**СЦЕНАРИЙ – СЕМЕЙНЫЕ ЦЕННОСТИ**

26.04.24 – ГРАДУС ЮГА – СЕМЕЙНЫЕ ЦЕННОСТИ

Виноградарство и виноделие – династические искусства.Из поколения в поколение, из рук в руки мастера передают ритуалы, мысли и смыслы. Это ли не подлинные семейные ценности?

|  |
| --- |
| ВСТУПЛЕНИЕ  АМ (с/п):  Аня у цветущей сакуры:  - Лепестки с цветов сакуры опадают со скоростью 5 сантиметров в секунду. Наблюдать эту левитацию – полноценный ритуал в стране восходящего солнца.  У пруда:  - Разведение карпов кои – тоже обычай, уходящий в века. Крупная красивоокрашенная рыба может стоить дороже племенной лошади!  Чайная церемония:  -«Тя-но ю» ― «Путь чая», «Искусство чая» - так японцы называют церемонию приготовления и наслаждения заварным напитком. Температура воды, крупность листа и объём миниатюрной чашечки. Всё выверенно до малейших деталей.  С поворота:  Мы восхищаемся бережно сохранённым наследием. Из поколения в поколения, из рук в руки люди передают мысли, ритуалы и смыслы. Это ли не подлинные семейные ценности? |
| АНИМАЦИЯ  *О таврах известно мало. Однако учёные уверены, в 10 веке до нашей эры этот древний народ стал первооткрывателем виноградарства на солнечном полуострове. …И не секрет, что ремесло это было семейным.*  *Прошла тысяча лет. И вот уже производство вина – главная отрасль экономики античной Тавриды. Херсонеситы-виноделы – особо привилегированная и закрытая каста. Веселящий напиток изготовля́ли в семейных усадьбах – о́йкосах. К каждому ойкосу был прикреплен клер – 5 гектаров земли за стенами города и дюжина рабов.*  *У крымских греков мастерство создания вина передавалась строго от отца к сыну. Фамилии тщательно оберегали свои рецепты и никогда не делились ими с посторонними. Возможно, поэтому качество таврического вина было почти легендарным! Через тысячелетия до нас дошли наименования отдельных сортов напитка: «Изюмное», «Выдержанное», «Жёлтое», и «Медвяное».*  *С наступлением Средних веков и падением греческих колоний винодельческую эстафету подхватили пещерные города Крымского предгорья. Лозу возделывали при монастырях и в небольших семейных винодельнях. Над созданием напитка работали все поколения: младшее и среднее – трудились в поле. Старшее занималось сбраживанием сока, и, конечно, самой ответственной частью – реализацией готового продукта. И дело шло весьма успешно! Археологи подсчитали, что только одно такое фамильное производство в 5 веке разливало до 60 тысяч литров вина в год! Генуэзские купцы активно скупали у крестьян продукт и экспортировали его в Европу, где напиток с края Ойкумены пользовался особым почтением.*  **АМ (с\п): Река Кача – одна из немногих непересыхающих в Крыму. Её долина – настоящая Мекка крымского виноделия. Начиная с 6 века здесь строят сразу несколько пещерных городов. Один из них – Качи-Кальон, что означает «Крестовый корабль».** |
| *Сегодня бы такие поселения бы назвали «винными кластерами».*  *Плодородная пойма реки на всём протяжении рождала щедрые урожаи. Крестьяне возделывали лозы, собирали грозди и оптом продавали в пещерные города на переработку. За века в камне была создана, в* *прямом смысле слова, «монументальная» инфраструктура. Тарапаны – скальные виноградодавильни свидетели тех времён.* |
| ПОЯВЛЕНИЕ  Титр:  Валентин ГАНЦЕВ  археолог, кандидат исторических наук, преподаватель КФУ им. В.И. Вернадского |
| **ВГ (с/х): Скальная виноградодавильня, которую можно встретить на территории разных пещерных городов. Вот где вы стоите – это давильная площадка, куда засыпали виноград, затем начинали его давить. Первый отжим происходил ногами. Сам сок стекал через это отверстие в другое углубление, которое называется сусло приёмником.** |
