

ВОЗВРАЩЕННОЕ ИЗ ИНДИИ

БОРИС КАПИТУЛЬСКИЙ

«Погреб мой гостеприимный рад мадере золотой». Так А.С.Пушкин отзывался об этом напитке «цвета огненного загара с горячим энергичным вкусом». История вин — часто история случайностей. Случайно забывают старые бочки в углу монастырского подвала в Херес-де-ла-Фронтере. Случайно пробуют винный спирт, продубевший за время путешествия через Атлантику. Случайно «поджаривают» белое вино с Мадейры на палубе торговой каракки.



В прочем, начнем с самого начала. И начало будет вовсе не о вине.

В конце XV века в мире было две сверхдержавы: Испания и Португалия. Обе только что выгнали мавров. У обеих появилась целая армия бедных и алчных солдат, готовых к любым приключениям. Обе обладали сильнейшим и самым «инновационным» флотом. В общем, сам Господь велел им стать крупнейшими морскими державами, готовыми завоевать все земли, до которых могли доплыть их корабли.

Золото со специями

Так уж сложилась история Пиреней, что Португалия постоянно вынуждена была конкурировать с богатой и все более мощной Кастилией. Кастилия возглавила Реконкисту, набрала силу и стала поднимать соседей по полуострову. Португалия пережила несколько войн, но устояла.

Кастилию интересовало золото. Она главенствовала на всех морских путях. Португалия, расположенная в стороне от главных торговых маршрутов, не могла с большой выгодой для себя участвовать в мировой торговле. Экспорт был невелик, пряности с Востока приходилось покупать по очень высоким ценам, а страна после Реконкисты и войн с Кастилией была бедна и не имела для этого финансовых возможностей.

Португалия начала поиск морского пути в Индию. Начиная с Энрике Мореплавателя, с 1419 года, почти весь XV век португальские короли снаряжали экспедиции в попытках достичь Индии. Хорошо экипированные и вооруженные морские экспедиции продвигались все дальше на юг вдоль западного побережья Африки. Они открыли несколько островов: Мадейру, Азорские, острова Зеленого Мыса. Они обогнули мыс Бохадор, мыс Кабо Blanco, исследовали устья рек Сенегал и Гамбия.

В 1488 году Бартоломеу Диаш первым из европейцев достиг мыса

Мадера (вернее, мадейра) — крепкое вино, изначально изготавливавшееся на лесистом острове Мадейра (порт. Madeira — лес, древесина). Вина данного типа могут быть как сухими, так и десертными. Объединяющим признаком служит выдержка виноматериала в процессе приготовления вина при достаточно высокой температуре (+60–80 °C) в течение значительного времени. В результате в вине происходит сахароаминная реакция (реакция Майяра), которая обуславливает янтарную окраску и карамельно-ореховые оттенки во вкусе и аромате.

Бочки выдерживают на специальных солнечных площадках. Процесс, происходящий при образовании мадеры, называется мадеризация. Главные его составляющие — повышенная температура, кислород (за 2–4 года выдержки современной марочной мадеры усушка вина доходит до 25%) и дубильные вещества.

Содержание спирта в мадере — 18–20%, сахара — 2–7%.

Доброй Надежды, обогнул Африку и вышел в Индийский океан. Вместе с тем купцов и монахов посылали по суше разведывать хорошо известный аравийцам морской путь от восточной Африки в Индию. Путешественник и мореплаватель Перу да Ковильян, превосходно владеющий арабским языком, был послан королем Жуаном II в Каир, откуда он отплыл в Индию и вернулся через Мозамбик в Африку. Перу да Ковильян угодил в султанский застеночек, но сумел передать на родину отчет о своем путешествии и рекомендации, как достичь Индии.

Успехи Португалии были столь велики, что 3 мая 1493 года знаменитый папа испанец Александр VI Борджиа (Родриго Борха) объявил, что все земли, которые Кастилия открыла или откроет западнее меридиана, проходящего в 100 лигах западнее островов Зеленого Мыса, должны принадлежать ей, а новые земли, которые будут открыты восточнее — Португалии, причем это правило не распространялось на

территории, уже находящиеся под владычеством христианских стран. Естественно, это не понравилось Жуану II, и тот начал в деревне Тордесильяс переговоры с Фердинандом II Арагонским и Изабеллой Кастильской. В Тордесильяс Испания и Португалия поделили земной шар: Испания — западное полушарие, Португалии — восточное. Испания — золото, Португалии — специи.

Кульминацией стала экспедиция Васко да Гама, которая в 1497–1499 годах обогнула мыс Доброй Надежды, проплыла на северо-восток вдоль побережья Африки, пересекла Индийский океан и достигла Малабарского берега Индии.

Маршрут Васко да Гама получил название Carreira da Índia. Экспедиция оказалась невероятно выгодной: стоимость привезенных специй во много раз превысила все затраты, даже с учетом того, что два корабля из четырех и две трети экипажа были потеряны. Начиная с 1500 года португальское королевство стало организовывать ежегодные экспедиции в Индию, называемые армадами, по маршруту Васко да Гама. Всего с 1497 года до середины XVII века Португалия снарядила и отправила в Индию 1033 корабля.

Навигация

Путь в Индию занимал около полугода. Самым важным было правильно учесть муссоны Индийского океана. Эти очень сильные

ветры дуют от Восточной Африки в сторону Индии летом (с апреля по сентябрь) и от Индии в сторону Восточной Африки зимой (с октября по март). Плавание считалось удачным, если удавалось отправиться от берегов Восточной Африки летом, а отплыть из Индии обратно с началом зимы.

