

Вадим Скардана • Наталья Сорокина



**Вадим Скардана
Наталья Сорокина**

Грузинское вино: ренессанс

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=18151368

ISBN 9785447468798

Аннотация

Прежде всего эта книга для потребителя. То есть конечного адресата стараний винодела. Вокруг нет недостатка в справочной литературе для винных критиков, сомелье, импортеров, но есть нюанс – это к профессионалам. По сути, перед вами алкогольный гид, навигация в среде современного грузинского виноделия. Здесь же – об истории грузинского вина, уникальных технологиях его производства, посещении винных хозяйств, вкусовых нюансах напитков... И несколько застольных историй – Грузия, куда без этого.

Содержание

Предисловие	5
Вечный хоббит или гимн древнейшей профессии	5
Пролог	12
Нулевой километр	18
GEORGIAN WINE & CULTURE	26
Часть I	32
Глава 1. С оглядкой на историю	33
Глава 2. Цинандали, Напареули, Мукузани и другие европейские ценности	39
Глава 3. Хванчкара, Киндзмараули, Алазанская Долина – три лица советской империи	46
MTEVANI	52
V&D Usakhelouri Winery	55
ALEKSANDREULI WINERY	57
Глава 4. Монастырские вина Грузии	59
Конец ознакомительного фрагмента.	64

Грузинское вино: ренессанс

Вадим Скардана Наталья Сорокина

Дизайнер обложки Вадим Скардана

Фотограф Наталья Сорокина

Фотограф Вадим Скардана

Иллюстратор Вадим Скардана

Редактор Елена Виткова

© Вадим Скардана, 2020

© Наталья Сорокина, 2020

© Вадим Скардана, дизайн обложки, 2020

© Наталья Сорокина, фотографии, 2020

© Вадим Скардана, фотографии, 2020

© Вадим Скардана, иллюстрации, 2020

ISBN 978-5-4474-6879-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Вечный хоббит или гимн древнейшей профессии

У Отара Иоселиани есть картина, которая на первый взгляд стоит особняком в его фильмографии – «И стал свет». Это притча о жителе африканской деревни, рассорившемся с женой, – барышня в итоге ушла, прихватив потомство. Другой бы сгонял в соседнюю хижину за новой подругой, делов-то, а этот как-то не того, уперся. Собрал пожитки, снарядил вьючное животное. И весь фильм он в пути, ведь очень надо вернуть всё как было. Так совпало, что вокруг малость беспокойно: город, как умеет, теснит село, вырубаются леса, сменяются общественные формации и религиозные учения, а чёрный парень всё идёт, понукая ослика, невозмутимый и обтекаемый как колобок. Он возьмёт не напором, а постоянством. Всё происходящее не прилипает к нему; он мало годится в герои, но попробуй сбей его с прицела. Мир давно слетел с резьбы, стоит ли отвлекаться? Есть задача – реализуйся, нечего.

Иоселиани – тот сорт гения, что не лупит по болевым зонам и не тормозит, но претендует на полный ресурс вни-

мания, тут надо сотрудничать, прислушиваться. В фильме – ненавязчивая подсказка: на деревенском собрании, где вынужден в пути задержаться наш герой, на красном кумаче виден транспарант на грузинском – своего рода скрытый ориентир, и он недвусмысленно отсылает к иному пространству. Да, так и есть – тут, если вдуматься, очень грузинская история, ибо она о том, что грош цена всем глобальным сдвигам реальности для того, кто не мыслит историческими категориями. Его мир устойчив, а если вдруг нет, то он с воловьим упорством будет тянуть его в исходное состояние, и это единственное, что ему важно. В гробу он видал ваши девизы и лозунги, у него семья.

Само собой, он уязвим. История может растоптать его походя, не отвлекаясь. Но, покуда жив, он, как муравей, прутик к пруту будет строить свой шалаш, нору или что у него там, а потом тащить туда всех, кто радует, остальное – наведённое. Потому что флаги сменяют, законы перепишут, и не раз, заёмные идеологии обещутся здесь о привычный быт, и снова станет уютно, сколько бы не штормило. Как сказал достойный литератор, «познавший вечное не зависит от временного».

Ценности Западного мира можно, с некоторыми оговорками, свести к краткому определению: это культура, которая ЛОЯЛЬНА К ОБЫВАТЕЛЮ. Здесь итог огромной суммы исторических предпосылок, но итог совсем недавний – ему, в общем, не более полувека. С грузинским укладом

это, как ни смешно, рифмуется прекрасно, даром что тот в разы древнее. Представления о народе часто формируют с оглядкой на эпос, но куда нагляднее тут фольклор. Эпос проектирует нацию, а фольклор иллюстрирует её. Воистину, не из гущи народной явился в грузинские сказки Амиран, несущий в себе черты Геракла и Прометея одновременно. Но или это эпос, или я ничего не смыслю в героизме. И если без него, то выйдет набор притч с одной бесспорно сходной чертой: это всегда ироничный сказ о маленьком человеке, угодившем в большой переплёт. Европейская литература стала выдавать подобных героев лишь менее столетия назад, пройдя с небольшим перерывом две чудовищные войны, – тогда и возникали бравый Йозеф Швейк и хоббиты. Их тоже вытолкали из уютного, обжитого мира на исторический простор, где творятся жуткие дела, и всюду орудует беспримесное зло, не соблюдающее никаких конвенций. Грузия, с редкими передышками, прожила так чуть ли не тысячелетие – не то чтобы приспособившись, но свыкшись, и долгая, страшная селекция, не соразмерная с масштабом страны, вывела тут цепкий биологический вид – на первый взгляд беззащитный, но умеющий обустроить жизнь в любых, пусть самых непригодных, обстоятельствах. Эта культура не воинственна, но её можно раскатать на подвиги, потому что выросшие в комфорте и безмятежности хорошо представляют, что им защищать. Уютный дом – мера решимости защитника. Можно сделать воина и из хоббита – да ещё

и какого, но это опция, а не натура. Не спешите умиляться, он во всех смыслах так себе герой – но «настоящих буйных» перебьют, не поголовно, так в большинстве, а с этим пусть не воспаришь, зато скорее всего выживешь. Где сгинет Дон Кихот, там Санчо уцелеет. Тут у него фора, он сливается с пейзажем, не торчит и воевать станет хозяйственно, домовито, без истерик. От всех, кто комиссарил, будет мокрое место, а он пройдет, где танки вязнут. Вздор, что гедонисты воюют плохо, – плохо воюют садисты и палачи, эти не привыкли к сопротивлению, а гедонист из всего устроит праздник, а там, глядишь, и повезёт. Хороши в предельных ситуациях как раз те, кто любой бытовой эпизод стремится прожить с предельным погружением. Я столько раз наблюдал, как прирожденные агрессоры были на одном лишь кураже биты людьми послабже, а то и вовсе неженками, что и вспоминать лень. А ведь, если вдуматься, всё логично: за первыми лишь некоторые навыки нанесения ущерба, за вторыми – общая установка на безбедное существование. Кошка – маленькое, томное и вальяжное существо, но вы видели её в бою. В том числе и с цепными псами.

На странном союзе любви к уюту с каким-то детским, иррациональным бесстрашием, похоже, замешано здесь вообще всё самое главное. Иначе, впрочем, не могло и быть, ведь у грузин доверительные отношения с мирозданием – может, и малость инфантильные, но уж больно подкупает и расслабляет здесь сочный, перезрелый антураж; природа вообще об-

служивает тут по высшему разряду, а если и взбрыкивает, то не так уж часто, а беда приходит обычно откуда-то извне, из-за привычного периметра.

