**Винное прошлое**

История вина неразрывно связана с историей человечества и переплетена с ней мириадами очевидных и невидимых нитей. Среди растений, обеспечивавших наших древних предков пищей, виноградная лоза выделялась своей потребностью к многолетнему возделыванию её с целью выращивания плодов, пригодных для приготовления вина. Ни одно другое растение не было в состоянии удерживать кочевников дольше, чем до очередного сбора урожая.

Вероятнее всего, именно винограду мы и обязаны переходом от кочевого к оседлому образу жизни. Более поздним свидетельством этого явления может служить пример кочевых народов Поволжья (мадьяры, кализы) в конце девятого века прекративших свои скитания на «виноградных» территориях нынешней Венгрии и Болгарии. Правда, окончательно к оседлости мир перешёл ещё позднее - лишь на нашем рубеже тысячелетий, практически завершившем планетарные миграционные процессы.

Первые достоверные данные о производстве винограда и вина свидетельствуют, что корни этого древнейшего занятия человека уходят в эпоху неолита на глубину не менее пяти тысячелетий. Подтверждением тому может, например, служить сцена возлияния, запечатлённая на одном из панно Британского музея. Около двухсот пятидесяти поколений людей несли до наших дней китайские легенды о винопитии. К этим же временам относятся и другие многочисленные доказательства (сосуды с остатками виноградных семян, кожицы, пробки…) появления виноделия в Закавказье, Месопотамии, Греции, Египте…

Винная история своими корнями уходит в бесчисленные мифы и легенды, тысячелетиями сохраняемые народной молвой; зиждется на археологических находках и сочинениях поэтов, философов и государственных деятелей разных времён и народов. Наибольшее развитие исследований прошлого виноградарства и виноделия получило во Франции. Признанным авторитетом в нём является Жан Франсуа Готье – доктор права, основатель Международной ассоциации юристов в области винограда и вина. Поэтому наше видение истории вина базируется на его трудах, а также сведениях, прошедших многократную проверку энциклопедическими изданиями Алексиса Лишина.

**Античный период**

Благоприятные для роста виноградной лозы субтропический климат, разнообразие экспозиций и почвы на обломках горных пород, особенно островов Эгейского архипелага, позволили древним грекам, а затем и римлянам производить существенно различающиеся между собой вина, способные удовлетворить самые изощрённые вкусы потребителей.

Виноделие тех времён, в какой-то мере, было схоже с домашним наших дней. Запретов на добавки не существовало, и уже на стадии брожения греки вносили в сусло ароматические растения укроп или ирис. В условиях чрезмерного доступа воздуха к поверхности вин с целью предотвратить скисание вводили жидкие смолы или терпентиновое масло, затем обогащали эссенциями розы, фиалки, горечавки, корицы, шафрана, тмина, полыни, аниса, мирра, перца, минеральных смол, сладких трав, тростника, гвоздики, кельтского нардового масла… Для повышения спиртуозности и сахаристости прибавляли пчелиный мёд. Иногда, чтобы не допустить полное выбраживание сахаров, вино разбавляли морской водой. Часто «сок со шпалеры» был настолько отвратителен, что от вина в нём оставалось одно название. Именно наименование виноградника (места происхождения) поступало в продажу, а чтобы никто не сомневался в качестве произведенной там микстуры, её снабжали вполне современной рекламой о чистоте и целебности данного вина для здоровья.

По обнаруженным при раскопках египетским барельефам можно представить основной элемент технологии вина четырёх с половиной тысячелетней давности: дробление виноградных гроздей ногами рядом с растущим виноградом. Трудно вообразить, сколько времени и труда затратило человечество на поиск этого, не превзойдённого до сих пор, метода получения качественных вин!

В 9м веке до нашей эры виноград начали давить в стационарно установленных прессах, позднее изобрели торзионный (тканевый) пресс, а 23 год нашей эры ознаменовался очередным шагом по пути облегчения переработки винограда и удаления её от идеального процесса – появлением винтового пресса, просуществовавшего без принципиальных изменений до конца восемнадцатого столетия!

Пресс обычно размещали внутри деревянной постройки. Полученные сок или вино помещали в смежное подземное строение, располагавшееся поблизости от виноградника и имевшее выход к селению.

