

# Сергей ОСТАШКО Музей имени Шустова

ЭКСКУРСИЯ ПО БУДУЩЕМУ МУЗЕЮ

*Изготовить прекрасный коньяк легко.*

*Все, что вам для этого требуется:*

*прадед, дед и отец,*

*которые посвятили этому всю свою жизнь.*  
**Жан-Поль Камю.**

*Конь-яки были животными, взятыми из рекламного ребуса известной виноторговли Шустова.*

**Лев Кассиль. "Кондуит и Швамбрания".**

Дорогие друзья!

Мы начинаем нашу экскурсию по музею будущего. Не в том смысле, что этот музей создавался по технологиям следующего века, а в том, что его откроют только в июле будущего года. И сегодня вам предстоит увидеть уникальную возможность переместиться во времени и первыми посетить этот единственный в нашей стране музей, который сегодня можно назвать и Будущий музей коньяка, и Музей будущего коньяка, и Музей коньяка будущего. Причем все три названия имеют одно и то же окончание: имени Николая Шустова.

Да, друзья, наш музей носит имя Николая Леонтьевича Шустова — отца-основателя самого большого, самого старого, самого известного и самого первого коньячного завода в Украине.

Наш музей находится на глубине 8 метров под уровнем Мельницкой улицы, на которой завод располагается с 1863 года. Когда-то это была глухая окраина, а теперь до Дерибасовской всего 10 минут езды.

Музей раскинул свои многочисленные залы в старинном коньячном подвале, где когда-то бродило вино, выдерживались коньячные спирты, отдыхали уже готовые коньяки. Эти сводчатые стены помнят, как от бочки к бочке ходил сам Николай Шустов, и дух его до сих пор бродит по этим подвалам. Впрочем, иногда посетители музея, особенно после дегустации, путают этого духа с коньячным. В этом нет ничего страшного. Ведь именно Николай Леонтьевич создал в этих подвалах этот фантастический коньячный двор.

Площадь музея — 1000 квадратных метров, но под этим подвалом расположен еще один точно такой же, а под ним — знаменитые одесские катакомбы. Так что нашему музею есть куда развиваться.

Но пока мы спустимся в этот верхний — уже оборудованный — подвал. Осторожней, не упадите. Ведь вы идете по первому экспонату — старинным ступеням, которым более 130 лет.

Проект музея разработал известный украинский архитектор и дизайнер Денис Беленко, который принимал участие в создании известных ресторанов "Конкорд" и VaVene в Киеве, а также "Компот", Steak House и гостиницы "Айвазовский" в Одессе. И все, что вы видите здесь, придумано им. Вы не поверите, каким непрезентабельным было помещение, где вы сейчас стоите.

Начать экскурсию мы решили с этого памятного места. Именно здесь началась история музея. В эту инкрустированную серебром и коньяком нишу в далеком 2011 году тогдашний председатель правления ЧАО "ОКЗ" Дмитрий Шолудько в присутствии представителей СМИ заложил символическую "капсулу времени" с посланием для потомков.

Хотя письмо направлено потомкам, вы уже сейчас можете его услышать благодаря уникальной аудиозаписи, предоставленной одним из журналистов, участвовавших в той церемонии.

*"Дорогие преемники, почитатели коньячного искусства, продолжатели славных традиций семьи Шустова!*

*Эта бутылка заложена в честь начала работ по созданию первого в Украине музея коньяка имени Николая Шустова.*

*Мы приложили немало усилий, чтобы возродить старинные рецепты, традиционные технологии производства, сохранить и преумножить славу знаменитых шустовских коньяков.*

*Хочется верить, что вы оцените наш труд и продолжите наше общее дело.*

*Желаем крепкого здоровья, выдержки, мудрости, исполнения творческих планов. Пусть успех и признание легендарных коньяков династии Шустовых вдохновляет вас на благородные поступки.*

17 ноября 2011 года".

И подпись: председатель правления ЧАО "ОКЗ" — Дмитрий Шолудько.

Продолжаем нашу экскурсию.

Первый наш зал — исторический. Вернее, даже преесторический, потому что он посвящен временам, когда завода Шустова — это трудно представить — еще не было.

