

Выездная симпозиа в дегустационном зале «Массандра»

Периметр большого двора винзавода «Массандра» обозначен двумя зданиями, построенными в разное время. Здание старого завода с массивной башней посередине напоминает средневековый замок: толстые стены из серого камня, узкие окошки в виде бойниц, кованые железом ворота с арочным верхом. Крупнейший в России завод подземного типа с туннелями для выдержки столовых, крепких и десертных вин строился в Массандре под руководством князя Л.С. Голицына с 1894 по 1897 год. Два этажа здания находятся над уровнем площадки, два нижних – подвальные помещения. В них расположены галереи с каменными нишами для многолетней бутылочной выдержки коллекционных вин. Также в здании старого завода находится цех выдержки десертных виноматериалов, музей виноделия и дегустационные залы. Здание нового завода было построено на одной площадке со старым в 1956г. Своими очертаниями оно повторяет архитектурный облик более древнего здания. Два нижних этажа находятся под уровнем площадки; здесь расположены подвалы, в которых выдерживаются крепкие и десертные вина. На третьем этаже находится цех розлива вин и укупорки бутылок, а также склад готовой продукции. В верхних этажах расположены лаборатория, бухгалтерия, вспомогательные службы, дегустационный зал и музей. Заводской двор украшают декоративные бассейны и цветочные клумбы, около которых установлены два памятника корифеям отечественного виноделия: князю Л. С. Голицыну и А. А. Егорову.

Участники посетили верхний винный подвал «Массандры», который был построен в виде семи тоннелей, расходящихся веером из одной соединительной галереи. Длина каждого тоннеля 140 метров, ширина – 5 метров. Эти тоннели высечены в шиферной горе и выложены местным известняком с бетонным сводом донбасскими шахтёрами. Слой грунта над тоннелями у галереи составляют 5-6 м, а в конце – 53 метра. Такая глубокая изоляция тоннелей от внешней среды обеспечивает в течение года постоянную температуру 10-12 градусов, которая считается лучшей для выдержки десертных вин. В конце каждого тоннеля имеются вытяжные шахты, способствующие постоянному воздухообмену. Общая ёмкость бочковой выдержки составляет 350 000 декалитров виноматериалов. В каждом тоннеле бочки уложены в 3 яруса партиями: в каждой партии 50-60 бочек одного вида вина. На первой бочке партии установлен паспорт, в котором указывается название вина, год его урожая, поставщик, количество литров и характеристика вина. В течение нескольких лет бочковой выдержки, сотрудники завода периодически проводят с вином различные операции: переливку, доливку, оклейку, фильтрацию и пр. Перемещение вина производится по системе стеклянного винопровода, опоясывающего все цеха завода. Его протяженность более 20 км.

Не менее интересным оказался средний подвал «Массандры», расположенный в полуподземном этаже. Это подвал прямоугольной формы со сторонами 60 * 150 м. при высоте более 4-х метров. Здесь выдерживаются, в основном, марочные портвейны, и получают они здесь очень высокого качества, как красные, так и белые. В подвале находится около 450-ти огромных бочек ёмкостью от 8 до 15-ти тысяч литров каждая. Общая ёмкость подвала – 600 тысяч декалитров. Портвейны находятся на выдержке в среднем от 3 до 5 лет при средней температуре 16-18. Во время выдержки с вином регулярно проводятся различные технологические операции. Этот сложный многолетний и очень трудоёмкий процесс позволяет молодому вину сформироваться и созреть, то есть получить статус высококачественного вина, готового к розливу в бутылки для реализации или в дальнейшей коллекционной выдержке. Портвейны «Массандры» имеют крепость от 17,5 до 18,5 % об. и сахаристость от 6,0 до 11,0 %.

Участникам симпозиума повезло попасть в «ЭНОТЕКУ» - галереи для многолетней бутылочной выдержки коллекционных вин, которые занимают два нижних этажа Главного подвала. Князь Лев Сергеевич Голицын, будучи Главным виноделом Удельного ведомства, заложил в проект подземного завода в Массандре 8 малых и одну большую галереи с каменными нишами для вин. В каждой нише помещается более 500 бутылок, а общая площадь энотеки рассчитана на 1 миллион бутылок.

