

Ах, эти «Черные глаза»... (из истории виноградарства и виноделия)

История популярного в советское время геленджикского вина «Чёрные глаза» связана с именем его автора — главного винодела виноградо-винодельческого совхоза «Геленджик» С. В. Зыбина.

Родился Сергей Васильевич Зыбин 24 сентября 1909 года в большой крестьянской семье в деревне Лазаревка Туапсинского округа Черноморской губернии. Свою трудовую деятельность начал с 1923 года, когда ему еще не исполнилось и 14 лет. Работал рабочим в совхозе «Коммунист», затем рабочим на железнодорожных путях Ворошиловской железной дороги в Туапсе. В 1926-1929 годах учился в школе крестьянской молодежи в селе Джубга, а в 1929-1932 годах – в Черноморском сельскохозяйственном техникуме г. Туапсе (бывшее Варнавинское училище плодоводства и виноделия). В 1932 году он закончил высшие планово-экономические курсы в городе Ростове-на-Дону, по окончании которых начинает работать виноделом в совхозе «Джемете» в Анапе.

В 1940 году Сергей Васильевич приезжает в совхоз «Геленджик», где его назначают на должность главного винодела. Здесь, в Геленджике, он прежде всего занимается изучением возможностей Геленджикского района для развития виноградарства и виноделия. Ему удалось выяснить, что именно в этих местах в начале XX века получали высоко экстрактивные вина, как, например, «Пенайские». В результате изучения Зыбин приходит к выводу, что в Геленджике можно получать высококачественные вина. В сезон виноделия 1940 года Сергей Васильевич ставит опыты по приготовлению крепленых вин из таких сортов винограда, как Каберне, Мускат белый, Пино-гри, Траминер, Семильон, Совиньон и др.

Из всех опытных вин по своей полноте, гармоничности и вкусовым качеством он выделил вино из винограда сорта Каберне. Именно этот сорт, по мнению Зыбина, был самым подходящим для создания нового красного вина. В 1941 году им были достигнуты значительные успехи в улучшении качества вина, характеризующиеся полнотой, экстрактивностью, бархатистостью, с нежным тоном винограда Каберне позднего сбора.

Летом 1942 году немецко-фашистские войска рвутся на Кавказ и стремительно приближаются к Новороссийску. В этот сложный период руководство совхоза «Геленджик», поддавшись панике, покидает его...

Зыбин остался. Проявив гражданское мужество, он принимает решение, суть которого излагает в приказе № 133 по виноградо-винодельческому совхозу «Геленджик»: «Ввиду создавшегося тяжелого положения в совхозе, я, Зыбин Сергей Васильевич, с 22 августа 1942 года беру на себя обязанности директора совхоза «Геленджик». За действия бывшего директора ответственности не несу...».

С сентября 1942 года, когда линия фронта проходит по восточной окраине Новороссийска и Геленджик становится базой боевого и материального обеспечения Новороссийской группы советских войск. В

Геленджике базируются воинские части армии, авиации и флота, большая часть которых находилась в районе Тонкого мыса, в частности, на территории совхоза «Геленджик». Расквартированы военнослужащие были во всех пригодных помещениях, в том числе в домах местных жителей. Попытались занять и дом Зыбина. Об этом мы узнаем из рапорта Сергея Васильевича на имя начальника гарнизона: «...Я являюсь директором совхоза «Геленджик», живу в небольшом доме, состоящем из двух комнат. Пришли военные и говорят, чтобы я отдал им одну комнату, иначе вообще попросят из дома... Очень прошу, примите меры, а если считаете их поступок правильным, разрешите оставить совхоз и уехать... 17 сентября 1942 года. Зыбин». В этот же день на рапорте появилась резолюция, написанная размашистым почерком: «Разрешаю остаться в квартире. Без моего разрешения Вас никто не имеет права выселить. Начальник гарнизона и командир Новороссийской военно-морской базы Георгий Холостяков».

Вот так, благодаря поддержке командира военно-морской базы С. В. Зыбин остается в совхозе, совмещая две должности – директора и главного винодела. Удивительно, что, несмотря на то, что фронт был совсем рядом, совхоз «Геленджик» не прекращает свою работу, правда, количество виноградников и производство вина немного сократились.

Невероятной популярностью среди всех военных – и летчиков, и моряков, и морских десантников пользовалось вино Геленджикского совхоза с необычным для того времени романтическим названием «Черные глаза». Автором этого вина был главный винодел, рационализатор и просто талантливый и мужественный человек Сергей Васильевич Зыбин.