Вино на этой территории родится почти рефлекторно, это часть её базовой комплектации, более или менее естественное состояние среды. Без него тут никак, это заложено в формат, в структуру, оно здесь – условие осуществления проекта, равновесия, возврата к норме. Не будет Швейцарии без шоколада, сыра и часов – не потому что без них выйдет коллапс, а просто это забито в несущую конструкцию, и Грузии без вина не будет. Этот пазл так собирается. И только так.

Винодел тут не профессия, скорее, доктрина – профессия давно бы трансформировалась, обернулась чем-то плохо узнаваемым. Профессии столько не живут. Нигде. Так сохраняются лишь глобальные идеи. Здесь многократно обнулялось всё, включая государственность, и местные давно усвоили: ухватиться можно лишь за очень древние и проверенные вещи. Архаики на единицу площади тут и сейчас предостаточно, но никакой другой род деятельности не выдержал здесь восемь тысячелетий. Если вдуматься, он даже не так уж изменился – ни ремесленно, ни, тем более, идейно. А ведь это до сих пор очень незащитный труд. Когда природа начинает сводить счеты, она не действует избирательно – достаётся всем. И цена авторской пометки или беспечности тут по сей день крайне высока. При всех современных знаниях и технологических прорывах винодел и сейчас без-

оружен перед многими обстоятельствами. И тогда уж нужна отвага: на поиск, эксперимент, иногда радикальный пересмотр привычных решений, потому что профессиональные риски здесь глобальны – загубленный урожай или загубленный продукт. Случается – загубленная репутация. Это ремесло, которое доросло до искусства именно благодаря исходной уязвимости, такое во все времена дает шанс проявить лучшие качества.

Земля плюс нация не есть страна, тут не арифметика, а неевклидова геометрия, и надо добирать договорами – общественными или с силами свыше, а то выйдет как рис без соли: съедобно, и только. Земле-то ничего не сделается, она как вертелась до всяких наций, так и будет, и надо бы платить ей чем-то созидательным, а то дороже встанет. Мы и впрямь так откупаемся, штучно или целыми народами, кто во что горазд – литературой, кухней, наукой или ремёслами. Халявы нет, есть отсрочка платежа с процентами, и надо же как-то отчитываться перед Небом – за этот аванс в виде пейзажей, продуктовой корзины и прочих щедрот. Что-нибудь нужно предъявлять в ответ арендодателю – был же, наверное, такой контракт. Грузия отдаёт разным, тут царит стилевой разноречивой, но вином – уж точно, так повелось слишком давно, она ни в жизнь не пойдёт теперь против жанра. Все захватчики растеряли империи, а то и вымерли совсем, а местные всё уповают на Небо и ковыряются в земле, выходит – неплохо освоились, не повредили главного. Ну, или контракт всё же

был – они толком не помнят. Но отработывают.



Пролог

С отправной датой вышел конфуз. Я, конечно, не про 8000 лет грузинского виноделия – это торчит на вас из каждого буклета и вообще никакая не дата, а пробег. Речь о новейшей истории. Само собой, невозможно до дня и часа отследить зарождение перемен, но примерно с начала нулевых приличное вино вновь стало здесь нормой. Ты, как прежде, покидал магазин с ёмкостью, за которую не совестно будет перед собутыльниками, это не требовало усилия. Дальше – больше, но давайте зафиксируем: с новым тысячелетием начался подъём. За последующие два десятка лет вино прошло здесь полную реабилитацию после горбачёвского геноцида и пост-советских кустарных напитков сомнительного свойства. О борьбе за трезвость и вырубке виноградников в своё время прекрасно высказался Ю. Г. Кобаладзе: «Давайте тогда уж и посевы сжигать, а то от хлеба полнеют». Свято место в 90-е заполнил народный контрафакт – жуткое пойло для тех, кого не добились войны, криминал, отсутствие воды, отопления, электроэнергии, дорог и здравого смысла. Качество продукта соответствовало состоянию страны. Вариации этих веществ по разным данным содержали карамель, димедрол, дрожжи и красители и располагались в диапазоне от невыносимых до опасных. Вспоминается Макаревич:

Я с детства пил лишь то, что любил,
А вовсе не то, что полезней.
Я просто не знаю как я уцелел...

Для тех, кто уцелел, сохранив при этом печень и вкусовые рецепторы, нулевые стали началом новой эры. Давайте назовем всё своими именами: российское эмбарго обернулось ренессансом грузинских вин. Это было ох как непросто – пропихнуться на избалованный европейский рынок, где чуть ли не каждая вторая страна преподносит миру не худшие вина, да ещё от души представлен Новый Свет. Устроиться в этой компании – уже серьезная заявка на эволюцию. Здесь удалось, пожалуй, главное: удивить бывалого потребителя. Правда, грузины не сразу очаровали демократов традиционными ценностями – густыми, танинными напитками, выдержанными в глиняных чанах (квеври). Прежде чем стать полноправным фигурантом винного мира, этот специфичный продукт пережил разное – от тотального неприятия, до восторгов и экспорта технологии. Появились и новые вина, созданные по старосветскому образцу, глубокие и сдержанные, порой даже выхолощенные. Можно по-разному относиться к таким шалостям, но легкий тактический прогиб в сторону европейского стиля интересен хотя бы тем, что не имеющие прямых аналогов автохтонные сорта, попав в дуб (чего со многими из них сроду не происходило) обрели иной акцент. Пусть этот поворот сюжета не вводит в заблужде-

ние: подобный опыт уже был, более того – самые долгосрочные проекты грузинского виноделия – Мукузани, Цинандали, Напареули, Гурджаани, – его прямое следствие. Не знаю, долго ли нам ждать следующего поколения вин-долгожителей, но текущая сводка о винах нового тысячелетия, многие из которых обладают серьезным дальнобойным потенциалом, совершенно необходима.

Интонация в повествовании – не последнее дело. Можно в хлам загубить хороший, выверенный текст идиотским пафосом или истеричной нотой – сплошь и рядом. Эпическое спокойствие учебной литературы тут также не годится. Грузинское вино – пусть информативное, но приключение, и заздравный, игривый тон здесь, вероятно, уместен – само собой, как сервировка мысли, а не её замена. Всё верно: смахивает на стратегию тамады в небольшом застолье – но юмор не должен быть натужен и эклектичен, а пафосу возбраняется подавлять смысл. Печатный текст призван давать какую-никакую нагрузку на мозг, и превращать его в чистое развлечение в нашем случае непростительно. Это, как вы поняли, шпаргалка – будем выкручиваться с оглядкой на неё.