В коллекции «Массандры» собраны вина крупнейших винодельческих стран – Франции, Испании, Италии, Германии, Португалии, которые были подарены местным дворянам или хранились в подвалах их замков, а после революции были транспортированы на хранение в подвалы «Массандры». Но основное количество вина представлено, конечно, массандровскими винами. Состав коллекционных вин Массандры очень разнообразен: представлены все типы вин, начиная от столовых, крепких и заканчивая десертными. Ежегодно коллекция пополняется различными марками вин. Когда ординарное (свежее) вино разливается по бутылкам и активно продается, виноделы следят за остатком, и, когда остается 1000 бутылок вина определенной марки – его помещают в энотеку и продают в коллекции по высокой цене, которая возрастает каждый год на 10%. Лучшие старые образцы Массандры противоречат представлениям учёных о винах. Они живы, несмотря на то, что давно минул отмеренный им срок. Иноземные и местные в бутылках старинной формы, покрытые вековой пылью, лежат в каменных нишах, со временем улучшаясь и совершенствуясь. В зрелом вине, при длительной бутылочной выдержке (100 и более лет), создаётся полная гармония вкуса, образуется тончайший букет и чудесное послевкусие. Бутылка коллекционного вина может рассказать многое о природных условиях года урожая, способе приготовления напитка, условиях его выдержки, расцвете и особенностях старения вина. Она способна вернуть ушедшее время! Массандровская коллекция всегда квалифицированно комплектовалась. В трудные исторические моменты за её сохранность люди боролись, невзирая на угрозу собственному существованию. В годы Великой отечественной войны лучшая часть коллекции была эвакуирована благодаря героическим усилиям сотрудников завода. Уникальные вина, пережившие эвакуацию, сейчас «живут» в каменных галереях. Большая часть коллекционного фонда Массандра предназначена для свободной реализации. Коллекционные вина, являясь результатом упорного кропотливого труда многих талантливых русских специалистов, таят в себе огромные возможности по укреплению позиций высококачественных вин и возвеличивания славы отечественного виноделия.

Симпосиаты «Индустрии будущего» увидели шедевр коллекции «Массандры» – испанский «Херес де-ла-Фронтера» 1775 года урожая. Несмотря на столь преклонный возраст, это вино хорошего сложения с прекрасными хересными тонами. Оно было высоко оценено специалистами на аукционе «Сотбис», где бутылка Хереса была продана за 50 тысяч долларов.

После экскурсии по подвалам группу участников симпозиума провели в музей виноделия, где продолжили рассказ:

а) период античности и средневековье

Виноградарство и виноделие являлись одними из древнейших отраслей хозяйственной жизни Таврики – Крыма. Культурные виноградные посадки появились в Таврике во время образования греческих городов – полисов в VI-V веках до н.э. В Музее виноделия Дегустационного комплекса «Массандра» представлены некоторые из пифосов – глиняных сосудов для брожения и выдержки вина, которые вмещали до 300 литров. Перевозили вино в амфорах, вкопав по ручки в песок для устойчивости. Разводили вино

водой в специальных сосудах – кратерах, которые ставили на столы во время праздничного застолья. Также представлено множество керамических чаш, кубков, киликов для питья вина разных исторических периодов. Расцвет средневекового крымского виноделия приходится на 8-10 века. На всей территории Крыма, даже в маленьких горных и пригородных селениях, выращивали виноград, используя террасы, как в античности. Традиция поливного виноградарства была завезена в Крым итальянцами – генуэзцами и венецианцами. Амфоры в то время делали с крутым дном и перевозили их в лежачем положении. На горлышках иногда ставили личное клеймо хозяина. Виноградарству и виноделию в средние века придавалось такое значение, что во время уборки винограда с 15 сентября по 15 октября не проводились судебные разбирательства. Изготовление и продажа вина были очень прибыльным делом. Большие партии вина покупались кочевыми народами Приазовья, Северного Кавказа и Поволжья. При Крымском ханстве (XVI-XVIII вв.) объем виноделия в Крыму сильно сократился. В основном, виноделием занималось христианское население Крыма – греки, армяне.

б) период русского виноделия.

После присоединения Крыма к России началось освоение новых земель. Многие помещики, селившиеся в Крыму, стремились вложить средства в развитие виноградарства, так как считали эту область хозяйства весьма прибыльной. Поскольку русской школы виноделия ещё не было, помещики приглашали европейских виноградарей и виноделов без разбора и много высаживали европейских сортов винограда. Иноземные специалисты добросовестно переносили привычные им методы агротехники и технологии вин на крымскую землю, не учитывая особенностей климата и почвы. Это приводило к тому, что элитные европейские сорта винограда давали посредственное вино. С начала XIX века начинается изучение особенностей крымской природы и поиск лучших методов для изготовления русского вина. В 1828 году при Никитском ботаническом саде открылось Магарачское училище виноделия, которое стало пропагандистом передовых методов. При переработке винограда использовали деревянную тару, а брожение и созревание вина проходило в дубовых бочках. Разливали вино в бутылки зелёного или тёмного стекла. Первые стеклянные бутылки стали изготавливать во Франции в XVII веке, где они делались вручную, путём выдувки.

