



П. Б. Азарашвили

ВИНОГРАДНЫЕ
ВИНА и КОНЬЯКИ
ГРУЗИИ



ПИЩЕПРОМИЗДАТ

П. Б. Азарашвили

ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА и КОНЬЯКИ ГРУЗИИ



*Под редакцией
проф. М. А. Герасимова*

ПИЩЕПРОМИЗДАТ
Москва · 1955

საქართველოს ენციკლოპედია

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
Предисловие	3
Введение	6
Сырьевая база винодельческой промышленности Грузии	13
Сорта винограда и вина Восточной Грузии	16
Сорта винограда и вина Западной Грузии	20
Мероприятия по развитию сырьевой базы винодельческой промышленности	23
Производство виноградных вин	29
Ассортимент виноградных вин	33
Краткая характеристика технологии виноградных вин	36
Производство Советского шампанского	60
Метод производства игристых вин шампанского	61
Изготовление шампанского вина бутылочным методом	62
Изготовление шампанского вина (белого и красного) резервуарным методом	64
Коньяки Грузии	68
Производство коньяков	70
Ассортимент коньяков	70
Заключение	75



ПРЕДИСЛОВИЕ

Виноградные вина Грузии по объему занимают видное место в общем выпуске виноградных вин в нашей стране.

Природные условия Грузинской ССР, исторически сложившиеся теория и практика виноградарства и виноделия накладывают своеобразный отпечаток на качество вырабатываемых вин, что обусловило широкую известность их как у нас, так и за пределами Советского Союза.

В связи с этим представляет значительный интерес оригинальная технология производства грузинских вин, изложенная в брошюре П. Б. Азарашвили «Виноградные вина и коньяки Грузии». Такие столовые вина, как № 1 Цинандали, № 2 Телиани, № 4 Мукузани, пользуются известностью и заслуженной славой далеко за пределами Грузии.

Вина № 8 Кахетинское и № 12 Тобаани являются оригинальными винами Советского Союза и по своим достоинствам могут служить образцами для производства оригинальных столовых вин в других районах виноделия.

Высококачественные крепкие и десертные вина Грузии, в частности, № 14 Карданахи типа портвейн, № 17 Салхино десертное могут соперничать по качеству с крепкими и десертными винами Армении, Узбекистана и других районов.

Помимо столовых, крепких и десертных вин, в ряде районов Грузии значительный удельный вес имеет выработка Советского шампанского и полусладких оригинальных грузинских вин. Так, в Кахетии особо благоприятные условия для получения высококачественных столовых и в некоторых районах — крепких вин; в Западной Грузии чрезвычайно благоприятные условия для получения высококачественных шампанских виноматериалов.

В послевоенные годы полностью закончен и введен в эксплуатацию крупнейший в Советском Союзе Тбилисский завод шампанских вин. Советское шампанское, вырабатываемое в Грузии, занимает одно из ведущих мест по качеству. Чрезвычайно перспективны для получения шампанских виноматериалов такие сорта винограда, как Чинури, выращиваемые в Восточной Грузии (Карталиния).



Высоким качеством отличаются шампанские вино материалы из сорта Цицка, вырабатываемые в Западной Грузии. В г. Зестафони строится одно из крупнейших винохранилищ для выдержки шампанских вино материалов, которыми будут обеспечиваться заводы шампанских вин вне их сырьевых зон.

Важным является также производство полусладких натуральных вин. К их числу в первую очередь следует отнести такие вина, как № 20 Хванчкара из сорта Александроули, № 19 Твиши из сорта Цоликаури, № 22 Киндзмараули из сорта Саперави. Эти вина сочетают умеренное содержание сахара и спирта и в развитии винодельческой промышленности займут видное место.

Заслуживает высокой оценки полусладкое вино № 11 Чхавери, которое в настоящее время готовится по новой оригинальной технологии, предложенной главным виноделом Самтреста Мгалоблишвили и описанной в данной брошюре. Она представляет значительный интерес как промышленная технология, обеспечивающая достаточную стойкость вина.

В брошюре П. Б. Азарашвили приведена технологическая схема производства полусладких вин. Это является особенно ценным. Автор правильно ставит вопрос о том, что производство полусладких вин не должно ограничиваться только микрорайонами Грузии, а может быть организовано и в других винодельческих районах.

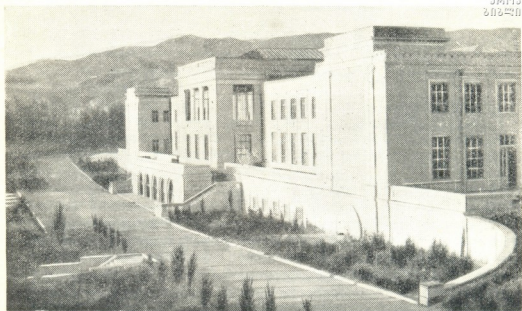
Подтверждением этого служит уже то, что в настоящее время предприятия комбината шампанских вин Армении в высокогорных районах вырабатывают полусладкое вино «Маличка». Это вино в отдельных случаях не уступает по качеству грузинским полусладким винам.

В Молдавии на основе народного опыта также готовят полусладкие вина. Эти вина могут найти себе место и в таких районах, как Закарпатская область УССР, в некоторых высокогорных районах Азербайджана, а также в ряде других винодельческих районов.

Известный народный метод приготовления полусладких вин основывался на поздних сборах винограда и получении естественных недобродов за счет осеннего понижения температуры. В настоящее время в руках виноделов имеется такое сильное средство, как искусственный холод; используя его, можно создать промышленную технологию для выработки в больших объемах полусладких вин, имеющих особенно высокий спрос.

Описание технологии производства и технологической схемы приготовления полусладких вин, приведенное в брошюре П. Б. Азарашвили, поможет виноделам многих районов виноделия организовать производство полусладких вин.

В брошюре П. Б. Азарашвили приведена также технологическая схема производства кахетинских вин. Метод получения кахетинских вин, основанный на длительном контакте вина с мезгой



Тбилисский завод шампанских вин. Главный фасад.

и дрожжами при низком уровне окислительно-восстановительного потенциала, создает оригинальное по качеству вино, сочетающее в себе свежесть и аромат белых столовых вин с экстрактивностью и полнотой красных вин.

Этот способ производства виноградных вин заслуживает более широкого распространения, чем способы, практикуемые в настоящее время.

По типу кахетинских успешно можно готовить вина в таких районах виноделия, как Молдавия, юг Украины и т. д.

В брошюре дается в сжатом виде описание основных винодельческих районов Грузии, а также технологии производства всех вырабатываемых в Грузии вин. Автор вкратце знакомит читателя в исторической последовательности с общим состоянием виноградарства и сырьевой базой винодельческого производства Грузии. Брошюра знакомит с сортовым составом виноградников и с агротехническими мероприятиями, осуществляемыми в Грузии, которые неразрывно связаны с борьбой за высококачественные вина и коньяки Грузии.

Главный инженер Главвино
Н. Орешкин

Март, 1955 г.





ВВЕДЕНИЕ

Производство виноградных вин в нашей стране с каждым годом возрастает и в 1956 г. их будет выработано в 2,8 раза больше, чем в 1950 г.

Будут увеличены площади виноградников и повышена их урожайность за счет освоения под культуру винограда земель как в старых, так и в новых районах виноградарства, широкого внедрения передовой агротехники и механизации, улучшения районного сортимента, выведения и внедрения высокоурожайных сортов, приспособленных к условиям отдельных районов и дающих продукцию высокого качества.

Социалистическое ведение хозяйства, почвенные и климатические условия Грузии, сортовые богатства, навык людей обеспечивают высокий уровень развития виноградарства и производства высококачественных вин и коньяков.

Общеизвестно, что из винограда готовятся вина: столовые, полусладкие, крепленые, десертные и игристые (шампанское). Из виноградного вина в результате перегонки (дистилляции) получается спирт, а из винного спирта создается крепкий напиток, именуемый коньяком.

Натуральное виноградное вино представляет собой продукт, получающийся в результате спиртового брожения сока свежего или завяленного винограда (с мезгой или без нее).

Приготовление вина требует целого ряда очень тонких технологических операций, в совокупности представляющих процесс виноделия.

Виноградные вина различаются по вкусу, аромату и цвету. Сорт и качество вина определяются также его происхождением — сортом винограда, районом произрастания его и технологией выработки вина. Поэтому не удивительно, что с древних времен виноделие считалось большим искусством.

Между виноградным вином и водочными изделиями существует большое различие. В то время как водка является водным раствором этилового спирта с примесью высших спиртов (сивушных масел), а часто и разных эссенций и ароматизирующих ве-

шесть, виноградное вино, не будучи продуктом перегонки, содержит ряд питательных веществ.

В виноградном вине присутствуют минеральные соли, органические кислоты, аминокислоты, витамины С, В₁ и В₂ и ряд других веществ, сочетание которых обуславливает пищевую ценность виноградных вин.

Пастер указывал, что «... вино может быть рассматриваемо с полным правом, как самый здоровый гигиенический напиток».

Вытеснение вредных алкогольных напитков таким гигиеническим и питательным продуктом, как виноградное вино, является важным средством борьбы с алкоголизмом.

Продукция из винограда имеет также ряд отличительных особенностей, благодаря которым виноградарство приобрело народнохозяйственное значение.

Виноград является не только вкусным питательным продуктом, но и признанным лечебным средством. В ягодах винограда имеются витамины А, В₁, В₂, С, РР. Виноград потребляется не только в свежем, но и в сушеном виде (изюм, кишмиш).

Кроме того, что виноград является основным сырьем для производства вин и коньяков, из винограда изготавливают также много видов безалкогольных продуктов.

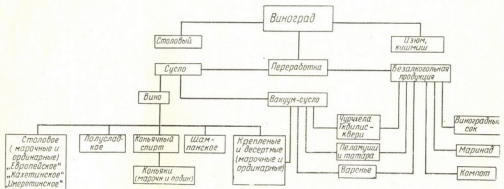
Основные виды продукции, вырабатываемые из винограда, представлены на схеме (см. стр. 8).

При переработке винограда в винодельческой промышленности и промышленности безалкогольных напитков образуется значительное количество (от 15 до 20%) отходов, рациональное использование которых дает возможность получить дополнительные продукты для ряда отраслей народного хозяйства.

Например, из выжимок (после перегонки) получается спирт, который используется для крепления вин или для изготовления виноградной водки (в Грузии производят водку «Чача»); из выжимки, дрожжей и сырого винного камня — винная кислота; из семян — танин, масло техническое, кофе суррогат; из виноматериалов и спирта, получаемого от перегонки дрожжей и выжимок, — винный уксус.

Немаловажное значение в южных винодельческих районах имеет для животноводства и птицеводства использование отходов виноделия и виноградарства в качестве корма; например, семена и выжимки идут на кормление домашней птицы. Для скота имеют кормовую ценность зеленые части, получаемые в виде остатков при зеленых операциях на винограднике (обломка, пастькование, чеканка и проч.) в количестве, примерно, 980 кг сена с 1 га, а также обрезки однолетних лоз. По питательности сухие виноградные листья приближаются к люцерновому селу, а однолетние побеги — к яровой ячменной соломе.

Из сказанного видно, что виноградарство и виноделие представляют одну из важных отраслей народного хозяйства.



Основные виды продукции, вырабатываемой из винограда.

В соответствии с директивами партии и правительства ближайшее время намечено значительное увеличение площадей виноградников и урожайности винограда в совхозах и колхозах.

Наряду с увеличением производства виноградных вин и снабжения населения нашей страны свежим виноградом и изюмом растет также производство безалкогольного виноградного сока.

В виноградарских районах Грузии увеличивается производство «чурчхела»¹, являющегося пищевым продуктом.

Расширению производства высококачественных виноградных вин Грузии способствуют веками накопленный опыт возделывания винограда, разнообразие сортов виноградной лозы, приспособленных к местным почвенным и климатическим условиям, навык и любовь местного населения к выращиванию теплолюбивой культуры винограда и производству вина и коньяка, передаваемые из поколения в поколение.

Мичуринское учение открыло перед виноградарством и виноделием неограниченные возможности рационального использования сортовых богатств виноградных насаждений для производства высококачественных вин и коньяков.

В экономике народного хозяйства Грузии виноградарство и виноделие занимают важное место, а в производстве высококачественных виноградных вин, шампанского и коньяков Грузия занимает одно из первых мест среди винодельческих районов Советского Союза.

Ассортимент виноградных вин и коньяков Грузии, выпускаемых в настоящее время винодельческой промышленностью, сложился в результате многовекового сортового отбора виноградной лозы, а также усовершенствования технологических приемов переработки винограда и изготовления вин и коньяков.

Из литературных источников известно, что еще в третьем тысячелетии до нашей эры в Грузии росли высококьющие виноградные лозы. Виноградарство имело широкое распространение в целом ряде районов; в некоторых из них винохранилища уцелели и до нашего времени.

Памятники материальной культуры эпохи Шота Руставели (XII век) свидетельствуют о значительной роли виноградарства и виноделия в хозяйстве Грузии. Обращает на себя внимание серия кувшинов («квеври»), обнаруженных при раскопке древних городов Вардзиа, Дманиси, Грени и других.

¹ «Чурчхела» готовится концентрированием виноградного сока. В процессе варки содержание сахара в соке доводится примерно с 18—20 до 40—45% и добавляется пшеничная или кукурузная мука; в густую массу «татара» окунаются нанизанные на нитку (длиной 20 см) ядра ореха (мелкого или крупного), затем все высушивается под влиянием солнечного тепла или в специальных нагреваемых камерах.

Весьма интересные данные приведены в работе Ткешелашвили, посвященной описанию редчайшего памятника грузинского зодчества — высеченного в скалах города Вардзиа (Месхети): «..в числе обнаруженных ста винных кувшинов имеется один с двойными стенками наподобие термоса»¹. Надо полагать, что такая посуда была удобна для приготовления и хранения вина и позволяла проводить термическую обработку продукта.

Наличие в прошлые времена высококачественных вин в Грузии подтверждается литературными источниками. Так, в произведении «Путешествие в Арзрум» в 1829 г. А. С. Пушкин о грузинских винах пишет:

«В Ларсе остановились мы ночевать. Тут нашли мы путешественника француза, который напугал нас предстоящею дорогой... С ним выпили мы в первый раз кахетинского вина из *бурдюка*, вспоминая пиროвания Илиады:

И в козих мехах вино, отраду нашу!»².

Познакомившись в Тифлисе с культурой производства вина и его качеством, А. С. Пушкин в том же произведении отмечает:

«Кахетинское и карабахское стоят некоторых бургонских. Вина держат в *маранах*, огромных кувшинах, зарытых в землю. Их открывают с торжественными обрядами»³.

В «Статистическом описании Закавказского края» (издание 1835 года) мы читаем: «Лучшие вина суть кахетинские, то есть выделяемые в Грузии в уездах Телавском и Сигнахском. Они не уступят по качеству хорошим французским винам; красные имеют вкус и достоинство бургундского или бордосского, белые так крепки и вкусны, как лучшая мадера или портвейн. Вина Кахетии имеют свой особенный букет, который отличает их от иностранных».

Виноградарство и виноделие, являясь основным источником существования крестьян винодельческих районов, не находили надлежащей поддержки со стороны царского правительства.

Виноградари не имели помощи в борьбе с заболеванием виноградников — мильдью и оидиумом (появившимся в 50-х годах прошлого столетия). Не велась также борьба с быстро проникавшей филлоксерой, наносившей огромный ущерб. Виноградники были запущены, засорены и давали низкий урожай. Средний урожай винограда с гектара составлял до 25 ц.

«В 1875 г. виноградники Кавказа занимали более 80 тыс. десятин и давали 9 200 000 ведер виноградного вина... Наибольшее количество вина доставляли Кахетия (Сигнахский и Телав-

¹ Г. И. Беридзе, Природно-игристые вина Грузии, «Виноделие и виноградарство СССР», Пищепромиздат, 1952, № 9.

² А. С. Пушкин, Полное собрание сочинений, том 4, М., 1936, стр. 569.

³ А. С. Пушкин, там же, стр. 579—580.

ский уезды Тифлисской губ. — 2 750 000 вед.), Имеретия (Кутаисской губ. — до 2 000 000 вед.) и Кизлярский район Терской области (1 300 000 вед.)»¹.

Низкая покупательная способность населения Грузии ограничивала сбыт вина на внутреннем рынке, что сдерживало развитие виноградарства. В период господства меньшевиков Грузия была оторвана от Советской России и соседних республик (с 1918 г. по февраль 1921 г.), вследствие чего отсутствовала возможность вывоза вина за пределы Грузии.

Все это привело к значительному сокращению площадей под виноградниками в дореволюционное время.

К моменту установления советской власти в Грузии — в 1921 г. площади виноградников составляли 35 тыс. га.

Подлинное развитие виноградарства и виноделия в Грузии началось при советской власти.

На базе удельных и помещичьих имений были организованы советские хозяйства в системе НКЗ Грузии.

Кооперативные винодельческие организации, как-то: «Кавширт-Кавшири», «Саэро», «Кахетия», «Имеретия» и «Хванчкара», впоследствии объединившиеся в «Сакартвелос Гвино», оказывали крестьянам-виноградарям помощь в восстановлении виноградников и сбыте вина.

В январе 1929 г. был организован Трест советских хозяйств «Самтрест» (Сабчота меурнеобата Трести), в который влилось «Сакартвелос Гвино» (в 1931 г.).

Деятельность Самтреста была основана на базе хозяйств бывшего Удельного Ведомства, в дальнейшем значительно расширенных и реконструированных, например, «Цинандали», «Мукузани», «Напареули», винподвала в Тбилиси, и хозяйств частных владельцев. Самтрестом организован ряд новых виноградарских совхозов «Кварели», «Хирса», «Бахви», «Куллари», «Геурархи», «Аргвета», «Дигоми». В настоящее время в окрестностях Тбилиси организовываются виноградарские совхозы «Самгори», «Махати».