История нет-нет, да и проглядывает в нашем повествовании, куда же без ссылок на славное прошлое – с таким-то багажом. Мы смотрим на неё через призму напитков, наш раздел писали не победители, скорее потребители, и к лучшему – так обычно честнее и объективнее. Сегодняшний рассказ о виноделии страны мог бы выйти обширным и не все-

гда увлекательным, и мы решили вычесть из него заводской сегмент. Биографии гигантов особо не вдохновляют (спойлер – продукт, главным образом, тоже): все крупные производители несчастны тут одинаково – они в плену у амплуа, ни охнуть, ни вздохнуть. Малым хозяйствам подобные терзания не близки, счастливы они штучно и в разнбой: имея несолидарный взгляд на потенциал сортов и нюансы технологий, эти вытворяют что хотят: брак так брак, шедевр так шедевр; глаза боятся, руки делают. Есть риск убить время, пробуя сомнительные образцы и созерцая крайности, но это, чёрт возьми, окупается, всё лучшее рождается здесь в этом регистре. В конце концов, это самый привычный для страны формат – с той лишь разницей, что кустарь не всегда имел шанс, да и желание снабдить своё вино этикеткой. Наш разговор будет строиться вокруг небольших хозяйств – из тех, что показались наиболее любопытными в силу выраженной авторской стилистики. Зацепим мы и узкий, но набирающий мощь сегмент – органические вина и виноделов, исповедующих идеологию их производства.

Негоже с головой погружать читателя в специфический сленг, мы будем аккуратны. Рискнём для начала взглянуть на вино как на более или менее цельный феномен, оставив пошаговый разбор нюансов производства, работы с почвой и лозой узкопрофессиональной литературе. Грань между энтузиастами и людьми с дипломом сейчас как никогда размыта, самообозованием в той или иной форме заняты сего-

дня все, и те, кто пьют, и те, кто делают, и кто активнее – ещё большой вопрос. Истинно говорю вам: блажен, кто сел за учебник, скорбная участь ждёт полуграмотных. Потребитель здорово подрос, эволюционировал и тянет за собой винодела. Он, потребитель, капризен, много путешествовал и отличит теперь хачапури от чакапули, и уксус от вина, будьте уверены, отличит. Ему ещё надо суметь понравиться. Вокруг нас нет недостатка в материалах, интересных винным критикам, сомелье, компаниям-импортерам – честных, подробных справочников, нафаршированных данными о площадях виноградников, технологических изысках, температурных и иных характеристиках микрозон – но, ещё раз: книги для ПОТРЕБИТЕЛЯ, то есть, конечного пункта и адресата стараний винодела, здесь пока не написано. Это ужас ведь что такое. Будем исправлять.



Нулевой километр

Есть предложение. Давайте ещё на берегу договоримся вот о чём. Я берусь схематично изложить базовые отличия местных технологий виноделия – не надувая щёк и не нагружая ваши уши сложной терминологией и прочими макаронными изделиями, простым и родным обывательским языком. Не пугайтесь: ничего особенного, просто ряд комментариев общеобразовательного характера. Но несколько слов придется для себя зафиксировать, дабы потом не отвлекаться на поиски разъяснений. Итак.

Традиционную грузинскую технологию от общепринятой европейской отличают два основных критерия. Первый – что именно участвует в процессе брожения, и второй – где происходит сам этот процесс.

1. Помимо сока, местные правила прямо предписывают участие в ферментации черенков (гребней), кожицы и косточек – иначе говоря, мезги, которая здесь именуется чача. Далее, в зависимости от региона страны, фигуранты в основном остаются, но варьируются их сроки пребывания в ёмкости и наличие гребней, а температура брожения зависит от объёма сосуда для рождения вина и методики винодела. В европейской же версии мезга почти в полном составе исключена из номинации, у красных и розовых кроме сока наблюдается присутствие кожуры.

2. В Грузии процесс брожения исторически происходит в глиняном каплеобразном сосуде, зарытом в землю по самое горлышко. На Востоке страны, в Картли-Кахети изделие именуется «квеври», в Западной Грузии – «чури», в Мегрелии – «лагвинари». Процесс производства квеври – дело трудоёмкое, гончарный круг здесь не используется. По факту, сосуд возводят как дом, последовательно наращивая вверх небольшими «этажами» по всему периметру. Искусство заключается в том, чтобы придать квеври обтекаемый вид, получив в итоге гармоничную форму с отсутствием изломов и граней. С учетом того, что объем изделий обычно колеблется от 50 до 5000 литров с соответствующими габаритами, есть позыв смотреть на этот труд с огромным уважением. Горловина квеври герметично запечатывается каменной или деревянной шайбой и смазывается по периметру глиной. Советское виноделие, со свойственной ему тягой к упрощению всего и вся довольно часто изымало сосуд из процесса, и массовое производство вполне обходилось унифицированными металлическими ёмкостями. Задачи по тотальному упразднению технологии правда совершенно не стояло, но она и не доминировала. Справедливости ради обмолвлюсь, что домашние крестьянские хозяйства не отступали от канона, но то была не государственная политика, а частная инициатива. Настоящий реванш квеври состоялся лишь в нулевых, и он, рискну сказать, вернул себе все позиции на долгие годы – слишком уж много специфических качеств

местных вин завязаны именно на технологию, где квеври, как сказано выше, не последний фигурант.

Прекрасный винодел и врач Эко Глonti остроумно сравнил квеври с маткой, и не для красного словца. Генезис формы сосуда подтверждается и лингвистически: в грузинском языке винодел скорее всего не позволит сказать о себе «делаю вино» – здесь говорят, что оно настаивается (акенебс) или рождается (шоба). А «делают» (акетебс) при вине звучит с несколько прохиндейским оттенком, так обычно говорят про контрафакт. Вот и думай: одни детей «делают», а у других вино «рождается».

«У меня приблизительно два сына», – эту фразу приписывают всеми любимому Виктору Степановичу Черномырдину. Так вот, о детях. Грузинская технология имеет примерно две единоутробные модификации: кахетинскую и имеретинскую, иными словами Восточную и Западную. А «примерно» – потому что имеретинская, переселённая в более холодные условия, даёт ещё одну версию, рачинскую, – местный метод производства природно-полусладких вин Северо-Запада страны. Он же был позднее (1942 и 1958) частично применён и в Кахетии, где дал великолепные Киндзмарули и Ахашени, тоже полусладкие. Но обо всём по порядку.

По-кахетински чача вместе с виноградным соком бродит в квеври от десяти дней до трех недель, в зависимости от температуры. Начинается брожение при 14—15 градусах (температуре земли), но потом температура поднима-

ется, иногда существенно – до 33 и более градусов. С этого момента мезгу следует перемешивать почаще, чтобы не погибли дрожжи. Такое может произойти, если винодел использует квеври большого объема. Чача потом ещё живёт в том же сосуде 3—4 месяца (само собой, речь тут о белых), случается – и до полугода. Строго говоря, здесь и далее о температуре брожения мы говорим достаточно вольно – по той простой причине, что самый употребляемый литраж квеври – от 1,5 до 2,5 тонн, и при таком объёме в разных частях сосуда она может существенно различаться. Восток страны – это прежде всего красный Саперави и белый Ркацители – варварски мощные, адаптивные, жизнеспособные сорта, при этом гибко реагирующие на привходящие обстоятельства и смену терруара. Огромный потенциал за Мцване, Киси, Хихви и Тавквери. Исторически, в Грузии чудовищное сортовое разнообразие, и сегодняшний запрос на реанимацию редких, полузабытых автохтонов очевиден.

В имеретинской версии сроки выдержки на мезге делятся на два, гребни традиционно изымаются, но кожура с косточками остаётся. Некоторые виноделы здесь вообще уменьшают объём мезги до 10—20%. Как следствие, в Имеретии менее танинные вина – из-за сокращенного по времени контакта с мезгой и отсутствия гребней. Знаменитые местные – Оцханури Сапере, Цоликаури и Цицка.