В 20-е годы XIX века в Крыму было много винодельческих хозяйств, но самым крупным было хозяйство графа М. С. Воронцова. Виноградники и винподвалы были расположены в Алушке, Ай-Даниле, Гурзуфе, Массандре. В музее представлено фото старого Воронцовского подвала в Массандре, где изготавливались различные виды вин. Однако ещё долго крымские вина не имели своей марки, изготавливаясь кустарно, и не могли конкурировать с французскими или немецкими (рейнскими) марками. Профессионально – научную и промышленную основу не только крымского, но и всего русского виноделия заложил князь Лев Сергеевич Голицын. Он и его ученики создали русскую науку виноградарства и виноделия, создали первые крымские марки вин; некоторые из них существуют и до сих пор: Портвейн красный Ливадия, Мадера Крымская, и другие вина.

в) период советского виноделия.

Достижения русской школы виноделия были перенесены в советскую школу, которая продолжила и укрепила традиции. В 1936 году создаётся винодельческий комбинат «Массандра», главным виноделом которого стал Александр Александрович Егоров. Этот талантливый винодел доводил до совершенства различные виды массандровских вин и вводил в производство новые марочные напитки.

С 1955 года вина «Массандры» участвуют в престижных международных конкурсах, где завоёвывают в общей сложности 214 медалей и 13 кубков Гран-при и Супер Гран-при. Дважды этот кубок получил прославленный «Мускат белый Красного камня». На сегодняшний день это самый титулованный напиток «Массандры» - на крупных международных конкурсах он завоевал 17 золотых медалей. Это замечательное ликёрное вино насыщено ароматом мускатных ягод с медово-цветочными тонами, а изысканный вкус персика с оттенком лимонно-апельсиновой корочки делает это вино неповторимым, нежным и благородным.

По окончании экскурсии все участники симпозиума прошли в «Мадерный» дегустационный зал, оформленный в виде палубы корабля. Было предложено продегустировать 9 вин, в т.ч. одно коллекционное 1937 года разлива.

1. «Столовое красное Алушта». Вино гранатового цвета. Букет сложный с ощущением сафьяна, ароматами фиалки, резеды, цветущего винограда. Вкус мягкий с приятной свежестью, очень тонкий и пикантный. При многолетней выдержке букет становится ещё ярче, сложнее и тоньше. На международных конкурсах вино награждено тремя золотыми и одной серебряной медалями. Как правило, это вино подают к различным мясным блюдам. «Столовое красное Алушта» благотворно–лечебно влияет на пищеварительный тракт человека, предохраняя от кишечных инфекций.
2. «Херес Массандра». Отличительной чертой приготовления вина этой марки является выдержка в течение года под плёнкой хересных дрожжей. В процессе хересования и последующей термической обработки в вине накапливаются альдегиды и ацетали, в результате вино приобретает специфический вкус, с лёгким тоном горького миндаля и калёного орешка. Процесс формирования и созревания вина длится долгих 4 года. Вино ярко-золотистого цвета с едва заметными зеленоватыми отблесками. Букет ошеломляет множеством самых сложных ароматов: тонкий и сложный. С возрастом добавляются коньячно-ванильные тона. Послевкусию богатое и долгое. Не найти лучшего вина для задушевных бесед в компании, для различных приемов, вечеринок, когда не следует накрывать обильный стол. В таких случаях к этому вину уместны легкие закуски: маслины, сыры, овощные салаты, тартинки.
3. «Мадера Массандра». Вина в бочках с острова Мадейра возили через Атлантический океан в Индию и на остров Ява и в результате длительного прогревания бочек тропическим солнцем, вино приобретало особо пикантный, пряный букет и вкус. Это свойство Мадеры – улучшаться в результате длительной солнечной выдержки – сейчас используется в Массандре. Особенностью приготовления этого вина является 5-летняя выдержка на солнечной площадке в неполных дубовых бочках. Это создаёт условия для прохождения в вине процесса мадеризации, сообщающего вину особый пряный букет и вкус. «Дважды рождённая солнцем» - называют мадеру. За время выдержки от испарения теряется до 40% первоначального объема вина. Готовое вино крепкое, оно содержит 19,5% спирта и 3% сахара. Цвет нарядно золотой с лучистыми искорками в бокале. Букет полно выраженной мадеризации, тонкий, хорошего сложения. Вкус полный, гармоничный, жгучий, с яркими тонами калёного орешка. С возрастом, при бутылочной выдержке в коллекции, добавляются ванильные и коньячные тона. По изящности и тонкости этому вину нет равных среди многочисленных сортов мадеры. Мадеру также называют дамским коньяком.
4. «Портвейн красный Массандра». У обывателей портвейн обычно ассоциируется с дешевым пойлом, которое разливалось в советское время и потому приобрело