Самтрест объединяет также плодовые совхозы, организованные в 1930—1932 гг.: «Брети», «Вариани», «Кицниси» и питомничьи хозяйства подвойной лозы «Вазини».

Самтрестом также организован и построен ряд новых винозаводов с функциями заготовки колхозно-крестьянского винограда в Гурджаани, Сигнахи, Телави, Маяковски, Вани и т. д.

✓ В соответствии с Постановлением СНК СССР и ЦК ВКП(б) от 28 июля 1936 г.² «О развитии виноградарства и качественного виноделия в Грузинской ССР», в 1936 г. был организован «Комбинат по производству Советского шампанского в Грузии», в ведение которого с момента его организации перешли из систе-

¹ «Живописная Россия», том IX, изд. М. О. Вольф, 1883, стр. 226.

² Газета «Правда» от 30 июля 1936 г., № 208 (6814).

мы Самтреста Мухранский и Вачевский совхозы и районные конторы по заготовке винограда в районах Орджоникидзе, один из Тбилисских винподвалов и Кутаисский шампанский завод. Грузшампанкомбинатом организованы совхозы: «Агаяни», «Цриохи» и ряд винзаводов: «Чхари», «Зестафони», «Сачхери» и другие.

Таким образом, вся основная государственная винодельческая промышленность Грузии с советскими хозяйствами, заготовками колхозно-крестьянского винограда, с перерабатывающими пунктами, винно-коньячными заводами и заводами шампанских вин сосредоточена в двух крупных хозяйственных организациях — Самтресте МППТ Грузинской ССР и Комбинате Шампанских вин Главвино МППТ СССР.

Самтрестом выпускается винодельческая продукция: столовые марочные и ординарные вина, полусладкие, крепкие и десертные вина, марочные и ординарные коньяки, виноградный сок, ликеры, наливки и настойки, виноградная водка и уксус. Грузшампанкомбинатом выпускаются Советское шампанское и столовые вина.





СЫРЬЕВАЯ БАЗА ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ГРУЗИИ

Производство и ассортимент выпускаемых виноградных вин и коньяков Грузии обеспечивается прочной сырьевой базой.

В нашей стране в широких масштабах ведется работа по улучшению районных сортиментов винограда. Для каждого района, в соответствии с утвержденной правительством производственной специализацией и государственными плановыми заданиями, помимо внедрения существующих хозяйственно выгодных высококачественных урожайных сортов, создаются на основе передовой мичуринской агробиологической науки новые сорта винограда, наиболее урожайные, более устойчивые против неблагоприятных климатических условий, болезней и вредителей, дающие продукцию высокого качества и отвечающие требованиям сельскохозяйственного производства и перерабатывающей винодельческой промышленности.

Возделывание виноградной культуры в Грузии осуществляется в разных природных условиях вследствие того, что Грузия окружена высокими горными массивами как с севера (Главный Кавказский хребет), так и с юга (Малый Кавказский хребет) с их многочисленными отрогами, а равно близостью моря.

Грузия, в основном, делится на две резко отличающиеся друг от друга части: восточную с более континентальным климатом (сухие субтропики), имеющую уклон к Каспийскому морю, и западную с влажным климатом (субтропическим), имеющую уклон к Черному морю.

Восточная и Западная Грузия разделяются Месхетским хребтом, который служит барьером, препятствуя влиянию Черного моря на восточную часть страны.

Высококачественные вина в районах верхней и нижней зоны получают из винограда, растущего на склонах и возвышенностях, где расположение отдельных массивов имеет немаловажное значение. В горных районах виноградники в основном сосредоточены на предгорных склонах в южном и юго-западном направлениях.



Сорт Ркацители.

Почвы Грузии как в восточной части, так и в западной отличаются большой пестротой. В основных винодельческих районах преобладают вполне пригодные для виноградной лозы перегонно-карбонатные, коричневые лесные, аллювиально-карбонатные, черноземовидные и галечные почвы. На этих почвах хорошо произрастает виноград, идущий на производство высококачественных вин и коньяков.

Виноградарство Грузии характеризуется чрезвычайным многообразием сортов винограда и приспособляемостью их к почвенным и климатическим условиям. Продолжительный вегетационный период (200—259 дней) и значительная сумма активных температур в виноградарских районах также способствуют формообразовательному процессу виноградной лозы.



Сорт Саперави.

Сортовой состав культивируемых в Грузии виноградных лоз отличается большим разнообразием.

Насчитывается до 1000 наименований (включая коллекционные насаждения); однако хозяйственно распространенных имеется 138 сортов. Многие сорта, наиболее приспособленные к местным условиям вследствие многовекового отбора, нашли широкое распространение.

Посадка новых виноградников в колхозах и совхозах за последние годы производится хозяйственно выгодными высококачественными сортами: Ркацители, Саперави, Мцване, Цицка, Цоликаური, Алиготе, Каберне, Александроული, Оджалеши, Горули мцване, Усахелоური, Чинури, Пино, Хихვი, Крахуна и Чхавერი, занимающими в настоящее время около 65% всех виноградников Грузии.



Сорт Мцване.

СОРТА ВИНОГРАДА И ВИНА ВОСТОЧНОЙ ГРУЗИИ

В юго-восточной части Грузии, в бассейнах рек Алазани и Иори, на прилегающих склонах Главного Кавказского хребта и его отрогов, в административных районах — Телавском, Гурджаанском, Сигнахском и Сагареджойском — культивируются в основном сорта винограда Ркацители и Саперави, частично Мцване, Хихви и Каберне. Другие сорта встречаются в виде примесей и промышленного значения не имеют.

Из сортов Ркацители и Мцване, возделываемых в Телавском и Гурджаанском районах, на северо-восточных склонах Цивгамборского хребта, на высоте от 400 до 700 м над уровнем моря, получают наиболее гармоничные, полные столовые вина.

В настоящее время в этом микрорайоне из указанных сортов винограда изготовляют в основном марочные столовые белые вина



Сорт Горули мцване.

№ 1 Цинандали (светлосоломенного цвета) и № 3 Гурджаани (светлозолотистого цвета), высоко оцениваемые потребителем за их вкусовые качества.

Из сорта Ркацители в Сигнахском и Гурджаанском районах, частично в Телавском и Кварельском готовят классические вина местного типа («Кахетинское»). Вина, полученные местным способом (брожением сусла в кувшинах на мезге), имеют темнокоричневую (настоянного чая) окраску и характерный терпкий вкус.

Химический состав столовых вин из сорта Ркацители в купаже с виноматериалами из сорта Мцване, приготовленных в Кахетии, характеризуется (по данным Научно-исследовательского института виноградарства и виноделия Академии наук Грузинской ССР) показателями, представленными в табл. 1 на стр. 18.



Таблица I

Марка вина	Год урожая	Срок выдержки в годах	Удельный вес	Спирт в объ-емных %	В граммах на литр							
					титруемая кислотность на винную кислоту	экстракт	винная кислота	сахар	дубильные вещества	зола	глицерин	
№ 1 Цинандали (по европейскому способу)	1948	3	0,9918	10,4	6,9	0,8	17,5	3,5	1,2	0,39	1,44	7,3
№ 3 Гурджаани (по европейскому способу)	1948	3	0,9918	10,8	5,1	0,9	17,5	2,3	1,5	0,40	1,57	6,9
№ 12 Тибаани (по кахетинскому способу)	1949	1	0,9926	11,2	4,4	0,7	21,4	2,8	1,2	2,70	2,18	7,6
№ 8 Кахетинское (по кахетинскому способу)	1950	1	0,9947	11,5	5,1	0,9	16,8	1,7	2,9	2,70	2,30	7,6

В микрорайонах на побережья реки Алазани — Напареульском, Енисельском, Кварельском и других из сорта Ркацители изготовляют виноматериалы, предназначенные для купажей столовых марочных вин и для коньячного спирта.

Из сорта Ркацители в микрорайонах Хирса, Анага, Карданахи (правобережье реки Алазани на высоте от 300 до 500 м над уровнем моря) изготовляют крепкие и десертные вина — «Хирса», «Анага» и «Карданахи».

Сорт Саперави дает вина отличного качества — столовые, полусладкие и крепленые (красные: Портвейн и Кагор).

Из сортов Саперави изготовляют (брожением на мезге) прекрасные столовые вина — «Мукузани», «Саперави», имеющие густую окраску темногранатового цвета, бархатистые на вкус, с тонким своеобразным букетом, характерным для винограда сорта Саперави.

В микрорайоне Карданахи и совхозе Хирса производятся также десертные вина типа портвейн из сорта Ркацители, кагор из сорта Саперави, а в микрорайоне Шилда — Енисели

Место производства вина	Год урожая	Год анализа	Удельный вес	Спирт в объ- емных %	В граммах на литр									зола	гликози- ды
					титруемая кислотность на винную	летучие кис- лоты на ук- сусную	экстракт	винная кис- лота	нелетучие кислоты	сахар	дубильные вещества				
По европейскому способу															
Телавский район															
Совхоз „Цицанада“	1940	1941	0,9957	11,4	5,5	0,90	27,6	—	—	0,08	0,75	2,30	—	—	
Сел. Курдгеллаури	1942	1946	0,9943	11,2	6,9	1,41	—	2,08	—	1,00	2,80	—	—	—	
Сел. Икозто	1942	1944	0,9932	11,6	7,6	1,65	24,3	2,20	5,5	1,40	3,00	—	5,8	—	
Кварельский район															
Сел. Кварели	1943	1944	0,9930	11,9	6,2	1,10	26,9	1,87	4,8	1,40	2,00	—	7,8	—	
Ахметский район															
Сел. Земо Ходашени	1945	1946	0,9931	12,1	7,7	0,54	28,4	3,15	6,9	1,40	2,86	—	7,2	—	
Кварельский район															
По кахетинскому способу															
Сел. Кварели	1942	1944	0,9933	12,6	7,0	1,25	28,9	1,47	5,4	2,30	2,79	—	8,0	—	
Сел. Шильда	1944	1945	0,9948	13,3	8,1	0,68	35,6	1,90	7,4	2,30	3,65	—	8,9	—	
Гурджаанский район															
Сел. Карданахи	1943	1944	0,9969	14,6	7,6	1,57	44,1	1,66	5,6	4,50	4,78	—	10,1	—	
Телавский район															
Сел. Икалто	1944	1945	0,9939	12,4	6,5	0,75	32,5	1,75	5,6	1,20	4,70	—	6,9	—	
Сагарелжойский район															
Сел. Сагарелжо	1935	1936	0,9968	10,7	4,8	0,53	23,0	1,84	4,2	0,76	2,40	2,33	7,4	—	
Сел. Патарзеули	1935	1936	0,9970	12,1	4,5	0,67	31,2	1,64	3,6	0,57	3,06	3,26	8,2	—	

(Кварельский район) — коньячный спирт из виноматериалов сорта винограда Ркацители.

В совхозе «Цинандали» из сорта Каберне с участка Телиани готовится редкое по своим высоким качествам красное вино «Телиани». Это вино имеет гармоничный и мягкий вкус с характерными тонами сорта Каберне.

Химический состав столовых вин из сорта Саперави отдельных микрорайонов Кахетии (по данным Научно-исследовательского института виноградарства и виноделия Академии наук Грузинской ССР) приведен в табл. 2 на стр. 19.

✓ В административных районах восточной Грузии — Тбилиском, Горийском, Каспском, Хашурском и частично в автономной области Юго-Осетии — в микрорайонах, расположенных в основном по ущельям рек Ксани, Арагви, Тона, Лехури, Лиахви и других, культивируются в основном местные белые сорта лоз винограда, дающие легкие белые столовые вина. В указанных районах имеются посадки виноградников сорта Алиготе, Чинури, Горули мцване и Пино фран, из которых изготавливают виноматериалы для шампанского производства.

В Атенском ущелье (Горийский район) из сорта Чинури готовится по местной технологии игристое вино «Атенури».

В административных районах — Ахалцихском и Аспиндзском (Месхетия), в далеком прошлом и по площади виноградников, и по количеству вырабатываемого вина занимавших выдающееся место среди других винодельческих районов Грузии, культивируются в основном сорта винограда Горули мцване, Хихви, Шавкапито и Алиготе, дающие нежные отличного качества вина для шампанского и виноматериал для столовых вин и производства коньячного спирта.

В административных районах Марнеульском и Болнисском культивируются сорта винограда: Ркацители, Саперави, Шасла, Мускат, Алиготе, из которых изготавливают массовые столовые и крепкие вина, а также виноградный сок.

СОРТА ВИНОГРАДА И ВИНА ЗАПАДНОЙ ГРУЗИИ

В районах Западной Грузии — Зестафонском, Тержольском, Орджоникидзевоком, Чиатурском и Ткибульском — из сортов винограда Цицка, Цоликаури, Алиготе и Дзвелшави готовят виноматериалы для шампанских и легких столовых вин. В указанных районах культивируются также сорта винограда Пино, Шардоне для изготовления виноматериалов шампанского производства.

В районах Маяковском, Ванском, Кутаисском и Самтредском культивируются сорта винограда Цоликаури, Цицка, Крахуна, Мгалоблишвили, Оцханури Сапере, из которых готовят легкие столовые вина и крепленые вина типа портвейн, а из сорта Изабелла («Одесса») — ликерное вино «Салхино».

Химический состав столовых вин из сорта Цоликаури (по данным Сакарской опытной станции виноградарства и виноделия Академии наук Грузинской ССР) указан в табл. 3.

Прославленные полусладкие вина изготавливаются в районах Цагерском — «Твиши», «Оджалеш» и «Усахелоури»; Амбролаурском — вино «Хванчкара» и столовое вино «Рачули тетри». Эти районы расположены по среднему и верхнему течению реки Риони, по берегам которой и в глубоких ущельях ее притоков, а также на возвышенных горных плато и южных склонах альпийской зоны возделывается виноградная культура. Пределом для виноградников по верховью реки Риони считается сел. Уцери, расположенное на высоте почти 1200 м над уровнем моря.

Сортовой состав винограда в Цагерском и Амбролаурском районах в основном: Александроули, Усахелоури, Оджалеш, Цулукидзис тетри и Цоликаури. Приготовленные полусладкие и столовые вина отличаются оригинальностью: небольшой крепостью (9—11°) и наличием сахара (3—5%), мягкостью во вкусе и ароматом.

В районах Махарадзевском, Ланчхутском и в Аджарской АССР на ярко освещенных склонах отрогов Аджарских гор, представляющих в высшей степени удобную по рельефу почву, в защищенных местах, доходящих до хвойных лесов, возделывается виноград сорта Чхавери, из которого изготавливают полусладкое вино «Чхавери» с необыкновенно приятным букетом и мягким вкусом, крепостью 9—11° и сахаристостью 3—5%.

В указанных районах встречаются также на больших массивах сорта Изабелла, Оджалеш и Цоликаури, из которых изготавливают столовые вина.

В Абхазской АССР и в районах Зугдидском и Цхакаевском культивируются местные сорта винограда — Качичи, Аवासирхва, Чхавери, Оджалеш, Изабелла, Цоликаури и другие.

Из этих сортов винограда изготавливаются легкие столовые вина и «Букет Абхазии» (десертное).

* * *

Из краткой характеристики размещения сортов виноградной лозы по районам Грузии видно, что основные хозяйственно ценные сорта винограда отобраны и выведены народной селекцией и имеют широкое распространение в виноградарских хозяйствах Грузии.

Климатические, почвенные и другие условия, а также комплекс агротехнических мероприятий оказывают большое влияние на рост, развитие, уровень и качество урожая винограда, в результате чего в различных районах один и тот же сорт дает различную продукцию.

Сорта Ркацители и Цоликаури по комплексу хозяйственно-ценных признаков имеют мало себе равных: они отличаются


 049135328
 04910333
 1952

Место производства вина	Год Урожай	Удельный вес	Спирт в объемах %	Сахар	В граммах на литр				
					титруемая кислотность на винную	летучие кислоты на уксусную	экстракт	дубильные вещества	
Зестафонский район									
Сел. Кведа-Сакарз	1946	0,9914	12,3	0,03	6,9	0,64	16,5	0,35	1,58
Сел. Аргвети	1947	0,9913	12,5	0,08	7,5	0,95	16,6	0,26	2,01
	1950	0,9939	10,4	0,08	6,9	0,56	16,8	0,33	—
Зестафонский опытная станция	1948	0,9935	13,9	0,15	6,9	1,19	18,8	0,39	—
Сел. Вачели	1948	0,9914	14,3	0,12	6,4	0,82	17,9	0,47	—
Сел. Ш. Свири	1952	0,9910	14,6	0,80	6,1	0,71	24,5	0,51	—
Маяковский район									
Сел. Маяковски	1947	0,9935	13,9	0,32	9,3	0,66	20,0	0,35	1,96
Сачхерский район									
Сел. Чиха	1947	1,0004	11,25	2,73	10,6	0,91	19,5	0,17	1,75
Амбролаурский район									
Сел. Абавети	1949	0,9939	12,59	0,15	5,9	1,17	26,3	0,35	1,34
Сел. Хванчкара	1949	0,9926	12,78	0,12	10,1	1,54	23,5	0,52	2,08
Цагерский район									
Сел. Твиши	1949	1,0137	10,88	4,38*	8,0	0,51	25,6	0,33	1,75
	1951	1,0118	12,78	4,10*	6,5	0,83	19,4	0,47	—

* Природно-сладкое вино.



высокой урожайностью, относительно устойчивы против грибковых заболеваний, филлоксеры, морозов и засухи, не страдают гниением ягод и хорошо приспособлены к различным экологическим условиям.

Грузинские сорта винограда — Ркацители, Саперави, Мцване, Цоликаури и другие обладают комплексом хозяйственно ценных признаков и культивируются теперь в массовом масштабе далеко за пределами Грузии (в районах Средней Азии, Азербайджана, Армении, Украины, Молдавии, в Крыму и за границами СССР). В РСФСР, Молдавской ССР и других районах урожай винограда сорта Ркацители достиг 130—220 ц/га.

Из совхозов и колхозов Грузии ежегодно вывозится в Молдавию, Украину, Армению посадочный материал (саженцы) сортов Ркацители, Саперави, Мцване и других.