В Геленджикском историко-краеведческом музее хранятся воспоминания Зыбина, среди которых наибольший интерес представляют описание способа производства и оценка вина «Черные глаза». Приводим их с некоторыми сокращениями:

«Органолептических анализ (сравнительная качественная оценка вина при дегустации): вино «Черные глаза» по своему содержанию полное, экстрактивное, бархатистое, окраска темно-гранатовая, по вкусу мягкое, с нежным тоном Каберне позднего сбора. При выдержке дает легкий тон черной смородины. Кондиции: спирт 15-16 градусов, сахар – 18-20%, кислотность – 4-5 градусов.

Технология приготовления: сбор винограда сорта Каберне производится при сахаристости 20-24%. Перерабатываемый виноград тщательно сортируется, после чего поступает на агропомпу для полного отделения ягод от гребней. Отделенные ягоды поступают в чан, где спиртуются хлебным спиртом и настаиваются на мезге от 2-х до 4-х суток. За этот период мезга в чанах 5-6 раз в сутки перемешивается деревянной мешалкой, представляющей собой овальную доску с 1,5 мм дырочками, прикрепленную к длинному шесту. Все это время ведутся лабораторные наблюдения, чтобы не упустить момент готовности виноматериала. В том случае, когда кожица виноградной ягоды принимает розовую окраску, а сусло (виноградный сок) – интенсивно гранатовую, спиртованное сусло переливают из чана в дубовые бочки,

находящиеся в подвале, где оно хранится 1,5-2 месяца. По истечении этого срока делается первая переливка и ассамбляж (смешивание виноматериалов как одного, так и разных сортов винограда). Происходит это в ноябре. В апреле-мае делается вторая переливка. Готовой для реализации считается вино годовой выдержки...».

Напрашивается вопрос, почему же С. В. Зыбин дал вину столь необычное для того времени название? Ответ на него дал сам Сергей Васильевич: «Рано утром, - вспоминал Зыбин, - еще до восхода солнца, я любил ходить на охоту. Бывало, идешь по виноградному полю, смотришь на кисти винограда Каберне, Саперави, слегка покрытые восковым налетом, и кажется, что смотрят на тебя миллионы черных глаз. Вот и назвал я вино «Черные глаза».

Старожилы говорят, что здесь Сергей Васильевич немного слукавил. На самом же деле, он назвал вино в честь своей возлюбленной геленджикской черноглазой красавицы, имя которой, увы, история не сохранила.

Стоит отметить, что самыми первыми дегустаторами и потребителями вина «Черные глаза» были моряки, десантники, летчики, так как начало его производства совпало со временем Великой Отечественной войны. В своих воспоминаниях Зыбин отмечал, что все военные, обращаясь в совхоз с просьбой выписать вино, уточняли при этом, только «Черные глаза».

В 1942 году в совхозе «Геленджик» было 10 тысяч декалитров «Черных глаз». Вся эта продукция была реализована на месте.

В 1960-1980-х годах в Геленджике часто проходили встречи ветеранов Великой Отечественной войны. И каждая такая встреча была ярким событием в жизни города. О многом вспоминали ветераны: о боевых походах и погибших товарищах, о победах и поражениях. А наговорившись вдоволь, как бы невзначай спрашивали, можно ли купить в Геленджике бутылочку вина «Черные глаза». Устроители городских мероприятий это понимали, и поэтому в программу встреч входило посещение виноградо-винодельческого совхоза «Геленджик», где их с большой радостью встречала директор совхоза, Герой Социалистического труда Раиса Ивановна Никольская. Дегустация вина «Черные глаза» для ветеранов была обязательной.

В первые послевоенные годы С.В. Зыбин проводил большую работу по расширению земельных площадей совхоза «Геленджик» с целью посадки на них технических сортов винограда, необходимых для производства десертных вин. В 1950-1960-е годы - работал главным виноделом в виноградо-винодельческих хозяйствах Геленджика, Новороссийска, Анапы. Будучи настоящим специалистом своего дела, рационализатором, он внес большой вклад в развитие виноградарства и виноделия на Черноморском побережье Кавказа. Но, пожалуй, главным изобретением Сергея Васильевича Зыбина остается вино «Черные глаза».

Это изысканное десертное вино было очень популярным. Доказательство тому 16 золотых, 5 серебряных медалей, множество дипломов, полученных на различных международных и российских конкурсах и выставках.