дурную славу, тем не менее это вино в Массандре вырабатывают с 1894 года из винограда сорта Мурведр. Это вино любила пить царская семья, а лейб-медик Николая II – Боткин Евгений Сергеевич – рекомендовал продавать «Портвейн красный Массандра» в аптеках, как лекарство. Три года вино выдерживают в дубовой таре в подвалах винодельни Алупки. Проходя портвейнизацию, оно накапливает те отличительные свойства, которые потом в готовом вине так поражают своим своеобразием. Этот старинный марочный портвейн имеет все параметры классического стиля и за это очень ценится знатоками, которые уверяют, что «Портвейн красный Массандра» предназначен для мужчин, и лучшего вина для них нет в мире.

5. «Токай Южнобережный». В начале XIX века на южный берег Крыма из Венгрии, района Токай, были завезены виноградные лозы сортов Гарс Левелю и Фурминт. Эти токайские сорта обрели здесь свою вторую родину и проявили во всей красе свои свойства, дав виноделам возможность создать необыкновенное вино, своим качеством намного превышающее традиционные токайские вина. Таким вином является «Токай Южнобережный». Вино десертное, вырабатывают его с 1932 года. Вино необычайно оригинально, уникально, с течением лет не только сохраняет, но и приумножает свои достоинства. Так, в возрасте свыше 100 лет это элитарное вино получает самые наивысшие оценки качества. Об этом вине существует интересная история: глава венгерской делегации, приехавшей на дегустацию в «Массандру», попробовав «Токай Южнобережный» сказал: «Только национальная принадлежность не позволяет мне сказать, что Ваш «Токай» лучше».
6. «Мускат розовый Массандра». Вырабатывают с 1995 года из винограда сорта Мускат розовый, выращиваемого в хозяйствах объединения. Вино от светло- до тёмно-розового цвета. Букет сортовой с нежным ароматом лепестков розы и пряно-медовыми оттенками. Вкус гармоничный, свежий, приятный.
7. «Пино-гри Ай-Даниль» Высококачественное ликерное вино, ещё один шедевр «Массандры». Впервые оно было создано в 1880 году и продолжает производиться до настоящего времени. Для приготовления уникального вина используют виноград сорта Пино серый, произрастающий в окрестностях поселков Гурзуф и Ай-Даниль. После двухлетней выдержки в дубовых бочках в прохладе горных тоннелей вино готово к употреблению.
8. «Нектар Массандры». В коллекционном фонде энотеки "Массандра" хранится оригинальное ликёрное вино, произведённое на Южном берегу Крыма более 100 лет назад, с использованием технологических приёмов, которые впервые были внедрены на юге Испании, в местечке под благозвучным названием Малага. Сегодня в Украине виноделами "Массандры" возрождена технология приготовления этого элитного марочного ликёрного вина. Производится оно из винограда сортов Кокур белый, Бастардо магарачский, Каберне-Совиньон. Возрождённое марочное белое ликёрное вино "Нектар Массандры" выпущено впервые в 2009 и является образцом новых вин "Массандра", продолжающих плеяду знаменитых крымских вин.
9. «Мускат розовый Гурзуф» 1937 г. разлива. Марочное розовое десертное вино. Один из представителей славы десертных и ликерных вин «Массандры». Вино обладает абрикосовым цветом, сложным, изюмно-смолистым букетом с тонами увядающей розы. С полным, гармоничным, обвораживающим вкусом свежим и маслянистым одновременно.

Воодушевленные дегустацией участники с удовольствием приобрели понравившееся марочное вино себе и для подарков своим коллегам, друзьям и близким.