МЕРОПРИЯТИЯ ПО РАЗВИТИЮ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

До 1936 г. в большинстве совхозов и колхозов виноградники были сильно изрежены (в совхозах не хватало до 20% кустов на виноградниках), многие виноградники были без шпалерной проволоки и засорены сорняками, не выполнялись важнейшие агротехнические мероприятия, в результате чего урожайность виноградников была низкая.

На дальнейшее развитие виноградарства в Грузии огромное влияние оказало Постановление СНК СССР и ЦК ВКП(б) от 28 июля 1936 г. «О развитии виноградарства и качественного виноделия в Грузинской ССР» и Постановление СНК СССР и ЦК ВКП(б) от 25 апреля 1940 г.¹ «О мерах по дальнейшему развитию чайного хозяйства, citrusовых культур, виноградарства и качественного виноделия в Грузинской ССР».

В 1936 г. Постановлением Союзного правительства виноградарские совхозы из системы Наркомзема были переданы в ведение Наркомпищепрома, что в значительной мере способствовало развитию винодельческой промышленности и ее сырьевой базы, в частности развитию виноградарских совхозов.

В результате постоянной помощи, оказываемой Советским правительством колхозам и совхозам Грузии, созданы питомники подвоев филлоксероустойчивых лоз, совхозы и МТС вооружаются новейшей техникой, обеспечиваются минеральными удобрениями и химикатами, необходимыми для борьбы с грибковыми заболеваниями, мильдью и оидиумом и сельскохозяйственными вредителями.

Все это создало благоприятные условия для дальнейшего развития виноградарства в республике.

¹ Газета «Правда» от 26 апреля 1940 г., № 116 (8162).



Организованные в Грузии крупные виноградарские совхозы и колхозы из года в год увеличивают площади виноградников и урожайность винограда. В 1954 г. имелось 1316 колхозов, 40 совхозов и 66 МТС (обслуживающих виноградарские колхозы).

По данным переписи, на 1953 г. площадь виноградников в Грузии равна: низкоствольных — 52 тыс. гектаров, высокоствольных («маглари») — до 15 тыс. гектаров.

Директивами партии и правительства перед виноградарями Грузии поставлена задача в ближайшие 5—10 лет довести площадь низкоствольных виноградников до 80 тыс. гектаров.

Наряду с увеличением площадей виноградников за счет новых посадок был осуществлен ряд важнейших агротехнических мероприятий в совхозах и колхозах, способствовавших повышению урожайности.

Благодаря высокой агротехнике урожайность винограда в совхозах и колхозах Грузии за последние 10—15 лет значительно возросла. В 1954 г. совхозами Самтреста собран средний урожай винограда 83,3 *ц/га* (против среднего урожая 20 *ц/га*, полученного в 1930—1937 гг.).

По сведениям Самтреста, средняя урожайность винограда в центнерах с 1 *га* по совхозам с 1930 по 1954 г. характеризуется следующими данными (табл. 4).

Таблица 4

Годы	Средняя урожайность с 1 <i>га</i>	Годы	Средняя урожайность с 1 <i>га</i>
1930—1937	20	1950	36,0
1938	29,7	1951	49,4
1939	45,1	1952	54,3
1940	44,8	1953	66,3
1941	55,8	1954	83,3

В 1954 г. в отдельных совхозах и колхозах получен средний урожай винограда более 130 *ц/га*.

Достигнутое за последнее время повышение урожайности в совхозах и колхозах не является пределом. Возможность получения более высокого урожая винограда подтверждается следующими примерами: при среднем урожае винограда по совхозам Самтреста в 1954 г. 83,3 *ц/га* совхоз «Напареули» собрал в среднем 100,8, совхоз «Гяур-Арх» — 143,6, винзавод «Гурджаани» — 113,4, совхоз «Куллари» — 122,2, совхоз «Бомбори» — 200,5, совхоз «Мукузани» — 83,0 *ц/га*. Передовики этого совхоза собирают за последние пять лет: Д. Н. Миндорашвили с закрепленного за ним участка в 3,23 *га* — от 113 до 126 *ц/га*, Ш. Н. Гетиашвили с площади 3,19 *га* — от 104 до 130 *ц/га*.

В 1954 г. передовики совхоза «Цинандали» вновь заслужили право участвовать на ВСХВ в 1955 г. Особенно отличились Герой Социалистического Труда звеньевой И. Багашвили, собрав-



Совхоз „Мукузани“. Герои Социалистического Труда Д. Н. Миндорашвили (стоит) и Ш. Н. Гетиашвили.

ший 133 *ц/га* винограда, старейший работник совхоза 82-летний А. Вепхвишвили, собравший 114,3 *ц/га*. Звеньевой З. Хуцаидзе (прежде награжденный орденами Ленина) вырастил в среднем с закрепленного за звеном участка урожай 104,5 *ц/га*. Звеньевая А. Дюмина собрала 150 *ц/га*.

Примеры, подтверждающие возможность получения более высоких урожаев винограда с плодоносящих виноградников, многочисленны. За получение высокого урожая винограда с закрепленных участков как в совхозах, так и во многих колхозах, возделывающих культуру винограда, большое количество передовиков награждено орденами и медалями.

Наши плодоносящие виноградники располагают огромными резервами. При умелом и своевременном проведении агротехнических мероприятий с использованием опыта передовиков урожайность винограда значительно повысится, что, в свою очередь, снизит себестоимость винограда в хозяйствах и создаст прочную базу для выработки качественного вина и коньяка.

К числу основных агротехнических мероприятий, осуществляемых в совхозах и колхозах Грузии, относятся:

а) подбор земельных участков и их планировка перед посадкой новых виноградников с учетом дорог, оросительных канав для полива (в орошаемых районах), ветрозащитных полос;

ბ) подбор сортов подвойной и прививочной лозы;
в) подготовка земельных участков перед посадкой — глубокая вспашка (плантаж) на 60—65 см.

Большая часть совхозных и колхозных виноградников для обеспечения механизированной обработки заложена с междурядьями шириной 2 м при площади питания куста 2—2,5 м² (3500—4500 лоз на 1 га). На приусадебных виноградниках колхозников площадь питания не превышает 1—2,5 м² (8—10 тыс. лоз на 1 га).

Ликвидацией изреженности виноградных насаждений (подсадкой и отводками) многие совхозы и колхозы добиваются более рационального использования виноградных участков и повышения урожайности.

Изреженность виноградников в совхозах к 1941 г. была до 2,5% (против 20% к 1936 г.); поднятие виноградников на шпалерную проволоку гарантировало повышение урожайности до 20%.

Поднятие виноградных кустов на шпалеру и правильное формирование куста позволяет максимально механизировать междурядную обработку виноградников, дает возможность лучше использовать солнечную энергию для выращивания высококачественного винограда.

Виноградарские совхозы Самтреста и Комбината шампанских вин Грузии полностью обеспечили поднятие плодоносящих виноградников на шпалерной проволоке и правильно формируют виноградные кусты. Такое же положение имеется и в ряде колхозов.

Своевременное осуществление осенне-зимне-весенних работ, междурядная глубокая вспашка на 25—30 см и весенне-летняя культивация (3—4 раза) позволяют накопить и сохранить влагу, необходимую для виноградного куста.

Внесение (на необходимую глубину) органических и минеральных удобрений, безусловно, способствует повышению урожайности в ряде совхозов и колхозов. Удобрения вносят весной, перед началом вегетации. Азотистые удобрения дают из расчета 120 кг чистого азота на гектар; фосфорные и калийные удобрения вносят перед осенней вспашкой в количестве 100 кг фосфора и 120 кг калия на гектар.

Своевременное и качественное опрыскивание медным купоросом (4—5 раз) и опыление (серой и другими химикатами против грибковых заболеваний и сельскохозяйственных вредителей) обеспечивает нормальное развитие и созревание ягод винограда, сохраняет урожай. В ряде совхозов эта работа проводится с самолетов и специальными машинами на тракторной тяге, что дает хорошие результаты.

Одним из основных агротехнических мероприятий, призванных обеспечить нормальный рост и развитие виноградного куста, увеличение урожайности и улучшение качества винодельческой продукции, является обрезка лозы.

В Грузии с давних времен ведётся наиболее распространённая в виноградарстве смешанная система обрезки, когда на кусте оставляют и длинные, и короткие побеги.

Короткий побег — сучок замещения («самамуле», то есть «хозяйственный») — такой побег, который должен дать прирост — формирующие элементы, необходимые для урожая будущего года, а длинный (в пять-шесть раз длиннее самамуле) называется «санакопе» — побег плодоношения, назначение которого — обеспечить урожай текущего года.

Широко внедряется на виноградниках свободная формировка куста, то есть оставляется несколько разветвлённых штамбов с двумя-тремя плодовыми побегами, которые подвязываются к первой и второй проволоке шпалеры, сучки же замещения остаются только на некоторых штамбах (рукавах).

Грузинская односторонняя и двусторонняя формировка куста создаёт благоприятный веерный кордон, дающий нормальное освещение и аэрацию, крайне необходимые при цветении, оплодотворении, а также развитии и созревании винограда.

Качественная обрезка побегов (формировка) куста и его нагрузка (оставление глазков) в зависимости от состояния куста, подвязка и зелёные операции, прищипывание верхушек зелёных побегов для борьбы с осыпанием цветков (последнее повышает урожайность сортов Саперави и Ркацители на 30—35, Цоликаური — на 10—15, Оцханури Сапере — на 20—30%); защита против заморозков и меры по ликвидации их последствий и ряд других мероприятий дали возможность из года в год повышать урожайность виноградников в совхозах и колхозах Грузии. Это ещё раз подтверждает преимущество социалистического метода ведения виноградарства перед раздроблённым индивидуальным мелким хозяйством.

О низкой урожайности виноградников в мелких индивидуальных и помещичьих хозяйствах свидетельствуют данные об урожайности виноградников Грузии дореволюционного периода. В 1885—1906 гг. средний урожай винограда составлял 25—35 ц/га.

У нас, в стране социализма, в результате достигнутых успехов во всех отраслях народного хозяйства и неуклонного роста материального и культурного уровня жизни советского общества, созданы благоприятные условия для развития виноградарства и виноделия.

Одним из важных экономических стимулов к развитию виноградарства в стране является материальная заинтересованность колхозов и колхозников в расширении производства.

Существующая система заготовок винограда стимулирует качественное развитие виноградарства, например:

а) ежегодно заключаемые контрактационные договоры между винодельческой промышленностью и сдатчиками винограда, то есть колхозами и колхозниками, в которых предусматриваются

взаимные обязательства: заготовители обязываются авансировать в весенне-летний период денежными средствами, своевременно завозить в районы виноградарства химикаты, сельскохозяйственный инвентарь и оборудование, оказывать агротехническую помощь и т. д., а сдатчики винограда — своевременно и качественно осуществлять комплекс агротехнических мероприятий и сдавать доброкачественный виноград соответствующих сортов;

б) важным фактором являются заготовительные цены на виноград в зависимости от его сорта, поощрительная оплата за сданный виноград сверх договорного обязательства, а также за качество винограда (сахаристость).

Для работников виноградарских совхозов и МТС установлена поощрительная оплата за выполнение и перевыполнение планов работ по виноградарству и повышению урожайности винограда.

В соответствии с Указом Президиума Верховного Совета СССР «О присвоении звания Героя Социалистического Труда колхозникам и работникам совхозов и награждении их орденами и медалями СССР за получение высоких урожаев винограда», несколько тысяч тружеников виноградарства нашей страны получили правительственные награды.

До 1955 г. из числа передовиков-виноградарей Грузии 2653 человека награждены орденами и медалями, а 205 виноградарям присвоено звание Героя Социалистического Труда.

В борьбе за решение задач организационно-хозяйственного укрепления колхозов и совхозов большое значение имеет широкое использование огромного опыта передовиков сельского хозяйства, которые в тесном содружестве с наукой овладели мастерством выращивания высоких урожаев.

Работники совхозов и труженики колхозов приобрели большие навыки по осуществлению всего комплекса агротехнических мероприятий.

Своевременное и высококачественное выполнение работ на виноградниках позволяет максимально использовать имеющиеся резервы и дает возможность увеличить валовый сбор винограда с плодоносящих виноградников.

Виноградарские совхозы и колхозы Грузии создали прочную сырьевую базу для винодельческой промышленности, что позволяет значительно увеличить производство виноградных вин и коньяков.





ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДНЫХ ВИН

За годы Советской власти в Грузии создана крупная винодельческая промышленность, построены новые технически оснащенные заводы и винохранилища (Тбилисский завод шампанских вин, коньячный завод, винзавод Гурджаани); строится новое в Телиани и расширено существующее винохранилище в совхозе «Цинандали» и ряде других хозяйств. Во многих совхозах и виноградарских районах строятся заводы первичного виноделия для приемки и переработки совхозного и колхозного винограда.

Производство виноградных вин, выпускаемых государственной винодельческой промышленностью Грузии (Самтрестом и Грузшампанкомбинатом), из года в год увеличивается, что видно из следующих данных (по годам).

Таблица 5

Вид продукции	1930 г.	1937 г.	1940 г.	1950 г.	1953 г.	1954 г.	Преусмотрено планом на 1955 г.
Вино виноградное (в тыс. <i>дкл</i>)	675	1154	1755	2353	3284	3550	4290
Советское шампанское (в тыс. бутылок)	—	26	1652	3507	3940	4502	4700

9.000.000 მლ.

Как видно из указанных данных, уровень производства довоенных лет значительно превышен.

Для обеспечения производства высококачественных марочных вин в винподвалах предприятий Самтреста и Грузшампанкомбината хранятся на выдержке сотни тысяч декалитров вина.

Выпускаемые в Грузии марочные и ординарные вина: «Цинандали», «Гурджаани», «Мукузани», «Телиани», «Карданахи»,

«Хирса», «Салхино», «Хванчкара», «Киндзмараули», «Мухранули», коньяки «ОС», «КС», «Енисели» и другие, а также Советское шампанское пользуются большой известностью у советского потребителя.

На всесоюзных и международных выставках вина и коньяки Грузии получали высокую оценку.

Дегустационная оценка вин по данным постоянной дегустационной комиссии Самтреста приведена в табл. 6.

✓Грузинские вина славятся не только в Советском Союзе, но и далеко за его пределами. Интересны высказывания иностранной печати о качестве грузинских вин.

Под сенсационным заголовком «Неожиданный конкурент французских вин», официальная газета французских виноделов «Монитор» с тревогой писала:

«Образцы четырех высокой марки грузинских вин: «Цинандали», «Напареуди», «Мукузани» и «Карданахи» были только что посланы из СССР в Лондон. Русские утверждают, что они могут экспортировать эти вина в значительном количестве.

Англичане, попробовавшие их, выразили свое удовлетворение и находят их похожими на вина, полученные от бургундских лоз, посаженных в районе Мекнеса в Марокко французскими виноградарями.

В Лондоне авторитетные круги объявили, что цена этих русских вин в розницу обойдется дешевле французских вин соответствующего качества»¹.

Как до Великой Отечественной войны, так и после— в 1954 г. виноградные вина и коньяки Грузии были представлены на ВСХВ (в Москве) для широкого показа в павильонах Грузинской ССР, Виноградарства и виноделия СССР и в павильоне Совхозов СССР.

В 1954 г. виноградные вина и коньяки Грузии были представлены на международных выставках в Лондоне, Копенгагене, Лейпциге, Вене, Дамаске, Измире, Салониках, Пекине, Джакарте, Милане, Лионе.

На указанных выставках экспонировались вина: № 1 Цинандали, № 2 Телиани, № 3 Гурджаани, № 4 Мукузани, № 12 Тибаани, № 14 Карданахи и коньяки «ОС», Енисели и другие, выпускаемые предприятиями Самтреста МППТ Грузинской ССР.

Высококачественные виноградные вина и коньяки Грузии получают все большую известность среди потребителей.

Указом Президиума Верховного Совета СССР от 29 января 1949 г.² совхоз «Цинандали» за выдающиеся заслуги в области развития виноградарства и качественного виноделия и в связи с 60-летием со дня основания награжден орденом Ленина.

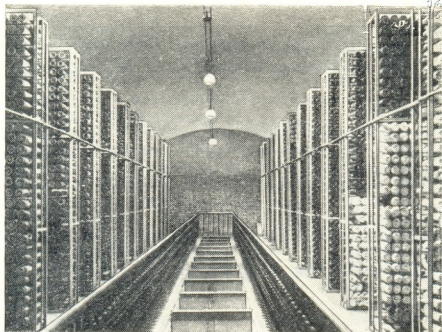
¹ Газета «Заря Востока» от 17 февраля 1952 г.

² Газета «Правда» от 30 января 1949 г. № 30 (11137).



Таблица 26

Серт вина	Дегустационная оценка 1922 г.	Дегустационная оценка в баллах по годам выпуска вина							
		1944	1945	1946	1947	1948	1949	1950	1951
„Цинандали“ (белое)	—	8,9	8,93	9,2	9,35	9,4	9,45	9,35	<u>9,5</u>
„Мукузани“	—	8,9	8,8	9,3	9,1	9,57	9,57	9,4	<u>9,4</u>
„Напареули“	7,4	8,4	9,2	9,1	8,8	9,18	9,1	9,2	<u>9,52</u>
„Мцване“	—	9,2	9,2	9,5	9,5	9,4	9,45	9,26	—
„Гурджаани“ европейское (белое)	—	—	8,9	8,8	8,9	9,3	9,57	9,4	9,5
„Цоликаури“	—	8,0	8,4	9,0	8,8	8,8	8,9	8,8	8,2
„Цинандали“ (красное)	7,5	8,9	9,1	9,4	9,5	9,4	9,52	9,5	9,15
„Мукузани“ (красное)	8,7	9,1	9,2	9,4	—	9,4	9,4	9,0	9,35
„Напареули“ (красное)	8,1	9,0	9,0	8,9	9,5	9,3	9,4	—	9,3
„Телиани“ (красное)	8,9	8,8	9,4	9,5	9,6	9,5	—	9,55	9,55
„Кварели“ (красное)	—	9,0	9,5	8,9	8,7	9,05	9,5	9,26	9,28
„Ркацители“	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Кахетинское (белое)	—	8,0	8,8	—	9,1	9,1	8,3	—	9,08
„Гурджаани“ кахетинское	—	8,0	9,3	—	9,1	9,1	8,3	—	9,0
„Царапи“ кахетинское (белое)	—	—	9,1	—	—	9,0	9,2	9,0	9,4
„Тибაани“ кахетинское (белое)	—	—	—	—	—	9,0	9,55	9,0	9,3
„Саперави“	7,5	8,2	8,9	9,1	9,3	9,1	9,3	9,44	9,2
„Анага № 42“	—	—	8,9	8,8	9,0	9,07	8,9	9,0	9,2
„Карданахи № 39“	—	8,9	9,1	9,2	8,9	—	9,2	9,6	—
„Саамо № 4“	—	8,8	9,1	8,9	9,3	9,3	—	9,1	9,5
„Хирса № 33“	—	8,7	8,3	9,0	8,7	8,7	8,94	9,2	9,1



Тбилисский винзавод № 1 Самтреста. Второй этаж
коллекции вин.