Предыстория Шустовского коньяка восходит к третьему веку нашей эры. Тогда на территории нынешней Франции жили галлы. И галлы эти были балованы. А разбаловал их римский император Пробус, который разрешил им выращивать виноград и делать вино. Вскоре вина стало так много, что выпить все сами галлы не могли и начали его продавать. Затем выяснилось, что при перевозке на большие расстояния вино выдыхается и портится. Один из купцов попытался было продать такое испорченное вино одному из заморских правителей, но тот, попробовав напиток, приказал слугам: "Гоните его!" Так впервые появилась идея перегнать вино на спирт.

Продукт перегонки назывался brandjiwin, что в переводе означает "жженое вино". Правда, похоже на бренди? Напиток был невысокого качества, крепостью около 23 градусов. Некоторые пили его, не разбавляя, и были этим весьма довольны.

И вот однажды один из производителей этого бренди — шевалье де ля Круа — так надегустировался своего напитка, что ночью ему стало плохо. Шевалье приснился дьявол, который хотел забрать его душу и для этого бросил тело в кипяток. Душа с телом не рассталась, а шевалье стало еще хуже. Тогда нечистый вытащил винодела и бросил его в кипяток второй раз. И тому (виноделу, а не кипятку) сразу полегало. Проснувшись, шевалье задумался, к чему бы это, и понял, что с вечера пил некачественный продукт. А как сделать его качественным, ему только что подсказали. Он перегнал бренди второй раз и уже следующую ночь спал без всяких сновидений.

В этом зале музея вы можете видеть действующую модель той самой кровати, на которой шевалье приснился тот самый сон. Наши технологи, изобретая новые сорта коньяка, частенько отдыхают на этом ложе.

Биографы де ля Круа так и не пришли к единому мнению, был ли сон подсказкой Дьявола или Господа. Но так как коньяк считается божественным напитком, большинство склоняются ко второму варианту. Сам же шевалье разрешил свои сомнения очень просто. Он наполнил коньячным спиртом две бочки и поехал к монахам за консультацией. Спирт монахам понравился, одну бочку они выпили сразу, а вторую решили припрятать на черный день. Но вспомнить наутро, где именно они ее припрятали, не смогли. Память вернулась только через 15 лет, когда прошло опьянение.

Вот клепка от той самой легендарной второй бочки, любезно предоставленная нам потомками легендарного шевалье.

Когда вторую бочку вскрыли, оказалось, что часть спирта испарилась, а оставшийся напиток приобрел новый цвет и аромат — насыщенный и выдержанный. Чтобы опять не было выпадения памяти, монахи, перед тем как пить, разбавили спирт. И случилось это во французской провинции Cognac.

Теперь напиток понравился не только монахам, но и всем провинциалам, которые быстрею зарегистрировали торговую марку. И с тех пор носить название "коньяк" могли напитки, произведенные только в этой провинции. А все другие, пусть даже произведенные по той же технологии, но в другом месте, были вынуждены довольствоваться унизительным прозвищем "бренди". Впрочем, есть одно исключение, о котором вы узнаете чуть позднее.

Переходим в следующий цех, то есть зал нашего музея. Он посвящен первым шагам Шустова на ниве коньяка. И первые эти шаги были, как ни странно, вино-водочные и даже наливочно-настоенные. Вот перед вами бутылка, в которую разливали наливки от Шустова.

Общеизвестно, что Николай Леонтьевич Шустов был водочным королем России, поставщиком двора Его Императорского Величества. Ему принадлежали четыре завода: в Москве, в Молдавии, в Армении и в Одессе. Коньяк был для него инновационным проектом, и когда он решил им заняться, то командировал во Францию двух своих сыновей, чтобы те одолжили там рецепт приготовления французского коньяка. Точное значение перевода слова "одолжили" на французский язык и обратно история замалчивает.

Уже первый полученный по одолженному рецепту напиток получился настолько удачным, что в 1900 году на Всемирной выставке

в Париже единогласно получил Гран-при. Когда выяснилось, что все французские коньяки уступили место русскому, жюри, конечно, схватилось за голову, но делать было нечего. "Какую награду вы хотите?" — скрипя зубами, спросили судьи у победителя. И тот, скромно потупившись, ответил: "Единственное, что я прошу, это разрешить мне называть свой напиток коньяком, а не бренди". И пришлось разрешить ему.