Сбраживали сусло и хранили вино в зарытых в землю сосудах большой вместимости – пифосах, высота которых иногда достигала 2м. С седьмого века до новой эры для хранения и перевозки вин по морю использовали амфоры – сосуды в форме сосновой шишки с двумя ручками, устанавливаемые острым концом в песок. При транспортировке вин по земле широко использовались бурдюки из козьих шкур, промазанные изнутри смолой для непромокаемости. Переливку вин из амфор делали с помощью кувшинов, а пили из кратеров и кружек.

Пили древние греки всегда по утрам. Пили чистое вино, смачивая в нём свою основную пищу – хлеб, который они, как и вино, ароматизировали различными добавками. Сухое питание вызывало потребность организма в жидкости. Эту жажду прекрасно утоляло вино…

Культура вина в Греции понималась как излишество, то есть, и виноград и вино были своего рода культом и, следовательно, не могли не быть высококачественными. Торговля вином приравнивалась к колонизации, а стоимость вина – к стоимости монеты из драгметалла. Производство вина и его продажа представляли собой обыкновенную войну за территории, в которой оружием выступал алкоголь – алколониализм.

Воспитание у противника привычки к потреблению спиртного всегда и повсеместно срабатывало гораздо эффективнее любых военных действий, что было неоднократно продемонстрировано не только в античные времена, но и всем последующим ходом истории – от завоевания индейских территорий в Северной Америке до покорения народов Сибири.

Греческие вина были трёх видов: тёмные и тяжёлые, очень лёгкие белые и золотистые, на основе которых делались лечебные микстуры. Лучшие из них производились в Трасе, Наксосе и Тасосе, но Гораций преимущество отдавал землям Лесбоса (Метим) и Хиоса (Нектар).

До наших дней дошла слава знаменитых в античные времена косских, лесбийских, самосских, хиосских, алонийских, аркадских, родосских, санторинских, фасосских, книдских, кипрских и критских, а также простых и дешёвых ретийских вин. Наибольшей популярностью пользовались марки вин, имевших, как правило, наименования по острову или ближайшему городу:

Хиан – лучшее из греческих вин, не дающее головной боли, безупречное во всех отношениях, имевшее тёмно розовый цвет, сладкий и густой вкус.

Тхазиен – сказочно изящное вино розового цвета, пикантное, благородное, с возрастом бархатистое и нежное.

Лесбиен – тип сладкого Прамньена (тип см. ниже), более диуретический, но менее вяжущий и приятный, чем Хиан.

Кос – белое вино с добавкой морской воды.

Библос – сладкое и ароматичное вино из винограда, выращенного вблизи города Трас.

Маронен – тёмно-розовое, крепкое, самое старое из греческих вин из винограда, выращенного у города Трас.

Хелбон или Шалибон – знаменитое сладкое вино из винограда, выращенного под Дамаском.

Фалерн – самое знаменитое древнеримское вино из винограда с вулканических почв под Неаполем. Изготавливали три вида – лёгкое сухое, тёмное сладкое и жёлтое.

Сетин – похожее на фалерн, но более лёгкое (меньше пьянящее).

Каскубьен – опьяняющее, благородное, роскошное вино, достигающее своего совершенства с выдержкой в течение нескольких лет.

Албин – существовало в двух видах – сладкое и сухое. Оказывало благоприятное действие на желудок.

Соррентин – из коротко обрезанного (высокосахаристого) винограда. Максимальное качество развивалось к 25 годам. Медики рекомендовали для укрепления здоровья.

Мамертин – лёгкое приятное, гармоничное сицилийское вино из винограда, выращенного вблизи города Мессина.

Панонское – вино из винограда с песчаных почв (панонский песок) подножья горы Бадачонь на северо-западном побережье озера Балатон. Одно из любимых вин римских императоров.

Античные вина различались между собой не только по месту произрастания винограда (месту происхождения), но и типом. Наиболее известны были вина следующих четырёх типов:

Мареотик – белое сладкое лёгкое с хорошо развитым букетом. Вино, зажигавшее сердце Клеопатры.

Таниотик – зеленоватого цвета ароматичное вино, сладкое маслянистое, слегка терпкое во вкусе.

