



## КУЛЬТУРА ВИНА НА ПРИМЕРЕ ИСПАНИИ

Елена Васильевна Астахова

МГИМО МИД России, Москва, Россия  
e.v.astakhova@inno.mgimo.ru



**Аннотация.** Культура вина как традиционного напитка в странах Южной Европы определяется географическим, этнографическим и историческим контекстом, играя существенную роль в национально-культурной идентификации народов этого региона. В случае с Испанией вино выступает символом дружественного союза, элементом активной коммуникации, обозначает поведенческие нормы. По истории виноделия можно проследить наиболее значимые этапы развития страны. Тема вина отражена в работах знаменитых испанских философов, писателей и художников как устойчивая традиция, символ общности, праздника, творчества, одновременно меланхолии и печали. В ней воплощён дуализм отношения испанцев к жизни. Не случайно в культуре Испании таверны стали народными университетами, а кафе и тертулии — центром интеллектуальной жизни. В настоящее время такие общественные пространства, как бары, рестораны, таверны стали не только местом времяпрепровождения, но и площадкой острых политических дискуссий; местом, где борются за влияние на умы и сердца определённые политические силы, где сталкиваются полярные взгляды на современную и будущую повестку. Одним из центральных при этом является вопрос о сохранении традиций и обычаев как противовес установке на глобализацию. Утрата обычаев, в том числе связанных с винной культурой, воспринимается в этих дискуссиях как опасная для общества тенденция, которая не только может, но и будет иметь отрицательные последствия и для жителей страны, и для её привлекательности для инвесторов и туристов. Культура вина, как и политика, динамична. Она обретает новые черты в общении представителей молодого поколения; воспринимает последние гендерные и «прогрессистские» нормы, — не теряя при этом значения одного из ключевых символов испанской культуры.

**Ключевые слова:** вино, культура, Испания, национальная идентичность, коммуникация, культура кафе, тертулии, общественное пространство, зоны виноградников, сорта вин, традиции, обычаи, наследие

**Для цитирования:** Астахова Е.В. Культура вина на примере Испании // Концепт: философия, религия, культура. — 2021. — Т. 5, № 4. — С. 131–144. <https://doi.org/10.24833/2541-8831-2021-4-20-131-144>

# SPAIN AS A REFERENCE IN WINE CULTURE

Elena V. Astakhova

MGIMO University, Moscow, Russia  
e.v.astakhova@inno.mgimo.ru

**Abstract.** The culture of wine as a traditional drink in the countries of Southern Europe is determined by the geographical, ethnographic, and historical context, at the same time it is associated with national identification. In the case of Spain, wine plays the role of a friendly union, an element of active communication, is a sociocultural behavioral norm. Through the history of wine-making, the key stages of the country's development can be traced: from ancient settlements to the European Union, variety of backgrounds, traditions and religions, etc. adding to the long history of wine on the territory of today's Spain. The theme of wine is reflected in the works of famous Spanish philosophers, writers and artists as a stable tradition, a symbol of community, celebration, creativity, at the same time melancholy and sadness, as a typical Spanish dualism of attitude to life. It is noted that wine was not only viewed as a means of recreation, but also a powerful double-edged social factor, both pacifying and disorganizing. Taverns became people's universities, and cafes with their tertulias became the center of intellectual life. Wine is an important economic component, the vineyard zones cover the whole country, with its main wine-making regions — from Rioja to Jerez — renowned around the world. Hundreds of varieties of wines are produced, which differ in denomination, aging, reputation, and popularity on the world market and with tourists. Spain has a leading position in this area. At present, bars, restaurants, and taverns, as public spaces suitable for big parties and family gatherings alike, have become not only a place of spending one's pastime, but also a platform for political discussions, a place where certain political forces manipulate their influence, where polar views on the current and future agenda are in confrontation: the globalization of the society and cultural unification, or the preservation of unique customs and traditions. Wine culture is dynamic, it manifests itself in a new form in the younger generation, the latest gender and *progressive* norms appear, the simple, down-to-earth consumption characteristic of the *bar culture* displaces the spiritual component. The loss of traditions, including the wine culture, is dangerous for the society. It will have negative consequences for the country, will cause damage to its attractiveness for investors and tourists, and hurt the very image of their motherland the Spanish hold dear. Wine remains an important part of the national heritage, material, and spiritual culture of Spain.

