



«Шато Пуркаръ», Молдова  
автор фото: Dumitru Brinzan

## ЗДЕСЬ СОЗРЕВАЕТ ЛУЧШЕЕ ВИНО

**В советский период виноградарство и виноделие для ряда республик являлось основой экономики. Череда потрясений нарушили естественный порядок вещей. Но виноделие – такая сфера народного хозяйства, культуры и быта, что по определению просто не может впасть в небытие. Да и Гёте был прав в том, что «жизнь слишком коротка, чтоб пить плохие вина». На постсоветском пространстве виноделие восстанавливается, требует новых технологий, в том числе, а где-то и прежде всего, материалов системы Пенетрон. В нашем обзоре основные объекты, где Пенетрон помогает отрасли оправиться от антиалкогольных и прочих метаморфоз и выйти на столбовой путь развития.**

Перед «выходом на столбовой путь развития» напрашивается журналистский оборот «из глубоких подвалов». Но здесь совершенно и категорически неуместный, потому что вино созревает именно в подвалах. Зреть оно может многие и многие годы, даже десятилетия – пока хозяин не соблазнится, обычно при встрече гостей, разлить его по стаканам. Винным подвалам нужен постоянный микроклимат: определенная температура, определенная влажность. В разных зонах виноделия на постсоветском пространстве это достигается по-разному, однако характерно и примечательно, что повсюду находят широкое применение материалы системы Пенетрон.

*Рассказывает Сергей Лаврентьев, директор Hidrosot-Exit SRL, официального дилера ГК «Пенетрон-Россия» в Кишиневе (Молдова):*

– Виноградарство и виноделие в междуречье Днестра и Прута имеет древнюю, тысячелетнюю историю. Были периоды подъема, к примеру, при господаре Стефане Великом (XV век), когда массово начали привозить французские саженцы. После присоединения Бессарабии к России в 1812 году стало модным заводить «виноградные имения». 1837 год примечателен тем, что в Молдове произвели 1 млн ведер вина. Следующий рекорд – 1900 год: 15 млн ведер. Кстати, вино мы меряем ведрами до сих пор.

К концу XIX века уже сложились микрзоны виноделия, например, Пуркарская в Бендерском уезде, были заложены виноградники и небольшой заводик, названный «Романешть» в честь царской семьи Романовых.

Радикальный рост площадей виноградников произошел в 50-е годы прошлого столетия, когда за 10 лет было посажено свыше 150 тысяч гектаров. Тогда же начали осваивать шахты под винные хранилища: штольни соединяли, расширяли, укрепляли. Сісцова, Milestii Mici стали самыми крупными в Молдове хранилищами вин, это целые города с улицами протяженностью в сотни километров.

Пик расцвета отрасли пришелся на 1981-1984 годы. Площадь виноградников достигла 253 тысяч гектаров, валовой сбор - 1546 тысяч тонн. На долю Молдовы приходилось около 20 % виноградных насаждений СССР и около 25 % валового сбора винограда.

А потом была антиалкогольная кампания, развал Союза и катастрофический спад виноделия. Сегодня в республике около 150 винзаводов, и они переживают не самые лучшие времена. Под влиянием геополитических факторов меняются рынки сбыта. Ясно одно – без радикального и всеобъемлющего перевооружения отрасли не обойтись. Производители пытаются обзавестись современным технологическим оборудованием: дробилки и пневмопрессы, вакуумные фильтры, установки обратного осмоса, емкости из нержавеющей стали, линии для стерильного розлива и линии для холодного розлива высококачественных вин с использованием инертных газов. Это то, о чем виноделы 80-х не могли и мечтать, но процесс модернизации идет медленно.

Компания Hidrosom-Exim SRL имеет опыт взаимодействия с некоторыми винодельческими предприятиями

республики. В основном, это вопросы, связанные с восстановлением и расширением инфраструктуры: ремонт и гидроизоляция бетонных сооружений, восстановление емкостей первичной обработки, герметизация резервуаров. В частности, принимали участие в ремонте цеха хранения вина на легендарном предприятии VINARIA PURCARI. На стене цеха, которая была полностью в земле, из швов бетона начала просачиваться вода, причем с примесями нефтепродуктов. Оказалось, что лет сорок назад рядом с этой стеной располагалась заводская заправочная станция. Про заправку на этом месте никто уже и не помнил, а вот солярка пропитала всю землю и пошла сквозь бетон. С помощью материалов «Пенетрон» и «Пенекрит» проблема была успешно решена.

