

Сортов винограда в Кахетии — великое множество, говорят, около 600, но местные на это закатывают глаза, мол, а может, и больше! Сразу после монастырей мы отправились на виноградник. Там вовсю убирали урожай, и, к нашему счастью, нам удалось в этом поучаствовать. Гроздь винограда, медовая от солнца, перекатывается на ладони, щелчок маленькими ножницами — и она уже в руке. Когда работа закончится, виноград грузовыми машинами повезут на завод.

В ТЕЛАВИ РАБОТАЮТ БОЛЕЕ 60 ВИННЫХ ЗАВОДОВ РАЗНОГО КАЛИБРА — ЛЬЁТСЯ РЕКОЙ «САПЕРАВИ», «КИНДЗМАРАУЛИ», «ХВАНЧКАРА», «АХАШЕНИ»...

Как и во всей Грузии, в Телави высокая безработица. Местные работают на сборе урожая, на заводах, а женщины уезжают в Италию, Испанию и работают там нянями, помощницами по дому. «Бывает и так, что они заводят там семьи. Возвращаются сюда с итальянским мужем на побывку, живут в одном доме с прежним мужем, втроём, и снова туда на заработки. Конечно, присылают деньги, кормят семью», — рассказывает хозяин дома Симон. Когда-то он работал главным технологом на винном заводе. И мы отправляемся туда.

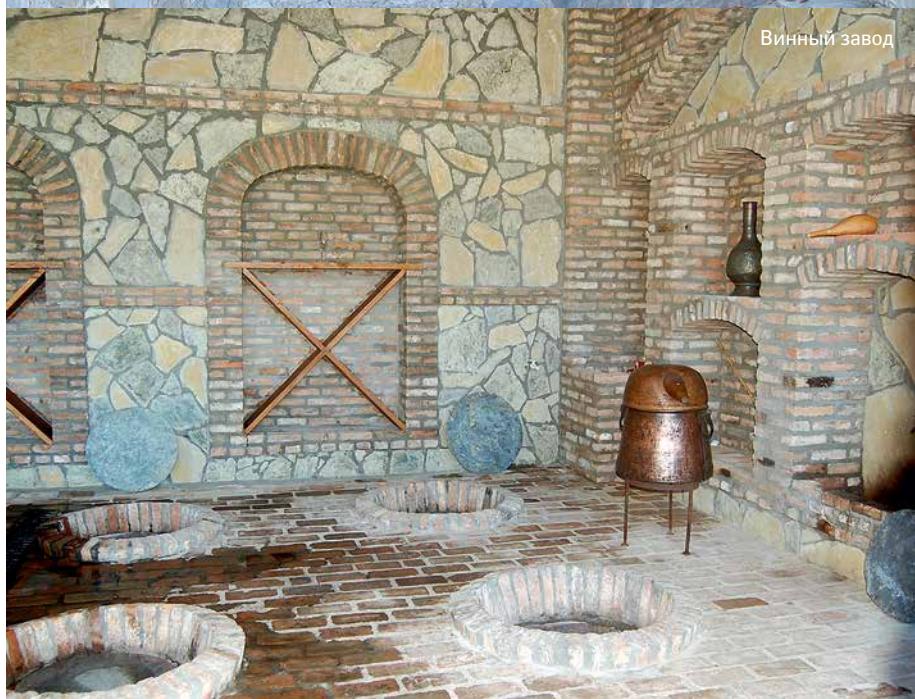
Заводу полвека. «Видите вон ту круглую яму? Этот чан мы должны были наполнять вином, чтобы делать план при СССР. Но где взять столько винограда? Приходилось разбавлять сахаром, ведь план был главней всего!» — вспоминает Симон с негодованием. Ясное дело: для грузина положить сахар в вино равносильно преступлению. В настоящем грузинском вине нет сахара, а полусладкие вина получаются в результате естественного брожения винограда при определённых температурах.



Монастырь Алаверди



Древний платан



Винный завод