Прамньен – очень крепкое терпкое сухое вино, приготавливаемое из частично обессусленного винограда. Обладало высокой питательной ценностью. Подобно современному Токаю.

Себеннитикум – изготавливали из смеси обычного и «копчёного» винограда с добавлением сосновой смолы.

Этот перечень по справедливости должен был бы возглавить старейший тип вина, по мнению профессора Н.Н.Простосердова, появившийся впервые неподалёку от Арарата, и ныне носящий название Херес по наименованию испанского города Херес-де-ля-Фронтьера, в районе которого похожие вина стали изготавливать значительно позднее, лишь в 12 веке до нашей эры.

Расцвету виноградарства и виноделия во многом способствовали принимаемые в Древней Греции законы, в первую очередь, о вине, его производстве и потреблении (в наше время из всего постсоветского пространства только в Молдавии и Грузии придерживаются этого исторического правила). Уже тогда для приготовления вина использовали ограниченный сортимент винограда. Греки скрупулёзно выполняли правила виноделия не только в своей стране, но и в своих колониях, где вина должны были производиться точно так же, без учёта местных особенностей, в том числе и в Италии.

Унаследовав от греков культуру виноградарства и виноделия, Древний Рим продолжил её распространение, как на территории самой империи, так и за её пределами. И колонизацию римляне проводили под знаком виноградной лозы, служившим командным жезлом центурионов.

Как и греки, они производили белые, красные и янтарные вина. Выдержку вина римляне делали в располагавшихся под кухнями погребах своих жилищ. Кухонное тепло ускоряло созревание вина, которое впитывало несвойственные ему запахи (дыма и др.). Для предупреждения этого сосуды плотно закрывали хорошими пробками и законопачивали смолой. Лучшими считались белые сладкие и старые вина. Очень сладкие густые вина получались из винограда позднего (ноябрьского) сбора и ценились особенно высоко, так как в них не надо было добавлять специи от порчи. В результате в 1м веке нашей эры началось производство вин по типу схожих с современной Малагой (Лагрима Кристи). Старые вина первоначально в течение одного-двух лет выдерживались в зарытых в землю «гигантских» пифосах, вместимостью от 500 до 2000 литров, затем переливались в 26 литровые амфоры, запечатывались, снабжались этикеткой происхождения и года урожая и хранились до достижения 20 летнего возраста.

Римляне научились делать обработку теплом в специальных подвалах-духовках, искусственно ускоряя созревание продукции, по существу, осуществляя приёмы, ныне называемые портвейнизацией и мадеризацией.

63 год до новой эры был ознаменован появлением дубовой бочки, акт рождения которой официально «оформил» Юлий Цезарь в своём труде «Война галлов» (том VIII, главы 40 и 43). Согласно описания, римляне познакомились с ней во время осады ими галльской крепости Укселлодунум (ныне Вайрак на юге Франции), причём не как с винным атрибутом, а как с огнедышащим снарядом, поражавшим военные машины наступавших.

Бочка для галлов была больше, чем гениальное изобретение для хранения и транспортировки вина. Она не только облагораживала вкус и букет, но в действительности представляла собой сердце галльской религии, культ леса, в котором произрастал дуб.

Периоды развития и упадка не миновали виноградарство и виноделие античных времён: они запрещались около 200 лет до нашей эры Полибием в Греции. В 92м году после рождества Христова римский император Домитьен, защищая виноградники Италии, приказал в провинциях раскорчевать половину виноградников империи с благородной целью предотвращения перепроизводства вин, повышения их качества и высвобождения земель под продовольственные культуры. Приказ этот хоть и плохо исполнялся, но отменён был, и то частично, только в 213 г, когда Каракалла разрешил выращивание винограда римлянам. Галлы же добились этого права лишь в 270м году у императора Пробуса, позволившего им также делать и продавать вино.

**Средневековье**

Одновременно с распространением христианства виноград стал продвигаться всё дальше от старых средиземноморских районов, захватывая более северные страны Европы. Симбиоз вина и церкви оказался на редкость эффективным: на винные деньги повсюду строились монастыри, а монахи всерьёз занимались виноделием, создавая множество марок и типов вин.

Особенное развитие получил большой монашеский центр в Бургундии, где изготавливали прекрасные вина, известные как вина Бона.

