

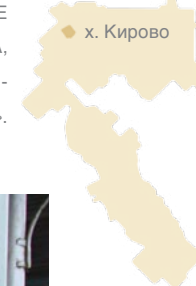


Детальный разбор

НА НОВОКУБАНСКОМ КОНЬЯЧНОМ ЗАВОДЕ НАС ВСТРЕТИЛИ ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ЗАВОДА АЛЕКСАНДР СТАРИННОВ, ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ ВИКТОР ДРОБЯЗКО И КОММЕРЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР ГЕОРГИЙ ЦАЛОЕВ. В ХОДЕ ПОДРОБНЕЙШЕЙ ЭКСКУРСИИ ПО ЗАВОДУ И ДЕГУСТАЦИИ МЫ УЗНАЛИ, С ЧЕГО НАЧАЛАСЬ ИСТОРИЯ ЗАВОДА, КОТОРЫЙ В ЭТОМ ГОДУ ОТМЕЧАЕТ 70-ЛЕТИЕ, КАК РОЖДАЮТСЯ, ВЗРОСЛЕЮТ И СТАРЯТСЯ НОВОКУБАНСКИЕ КОНЬЯКИ И В ЧЕСТЬ КАКОГО ЛЕГЕНДАРНОГО ПОБЕДИТЕЛЯ НАЗВАНА КОЛЛЕКЦИЯ «БОЛЬШОЙ ПРИЗ».

Новокубанский район

х. Кирово



Прием и переработка винограда — с него начинается производство новокубанских коньяков

«КЕНТРО»: Какие сорта винограда вы используете для коньячного производства?

ВИКТОР ДРОБЯЗКО: Традиционные французские коньячные сорта в условиях местного климата приживаются плохо, здесь их не культивируют, поэтому мы выращиваем европейские и местные сорта, которые дают урожай с высоким уровнем кислотности и сахаристости. Это показатели, необходимые для дальнейшей выдержки дистиллятов: «рислинг», «алиготе», «ркацителли», ставропольский сорт «левокумский» и украинские «первенец магарача» и «подарок магарача». Специально для них подбирались почвы, на которых они чувствуют себя лучше всего. По советским и российским ГОСТам для дистилляции коньячных спиртов запрещено использовать американские гибриды «лидия» и «изабелла», черные сорта «саперави» и «каберне-совиньон». Дело в том, что во

Традиционные коньячные сорта в условиях местного климата приживаются плохо, альтернатива им — другие европейские и местные сорта

время перегонки спиртов образуется меркаптан — побочный продукт, токсичный для организма. Запрещено также использовать мускатные сорта: хотя виноматериал из этих сортов получается хороший, в ходе дистилляции мускатные тона трансформируются в очень резкий и неприятный запах, и чем дольше стоит бочка, тем этот посторонний тон становится резче.

«КЕНТРО»: В отношении отечественных коньяков среди простых потребителей бытует мнение, что коньяки легко состарить, подделав их возраст...



Виктор Дробязко пришел на завод по распределению и работает здесь уже более 30 лет

В. Д.: На заводе это невозможно: при закладке спиртов на выдержку начальник цеха составляет специальный акт закладки, который затем передается в лабораторию. Каждый год 1 декабря проходит инвентаризация спиртов: отбираются пробы, проводится дегустация, химический состав каждого образца подробно расписывается и составляется акт инвентаризации, который подписывает главный технолог, начальник цеха, заведующий лабораторией; все данные заносятся в специальный журнал, и что-то исправить или подделать задним числом совершенно невозможно. Еще считается, что все спирты наливаются из одной бочки. Но, во-первых, нет одинаковых по своему химическому составу спиртов, а во-вторых, даже если, к примеру, начальник цеха подберет похожие пятилетний и десятилетний спирт, и вместо десятилетнего

использует в купаже пятилетний, возникнет пересортица. Ну и зачем это нужно? В чем смысл?

«КЕНТРО»: Для каких спиртов используется выдержка в чанах?