Но основные наши клиенты – частники. Домашние подвалы сделаны, в основном, из бута или из котельца – пильного известняка. Это те природные материалы, которые добывались в шахтах, о чем мы говорили выше. Получалось очень хорошо: в шахте формировали место под винохранилище, а добытый камень шел на строительство подвалов. Что называется - два в одном. Одним из свойств местного камня является его высокая воздухопроницаемость. И когда у человека возникают проблемы с гидроизоляцией, он ищет «дышащие» материалы. И здесь Пенетрону нет альтернативы, ибо воздух через себя он пропускает. Процедура отработана не раз и не два: бетонируем полы, штукатурим стены по железной сетке. Если хотят сохранить первоначальный «каменный» вид подвала, стены облицовывают тем же природным камнем: и сухо, и дышится легко.

*Рассказывает Тамази Чихладзе, директор ООО «Гидроизоляционные технологии», официального дилера ГК «Пенетрон-Россия» в Грузии:*



Молдавский подвал



«Виноделие Хареба», Кахетия

ссылка на фото: <https://www.yourvippartner.com/docs/images/main/20150814132548417266.png>

– У нас в Грузии не отпускают ни одного гостя, не угостив вином. Лучшее грузинское вино всегда в центре стола, на почетном месте. Виноделие в Грузии известно с незапамятных времен и список лучших грузинских вин можно продолжать достаточно долго: цинандали, ахашени, саперави, киндзмараули... Сейчас не лучшие времена, в свое время пострадало много виноградников, некоторые заводы простаивают. Однако шаг за шагом отрасль восстанавливается. Престиж грузинского виноделия пострадал от повсеместной фальсификации вин в 70-80-х годах прошлого века. Однако ситуацию удалось радикально переменить. Не так давно принят новый закон, который регламентирует порядок в винодельческой отрасли. В целях предотвращения фальсификаций установлена официальная разбивка на районы виноделия. В настоящее время недоброкачественного вина в Грузии практически нет. Однако остается немало фактов фальсификации известных грузинских вин уже за пределами страны. Государственные контрольные органы, общественные объединения по своей линии работают над этой проблемой, зорко смотрят за качеством грузинских вин.

Один из наиболее распространенных методов изготовления лучшего грузинского вина – кахетинский: в специальных кувшинах – квеври. Погружение квеври в землю позволяет добиться относительно постоянной температуры (около 14 °С) при брожении сусла, а также при его хранении. Это позволяет сохранять достаточно долгое время безукоризненное качество вина. Для получения виноградного сусла грузинский виноград в основном давили ногами, это самый нежный способ получения сусла, т. к. не повреждаются косточки, которые при дроблении придуют сильную горечь лучшему грузинскому вину.

ООО «Гидроизоляционные технологии» сотрудничает с предприятиями трех наиболее развитых винодельческих компаний Грузии: «Виноделие Хареба» (Кахетия), «Бадагони» (Кахетия), «Шато Мухрани» (Мухрани). Наши клиенты в самых известных винодельческих регионах Грузии – Кахетии и Мухрани. Они проводят капитальный ремонт действующих производственных объектов и строят новые, широко применяя материалы системы Пенетрон. Самое главное, обеспечить в погребах, где зреет вино, постоянный температурный и влажностный режим, отсутствие посторонних запахов. Порой это очень сложная задача, например, при ремонте больших и важных исторических объектов, построенных не одну сотню лет тому назад.