Рачинская технология – та же имеретинская, но сосланная в горы. Урожай здесь собирают максимально поздно, в пери-

од наибольшей сахаристости, почти перед заморозками. Тут фокус ещё и в том, что виноград на Западе вообще созревает позже, а значит весь процесс ферментации идёт уже глубокой осенью. Поэтому с наступлением холодов брожение прекращается естественным образом: сроки заявлены те же, но температура в это время в регионе уже заметно понижается. При 7—10 градусах циркуляция ещё будет идти в замедленном режиме, но с дальнейшим охлаждением могут развиваться лишь самые стойкие дрожжевые клетки. Скорость процессов в итоге такова, что дрожжи не успевают съесть весь сахар, и на выходе мы получаем природно-полусладкое. Кроме того, медленная ферментация способствует насыщению вина углекислым газом. Пузырьков как в игристых мы конечно не наблюдаем, но вина эти слегка шальные, неспокойные. Пить и хранить их следует охлажденными – в идеале до 9—12 градусов в погребе и 7—9 (!) перед употреблением. В заводских условиях ферментацию проводят на мезге, и напитки хранят потом практически на льду – чаны в цехах покрыты ледяным панцирем. Местные сорта Александроули и Муджуретули нежнее, деликатнее и уязвимее восточных; им, по сути претит переезд – как в виде лозы, так и в готовой ипостаси. Вина всегда чуть более отзывчивы в родных декорациях, но здесь разрыв весьма ощутим, и лучше пить их по месту рождения, благо и виды в Раче с Лечхуми не разочаруют.

Будем считать, что о главном сказано; общая картина при-

мерно такова, эпизоды не в счёт, а тенденции – выше. Во всех случаях перечисленное даёт повышенную танинность, высокое содержание полифенолов. Неповторимый охристо-рыжий цвет грузинских белых из квеври, тона каштанового мёда, айвы и сухофруктов в послевкусии – именно результат мацерации мезги.

Есть ещё относительно небольшая категория вин, созданных по гибридной технологии, а именно с последующей фильтрацией и финишем в дубовых бочках. Речь в основном идёт о нескольких напитках, появившихся в последней четверти XIX века, на волне интереса местной элиты к Западной культуре. Но коль скоро среди них такие монументальные и долгоиграющие проекты как белые Цинандали (1886), Манави и Гурджаани (оба 1877), красные Напареули (1890) и Мукузани (1888), стоит поговорить об этом отдельно и с подробностями. Сейчас лишь отмечу, что советская версия этих вин, наследовавшая исходной, по сути сделала из них чистых европейцев, поскольку, как сказано выше, на промышленном уровне частенько изымала квеври из обращения.

Ещё раз скажу осторожно: всю озвученную схему стоит принять как самые общие, магистральные правила – с той оговоркой, что на правила, даже дорожные, здесь отвлекаться не слишком принято. Виноделие тут не канонично, это мобильный творческий процесс, который редактируется по наитию. Здесь особенно интересно следить за камер-

ным сегментом, где всегда готовы на авантюру и вольны расширить репертуар, благо не повязаны договорными обязательствами и тиражами, претендующими на стабильность. Формат малых хозяйств – не самый лёгкий путь к успеху, но тем он интереснее, тут не рвутся попасть в запрос, а формируют его. Собственный почерк винодела проявлен здесь без всяких ограничений. Это территория прорывов, раздолье гурману. В этой нише пока неоднородно, да и вряд ли будет, но льва видно по когтям – ослепительных образцов тут уже вдоволь, только успевай. Писать о таких – одно удовольствие. Да я и рад стараться.



GEORGIAN WINE & CULTURE

1.Ркацители 2006

Кахетия, Кварели

Цвет светло-соломенный.

В первом носе – белые цветы и перец. Далее – травяной мёд, специи, жёлтая черешня, белый хлеб, прополис, яблоки.

Во вкусе все тот же мёд, дикие яблоки, хлебная корочка, карамельная горчинка. Очень насыщенное, с длительным послевкусием.

Яблоневый цвет, голубое небо, весенние заморозки и прозрачная горная холодная вода, свежий хлеб.

Лёгкое прикосновение тёплыми губами к родниковой воде.



2.Царапи 2012

Avtandil Bedenashvili Wine Manufacture

Ркацители

Квеври

Кахетия, Гурджаани

Цвет: золотисто-медовый

В первом носе – акация и мёд, цукаты. В дальнейшем свежий зеленый чай с мёдом, дыня, мякоть спелого абрикоса, молодой инжир. Чистая родниковая вода, теплый летний дождь. Настойка прополиса.

Во вкусе – интересная горчинка, косточки. Прополис в послевкусии.

Вообще, фишка вина – именно горчинка. Отлично сочетается с тушёными овощами, пряностями и специями, с кинзой.







Часть I

Глава 1. С оглядкой на историю

*Провидение одарило нас любовью к вину, чтобы
наши мысли обрели красоту и благородство.*

Чабуа Амирэджоби. «Дата Туташихиа»

Давайте по-честному. Мы не знаем, что это тогда была за жидкость. Примерно совсем. Находки в селе Шулавери недвусмысленно говорят о том, что грузины в своем пристрастии к вину оказались народом крайне последовательным, в последние восемь тысячелетий – уж точно. Но каменные прессы и черепки с остатком винного камня, пусть и сто раз древнейшим в мире, характеризуют исходный продукт всё же не в полном объеме, да и с дегустацией есть некоторые затруднения. Перебродивший сок виноградных ягод даже в сортовых пределах даёт огромную вкусовую палитру и сейчас, при всех текущих стандартах, а уж чем там баловали гурманов на заре виноделия – лишь Небо ведает. Остановимся на том, что поило было веселящим и в этом качестве (а кто вспомнит иные?) полюбилось населению. Эстетика прозрачного бокала, «ног» вина, аромата, цвета и прочих вневкусовых тонкостей – суть современное и наведенное. Грузинские вина сегодня ценны в том числе тем, что среди всех прочих наиболее близки к исходной, архаичной версии – и в силу специфичной технологии, и по стилю употреб-

ления. Здесь до сих пор, случается, пьют из рога – больше для куража, а все-таки. «С тех пор как Грузия перестала соблазнять Россию, в рогах больше нет особой надобности», – сказала мне чудесная женщина, пожилая русская журналистка, прожившая всю жизнь в Тбилиси. Что до древних редакций напитка – мы куда больше знаем сейчас как раз о потреблении, а не о вкусе и производственных тонкостях, знаем, благодаря изобразительному искусству позднеантичного мира. Эллины тут, даром что разводили вино водой, пропиарились на века. По версии моего друга Гелы Васадзе, они подсустились, пока кавказцы честно пили неразбавленное. Впрочем, не стоит обвинять далеких предков в простодушии и отсутствии коммерческой жилки – в конце концов, они добивали другими достоинствами – сверстали не худшую в мире кухню, например. Не спорю, приоритетность Грузии как родины вина и по сей день нуждается в некотором правовом оформлении, но давайте не мелочиться: вино – изобретение воистину международное и душеполезное, не чета пулемету или истребителю, – оно, как минимум, компонент эволюционного прорыва. Впрочем, по мне граница между цивилизацией и дикостью, хоть временная, хоть пространственная, состоит не в житейских радостях, технологиях или социальном устройстве, а в стартовой реакции на себе подобных. Если первичный импульс – агрессия, то и нечего нам тут про ГЛОНАСС.

