

# Саук-Дере

**Сделано в СССР  
прозябает  
в России**

Другой такой  
подземной  
коллекции  
советских вин  
в России  
сегодня нет.  
В годы СССР  
эталонные  
наши вина  
свозились  
прежде  
всего сюда,  
в Крымский  
район  
на Кубани.  
В посёлок  
с загадочным  
названием  
Саук-Дере

Фатима Умярова  
каждый день  
откупоривает то,  
что нечасто  
открывают даже  
самые богатые люди —  
один раз в 25–40 лет  
на каждой драгоценной  
бутылке меняют  
пробку.



**Посторонним вход,  
естественно,  
воспрещён.  
Посторонней  
в этой истории стала  
вся наша страна**

АНЕКДОТ

Социологический опрос. Чтобы  
отнести вас к определённой  
категории населения, ответьте,  
пожалуйста, на вопрос.  
В настоящий момент вы:  
а) доживаете;  
б) выживаете;  
с) живёте;  
д) наживаетесь







Так, вручную, и рождается вино нового урожая. Машинной переработке Валерий Исаевич не доверяет.



Супружеская чета Хатаговых — истинные хранители Саук-Дере, его коллекции и его традиций.



Нет, не зря мы назвали наш журнал «Русская водка плюс»! Плюс такое вино, как у Хатагова.



Теперь вся надежда Саук-Дере на нового хозяина — главу «Мысхако» Сергея Янова и его учителя, профессора Соболева.

Валерий Хатагов: 8 918 444 6771



**Хатаговы – ещё одна яркая страница из книги по имени «Саук-Дере». И каждую осень, подобно Пушкину с его Болдинской осенью, Хатагов сочиняет вино, которому прямая дорога – на лучшие полки Винохранилища.**

Всесоюзную винотеку в Саук-Дере затеяли в 1937 году. Чтобы виноделы всех времён и народов учились на прошлом и поднимались – в будущее. Самое старое здесь вино закладки 1952 года. Коньяк – 1956 года. Здесь сухие вина выдерживаются от 2 до 15 лет, к 25 годам они уже стареют. Крепкие вина живут подольше. Зато коньяк живёт вечно. До 1978 года Саук-Дере входило в объединение «Абрау-Дюрсо». В 1978 году оборудование для производства шампанского демонтировали. Но в заводском магазинчике Саук-Дере и сегодня есть своё шампанское – 110 руб. бутылка. Но воистину велика Россия! **Саук-Дере был всесоюзным центром настоящего виноградного сока.** Его (вместе с красным вином) получали экипажи подводных лодок и первые атомщики, детские санатории – всем хватало! Кто-то ещё помнит этот настоящий виноградный сок. Без консервантов.

В стекле, а не в бумажном пакете. Сок изумительно нежный, с полным виноградным вкусом. Слегка мутноватый, цвета компота. **Виноградный сок «Каберне»... Виноградный – «Алиготе»... Виноградный сок «Мускат»...** Что дальше. А дальше всё более чем печально. Из подземелья вывозят и вывозят металлоконструкции – на лом, а оно всё не кончается. Наверное, пропала какая-то часть драгоценной коллекции. Но фотографировать по-прежнему есть что.

Смешная зарплата... Незнаемое будущее... Но верные «сторожевые» (извините, конечно, за сравнение), порою некормленные, **они охраняют то, что обязаны охранять.** Должно быть, так стоял на посту и стойкий оловянный солдатик. Пока не расплавился.

Сегодня Саук-Дере числится на балансе знаменитого новороссийского «Мысхако», значит, читать всё это будет в первую очередь **Сергей Янов**, это молодой удачник, директор с Малой земли. И его учитель, кубанский **профессор Соболев.** Ну, что ж, товарищ Янов, пришёл твой черёд. **Отступать дальше некуда. За нами – Саук-Дере.**

...Мы черпаем из заветной бочки, а дальше – просто не понимаем: **какой дурак сказал, что в России нет своего вина?!**

Валерий Исаевич выдержал его в бочках – семь лет терпел. (Когда говорят о выдержке вина, наверное, имеют в виду и выдержку самого винодела, не правда ли, Валерий Исаевич)?

Такое вино не пьют – такое вино вкушают.

Какая, извините, Бургундия с Бордо, когда на самом деле какое-нибудь бургундское нужно сравнивать с единственным и неповторимым – с хатаговским!

**Живи долго, Исаич! Будем вместе. Пока не победим.**