КАХЕТИЯ
КУЛЬТ ВИНА

В Кахетии нет моря, нет крупных транзитных дорог. Климат – сухой, местами – почти пустынный… По пыльной дороге медленно бредут поджарые коровы, а свиньи вольготно расположились на отдых посреди шоссе. Темпераментные грузинские водители терпеливо их объезжают… Зачем же туристы из разных уголков планеты едут в такую сельскохозяйственную глушь? Обычно – отведать вина. Здесь его много. К тому же кахетинские вина не могут не впечатлять.

Текст: Дмитрий Сенченко

Проезжаем села самого знаменитого винодельческого региона Грузии. Это настоящий сюрприз: оказывается, называются они так же, как и винные марки: Мукузани, Напареули, Гурджаани, Саперави… Не названия – музыка!

А вот и поселок Цинандали, давший наименование самому популярному в мире грузинскому вину. Именно здесь, в сердце солнечной Кахетии, работает музей вина, не имеющий равных в мире.

Самый старый напиток – 1814 года

Расположился цинандальский музей в подвале. Хранятся там уникальные вина, которым даже во Франции не найти аналогов. Всего в коллекции более 16 тыс. бутылок с разлитыми в разных странах винами: грузинскими, французскими, испанскими... Самое старое – «Польский мед» 1814 года выпуска.

Смотришь на этикетки и не веришь своим глазам: 1911 год, 1905-й, 1892-й. Неужели такое древнее вино существует? И как удалось уцелеть в винотеке этим бесценным бутылкам – несмотря на войны, революции и спекуляции? В Кахетии была гражданская война, буйствовали вооруженные формирования, но вот что удивительно: никто ничего из винотеки Цинандали никогда не брал. А ведь мог. И когда специалисты говорят, что для продажи коллекционного вина необходимы специальные документы,

Чтобы получить хороший урожай, к каждому кустику винограда надо подойти за год не менее 200 раз. Один куст дает от 1 до 3 кг ягод, из которых можно получить два литра вина

Князь Александр Чавчавадзе

Цинандальское винное собрание основано на личной коллекции князя Александра Чавчавадзе, великого грузинского поэта и общественного деятеля. Он построил первый в Грузии винзавод, решив поставить традиционное кустарное производство на промышленные рельсы. А винные подвалы заложил в 1886 году в собственном живописном парке.

Гостями и личными друзьями Александра Чавчавадзе были Пушкин и Лермонтов, а Грибоедов женился на его дочери Нино и последние годы жизни провел в Цинандали. Во дворце сейчас работает музей Чавчавадзе, сохранились интерьеры, мебель и личные вещи знаменитой семьи. Территория парка с флигелями-дачами до недавнего времени была государственной резиденцией, в которой любил отдыхать Эдуард Шеварднадзе.

которые очень сложно получить, почему-то думается, что хищений здесь не было совсем по другой причине. Для грузин вино – можно сказать, священный напиток.

«Вот эта бутылка в Москве стоит $2–3 тыс., а эта – от $3 тыс. до пяти, – объясняет хранитель цинандальских вин. – Но мы никогда не продавали свои коллекционные вина, несмотря на сложные времена. Ведь это наша история и гордость, частица нашей души».

Местная винная коллекция XX века оценивается некоторыми экспертами более чем в $4 млн., а что касается винного собрания XIX века, то о его стоимости сложно что-либо сказать. Приценяться к нему прилетали даже из Сотби, но улетели ни с чем. Винотека Цинандали – национальное достояние.

Домашнее вино крестьяне хранят в квеври. Это огромный, до тонны весом глиняный кувшин, который закапывают в землю, оставляя на поверхности только закупоренное горлышко. В Восточной Грузии квеври зарывают в подвале для хранения вин, который называется марани, а в Западной Грузии – прямо во дворе. Откупоривание квеври и дегустация нового вина – важное событие для грузин.

Цена зависит от пробки

Уникальна цинандальская коллекция еще и тем, что в бутылках ни разу не меняли корковые пробки. Хотя по технологии такую процедуру следует проделывать каждые 10–12 лет, ведь со временем пробка начинает пропускать влагу (во время одной из ревизий выявили 4900 бутылок, которые вообще оказались пустыми по этой причине). Но парадокс в том, что возраст напитка устанавливается как раз по корковой пробке – и если поставить новую, то вино потеряет цену.

Что касается качества, то все химические компоненты в норме, хотя букет уже не тот и чувствуется пробковый привкус. Как замечают виноделы из Франции и Австралии, работающие в Кахетии, эти вина можно было бы пить и сейчас, если бы в бутылках меняли пробки.

А грузины так говорят: «Вино – живое существо, оно рождается, взрослеет и умирает»… И с этим не поспоришь. Как подтверждает экспертиза местных вин, портвейны живут 100–150 лет, а сухие вина – максимум 70. Но, по большому счету, напитки XIX века – давно уже реликвия.

«Конечно, старые вина не каждому по карману, но на самом деле лучше всего пить вина молодые, 2–3-летней выдержки», – объясняют в Цинандали.

Климат в Алазанской долине идеален для выращивания винограда, инжира, граната, грецкого ореха и фундука. Растут здесь также вкуснейшие помидоры, сладкие арбузы и дыни

Грузины обожают вино: его делают почти во всех семьях, и не только в селах, но и в городах. И каждый хозяин гордится вином собственного производства

Кольцо в бокале

В Грузии молодым, перед тем как они наденут обручальные кольца, преподносят бокал вина. Первым отпивает из него жених, опускает туда кольцо и передает сосуд невесте. Под пристальными взглядами гостей она пьет вино, а затем жених достает из бокала кольцо и вручает избраннице со словами любви и верности.