**Keywords:** wine, culture, Spain, national identity, communication, café culture, tertulia, public space, vineyard zones, sort of vines, traditions, customs, heritage

**For citation:** Astakhova, E. V. (2021) 'Spain as a Reference in Wine Culture', *Concept: Philosophy, Religion, Culture*, 5(4), pp. 131–144. (In Russian). doi: <https://doi.org/10.24833/2541-8831-2021-4-20-131-144>

*Вино — это терпение  
Вино — это обещание  
Вино — это дружеский союз  
Флавио, собственник винодельни  
«Дескальсос Вьехос»*

**В**инодельня (по-испански «бodega»<sup>1</sup>) «Дескальсос Вьехос» расположена в старинном монастыре на юге Испании, в окрестностях исторического города Рондо, родины корриды. Здесь с 1998 г. производят авторское вино. Монастырь с его садами, огородами, прудами, источниками в долине реки Тахо, основанный в 1505 г. претерпел множество изменений, оказался впоследствии заброшенным, использовался как склад зерна, служил убежищем бездомным, росписи и внутреннее убранство были утрачены. Новые собственники, выкупив эти земли, провели тщательную реставрацию полуразрушенного здания и всей территории. Неслучайно, что один из владельцев — архитектор по профессии. Он — автор восстановления построек, обновления чудом сохранившихся под слоями краски и известки фресок, всей прилегающей среды. Он же, Флавио Салеси, — производитель коллекционного вина.

Виноградная лоза, посаженная в конце XX в. высоко на холмах — на благоприятной каменистой почве, в окружении естественных парков и оливковых деревьев, — приносит богатые урожаи; а современные технологии позволяют изготавливать эксклюзивные красные и белые вина, но не больше 2000 бутылок в год. Эта *finca* (усадебный дом) — символ значения вина как неотъемлемой части материального наследия и культуры Испании, традиций и менталитета её жителей, «искусства жить» — *arte de vivir* [Астахова, 2014].

Производство и потребление вина — бесконечный для исследования предмет,

который позволяет увидеть образ страны в интересном культурологическом ракурсе. Именно поэтому в этом небольшом эссе будет уместно объединить историко-генетический и историко-описательный метод с аксиологическим и компаративным подходами, реализовав данный синтез как один из видов культурологического анализа. Прежде всего потому, что в южноевропейской культуре, а в нашем случае в Испании, вино — это «объединяющий общество элемент, способ понимания, кто мы такие»<sup>2</sup>. Поднять бокал вина с друзьями, соседями, близкими людьми, стоять часами у стойки бара или на улице рядом с кафе, обсуждая всё на свете, сопровождать вином обед и ужин в кругу семьи или на встрече с деловыми партнерами — норма социального поведения, непереносимая часть повседневной жизни. Вино несёт в себе энергетику, эмоции, определяет состояние души, настроение. С одной стороны — веселье и витальность, а с другой — печаль и меланхолию.

По истории виноделия можно проследить этапы развития страны, узнать особенности климата, присущего той местности, где выращивается виноград. Вино — это произведение искусства, ведь каждый производитель, ухаживая за лозой, собирая урожай, выдерживая вино, вкладывает в эти процессы не только усилия, но и сердце. Ведь вино — вызов, результат эксперимента, который воплощает в себе уникальные вкусовые качества разных сортов винограда. Вино — это всегда своего рода открытие. Как художник не может нарисовать две совершенно одинаковые картины, так и винодел имеет дело с неповторимым опытом: урожай одного года может значительно отличаться от урожая предыдущего.

