

Происхождение Цимлянского игристого и его история

Свое название цимлянское вино получило от имени старинной донской станицы Цимлы. Донское виноградарство и виноделие имеют многовековую историю. Еще в 7-6 веках до Новой Эры в низовьях Дона греческие колонисты выращивали виноград. Затем сюда пришли хазары и основали на этих землях в 834 году крепость Саркел (поселок с таким названием и сейчас находится на донской земле). После того, как хазары были разбиты русскими князьями, на этом месте стояла русская крепость Белая Вежа.

Из более поздних времен известно, что на отписках донских атаманов издавна ставилась войсковая печать, на которой присутствовала винодельческая символика – наряду с оленем, пронзенным стрелой, иногда изображался казак, сидящий верхом на бочке.

В 1709 году эта печать была дополнена новыми деталями. Царь Петр I, гуляя по Черкасску, увидел такую картину – на бочке в грустном похмельном раздумье восседал молодец в одних портах, но с саблей и ружьем. Петр I приказал с этого времени герб Войска Донского рисовать как бочонок, на котором сидит казак нагой до пояса, поднявший над головой ружье. Этот герб был в войске с 1709 до 1805 года, почти 100 лет.

Второе возрождение виноградарства и виноделия на Дону в более широких масштабах также связано с именем Петра I. Предание гласит, что Петр Великий во время плавания из Воронежа к Азову подметил, что почвы нижнего Подонья благоприятны для возделывания винограда и развития виноделия. Поэтому он выписал из Франции виноградные лозы, которые были посажены близ Цимлы и станицы Раздорской, хорошо прижились и дали высокий урожай ягод.

Результаты первых попыток приготовления вина из этого винограда были представлены царю Петру и он остался этим доволен.

Исторический документ, датированный 1756 годом и озаглавленный «О развитии виноградарства», составленный под патронажем самого

Михайло Васильевича Ломоносова, содержит ссылку на донское виноделие: «... а особливо также на так называемую Ведерниковскую станицу в которой ныне виноградные сады приведены в такое размножение, что тамошние жители при всем своем довольствии сего фрукта еще и продажей его пользуются; а и того лучше, что с немалым успехом упражняются в делании вина с особливым искусством, так что оно в рассуждении доброты Крымскому Волосскому и некоторым другим европейским винам не уступает, а во вкусе, хотя не совсем, однако несколько шампанскому равняется, несмотря на то, что не более назад тому 15 лет, как к всему охота у них вкоренилась».

Большую роль в развитии донского виноградарства и виноделия сыграл казачий атаман Платов. Цимлянское было его самым любимым вином, и Платов везде возил с собой несколько бочонков такого вина. Кстати, победы над Наполеоном Кутузов отмечал именно цимлянским вином. После разгрома наполеоновской армии Платов дал приказ своим войскам собрать и вести на Дон семена и чубуки всех известных французских сортов винограда. Часть этих сортов попала и в Цимлу. Платов энергично поддерживал виноделие, выписав виноделов с Рейна, которые за счет Войска должны были по контракту выделывать вина на манер рейнских.

Станица Цимлянская основана в 1672 году на берегу Тихого Дона и поэтому в течение долгого времени она играла роль речного порта. Отсюда по Дону шли на Ростов и Калач баржи, груженные хлебом, лесом и другими материалами.

Однако станица Цимлянская оставила в истории Дона более заметный след, как район возделывания прекрасных виноградников, расположенных на крутых южных склонах реки Дон и производства уникальных вин, так как здесь созданы благоприятные природные условия для качественного виноградарства и виноделия.

Особенно выгодно отличается Цимла по своим почвенно-климатическим условиям, а по количеству солнечных дней в году Цимла

почти не уступает Южному берегу Крыма. Благодаря этому Цимла является исторически сложившимся районом возделывания винограда и производству вина. Особое значение при этом имеют игристые вина Цимлы, технология которых сложилась в конце 18 века и имеет оригинальное своеобразие в сравнении с игристыми винами Франции и Италии.

Цимлянский район с полным основанием можно считать колыбелью старинного донского виноградарства и виноделия, а Цимлянское игристое вот уже свыше 200 лет создает славу русскому виноделию. Упоминание о Цимлянском игристом содержится в произведении А.С. Пушкина «Евгений Онегин»:

Да вот в бутылке засмоленной
Между жарким и блан-манже
Цимлянское несут уже,
За ним строй рюмок узких, длинных...

Не случайно в старину Цимлянское игристое в больших количествах поставлялось петербургским и московским привилегированным кругам, для которых только и была доступна его высокая цена.

Цимлянское игристое готовится по специальной технологии из винограда народной селекции сортов Цимлянской черной и Плечистик, произрастающих в Цимлянском районе. Аборигенная технология Цимлянского игристого складывалась на протяжении многих десятилетий и вобрала в себя как оригинальные технологические приемы, подсказанные многолетним опытом, так и особенности почвенно-климатических данных района, оказывающих своеобразное влияние на физико-химический состав сока винограда.

Сбор винограда затягивали до октября месяца, в результате чего происходило частичное увяливание ягод. Собранный виноград дополнительно увяливали под навесами или в сараях до начала холодов, наступающих в конце ноября, сахаристость при этом достигала 35-40%.

Затем виноград перетирали на терках (использовали также предварительное его раздавливание в мешочках), мезгу помещали в открытый чанок и перемешивали до начала забраживания, после чего образовавшуюся «шапку» не беспокоили. Брожение протекало медленно, вяло и почти останавливалось при неполном выбраживании сахара. Сладкое вино спускали в бочки, установленные в наземном помещении. Здесь вино, осветляясь, хранилось до марта. В марте вино разливали в бутылки, которые укупоривали пробками (а на заре виноделия – кукурузными кочерыжками), горлышко обвязывали шпагатом или проволокой и окунали в смолку. Бутылки хранили в стоячем положении в специальных ямах, устанавливая их этажами с прослойками соломы, земли.

Вторичное естественное брожение в бутылках самопроизвольно останавливалось при различных значениях спирта, сахара и давления CO_2 , давая очень пестрый по составу напиток. В благоприятных условиях цимлянское игристое имело сахаристость 7,12%, спиртуозность 9,13% об. и было насыщено CO_2 , давление которого в бутылке достигало 350-400 кПа.

20 век придал новый импульс развитию донского виноградарства и виноделия, в частности, производству Цимлянского игристого. Станица Цимлянская в связи с постройкой водохранилища переселилась на плато и получила имя города Цимлянска. В городе на берегу водохранилища был построен завод игристых вин, а площадь виноградников, среди которых преобладали такие сорта, как Цимлянский черный и Плечистик, увеличилась до 400 гектар.

За последнее время Цимлянский завод игристых вин превратился в мощное винодельческое предприятие, оснащенное современным оборудованием, использующее прогрессивную оригинальную технологию, что позволяет в широком ассортименте выпускать высококачественные игристые вина.