| *Так получали сырьё для, как бы сегодня сказали, премиальных вин.*  *Второй отжим проходил при помощи пресса. Углубление в стенке давильни – специально для нехитрого механизма. Он извлекал остатки сока из мезги.*  *Третий отжим тоже не брак. В жмых добавляли воду. Вытекающее разбавленное сусло шло на приготовление дешёвых низкокачественных напитков.* |
| **Переход: DJI\_0046 +DJI\_0043**  **ВГ: В юго-западной части Крымского полуострова находится более 230 скальных виноградодавилен.**  **АМ: Насколько были крупные предприятия? Кто там работал?**  **ВГ: И семья могла заниматься этим делом: как мужчина, так и женщина. И тем более мы говорим с вами о традиционном обществе. Поэтому, вероятнее всего, вот семья и специализировалась на производстве вина. И учитывая, что потом эти же традиции могли передаваться из поколения в поколение. Ну вот здесь сейчас мы датируем эти скальные виноградодавильни как раз с первой половины 9 века по 10 век. Соответственно, это как минимум несколько поколений.** |
| *В 22 километрах восточнее Качи-Кальона стоит ещё один пещерный город с похожей судьбой – Бакла́ (что означает – фасоль). Здешние династии фермеров давили ягоды на протяжении 7 столетий! После вторжения монголо-татар жизнь в городище остановилась… И, казалось бы, навсегда. Сегодня – это сплошь руины, поросшие шибля́ком…*  *Но история циклична. В 21 веке на склонах Баклы снова появились лозы. Виноделие, как традиция, замкнуло круг.* |
| ПОЯВЛЕНИЕ  Титр:  Ксения РЕПИНА  Дмитрий КИЯШКО  Виноделы |
| **АМ: А почему они такие малыши?**  **КР: Потому что это прошлогодняя посадка. Прошлой весной мы только заложили этот виноградник. Вот этой весной у нас была весенняя обрезка. Мы оставили всего небольшой побег с 2 почками, вот из которых потом вырастут полноценные побеги. ~~Для того, чтобы в дальнейшем потом начинать формировать на штамб и нашу лозу.~~**  **~~АМ: Как быстро будет рост набирать?~~**  **~~КР: Сейчас, к июню, примерно, побеги вырастут уже вот до такого размера. То есть достаточно быстро почки распускаются, вот из вот такой вот почки до вот такой примерно при хорошей погоде за несколько дней. То есть рост будет меняться каждый день, да, каждый, да, каждый день 100%.~~**  **АМ: Вот что это за сорт?**  **ДК: Данный сорт – это сорт шардоне. Мы его выбрали в большую часть насаждений, потому что это 1 из самых классических сортов для игристого.**  **АМ: Здесь будет только игристые?**  **КР: Да, это у нас только игристый проект. У нас здесь уже посажено 6 гектар шардоне. ~~Мы посадили в прошлом году,~~**  **АМ: Когда будет 1 урожай?**  **КР: Первый урожай не меньше, чем через 3 года.** |
| *…И на протяжении этого времени подрастающий виноградник будет требовать особого внимания. Основную работу Ксения и Дмитрий делают своими руками.*  *Труд винодела – это отнюдь не праздные дегустации. Никаких исключений по возрасту и полу. Любовь к земле и лозе должна быть в крови!.. И передаваться по наследству.* |
