

## История 1970 года. Завод шампанских вин «Новый Свет»

(цитаты про вино из интернета)

*«Правильно подобрать вино, соответствующее состоянию и вкусам человека, подать его в сочетании с определенным блюдом при необходимой температуре - все это искусство, которым пока у нас владеют немногие».*

Этой цитаты летом 1970 г мы, конечно, не знали, просто с друзьями по курсу поехали отдыхать в Крым, В Новом Свете, к нам подошел мужчина, предложил жилье: работать на заводе до 3-х часов, зато дешевое общежитие. Дали нам одну просторную комнату. Как сейчас помню за две недели проживания с нас взяли 1 рубль 13 копеек.

На заводе нас поставили на разные места. Мое место называлось «трансваза». Это был такой подъемник бутылок (уже готового шампанского, но без торжественных наклеек) из подвала. Я должен был переставлять бутылки из нижнего транспортера, который шел из подвала, в верхний, который увозил их наверх в зал, где рабочие (почему-то были только женщины), открывали пробки после многолетнего хранения, добавляли или недобавляли сахарный сироп, закупоривали дорогими фирменными пробками и наклеивали красивые этикетки. Так получался Брют, Самое Сухое, Сухое, Полусухое, Полусладкое и Сладкое Шампанское.

Брак (например, неполные бутылки) я должен был составлять в ящик. У меня было рабочее место: стол и стакан.

*«Шампанское является праздничным напитком. Его можно пить в течение всего обеда и с различными блюдами, причем более сухие сорта (брют, самое сухое) в начале обеда, а более сладкие (полусухое, полусладкое) - в конце. Шампанское подается к столу охлажденным при температуре 6 - 8 градусов.»*

Воды на заводе не было, приходилось пить шампанское. Выбирать не приходилось – пил то что «транспортёр послал» - а значит «Брют».

*«Открыть бутылку с вином - тоже искусство. Бутылку с вином открывают спокойно и бесшумно, обтерев предварительно горлышко. При быстром извлечении пробки вино теряет часть букета. Бокалы наливают на 3/4 чтобы лучше и полнее оценить достоинства напитка. Бутылка с шампанским требует особой осторожности. Ошибочно считают, что, чем сильнее выстрел, тем лучше шампанское. Качество шампанского не имеет никакой связи с силой выстрела. Бутылку нужно открывать бесшумно и спокойно. При этом сохраняются все его вкусовые достоинства и длительная красивая игра в бокале»*

Открывал спокойно и бесшумно. Стакан наливал до краев. Как мог тогда, еще не профессионал, оценивал достоинство напитка. После первого рабочего дня, меня выводили на проходную двое. Голова работала, но ноги не шли. Проходная приближалась, но как-то «не по прямой» (друзья держали меня под руки, но они тоже были «под шампанским»). Помню, глядя на «просвет» в заборе, в том месте, где была проходная, я сосредоточенно думал: «попадут или не попадут» (они туда, т.е. вместе со мной). Потом мы решили больше 3-х бутылок в день не пить. До этого я не умел плавать,

но после первого рабочего дня выплыл на уровень буйков и смело плавал по Новосветской бухте.



Иногда мои друзья заменяли меня на этом, самом «выгодном», месте. Помню, подходит ко мне зав.цехом и говорит: «Олег, возвращайтесь на трансвазу, потому что Борис Столпаков сегодня в ужасном состоянии и еще разбил ящик шампанского». Помню, что Боря Демин после одного рабочего дня на трансвазе, на пляже приставал к девушкам с одной фразой: «Никогда не пейте Советского шампанского». Нас часто ловили в подвале, где выдерживалась «многомиллионная коллекция». Главный инженер даже обещал нас там закрыть на ночь (температура там была 8 градусов в любое время года). В конце концов, он же за хорошую работу выдал нам по несколько бутылок в виде премии.