

Ш-Ш-Ш-Ш-Ш-ШАМПАНСКОГО!

Предновогодние хлопоты, времени в обрез, нужно многое успеть. Нужно купить елку, определиться с подарками домочадцам и привередливым родственникам, потрафить сувениром шефу, нужно успеть завершить все старогодние дела, обнадежить нервных кредиторов, многое что еще нужно, и в конце концов забегавшись-запыхавшись, не позабыть купить на праздничный стол шампанского...

А вот это серьезнейшая ошибка - покупать шампанское буквально за несколько дней до того, как бой кремлевских курантов возвестит о приходе Нового года и, стало быть, нового счастья. По словам сотрудников Московского комбината шампанских вин, покупка шипучего эликсира должна состояться как минимум за два месяца до праздника. Вино должно «отдохнуть» в прохладном и темном месте, «отлежаться», тогда оно приобретет дополнительные вкусовые свойства, и уже сложно будет оторваться от этого божественного напитка и перейти, по русской торопливой традиции, к сорокаградусной прозе жизни...

Комбинат шампанских вин в канун Нового года, вероятно, одно из самых популярных и востребованных предприятий во всей Москве. Десятки автофургонов осаждают погрузочный дебаркадер, пытаясь как можно раньше получить долгожданный груз. Толкотня, очередь, шоферы скрипят зубами. Погрузка идет быст-

ро, и все равно не успевают. Ажиотаж!

- Сегодня льем Москву, исключительно Москву! - чуть ли не кричит в расквашенную от звонков трубку Ирина Разуваева, заместитель коммерческого директора.

- А область когда? - возмущается трубка.

- Область и регионы льем завтра!

Напряженнейшие дни у комбината шампанских вин. Оптовик очухался от спячки, так и валит, требует: «Мы ж проплатили, отгружай». Буквально за горло хватают. Однако Ирина Александровна любезно соглашается уделить нам полчаса для экскурсии по предприятию. Интересно же, согласитесь, узнать, как там льют Москву, а тем более регионы.

К нам присоединяется Марина Кабанова, экономист, которая блестяще разбирается не только в цифрах, но и во всем мудреном технологическом процессе.

- Мы с вами находимся в цехе виноматериалов, обратите внимание...



ФОТО АНДРЕЯ НИКЕРИЧЕВА

Есть на что обратить внимание. Гигантские цистерны, напоминающие отчасти разгонные двигатели космических ракет, дружно выстроились в ряд. Под потолком, под ногами нити трубопроводов. В цистернах отдыхают виноматериалы: белое вино из Молдавии, Кубани и почему-то из Аргентины. Так-с, а с какой стати патагонцы пытаются затесаться в наши прославленные шампанские ряды?

- Аргентина поставляет нам очень качественное вино, - говорит Марина Кабанова. - Молдавское, признаюсь, проигрывает аргентинскому.

Проглатываем аргентинскую пилюлю, продолжаем осмотр цеха. Марина увлеченно рассказывает. Вроде бы все ясно, но без дополнительного, хотя бы факультативного, винодельческого образования понять всю технологию довольно сложно. Вино, прежде чем стать шампанским, проходит этапы ассамблирования, центрифугизации, завершает которые создание купажа.

- От купажа зависит качество шампанского, качество букета, - говорит наш экскурсовод.

- А что такое купаж?

- Это смесь ассамблированных вин...

- Ах ассамблированных, тогда понятно!

«Цех шампанзации». На дверях кодовый замок. Охватывает предстартовое

волнение, слово «шампанзация» заворачивает точно так же, как электрификация, ваучеризация.

- Шампанзация - это естественный процесс брожения, - объясняют дружно Ирина и Марина. - Для этого используются специальные дрожжи, которые и превращают «тихое» вино в настоящее игристое шампанское.

Процесс скрыт от глаз. Что творится за стенками этих огромных цистерн-акратофов? Даже если приложить ухо к цистерне, прислушаться, ничего не услышишь. Но, может быть, пока нет начальства, кое-какие секреты созревания игристого вина нам раскроет пригласитель шампанского (есть такая профессия) Александр Щербаков? В его обязанности входит поддержание должной температуры в цистернах, контроль за уровнем сахара. В настоящий момент Александр берет из акратофа на пробу в лабораторию вино. Перед ним стеклянные колбы, пластмассовое ведерко, в котором клубится и пенится нарождающееся шампанское.

- Купаж тот самый? - спрашиваем деловито. - Ассамбляж-хронометраж?

- Порядок! - улыбается пригласитель шампанского.

- Счастливы вы человек, - замечаем без зависти, - всю жизнь при шампанском.



ФОТО АНДРЕЯ НИКЕРИЧЕВА

В канун Нового года на ВВЦ прошла Вторая московская международная выставка-ярмарка «Золотые руки мастеров».

С ПОЛНОЙ СУМКОЙ ИДЕЙ

У фонтана «Дружба народов» зазывалы в клоунских нарядах приглашали прохожих в павильон № 5. В дверях я столкнулась нос к носу с Дедом Морозом и Снегурочкой. Что они здесь делали? Потом я поняла, что даже эти сказочные персонажи могли при-

смотреть здесь себе новый наряд, потому что на этой выставке купить можно все. От костюма Деда Мороза до лоскутных одеял, курочек-грелок на чайник, шкатулок из слоновой кости, фарфоровых кукол, каких-то необыкновенных ножей, изделий из дерева, керамики, павлопосадских платков, уникальных изделий из бересты - самоваров и бочонков для пива. Такие самовары долго хранят чай горячим, а бочонки - пиво холодным.

