Волгоградцы практикуют дегустационный туризм

В «Старой Сарепте» пытаются возродить не только старинные сорта винограда, но и практиковать дегустационный туризм.

Северный южанин

Научный сотрудник музея-заповедника «Старая Сарепта» Алексей Веремеенко долгие годы выращивает виноград в Красноармейском районе Волгограда. Недавно он реализовал свою давнюю мечту: обустроил вместе с другими сотрудниками музейного центра экспозицию «История виноградной лозы Сарепты». Атмосферу старого погреба воссоздали в здании, которое некогда занимала лавка немецкого колониста «Гольдбах и сыновья».

В подвале, под старинными сводами из бутового камня и кирпичной кладки, разместили всё, чем были богаты немецкие виноделы-колонисты – начиная от ручного деревянного пресса, внушительных дубовых бочек и бочонков, заканчивая глиняными кувшинами и редкими в ту пору стеклянными бутылками.

«В здешних местах прекрасно росли сорта винограда не только Астрахани, Нижнего Дона, но даже из Западной Европы – Испании, Франции, Венгрии, Италии, – рассказывает Веремеенко. – На самом деле виноград не столь уж и южное растение, как это принято думать. Для его нормального вызревания нужен холод и период зимнего покоя.

Говорят даже, что тысячелетия назад дикая лоза встречалась по глухим лесистым балкам и в здешних местах».

Единственное «но», ставшее перед виноградарями-лютеранами, – засушливый климат в сравнении даже со Средиземноморьем. Выход нашли простой и эффективный: небольшие участки винограда стали высаживать в местах выхода родников и грунтовых вод у лесистых оврагов. Относительно легко решили и проблему вымораживания лозы в бесснежные зимы – в зимовку оставляли отростки лозы в три-четыре раза короче, чем в «европах», а сам виноград укрывали на зиму хлебными соломенными матами.

В коллекции винных сортов винограда в Новочеркасском институте виноделия под номером 666 хранится сорт «Сарпинский». Возможно, это единственный оригинальный местный сорт, дошедший до наших дней. А когда-то общее количество разводимых колонистами сортов доходило до полутора сотен! Сарептский виноград уникален тем, что он был универсальным по назначению – из него делали вино, винную водку и одновременно прекрасный сок. Знаменит был и Сарептский бальзам, который изготавливали из виноградного спирта и настаивали на местных травах.

Царские вельможи во времена расцвета курорта Ергенинских минеральных вод принимали здесь «лечебный виноград». О применяемых дозах и характере самого применения история скромно умалчивает.

Извозчик, не гони!

Вино в Сарепте предпочитали хранить и транспортировать на небольшие расстояния не в стеклянных бутылках, а в глиняных кувшинах. Да и в лавках этот «напиток эллинских богов» разливался в свою тару. В столовой в центре Сарепты XIX века разливали напиток из местного винограда и на манер русских трактиров по кружкам. Но действовало чёткое негласное правило: не больше трёх кружек в одни руки. Пьяных немцев можно было встретить редко. Единственные посетители, от которых иногда следовало ожидать разгульного «швайнерайне» (буквально «свинства»), – ямщики окрестного Царицына и Чёрного Яра. Чтобы выпить лишнюю кружку-другую, мужики шли на всевозможные ухищрения. Менялись меж собой одеждой и шапками, пытались разговаривать с раздатчиком вина изменённым голосом. Мол, сами мы не местные и здесь впервой.

Один из царицынских купцов, крепко подгуляв в местной винной столовой, широким жестом предложил хозяину выкупить «всё это заведение» по пятикратной цене от её стоимости. Немец от выгодной сделки решительно отказался.

Белые и красные вина производились на местном винокуренном заводе. До нескольких тонн вина могло храниться в погребах у **Иоганна Глича**. Этот житель Сарепты в начале позапрошлого столетия имел и самый большой виноградник.

Историки пишут, что в Сарепте виноградарство претерпело упадок после революции и упразднения колонии. На самом деле, считает Веремеенко, всё несколько проще, смена политических формаций здесь ни при чём.

«Нижневолжский виноград» спасовал перед дешевыми, огромными по производству крымскими и кавказскими винодельческими центрами, массовым виноградом из Бессарабии, – считает Алексей. – А в наше время «миссию» сарептян продолжили тысячи волгоградских дачников. У каждого из них есть хотя бы два-три сорта винограда, которые дают богатые урожаи.

КСТАТИ

В XVIII веке помимо немецких колоний небольшие делянки с лозой были в Царицыне, Бекетовке, Дубовке, в личном имении у генерал-губернаторов Ивана Цыплетева, Николая Бекетова.

В годы нехватки сырья дешёвый виноград целыми обозами закупался у казаков Нижнего Дона.

Сергей Новицкий

Статья из газеты: [Еженедельник "Аргументы и Факты" № 47 23/11/2011](#)