Виноградари Грузии в содружестве с работниками научно-исследовательских институтов умело используют природные богатства страны, ее чрезвычайно мягкий климат, оригинальную почву и богатый сортовой состав винограда для получения высокоурожая на базе осуществления передовой агротехники.

В Грузии имеется ряд научно-исследовательских институтов и опытных станций виноделия, высококвалифицированных виноградарей и виноделов, поднимающих виноделие Грузии на более высокий уровень развития.

На Тбилисском винзаводе № 1, в совхозе «Цинандали» и в научно-исследовательских институтах имеются коллекции вин (виноделы их называют «библиотекой»), что дает возможность виноделам знакомиться с винами, выпускаемыми не только в Грузии, но и в других союзных республиках и странах.

Здесь ведутся наблюдения и изучается степень созревания вин при выдержке.

В коллекциях имеются сотни тысяч образцов вин, приготовленных в XVIII и XIX столетиях — вина Грузии, Франции, Германии, Испании и других стран. В коллекции в числе многих вин имеются белые столовые вина из сортов винограда Ркацители и Мцване и красные вина из сортов винограда Саперави и

Каберне в возрасте 30—35 лет, сохранившие прекрасные качества старых вин.

Вино из винограда сорта Саперави сохраняет свои высокие качества еще дольше.

В коллекции имеются также десертные крепкие и сладкие вина, имеющие возраст свыше 100 лет и не потерявшие своих качеств.

Изучение коллекционных вин показывает, что одни вина раньше, а другие позже теряют свои качества. Вина в коллекциях одновременно просматривают, негодные для дальнейшего хранения вина изымают и коллекцию пополняют новыми винами.

Самтрест ежегодно закладывает в коллекцию марочные вина и коньяки по 300 бутылок каждой марки. Образцы этих вин и коньяков переходят к виноделам из поколения в поколение.



АССОРТИМЕНТ ВИНОГРАДНЫХ ВИН

Великий русский ученый Д. И. Менделеев писал, что «наши вина не должны быть никаким образом отождествляемы с какими бы то ни было иностранными и должны получить самостоятельное значение и свой характер, согласный с местными условиями, должствующими мало-помалу завоевать себе должное место в мировом производстве»¹. Виноделы нашей родины трудятся над созданием оригинальных виноградных вин.

Производство вин в широком ассортименте неразрывно связано со всесторонним изучением всех факторов и процессов, обуславливающих качественные особенности и ценность вина.

Наши виноделы часто говорят, что виноградарство и виноделие есть наука местности, что каждый район имеет свой тип вина, зависящий от сорта и качества винограда, от почвы и климатических условий, а также от применяемой технологии при выработке вина.

При сочетании этих условий обеспечиваются необходимые качества вин.

В ассортименте вин Грузии имеются марочные выдержанные вина, прошедшие старение в подвалах винзаводов. Производятся также ординарные, то есть невыдержанные вина.

Старение вина — это совокупность биохимических процессов, под влиянием которых вино созревает. Но было бы ошибочным представлять о том, что чем старше вино, тем оно лучше.

Для каждого вина имеется свой предельный возраст, при котором получается наиболее полное развитие вкуса и букета, и, перейдя который, оно начинает ухудшаться. Этот предельный возраст для некоторых вин наступает очень скоро, например, белые столовые вина созревают и выявляют свои превосходные

¹ Д. И. Менделеев, т. 16, М.-Л., 1951, стр. 401—418.

качества уже после 2—3 лет выдержки, а красные столовые вина хороши в возрасте 3—4 лет.

Крепкие и ликерные десертные вина выдерживаются 3—6 лет. Марочные крепкие вина, выдержанные не менее 6 лет, в том числе не менее 3 лет в бутылках, называются коллекционными.

Однако есть и такие вина, которые хороши только, пока они молоды, поэтому промышленность их выпускает как обычные, например кахетинское столовое вино (белое и красное), а также натуральные полусладкие вина.

Виноградные вина Грузии издавна славятся своими высокими качествами. Марочные столовые вина Грузии занимают выдающееся место в ассортименте вин Советского Союза как по числу наименований, так и по разнообразию типов.

Из года в год увеличивается выпуск марочных вин Грузии, и в 1955 г. Самтрестом будет выпущено марочных вин в два раза больше, чем в 1950 г.

Винодельческая промышленность Грузии занимает первое место в общей массе выпускаемых в Советском Союзе марочных столовых и десертных вин. Удельный вес марочных вин Самтреста по отношению ко всем марочным и выдержанным винам в СССР составил: в 1950 г.—24,1, в 1954 г.—26,3, а в 1955 г. составит 30% (по плану).

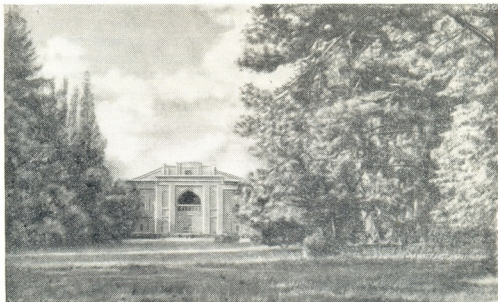
Отдельные марки марочных столовых вин в Грузии производятся с давних времен («Цинандали», «Мукузани», «Телиани»), а ряд марок вин, выпускаемых винодельческой промышленностью (по уточненной технологии), созданы в предвоенные годы и в годы Отечественной войны («Тибаани», «Гурджаани», «Цоликаური», «Мухранули», «Хирса», «Карданахи», «Анага», «Салхино», «Хванчкара», «Киндзмараули», «Усахелоури», «Оджалеши», «Чхавери», «Атенури», «Букет Абхазии» и другие).

Основой производства грузинских марочных и обычных вин соответствующих марок остается сорт винограда и район произрастания его, технология приготовления и кондиции, установленные для данной марки. Указанное обуславливает характер и свойства грузинского вина.

Интересно напомнить, что история производства отдельных известных марочных столовых вин «Цинандали», «Напареули», «Мукузани» берет свое начало с 1889—1891 гг. с хозяйства удельного ведомства «Цинандали»¹. При приготовлении этих вин брожение суслу производится в бочках, без мезги и гребней, в то

¹ «Цинандальское» хозяйство Ал. Чавчавадзе начало складываться в начале XIX века, в 1883 г. Д. Чавчавадзе передал хозяйство Удельному Ведомству.

В 1884—1886 гг. Удельное Ведомство в Цинандали построило винподвал емкостью 150 тыс. ведер по проекту известного в то время архитектора Озерова. Здесь на выдержке хранились вина, приготовленные в хозяйствах «Цинандали», «Напареули», «Мукузани».



Винодвал совхоза „Цинандали“.

время как по местному, кахетинскому, способу сусло бродит с мезгой и гребнями.

В винодельческой промышленности Грузии в 1951 г. проведен ряд мероприятий по увеличению производства высококачественных марочных вин и улучшению качества выпуска вин соответствующих марок в больших масштабах. Вина, одинаковые или схожие по кондициям, вкусу и цвету, были объединены под одной маркой (номером), что позволило гармонично сочетать качественные особенности грузинских сортов винограда из основных винодельческих районов Грузинской ССР и обеспечило выпуск вин 25 наименований (в крупных масштабах), вместо бывших 60 наименований, выпускаемых в мелких партиях (отдельных марок).

При объединении нескольких марок вин в марку вина № 1 Цинандали, то есть в купаж виноматериалов, употреблявшихся ранее на приготовление «Цинандали № 64», «Напареули № 66», «Мцване Юбилейный», «Енисели», «Рунспирис» и «Мцване» (указанные вина выпускались небольшими партиями), значительно улучшился вкус вина — исчезла некоторая горечь, которая ощущалась в вине «Цинандали № 64».

Объединение крепленых вин «Карданахи № 39», «Хирса» и «Саамо № 4» позволило создать оригинальное вино «Портвейн», выпускаемое в настоящее время под названием № 14 Карданахи. Это вино янтарного цвета, букет сортовой с десертными тонами,

вкус медовый. Полнота и гармоничный вкус являются тельной чертой вина № 14 Карданахи.

Осуществление мероприятий по сгруппированию вин, идентичных по вкусу, цвету, аромату и кондиции, позволило увеличить выпуск марок вин, имеющих большой спрос у потребителя.

Объединение однотипных вин для выпуска их в большом количестве в основном себя оправдало (что подтверждается дегустационными оценками качества выпускаемых марочных и ординарных вин) и дало возможность иметь постоянно в течение года в продаже вина соответствующих основных марок, чего не было раньше при выпуске вин отдельных марок мелкими партиями.

Однако отсутствие на этикетках грузинских вин указания места (района) производства или сорта винограда, как это было раньше, создавало неудобства при выборе того или иного сорта вина.

Поэтому в соответствии с указанием Правительства винодельческая промышленность Грузинской ССР с 1954 г. восстановила выпуск виноградных вин основных сортов (марок) под прежними наименованиями (вместо выпуска вин только под номерами).

Для удобства потребителей решено сохранить на этикетках вин соответствующий номер и место производства или сорт винограда.

В настоящее время винодельческой промышленностью Грузии выпускаются вина под наименованиями:

№ 1 Цинандали (белое), № 2 Телиани (красное), № 3 Гурджаани (белое), № 4 Мукузани (красное), № 5 Саперави (красное), № 6 Столовое вино (белое), № 7 Цоликаури (белое), № 8 Кахетинское (белое), № 9 Мухранули (белое), № 10 Столовое вино (красное), № 11 Чхавери (полусладкое), № 12 Тибаани, № 13 Портвейн красный, № 14 Карданахи, № 15 Хирса (белое), № 16 Анага (Мадера), № 17 Салхино (ликерное), № 18 Портвейн (белый), № 19 Твиши (полусладкое), № 20, Хванчкара (полусладкое), № 21 Усахелоури (полусладкое), № 22 Киндзмараули (полусладкое), № 23 Столовое вино (белое), № 24 Оджалеши (полусладкое), № 25 Букет Абхазии (десертное) и Вермут (белый и розовый).

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИИ ВИНОГРАДНЫХ ВИН

Вина № 1 Цинандали и № 3 Гурджаани (марочные белые столовые) готовятся из сортов винограда Ркацители и Мцване. Вино-материал Мцване используется в купаже в количестве 5—15%.

Готовые вина содержат спирта 10,5—12,5% и имеют общую кислотность 6 г/л.

Вино № 1 Цинандали имеет цвет светлосоломенный, фруктовый, нежный, вкус мягкий, тонкий, свежий, гармоничный, с фруктовыми тонами.

Вино № 3 Гурджаани имеет цвет светлозолотистый, букет фруктовый, оригинальный, вкус полный, гармоничный, мягкий, достаточно свежий.

Виноматериал для вина № 1 Цинандали готовится в совхозах «Цинандали», «Напареули», на винзаводах «Икалто» и «Кистаури» (в Телавском районе) и на винзаводах Ахметском (Ахметского района) и «Енисели» (в Кварельском районе).

Виноматериал для вина № 3 Гурджаани готовится на винзаводах «Гурджаани», «Бодбе», «Бадиаури» и в совхозах «Мукузани» и «Манави» (в Гурджаанском, Сигнахском и Сагареджойском районах).

Сбор винограда сортов Ркацители и Мцване производится в основном в октябре для вина № 1 Цинандали при сахаристости 18—20% и титруемой кислотности 7,5—8 г/л, а для вина № 3 Гурджаани — при сахаристости 18—21% и титруемой кислотности 7—7,5 г/л.

Одним из решающих показателей для приготовления того или иного типа вина является правильное определение содержания в винограде сахара и кислоты. Осенью, когда виноград достигает промышленной зрелости, начинается его сбор.

При сборе виноград сортируют, больные и поврежденные гроздья отделяют.

На первичных винодельнях отобранный здоровый виноград пропускают через гребнеотделитель и прессование производят в корзиночных прессах. Если прессование производится в прессе «Триплекс», виноград предварительно пропускают через дробилку в фулопомпу. Окончательное прессование в обоих случаях производят в прессе непрерывного действия.

Самотек и сок первого давления собирают вместе, сок второго и третьего давления собирают отдельно.

Для марочного вина № 1 Цинандали и № 3 Гурджаани берут виноградный самотек и сок первого давления; остальные фракции используют для выделки ординарных вин. Сок перекачивают в отстойные буты или чаны и сульфитируют сернистым ангидридом до содержания 100—150 мг ангидрида на 1 л в зависимости от температуры сусла.

После отстаивания в течение 15—18 часов виноградный сок (сусло) снимают с осадка и перекачивают в бочки, куда вводится разводка чистой культуры дрожжей (2—3%). Температура бродящего сусла должна быть 25—28°.

Во время брожения ведут наблюдение за ходом сбразивания. Во избежание потери сусла бочки не доливают на 5—10 дкл, причем неполнота регулируется условиями брожения. Во время брожения бочки закрывают бродильными шпунтами.



Гурджаанский винзавод Самтреста. Пресс „Триплекс“.

По мере сбраживания сула бочки доливают, а после окончания брожения наполняют родственным вином под шпунт. Доливку производят два раза в неделю. Снятие вина с гущи производят после осветления, примерно в ноябре—декабре.

Получением здорового молодого вина не ограничиваются задачи винодела. Виноматериал, приготовленный для № 1 Циннадали и № 3 Гурджаани — крайне нежный и в то же время нестойкий продукт, требующий большого внимания. Винодел должен не только сохранять приобретенные вином качества и предохранять его от заболеваний и порчи, но и создавать все условия для того, чтобы развить в вине все хорошие качества, полученные от винограда, защитить вино во время продолжительного хранения от вредного влияния различных внешних условий, вызвать в нем лишь полезные изменения, не допуская изменений нежелательных и опасных. Это достигается сознательным регулированием всех условий, способных вызвать подобные изменения (температура, влияние микроорганизмов и доступ воздуха).

Хранение вин в условиях, способствующих улучшению их качества, называют выдержкой.

Виноматериал, находящийся на выдержке в дубовых бочках в течение длительного периода, сам осветляется и приобретает

все качества готового вина — устойчивую прозрачность, вкус и букет.

Вино № 1 Цинандали и № 3 Гурджаани выдерживают в течение трех лет.

По окончании сезона виноделия специальная комиссия отбирает вина для старения. Отобранные вина для № 1 Цинандали из хозяйств первичного виноделия свозят в совхоз «Цинандали», а для вин № 3 Гурджаани — на винзавод «Гурджаани» для выдержки их в подвалах.

Температура винохранилища (подвала) для выдержки столовых белых и красных вин сравнительно низкая (10—15°). При такой постоянной температуре подвала вина в бочках созревают и приобретают тонкий вкус и букет, свойственные правильно выдержанным винам.

После закладки вин на выдержку проводят следующие технологические операции.

В феврале первого года выдержки вина производят первую переливку, предварительный купаж, оклейку и при необходимости фильтрацию. Вторую переливку вина производят в мае, третью — в августе. Доливка делается два раза в неделю.

К четвертой переливке (в ноябре — декабре) приурочивают генеральный купаж вина, оклейку, снятие с клея и установку бо-



Выдержка вина в одной из секций винподвала „Цинандали“.

чек шпунтом на бок (эта операция продолжается до следующего года). Перед указанной операцией предварительно производят органолептическую и химическую оценку виноматериалов.

Виноматериалы, отвечающие по своим кондициям требованиям указанной марки, идут в генеральный купаж. Виноматериалы, которые исключаются из купажа данной марки вследствие некондиционности по каким-нибудь признакам, используются на ординарные вина.

На второй год выдержки вина производят две переливки—в мае и в ноябре.

На третий год выдержки переливка производится в мае.

Розлив вина в бутылки проводят на четвертый год при ограниченном доступе воздуха. После розлива бутылки немедленно закупоривают корковой пробкой, оформляют этикеткой, а на горлышко бутылки надевают колпачок или его покрывают смолкой.

Бутылки с готовым вином во всех случаях следует хранить в помещении при температуре от $+12$ до $+18^{\circ}$ в лежащем положении, чтобы содержимое бутылки омывало пробку с внутренней стороны.

Перевозка вина в бутылочной расфасовке и соответствующей упаковке допускается в любое время года при соблюдении температурных условий в пределах $+12$ — $+18^{\circ}$.

№ 2 Телиани (марочное красное вино) готовится в Кахетии из сорта Каберне (микрорайон Телиани, совхоз «Цинандали»). Готовое вино содержит 11—12,5% спирта и имеет общую кислотность 6 г/л.

Цвет вина темнорубиновый, аромат с тонким букетом фиалки, вкус нежный, бархатистый, с фруктовым тоном.

Сбор винограда Каберне проводится в основном в октябре, при сахаристости 19—21% и титруемой кислотности 7—8 г/л.

№ 4 Мукузани (марочное красное вино) готовится из сорта Саперави в Гурджаанском районе (совхоз «Мукузани» и винзавод «Гурджаани») и в Телавском районе (совхозы «Цинандали» и «Напареули»).