В. Д.: Для дистиллятов, которые затем идут на купажи для ординарных коньяков. Спирты для марочных коньяков с первого года сразу закладываются в дубовые бочки. Прежде чем переливать спирты в эмалированные изнутри цистерны (эмаль необходима для защиты дистиллята от контакта с металлом, иначе содержащиеся в нем кислоты вступят в реакцию с металлом, в результате чего спирт почернеет), в них закладывается необожженная дубовая клепка — штакеты длиной 60–110 см, толщиной 5–6 см и шириной 8–10 см. Клепка делается из дуба, растущего на южных склонах не ниже 1000 м над уровнем моря. Перед закладкой в цистерны она три-четыре года проводит на открытом воздухе, после чего моется щетками под горячей водой и сушится.

«КЕНТРО»: Сколько раз используется клепка?

В. Д.: Не больше трех раз, после второй закладки она обновляется: с древесины снимается тонкий верхний слой. Для ускорения процессов выдержки молодые спирты в первый год закладки могут обрабатываться теплом: нагреваться до 40–45 °С. Но только в первый год выдержки.

На изготовление бочек идет скальный дуб в возрасте не менее 120 лет, при этом древесину не пилят, а раскалывают по направлению волокон.

«КЕНТРО»: Какой возраст самых старых спиртов?

В. Д.: У нас хранятся бочки 1965, 1966, 1967 и 1968 годов, средний возраст коньяков — 41 год и три месяца. Одна бочка хранится с момента

основания завода — будем хранить ее, пока доля ангелов все не съест. Сохранились еще дистилляты из виноматериалов, которые нам привозили на переработку другие заводы края. Часть наших собственных старых спиртов была использована для создания 30-летнего коньяка «Русь великая» (нынешний «Екатеринодар-30»). К слову, в 2015 году, в честь 70-летия победы в Великой отечественной войне мы выпустим 35-летний коньяк.

«КЕНТРО»: Какая постоянная температура поддерживается в цехах?

В. Д.: 15–25 °С. Если температура будет ниже, это будет просто хранение, а не выдержка, а она как раз нам важна, поэтому мы используем не подвалы, а наземные помещения. В жаркое время года в цехах бочковой выдержки мы поливаем полы водой, чтобы спирты не испарялись: здесь доля ангела и так высока — 4,5–5 % в год.

«КЕНТРО»: В бочки из какого дуба закладываются спирты для марочных и старых коньяков?

В. Д.: В основном мы покупаем французские бочки из лимузенского дуба (80 %), остальная часть — болгарские бочки и бочки из местных пород дуба, майкопского и хадыженского. На изготовление бочек идет скальный дуб в возрасте не менее 120 лет, при этом древесину не пилят, а раскалывают по направлению волокон, чтобы при дальнейшей выдержке спиртов бочки не давали течь. В среднем бочка служит 30–40 лет: за годы выдержки спирты «переедают» целлюлозу, и бочка начинает «плакать».

«КЕНТРО»: Вы не меняете клепки на бочках?

В. Д.: В бочках, где хранятся коньяки до десяти лет выдержки, меняем. Если менять клепки на бочках, скажем, с двадцатилетним коньяком, он снова начнет обогащаться новым дубом, а в



КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ

28 декабря 1943 года постановлением Совета Министров РСФСР был основан Новокубанский винсовхоз: на базе двух отделений пищекомбината с общей площадью виноградников 112 га и винпунктом на Новокубанских равнинах были заложены виноградники, параллельно началось строительство винодельни с масштабными и сложными ирригационными сооружениями. Виноградники были разбиты у подножия Северного Кавказа на границе с гористой местностью Ставрополя, на участках, защищенных от холодных ветров и туманов холмами и луговыми пространствами.

В 1950–1960-е годы площадь виноградников выросла от 400 до 600 га, а «Новокубанский» вошел в число наиболее крупных виноградарских совхозов в Советском Союзе в укрывной зоне виноградарства. В середине 1960-х годов он специализировался на выращивании столовых сортов винограда и специальных сортов для шампанских виноматериалов и коньячного производства.



ОБМЕН ОПЫТОМ

В середине прошлого века Новокубанский винсовхоз играл большую роль в развитии отечественного сельского хозяйства. В частности, он был инициатором механизированной укывки, открывки и опрыскивания виноградников, по его рекомендации Симферопольский завод машиностроения стал выпускать для всей страны укывочные и открывочные плуги. Винсовхоз сотрудничал с крупнейшими институтами виноградарства и виноделия («Магарач», Кубанским, Северо-Кавказским, Новочеркасским, КубНИИТИМом, Анапской зональной станцией) и обменивался опытом с виноградарями Крыма, Ставрополя и Ростовской области.