| **КР~~: Ну, в целом~~ я с детства с папой меня брал с собой на виноградник, на винодельню ещё куда-нибудь проводили много свободного времени. ~~Я помогала ему и в целом, когда ты живёшь в окружении этого всего, где очень много любви к этому делу очень много любви к профессии.~~ И ты очень так вот вдохновляешься. И когда у меня был выбор, а кем я хочу стать, а куда я хочу поступить, хочу я там быть врачом. Может быть, дизайнером ветеринаром. У меня даже не было сомнений. Я сразу знала, что я хочу быть как папа виноделом.**  **ДК: И вот когда мы с Ксенией познакомились и меня начали тоже приглашать. ~~Ну, уже за семейный стол. И Олег Владимирович как сказал, что мы пьём только вино.~~ И поэтому мне тоже пришлось вместе со всеми пить вино.**  **КР: Да получается, что Любовь между нами со временем связалась ещё и с любовью к вину. И теперь мы вот все вместе занимаемся этим прекрасным делом.**  **АМ: Оплетены одной лозой?**  **КР: Да, это точно!** |
| *Белёсая почва. Скудная и сухая. Что может вырасти на ней? Крымская Шампань! Многовековой опыт французов показывает, меловые почвы – лучший субстрат для винограда под игристое.*  *Неизвестно сколько времени пройдёт, прежде чем напиток с возрождённого средневекового виноградника покорит мир. Но всё начинается с мечты. Мечты нескольких поколений.* |
| ПОЯВЛЕНИЕ  Олег и Людмила РЕПИНЫ  виноделы |
| **АМ: А почему здесь именно кипарисы решили высадить?**  **ОР: Ну, это сделали для того, чтобы сделать очень такую красивую аллею, виноградарство и виноделие – это всегда про какую-то эстетику.**  **~~АМ: А вот через 10 лет вот в этом кластере, что здесь будет?~~**  **~~ЛР: Здесь будет очень красивый виноградник. Здесь будет, собственно говоря, скажем так место силы.~~**  **АМ: Олег, почему вы стали виноделом? Это было сразу для вас, очевидно, понятно. Или это какая-то такая внутренняя мечта, которая сбылась?**  **ОР: Ну, конечно, с мечты началось. Это все там в период окончания школы. И тогда проявился первый интерес какой-то к вину, как к продукту не с точки зрения его употребления, а именно с точки зрения создание каких-то исторических моментов культурных традиций.**  **АМ: Без Людмилы бы сбылась ваша мечта?**  **ЛР: Олег учился в университете ~~нашем в севастопольском. Тогда это был приборостроительный университет.~~ Вот он его закончил с отличием и, собственно говоря, остался преподавать в университете. И вот однажды, придя с работы, как-то мы с ним ужинали. Он как-то вот такой грустный, грустный. Я говорю, Олег, ты чего такой грустный. Он говорит, ты знаешь, собственно говоря, все понятно и путь непонятен, но это не моё. Я говорю, а кем ты вообще мечтаешь быть? Он говорит – виноделом. Я говорю, почему надо же поступать! Нужно заниматься любимым делом. ~~Поэтому и, соответственно, через день он пришёл и сообщил, что я нашёл себе место работы. Ну, чтобы вы понимали, да, преподаватель в университете слесарь,~~ Что тут началось среди родителей, они были категорически против! ~~Вот вообще и виноделие, и к Тому, чтобы бросать. Вот. Ну, скажем так, карьеру.~~ Вот, ну как-то так мы, взявшись за руки, решили, и я просто поняла, что у него настолько горели глаза, и настолько ему все это нравилось~~, и большую часть времени мы в то время проводили в библиотеках~~** |
| *Сегодня мечта Олега Репина стала общей. В холодные рассветные часы и под палящим солнцем – в поле работают всей вместе. И отдыхают вместе. Для семьи виноделов обед на фоне лоз – ритуал единения. 7 веков назад средневековые баклинские труженики тоже преломляли хлеба, вот так, сообща. Возможно, ровно на этом же месте.* |
| **ЛР: Первое, что появилось здесь, это был этот стол. То есть это вовремя, когда мы только подготавливали участок к посадке. Проводили субботники, а затем была высадка винограда. ~~Вот за этим большим столом.~~ 1~~, что появляется, это стол. Это всегда это 1.~~ Это всегда так: мы садимся на трапезу, когда хорошо работаем, поэтому это обязательно, а в нашей традиции у нас за столом ещё происходит общение. Так называемая планёрка.**  **ОР: Да, это очень такая хорошая традиция, которую мы в своей семье обязательно всегда используем.**  **АМ: А вот какое вино? Полдень, в такой обстановке?**  **КР: В такую солнечную погоду что-нибудь охлаждённое, кислотное, возможно, игристое.**  **ОР: Прекрасный вариант – Рубиновый Магарача, очень достойное и яркое вино, которое украсит любое любую трапезу.** |