Виноградники, взращённые древними римлянами на территории будущей Шампани, в течение 200 лет раннего Средневековья давали заурядные красные вина, которые перед продажей смешивали с винами других регионов. Прошло немало времени, пока монахи подобрали сорта, соответствующие местности, а белые и розовые вина Реймса и Эперне по достоинству стали цениться в Англии – главном коммерческом и культурном центре Средневековья. И именно английский король (Генри IV) первым дал имя Шампань продукции этого небольшого винодельческого региона к востоку от Парижа.

Начало Средних веков ознаменовалось бурным развитием виноградарства монахами в южных графствах самой Англии. Однако жители Британских островов предпочитали импортные вина, главным образом, из Рейна и северных территорий Франции (Гайяк, Оксерр, Рейн). В начале IX века англичане импортировали столовые вина Шампани и Португалии, сладкие греческие, в основном, с островов Крита (вина Кандии) и Кипра, а также легендарный Хелбон из Дамаска…В те времена столовые вина из-за быстрого окисления и порчи было хорошо пить только молодыми. Германия пыталась хранить их в огромных сорокаведёрных бочках, улучшая вкус старых вин. Такие вина высоко ценились в Англии, и были известны там под наименованиями Озей или Аусей. Гасконские (бордоские) вина пробились на этот рынок лишь к тринадцатому веку, когда буржуа из Бордо получили снижение налогов на экспорт. Эти чистые (по-английски - кларет) вина настолько полюбились англичанам, что в 1374 году Англия взяла монополию на их ежегодный импорт в количестве 75 млн литров (на 2 млн населения). Тогда в ходу было выражение «пьёт как англичанин».

Кропотливая работа по поиску и сорторайонированию винограда крестоносцами привела к обнаружению на Ближнем Востоке уникальной лозы, которую в 1204 году они перевезли к подножью Пиренеев в город Фронтиньян и начали производить необыкновенно ароматичное вино Мускат.

Крестоносцы были не только прекрасными винопроизводителями, но и умелыми виноторговцами, выгодно продававшими вина не только в Европе, но и в мусульманских странах (под видом минеральной воды).

Для банкетов молодые вина сдабривали мёдом и пряностями, чем достигалась крепость, сладость и ароматичность одновременно. Так совершенствовался тип ликёров, наиболее известным среди которых был Гиппократ. Знаменитость вин, как правило, начиналась с самоутверждения в месте происхождения. Качество и известность бургундских вин пошли вверх с 1395 года, когда был издан закон о сохранении безупречного качества путём запрещения использования низкокачественного сорта Гамей и вытеснения вин других регионов во избежание разбавления ими собственной продукции.

В Словении в шестнадцатом веке законодательно обязали крестьян возделывать виноградники и установили порядок сбора винограда и торговли вином. Наименование вин в этой части Балканского полуострова, где вина производились ещё до времён Римской империи, связаны с местом происхождения и сортом винограда - Рислинг лютомерский, например.

Тем временем в Англии цена на французские вина росла, их пили аристократы, простой же народ покупал пиво и херес, а богатые монахи – джин.

В 1531 году на Юге Франции в Кремане, что под Каркасоном произошло событие, которое сразу до конца не было понято и по достоинству оценено: местные монахи «открыли» способ получения игристого вина в бутылках. Тот самый, который теперь называют классическим, а нынешние хозяева предприятия выпускают по старинной технологии заново рождённые Креман де Лиму и Креман бланчет де Лиму, до сих пор поддерживая в подвале с бутылками за счёт внутреннего источника воды постоянную восьмидесятипроцентную влажность…

Спустя 137 лет на Севере Франции образованнейший монах того времени, келарь Дом Пьер Периньон (1638 - 1715) собрал воедино достижения в области пенящихся и игристых вин, привнёс нечто своё (подбор сортов для кюве, использование сахарозы для вторичного брожения, толстостенных бутылок, крепления для пробки…) и в результате существенно усовершенствовал технологию южных затворников и подробнейшим образом всё описал. Появилось вино королей – Шампанское, качество которого через столетие было ещё улучшено, благодаря прогрессу в удалении осадка из бутылки вместе с пробкой (дегоржаж) и введению экспедиционного ликёра для повышения сладости вкуса.