У каждой бутылки — своя этикетка, и это не только маркетинг, но и творче-

<sup>1</sup> Бodega (исп. bodega) — винный погреб, но этим словом обозначают и само производство вина, винодельческое хозяйство. Есть крупные бodega, а есть и небольшие, семейные. В последние годы среди обеспеченных людей, известных деятелей кино, спорта, моды стало своего рода шиком завести бodega и производить вино для семейного стола и для продажи. Испанская бodega может поразить внешним видом. В этих помещениях нередко устраиваются музыкальные концерты, выставки, проводятся экскурсии с дегустацией. Проектированием сооружений занимаются именитые архитекторы такие, как Фрэнк Гери и Норман Фостер.

<sup>2</sup> Montero R. Encendida loa a los bares // EL PAÍS Semanal. — 2015. — 16 agosto. — URL: [https://elpais.com/elpais/2015/08/14/eps/1439567855\\_971196.html](https://elpais.com/elpais/2015/08/14/eps/1439567855_971196.html)

ство. Пример — этикетки для вина, выполненные Сальвадором Дали [Dalí, 2009; Dalí, 2017]. Кстати, у художников прошлого вино было включено в символический ряд картины: перевёрнутый бокал означал пустоту, потерю, опустошение; чаша с вином — символ причастия, недопитое вино — не до конца прожитая жизнь. Тема вина присутствует на полотнах испанских художников прошлого, от знаменитых «бодегонов» до психологической живописи. Среди обращавшихся к этой теме — такие мастера, как Диего Веласкес («Обед» 1617 г., Эрмитаж; «Триумф Вакха», другое название «Пьяницы», 1629, Музей Прадо), Хосе де Рибера («Любитель выпить» 1637 г., Музей Прадо), Франсиско Гойя («Сбор винограда», 1787 г., Музей Прадо) и многие другие.

Замечательный испанский философ, писатель, культуролог Хосе Ортега-и-Гассет (1883–1955) писал, что вино несёт в себе космическую тайну: «Вино действительно является настолько серьёзной, подлинно космической проблемой, что наше время, в ряду других эпох, тоже не смогло обойти её вниманием, пытаясь по-своему решить её. Задолго до того, как вино стало проблемой для инстанций, управляющих жизнью общества, оно было богом. И в вине, оцепеневший от изумления человек этого первобытного мира, казалось, тоже встречался с некой извечной силой» [Ортега-и-Гассет, 1991: 83].

### Потребление или общение?

Потребление вина в Испании — социокультурная норма, которая подразумевает активную коммуникацию, коллективную беседу. «В этой стране можно прожить без чтения, без радио, без врачей, без театра и кино, но нельзя прожить без того, чтобы не выпить вина в баре и потреться с друзьями», «закройте бары в стране, и будет революция», — говорит герой испанской телевизионной саги<sup>3</sup>. Бар, кафе, таверна — чрезвычайно важные для жите-

лей Испании публичные пространства, где присутствуют осознание общности, дружеского союза и чувство группы [Кабицкий, 2019]. В современных условиях в больших городах длительное пребывание в этих местах в будние дни не всегда возможно, но хотя бы минимальное участие обеспечивается тем, что значительная часть людей завтракает и обедает в кафе, в баре, часто одном и том же, в своем районе — *barrio*, недалеко от дома. Уже с вечера пятницы множество испанцев толпятся у переполненных баров и кафе, идут целыми семьями, с детьми, с бабушками и дедушками. Это продолжается всю субботу, затихая к вечеру воскресенья. С тем, чтобы уже в понедельник с утра снова зайти в бар и выпить кофе. Подобное поведение жителей характерно для всех областей Испании, независимо от того или иного автономного сообщества, региональных национализмов.

Бар — не просто место, где собираются случайные люди, это особый мир, место сбора знакомых и близких людей, где можно обменяться новостями, посмотреть футбол, решить деловые вопросы, пожаловаться на жизнь [Долгова, 2018], «себя показать, и на других посмотреть»<sup>4</sup>, своего рода центр общественной жизни. Любая прогулка или встреча не мыслится без обязательного визита в кафе, к барной стойке, в кондитерскую. Данная устойчивая традиция ни в коей мере не вызывает осуждения, осуждается только злоупотребление. Эти общественные пространства в наше время посещаются в равной степени женщинами и мужчинами, особенно в больших городах. Может быть, только для маленьких городков глухой провинции типичны чисто мужские собрания.