| *Молодёжь выбирает игристые. Старшее поколение – тихие вина.*  *Девушки предпочитают розе, зрелые мужчины – наслаждаются красными. Все эти напитки рождаются на небольшом семейном заводе. Именно сюда в место, где река Бельбек смешивается с Чёрным морем, везут на переработку урожай.*  *Небольшое здание ещё в процессе стройки. Оно тоже – результат совместных «мечтаний» Репиных.* |
| **ОР: Самый 1 виноградник мы посадили в 2011 году, и с тех пор вот потихонечку планомерно развиваемся. Я всегда говорю, что вино рождается на винограднике, потому что здесь очень важно, какой виноград к тебе приходит на винодельню, то есть основа весь базис. ~~То есть все, что ты потом получаешь в виде готовой бутылки вина, фундамент этот закладывается в поле.~~**  **АМ: У вас здесь 2 цеха, это красное вино и белое вино?**  **ОР: Да, да, мы разделили эти цеха по направлениям, и сейчас я вам покажу, чем они отличаются.** |
| /нарезка – открываются двери/ нарезка зала/ |
| **АМ: Сколько здесь литров вина?**  **ОР: Ну, литров на самом деле немного. Порядка, там 10-12 гектар виноградников и объём производства 50-60000 бутылок вина в год. Потому что вот при таком формате есть возможность максимально уделять внимание и работам в поле и контролировать все процессы на виноделие.**  **АМ: Итак, это цех по производству красного вина. И, да, и вот таких вот бочек мы ещё не видели. Мы уже много где были. Они из чего вообще сделаны?**  **ОР: Эти ёмкости сделаны из бетона. Это такой очень классический материал, скажем, для виноделия. И если мы отмотаем историю чуть-чуть назад, там в Советский период, то бетонных ёмкостей на самом деле было очень много, но были определённые проблемы, ввиду их там неправильной, правильно, технологии изготовления, качество самого бетона. Сейчас научились из бетона делать очень качественные правильные ёмкости, которые отвечают всем требованиям.**  **АМ: Проверяете каждый день?**  **ОР: ~~Ну, не каждый день.~~ В сезон каждый день, а дальше, когда вино уже, скажем так, имеет уже какую-то свою сформировало характеристики, дальше контроль этот более редкий, там раз в неделю В этой в этой ёмкости у нас находится как раз вот тот самый сорт Рубиновый Магарача, про который мы говорили. Это у нас первый урожай, сухое вино.** ~~Частично у нас осталось в этой ёмкости, и часть мы его заложили в дубовую бочку, смотрим в разных направлениях.~~ |
| /наливает/  *Рубиновый Магарача – сорт, родившийся в Ялте. В 1928 году, почти сто лет назад, учёные Института виноделия скрестили европейский каберне-совиньон с грузинским саперави. Получился виноград с ярким истинно крымским характером.* |
| **ОР: Вино оценивается по 3 показателям. Это его внешний вид, то есть цвет. Дальше мы оцениваем аромат. И следующая история – это вкус. То есть надо его просто попробовать.**  **/пробует/**  **ОР: Пробуем молодое вино. Это урожай 23 года, вино очень яркое, мощное, поэтому оно будет здесь отдыхать и развиваться в этой ёмкости ещё до следующей весны.** |
| *Цвет вина в кожуре, танины в косточке. Эта формула – для красного. «Белое виноделие» отличается. Мезгу отделяют сразу после дробления. Чистый сок бродит в больших металлических ёмкостях. Светло, как днём - цех сверкает нержавеющей сталью.* |
