берегу Крыма. Технология

приготовления этого вина предусматривает выдержку виноматериала в дубовых бочках и бутах сроком до одного года, что придает ему нарядный золотистый цвет, полный гармоничный вкус и мягкий плодовой аромат.

3. «Портвейн красный Крымский». Марочное крепкое красное вино. Вырабатывается из красных европейских виноградных сортов Каберне-Совиньон, Бастардо Магарачский Алеатико, Саперави, и др. Жаркий засушливый климат крымского южного побережья создает прекрасные условия для производства яркого, запоминающегося и мужественного вина. Букет яркий, плодовой, с тонами сухофруктов и чернослива. Вкус полный, гармоничный, с тонами выдержки. Срок выдержки 3 года в дубовых бочках винподвалов ГП «Таврида». Рекомендуется подавать при температуре 16 – 18 °С. Русский царь Николай II любил запивать этим вином жареного поросенка.
4. «Мускат розовый «Партенитская долина». Солнце и тепло дают вину благородный насыщенный розовый цвет, интенсивный мускатный аромат с тонами лепестков чайной розы и полный маслянистый вкус, а освежающее дыхание Черного моря придает ему своеобразную свежесть, делая это вино нежным и приятным. Аромат яркий, мускатный, с тонами лепестков чайной розы. Десертные вина подают при температуре 16 – 18 °С. Употребляются они после основного приема пищи к десертам (мороженому, тортам, суфле, конфетам и т. д.). Так же и само вино может использоваться в качестве десерта. «Мускат розовый «Партенитская долина» очень нравится французским делегациям, когда они посещают дегустационный зал «Тавриды».
5. «Мускат черный «Карасан». Высококачественное десертное сладкое красное вино. Изготавливается только ГП «Таврида» из уникального сорта винограда Мускат черный (Кальяба), завезен в Крым около 2-х столетий назад и прекрасно раскрывшего себя при изготовлении десертных вин. Новый, нестандартный подход к виноделию Южного берега Крыма позволил получить оригинальное легкое десертное вино, насыщенного рубинового цвета, с тонким запоминающимся ароматом сорта, и легким, бархатисто-оригинальным вкусом с оттенком вишни и шоколада.
6. «Мускат «Царица Феодора». Десертное сладкое белое вино. Вырабатывается только ГП «Таврида» из винограда сортов Мускат белый и Мускат розовый. Специальная технология возделывания и переработки винограда позволяют получать оригинальное вино золотистого или золотистого с мягким розовым оттенком цвета, нежным мускатным ароматом, с оттенками персика и полным, маслянистым, с мускатными тонами вкусом. Своё название вино носит в честь славной и отважной красавицы Феодоры - царицы Сугдейской (Судак). [Сказание о царице Феодоре](#).
7. «Бастардо «Карасан». Высококачественное десертное сладкое красное вино. Изготавливается только ГП «Таврида» из винограда сорта Бастардо Магарачский, произрастающего на Южном берегу Крыма в районе Медведь-горы («Аю-Даг») Цвет вина насыщенный, гранатовый. Аромат яркий сортовой, с тонами молочного шоколада. Вкус полный, бархатистый, с мягким шоколадным оттенком. Легенда о возникновении вина «Бастардо»: крестьянская девушка несла вино в царский подвал, уронила его и разбила, в это время мимо ехал царский сын, который увидел красивую крестьянку и взял её в замок, чтобы утешить. У них родился незаконный сын – бастард, в честь которого этот сорт вина и носит своё название.
8. «Кагор «Карасан» Десертное сладкое красное вино. Вырабатывается только ГП «Таврида» из винограда сортов Каберне-Совиньон, Бастардо Магарачский, Саперави. Готовится по специальной технологии, предусматривающей нагрев дробленого винограда до 65-75 °С с последующим его настаиванием при этой же

температуре в дубовых чанах. Вино, приготовленное таким способом, имеет насыщенный темно-гранатовый цвет, яркий сложный аромат с тонами смородины и молочного шоколада. Большая часть православных церквей Крыма берет «Кагор» именно от ГП «Таврида».

9. «Пино-Гри «Мыс Плака». Марочное десертное ликерное белое вино. Вырабатывается только ГП «Таврида» из винограда сорта Пино серый. Розовато-дымчатые гроздья этого винограда наливаются солнцем и сахаром на шиферных почвах жарких горных склонов, окружающих Мыс Плака. Здесь ягоды легко набирают 26 и более процентов сахара, после чего направляются на приготовление вина. Молодое вино созревает 2 года в дубовых бочках винподвалов ГП «Таврида», где оно раскрывает свой потенциал и приобретает способность дарить радость людям. Цвет вина золотистый, с легким абрикосовым оттенком. Букет сортовой, с выраженными тонами медовой дыни, инжира и оттенком корочки свежееиспеченного ржаного хлеба. Вкус полный, маслянистый.
10. «Мускат белый «Лазурное побережье». Марочное десертное ликерное белое вино. Производится только ГП «Таврида» из винограда сорта Мускат белый (Мускат Фронтиньянский, Мускат Люнель). Есть на Южном берегу Крыма поселок, расположенный на самом берегу моря у южных склонов горы Кастель. Из-за обилия тепла и солнечного света он был назван Лазурным. А произрастающие в его окрестностях виноградные лозы рождают чудесные янтарные ягоды, хранящие в себе всю яркую палитру красок незабываемого крымского лета. Только такие ягоды способны дать жизнь неповторимому солнечному напитку, который всегда способен подарить яркие и неизгладимые впечатления от знакомства с ним. Виноградные ягоды собираются на переработку при накоплении сахара более 29%. А после переработки проходит еще 2 года выдержки вина в дубовых бочках винподвалов ГП «Таврида», прежде чем напиток попадет к своему потребителю. Цвет вина от светло-золотистого до янтарного. Букет яркий, с тонами муската, изюма, меда и легкой нотой цитрона. Вкус полный, маслянистый, изысканно-благородный, с длительным приятным послевкусием. Подобное вино продают в подвалах «Массандры» и называется оно «Мускат белый Красного камня».

По завершению дегустации участники узнали, что предприятие «Таврида» с 2013 г будет преобразовано и не известно какие марки вина будут производиться, в каких объемах и куда будут продаваться. Поэтому лето-осень 2012 года – лучшее время для приобретения указанных вин. Участники воспользовались советом и приобрели некоторые марки для личного использования. [ФОТО](#)