ЗОЛОТАЯ ГВАРДИЯ

Сегодня коллекция «Екатеринодар» включает коньяки 20, 25, 30 и 40 лет выдержки. Впервые «Екатеринодар-20» был выпущен к двухсотлетнему юбилею Краснодара и за свою историю завоевал Большую золотую медаль, 23 золотые и 2 серебряные медали, гран при;

«Екатеринодар-25» — 3 гран при, 3 Большие золотые, 16 золотых и 1 серебряную медали; «Екатеринодар-30» — 11 гран при, 5 Больших золотых, 13 золотых медалей, 3 звезды «Продэкспо»; «Екатеринодар-40» — 3 гран при, 1 Большую золотую и 1 золотую медали.

ПОБЕДИТЕЛЮ ПОСВЯЩАЕТСЯ

Коллекция коньяков «Большой приз» была названа в память об Анилине — легендарном жеребце, родившемся на новокубанском конном заводе «Восход» и прославившемся в 1960-е годы все советское коневодство: за всю его историю не было лошади со столь же блестящей карьерой.

В 2 года жеребец выиграл Большой двухлетний приз, в 3 — Большой Всесоюзный приз, в 4 — приз им. Будённого. Анилину называли «трижды венчанным»: три года подряд он становился победителем Приза Европы. Всего Анилин принял участие в 27 скачках, 21-у из которых он выиграл.



нем уже развились шоколадные, цветочные и ванильно-смолистые тона, которые как раз являются главной особенностью наших коньяков. Так что в случае со старыми дистиллятами мы клепки не меняем на новые.

Обожженные бочки отдают дистиллятам все свои танины, цвет и ароматы, но при второй закладке спиртов они практически не работают.

«КЕНТРО»: Вы используете обожженные бочки?

В. Д.: Нет, к обожженным бочкам мы относимся критично. Во-первых, такие бочки дают только разовый эффект, хотя и очень хороший: отдают дистиллятам все свои танины, насыщенный цвет, ароматы, — но уже при второй закладке спиртов практически не работают. Во-вторых, они придают дистилляту сильный дымный тон. В 1986–1987 годах мы сделали пробную партию, но именно из-за этого дымного тона наш коньяк был признан нетипичным, и мы отказались от их использования.

«КЕНТРО»: В какую бочку вы сначала закладываете дистиллят: новую, уже использованную или старую?

В. Д.: Все зависит от того, какие бочки есть в наличии и для каких коньяков выдерживаются дистилляты. Так, если раньше спирты для марочных коньяков мы сначала заливали в эмалированные цистерны на два-три года, а потом уже в новые или старые бочки, то сейчас заливаем сразу в новые бочки, иначе по последнему ГОСТу годы выдержки в эмалированных резервуарах в их возрасте не будут учитываться.

КЕНТРО»: Есть ли разница в том, как влияют на спирты французский и кавказский дуб?

В. Д.: По правде сказать, большой разницы я не вижу, единственный нюанс: в первые год-полтора выдержки в кавказском дубе созревание идет не очень интенсивно, но затем спирты начинают хорошо развиваться.

«КЕНТРО»: Добавляется ли колер в купажи?

В. Д.: В коньяки до десяти лет выдержки добавляем обязательно, в более старые коньяки — по необходимости, если, например, цвет очень светлый. Колер делаем сами: плавим в медном котле специальный сахар с высоким уровнем сахарозы.

«КЕНТРО»: Как составляются сами купажи?