С 1874 года началось производство брюта (Дом «Поммери»). А в 1881 году, с изобретением Антоном Мюллером в подвалах «Вдовы Клико» пюпитра - деревянного устройства для осуществления трудоёмкой операции сведения винного осадка на пробку (ремюаж) – промышленная технология королевского вина сложилась окончательно. Мода на него быстро распространилась по всем странам Европы, включая Россию…

Качественные французские вина облагались большими ввозными пошлинами. Согласно договору Метуена 1703 года Англия огромное предпочтение отдавала столовым винам из Португалии. При этом, несмотря на контрабанду вина из Франции, англичане постепенно полюбили Порто и, в первую очередь, потому, что в 1715 году был открыт технологический приём крепления столовых вин с целью предохранения их от преждевременной порчи, чем тут же воспользовались морские экспедиторы, по существу, создав новый тип вина – Портвейн.

Аналогичным образом в 1753 году в результате длительных морских перевозок (подспиртованных) вин с острова Мадейра сложился ещё один популярный тип – Мадера, практически завершив перечень известных сегодня типов вин, большинство из которых носят имя места произрастания винограда (табл.1).

Восемнадцатый век ознаменовался ещё одной важнейшей винодельческой вехой – появлением в 1781 году достаточно дешёвой и хорошей круглой бутылки (прототип современной), в которую тут же в подвалах Шато-Лафит заложили на длительное хранение партию Кларета. До этого, как известно, бочковое вино при продаже разливали в кувшины.

В течение всего Средневековья виноградарство и виноделие претерпевало бесконечные подъёмы и спады практически во всех регионах вследствие многочисленных разрушительных набегов и войн, приводивших вначале к уничтожению виноградников как финансовой основы могущественного противника, а затем к их восстановлению победившей стороной, опять же, из экономических и политических соображений. (Вспомним Наполеона: «Нет вина - нет солдат». Даже во время первой мировой войны французские солдаты получали по 0,5 литра вина в день). Однако, если на раскорчёвку уходили дни, то на возрождение – столетия. Так или иначе, но к XVIII веку виноградарство и виноделие успешно развивалось в большинстве стран.

Историческая роль церковного виноградарства завершилась с французской революцией. 2 ноября 1789 года Конституционная Ассамблея пустила на публичную распродажу имущество эмигрантов и духовенства - великолепные виноградники епископов и монастырей, половину которых скупили несколько богатых семей и влиятельных людей. Дух кооперации объединил множество мелких собственников для покупки оставшихся крупных землевладений, которые, благодаря этому, без потерь перенесли революционную бурю. В начале XIX века виноград был полностью освобождён от религиозного влияния. Монастыри превратили в музеи и библиотеки.

К середине XIX века европейский виноград выращивали и производили из него по известным технологиям вина уже в совершенно новых, далёко отдалённых от Средиземноморья регионах Южной Африки, Австралии и Америки…

Прибрежные регионы бассейнов Средиземного, Чёрного и Каспийского морей не были единственным источником винограда на Земле. Одновременно, но без столь видимых успехов шла эволюция восточно-азиатского и американского винограда. Когда вначале второго тысячелетия Лев Эриксон пересёк Атлантический океан, то ему открылась страна, покрытая диким виноградом, которую он окрестил как Винландия.

Произрастая совершенно изолированно от европейского винограда, американские сорта приобрели иммунитет ко многим болезням и вредителям, в том числе к филлоксере, безболезненно развивавшейся на нём в восточной части Северной Америки. Безобидная на востоке эта маленькая тля в середине 19 века попала на запад, в Калифорнию, где за короткий срок погубила все имевшиеся насаждения винограда, корни которого оказались неустойчивыми к паразиту. В 1864 году филлоксера была обнаружена в окрестностях города Авиньон, что на юге Франции на импортном (американском) винограде. В 1868 году директор Высшей фармацевтической школы в Монпелье ботаник Жуль Планшон идентифицировал её как травяную вошь длиною в 1 мм (Phylloxera vastatrix). С 1869 года она начала своё опустошающее шествие по Франции, а затем и по всей Европе. В 1870 году тля была уже в Закарпатье, в Венгрии же - в 1875 году.