Сбор винограда Саперави (для приготовления виноматериала № 4 Мукузани) проводится при сахаристости 19—23% и титруемой кислотности 6,5—7 г/л. Готовое вино содержит 11—12,5% спирта и имеет общую кислотность 6 г/л.

Вино № 4 Мукузани отличается темногранатовым цветом, ясно выраженным сортовым букетом, полным, гармоничным и бархатистым вкусом. По вкусовым качествам и аромату это вино заслуживает очень высокой оценки.

Изготовление вина № 4 Мукузани брожением суслу на мезге без гребней и купаж виноматериалов (сорта винограда Саперави) из Гурджаанского и Телавского микрорайонов позволили выпускать указанное марочное вино безусловно более гармоничным,



Сухие столовые вина (марочные и обычные).

чем ранее вырабатывавшееся из этого сорта красное вино нескольких марок, которые выпускались отдельными мелкими партиями («Цинандали № 45», «Мукузани № 46», «Напареули № 47» и «Кварели № 50»).

Технология приготовления красных марочных вин № 2 Телиани и № 4 Мукузани сводится к следующему.

Отсортированный здоровый виноград (собранный отдельно) пропускают через дробилку-гребнеотделитель (эгротомпу). Мезга поступает для брожения в чаны, предварительно окуренные сернистым газом.

Брожение ведется с погруженной шапкой на чистых культурах дрожжей, задаваемых в количестве 2—3%. Температура брожения не должна превышать 30°. Во время брожения наблюдают за температурой и при повышении ее искусственно охлаждают сусло.

Спуск вина из чана производят тогда, когда в вине остается не более 1,5—2% сахара.

Самотек собирают отдельно, мезгу прессуют, вино помещают в бочки. После брожения и осветления вино снимают с дрожжей.

По окончании сезона виноделия вина, отобранные для № 2 Телиани с первичных виноделен, свозят в винподвалы «Цинандали» и «Телиани» и закладывают на старение.

Отобранные вина для № 4 Мукузани с первичных виноделен свозят на Гурджаанский винзавод и закладывают на старение. Срок старения вина № 2 Телиани и № 4 Мукузани — 3 года.

В феврале первого года выдержки производят первую переливку, предварительный купаж и, при необходимости, фильтруют. Вторую переливку производят в мае, третью переливку — в августе. Доливка делается два раза в неделю.

К четвертой переливке в ноябре—декабре приурочивают генеральный купаж, оклейку и снятие с клея. Данная операция продолжается до марта следующего года (для оклейки желательно применять яичные белки).

Перед указанной операцией предварительно производят органолептическую и химическую оценку виноматериалов.

Виноматериалы, отвечающие по своим кондициям требованиям указанной марки, идут в генеральный купаж.

Виноматериалы, которые исключаются из купажа данной марки вследствие своей некондиционности по каким-нибудь признакам, используются на обычные вина.

На второй год выдержки вина производят две переливки — в мае и в ноябре, и бочки устанавливают шпунтом на бок.

На третий год выдержки вина закрытую переливку производят в мае.

Розлив вина в бутылки производят на четвертый год при ограниченном доступе воздуха, после чего бутылки немедленно закупоривают корковой пробкой и соответственно оформляют этикеткой.

На горлышки бутылок надевают колпачки или покрывают их качественной смолкой.

№ 5 Саперави (ординарное красное вино) готовится из сорта винограда Саперави, возделываемого в долине реки Алазани, и на прилегающих склонах отрогов главного Кавказского хребта в районах Восточной Грузии: Гурджаанском, Телавском, Кварельском и Сигнахском в купаже с виноматериалами старых марок «Кахетинское № 5» и «Столовое вино № 18» (красное).

Готовое вино содержит 11—13% спирта и имеет общую кислотность 6 г/л. Цвет вина темногранатовый. Свообразный сортовой букет и аромат, вино экстрактивно, на вкус бархатистое и гармоничное.

Технология приготовления вина № 5 Саперави — грузинская. Виноград собирают при сахаристости 19—21% и пропускают через дробилку. Сусло поступает в глиняные кувшины или в чаны для брожения и настаивается на мезге вместе с гребнями. Отделение вина от мезги с гребнями происходит тогда, когда в вине остается не более 1,5% сахара и вино принимает интенсивно темную окраску (спустя 2—3 недели). Для брожения приме-

няют чистые культуры дрожжей, задаваемые в кувшины в количестве до 2%.

Брожение проводится открытое с трех-четырёхкратным перемешиванием мезги в день. Температура брожения не должна превышать 30°. По мере поступления мезги в кувшины прибавляют сернистый ангидрид из расчета 75—100 мг на 1 л. При поднятии температуры выше 30° искусственно охлаждают сусло. Первую переливку (после снятия с мезги) производят в декабре; в феврале вино переливают в бочки и рассылают заводам для розлива в бутылки.

№ 6 Столовое вино (ординарное белое) готовится из сортов винограда Цоликаури, Крахуна и других в районах Западной Грузии: Зестафонском, Тержольском, Орджоникидзеvском, Чиа-турском, Маяковском, Ванском в купаже с виноматериалами старых марок «Столовое белое № 6» и «Столовое белое № 10». Брожение сусла производится без мезги.

Готовое вино содержит 10—12,5% спирта и имеет общую кислотность 6 г/л. Цвет вина светлзолотистый. Букет достаточно развит, вкус свежий, гармоничный, нежный. № 6 Столовое вино выпускается предприятиями Самтреста и Комбината шампанских вин Грузии.

№ 7 Цоликаури (марочное белое вино) готовится из сортов винограда Цоликаури и Семильон (в купаже с виноматериалами старых марок: «Поликаури № 67», «Варцixe», «Рачулитетри»). Готовое вино содержит 10,5—12,5% спирта и имеет общую кислотность 6 г/л. Цвет вина светлзолотистый. Букет сортовой, вкус нежный и свежий. Срок выдержки — 2 года в совхозе «Варцixe» (Западная Грузия). Технология приготовления сусла и брожения та же, что и предыдущих марочных белых вин.

№ 8 Кахетинское (ординарное белое вино) готовится из сорта винограда Ркацители в районах Сигнахском, Гурджаанском, Телавском и Кварельском.

Вина № 8 Кахетинское (ординарное) и № 12 Тибаани (марочное) изготавливаются в первичном виноделии путем сбраживания виноградного сока на мезге.

В процессе брожения из твердых частей виноградной грозди (гребни, кожица и косточки ягоды) извлекаются дубильные и красящие вещества, что придает вину экстрактивность, цвет и своеобразный вкус.

Своеобразные свойства кахетинского вина, наиболее ценные потребителем (гармоничный вкус, тонкий букет, красивая темная окраска, специфический плодовой аромат), образуются за счет целого комплекса биохимических реакций, происходящих на всех стадиях приготовления вина.

Прежде чем говорить о современной технологии производства кахетинских вин, интересно вкратце напомнить древний способ изготовления вина. Он сводился к следующему.

Собранный виноград, доставленный в «марани» (винодельни), поступал в давилню — «нави»; нави — обычная деревянная посуда больших размеров, но встречались и каменные давилни («сацнехели»). Виноград давили и выдавленный сок по подставленным к отверстию нави или сацнехели деревянным желобам («гари») сливали в зарытые в землю кувшины, добавляли раздавленную мезгу (кожура и косточки ягод, а также гребни кисти винограда) и сусло оставляли для брожения. Эти же кувшины служили для хранения вина после брожения.

Необходимо указать, что во время давления винограда и нахождения мезги в нави (в давилне) происходило медленное окисление и своеобразная ферментация, которая служила началом образования пигмента темноточного цвета.

В современном виноделии используется новая техника производства (см. вклейку — схему технологического процесса).

Для приготовления виноматериалов для № 8 Кахетинского вина сбор винограда производится при сахаристости 20—23% и титруемой кислотности 6,0—6,5 г/л.

Отсортированный здоровый виноград пропускают через дробилку (вместе с гребнями). Сусло с мезгой поступает в кувшины (квеври) емкостью 200—350 дкл (зарытые в землю в марани — винодельне), где происходит брожение на чистой культуре дрожжей. Охлаждение сусла и вина осуществляется за счет естественной температуры почвы.

В процессе брожения сусло с мезгой перемешивают мешалкой 3—5 раз в сутки; по окончании брожения вино настаивают на мезге, в основном до января (а в ряде случаев — до марта). Когда шапка мезги осядет на дно и вино осветлится, его сливают тремя фракциями: первая фракция — вполне прозрачное вино, находящееся над мезгой, вторая фракция отделяется при помощи конусообразного деревянного приспособления с отверстиями, которое спускают в кувшин для отделения вина от мезги с помощью насоса; третья фракция — вино, полученное в результате прессования мезги.

Кувшины после окончания брожения и отстоя вин на мезге используются как стационарная тара.

В кахетинском вине наряду с другими соединениями довольно значительную роль играют дубильные и красящие вещества, в основном обуславливающие его качество.

Готовое вино содержит 10,5—12% спирта и имеет общую кислотность 5 г/л.

Вино имеет цвет крепкого чая и большую экстрактивность. Букет характерный для сорта Ркацители. Вкус полный, мягкий, с тоном мадеры, гармоничный. Допускается добавление прессовых виноматериалов второй и третьей фракции до 20%.

По окончании сезона виноделия виноматериал для вина № 8



Кахетинского концентрируется на винзаводах «Гурджаани» и Тбилисском № 1.

После генерального купажа и соответствующей технологической обработки на указанных винзаводах вино № 8 Кахетинское отгружается винзаводам и выпускается в бутылках в продажу.

По вышеуказанной технологической схеме кахетинское вино готовится на винзаводах, в винодельнях совхозов и колхозов. Однако виноделы Грузии работают над дальнейшим усовершенствованием методов производства вина.

За последние годы Институтом виноградарства и виноделия Академии наук Грузинской ССР разработана новая технологическая схема по производству белого вина кахетинского типа (автор — доцент Беридзе Г. И.).

По этой схеме виноград собирают при технической зрелости с содержанием сахара 21—24% и титруемой кислотностью 5—6 г/л. В винодельне виноград поступает в эропомпу, где происходит дробление ягод и отделение гребней. Полученную мезгу направляют в трехкорзинные прессы периодического действия. Корзины емкостью 17—20 т заполняются раздробленным виноградом в течение 3—4 часов. Пока вторая и третья корзины наполняются, первая разгружается. В прессе кожица ягод сильно раздробливается и мезга отжимается почти досуха. Сок, полученный в процессе давления винограда, поступает в кувшины для брожения и выделки вина.

Прессованные выжимки помещают в специальные ящики слоем 10 см и ферментируют в продолжение 4—5 часов при 18—22°, в зависимости от качества мезги и условий прохождения процесса ферментации.

Отдельные гребни раздробляют и ферментируют вместе с мезгой; ферментированную выжимку распределяют по кувшинам пропорционально количеству виноградного сока в них. Кроме того, добавляют 2—3% чистой культуры дрожжей. Коэффициент наполнения кувшинов 0,8. Броющую мезгу перемешивают и ведут наблюдения за ходом спиртового брожения.

Дальнейшая обработка и выдержка вина происходит по существующей технологической схеме, принятой для выделки и хранения виноградного вина.

В хозяйствах, не имеющих кувшинной тары, для спиртового брожения сусла с мезгой (по указанной схеме) могут быть использованы чаны, с соблюдением температурных условий.

По мере внедрения описанной схемы в винодельческой промышленности значительно расширится производство вин кахетинского типа.

№ 9 Мухранули (марочное вино) готовится из сорта винограда Мухранули (Алиготе) в районах: Мцхетском, Каспском и совхозах «Мухранском» и «Агаяни» Комбината шампанских вин Грузии.

Сбор винограда производится при сахаристости 17—19% и титруемой кислотности 7—8 г/л.

Готовое вино содержит 10—11,5% спирта и имеет общую кислотность 6 г/л.

Технология первичного виноделия такая же, как и вина № 1 Цинадали. Цвет вина светлосоломенный, букет хорошо развит, сортовой, вкус свежий, нежный, гармоничный, оригинальный, характерный для сорта. Общий срок выдержки — 2 года, технология обработки та же, что и при выделке вина № 7 Цолика-ури.

№ 9 Мухранули выпускается Комбинатом шампанских вин Грузии.

№ 10 Столовое вино (ординарное красное) готовится из винограда Александрюли, Оджалеши, Усахелури и других красных сортов винограда районов Западной Грузии.

Технология первичного виноделия (без выдержки) такая же, как и вина № 4 Мукузани.

Готовое вино содержит 11—13% спирта и имеет общую кислотность 6 г/л. Цвет вина рубиновый, букет тонкий, своеобразный, сортовой, вкус мягкий, гармоничный.

№ 11 Чхавери (натуральное полусладкое вино) готовится из сорта винограда Чхавери в совхозе «Бахви», в районе Махарадзе и в других районах Западной Грузии.

Готовое вино содержит 10—11% спирта, 3—5% сахара, общая кислотность 6—7 г/л, давление углекислоты до 2,0 атм.

Цвет вина соломенный с розоватым оттенком, букет фруктовый, вкус фруктовый (яблочный), гармоничный, свежий, с приятной игристостью.

Срок выдержки не предусмотрен.

Следует указать, что известное природно-игристое вино «Чхавери» производится несколькими способами, но все способы в основном направлены на выработку оригинального вина, имеющего приятную свежесть, тонкий вкус, умеренную крепость и сахаристость, а также легкую игристость.

Технология производства вина № 11 Чхавери своеобразна и заключается в следующем.

Первый способ (в основном применяемый в колхозно-крестьянском хозяйстве). Сбор винограда сорта Чхавери для приготовления игристого вина производится в ноябре и продолжается до начала декабря, когда сахаристость ягоды достигает 22—24%, при титруемой кислотности 9—10 г/л. Собранный виноград доставляют в винодельню. Отжатое в давилльне сусло прикрывают досками и оставляют бродить на мезге в течение 3—7 дней (за это время бродящее сусло три раза перемешивают), после чего недоброженное вино сливают в зарытые в землю кувшины¹,

¹ В Западной Грузии кувшины зарывают в землю под открытым небом.

которые затем закрывают крышками и замазывают глиной. В процессе хранения вина в кувшинах производится переливка два-три раза в год.

При естественном охлаждении (в зимний период) в кувшинах создается возможность сохранить в вине необходимое количество естественного сахара (3—5%) и естественного газа (образовавшегося в результате тихого брожения), что придает вину игристость, которая так высоко ценится в вкусовых свойствах вина № 11 Чхавери.

Второй способ. Сбор винограда производится при сахаристости 22—26% и титруемой кислотности 7—8 г/л в прохладное время дня в ноябре—декабре.

Отсортированный виноград прессуется целыми гроздьями в корзиночных прессах, как при производстве белых вин из красных сортов.

При настаивании в течение одних суток получается розовое вино.

После дробления винограда самотек и сок первой и второй фракций идет на изготовление вина данной марки. Сусло ставят на отстой, сульфитируют из расчета 100—120 мг сернистой кислоты на 1 л, в зависимости от температуры сусла. После 12—18 часов сусло снимают с отстоя и перекачивают в бочки для брожения на чистой культуре дрожжей.

Когда сахаристость в результате брожения будет доведена до 8—9%, делают переливку (снятие с осадка), бочку с суслом помещают в прохладном помещении или просто на открытом воздухе при низкой температуре.

После дальнейшего снижения сахаристости до 5—6% делают еще одну переливку с целью отделения сусла от дрожжевого осадка.

Следующая переливка с окуриванием производится в период с 1 по 15 января, бочки с вином устанавливают в холодильных камерах при температуре —2° для обработки холодом; затем вино фильтруют и в дальнейшем хранят в помещении с низкой температурой. Последующие переливки делают в марте, июне и декабре.

Розлив вина в бутылки производят через фильтр, после чего вино пастеризуют при 65—70°.

При изготовлении вина указанным способом в производственных условиях не достигается игра, свойственная данному типу вина; вино остается в большинстве случаев только полусладким.

Третий способ (усовершенствованный) предложен главным виноделом Самтреста Г. И. Мгалоблишвили. При изготовлении вина по этому способу достигаются качества, свойственные типу «Чхавери» — сладость и игра. Способ состоит в следующем. Первичное виноделие аналогично второму способу;

можно готовить вино белого и чуть розового оттенков из винограда сорта Чхавери.

Полученное сусло сульфитируют, ставят на отстой на 18—26 часов и снимают с осадка, не дав суслу забродить. Через 6 дней опять делают переливку, затем бочки с суслом помещают в холодильную камеру при -2° , где выдерживают (с целью обработки холодом) 2—2,5 месяца. Переливку делают через каждые 40 дней для удаления вместе с гущей белковых веществ и дрожжевой бактериальной флоры при наличии в сусле 100 кг сернистой кислоты.

Затем сусло, обработанное холодом, помещают в резервуар системы проф. Фролова-Багреева, предварительно профильтровав через пластинчатый фильтр системы «Технохимия».

Брожение сусла «Чхавери» длится 22—24 дня на естественном сахаре, без добавления других веществ.

Углекислый газ, образующийся в процессе брожения в результате расщепления сахара, выпускается из резервуара ежедневно до тех пор, пока не будут достигнуты желаемые кондиции по сахару и давлению (4% сахара и давление 5 атм).

После окончания брожения вино охлаждают до минус 5—6 $^{\circ}$ и после 36-часового отстоя фильтруют через пластинчатые фильтры и разливают в бутылки емкостью 0,8 л при помощи аппарата «Идеал», соблюдая при розливе температуру минус 1 $^{\circ}$.

Бутылки укупориваются пробками по шампанскому способу.

После розлива давление в бутылках — от 2,0 до 2,5 атм.

На основании многолетних исследований следует заключить, что имеется полная возможность значительно увеличить производство вина № 11 Чхавери за счет увеличения площадей виноградников сорта Чхавери как в районах Махарадзевском, Чохатаурском, так и в Аджарской и Абхазской АССР.