Вино как таковое началось для меня с Грузии – искра про-

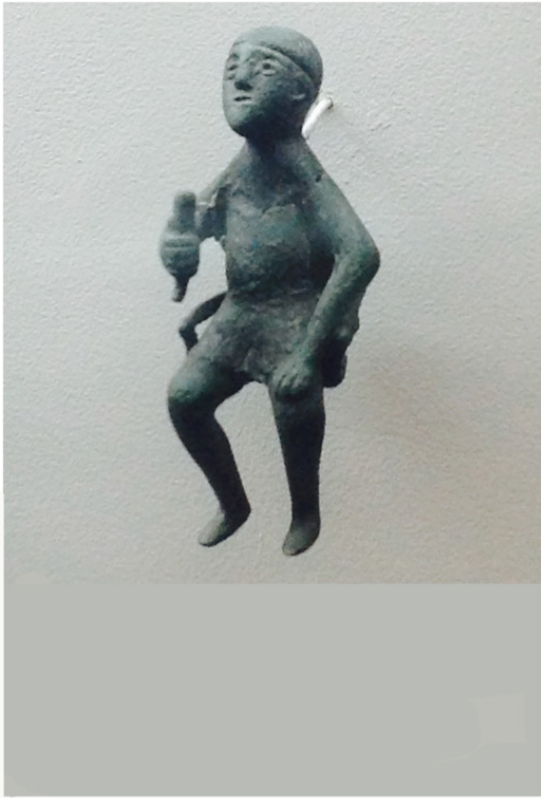
скочила сразу после знакомства, но до любви тогда было ещё далеко, – любовь вообще многокомпонентное дело. Надо было надолго вынуть себя из этого опыта, взглянуть на некоторые винные регионы Старого и Нового Света, дотянуться до образовательной литературы, в конце концов. Эти напитки следовало преодолеть, выйти из-под их гипноза и вернуться к ним уже с иным багажом: в одну реку не войдёшь дважды – и ты не тот, и река не та. И хорошо, раз так.

Вина эти откровенные, физиологичные и живые сверх всякой меры – из тех радостей, что творятся от избытка чувств людьми и самой природой. Возможно, они покажутся слегка навязчивыми любителям ровных, неярких аналогов из центральной Европы или Бордо. Что им возразить? Господа, вы знали куда шли – каков народ, таков и продукт его. Есть сомнения – ознакомьтесь с танцами, застольной песней или кухней. Тем более, что это и предлагается обычно в такой комплектации.

Я сознательно почти не буду в дальнейшем касаться продукции крупных безликих корпораций. У них есть свои ценители и рекламные войска. Весь дальнейший текст – гимн малому производителю, тому кто не чужд риска и творческого эксперимента. Зачастую такой продукт стоит денег, но он, чёрт возьми, СТОИТ денег. Это, в общем, плюс-минус та категория, что проходила в советские времена под вывеской «домашние вина». Оговорюсь: у современника термин «домашнее вино» обычно вызывает скверный ассоциа-

тивный ряд и подрывает доверие к продукту, ибо это напиток, сделанный любителем, кустарём, со всеми возможными надругательствами над сырьём, технологическим процессом и, в конечном счете, над организмом потребителя. В Грузии история всё же иная. Тут вино домашнее – прежде всего вино камерное. Малотиражная политика означает здесь не бизнес на конной тяге, а лишь то, что небольшое хозяйство бутилирует свой продукт в скромных объемах. В сегменте малых производств трепетное отношение к земле и лозе встретишь куда чаще. Это вовсе не значит, что любая пластиковая ёмкость с липким пойлом, купленная на Батумском пляже – шедевр. Не всякий партизан годится в генералы. Но всё, что сегодня снабжено этикеткой, прошло здесь ряд стандартных проверок на качество и разумных бюрократических процедур, оно имеет право предстать перед потребителем и завербовать его в поклонники. Подробный разговор об этом впереди.

И, да, – не вином единым, ценители чего покрепче тоже не будут тут вне игры. Побочный продукт грузинского виноделия – чача – великое и ужасное вещество, способное одним запахом свалить крупное парнокопытное. Но об этом совсем уж после. На посошок.



Джентльмен с рогом на фото – фигурка из колхской культуры, найденная в Вани, в Западной Грузии. Назовем его тамадой, благо документов не прилагается. Его молодежавый вид обманчив, – деду, если не соврать, 2800 лет. Вглядитесь

в этот облик, и станет ясно: за 28 веков тут если что и изменилось, то точно не потребитель. Считать это стабильностью или застоем пусть каждый решит сам.

Глава 2. Цинандали, Напареули, Мукузани и другие европейские ценности

В споре о том, считать ли современную Грузию Европой, особого смысла нет – всё зависит от того, где вас застигли: на тротуаре – там вполне себе Запад, на проезжей части – боюсь, что Мозамбик. Да и Европа ведь не догма – свернёшь где-нибудь в тихом Провансе с магистральной улицы, а там вдруг полное Марокко, без прелюдий. Страх утратить национальную идентичность скрыт, вероятно, в недрах любой культуры, это, в общем, понятно – в мире полно мест, куда ценности прибывали примерно с кораблями Конкисты и вызывали некоторый дискомфорт. Интернет интернетом, а генетическую память никто не отменял.

И вот ведь нелепость: статус народного часто обретает то, что на первых порах явно отстоит от исходной культурной матрицы, или, как минимум, следует ей не в полной мере. Иной раз привнесенное так вплетается в национальный код, что начинает в нем господствовать. Менталитет – следствие ценностей, а они, как мы заметили, транспортабельны. Правда в том, что поначалу любое новшество – местное ли, понаехавшее – торчит колом. Но годы идут, швы рубцуются, и попробуй вынь его потом из тадиции, оно наглухо врас-

тает в житейский обиход. Представьте себе, скажем, Бразилию без английского футбола, а если не очень выходит, то Москву без итальянского Кремля. Туго пришлось бы традиционной грузинской кухне без томатов, кукурузы, перца, специй, фасоли и картофеля (поклон Кортесу), да и табак здесь гость недавний, но пока на карте мира есть Грузия, его продавцы не пропадут. Не так много сейчас и вспомнишь блюд, где местные обошлись бы без новосветских гостинцев. Но ведь кто-то первым надругался над национальной кулинарией и сделал сацебели*. И мчади**. И гоми***. И далее по списку. Но если с кухней всё вышло негромко (история дат и имен реформаторов почти не сберегла), то в с виноделием есть конкретика. Не везде, но во многом.

Сложно, впрочем, назвать это реформой – хотя бы потому, что не было единого волевого решения, только увлечение стилем. Новая порода грузинских вин – прямое следствие интереса местных элит к Западной культуре. Условный отсчет, вероятно, следует вести от князя Александра Чавчавадзе, впервые привёзшего в Грузию рояль, бильярд и карету. Кроме сказанного, высший свет обязан ему долгой модой на европейское платье, но главное – в приобретенном им поместье Цинандали, позже ставшем родовым, и состоялось одноимённое вино. Напиток оказался гармоничным и, что называется, легким на поворотах, то есть сотрудничал практически с любой кухней. Собственно, распознать в нём Грузию было уже сложно: мезгу изъяли, а фильтра-

ция и трёхлетняя выдержка в дубе придали местным автохтонам (Ркацители 85% + Мцване 15%) вполне нейтральную интонацию. Европа и Европа. К тому же времени относятся и первая официальная перепись сортов грузинского винограда (1876), осуществленная князем Леваном Джорджадзе. Тут бы и сложиться винным династиям, да марксизм помешал.