Васко да Гама, отплывший из Малинди в Восточной Африке в мае, за 23 дня пересек Индийской океан. В обратный путь он отправился 29 августа. Через 132 дня он достиг Африки, потеряв из-за болезней и недостатка пресной воды половину людей. Поэтому, начиная с 1500 года армады обычно отплывали из Португалии весной (февраль – апрель). К лету (июнь – июль) корабли проходили мыс Доброй Надежды, к августу поднимались вдоль побережья Африки примерно до Момбасы в современной Кении, откуда, оседлав летние муссоны, пересекали Индийский океан. Обрато — в январе, с попутными зимними муссонами. В Португалию приходили к лету. Зачастую армада выходила из метрополии, не дождавшись возвращения предыдущей. Путь, при котором Мадагаскар огибали с востока, снимал жесткие временные ограничения (при таком маршруте удавалось обойти область муссонов), но зато был более длинным. В итоге португальцы стали подлинными хозяевами Индийского океана: если армада успевала пройти мыс Доброй Надежды до середины июля, корабли следовали в Мозамбикский пролив и далее до экватора и с муссонными ветрами пересекали океан. Если же армада не успевала, корабли сразу огибали Мадагаскар и далее пересекали океан через Маскаренские острова.

Первые острова на пути в Индию — Канарские — владение Испании. Поэтому португальцы старались заходить на Канары только в экстренных случаях. Первый заход был обычно в Кабо-Верде или где-нибудь на побережье Сенегала. Дальше приходилось отклоняться сильно на юго-запад, вплоть до берегов Бразилии, открытой именно на пути в Индию 2-й армадой под командованием Педру Алвариша Кабрала. Следующую стоянку делали уже в Мозамбикском проливе. Далее вдоль африканского побережья на северо-восток, с остановками в Мозамбике, в Занзибаре, Момбасе, Малинди и Могадишо.

Типичными грузовыми и военными кораблями армад были каракки, или «нау» (порт. nau) — предшественники появившихся в конце XVI века галеонов. >>>



UNISAIL

VOLVO PENTA



Почти 20 лет компания Юнисейл представляет двигатели VOLVO PENTA, электрооборудование VICTRON ENERGY и отопители WEBASTO. Полный сервис, компетентность, быстрота и качество.

Webasto
Feel the drive

victron energy
BLUE POWER



141703, Московская обл., г.Долгопрудный, ул.Якова Гунина, д.1, ХМСЗ
Телефон: +7 495 647 04 45
www.unisail.ru
info@unisail.ru



Кстати, открытая бутылка мадеры может простоять до трех месяцев, не потеряв при этом качества

Виноградная лоза была посажена на Мадейре в 1421 году, спустя три года после открытия острова португальцами. Климат и вулканическая почва оказались благоприятными для винограда. Лучшие сорта — верделью, буаль, мальвазия и серсиаль. Именно они используются для производства «благородных» мадер. Сухая мадера — серсиаль, светло-золотистого цвета; красная мадера — буаль, «долгопутешествующая»; ликерообразная, оранжеватая мадера — мальвазия, из заизюмленных ягод. Все три вида натуральной мадеры перестали производиться в 1857 году. А когда их восстановили, производство натурального вина высокого качества оказалось нерентабельным.

О главном

То есть, о мадере. В 1515 году некий торговец отправил в Индию с очередной армадой партию вина с Мадейры, выполняя заказ одного богатого человека. Заказ большой, путь долгий — с февраля по сентябрь. Поэтому вино сделали крепленным, подспиртовали, чтобы не испортилось на жаре, а затем погрузили на каракку. По прибытии в порт назначения выяснилось, что заказчик умер, а наследники оплачивать заказ не хотят. Злополучные бочки отправились обратно. Еще минимум полгода пути.

Несчастный торговец с Мадейры пришел в отчаяние и даже пытался свести счеты с жизнью, ведь он был уверен, что все превратилось в укус. Почти без надежд он попробовал вино и был приятно удивлен отличному качеству и оригинальному вкусу. Вся партия очень быстро разошлась.

Превращение напитка вызвало у виноделов острый профессиональный интерес. Сначала решили, что вино получилось столь хоро-

шим из-за продолжительной качки. Тут же соорудили качающиеся стеллажи для бочек наподобие гигантского маятника. Долго качали — лучше не стало. Тогда предположили, что причина улучшения — в тропическом тепле, стало быть, надо бочки с крепленным вином вынести на солнце. Но жаркая погода бывает на Мадейре не круглый год, значит продукт нужно подогревать искусственно.

Были придуманы мадерные термокамеры, в которых при повышенной температуре выдерживалось ординарное вино. Высококачественные же мадеры выдерживали (и продолжают выдерживать) все-таки на солнце, на открытых площадках или в специальных обогреваемых подземных складах, чтобы вино не остывало.

Кроме того, в XVIII веке для ускорения ее созревания был придуман метод «путешествия»: мадеру возили на парусниках по маршруту Мадейра – Филиппины – Индия – Португалия. Такие вина довольно дорого стоили и разливались в специальные бутылки, на доньшках которых была особая отметка «Возвращенное из Индии» или просто: «Из Индии». Чем дольше путешествовала мадера, тем дороже ценилась. ❖