Вот та самая золотая бутылка 1900 года, сохранившаяся со времен Шустова. Да, она не полная. Коньяк со временем улетучивается, даже через пробку. А для испарения из закрытой бочки через поры в дереве существует даже специальный очень красивый термин — "доля ангела". И, когда летом идешь по хранилищу, вдыхаешь эти божественные испарения и думаешь: "Ангелы, когда же вы уже напьетесь?"

Впрочем, вернемся к этой уникальной бутылке. На ее этикетке было написано: "Cognac. Напиток востребован императорским двором". Сам Николай II, как известно, любил не коньяк, а водку. Очевидцы утверждают, что когда Шустов принес царю первую бутылку своего продукта, тот все же решил его продегустировать, но, чтобы не обижать своего любимца гримасой отвращения, велел подать лимон. Вот именно с этого царского огрызка лимона, который вы видите здесь на витрине, и пошла в корне неверная традиция закусывать лимоном этот благородный напиток.

Впрочем, всем, кроме царя, напиток понравился. Но сделать качественный продукт — это поддела. Надо его еще суметь продать. И тут нужно сказать, что Николай Шустов был не только удачливым бизнесменом, а и великодушным маркетологом. И он придумал блестящий рекламный ход. Вы уже наверняка обратили внимание на ту веселую компанию, которая сидит за столиком в углу. Это студенты, которых нанял Шустов. В их задачу входило приводить в самые фешенебельные рестораны и требовать коньяк "Шустов". А когда никому не известного коньяка в меню не оказывалось, устраивать скандал вплоть до драки с персоналом, чтобы эта история попала в полицейские хроники. Сейчас мой ассистент включает рубильник, и вы можете посмотреть, как это происходило, а желающие — даже поучаствовать в заварушке: либо на стороне студентов, либо на стороне персонала.

Идем дальше. В этом зале представлена советская история шустовских коньяков. Должен сказать, что Сталин коньяки любил, а Шустова — нет. Может быть, именно поэтому после первой мировой войны вплоть до второй одесский коньяк исправно производили на шустовских спиртах, но без упоминания фамилии. В войну, когда стало ясно, что Одессу не удержать, вождь издал приказ: все запасы спирта вылить в канализацию, дабы не достались врагу. Ароматы этой варварской акции старые одесситы вспоминали весь период оккупации.

Впрочем, вылили не всё. Сотрудники завода не побоялись гнева вождя и закопали один бут (так коньячники называют бочку) спирта. А откопали ее сразу после освобождения Одессы в 1944 году, за что вождь был им очень благодарен. Тогда же, в 44-м, было начато спиртокурение из вина нового урожая, и уже в 1947 году появился первый одесский ординарный коньяк.

Когда вас будут водить по цеху хранения спиртов, вам расскажут, что три года — это минимальный срок выдержки самых простых коньяков, для марочных коньяков спирт выдерживается в дубовых бочках больше шести лет, а при выдержке свыше десяти лет коньяк становится коллекционным. Вы узнаете, что для изготовления хорошего коньяка обычно смешивают 6 — 8 видов спиртов разной выдержки, и этот процесс называется купажем. Кстати, самым старым спиртом, которые есть на заводе, 45 лет, а вообще у нас самый большой в Украине запас качественных отечественных спиртов — около 700 тысяч декалитров в абсолютном алкоголе.

Впрочем, я увлекся — видимо, сказываются коньячные пары. Вернемся к войне.

Обратите внимание на эту малоизвестную фотографию ялтинской встречи. Вы видите, что лидеры держав, извините за каламбур, держат в руках бокалы. В них — шустовский коньяк. Уинстон Черчилль, большой ценитель этого напитка, как раз просит Сталина, чтобы тот в високосном 1944 году поставил ему не 365 бутылок, как обычно, а 366. Вы можете напомнить мне слова Мюллера, об-

ращенные к Штирлицу: "Не считайте себя особой, равной Черчиллю. Это о нем я знаю, что его любимый коньяк — армянский". Так ведь ереванский завод тоже когда-то принадлежал Шустову, и, в отличие от Одессы, там спирты в войну не выливали.

