





ЕЛЕНА КУЛИКОВА

# Вино России

ИСТОРИЯ • ГЕОГРАФИЯ • ВЫБОР

хлеб\*соль®

Москва

2023

# СОДЕРЖАНИЕ

Вступление  
6

## Глава 1

История российского  
виноделия  
11

## Глава 2

Классификация  
российского вина  
21

## Глава 3

География: Кубань  
27

## Глава 4

География: Крым  
73

## Глава 5

География: Долина Дона  
101

## Глава 6

География: Кавказ  
117

## Глава 7

География: Нижняя Волга  
149

## Глава 8

Российское вино и русская кухня  
159

## Дополнительная информация

Игристые вина  
европейского уровня  
167

Рекомендованные  
к посещению винодельни  
170

Винные фестивали/выставки  
172



# ВСТУПЛЕНИЕ

Я, кажется, всегда что-то писала. Девочкой — в дневнике, студенткой — в газете, позже — в журналах. О том, что мечтаю написать собственную книгу, я рассказала только в карте желаний, и каким-то магическим способом через пару лет уже держала ее в руках.

**К**нигу, которая сразу стала хитом продаж, я создала по запросу моих клиентов. «Сам себе сомелье. Как научиться разбираться в вине с нуля». А потом появилась и вторая — «Невинный винный ЗОЖ». После выхода первой книги я даже впала в депрессию, как это происходит с исполнителями одного хита. Например, все помнят песню «Кошка» из «Фабрики звезд», а что ее пела Мария Ржевская — единицы. Это же было и со мной. Думала, ну какой я автор, если написала всего одну книгу? И с рвением приступила ко второй. Знаете, как это у нас принято в российской глубинке, «чтобы никто ничего не подумал»... Сейчас даже смешно.

Презентация второй книги проходила в Доме Зингера. Сюда в издательство «на чай» заходили Алексей Толстой и Самуил Маршак... Меня посадили в середине зала и спрашивали, как эксперта, о культуре питья в нашей стране. Я много знаю и немало видела. Прожив большую часть жизни в Краснодарском крае, я наблюдала, как голые поля сменялись виноградными саженцами, как приглашенные энологи, почвоведы, климатологи ходили по русской земле и диву давались, что, оказывается, где-то в этом мире еще есть места,





которые можно назвать терруаром высокого потенциала. В переводе с французского это сочетание многочисленных природных факторов, которые влияют на виноградную лозу и, следовательно, на характер вина. Это климат и температура, состав и свойства почвы, рельеф местности. В понятие также входят такие нюансы, как экспозиция склона, количество осадков и солнечных дней, погодные катаклизмы и даже руки винодела. И на этой земле еще нет виноградников.

Я выросла на становлении российского виноделия в нашей стране и помню все винодельни, приглашенных энологов да и почти все вина. Какие звезды появлялись, разорялись, кто бастовал, кто просто уходил с виноделен несолоно хлебавши. И я поняла, что эту информацию в голове хранить кощунственно, тем более в наше время. Ею можно и нужно делиться. Каждый прочитавший эту книгу если не влюбится, то точно поймет и научится оценивать российское вино.

Я продажник, продаю вино с 2010 года. Надеюсь, что смогу написать о винах объективно, и хочу вас заверить, что пишу свои книги без поддержки винодельческой отрасли. Не то чтобы эта поддержка может меня скомпрометировать. Я не хочу чувствовать себя обязанной, особенно если мне предоставляют вино для дегустации

бесплатно. Поэтому я вино покупаю за деньги, и чаще всего именно с полки супермаркетов. Да, тех самых, куда мы ходим ежедневно. «О'кей», «Перекресток», «Пятерочка», «Магнит», «Красное и Белое». Поэтому я езжу на винодельни за свой счет, не ожидая приглашения от производителя. Я оплачиваю экскурсии и дегустации. Но не для того чтобы, если мне не понравится вино, написать о нем нелестно. А потому, что уважаю труд производителей и знаю, сколько денег вложено в каждый камень на винодельне.

Для вас в этой книге не будет технических оценок сомелье о кислотности, танинности и структуре вина. Здесь мы будем говорить про удовольствие, которое вино может подарить сегодня или в будущем. Вино — это дар. Оно священно. Иисус сравнил себя с виноградной лозой, Бога — с виноградарем, а нас — с ветками лозы. В Библии говорится, что люди, которые делают вино, — это люди Бога.