Не то чтобы грузинскому виноделию требовалась тогда свежая кровь или косметические поправки, просто на общем фоне вестернизации региона, всё логично и уместно легло на общий вектор перемен. Из всех национальных традиций виноделие числилось до того одной из самых закупоренных, вот уж где был особый путь. Новый стиль вышел с классовым привкусом – никогда до тех пор аристократия активно не встревала в процесс, виноделие было стопроцентно крестьянской прерогативой. Никто, впрочем, не покушался на народный промысел; виноделам здесь не грозило ничего, кроме неурожая и переутомления, а несколько пусть ярких, но штучных вин не влекли за собой общего пересмотра норм. Все остались при своих.

В 1888 появилось Мукузани – ни много ни мало, самое сложное красное из Саперави, гротескное и многослойное как симфонический оркестр. К перспективе стать юбилейным, десятиллионным потребителем, написавшем о нём с придыханием, я отношусь равнодушно. Скажу лишь, что трёхлетнее, как того требует технология, пребывание Сапе-

рави в дубовой бочке ему очень идёт – настолько, что вино триумфально пережило несколько общественных формаций, мировых войн, переделов страны и собственности и здравствует по сей день. Сейчас такую технологию назвали бы гибридной: мезгу удаляют не целиком, оставив гребни, и винификация протекает не в квеври, а в низких дубовых чанах – ну, это если по учебнику, как было. Современные стандарты вполне поощряют сталь и лишь годичное пребывание напитка в бочке, но и сейчас есть хозяйства, исповедующие версию, близкую к исходной. Вообще, всё созданное в тот период, вышло крайне жизнеспособным и долгоиграющим, ибо проверено – устойчиво то, что сделано с удовольствием. Напареули и Гурджаани оказались более камерными проектами, впрочем, столь же успешными и долговечными. Строго говоря, красное марочное Напареули (1890, 100% Саперави, два года в дубе) на совети бордосского винодела Моссано, сделавшего успешный проект на выезде и в дальнейшем завёзшего в Грузию несколько сортов французского винограда. Есть мысль, что и ранее, в Мукузани, без француза не обошлось, но тут невнятно: догадка не улика, хотя по шкале здравого смысла так скорее всего и было. Белое Напареули (1983, Ркацители и Мцване) появилось почти уже сто лет спустя, в позднем СССР – без всякой внятной цели, но успешно наследуя авторитету предшественников.

Факт есть факт: едва ли не все вина, прославившие Грузию на всё последующее столетие, по формуле своей не были

строغو грузинскими. В белых национальный акцент и вовсе почти не проступал. Собственно, технологии не могли в конце концов не повстречаться, это был вопрос времени. И то, что принимающей стороной оказалась Грузия – тоже не сюрприз, она тянулась на Запад давно, ведь с Востока и Юга подпирала рискованная альтернатива. Вдуматься, так ничего особенного – несколько местных вин настигла давняя участь европейских: знакомство с дубовой бочкой и фильтрация, но гребнеотделение всё же варьировалось. Впрочем, я осторожно притянул бы сюда и то, что Цинандали (1886) стало первым официальным купажем в стране – но с оговорками, благо точный возраст рачинских вин – будущей Хванчкары – определять не возьмусь. Кроме того, это вина с классовым привкусом. Никогда до того виноделие не редактировалось аристократией, оно всегда было стопроцентно крестьянской прерогативой, и этот опыт можно считать своеобразным «хождением в народ», правда не с просветительской миссией. Честь по чести, Гурджаани с тем же сортовым составом малость постарше Цинандали (1877), но вышло так, что за ним не оказалось звучной фамилии, а в истории такое – не последний аргумент. Едва ли это вино задвинули с умыслом, скорее оно было пробой пера, разминкой, технологические нормы прописаны здесь не столь категорично: выдержка в дубе – от двух до пяти лет, выходит – искали оптимальный баланс, пристреливались. В конечном счёте, это была не работа на личный бутерброд или амбицию, решалась

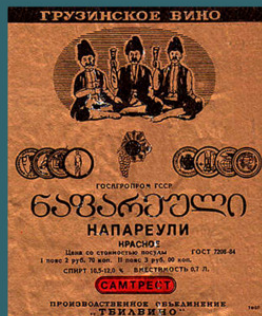
иная задача – презентация продукта за рубежом.

Европа, в итоге увидала не Грузию – скорее, себя в её пересказе, квеври добрался туда столетием позже, и где уже было взять аристократов, подсутились буржуа. Премьера грузинских вин, так или иначе, прошла тогда успешно. Брюссельская выставка (1888) принесла её дебютанту, князю Джорджадзе, медаль, но главное – шанс померяться статью с авторитетными производителями обернулся искренним любопытством к продукту извне. Вина запомнили благодаря специфическим вкусовым особенностям местных сортов, которые привнесенная технология может и нивелировала, но всё же не упразднив до конца национальных черт. Кроме того, Европа на рубеже веков почти сплошь состояла из колониальных держав – вот уж где были рады любой экзотике. Грузия частично входила тогда в состав Российской Империи, на территории которой виноделие и потребление вина были скорее локальной забавой, но надо понимать: Россия была для страны не альтернативой Западного мира, а частью его. При всей маргинальности, эти напитки работали на общий имидж державы: к тому времени титулованные вина уже засчитывались как ингредиент высокой культуры и опознавательный знак принадлежности к семье цивилизованных народов. Они стали одним из пунктов интеграции в прогрессивный мир.

*соус из томатов и специй

** по сути, кукурузный хлеб, горячая лепёшка

*** каша из кукурузы



Глава 3. Хванчкара, Киндзмараули, Алазанская Долина – три лица советской империи

О дореволюционном предке Хванчкары даже посвященные часто имеют самое смутное представление, а он, оказывается, есть. Этикетка 1907 года не оставляет никаких сомнений. Не сказать, чтобы большевизм вообще был богат на собственные, взрощенные с нуля идеи: инструкция от Маркса, революция – пожалуй, по французским лекалам, новая военная форма – от бурятской конницы. Из креатива вспоминается только аккуратно присвоенная махновская тачанка, ну и серп с молотом – но уж эти, да, не подвели. Культурный прорыв двадцатых как-то обошел вино стороной – мало ли какой медвежий угол в наскоро перекроенной империи культивировал эту буржуйскую забаву. Классово близкое грузинское крестьянство? В размерах бедствия этим ничтожным поголовьем можно было и пренебречь. Гегемоны вино не жаловали, чай не в тухлых салонах серебряного века. Вином Гражданскую не запивают, на то есть спирт и самогон.

Советская власть случилась в Грузии в двадцать первом, а значит Хванчкара ушла с радаров примерно на пару пятилеток. По-совести говоря, что это было сначала за вино

понятно очень приблизительно. Ни о сладости, ни о градусе, ни о процентном соотношении вин в купаже этикетка в то время не оповещала. По умолчанию примем, что это, как и сейчас, купаж из Александроули и Муджуретули из Рачи и разойдемся по-хорошему. Официальная советская родословная Хванчкары отсчитывается от 1932 года, и в этом просматривается вполне определенный расчет. В начале тридцатых культ личности набирал обороты, а поскольку к вину личность генетически тяготела, было самое время приватизировать старорежимный проект. Правда, его всё же малость отредактировали, добавив 3 процента дефицитного Усахелоури, – хванчкарское кипиановское вино позиционировалось едва ли не как княжеская забава, а прямая цитата из рациона классовых врагов вождя бы вряд ли порадовала. Следовало действовать поизящнее. Но уж как присоседиться к чужому при новой власти понимали неплохо.