Идем дальше. Следующая остановка — зал бочкотары. Мы посвятили ей отдельное помещение, потому что тара имеет для производства этого напитка огромное значение. Именно в дубовой бочке коньяк приобретает свой божественный цвет и аромат.

Лучшим материалом для изготовления бочек для коньяка считается лимузенский дуб, то есть дуб, выращенный во французской провинции Лимузен. Интересно, что если бочки для вина имеют ограниченный срок годности, то в изготовлении коньяка славится именно старая бочка. Чем она старше, тем напиток в ней мягче. В новой же таре спирт может находиться не более полугода, потому что танины, которые есть в клепке, создают грубость. Потом, через полгода, один спирт выливается, другой заливается, и так — шесть раз. В старой же дубовой бочке спирт может храниться практически вечно, то есть пока не выпьют.

А теперь пройдем в главный зал нашего музея. Вы видите сильно уменьшенную, но все же действующую модель коньячного завода. Здесь вы сможете ознакомиться со всем процессом производства напитка.

Вот миниатюрные виноградники, через лупу вы можете даже разглядеть отдельные ягодки и определить, какой это сорт винограда: Алиготе, Ркацителли или Пино. Именно из этих самых простых сортов и делается коньяк.

На таких агрегатах из винограда давят сок. А в этих цилиндрах он бродит, превращаясь в молодое белое вино.

А так выглядит аламбик — перегонный куб, в котором вино превращается в спирт. Как видите, этот куб имеет форму церковного купола, что лишний раз свидетельствует о божественности напитка. Из этой трубочки с дырочками капает спирт, разделяясь на фракции. Как видите, он совершенно прозрачный.

А это — точный макет многоэтажного цеха на нашем заводе, где происходит старение спирта. Вообще-то считается, что выдержка марочных коньяков должна происходить в подвалах при постоянной температуре до 20 градусов. Но опыт показывает, что когда бочка выдерживается при температуре до 30 градусов летом, как у нас, созревание происходит лучше.

Можете по очереди сунуть нос в это окошечко и почувствовать, какой аромат царит в этом цеху. Испарение такое, что когда человек вдыхает десять раз, то полностью очищаются легкие. Так что дышите глубже.

А вот это уже купажер. Здесь смешиваются спирты, затем в купаж добавляются вода, сахар и сахарный колер — краситель, изготовленный из пережженного сахара. "Зачем добавлять колер?" — можете спросить вы. А затем, что классический янтарный цвет коньяка достигается только при длительном хранении в дубовых бочках. Для ординарных же коньяков выдержкой 3 — 5 лет цвет получается недостаточно интенсивным.

После разбавления коньяк должен немного отдохнуть. Поэтому его снова разливают по дубовым бочкам, только существенно большего размера. Ординарные коньяки — одна, две, три звездочки — отдыхают как минимум три месяца, четырехзвездочные — "Чайка", "Шустов" — девять месяцев, марочные, а особенно — коллекционные коньяки, такие как "Одесса", "Украина", "Киев", "Русь", "Золотой Дюк" — до одного года и больше.

В лупу видно, что на каждой бочке наклеен паспорт коньяка: когда он заложен, какой номер купажа.

Когда коньяк отдыхает, в нем может появиться осадок. И чтобы его убрать, коньяк обрабатывают холодом. Попросту говоря, фильтруют при перепаде температур от + 18 до — 16 градусов.

И, наконец, последняя стадия — разливание в стеклянную тару. После этой разливки в коньяке прекращаются все процессы. Так что купленный коньяк лучше всего выпить сразу.

Кстати, если вы хотите за 50 — 60 долларов купить хороший коньяк в подарок, возьмите коньяк "Русь" или "Киев". Потому что если вы за эту цену возьмете французский коньяк — это будет уровень нашей "Чайки": 90 гривен.

Всего хорошего, до новых встреч!

Автор благодарит председателя правления ЧАО "ОКЗ" Дмитрия Шолудько, начальника купажного цеха Раису Мищенко и начальника Великодолинского производственного участка Эдуарда Городецкого за интереснейшие экскурсии, послужившие основой для этого скромного виртуального репортажа.