Ни одна война не нанесла виноградарству и виноделию такого урона, как нашествие этой миллиметровки. Наибольший урон филлоксера нанесла виноградникам Франции, урожайность которых упала в 3 раза. Многие виноградари эмигрировали в Алжир.

В Италии её похождения оказались не столь разрушительны, хотя она была там обнаружена в 1879 году, и это обстоятельство послужило катализатором расцвета итальянского виноделия. Резко увеличился экспорт вин: Европа узнала высококачественные неаполитанские (Фалернское, Капси), пьемонтские (Бароло, Асти спуманте), тосканские (Кьянти) и многие другие вина из «сапога».

Успела воспользоваться филлоксерной катастрофой и Испания, экспортируя огромные количества вин в конце 19 века во Францию, Германию, Швейцарию и другие страны, где свирепствовала тля. Но вначале 20 века в результате бесчисленных атак ею были взяты и Пиренеи.

Филлоксерный кризис породил сельскохозяйственный капитализм. На рубеже веков деловые люди и стоящие за ними банки стали управлять виноградниками, как промышленными предприятиями. Они скупали за бесценок мелкие виноградники, выкупали виноградники и крупных собственников, оказавшихся неспособными (отсутствие оборотных средств и пр.) обеспечить повторное выращивание лозы. Наступила эпоха анонимных обществ и земельной спекуляции: менее чем за 10 лет стоимость гектара земли, например, на юге Франции выросла в 8 раз, в то время как цена на вино с этих же виноградников не выросла и вдвое.

Достаточно эффективный метод борьбы с филлоксерой был найден тем же Планшоном, предложившим использование в качестве подвоя для европейских сортов того самого американского винограда, который и «подарил» миру разрушителя. Первая школа по прививке родилась неподалёку от Монпелье в 1884 году. Бедствие было остановлено, но сорта-гибриды давали вина низкого качества. Пришлось вести раскорчёвку многих из них на больших площадях. Появилось множество специализированных фирм по размножению и прививкам, каждая из которых рекламировала свои преимущества перед продукцией остальных. Вместо улучшения качества вин стали увеличивать их количество. Юг Франции и Алжир превратились в финансовое Эльдорадо. 45 тыс. гектаров алжирских виноградников в 1883 году давали 8,22 млн. декалитров вина, а в конце века производилось уже 54,5 млн. декалитров (со 145 тыс. га). Двукратное увеличение урожайности – лучшее доказательство перехода количественных изменений в качественные.

Всё последующее развитие виноградарства и виноделия можно назвать постфиллоксерным периодом, основной особенностью которого явился поиск подвоев, которые бы позволяли получать вина прежнего качества. Несмотря на спорность вопроса, время неумолимо движет вперёд привитую культуру, ибо другого реального пути пока просто не существует…

Таблица 1.

Основные типы вин (технологические)

№п/п Наименование Время появления Место происхождения

1. Мареотик II-I тысячелетие до н.э. Александрия (Египет)

2. Таниотик - Египет

3. Себеннитикум - Остров Тасос (Греция)

4. Прамньен - Греция

5. Херес 12 век до н.э. Херес-де-ля-Фронтьера (Испания)

6. Природно- игристое 10 век до н.э. Колхида (ныне Грузия)

7. Малага I тысячелетие до н.э. Восточная Андалусия (Испания)

8. Кахетинское Начало 2го тысячелетия Кахетия (Грузия)

9. Токай (Ассу) 12 век Токай (Венгрия)

10. Мускат 1204 год Фронтиньян (Франция)

11. Игристое (классическое) 1531 год Каркасон (Франция)

12. Шампанское 1668 год Шампань (Франция)

13. Цимлянское Начало 18 века Цимла (Россия)

14. Портвейн 1715 год Порто (Португалия)

15. Сотерн 18 век Сотерн (Франция)

16. Кьянти 18 век Кьянти (Италия)

17. Мадера 1753 год Остров Мадейра (Португалия)

18. Марсала 1773 год Сицилия (Италия)

19. Вермут 1786 год Турин (Италия)

20. Асти спуманте Середина 19 века Асти (Италия)

21. Ледяное 1858 год Рейнгау (Германия)