В. Д.: Сначала делается пробный купаж выдержки: отбираются дистилляты из разных партий (число партий может варьироваться от трех до десяти), делаются несколько вариантов купажа, дегустируются, из них отбирается лучший и запускается в производство. Математически высчитывается, сколько нужно добавить воды, чтобы снизить крепость спиртов с 68 до 40 градусов. Вода, сахарный сироп, сваренный на этой же воде, и колер добавляются в емкость с дистиллятом, купаж тщательно перемешивается и отправляется на «отдых» в цистерны или бочки. Продолжительность отдыха зависит от категории коньяка: обычные отдыхают до полугода, марочные — от девяти месяцев до года, 30-, 35- и 40-летние — полтора года. Затем коньяки идут на обработку: закладываются в холодильную камеру при минус 18 градусах на две недели, после чего проходят холодную фильтрацию и бутилируются. Старые коньяки, начиная с десяти лет выдержки, укупориваются только натуральными корковыми пробками.

«КЕНТРО»: Что дает холодная фильтрация коньякам?

В. Д.: Красивый блеск и устойчивость к выпадению осадка. Но здесь нужно помнить, что коньяки плохо переносят холод, поэтому их не рекомендуется транспортировать при морозе и хранить



Александр Стариннов — генеральный директор ЗАО «Новокубанское»



Портрет Аниллина украшает этикетку коньяков «Большой приз» и «Новокубанский»

в холодильнике: через несколько месяцев может выпасть осадок. По этой же причине им вредны и прямые солнечные лучи.

«КЕНТРО»: Что, по вашему мнению, необходимо сделать, чтобы выделить качественные отечественные коньяки, произведенные из сырья с собственных виноградников заводов, в самостоятельную категорию?

ГЕОРГИЙ ЦАЛОЕВ: Я считаю, необходимо ввести ограничение на выпуск коньяков предприятиями, не имеющими собственных виноградников. К примеру, если завод использует в производстве менее 20 %

собственного сырья (можно поднять планку и выше — менее 50 %), он не имеет права выпускать коньяк.

«КЕНТРО»: Современное оборудование наряду с собственным сырьем — одно из сильных конкурентных преимуществ. Планируется ли в будущем масштабное переоснащение завода?

Г. Ц.: Техническое перевооружение предприятия уже ведется поэтапно сейчас: на сегодняшний день установлено новое холодильное оборудование, модернизирован розливо-укупорочный аппарат, приобретен новый этикеточный аппарат, позволивший повысить качество оформления наших коньяков.

Коньяки нельзя хранить в холодильнике: может выпасть осадок. По этой же причине им вредны прямые солнечные лучи.

«КЕНТРО»: Сотрудничаете ли вы с вузами края? Приходят ли работать на завод молодые специалисты?

Г. Ц.: С вузами не только края, но и России: у нас проходят практику студенты из Краснодара, Майкопа, Москвы. Позднее некоторые выпускники остаются работать на производстве.

«КЕНТРО»: Как вы считаете, что необходимо сделать для того, чтобы воспитать в отечественном потребителе чувство патриотизма и убедить его в том, что качественные российские коньяки — это по-своему уникальный продукт?

Г. Ц.: Во-первых, доказывать это, принимая участие в специализированных выставках, что мы и делаем: как вы видели сами, отдельная комната на заводе отведена под завоеванные награды. Во-вторых, конечно же, общаться непосредственно с потребителем, и мы тоже стремимся это делать: организовываем экскурсии на завод, проводим дегустации. К слову, в скором времени на заводе появится собственный большой дегустационный зал. ☺



СТАРЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

В 1965 году на выдержку был заложен первый коньячный спирт, и с этого момента началась история Новокубанского винсовхоза как коньячного завода. Позднее завод вошел в число ведущих предприятий в Краснодарском крае и СССР по коньячному производству. В 1980–90-е годы

заводу удалось сохранить свои виноградники и старые коньяки, производство коньяков продолжалось. В 2009 году был выпущен первый в истории завода коньяк с выдержкой 40 лет — «Екатеринодар». В его купажи вошли спирты 1965–1969 годов.



ГЛАВНЫЙ «НОС»

Виктор Дробязко пришел на завод по распределению, после окончания Краснодарского политехнического института по специальности «виноделие» в 1979 году, и работает здесь 34 года. Начиная с должности технолога в цехе по перегонке виноматериалов, через год стал начальником

цеха. В 1993–1994 годах руководил строительством цеха розлива коньяков и бренди и позднее его возглавил. В 2005 году занял должность главного технолога. В 2007-м был награжден дипломом «Лучший винодел года», в 2009-м — «Лучший коньячный мастер года Краснодарского края».