

Вино покупают для радости

Все дороги в селе Каштаны Бахчисарайского района ведут в «Бурлюк». Все указатели так уж точно. Ведь сюда вернулась жизнь. Здесь снова создают вино. За год и 300 млн рублей известный крымский винодел Валерий Захарьин превратил заброшенную винодельню «Бурлюк» в современное предприятие. В среднесрочной перспективе здесь планируют ежегодно выпускать до 7 млн бутылок и войти в число крупнейших виноделен полуострова. Пока же тут разливают до полумиллиона бутылок в месяц, планируют реконструкцию и расширение.

НОВАЯ ЖИЗНЬ СТАРОЙ ВИНОДЕЛЬНИ

— Купили мы «Бурлюк» на аукционе весной 2020 года, до этого она пять лет простояла в запустении, поросла деревьями и сорняками, — рассказывает владелец винодельни Валерий Захарьин. — В апреле того же года начали восстанавливать, а уже в августе переработали около тысячи тонн винограда, а в конце ноября запустили цех розлива. Основной упор сейчас — на расширение сырьевой базы. Взяли в долгосрочную аренду 700 га земли для посадки новых виноградников. Планируем выращивать различные европейские и автохтонные сорта. Раньше здесь были виноградники завода-совхоза «Бурлюк». Мы уже посадили 40 гектаров и планируем ежегодно закладывать по 100 гектаров, к тому же, у нас собственных 90 гектаров виноградников. На заводе восстановлено производство, до 11 тысяч тонн перерабатываем. Конечно, требуется реконструкция. Думаем, что с нашей тарой винодельня около трёх тысяч тонн сможет переработать.

В советские годы совхоз-завод «Бурлюк» был ведущим хозяйством Альминской долины, где одни из лучших в Крыму почвенно-климатические условия для выращивания винограда. Позже предприятие преобразовали в акционерное общество — АО «Бурлюк». Со временем оно вернуло часть земель и винзавод в госсобственность. Теперь же, когда Захарьин купил винодельню «Бурлюк», она стала частным и независимым предприятием, которое не имеет отношения к одноименному АО, расположенному тут же в Каштанах и специализирующемуся на выращивании винограда.

— Коллектива здесь не было, всё оборудование было устаревшим, — продолжает винодел. — Мы приобрели мощные холодильные установки, поставили итальянское оборудование для первичного виноделия, сделали цех розлива, увеличили ёмкостной парк до 4 тысяч тонн по переработке, создали сертифицированную лабораторию, сделали подвалы для бочковой выдержки. А главное, мы собрали профессиональную команду, трудоустроены около полусотни человек. У нас замечательный директор — Инна Дарчева, если бы таких людей

побольше, было бы здорово. Но, к сожалению, молодые кадры не так активно идут в агрономию, как нам бы хотелось. Для того, чтобы в село ехала молодёжь, нужно строить жильё для молодых специалистов, как это было при Союзе. Хорошо хоть сейчас, с возвращением в Россию, делают дороги, площадки детские и спортивные, село преобразуется.

ЭКСКУРСИЯ ПО «ОРГАНИЗМУ»

— Нет, это не самогонный аппарат, хотя очень похоже, — предупреждая вопрос, разъясняет начальник производственной лаборатории Нина Лебедева. — В колбу наливается вино, подключается к холодильнику, идёт кипение, пары спирта поднимаются, там вино охлаждается и перегоняется в приёмную колбу. Потом при 20 градусах замеряется ареометром и высчитывается содержание спирта. Здесь мы следим, чтобы всё соответствовало ГОСТам и нормативным документам. Там дальше у нас микробиология, где мы под микроскопом наблюдаем микрофлору вина и виноматериала.

В химической лаборатории, где проверяют физико-химические показатели виноматериала, образцовый порядок, заметно, что здесь хозяйничают женщины: рядом с бочками для дегустации купажей, свежие цветы, яблоки. Красивые винные бутылки на полках. Уютно.

Но если в лаборатории трудятся размеренно и в тишине, то во дворе винодельни всё движется, шумит и звенит. Лишь исполины железобетонных, советских ещё ёмкостей, молча наблюдают за всем этим движением и радуются, что на «Бурлюк», история которой началась ещё в 1958 году, вернулись люди, пришла жизнь.