№ 12 Тибаани (марочное белое вино) готовится из сорта винограда Ркацители на винзаводе в селении Тибаани, Сигнахского района Восточной Грузии. Сбор винограда производится при сахаристости 20—22% и титруемой кислотности 5,5—6,5 г/л. Технология приготовления — грузинская. Виноград пропускают через дробилки вместе с гребнями. Брожение сусла с мезгой производится в кувшинах.

В процессе брожения сусло перемешивают мешалкой 3—5 раз в сутки. По окончании брожения присходит настаивание на мезге; когда шапка мезги пойдет ко дну и вино осветлится, его сливают, отделяя фракции насосом (переливка) так же, как и при приготовлении вина № 8 Кахетинского.

Первая фракция идет на марочное вино, вторая фракция и вино, полученное прессованием выжимок, идут на обычные вина. После снятия с выжимок вино переливают в бочки и помещают в подвал для выдержки. При хранении вина в кувшинах

их закрывают герметически посредством специальных каменных плиток с прокладкой из глины и засыпают сверху землей.

Срок выдержки один год.

В готовом вине содержится 11,5—13% спирта, общая кислотность 5 г/л. Вино имеет цвет крепкого чая с кофейным оттенком, в букете ясно выражены изюмные тона, вкус полный, экстрактивный, бархатистый, с легкими мадерными тонами.

№ 13 Портвейн красный (ординарный) готовится из сорта винограда Саперави в районах Кахетии и Марнеули. Готовое вино содержит 18% спирта, 7% сахара и имеет общую кислотность 5 г/л. Цвет вина темногранатовый, букет характерный Саперави, вкус полный, бархатистый.

Технология приготовления — обычная, применяемая при изготовлении портвейна красного.

№ 14 Карданахи (портвейн марочный) готовится из сорта винограда Ркацители в совхозах «Карданахи» и «Хирса» Восточной Грузии (в районах Гурджаанском и Сигнахском). Готовое вино содержит 18% спирта, 10% сахара, имеет общую кислотность 5 г/л. Срок выдержки — три года.

Виноград собирают при сахаристости 23% и выше и пропускают через дробилку. Мезгу собирают в чаны, где настаивают до начала брожения; за это время содержимое чанов перемешивают три-четыре раза в сутки, затем прессуют. Самотек и сусло первого давления идет для вина № 14 Карданахи, а сусло второго и третьего давлений собирают отдельно (для мадеры). В дальнейшем все материалы купажируют. Спиртование производят постепенно в течение трех дней с таким расчетом, чтобы получить в вине 18% спирта и 10% сахара.

Осветлившееся вино снимают с осадка и наливают в бочки, которые устанавливают под открытым небом до ноября, после чего направляют на выдержку в подвал при температуре до 16°. Вино эгализируют, доводят до кондиций и переливают два-три раза. На втором году делают оклейку и две переливки, а на третьем году — две переливки. Вино разливают на четвертом году, без доступа воздуха, через фильтр.

Готовое вино по цвету янтарное, букет сортовой, с десертными тонами, вкус медовый. Характерный букет, полнота и гармоничный вкус являются отличительной чертой вина № 14 Карданахи.

№ 15 Хирса (портвейн ординарный) готовится из сорта винограда Ркацители в совхозах «Хирса» и «Карданахи». Готовое вино содержит 18% спирта, 8% сахара и имеет общую кислотность 5 г/л. Цвет вина интенсивно золотистый, букет сортовой, вкус полный, мягкий, с медовым тоном. Технология приготовления сусла та же, что и марочного вина № 14 Карданахи.

№ 16 Анага (мадера марочная) готовится из сорта винограда Ркацители на винозаводах селения Анага (Сигнахский район) и в совхозе «Карданахи» (Гурджаанский район). Готовое вино со-

Цвет вина коричневый с розоватым оттенком. Вкус приятный, напоминающий вкус винограда Изабелла, букет с медовым оттенком. Тип ликерного вина.

Готовое вино содержит 15% спирта, 30% сахара и имеет общую кислотность 5—7 г/л.

Общий срок выдержки — 3 года.

Для получения вина № 17 Салхино готовятся два материала.

Первый материал — виноград Изабелла пропускают через дробилку. Мезгу помещают в чаны, в которые вставляются медные луженые змеевики. Через эти змеевики пропускают пар и подогревают мезгу до 65°. Во время подогрева мезгу размешивают. После охлаждения до 25—30° мезгу помещают в корзиночные прессы, по возможности с деревянными платформами, сусло сливают в бочки, где сбраживают до содержания сахара 10—12 и спиртуют до 15—16%.

Второй материал для вина № 17 Салхино получают концентрацией до 70—80% сахара сусла винограда Изабеллы, Дзелшави и Мгалоблишвили в вакуум-аппарате. Концентрат спиртуют до 15%.

Оба виноматериала купажируют с расчетом получения 15% крепости и 30% сахаристости (вина 70% и вакуум-сусла 30%).

Купажированное вино в течение первого года выдерживают под открытым небом и переливают два раза. На второй год боч-



Карданахский совхоз Самтреста. Солнечная мадеризация вин.



ки с вином переносят в подвал для дальнейшей выдержки. На второй и третий год производят по две-три переливки, в случае необходимости—оклейку и фильтрацию. На четвертом году производят розлив.

№ 18 Портвейн (ординарное вино) готовится из сортов винограда Ркацители и Цоликаури в совхозах «Болниса» и «Куллари» (Восточная Грузия) и в районах Западной Грузии — на винозаводах Зестафонском, Маяковском, Ванском и Кутаисском. Технология приготовления сусла та же, что для марочного вина № 14 Карданахи.

Готовое вино содержит 18% спирта, 7% сахара и имеет общую кислотность 5 г/л. Цвет вина янтарный, букет сортовой, вкус гармоничный, мягкий.

№ 19 Твиши (полусладкое вино) готовится из сорта винограда Цоликаури в основном микрорайоне Твиши, Цагерского района (Западная Грузия), в зоне среднего и верхнего течения реки Риони. Готовое вино содержит 10—12% спирта, 3—5% сахара и имеет общую кислотность 6 г/л. Цвет вина светлаянтарный, букет и вкус фруктовый, свежий. Срок выдержки не предусмотрен.

Сбор винограда производится при сахаристости 22—26% и титруемой кислотности 7—8 г/л в прохладное время дня.

Из вспомогательных материалов применяется сернистый ангидрид.

Собранный отсортированный виноград пропускают через дробилку и гребнеотделитель, мезгу помещают в корзиночные прессы (см. вклейку — схему технологического процесса).

Самотек и сок первого давления идет на изготовление данной марки, прочие фракции — на ординарные вина. Сусло перекачивают в отстойные буты, сульфитируя сернистым ангидридом в количестве 100—120 мг на 1 л, в зависимости от температуры сусла.

После отстоя в течение 12—18 часов сусло снимают с осадка и перекачивают в бочки. После того, как сахаристость в результате брожения будет доведена до 8—9%, делают переливку (снятие с осадка), бочки с суслом устанавливают в прохладном помещении или просто на открытом воздухе.

При доведении сахаристости до 5—6% делают еще одну переливку с целью более полного отделения сусла от дрожжевого осадка.

Следующая переливка с окуриванием производится между 1 и 15 января, после чего бочки с вином устанавливают в холодильных камерах для обработки холодом при температуре — 2°; затем вино фильтруют и в дальнейшем хранят в бочках при низкой температуре. Следующие переливки производят через фильтр, после чего вино разливают в бутылки и пастеризуют при температуре 60—70°. Оформление бутылок такое же, как и марочных вин.

№ 20 Хванчкара (полусладкое вино) готовится из сорта Александрюли в смеси с Муджуретули в Амбролаурском районе (Западная Грузия), в зоне верхнего течения реки Риони. Готовое вино содержит 10,5—13% спирта, 3—5% сахара и имеет общую кислотность 6 г/л.

Цвет вина темнорубиновый, букет сильно развитый, вкус гармоничный, бархатистый с малиновыми тонами.

Виноград собирается по достижении сахаристости 23—26%, поздней осенью, в прохладный период дня при титруемой кислотности 6—7 г/л (см. наклейку — схему технологического процесса).

Из вспомогательных материалов при выработке продукции применяется сернистый ангидрид.

Собранный виноград поступает в дробилки с гребнеотделителем. Мезгу сбраживают в открытых чанах емкостью 600—700 дкл, перелопачивая ее 2—3 раза в день.

Когда сахаристость в результате брожения снизится до 8—9%, сусло снимают с мезги, переливают в бочки емкостью 40—50 дкл, которые устанавливают в помещении с низкой температурой, где сусло медленно дображивает. После снижения сахаристости до 5—7% вино снимают с осадка и помещают в бочках в холодном помещении при температуре — 2° (обработка холодом) до марта, затем фильтруют и разливают в бутылки.

Розлив в бутылки производят через фильтр, после чего вино пастеризуют при 65—70°.

Оформление бутылок то же, что и для марочных вин.

№ 21 Усахелури (полусладкое вино) готовится из винограда сорта Усахелаури в Цагерском районе Западной Грузии. Технологическая схема приготовления такая же, как вина № 20 Хванчкара. Готовое вино содержит 10,5—11,5% спирта, 3—5% сахара и имеет общую кислотность 6 г/л. Цвет вина темнорубиновый, букет своеобразный, оригинальный (фруктовый), вкус нежный, бархатистый.

№ 22 Киндзмараули (полусладкое вино) готовится из сорта винограда Саперави микрорайона Киндзмараули, Кварельского района Восточной Грузии.

Готовое вино содержит 11—12% спирта, 3—5% сахара и имеет общую кислотность 6 г/л. Цвет вина темногранатовый, букет сортовой, вкус вина полный, экстрактивный, гармоничный, бархатистый.

Срок выдержки не предусмотрен.

Сбор винограда производится при сахаристости 22—25% и выше и при титруемой кислотности 6,5—7 г/л.

Технология выделки вина та же, что и при производстве полусладкого красного вина марки Грузинское вино № 20 Хванчкара. Для брожения сусла с мезгой используются кувшины или чаны.

Оформление бутылок такое же, как у марочных вин.



Полусладкие вина.

№ 23 Столовое белое (ординарное вино) готовится из винограда сорта Ркацители с добавлением сорта Мцване в количестве 5—10%.

Технология первичного виноделия такая же, как и вина № 1 Цинандали.

Готовое вино содержит 10—12,5% спирта и имеет общую кислотность 5—6 г/л. Цвет соломенный, букет сортовой, нежный, вкус мягкий, свежий, с фруктовыми тонами.

№ 24 Оджалеши (полусладкое вино) готовится из винограда сорта Оджалеши в Цагерском районе Западной Грузии.

Готовое вино содержит 10—11,5% спирта, 3—5% сахара и имеет общую кислотность 5—6 г/л. Технологическая схема приготовления такая же, как и вина № 20 Хванчкара. Цвет вина темнорубиновый, букет нежный, вкус фруктовый, гармоничный, оригинальный.

Для полусладких вин № 11 Чхавერი, № 19 Твиши, № 20 Хванчкара, № 21 Усахелоური, № 22 Киндзмараული и № 24 Од-

жалели, выпускаемых предприятиями Самтреста, при изготовлении, транспортировке и хранении в торговой сети, а также у потребителей, требуется холод для того, чтобы эти вина не забродили.

Полусладкие вина надо хранить в помещении (холодильнике) при температуре от -2 до 0° .

№ 25 Букет Абхазии (десертное вино) готовится из сорта винограда Изабелла с добавлением сорта Цоликаури. Вино готовится в Абхазской АССР. Готовое вино содержит 16% спирта, 14% сахара и имеет общую кислотность 6 г/л. Цвет вина темно-янтарный со слабым розовым оттенком, букет фруктовый, вкус пряный, с десертными тонами.

Сбор винограда Изабелла производится при сахаристости 16% и выше.

Технологический процесс производства в первичном виноделии при изготовлении вина № 25 Букет Абхазии следующий.

Виноград пропускают через дробилку или гребнеотделитель, полученную мезгу настаивают в чанах в течение 18 часов, до первых признаков брожения, затем сульфитируют. За это время производится трех-четырёхкратное перемешивание.

Прессуют мезгу в корзиночных прессах; первую и вторую фракцию сусла собирают отдельно от третьей.

Сусло после легкого подбраживания, с учетом оставления 14% сахара, спиртуют до 16° (согласно кондиции). В производстве вина № 25 Букет Абхазии в необходимых случаях используют вакуум-сусло. Обрабатывают вино по схеме 60-дневной обработки.

Вино № 25 Букет Абхазии является оригинальным напитком, который нравится многим потребителям.

* * *

Как видно из приведенного выше перечня вин, выпускаемых винодельческой промышленностью Грузии, в настоящее время оставлено 25 наименований вместо ранее выпускавшихся 60 наименований.

Осуществление мероприятий по группированию идентичных по вкусу, цвету, аромату и кондиции вин позволило увеличить выпуск отдельных марок вин, имеющих большой спрос у потребителя. Качество выпускаемой продукции значительно улучшилось.

Работники винодельческой промышленности Грузии повседневно трудятся над улучшением технологии производства вина, чтобы ликвидировать все еще имеющиеся колебания стойкости, вкуса и цвета вина отдельных марок. Виноделы добиваются того, чтобы выпускаемые вина соответствующей марки имели постоянный характер — цвет, вкус и аромат.

Виноделы Грузии работают совместно с научно-исследовательскими институтами над созданием новых марок вин и коньяков, используя растущую сырьевую базу виноделия.

Будет увеличен выпуск отдельных марок вин и коньяков, которые пользуются большим спросом.

В настоящее время виноделы совхозов и винзаводов Самтреста на базе роста сырьевых ресурсов готовят для выпуска в 1956—1958 гг. вина соответствующих марок под следующими наименованиями.

№ 26 Напареули (марочное красное вино) готовится из винограда сорта Саперави районов Кахетии, левого берега реки Алазани в хозяйствах «Напареули» и «Кварели».

Готовое вино будет иметь спирта 11—13%, общую кислотность 5—6 г/л. Цвет вина темнорубиновый, букет ярко выраженный, вкус полный, мягкий, бархатистый. Общий срок выдержки— три года.

Технология первичного виноделия и обработка вина такие же, как и марочного вина № 2 Телиани.

№ 27 Ркацители (марочное белое вино) готовится из винограда сорта Ркацители районов Кахетии (Гурджаанского, Сигнахского, Телавского и других).

Готовое вино будет иметь спирта 11—13%, общую кислотность 4,6—6 г/л.

Цвет вина темнойянтарный, в букете выражены сортовые тона, вкус полный, характерный, с чуть десертным тоном. Общий срок выдержки 1 год.

Технология приготовления вина та же, что и у вина № 12 Тибаани.

№ 28 Мадера готовится из винограда сорта Ркацители районов Кахетии.

Готовое вино будет иметь 19% спирта, 6% сахара, общую кислотность 4—6 г/л, цвет крепкого чая, в букете и вкусе ясно выражен тип мадеры. Вино полное, гармоничное, со специфическим тоном.

Технология приготовления такая же, как и вина № 16 Анага (мадера).

№ 29 Кварели (кагор) готовится из винограда сорта Саперави районов Кахетии (совхоз «Кварели») и Марнеули. Допускается примесь винограда Тавквери.

Готовое вино будет иметь 16% спирта, 16% сахара, общую кислотность 4,5—6 г/л. Цвет вина темногранатовый, букет характерный, вкус полный, бархатистый.

Технология приготовления вина № 29 Кварели обычная, общепринятая в винодельческой промышленности для вин типа кагор.

№ 30 Саамо (портвейн) готовится из винограда сорта Ркацители Гурджаанского и Сигнахского районов в совхозе «Карданахи».

Готовое вино будет иметь 17% спирта, 13% сахара и общую кислотность 4—5 г/л.

Цвет вина золотистый, букет с десертными тонами, вкус фруктовый.

Общий срок выдержки — 3 года.

Технология изготовления та же, что и вина № 14 Карданахи.

№ 31 Персати (полусладкое ординарное вино) готовится из винограда сорта Цоликаури в Маяковском (винзавод «Персати») и Ванском районах Западной Грузии.

Готовое вино будет иметь 16% спирта, 5% сахара, общую кислотность 5,5—6,5 г/л.

Цвет вина золотистый, букет и вкус фруктовый, мягкий.

Сбор винограда производится при сахаристости 20—22% и выше и при титруемой кислотности 6—7%.

При изготовлении вина № 31 Персати в первичном виноделии применяется следующая технология.

Отсортированный качественный виноград пропускают через дробилку или гребнеотделитель, мезга поступает в корзиночные прессы; самотек и сок, полученный от первого прессования, а также сок, полученный непосредственно от стекателя (эгутфора), сливают в отстойные буты.

Прочие фракции сусла, получаемые от допрессования прессами непрерывного действия, используют в купаж ординарного портвейна.

Сусло, залитое в отстойные буты для приготовления вина № 31 Персати, сульфитируют из расчета 120 мг сернистой кислоты на 1 л. После отстаивания в бутях в течение 15—18 часов сусло снимают с отстоя и переливают в буты или бочки для сбраживания сахара, доводя содержание его до 5%, при этом сусло спиртуют до кондиции 16°.

Когда вино осветляется, производят переливку (снятие с осадка), после чего вино приготавливают по схеме 60-дневной обработки.

При необходимости разлитое в бутылки вино пастеризуют при 60—70°; порядок розлива вина в бутылки и их оформление такие же, как и для остальных вин.

* * *

В Грузии наряду с увеличением производства марочных выдержанных (сухих и крепленых) вин имеется возможность значительно увеличить производство полусладких вин, спрос на которые очень большой.

Полусладкие вина № 11 Чхавери, № 19 Твиши, № 20 Хванчара, № 21 Усахелоури, № 22 Киндзмараули и № 24 Оджалеши

в настоящее время выпускаются в незначительных количествах. Эти вина по своему характеру, в отличие от крепленых (портвейн и мадера), являются оригинальными, с небольшой крепостью — 9—11°, с наличием естественного сахара 3—5% и общей кислотностью 5—6 г/л.