Есть в вине правило баланса, и я вас научу ему. Баланс в вине, как идеально сидящая юбка — нигде ничего не выпирает и не жмет, и глаз не отвести от девушки в ней. Вот с вином также. Если алкоголь бьет вам в нос или вино на вкус сильно вяжет, если ароматика яркая, а вкус пресный — вино несбалансированно. Не сидит юбка! Меняй. И тут не важно, говорит ли тетя Таня, что это вино чудесное, а мама подруга, что лучше и не пробовала: «А ты еще не понимаешь просто». Понимать нужно только одно: если тебе не нравится — не пей. Возможно, научись оценивать, но пить то, что не нравится, — это как жить с человеком, которого не любишь. Зачем?



**Вино — это прекрасный, наверное, лучший в мире напиток, который приносит счастье и радость, если знаешь меру. Будьте серьезными, я за ЗОЖ и культуру питания. Вы же читали мою вторую книгу? Можем уже на «ты»?**



# Глава 1

## ИСТОРИЯ РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

**Я** не буду спорить и доказывать, когда именно российское вино зародилось. Оставим это историкам. Но хочу вам показать, что вино в России пили еще до нашей эры. В античности! Когда древние греки колонизировали весь наш юг (VII–V вв. до н. э.). За это время было построено три крупных города:

- Фанагория на Таманском полуострове,
- Пантикапей (современная Керчь),
- Херсонес (нынешний Севастополь).

Виноград тут чувствует себя великолепно. Здесь, по правде сказать, сложно выращивать что-то, кроме винограда. Порывы северо-восточного ветра (норд-ост) достигают 15–22 м/с. Сильный ветер сопровождается 35-градусной жарой. Да к тому же эти места находятся на уникальной 45-й параллели — ровно посередине между Северным полюсом и экватором. На 45-й параллели находится, например, и самый «винный» регион — Бордо. В Херсонесе немного плодородной земли, картошку не посадишь, а виноградные лозы любят такие места. Именно здесь положено начало развитию виноделия нашей страны. Именно здесь виноделие стало важной частью экономики региона. Именно отсюда мы ведем отсчет рождения вина в России. В Херсонесе археологи нашли огромное количество стационарных и переносных давилен для винограда VI–III вв. до н. э.

Греки народ умный. Они придумали многое, что до сих пор применяется в виноделии. Например, в те далекие времена на Тамани было холоднее.

И влажнее. Виноградные лозы укрывали на зиму и стали формировать ближе к земле, чтоб не замерзали в холода, а летом не засыхали от жары. Такая форма лозы существует и сегодня, называется она — «донская чаша». При раскопках в Херсонесе были обнаружены углубления для отжима и пифосы (емкости для хранения вина). Вблизи Керченского пролива нашли несколько виноделен и давилок для винограда, которые датируются III в. до н. э.

Максимального расцвета виноделие на этих землях достигает в I в. до н. э. Появляются винодельческие прессы, увеличиваются объемы емкостей для сбора сока и возрастает объем производства вина. В устье Дона были найдены осколки амфор того времени.

Следующим важным этапом становится принятие христианства в Крыму, это 60-е годы I века. Сюда бежали последователи религиозного течения иконопочитателей. Крым стал вторым домом всем богоугодным в период распада Рима. Виноделием здесь продолжают заниматься, об этом нам говорят тарапаны — так местные называют виноградодавильни. На склонах ущелий и в горах мы и сейчас можем увидеть не приметные углубления, выдолбленные прямо в камнях. Они представляют



собой два каменных корыта, соединенные желобом. Виноград давили ногами в одном ложе, и сок по желобу стекал во второй. В принципе, технология простая и понятная — так можно делать и сейчас.

В IV–VI вв. н. э. побережье Черного моря, от Анапы до Сочи, заселили адыгские племена. Адыги еще не приняли мусульманство и начали делать вино. Мудрое решение, ведь виноградники-то уже были. Их нужно было культивировать, делать анализ урожайности и размножать лозы. Чем они и занимались вполне успешно для того времени.

