

ПО РОДНОМУ КРАЮ

Солнце в бокале

И. ВАСИЛЬЕВ

Художник Х. БАЛАШОВ



До того, как показать нам золотые медали, которыми удостоен на международной выставке вин в Югославии и Болгарии «Мускат прасковейский», главный винодел Прасковейского винзавода Иван Гаврилович Татаренко просит непременно отведать этот напиток. Ему хочется, чтоб гости сами убедились в его настоящей цене. Мускатное вино Прасковее счастливо одарено не только своим редким вкусом, оно сияет в бокале едва ли не всеми цветами радуги, а сквозь аромат винограда ясно пробивается медовый запах мяты и роз.

Теперь и нашей винодельческой Прасковее есть чем гордиться. До

этой поры шедевры Крыма - южнобережные мускаты не имели себе равных, а сейчас вот имеют. На далеком степном Прикумье, где, казалось, нет настоящей виноградной лозы, создано вино, которое ничем не уступает знаменитым крымским: ни чистотой, ни цветом, ни ароматом, ни букетом, ни вкусом.

А давно ли вся виноградная Прасковее считалась краем самых безвкусных и самых посредственных вин? Можно было проехать по всей пойме Кумы — от станции Георгиевской до самой Величаевки — и нигде не найти полноценного добротного вина. Ни крепкого, ни десертного,

ни столового, ни шампанского — один кислый «чихирь». Виноградная лоза таила в себе столько возможностей, а люди об этом даже не знали.

Между тем, вино, созданное ныне в лаборатории Прасковейского совхоза, достойно не только похвалы, но и хорошего разговора. Ведь это совсем не то вино, которое порой составляет несчастье человека, а которое и впрямь «вносит солнечную силу в души людей». Сладчайшая ароматная влага прасковейского муската настолько богата экстрактивными веществами виноградного сока, что ею в пору заинтересоваться врачам.

— Таковую задачу мы и поставили перед собой, когда взялись за создание своего муската, — говорит Иван Гаврилович Татаренко. — Это вино должно было содержать в себе не столько спирта, сколько чистого виноградного сахара. Чтоб люди пили его действительно на здоровье. Только на здоровье!

Иван Гаврилович сказал — не выработать такое вино, а создать... И он нисколько не оговорился. Прасковейский мускат и в самом деле нужно было не выработать, а создать. Чтобы придать плодам обыкновенной виноградной лозы такую блестящую несравненную форму, надо свой труд поднять до степени настоящего искусства. Тут надо быть не только честным тружеником, но и художником своего дела.

А о том, что Иван Гаврилович Татаренко не просто винодел, а винодел-художник, уже знают всюду. Но лучше всего знают об этом в самом совхозе. Только он здесь может определить молодость, зрелость, старость вина, его достоинства и пороки, его чистоту, цвет, аромат, букет, вкус. Только он знает, какие процессы происходят в наглухо запечатанных винных бочках. Иван Гаврилович способен распознать порой такие вещи, которые не всегда удается определить даже при помощи лабораторных приборов.

Его великолепное знание всех «тайн» виноградного сока и помогло создать в совхозе ныне знаменитый «Мускат прасковейский». Но заметим — лишь помогло. В основе рождения этого дважды золотомедального вина — очень долгий и очень настойчивый, почти самоотверженный труд как самого Ивана Гавриловича, так и всего коллектива совхоза.

Вот мы пьем виноградное вино, а совсем мало знаем, с каким великим трудом добывает его человек. Меж тем, ни одна произрастающая культура на земном шаре не требует столько забот, тревог, волнений, как виноградная лоза. Капризная и нежная, она нуждается в тщательнейшем уходе. С ладоней виноградаря мозоли не сходят круглый год. Круглый год труженик виноградной лозы полон бесконечных забот. В его руках то лопата, то секатор, то факел, то опрыскиватель, то корзина; только выпрямит спину и тут же снова наклоняется над виноградной лозой. Ее надо спасти от мороза, сохранить от сорняка, от ее страшных врагов — милдью и оидиума. Ее надо искусно обрезать, удобрить, прополоть, подвязать на торкал, опрыскать медным купоросом, а потом опять прополоть, подвязать и опрыскать. Хлебопашец может передохнуть, когда урожай будет ссыпан в общественный загром, а

виноградарь этого сделать не может. Срезав с лозы плоды, он тотчас берет в руки секатор, а после секатора — простую лопату. На долгие дни виноградарь становится землекопом. Не десятки, а многие тысячи гектаров он закрывает толстым слоем земли — добрую тонну на куст — ибо на поверхности не должен остаться ни один черенок.

И это еще не всё: впереди, как и прежде, здесь масса дел. Над полученным из-под пресса так называемым суслом производится целый ряд сложнейших операций: вино осветляют, переливают, фильтруют, купажируют, обрабатывают и снова доливают и переливают. Пока окажется оно в бутылке, может пройти год, может два, а в иных случаях и пять-шесть лет.

Вино «Мускат прасковейский» попадает в бутылки через три года. Только спустя три года, его можно налить в бокал. Раньше нельзя, — Иван Гаврилович Татаренко, нахмурившись, скажет:

— Не портите свой вкус — ведь это еще не вино...

Это, конечно, уже вино, замечательное вино: оно и вкусное, и сладкое, и ароматное, и на цвет — как янтарь, но, услышав ваши похвалы, Иван Гаврилович не удержится, чтоб не усмехнуться. Ведь задуманный замысел он воплотил далеко еще не весь. Да, пить «Мускат

прасковейский» уже легко и приятно, но в нем пока что нет того, чего нужно. И, пожалуй, пока самого главного,— единой гармонии всего положительного, что есть в хорошем вине. В нем еще не связаны в одно вкусовое целое экстрактивные вещества и эфиры, в вине еще не чувствуется с полной мерой вкус, аромат и букет. Тут у Ивана Гавриловича впереди еще столько забот, столько творческих поисков и волнений, что, кажется, им не будет конца.

Разливать по бутылкам «Мускат прасковейский» Иван Гаврилович соглашается лишь тогда, когда ясно почувствует на своем языке, что вино идеально. Идеально во всех отношениях такое вино, чтобы теперь сказал каждый: «Пил и восхищался...»

В своем благородном труде г. Татаренко находит не только удовлетворение, но и радость. Расцвету прикумского виноделия он отдает все свои силы, все знания, весь свой талант. И его упорное, настойчивое стремление преодолеть, разбить вековое пренебрежение виноделов к местной лозе сделало свое дело. Прикумские вина так же, как и крымские и грузинские, приобрели чудесное сочетание вкуса, букета и внешней красоты.

Что ж, гордись Прасковей! Лучшие дегустаторы мира

засвидетельствовали свое восхищение твоим вином. И тут просто нельзя не повторить то, что написал Максим Горький в гостевой книге крымской «Массандры» з 1926 году: «Да здравствуют люди, которые умеют делать вино и через него — вносить солнечную силу в души людей!»