Полусладкие вина такого характера с небольшой крепостью и наличием сахара пользуются спросом у нашего советского потребителя. Несмотря на значительный рост выпуска этих вин, в настоящее время потребность в них все же не удовлетворяется.

В Грузии значительного увеличения производства полусладких вин можно добиться за счет увеличения заготовок винограда соответствующих сортов.

Однако полусладкие вина можно изготовлять с использованием не только специальных сортов винограда, идущих на приготовление этих вин, но и других промышленных сортов винограда.

Как видно из описанной выше технологии (см. вклейки к стр. 52—53), приготовление полусладких вин в Грузии не представляет трудностей, и организация производства оригинальных полусладких вин в широких масштабах в других винодельческих районах вполне реальна.

При наличии современной техники — холодильников и пастеризаторов, изготавливаемых отечественным машиностроением, винодельческая промышленность, безусловно, сможет увеличить производство полусладких вин в больших масштабах не только в микрорайонах (по традиции признанных производящими полусладкие вина), но и в других винодельческих районах.

В настоящее время не представляют также трудностей перевозки полусладких вин, так как железная дорога обеспечена вагонами-холодильниками.

Государственная торговая сеть нашей страны снабжена холодильными установками, которые обеспечивают нормальное хранение полусладких вин до продажи.

Выпуск холодильников домашнего обихода создает условия для нормального хранения полусладких вин у потребителей.

* * *

В период сбора и переработки винограда в Грузии виноделы изготовляют оригинальный напиток, содержащий 3—5% спирта и 10—13% сахара. Этот напиток называется «Маджари».

«Маджари» — молодое бродящее сусло (виноградный сок) можно изготовить следующими способами.

Первый способ (кахетинский). Виноград собирают при сахаристости 18—20%, дробят на специальной дробилке (ручной или механизированной) и сусло вместе с мезгой и гребнями заливают в глиняный кувшин или деревянный (дубовый) чан.

В кувшине или чане сусло подвергается естественному брожению в помещении при температуре 18—20°.



На первый или второй день сусло забраживает. Когда в результате сбраживания количество спирта достигнет 3—5%, а сахара останется 10—13%, недобродившее сусло переносят в помещение с температурой 0° для прекращения процесса брожения.

«Маджари», приготовленное кахетинским способом, — приятный напиток, насыщенный естественной углекислотой, придающей ему игристость, мутный, с повышенной терпкостью во вкусе (в результате брожения сусла вместе с мезгой и гребнями).

Второй способ (общий грузинский). Для приготовления «Маджари» виноград собирают при сахаристости 18—20%.

Переработка гроздей винограда на виноградный сок производится одним из следующих приемов.

Первый прием — грозди винограда пропускают через дробилку и загружают с мезгой и гребнями в пресс для отжатия сока.

Второй прием — грозди винограда пропускают через гребнеотделитель с дробилкой, на котором дробятся ягоды, отделенные от гребней. Дробленые ягоды загружают в пресс для отжатия сока.

Третий прием — грозди винограда без дробления загружают в специальный пресс.

Отжатый виноградный сок после пресса (по всем трем способам) заливают в деревянные дубовые бочки и устанавливают их в помещении с температурой 18—20° для проведения процесса естественного брожения.

Бурное брожение виноградного сока в бочках происходит обычно в течение двух-трех дней, после чего напиток приобретает крепость 3—5% с наличием 10—13% остаточного сахара.

Чтобы приостановить брожение, бочки с напитком устанавливают в помещении с температурой 0°.

«Маджари» можно приготовить разных кондиций по крепости и сладости, в зависимости от вкуса потребителя. При большем количестве сахара напиток имеет меньшую крепость.

Приготовленное грузинским способом «Маджари» отличается большей мягкостью (отсутствием терпкости), чем приготовленное кахетинским способом.

Дальнейшее брожение «Маджари» приводит к полному сбраживанию сахара, в результате которого получается молодое виноградное столовое сухое вино.

«Маджари» можно готовить как из белого, так и из красного винограда, сбраживая чистый сок красного винограда без мезги и гребней.

Транспортировать «Маджари» можно при температуре не выше 0—2°.



Handwritten notes in blue ink:
 1974
 11.11.1974
 11.11.1974
 11.11.1974

ПРОИЗВОДСТВО СОВЕТСКОГО ШАМПАНСКОГО

Шампанское — игристое виноградное вино — готовится из столовых вин (шампанских виноматериалов) путем вторичного брожения добавленного к ним чистого сахара в герметически закрытых сосудах (в бутылках или резервуарах большой емкости). Таким образом, шампанское является игристым вином, естественно насыщенным углекислым газом.

Этим способом приготовленное виноградное игристое вино (шампанское) существенно отличается от газированных или шипучих вин, изготавливаемых искусственным насыщением углекислотой обыкновенных столовых вин.

Проф. А. М. Фролов-Багреев в книге «Советское шампанское» указывает, что «если одновременно налить то и другое вино в одинаковые бокалы, то окажется, что игра в шампанском будет итти относительно продолжительное время, а игра в шипучем исчезает довольно быстро. Стало быть, здесь дело идет о прочности связи углекислоты с вином. В шампанском эта связь прочнее, в искусственно насыщенном углекислотой вине она слабее»¹.

По своему характеру шампанское вино, в отличие от столовых и крепких вин, является кристаллическим прозрачным, пенным и искрящимся, на вкус своеобразным, тонким и ароматным напитком.

Как известно из литературных источников, возникновение способа приготовления белых игристых вин — «шампанского» — можно отнести к XVII веку (местность Шампань, Франция).

Чтобы приготовить высококачественный, кристаллически прозрачный, пенный и искрящийся, нежный и ароматный напиток шампанского, требуется проведение сложных мероприятий.

¹ А. М. Фролов-Багреев, «Советское шампанское», Пищепромиздат, 1943, стр. 62.

Сбор винограда, предназначенного для приготовления шампанских виноматериалов, производится при оптимальной сахаристости 17—20% и титруемой кислотности 10 г/л.

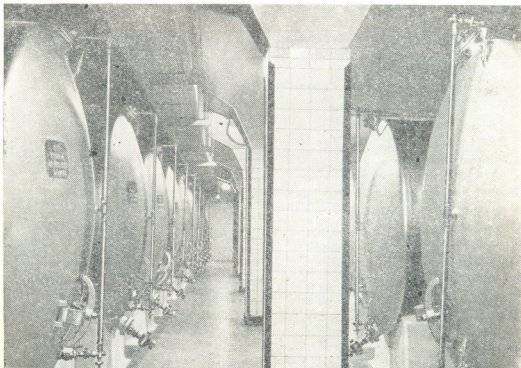
Доставленный в винодельню виноград не раздавливают в дробилках, как это принято при изготовлении белых вин, а в целом виде помещают в корзины пресса.

В шампанском виноделии применяются специальные прессы, все части которых, соприкасающиеся с виноградом, сделаны из дерева.

Для шампанских виноматериалов прессование винограда производится по возможности быстро. Сусло высокого качества отделяют последовательными давлениями.

Полученное с прессов сусло перекачивают в отстойные чаны, куда вводят 8—10 г жидкого сернистого ангидрида на 1 л сусла.

Отстаивание сусла продолжается 12—15 часов, после чего его перекачивают в бочки, в которых проводят брожение на селекционированных дрожжах. Брожение сусла протекает медленно при температуре 12—15°, чем создаются благоприятные условия для сохранения букетистых веществ сусла.



Тбилисский завод шампанских вин. Хранилище купажированных шампанских виноматериалов.

Однородные по качеству и происхождению вина смешивают для получения однородных партий (эту операцию называют ассамбляжем).

Когда ассамблированное вино достаточно хорошо очищено, производится купаж (смешение) шампанских виноматериалов.

При купаже к молодым винам иногда добавляют до 20% старого вина.

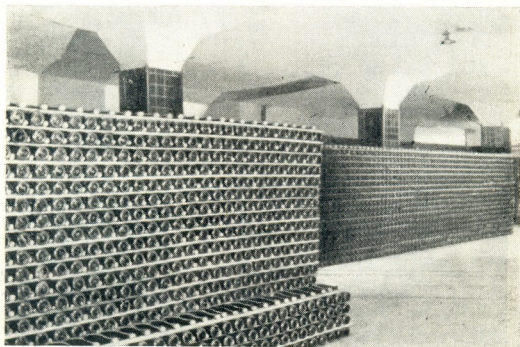
Технология первичной переработки красного винограда для выработки виноматериалов для красных игристых вин шампанского примерно такая же, как и при изготовлении виноматериалов для № 2 Телиани и № 4 Мукузани.

Шампанское вино производится двумя методами: бутылочным и резервуарным.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШАМПАНСКОГО ВИНА БУТЫЛОЧНЫМ МЕТОДОМ

Операция розлива в бутылки вина, подготовленного для насыщения углекислотой при вторичном брожении, называется тиражем.

Для тиража в деревянный бут большой емкости с мешалкой наливают приготовленное вино, добавляют по расчету ликер и полученную смесь энергично перемешивают.



Тбилисский завод шампанских вин. Выдержка шампанского в бутылках



Тбилисский завод шампанских вин. Сведение осадка на пробку.

Во время перемешивания в бут добавляют заранее приготовленную разводку селекционных дрожжей в стадии энергичного брожения в количестве 4%.

Приготовленное таким образом тиражное вино разливают в шампанские бутылки и закупоривают шампанскими пробками.

Закупоренные бутылки с тиражным вином передают в специальное бродильное помещение, где складывают в горизонтальные ряды — штабели.

В помещении, в котором устанавливают штабели бутылок с вином для брожения, температура должна быть около $+12^{\circ}$.

Дрожжи, введенные при тираже, размножаются и разлагают добавленный в вино сахар на спирт и углекислоту. Образующаяся углекислота, находясь в замкнутом пространстве и растворяясь в вине, развивает давление газа в бутылках. Она же производит в дальнейшем ту игру (мусс) в шампанском, которая так характерна для шампанского и отличает его от всех других вин.

В штабелях бутылки с вином находятся в течение 2—3 лет. За это время давление газа в них достигает максимума, в вине

развивается букет, и оно приобретает гармоничный вкус и прозрачность.

По окончании брожения в бутылках образуется осадок, состоящий из дрожжей и пр. Удаление осадка со стенок бутылки и сведение его к пробке производят на особых станках, называемых пюпитрами.

Дрожжевой осадок, осевший на стенке бутылки, постепенно сводится к пробке; эту операцию проводят в течение одного-двух месяцев.

Когда осадок оказывается на пробке, бутылки вынимают из пюпитра и устанавливают в вертикальном положении горлышком книзу. В этом положении бутылки ожидают следующей операции — сбрасывания осадка дрожжей.

Удаление дрожжевого осадка из бутылки производится следующим образом: рабочий берет бутылку горлышком книзу, быстрым движением открывает бутылку, и осадок, целиком сошедший на пробку, выбрасывается «взрывом» (под давлением углекислоты) вместе с пробкой в специально приспособленный бочонок.

Осадок в горлышке бутылки предварительно замораживают, тогда он выбрасывается «взрывом» без опасения взмутить вино.

Сразу после сбрасывания дрожжевых осадков в бутылки добавляют ликер, состоящий из смеси сахара, старого вина, коньяка (из выдержанных спиртов) и лимонной кислоты. Прибавление ликера в большей или меньшей дозе придает шампанскому различную сладость.

После добавления ликера бутылку закупоривают экспедиционной пробкой. Для предохранения пробки от выталкивания из бутылки под давлением газа поверх нее накладывают жестяной колпачок, а потом надевают проволочную уздечку. Закупоренную бутылку соответственно оформляют.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШАМПАНСКОГО ВИНА (БЕЛОГО И КРАСНОГО) РЕЗЕРВУАРНЫМ МЕТОДОМ

При изготовлении шампанского вина (как белого, так и красного) резервуарным методом не требуется длительного хранения в подвалах (как это проводится при бутылочном методе шампаннизации).

Шампаннизация вина резервуарным методом на наших шампанских заводах производится следующим образом. Купаж вина, подготовленный для шампаннизации, подают в бродильный резервуар. Сюда же вводят тиражный ликер и чистую культуру дрожжей, и вино подвергается вторичному брожению.

По достижении кондиций по спирту и сахару, требуемых для шампанского, и давления 4,5—5,5 атм шампанизированное вино подвергается охлаждению до -5° и отстаиванию.

В большей части шампанские заводы нашей страны (Тбилисский, Горьковский, Ленинградский, Московский, Одесский, Ташкентский и другие) оснащены резервуарами для шампанизации вина системы проф. Фролова-Багреева.

Резервуар представляет собой стальной цилиндр емкостью около 500 дкл с выпуклыми дном и крышкой, покрытый изнутри эмалью или кислотоупорным лаком.

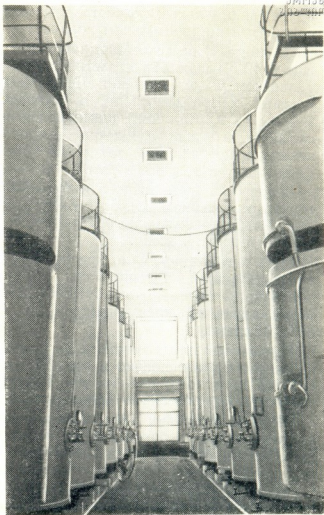
После охлаждения и отстаивания вино пропускают через пластинчатый фильтр на разливочную машину, работающую под давлением 3 атм. Дальнейшие операции — закупорку, надевание колпачка и уздечки, а также внешнее оформление производят в том же порядке, как и при бутылочном методе, за исключением добавления экспедиционного ликера.

Производство шампанского резервуарным способом значительно ускоряет процесс, увеличивает пропускную способность заводов шампанских вин, увеличивает объем выпускаемой высококачественной продукции и дает хорошее шампанское.

В производстве шампанских вин в нашей стране винодельческая промышленность Грузии занимает одно из ведущих мест.

Следует напомнить, что зачатки производства шампанских вин существовали в Грузии с давних времен.

Из литературных источников известно, что в XIX столетии в



Тбилисский завод шампанских вин. Биохимический цех с резервуарами.



Грузии в отдельных хозяйствах производились вина типа панского в незначительном количестве.

В книге «Советское шампанское Грузии»¹ указывается, что еще в 40-х годах XIX столетия в сел. Руиспири, в Кахетии, в Телавском уезде, в имении Ленца выделяли шампанское из местных сортов винограда. В Мухранском винодельческом хозяйстве (в Карталинии) шампанское производилось бутылочным способом, и его производство базировалось как на сырье собственных виноградников, так и на сырье, которое закупалось в Горийском уезде и в Имеретии.

Выдержка шампанского в бутылках производилась в капитально отстроенном подвале. Ежегодно выпускалось от 20 до 30 тыс. бутылок шампанского, сбываемых на тифлисском рынке и в других городах России.

В 90-х годах возникло предприятие по производству шампанского в Западной Грузии в сел. Варцихе, где вырабатывалось ежегодно не более 25 тыс. бутылок. Виноматериалы для шампанского закупались преимущественно в Западной Грузии, а также в Карталинии.

Кроме указанных хозяйств Западной Грузии, шампанское производство было основано в гор. Кутаиси в 1885—1887 гг. Шампанское приготавливалось из вин Имеретии. Годовая производительность не превышала 25—30 тыс. бутылок.

Производство вин типа шампанского как в Грузии, так и в других районах царской России наталкивалось на всевозможные препятствия со стороны хозяйничавших тогда в стране иноземных капиталистов, главным образом французских предпринимателей — основных поставщиков шампанского, за которое царское правительство расплачивалось золотом.

Развитие производства шампанских вин в царской России тормозилось — все необходимое для производства шампанского, за исключением виноматериалов, выписывали из Франции.

Подлинный расцвет производство шампанских вин получило в нашей стране лишь при Советской власти: в ряде городов и сельских местностей построены новые заводы, увеличиваются площади виноградников с сортами, идущими на изготовление шампанских вин, производство обеспечивается необходимой аппаратурой, вспомогательными материалами и тарой, выпускаемыми отечественной промышленностью. Все это создало условия для значительного увеличения выпуска шампанских вин по сравнению с дореволюционным периодом.

В царской России шампанского производилось только 200 тыс. бутылок в год. Шампанское было предметом потребления бур-

¹ Издание Комбината по производству Советского шампанского в Грузии, Тбилиси, 1940, стр. 52.

жуазин и аристократии и в значительном количестве ввозилось из Франции.

В Советском Союзе за последние 15 лет значительно увеличено производство шампанского. Выпуск его теперь достиг 16 млн. бутылок в год. В 1956 г. намечается выпустить 25 млн. бутылок.

В последние годы закончено строительство Тбилисского завода шампанских вин и винзаводов, готовящих шампанские вино-материалы, в Атени, Тержоле, Борити, Вачеви; в настоящее время строится крупный винзавод в г. Зестафони.

Тбилисский завод шампанских вин (Грузшампанкомбината) — один из крупнейших заводов Советского Союза, оснащенный новой техникой, ежегодно выпускает свыше четырех миллионов бутылок Советского шампанского (приготовленного резервуарным и бутылочным методом). Для выпуска продукции используются вино-материалы из сортов винограда Цицка, Горули мцване, Пино, Алиготе и Цоликаури, возделываемых в районах Орджоникидзеvском, Зестафонском, Чиатурском, Ткибульском, Горийском и Тбилисском.

В Советском шампанском гармонично сочетается тонкий аромат, прекрасный вкус, умеренная крепость — 10,5 и 12,5°. Оно кристально прозрачно, в нем хорошо сохраняется все ценное, что есть в лучших сортах винограда. Налитое в бокалы шампанское искрится, пенится, «играет».

Ассортимент шампанского различается по содержанию сахара: «сладкое» содержит 10% сахара, «полусладкое» 8, «полусухое» — 5, «сухое» — 3%.

Шампанское, выпускаемое Тбилисским заводом, на дегустации получает высокую оценку.

Хранить шампанское в бутылках надо в прохладном месте, бутылка с шампанским должна лежать в горизонтальном положении, чтобы пробка омывалась вином и не высыхала.