| **~~ОР: Виноделие, которое классическое. Если мы возьмём, то оно вот так и разделяется на производство вин по белому способу и по красному. В белом вине происходит работа только с соком мы отжали из ягоды сок, поместили его в ёмкость. И дальше оно бродит. Там выдерживается уже непосредственно будущее вино. Поэтому здесь немножко все по-другому. Здесь в основном, мы используем нержавеющую сталь.~~**  **АМ: А это из чего сделано?**  **ОР: Вот эти вот ёмкости, эти ёмкости сделаны из пластика. Я вообще считаю, что пластик – это, наверное, какая-то будет следующая эпоха в развитии виноделия. Именно виноделия. Как материал, который нейтральный, который можно использовать в качестве любых форм плюс придавать ему заданные характеристики. Плюс непосредственно вот эти ёмкости, они даже обладают тоже пористостью и вино тоже через них дышит.** |
| *В Белом цехе зреют и розовые вина.*  *Для Ксении Репиной, вчерашней выпускницы Российского государственного аграрного университета – «Тимерязевки», этот сезон – дебютный. Розе урожая 2021 года готово увидеть свет. Это – дипломная работа. Мастер искала свой путь. Напиток выдерживался параллельно в нескольких ёмкостях - из нержавеющей стали, пластика и в дубе. И после фильтрации, финального ассамбляжа и отдыха напиток будет готов к розли́ву. …Или ро́зливу.*  *А пока бутилируют красное. Розлив - самый долгожданный процесс. «Праздник» середины весны, как бы завершает прошлогодний сезон и параллельно открывает новый. (Ведь в поле работы идут полным ходом).*  *На линии работают все вместе. Мужчины готовят тару, Ксения контролирует автоматику. В день через руки мастеров проходит до шести тысяч бутылок!*  *Это сира ждало укупорки 2 года. Сначала в бетоне. Потом ещё12 месяцев в дубе. Сорт непростой. Но при правильном подходе результат стоит вложенных усилий. Это вино прошло настоящую огранку.* |
| **ОР: Часть вин, особенно красные, из таких классических сортов винограда ~~каберне совиньон сира у нас растёт с пино-нуаром мы работаем.~~ Эти вина для окончательного формирования всех своих характеристик требуют выдержку в дубовых бочках. ~~Поэтому мы используем погреб, используем бочки из дуба.~~ И здесь, на протяжении 12 месяцев у нас происходит выдержка.**  **АМ: И уже потом отсюда поступают бутылки?**  **Ор: Не поступает в бутылки, потому что каждая бочка живёт своей жизнью в каждой бочке вина развивается по своему. Потом, когда процесс выдержки в дубе подходит к концу, мы это все дегустируем и делаем финальный ассамбляж. Опять это собирается в 1 общую ёмкость, чтобы партия вина была одинаковая. И после этого уже поступают бутылки на разную.**  **АМ: Олег. Ну, я могу так сказать, вы легенда, вы легенда крымского виноделия. Что нужно виноделу, чтобы он стал легендой виноделу, который решился делать своё вино?**  **ОР: На самом деле, мне кажется, здесь ответ очень простой, потому что есть наша прекрасная земля, на которой растёт лоза и где мы выращиваем виноград. Но самое главное это нужно просто любить то дело, которым ты занимаешься и тогда успех будет обеспечен.** |
| ДЕГУСТАЦИЯ МАСТЕРА |
| СТИХ  Люблю – хрусталь бесценный и старинный,  Обычаи невозвратимых дней,  Благоприятны старые картины  И старое вино душе моей.  Всегда, всегда любила я седины,  И, наконец, пришла моя пора:  Не устояло сердце робкой Зины  Перед цветами Вейнберга Петра!  З. Гиппиус |
| ГАСТРО  Олег ЛЯЩЕНКО  шеф-повар «WINEPARK» отеля «Mriya Resort & SPA»  Елизавета ШИМОВА  сомелье «WINEPARK» отеля «Mriya Resort & SPA» |