Вот, например, в монастыре Алаверди в Кахетии виноделием занимаются еще с X, а по отдельным сведениям, еще с VII века. Историческое место. Кафедральный собор Святого Георгия (или Цминда Георги) в Алаверди, основанный в VI веке, – святыня Кахетии, самый известный средневековый грузинский кафедральный храм. Он и поныне является одним из крупнейших соборов в Грузии. Традиции виноделия в Алаверди сейчас продолжает компания «Бадагони». Кстати говоря, в Алаверди вина по-прежнему производятся старинным способом: вино созревает в больших глиняных сосудах – квеври. В прошлом году здесь построен новый большой подземный погреб. На строительство пошло около 400 м<sup>3</sup> бетона с добавкой «Пенетрон Адмикс», а также шовный гидроизоляционный материал «Пенекрит».

Другой наш крупный постоянный партнер – компания «Виноделие Хареба». Они построили новый завод в зоне виноградников Имеретии, это Западная Грузия. Здесь же построена небольшая резиденция для Патриарха Грузии. Для объектов компании «Виноделие Ха-



«Шато Мухрани», Мухрани

ссылка на фото: <http://www.irakly.info/forum/download/file.php?id=33817>

реба» потребовалось около 500 м<sup>3</sup> бетона с добавкой «Пенетрон Адмикс».

Новый подземный погреб с залом для дегустации построен в Кварели в Кахетии. Для обеспечения водонепроницаемой структуры бетона использовались материалы «Пенетрон Адмикс» и «Пенекрит». Кварели известна легендарной маркой полусладкого красного вина киндзмараули. подвалы Кварели тянутся на протяжении 8 километров.

Кстати, компания «Виноделие Хареба» построила большой отель мирового класса «Краун Плаза» в Боржоме, где также применялись материалы системы Пенетрон.

А вот истоки вин «Шато Мухрани», между прочим, связаны с Россией. В «Шато Мухрани» древние княжеские погреба Иванэ Багратион-Мухранского. Генерал Русской армии, герой Кавказской войны, выйдя в отставку, решил стать виноделом. Он «выписал» специалистов из Бордо и первым в Грузии стал выдерживать вина в дубовых французских бочках. Потом его вина имели спрос в самой Франции. При советской власти усадьба потерпела полный упадок. Но теперь и белоснежный дворец, и виноградники, и погреба восстановлены. С участием компании «Шато Мухрани» построен новый современный винзавод и возрождено производство великолепных вин. Винные погреба рассчитаны на хранение более 9 млн литров вина. Из-за высокого уровня грунтовых вод при реконструкции дворца и винного погреба для обеспечения гидроизоляции и прочности конструкций применены материалы системы Пенетрон.

Набирает силу новая тенденция по использованию материалов Пенетрон, прежде всего «Пенетрон Адмикс» - в небольших личных виноградарских хозяйствах. Вино

делается традиционным способом: для этого нужен резервуар в земле, глубиной 2-2,5 м. Все как и в большом промышленном производстве: необходимо создать постоянную температуру и влажность. Бетонный резервуар гидроизолируется с применением «Пенетрон Адмикс». В него укладываются кувшины, это может быть и один большой кувшин. Свободное пространство по самую «голову» кувшинов заполняется грунтом и сверху накрывается фундаментной плитой – тоже с добавкой «Пенетрон Адмикс». Швы всей этой конструкции герметизируются, это может быть шовный материал «Пенекрит». То есть обычная схема гидроизоляции. Получается благоприятная для созревания вина земляная среда, защищенная от внешней влаги. Практически вечная бетонная конструкция.

С применением добавки «Пенетрон Адмикс» в личных хозяйствах также устраиваются бетонированные емкости для хранения химических и биоактивных растворов для опрыскивания виноградников. Виноград подвержен различным заболеваниям (около 200), поэтому его необходимо защищать. Это очень важный, ответственный процесс, без которого не обходится ни большое, ни малое виноградарское хозяйство.

Что же, воистину нежна, хрупка, таинственно красива, изящна виноградная лоза... Как видим, вырастить и сохранить виноград, чтобы получить из него лучшее вино, – большой каждоденный труд, требующий заботливых рук, большого терпения и обязательно, вдохновения. Древняя многовековая традиция на грани с искусством, обогащая себя новыми прогрессивными технологиями. Пусть всем причастным к этому достанет выдержки дожидаться прекрасной выдержки вина.