### Вино и кофейная культура: содержательное общение

Культура осмысленного времяпрепровождения, в которой присутствует вино

<sup>3</sup> «Cuéntame cómo pasó — Расскажи мне, как это было», популярный испанский телесериал 2000–н.в. (в январе 2022 премьеры 22 сезона)

<sup>4</sup> Montero R. Encendida loa a los bares // EL PAÍS Semanal. — 2015. — 16 agosto. — URL: [https://elpais.com/el-pais/2015/08/14/eps/1439567855\\_971196.html](https://elpais.com/el-pais/2015/08/14/eps/1439567855_971196.html)

как традиционный напиток, — в баре, кафе, ресторане, — всегда занимала значительное место и время в жизни испанцев. Вот как пишет об образе жизни своего героя, представителя среднего класса, испанский классик Бенито Перес Гальдос (1843–1920) в романе «Фортуната и Хасинта»: «Хуан Пабло Рубин не мыслил своей жизни без того, чтобы не провести полдня или даже весь день в кафе. Он чувствовал бы себя несчастным, если бы работа или какое-то другое занятие заставили его жить иначе... Один или с друзьями размышлял о серьёзных проблемах политики, религии, философии... Само место и его атмосфера были так необходимы для его жизни, что только там он чувствовал полноту своих интеллектуальных и духовных сил» [Pérez Galdós, 1982]. Обмен мнениями шел обо всём — о республике, о монархии, о прогрессе, о политических партиях. В «кофейном» общении сглаживались политические противоречия: «Именно в кафе так ярко блистало это испанское братство, когда республиканец протягивал руку карлисту, а упрямый прогрессист обнимал своего противника из умеренной партии» [Pérez Galdós, 1982].

Василий Боткин (1812–1869) в «Письмах об Испании» также оставил замечательные заметки о любви испанцев к общению в кофейнях: «...каждый верен своей кофейной партии и в каких бы дальних сторонах Мадрида они ни жили, каждый приходит непременно в свою кофейную...» [Боткин, 2012: 162]. Иностранцу легко ознакомиться с положением общественных дел в стране при таком всеобщем расположении к беседе, утверждает автор. «Садитесь в кофейной к любому столу, к любой группе разговаривающих..., смело вмешивайтесь в разговор, ваше присутствие никогда не помешает беседе». И Боткин, и другие путешественники отмечали, что кафе полны людей из разных социальных слоев, в мадридских кафе много женщин «особенно вечером — решительно все столы заняты одними женщинами» [Боткин, 2012: 163].

Все эти черты «барной» и «кофейной» культуры сохраняются и в наши дни. Только темы для обсуждения стали другими, да ещё прибавились совместные просмотры популярных футбольных матчей. Остаётся традиция привязанности к какому-то одному любимому месту, тому самому бару рядом с домом или кафе на центральной площади. Нередки также перемещения (*ir de marcha, hacer estaciones*) из одного бара в другой — *para tapear* (*перекусить*), при этом одни места более популярны, чем другие — *tiene marcha*, т.е. «это место в ходу». «В баре обсуждается и решается всё, здесь делятся радостью, горестями, не скрывают проблемы», — говорит герой популярного испанского телесериала<sup>5</sup>.

### Тертулии как интеллектуальное публичное пространство

Таверна всегда была народным университетом. В испанской литературе существует множество примеров этого феномена [de Unamuno, 1986]. Выдающиеся мыслители Испании были завсегдатями кафе, в которых проводились интеллектуальные тертулии. Испанский писатель Фернандо Диас Плаха, автор знаменитой книги о «семи смертных грехах испанцев», цитирует слова Мигеля де Унамуно, что сама испанская культура родилась в результате бесконечных разговоров в «кофейнях, а не в университетах» [Díaz-Plaja, 2010: 319]. В испанской литературе существует множество примеров подтверждения этого феномена [de Unamuno, 1986].