— Сейчас виноматериал хранится в современных ёмкостях, «жэбэшки» устарели, — продолжает свою экскурсию по территории винодельни сотруд-



В химической лаборатории. Здесь проверяют физико-химические показатели виноматериала



Для виноделов сезон начинается ближе к сентябрю



На заводе трудоустроены около полусотни человек



На предприятии установлено новое оборудование

ник лаборатории. — Это наша площадка для виноматериалов, здесь делаем купажи, которые потом фильтруем на моторном отделении на розлив. Тут у нас переработка по красному: виноград идёт с настоем на мезге и сбрасывается, потом снимаем его с мезги и получается красное насыщенное вино. А здесь переработка по белому, вот бункеры-приёмники куда приезжает машина с виноградом, стоит дробилка-гребнеотделитель, видите, а это вакуум-барабанный пресс, он отдавливает от мезги сок, который принимают сулоотстойники, а в этих ёмкостях задаётся



За год и 300 млн рублей известный крымский винодел Валерий Захарьин превратил заброшенную винодельню «Бурлюк» в современное предприятие

разводка дрожжей, чистых культур — и начинается брожение, создание вина. Через год оно будет в бутылке, если речь об обычном, конечно, если же выдержанное, то ему какое-то время придётся «пожить» в дубовых бочках.

Для виноделов сезон начинается ближе к сентябрю, когда виноград набирает необходимую сахаристость. Но работа на винодельне кипит круглый год, потому что это живой организм, в котором всё движется, шумит, звенит и ритмично работает. Важен каждый этап. Там подвозят поддоны, здесь идёт разгрузка пустой бутылки, тут рабочий их ставит на транспортёр и едет бутылка в цех розлива.

Ополаскивают, разливают, закупоривают, украшают этикеткой и складывают на поддоны. И где-то в глубине двора винодельни, среди всех этих бочек, ёмкостей, транспортёров, бутылок, ящиков и грузовиков, затерялся технологический отдел.

ЖИВОЙ ПРОДУКТ СЧАСТЛИВЫХ ЛЮДЕЙ

— Мы сейчас в стадии развития, наше предприятие только в прошлом году приняло первый виноград. И планы у нас грандиозные. Мы хотим и шампанизацию свою сделать, и закладку в дубовую тару на выдержку. У нас уникальные сорта винограда, которых нигде больше нет, мы делаем упор на автохтонные сорта. Ведь Валерий Анатольевич (ред. — Захарьин) работает не только с винными сортами европейской классики: Каберне-Совиньон, Алиготе, Мерло, Пино Нуар, но и с автохтонами: Кефесия, Сары Пандас, — рассказывает главный технолог «Бурлюка» Лилия Моисеенко. — Сейчас у нас получается разливать до полмиллиона бутылок в месяц.

Технолог на винзаводе в ответе за весь технологический процесс. Вся переработка, начиная от поступления винограда и кончая выпускаемой продукцией — входит в его компетенцию. Технолог — стержень винзавода. И этот человек должен любить свою профессию.

— Винодел — это самая красивая профессия, которую только можно придумать в мире. Не бывает ничего более интересно, живого, тонкого, здесь нужно чувствовать не только ароматику и вкус, но нужно чувствовать душой, нужно понимать, как поведёт себя вино в той

или иной ситуации. Не бывает одинаковых ёмкостей, даже одинаковое наименование в двух ёмкостях будет абсолютно разным. У нас очень любопытная, очень интересная профессия, не бывает одинакового сезона переработки винограда, каждый сезон разный, виноград приходит разный, хотя с одного и того же поля, движение вовремя брожения абсолютно разное, — убеждена Моисеенко. — Ещё вы можете обратить внимание, что все виноделы всегда очень хорошо выглядят и очень счастливы в жизни. (Улыбается).

— В чём же секрет? — интересуюсь.

— Секрет в том, что мы общаемся с живым продуктом. Именно поэтому нельзя входить в цех с плохим настроением, нельзя повышать голос и ругаться. И мы это проецируем, в том числе, и на жизнь дома, на отношения в семье. Ещё у виноделов есть такое понятие как маджара — это вино на 72 часа начала брожения, когда в нём концентрируются самые мощные лечебные качества — в клетке дрожжей, которые работают в вине, в этот момент наибольшая концентрация аминокислот, которые омолаживают организм на клеточном уровне. Три глотка в день во время брожения — для нас это стимул молодости. Вообще, вино — это такой продукт, который даёт молодость организму, развивает красноречие, веселит в компаниях, способствует дружеским отношениям. Это водку покупают, чтобы выпить с горя, а вино покупают для радости...

Ирина КОВАЛЁВА

Фото автора

Фото: valeryzaharin.com