Уж не знаю, где в первый раз прозвучало, что Хванчкара – сталинский фаворит. Даже личные поставщики вождя, братья-виноделы Немсицверидзе, никак не комментировали его субъективные привязанности. По всем отзывам собутыльников единственным стабильным предпочтением правителя было самостоятельно смешивать несколько вин прямо за столом. Надо отметить, это был едва ли не самый безобидный из его экспериментов, – вождю случалось перемешивать и перемалывать целые народы. А вот теперь давайте соберем кубики: купажи в Грузии – региональный эпизод

(исключением тогда были разве что Цинандали и Гурджаани), но это одна из любимых забав диктатора, на дворе свирепствует культ. И вот что выходит в сухом, а точнее, полусладком остатке: не Сталин декларировал свое пристрастие к этому напитку. Очевидно другое, – этот проект был реанимирован и приподнесен как вино, сделанное ПОД вождя. Я совершенно не исключаю, что вино Сталину нравилось, – нюх на выдающиеся вещи у него, бесспорно, был, – просто хочу здесь правильно проакцентировать соотношение причины и следствия. Итоги так или иначе известны: большевики реставрировали вино, Сталин – империю. После смерти отца народов, Усахелоури из купажа по-тихому изъяли, и немудрено: даже сегодня общий урожай этого винограда по стране всего-то в районе 3 тонн (!), разменять такой ресурс по капле в напиток, где его особо и не почувствуешь – редкая по глупости блажь.

Киндзмараули (1942!) по всем характеристикам задумывалось как рачинское вино, – Кахетия до того понятия не имела о полусладких. Но оно было дитя военного времени, а детям войны самое место в эвакуации. Наверное, редкое вино в мире появлялось с такой идеологической нагрузкой, и стоит вспомнить, в каких исторических декорациях все произошло, ибо это здорово очищает восприятие.

Если кто забыл, – немцы в сорок втором небезуспешно занимали Кавказ. Операция «Эйдельвейс» была в разгаре, до искомой бакинской нефти оставалось не так уж далеко,

а уж до рачинских виноградников – всего ничего. А тут Киндзмараули. Не так чтоб совсем уж под боком у неприятеля, но всё же. Какой тут посыл? Да очень просто: страна, которая, глядя в лицо врагу, выпускает одно из лучших своих вин, не может проиграть войну по определению. Так не бывает. Этот напиток – транспарант, такое дело будет почище любого манифеста. Дух народа, не допускающего и мысли о поражении, вино иллюстрировало предельно точно.

Алазанская Долина (1977) – последняя сводка о текущем состоянии СССР, и, как и две предыдущие, абсолютно честная. Страна к семидесятым уже научилась производить суррогат благополучия, незатейливый, но на безрыбье вполне себе пригодный. Такими они и были – красное и белое, два купажа, – пляжный десерт, вино для курортного флирта. Красный напиток был сконструирован из трех сортов: Саперави, Оджалеши и Александроули, белый – из двух, Ркацители и Тетра.

Что характерно, все перечисленные вина – полусладкие. В этом, честное слово, тоже видится почти сакральный смысл, – бессознательный позыв подсластить жизнь до приемлемого уровня волочился за советским человеком, покуда тот мог хоть как-то влиять на судьбу. И, немного представляя себе ту страну на любом её историческом срезе, осудить его за это – последнее дело.



Лучшее Киндзмараули из всего, что мне приходилось пробовать.

Яркое, сочное, фруктовое и живое, танинное, без всякого

намека на приторную сладость. И с фантастическим балансом.

MTEVANI

Киндзмараули (Саперави 2012)

Кахетия, Киндзмараули, Греми

Полусладкое

Органик

Цвет: насыщенный, рубиново-пурпурный.

Аромат: первый тон – пьяная вишня, дальше сочные свежие ягоды, перец, пряности, ваниль, со временем – ревень, спелые зерна граната, ноты чернослива, мягкий свежий домашний сыр.

Во вкусе – пряная вишневая сладость, сбалансированная гранатной кислинкой, приятные танины, легкая косточково-шоколадная горчинка в послевкусии.



არტემიანი
ARTEVANI

И если уж зашёл разговор про полусладкие, то мимо этого «безымянного» вина пройти невозможно. Поясню относительно названия: по легенде этот сорт настолько прекра-

сен, что для него даже имени не нашлось, – весь человеческий лексикон тут пробуксовывал. Так в итоге и оставили – «Усахелоури», сиречь безымянный.

V&D Usakhelouri Winery

Усахелоури 2012

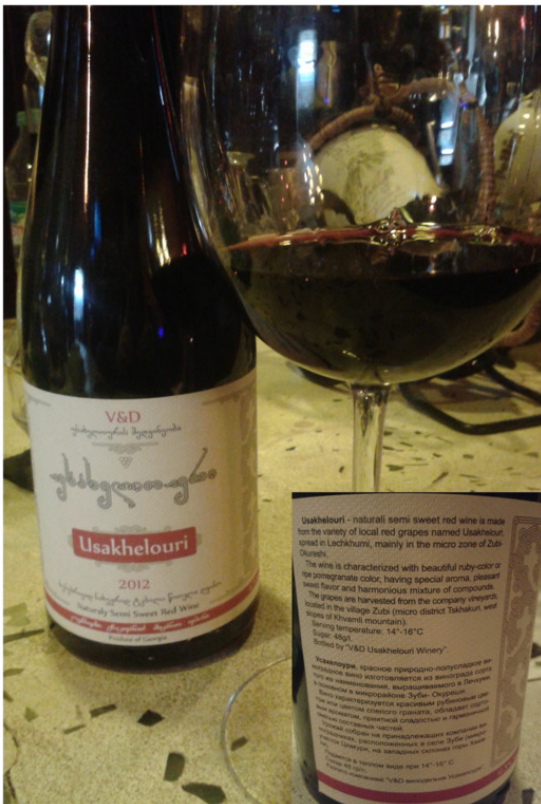
Лечхуми, Зуби-Окуреша (Цхакури)

Цвет – насыщенный темно-рубиновый.

В аромате – спелая черешня с перцем, травяной лекарственный тон, лакрица, со временем – дикая груша.

Танины, сладкая черешня с травяным чаем, приятная горчинка. Отлично сбалансированное вино с продолжительной подсушенной вишней в послевкусии.

Бархатное и благородное. Восточный ковер, шелк, пряности, нежное и обволакивающее. Южный летний ветер на коже. Чувственное удовольствие теплого вечера.



Usakhelouri - natural semi-sweet red wine is made from the variety of local red grapes named Usakhelouri, spread in Iachkhumi, mainly in the micro zone of Zubt Churashi.

The wine is characterized with beautiful ruby-color or ripe pomegranate color, having special aroma, pleasant sweet flavor and harmonious mixture of compounds.

The grapes are harvested from the company vineyards located in the village Zubt (micro district Tskhatut, west slopes of Khvamsi mountain).

Serving temperature: 14°-16°C

Sugar: 40g/L

Bottled by V&D Usakhelouri Winery.