Толковые словари называют тертулией вид вечерних собраний, которые могут носить литературный, музыкальный или вокальный характер (были тертулии, где обсуждалась, например, тавромахия). Участники тертулий обычно собираются в кафе в определённые дни и часы за чашкой кофе или бокалом вина и в приятной компании обсуждают волнующие их вопросы. Такое толкование верно, но оно не раскрывает всей важности этого понятия

<sup>5</sup> González de la Cuesta J.M. Los vapores del vino en la literatura del Siglo de Oro // Jot Down Cultural Magazine. —2017. — №5 — URL: <https://www.jotdown.es/2017/05/los-vapores-del-vino-la-literatura-del-siglo-oro/>

для испанской культуры и общества. Ведь в испанской истории был период, когда подобные интеллектуальные встречи становились колыбелью рождения новых философских, научных, художественных, творческих идей [Uría González, 1991].

Своими корнями тертулии уходят в Золотой век испанской литературы — XVII в., когда по аналогии с известными литературными салонами во Франции возникли *academias literarias* — литературные академии, своего рода собрания «просвещенных», или тертулии. Время, когда тертулии были особенно популярны в Испании, это конец XIX — первая треть XX в. Названия кафе, где собирались интеллектуалы и театралы, становились нарицательными. Так, *Nuevo Café de Levante* в Мадриде, по словам известного драматурга, поэта и романиста Рамона Валье-Инклана (1866–1936) оказало воздействие на современные литературу и искусство большее, чем два-три университета или академии вместе взятые. В мадридском кафе *Casa Labra*, где проходили острые политические дискуссии, в 1879 г. было принято решение об основании Испанской социалистической рабочей партии — ИСПП (PSOE).

Знаменитые философы, поэты, писатели Испании поколения 1898 г., поколения 1914 г. и поколения 1927 г. не мыслили своей творческой жизни без подобных «праздничных» встреч, сопровождавшихся спорами, обменами мнениями, чтением стихов, обсуждением политических новостей. Собрания не носили агрессивный характер: на тертулиях ценились красноречие, критический ум, острый язык, но одновременно терпимость к чужому мнению. Обычно тертулии вращались вокруг одного центрального известного персонажа, который регулярно посещал конкретное кафе. Тертулии служили также в качестве образовательного центра для молодых участников, которые в неформальной обстановке могли познакомиться со своими кумирами [Uría, 2001].

Сегодня тертулии как интеллектуальный клуб, «интеллектуальная тусовка», практически исчезли из культуры повседневности Испании. Это произошло примерно в середине XX в. и объясняется рядом причин, как историко-политических, так и социально-психологических. В наши дни отдельные испанские интеллектуалы всё ещё собираются на литературные встречи, которые они называют тертулиями, но та особая «развивающая» роль, которую играли тертулии в прошлом, утрачена.

Современные испанцы выбирают совместные походы по барам и ресторанам, основываясь преимущественно на необходимости бытового и релаксационного общения. Возможно потому, что в эпоху консьюмеризма люди вообще мало расположены к интеллектуальным поискам. Испания здесь не исключение.

### Вино и его роль в обществе глазами знаменитых испанских писателей и философов

В эпоху Золотого века испанской империи, расцвета искусств и литературы<sup>6</sup>, тема вина постоянно присутствует не только в произведениях художников, но и в произведениях испанских писателей как отражение нормы социального поведения. Назовём такие известные имена, как Сервантес, Лопе де Вега, Кеведо, Гонгора, Хуан де ля Крус, Тирсо де Молина, Св. Тереса де Хесус и многие другие. Традиционный напиток становится настолько популярным среди всех слоёв общества, что нередко заменяет хлеб: «это пропитание, лечение болезней, развлечение, способ заработать на жизнь, средство поднятия духа, это и грех, и распутство...»<sup>7</sup>. Писатели Золотого века вели острую полемику о пользе и вреде вина, но были солидарны в одном: «вино лилось рекой». Вместе с религией оно стало определяющим фактором повседневной жизни. Молодые и старые, монахи и священники, дворяне и крестьяне, сол-

<sup>6</sup> Некоторые историки обозначают следующие хронологические рамки Золотого века Испании: с 1492 г., года «открытия Америки», до конца XVII в.