Настоящий вкус кахетинского вина

За обедом в любой кахетинской семье незаметно выпивается двухлитровый кувшин вина – причем ежедневно. Да и вино здесь особенное. Грузинский способ производства отличается от современного европейского. Если европейские виноделы очищают от кожуры каждую ягодку и выжимают из винограда сок, который впоследствии бродит, то грузины отправляют виноград на брожение вместе с кожурой, косточками и даже с лозой. В итоге получается более крепкий напиток, чем в других регионах, со сложным букетом.

Кроме того, во всем мире вино выдерживается в дубовых бочках, а в Грузии, согласно тысячелетним традициям, лучшие грозди урожая засыпают в квеври – огромные глиняные кувшины, которые закапывают в землю, и там благодаря стабильной температуре производится прекрасный алкогольный продукт.

Есть кахетинские вина тяжелые, густые и мутные, с высоким уровнем танина, а есть и совсем легкие, прозрачные, словно вода, с солнечным оттенком. Пьешь – и не чувствуешь подвоха, пока алкоголь не даст о себе знать.

Кстати, в Грузии сахар в вино не добавляют. И больше всего любят сухие белые вина. Но, в отличие от стран Средиземноморья, где белые вина разводят водой, в Грузии их пьют неразбавленными.

Знаменитый на весь мир обычай пить на брудершафт появился в Грузии. Застольный ритуал скрепления дружбы там называется «вахтангури»

До 90% грузинских вин производят из винограда, выращенного в уникальных климатических условиях Алазанской долины. Самый распространенный здесь сорт – саперави, из него делают большую часть грузинских красных вин.

«Пьяный человек – правильный человек. Потому что, отведав вина, он становится таким, как есть на самом деле», – говорят грузины. Но пьяного на грузинских улицах встретишь редко. Похоже, алкоголь у грузин в крови – к культуре потребления вина там приучают с детства

Тициан Табидзе. Алавердоба

Монастырь Алаверди (XI в.)

Благодать Алаверди

Грузины очень ценят кахетинские вина и говорят, что во время застолья они пробуждают в людях лучшие чувства и скрытые таланты

В конце сентября в Кахетию съезжаются люди из разных районов Грузии, чтобы отметить Алавердобу – длящийся до трех недель праздник урожая, который отмечается с начала VI века.

Гости едут в монастырь Алаверди (XI в.), находящийся в 20 км от Телави. Его собор – претендент на включение в Список всемирного наследия ЮНЕСКО. Это один из знаменитых средневековых храмов, служивший усыпальницей кахетинских царей.

В старые времена жители здешних мест, здороваясь, говорили друг другу: «Да пребудет с тобой Благодать Алаверди!» Тамада этой фразой передавал тост. Сегодня в таких случаях говорят только «алаверди». А в русском языке это слово произносится как «алаверды».

В мире насчитывается более 2 тыс. сортов винограда, из которых около 500 – грузинские

В Грузии есть еще несколько коллекций, подобных цинандальской. Например, винотека Сталина, доставленная из Москвы в Тбилиси после смерти вождя. Хранится она в подвалах одной уважаемой грузинской фирмы. В ней более пятисот видов вина. Любопытно, что Иосиф Виссарионович любил «Цинандали», «Телиани», «Киндзмараули», «Хванчкару», «Твиши» и «Маджари», которое ласково называл соком – за низкий градус.

Чурчхела не раз спасала грузинский народ от голода, а воины брали ее в походы. Это национальное лакомство готовят так: орехи нанизывают на нитку и опускают в загущенный мукой виноградный сок.

Бодбийский монастырь

Крестик святой Нино

В Кахетии, недалеко от городка Сигнахи, в Бодбийском монастыре, покоятся мощи святой Нино, в 326 году обратившей Грузию в христианство. По преданию, Богородица в знак избранности Нино благословила ее и подала крест, увитый виноградной лозой. В Грузии равноапостольную Нино почитают сегодня больше всех святых, и многие грузины носят на груди крестик в виде виноградной лозы.

Грузины свято верят, что Грузия – родина вина, а колыбелью виноделия называют Кахетию. И твердо убеждены, что слово «вино» происходит от грузинского «гвино» (в переводе на русский – вино). В результате археологических раскопок доказано, что этот напиток в Грузии производили еще 7 тыс. лет назад.

«Цинандали» и «Саперави» производят в Грузии с 1886 года, «Киндзмараули» – с 1942-го. Кстати, на русский грузинское слово «саперави» переводится как «краситель»

Родом из Кахетии

Илья Чавчавадзе,
поэт, публицист, борец за национальную независимость и суверенитет Грузии. Сегодня его почитают как Отца отечества.

Нико Пиросмани,
грузинский художник XX века, самоучка, представитель примитивизма.

Рафаэл Эристави,
поэт, переводчик, этнограф и собиратель фольклора.

Котэ Марджанишвили,
актер и режиссер, основоположник грузинского театра, народный артист Грузинской ССР.

Иван Сараджишвили,
знаменитый тенор начала XX века. Его именем названа Тбилисская консерватория.

Винные туры на Восток Грузии, в Кахетию, занимают меньше времени (обычно – один день) и обходятся дешевле, чем аналогичные поездки в западногрузинский регион Имерети

Сколько стоит

Цена перелета «Киев – Тбилиси – Киев» – от 2627 грн. Из столицы Грузии в Телави, главный город Кахетии, можно добраться за 40 лари (193 грн) на такси по прямой дороге через перевал или за 6 лари (29 грн) на маршрутке вокруг гор. Виза для посещения Грузии не нужна.

Фото: из архива редакции