Правда, потом все это кануло в Лету на целые века, и следующей вехой развития виноградарства и виноделия можно назвать VI–X века и территорию современного Дагестана. Хазары — кочевой народ, их быт смешанный. Они кочевали вплоть до низовьев Волги, но после выбрали себе место и осели. Вот как раз Хазария — это современный Дагестан. Здесь и занимались виноделием. Сады Хазарии насчитывали до 40 тысяч виноградников, но на закате государства эти территории попали под власть Османской империи, и в истории виноделия наступает затишье вплоть до XVII века.

---

**ГОВОРЯ О СРЕДНИХ ВЕКАХ В КРЫМУ,** стоит упомянуть также и генуэзцев, которые были торговцами на все сто процентов. Они продавали все: оливковое масло, рыбу, зерно, ткани и, конечно, вино. Вы были в Судаке? Этот город был очень важным портом. Величие Генуи — Судакская крепость. Моя прошлогодняя поездка в Крым началась именно с этого маленького полуитальянского местечка. Правда, его берега очень схожи с любым южным итальянским городком. Рыбаки, море, скалы, небольшие деревушки близ воды. Кстати, я всегда вижу сходство Крыма с Италией. И очереди за «правильными» чебуреками здесь такие же, как и за вкусной пиццей где-то в Неаполе.





Средневековый пифос — глиняный сосуд для вина, который обычно закапывали в землю, как грузинские квеври. Судакская крепость. Крым

Крепость в Судаке — напоминание о тех временах, когда значительная часть Крымского побережья, от Алушты до Фороса, принадлежала генуэзцам. Крепость защищала город и была местом жительства, точнее, целый город находился внутри крепости. Именно там я и обнаружила себя возле больших глиняных амфор, датированных I в. до н. э. Там и пифосы, и амфоры, и квеври — как их ни назови, все говорит о вине.

Итальянцы жили на территории современного Крыма здесь, в Солдае, в Кафе (современная Феодосия) и в Чембало (Балаклава). И везде было вино, виноградники и торговля вином. Проходя мимо творений итальянских зодчих, начинаешь верить, что красота и любовь должны спасти этот мир.

Зарождение собственного виноделия в России началось с начала правления Михаила Федоровича, первого царя из династии Романовых. В 1613 году правителем был издан указ о заложении первого виноградника в Астраханской области для поставки благородного напитка к царскому столу. Но Нижняя Волга, кстати, так и не стала важным винодельческим районом.

Вино необходимо было для причастия, а из-за споров за территории европейские государства вводили эмбарго, в том числе и на вино. Спустя четыреста лет ничего не меняется. Но мы сегодня более подготовлены к таким изменениям. Еще пятнадцать лет назад я бы так не писала, и вообще, мне нечего было бы писать о современном российском вине.

Но вернемся к государевым делам. В письменах того времени зафиксированы сведения о высаженных первых виноградниках в дельте реки Волги, вблизи Астрахани, персидским купцом, волею судьбы оказавшимся в астраханском монастыре. Позже городской воевода Курагин выбрал подходящее место для посадки 30 десятин нескольких сортов винограда. Русских людей обучали винному ремеслу, но с царских плантаций и спустя десятилетия производили не более 200 бочек церковного вина за сезон.

---

**РАЗВИТИЕ ВИНОДЕЛИЯ В ЦАРСКОЙ РОССИИ** произошло во времена правления Петра Первого. В 1706 году великий император издал указ о разведении виноградников на донской земле и для развития винного дела пригласил французских мастеров. Производство благородного напитка с приятным вкусом и долгим послевкусием выросло до 20–25 тысяч бочек в год, и вино стало неотъемлемой частью императорских приемов и балов.

---

Следующей значимой датой становится 22 февраля 1784 года, день принятия турецкими крымчанами присяги на верность Российской империи. С этого момента начинается возрождение виноградных земель в Крыму. И примерно в эти времена появляется мода у русской знати иметь дачу в Крыму. Вы наверняка уже были в музеях графа Воронцова в Алупке и Гурзуфе, там он высаживал множество различных сортов винограда.



Памятник Николаю II и основателю завода шампанских вин «Новый Свет» князю Л. С. Голицыну. Новый Свет. Крым