<sup>7</sup> González de la Cuesta, 2017



даты и литераторы, мужчины и женщины «выпивали столько вина, что в наши дни это показалось бы чересчур большим излишеством»<sup>8</sup>, — пишет современный критик. Кроме того, вино служило подспорьем в сражениях и морских баталиях. Интересно привести ещё одну цитату о значении этого непереносимого напитка в ту эпоху: «Литература Золотого века оставила нам множество свидетельств того общества, которое жило в постоянном противоречии: принадлежать к могущественной и самой большой империи мира, в то же время с каждым днём убеждаться, что это не приносит никакой выгоды. А что лучше, чем забыться и скрасить жизнь за стаканчиком вина...»<sup>9</sup>. Вся страна жила за счёт богатств от колоний, в развлечениях, в бездумных тратах. Золотой век расцвета испанской империи, по словам писательницы Эмили Пардо Басан (1851–1921) «дезорганизовал наш мозг», заставил почивать на лаврах стал «источником всех последующих политических и интеллектуальных катастроф» [Астахова, 2017: 76].

### Социокультурный феномен *La tabernidad*

Завсегдатаев бара или таверны называют *tabernarios* и даже «прихожанами» — *parroquianos*. Характерный пример: во время знаковой избирательной кампании в Мадриде в мае 2021 г. на фоне связанных с пандемией ограничительных мер правые партии делали ставку на открытие публичного пространства для жителей, и именно *tabernarios*, которых оказалось большинство, поддержали эти силы на выборах. Некоторые левые интеллектуалы обвинили мадридцев в «низкой культуре», коль скоро они голосуют за тех, кто выступает за свободное посещение баров и кафе во время эпидемии коронавируса. И получили ответ: «бар для испанцев — свя-

тое место...». И в самом деле, нередко эти места называют «светской церковью»<sup>10</sup>.

Прочитав слова известной испанской журналистки: «Бар — краеугольный камень испанской культуры. Признаком нашей идентичности являются не фламенко и севильяны, не Страстная неделя, не солнечные пляжи и сиеста, не коррида. Нет, господа, наша идентичность обнаруживает себя в нашей любви к барам. В Испании самая большая плотность этих заведений на душу населения в Европейском союзе. Причём бар не имеет ничего общего с таким явлением, как «забыться в вине», «напиться». Наоборот, туда идут с детьми, там собираются соседи. Мы плачем, если закрываются привычные места в больших городах, это для нас — история»<sup>11</sup>.

### Вино как элемент истории

Самая старая винодельня в Европе находится в Испании, на территории современной провинции Кадис. Это поселение Кастильо де Донья Бланка — *Castillo de Doña Blanca*. В ходе археологических раскопок в 1980–1990 гг. был открыт целый город, обнаружены следы древних языческих храмов, печей и погребов, осколки глиняных чанов и амфор. Культуру возделывания виноградной лозы принесли сюда финикийцы, которые во II тысячелетии до н. э. основали поселение Гадир — *Gadir* (современный Кадис). Именно они распространили эту культуру в Средиземноморье, принесли виноделие в Северную Африку, на Сицилию, в Древнюю Грецию и на юг Пиренейского полуострова.

На каталонском побережье виноградную лозу начали возделывать позже, в VIII в. до н.э. греки [Филлипс, 2004]. Со временем потребление вина становится одним из наиболее значимых культурных символов для разных народов Средиземноморья. Вино занимает важное место в

<sup>8</sup> IBID

<sup>9</sup> IBID

<sup>10</sup> S.E. Díaz Ayuso contesta a Tezanos: «Hola, tabernarios, ¿qué tal lleváis la jornada?» // ABC. — 2021. — 05 mayo. — URL: [https://www.abc.es/espana/abci-diaz-ayuso-contesta-tezanos-hola-tabernarios-llevais-jornada-202105041657\\_noticia.html](https://www.abc.es/espana/abci-diaz-ayuso-contesta-tezanos-hola-tabernarios-llevais-jornada-202105041657_noticia.html)

<sup>11</sup> Montero, 2015.