Невозможно перечислить все, что привезли сюда ремесленники из Астрахани, Нижнего Новгорода, Перми, Санкт-Петербурга, Челябинской, Московской, Калужской, Тамбовской областей, а также из государств Балтии, Узбекистана, Украины, Белоруссии, Польши, Сербии и Германии.

Вся ярмарка напоминает путешествие к нашим далеким предкам, и многие сюда пришли даже не за покупками, а чтобы отправиться на «машине времени» в гости к своим прабабушкам и прадедушкам. Здесь можно, например, научиться тому, как обустроить из подручного материала свое жилище. Можно купить подарки или просто полюбоваться на то, что сделано золотыми руками мастеров. Лично я ушла отсюда с полной сумкой... идей.

Елена СВЕТЛОВА



«Роза от рыцаря». Рита Судаква, 17 лет

ОБЕРЕГ НА ВИСОКОСНЫЙ ГОД

В Центре эстетического воспитания на Покровке (ЦАО) открылась выставка «Народная кукла».

Идея заняться народной куклой возникла у преподавателя студии «Искусница» Татьяны Курочкиной после поездки с ребятами в Сергиев Посад. Там туристам показывают целый спектакль, в котором действующие лица - сами богородские игрушки, а матрешек дают детям не раскрашенными, а совсем «без ничего». Представляете, какое удовольствие придумать матрешке лицо, «надеть» на нее платочек, сарафан? Может ли быть подарок лучше? Здесь ребята узнали от мастеров, что раньше на Руси делали и куклу-закрутку - тряпичную из длинных лоскутков, и куклу-столбик - с добавлением разного природного материала, и кудельную куклу - из льна и соломы, и куклу-зернушку - из мешочка, набитого зерном нового урожая.

Наши предки делали безликих кукол - боялись, что как бы в это мистическое существо не вселился злой дух и не навредил бы ребенку. Такая кукла всегда была лучшим подарком, ее обязательно дарили перед наступлением високосного года - с наилучшими пожеланиями. Со временем языческие традиции канули в Лету. И у каждой куклы появилось свое лицо.

Вернувшись домой, «искусницы» прочитали много народных сказок. И обнаружили интересную закономерность - во многих из них помощником главного героя была кукла. Ну а почему бы и нам не обзавестись такими помощниками и не подарить их нашим близким? Сказано - сделано. И в ход пошла не только мешковина для «те-



ФОТО АНДРЕЯ НИКЕРИЧЕВА

ла», но и шелк, и бархат, и лен. А для основы набили мешочек, как положено, зерном нового урожая. Кто-то из девочек сделал куклу в восточном стиле в шароварах, у других искусниц получились городские барышни.

Восьмилетняя Таня Рогачева сделала классическую русскую народную красавицу в сарафане с длинной косой - кукла так и просится в хоровод. У Вани Романкевича, ему 7 лет, получилась такая добродушная зернушка - все, глядя на нее, расплываются в улыбке. Юному художнику удалось добиться ко всему прочему еще и портретного сходства. Говорят, эта кукла удивительно похожа на Ванину маму. А у Сони Пилишвили, которой 9 лет, в руках просто счастливая современная девушка. Ее кукла улыбается от души, волосы покрашены в несколько раз-

- Нет, я пиво люблю...

Целый месяц вино бродит, и получается наконец замечательный брют. Брют, который пьют все настоящие ценители шампанского. Полусладкое они не воспринимают. А мы вот воспринимаем и потому должны знать, что полусладкое шампанское готовится благодаря добавке специального ликера.

- Настоящие виноделы пьют только брют, - замечает нам на бегу начальник цеха Энри Узнадзе и спешит куда-то по делам. Как-никак ажиотаж!

Когда процесс брожения завершается, а у лаборатории нет никаких претензий к качеству, вино, пройдя процесс фильтрации, охлаждается и подается на розлив.

- Добро пожаловать в цех розлива!

Гремят пустые бутылки, быстро двигаясь по конвейеру. Контролер, неподвижно сидя перед подсвеченным экраном, вдоль которого проплывают бутылки, отслеживает чистоту и качество тары - скол на горлышке, трещина, соринка внутри - бутылка немедленно извлекается из общего потока. Заграничный советский аппарат наполняет бутылки строго по норме, ни грамма больше или меньше. Воздух насыщен ароматами шампанского. Дышишь полной грудью и не можешь надыхаться.

- А у нас вот голова от этого аромата побаливает, - замечают работницы.

Вот ведь, оказывается, как бывает: не пьешь вовсе, а голова болит. Факт, пока что не изученный медициной.

Пройдя процесс пастеризации - обработкой высокими и низкими температурами, что позволяет выявить некачественную продукцию, например, трещину в бутылке (таковая просто взрывается в пастеризационной камере), шампанское попадает в объятия мезелевочного автомата. Вы не знаете, что такое мезле? Да нет, знаете - это та самая проволока, которая удерживает пробку в заряженном положении. Стоит скрутить мезле, как хлопнет выстрел, рванется праздничная пена, заливая новехонькие штаны или скатерть праздничного стола...

До конца декабря Московский комбинат шампанских вин продаст 2 миллиона бутылок. В январе что-то около 600 тысяч, весна и лето удовлетворятся 400 тысячами. Так что сейчас самая горячая пора, не будем отвлекать работников от дела, тем более что они практически обо всем нам рассказали. А если вам что-то покажется непонятным в процессе приготовления шампанского, так это не их вина, а исключительность автора, который, в силу недостатка винодельческого образования, мог перепутать купаж с ассамбляжем.

Игорь ЯСЮКОВ