Usakhelouri - красное природно-полусладкое вино производится из винограда сорта Usakhelouri, распространенного в Иачхурии, в основном в микрозоне Зубт Чураси.

Вино характеризуется красивым рубиновым или спелым гранатовым цветом, обладает приятным сладким вкусом и гармоничным сочетанием компонентов.

Вино производится из винограда, выращенного в виноградниках компании, расположенных в селе Зубт (микро-район Тсхатут, западные склоны горы Хвамси).

Подавать в теплом виде при 14°-16° C.

Сахар 40 г/л.

Производитель V&D винодельня Usakhelouri.

ALEKSANDREULI WINERY

Хванчкара 2013

Рача

Красное полусладкое

11,5%

Красивое, темно-рубиновое, блестящее.

Свежая малина с сахаром, ваниль, барбарис, немного вишни, творожные сырки, сладкие пряности, карамель и перец.

Во вкусе сочное, бархатное, с вишневыми косточками. Прекрасный баланс, кислотность и танины компенсируют сладость – все как должно быть в правильном полусладком.

Послевкусие долгое, пряно-ягодное.

Согревающее, обволакивающее, радующее вино. Как глинтвейн в красивой кружке, в маленьком доме с камином, тихим снегом за окном и ожиданием чуда. И медленно растекающиеся тепло и нежность.



Глава 4. Монастырские вина Грузии

Нет, вино как метафору крови Христовой мы рассматривать не будем – останемся в плоскости отношений человека и напитка. Религия, среди прочего, регламентирует и санитарно-гигиенические вопросы, и питание с потреблением жидкостей – из их числа. Душа душой, но коль скоро сознание до поры всё же приписано к телу, последнему не худо бы следовать некоторым установкам. Чем и как захламлять жилплощадь духа, каждый в итоге решает для себя сам, но предписания, по крайней мере, сформулированы. Впрочем, речь в дальнейшем пойдет не о ритме потребления и воздержания (благо это легко доступно в первоисточнике), а собственно о продукте.

Удельный вес церковных вин в Грузии никогда не достигал европейских величин, да и сама история церкви тут хоть и длинна, но не столь ветвиста: никаких расколов, реформ, еретических учений и течений, тайных и явных орденов, всё более или менее монолитно – хватало вызовов снаружи. Церковь не взрастила винную культуру, она наследовала этот последний, чудом выживший осколок доантичного, хтонического мира. Нельзя даже сказать, что она за всё это время как-либо редактировала его; консервировала – пожалуй,

а это не так уж мало, если вдуматься: то, что легко могли отнять у крестьянина, за крепостной или монастырской стеной обретало шанс уцелеть. По факту, мы немного знаем тут о винах как таковых, и всё же стоит упомянуть и этот формат, хотя бы в перерасчёте на современность.

Развилка между монастырскими винами и винами светскими пролегает здесь сегодня не в идеологической, а в технологической плоскости. Первые почти всегда аутентичны, сделанные по-европейски церковные образцы тут ещё поискать. Крупные заводы, взявшие курс на внешний рынок, исповедуют прямо противоположную доктрину, а квеври если и используют, то скорее как опцию – пара позиций в премиум-сегменте – для эстетствующих. Как уже упоминалось, традиционные грузинские вина – поголовно нефilterованные, таковы жанровые требования. Промышленные гиганты редко взваливают на себя такие риски: фильтрация есть по сути косметическая процедура и прогиб в сторону заезжего потребителя, трактующего осадок как критерий невысокого качества. Церковные же вина – продукт скорее внутреннего пользования, редкий энтузиаст снаружи имеет на эту тему сколько-нибудь цельное понятие. Брать в расчёт запрос извне тут попросту неуместно: туристы такие напитки оценят в любом случае как дорожку-дублёр, субкультуру со своей спецификой. К тому же церковь сегодня позиционирует себя как консервативный общественный институт, и аутентичное виноделие тут идейно укладывается в формат.

Пометка «монастырские вина» оповещает здесь и сейчас ещё о двух вещах – снижении налоговой нагрузки на производителя и, что важнее, контроле продукта с нулевой отметки, читай: лозу растят строго своими силами и на собственной земле – без привлечения иного сырья и людского ресурса. Никак иначе. По крайней мере, это декларируется. Напитки эти не стремятся на полки магазинов – как специализированных, так и супермаркетов, их можно приобрести по месту рождения.

Вина Алавердского монастыря – случай во многом особый. Реконструкцией винных погребов тысячелетней давности (стоят же – с 1011 года!) занималась здесь крупная винная компания Badagoni, и первый релиз обновлённого монастырского хозяйства вышел под этой вывеской. В распоряжении монахов сейчас 12 квеври общим объёмом около десяти тонн. Тут вообще крайне малотиражное производство: бутылки пронумерованы, вин старше четырёх лет практически нет, всё выстригают под корень. Есть небольшой музей лозы под открытым небом: за крепостной стеной, прямо во дворе высажено несколько редких сортов – само собой, по одному экспонату. В конце октября здесь проводят ежегодный фестиваль монастырского вина. Ркацители тут непревзойденное – охристое, даже чуть в красноту, с коротким, но взрывным послевкусием, округлое и грузное как арба. Два более редких белых – Киси и Хихви – ему под стать: тяжёлые, пряные, с земляными тонами, в послевкусии – классический ка-

хетинский сплав – чернослив, сухофрукты, смола. Можно лишь всерьёз посетовать на не вполне божеские цены да мизерные тиражи перечисленных вин, но что поделаешь – Грузия вообще не очень крупная республика, и уж к этой части собственных традиций здесь относятся трепетно: раз продукт заявлен как штучный – так тому и быть, он для ценителей.

Прав был историк, назвавший храмовое строительство барометром состояния страны: в благие времена церкви строили не таясь, там, где откликалось место, в сложные эпохи – прятали в складках рельефа, возводили на труднодоступных вершинах. Алавердский монастырь стоит в чистом поле, но обнесён стеной, которая – по крайней мере, в сегодняшней её редакции, – выглядит моложе культовой постройки. Что поделаешь, времена менялись, и не всегда в сторону гуманизма и просвещения, в позднем средневековье монастырь активно работал и как убежище.

Было ведь и встречное движение. Во многих крестьянских домах один квеври отводился и под религиозные нужды: его нарекали именем значимого для семьи святого, а содержимое сосуда выпивалось на церковные праздники и жертвовалось ближайшему монастырю. Такое было делом добровольным, обязательств тут не прописывалось. Общее название вин – «зедаше», так именовался и соответствующий квеври.

Веру замеряют по самому безмятежному времени, невелика заслуга – взмолиться, когда придавило. Есть позыв

помянуть Всевышнего при попутном ветре – уже полдела. Здесь вспоминают. Тост – не худший способ поддержать отношения, это не приватный разговор, так и что с того: для приватного есть церковь, а за столом обращаются к Небу по громкой связи. Сдвигать брови при этом тут не принято, и часто выходит празднично, даже немного панибратски. Со стороны такое слегка режет слух, но тому есть простое, логичное объяснение. Редкий лакомый кусок земли обошёлся без того, чтоб несколько раз не поменять хозяев, и местные знают: если этот край всё же остался за ними, значит сверху здорово подсуживали, иначе смололи бы в муку, желающих было достаточно. И можно ничего уже особенно не просить, всё и так вырастет – росло же, сколько себя помнят. А эстетические вопросы к мирозданию здесь сняты. Достаточно глянуть по сторонам.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.