Советское шампанское реализуется не только в республиках Закавказья, но и отправляется торговым организациям многих городов и сел Советского Союза, а также за пределы нашей страны.

Советское шампанское из отечественных сортов винограда, выпускаемое Тбилисским заводом шампанских вин, получает положительные оценки не только в Советском Союзе, но и за рубежом.





КОНЬЯКИ ГРУЗИИ

Коньяк — крепкий алкогольный напиток, который приготавливают из виноградного спирта, получаемого путем перегонки виноградного вина. Он известен не только своей крепостью, но и своеобразным ароматом.

В коньяке необыкновенно гармонично соединяются все отличительные особенности виноградных вин: значительная крепость без жгучести, тонкий и сложный аромат — букет с оттенком ванили и других пахучих веществ, кристаллическая прозрачность и золотистый цвет.

Процесс изготовления коньяка сложен и схематически сводится к следующим технологическим операциям.

Сбор винограда на виноматериалы, предназначенные для выработки коньячного спирта, производится при сахаристости от 15 до 20%.

Виноматериалы крепостью 7—10% объемных с общей кислотностью не ниже 6 г/л, приготовленные из белых сортов винограда или из розовых и красных, приготовленных по белому способу (брожение сула без мезги), подвергаются перегонке (дистилляции) в специальных коньячных перегонных аппаратах. Полученные при дистилляции коньячные спирты обычно имеют крепость от 62 до 70% об.

Молодые коньячные спирты сортируются по качеству, и однородные партии их эгализуются (смешиваются).

Чтобы получить необходимый аромат и букет в коньяке, следует спирт соответственно обработать, а главное — продолжительно выдержать.

Таким образом, технология получения коньяков — это выдержка коньячных спиртов крепостью 60—70° в дубовых бочках в течение нескольких лет. Из дубовой клепки спиртом извлекаются вкусовые, красящие (золотистая окраска) и ароматические вещества. Чем старше спирт (больше лет выдержки), тем тоньше вкус и богаче аромат приготовленного из него коньяка.



Тбилисский коньячный завод. Долголетняя выдержка коньячных спиртов.

Коньячные спирты вследствие эфириообразования, окислительных процессов и испарения через клепки во время выдержки понижают свою крепость: заложенные на выдержку спирты со средней крепостью 68° по прошествии 5 лет имеют крепость около 60° , через 10 лет — 55° . Параллельно с понижением крепости качество спиртов повышается.

В зависимости от сорта лозы, почвы виноградников, их месторасположения, атмосферных условий года, от агротехники и от способа выделки вина качество спиртов различных районов часто сильно колеблется.

Чтобы иметь постоянный состав и качество коньяка, в производстве широко применяются купажи различных коньячных спиртов.

Поэтому коньяки однородного из года в год и хорошего качества могут получаться только умелым купажем коньячных спиртов разных местностей.

Этой практики придерживаются в настоящее время при изготовлении коньяков наши мастера производства.

Из литературных источников известно, что коньячное производство возникло более 300 лет назад и в XVII веке получило особенное развитие во Франции, главным образом в ее юго-восточной части.

Новый оригинальный напиток получил свое название от города Коньяк, который был центром производства коньяка.

В России производство коньяка впервые началось в Грузии с 1888 г., то есть с момента основания Тбилисского коньячного завода и центрального подвала фирмы Д. З. Сараджева.

В погоне за прибылью, в поисках дешевых виноматериалов для коньячного производства фирма Сараджева организовала в ряде винодельческих районов перегонку коньячного спирта: в 1889 г. — в Кизляре, в 1894 г. — в Ереване, в 1895 г. — в местечке Калараш (Бессарабия) и в 1901 г. — в Геокча и Багуршате (Бакинской губернии).

В среднем заводы указанной фирмы ежегодно, начиная с 1890 г., давали от 300 000 до 500 000 градусов спирта. Молодые коньячные спирты крепостью 55—65% свозили по железной дороге и гужевым транспортом в Тбилисский центральный склад для выдержки и купажей.

Запас коньячного спирта на выдержке достигал 2,2—2,5 тыс. *дкл*. Выпуск коньяка в продажу составил в 1891 г. 167,1 тыс. бутылок, в 1900 г. — 218,2 тыс. бутылок и в 1910 г. — 600 тыс. бутылок.

В советском коньячном производстве сложилась определенная технология, основанная на опыте французского производства коньяка.

В Тбилиси построен коньячный завод — один из крупнейших заводов в СССР; в разных винодельческих районах Грузии организовано много пунктов коньячного спиртокурения.

Сырье (виноград) для коньячного производства Самтрест получает в совхозах и колхозах. В ряде районов виноградарства Грузии закладываются коньячные сорта винограда. Так создается прочная база для дальнейшего развития коньячного производства.

АССОРТИМЕНТ КОНЬЯКОВ

Впервые в истории развития отечественного коньячного производства установлены «Правила производства и хранения коньячных спиртов и выпуска коньяков».

Теперь типы и марки советских коньяков обычных (выдержанных) и марочных (долголетней выдержки) унифицированы.

Число звездочек на коньячной бутылке обозначает возраст коньячного спирта, из которого изготовлен коньяк.



Коньяки (марочные и обычные).

К обычным коньякам Самтреста относятся следующие.

Коньяк 3 звездочки готовится из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3 лет. Крепость коньяка 40°, сахаристость 1,5%.

Коньяк 4 звездочки готовится из коньячных спиртов, выдержанных не менее 4 лет. Крепость коньяка 41°, сахаристость 1,5%.

Коньяк 5 звездочек готовится из коньячных спиртов, выдержанных не менее 5 лет. Крепость коньяка 42°, сахаристость 1,5%.

К марочным коньякам Самтреста относятся следующие.

Коньяк выдержанный («КВ») «Варцихе» готовится из коньячных спиртов (районов Маяковского, Ванского и совхоза «Варцихе»), выдержанных от 6 до 7 лет. Крепость 42°, сахаристость 1,2%.

Коньяк старый («КС») готовится из коньячных спиртов, выдержанных свыше 10 лет. Крепость 43°, сахаристость 0,7%.

Коньяк очень старый («ОС») готовится из коньячных спиртов, выдержанных свыше 10 лет. Крепость 43°, сахаристость 0,7%.

«Енисели»¹ готовится из коньячных спиртов (микрорайона Енисели), выдержанных свыше 10 лет. Крепость 43°, сахаристость 0,7%.

¹Автору технологии производства коньяка «Енисели» В. Д. Цицишвили присуждена Сталинская премия в 1947 г.

Выпуск коньяка предприятиями Самтреста растет из года в год, что видно из следующих данных.

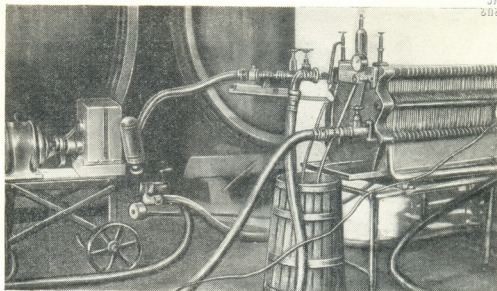
Год	Выпуск в тыс. бутылок (0,5 л)
1930	307,96
1940	940,0
1950	1460,0
1953	3230,0
1954	4380,0
1955 (запланировано)	4600,0

В 1954 г. выпуск марочных коньяков по сравнению с 1950 г. увеличился в 3 раза. По ординарным коньякам, за счет уменьшения в общем выпуске удельного веса коньяков три звездочки, увеличивается удельный вес коньяков четырех или пяти звездочек.

В связи с переходом на выпуск коньяков исключительно из выдержанных коньячных спиртов коньяки Самтреста по качеству значительно улучшились и при дегустациях получают высокую оценку, что видно из табл. 7.

Для обеспечения выпуска качественных коньяков на коньячных заводах Самтреста выдерживается несколько сот тысяч декалитров коньячного спирта.

Наименование коньяков	Удельный вес	Спирт в % объемных	Сахар в %	Содержание в мг на 100 мл безводного спирта			
				летучих кислот	сумма летучих веществ	альдеги- дов	эфиров
Ординарные							
3 звездочки .	0,953	40	1,5	66,2	199,7	12,2	178,8
4 " .	0,953	41	1,5	90,9	237,9	7,8	189,8
5 звездочек .	0,951	42	1,5	91,3	229,9	7,3	190,3
Марочные							
„КС“	0,947	43	1,2	73,6	295,6	14,0	294
„ОС“	0,946	43	0,7	72,2	269,1	13,9	383,2
„Енисели“ . .	0,947	43	0,7	97,1	236,8	18,7	143,63



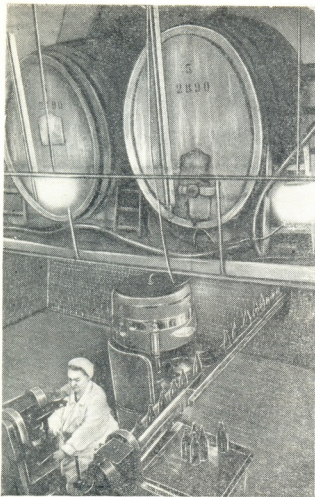
Фильтрация вина на Московском винзаводе Самгреста.

* * *

Научно-исследовательские институты Академии наук СССР в содружестве с работниками производства в настоящее время ведут работы по ускорению созревания коньячных спиртов и вин. Положительное решение этих вопросов даст возможность значительно сократить потери в производстве при долголетней выдержке вин и коньячных спиртов.

Таблица 7

Содержание в 1 л коньяка в мг				Средняя дегустационная оценка ЦДК Главвино по годам			
высших спиртов	танина	экстракта в г/1000	общая кислот- ность	1949	1950	1951	1954
120,9	118,0	11,76	98,4	7,01	8,06	7,59	8,62
210,1	129,1	12,90	100,8	7,54	8,25	8,32	8,90
230	128,1	11,30	101,35	7,59	8,29	8,63	9,10
240,0	175	13,8	117,45	8,50	8,61	8,88	9,3
250,8	175	14,14	106,72	8,92	9,9	8,98	9,37
248,2	110,2	13,21	136,7	8,68	9,11	9,11	9,37



Розлив вина в бутылки и укупорка на Московском винзаводе Самтреста.

зуют для придания им стойкости при розливе.

Разлитые в бутылки вина и коньяки, укупоренные пробкой, соответственно марке оформляются этикетками, вязкими колпачками или смолкой.

На ряде вино-коньячных заводов процессы труда в основном механизированы: установлены автоматы розлива, укупорки, смолкопечатания, этикетировочные машины. На отдельных винзаводах смонтирован стеклопровод для перекачки вин и коньяков. Имеются хорошо оборудованные лаборатории техно-химического и микробиологического контроля.

Вина и коньяки Самтреста отгружаются для продажи в города и села наших союзных республик и экспортируются в ряд стран Европы и Азии.

Марочные и бродячие вина и коньяки Грузии выпускаются в бутылках заводами Самтреста в Тбилиси, Москве, Ленинграде, Риге, Ростове, Сталино, Кисловодске Казани и в ряде других городов СССР.

Вино-коньячные заводы промышленных центров получают с первичных винозаводов и совхозов вина и коньяки в бочках или в изотермических вагонах с эмалированными цистернами.

Полученные вина и коньяки подвергаются соответствующей обработке согласно утвержденным правилам (фильтрация, отдых и розлив через фильтр). В случае необходимости вина оклеивают или пастеризируют.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Велики перспективы развития винодельческой промышленности в нашей необъятной стране с ее богатейшими природными возможностями.

Закладывая новые виноградники, советские виноградари знают, что плоды виноградных насаждений будут потреблять труженики социалистического общества.

В капиталистических странах мы видим совсем иное — систематическое падение жизненного уровня трудового населения, падение уровня сельского хозяйства, в частности виноградарства.

Наиболее характерной для капиталистических стран, где виноградарство систематически падает, является Франция, в которой площадь виноградников за последнее столетие значительно сократилась, что видно из следующих данных.

Годы	1850	1900	1950	1953
Площадь виноградников в га	2 181 609	1 730 451	1 516 900	1 504 468

Необходимо отметить, что за последнее время в ряде стран, в том числе во Франции и Западной Германии, значительно сократилось производство вина, что видно из следующих цифр.

Производство вина в млн. гкл по годам

	1935	1950	1953
Франция	73,0	61,3	56,9
Германия (Западная)	4,7	3,2	2,4

Несмотря на сокращение общего объема производства вина, винодельческие хозяйства имеют затруднения в сбыте вина.

В газете «За прочный мир, за народную демократию» 19 сентября 1952 г. Вальдек Роше (член Политбюро Французской компартии) писал, что во Франции «... из-за отсутствия сбыта в погребах находится большая часть вина урожая 1950 и 1951 гг., и виноградари опасаются, как бы новый урожай не привел к катастрофическому падению цен и к небывалому кризису в виноградарстве».

В резолюции Комитета Международной организации по вину (О. I. V.), принятой в сентябре 1953 г. в Риме, сказано: «...потребление вина в большинстве стран отстает весьма значительно

от производства», и в некоторых странах создано критическое положение со сбытом вина.

Чтобы ликвидировать образовавшиеся постоянные значительные излишки вина, Комитет О.И.В. рекомендует правительствам «...твердо стоять на позициях» «улучшения качества» вина, использовать все возможности для роста рынка сбыта. Кроме указанных мер, конгресс О.И.В. рекомендовал правительствам запретить увеличение существующих площадей виноградников под разными предлогами. Из сообщения Международной организации по вину видно, что в ряде капиталистических стран правительствами издан закон о запрещении закладки новых виноградников.

Необходимо указать, что все меры и попытки «регулирования» и «планирования» для ликвидации кризиса сбыта вина в капиталистических странах все сильнее сталкиваются с систематическим падением жизненного уровня и снижением покупательной способности трудящихся.

У нас, в стране социализма неуклонно повышается жизненный уровень трудящихся, увеличивается потребление продуктов, что неразрывно связано с ростом и развитием народного хозяйства.

Виноградное вино при росте культуры и благосостояния населения должно постепенно вытеснить из обихода водку. Решить эту задачу можно только при значительном увеличении производства виноградных вин и дальнейшем улучшении их качества.

Наши виноделы — художники своего дела — изготавливают из винограда продукцию, превосходящую по вкусу, с тонким ароматом, красивого цвета, с множеством оттенков — столовые сухие, полусладкие, крепкие и сладкие десертные вина, коньяки и Советское шампанское.

В книге почетных посетителей Комбината «Массандра» великий русский писатель Максим Горький 17 августа 1926 г. записал: «Пил и восхищался... В вине больше всего солнца. Да здравствуют люди, которые умеют делать вино и через него — вносить солнечную энергию в души людей».

Это высказывание можно с полным правом отнести и к работникам виноградарских совхозов — «Цинандали», «Мукузани», «Напареули», «Гурджаани», «Хирса», «Варцixe», «Карданахи», «Хванчкара» и других, вырабатывающих прекрасные вина солнечной Грузии.



Редактор Г. Б. Дамаскина

Корректор Э. Н. Марунина

Техн. редактор Э. М. Готлиб

Л-106011

Сдано в набор 4/VI-1955 г.

Подписано к печати 16/VIII-1955

Бумага 60×92^{1/16}

Объем 5,125 п. л. в т. ч. 2 вкл.

Изд. № 3255

Уч. изд. л. 5,11

Тираж 10000 экз.

Пищепромиздат

Заказ 1023

Цена 2 р. 50 к.

Типография Московской Картонажной ф-ки. Павелецкая набережная дом 8.



Виноградник

Сбор качественного винограда

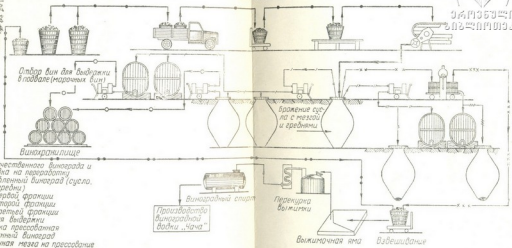
Доставка

Взвешивание

Приемка

Дробление винограда

ՀԱՐՑԵՆԸ
ՆՈՅՆՈՐՈՅՅ



- Сбор качественного винограда и доставка на переработку
- Раздробленный виноград (сусло, мезга, гребни)
- Вино первой фракции
- Вино второй фракции
- Вино третьей фракции
- Вино для выдержки
- Выжимка превращаемая
- Бракованный виноград
- Сбраженная мезга на прессование

Производство
Виноградной
Водки „Чача“

Схема технологического процесса производства казахских вин (в первом виноделии)—ординарных и марочных.

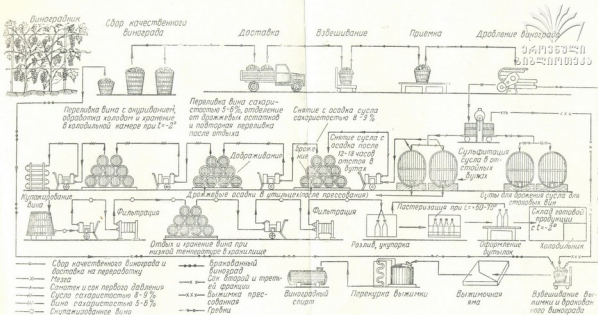


Схема технологического процесса производства полусладких белых вин (№ 19 Тынши и других).

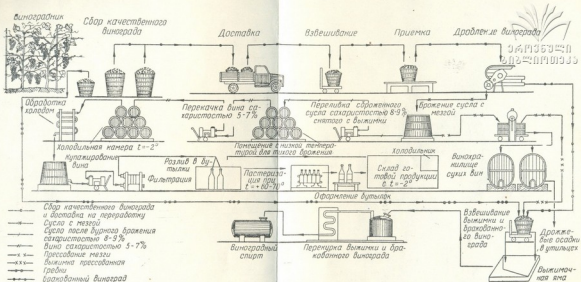


Схема технологического процесса производства полусладких красных вин (№ 20 Хвалыкера и другие).

Цена 2 р. 50 к.