мифологии и ритуалах этих народов, а впоследствии — и в христианском богослужении (евхаристия).

Достоверно известно, что в античной Греции вино было важным атрибутом общения на пирах. Однако ещё Гераклит заметил, что во «влажной» душе пьяницы остаётся мало огня-разума. Письменные предписания по организации философских симпозиев содержатся в «Законах» Платона, он рекомендует проводить пиры, «имея строгих начальников» (636a – 642b)<sup>12</sup>.

Римляне, появившись на территории современной Испании во 3–2 вв. до н.э., создали здесь крупные винодельческие хозяйства. В I в. н.э. они начали основательно обустраиваться на этой территории, так появились первые римские города — Таррагона (*Tarragona*, римское Таррако — *Tarraco*), которая становится столицей колонии Испания (*Hispania*); Сарагоса (*Zaragoza*, римский *Caesaraugusta*). Римляне прокладывают дороги, возводят мосты и акведуки, часть которых сохранились и поныне. Знаменитая Виа Августа (*Via Augusta*) давала возможность поставлять вино в Рим, как сухопутным путем, так и через основные порты — Малагу, Картагену, Таррагону. Вино заменяло воду прежде всего, по-видимому, из санитарных соображений. Служило оно и медицинским целям. Вскоре земли Иберии стали основным поставщиком вина в Рим.

После распада Римской Империи, в V веке н. э., на территории Испании создается государство вестготов. Они — христиане, и с этого момента здесь начинается новая эра в развитии виноделия (хотя при нашествии варваров большая часть римских виноградников была уничтожена). Христиане отрицают языческих греческих и римских богов вина Диониса и Вакха, вино становится символом крови Христа.

С приходом на полуостров мусульман, то есть с 711 г., развитие виноделия в Испании затормозилось. Правда, в Кордоб-

ском халифате пить вино не запрещалось, однако при винопитии предписывались осмотрительность и мера. Виноградники здесь не вырубали, арабы использовали винный спирт для медицинских целей, а виноградный сок для потребления. С началом Реконкисты выращивание винограда и производство вина стало своего рода актом протеста против арабского владычества. Большое значение в разведении винограда стали играть монастыри, где велись работы по получению новых сортов. Практически каждый монастырь владел виноградником, а монахов называли «отцами виноградарства».

В средние века определились почти все наиболее известные винодельческие регионы Европы, в том числе Испании. Огромную роль в развитии виноделия в Испании сыграл Путь Сантьяго (*Camino de Santiago*), дорога европейских паломников в галисийский город Сантьяго де Компостела. Сотни тысяч паломников из Франции, Италии и других католических стран Европы шли в Галисию, чтобы прикоснуться к мощам апостола Святого Иакова, и по пути пили вино, производимое в прилежащих хозяйствах, вода в колодцах была опасной. По мере освобождения кастильских городов от мусульман, начиная с 1085 г., начинают высаживать виноградную лозу в провинциях Риоха и Рибера дель Дуэро, которые впоследствии станут основными винодельческими территориями. С XII в. виноградники активно культивируются в Каталонии и в районе Хереса. В течение XV в. вино доставляется на Канарские острова, а первые винодельни заработали здесь в конце XV в.

После открытия американских земель с началом активного освоения нового континента миссионеры и конкистадоры везут сюда вино — во время дальних морских путешествий бочки с вином были практически единственным источником жидкости для моряков. Затем европейские сорта

<sup>12</sup> Ортега-и-Гассет в XX в. писал: снимая контроль над разумом, вино открывает творческие горизонты, и человек «думает сердцем». Такое отношение к вину, по его мнению, берёт начало в древности: люди, не обладая достаточным знанием об устройстве мира, искали ответы на свои вопросы в божественных откровениях, которые могло дать вино [Ortega y Gasset, 1991: 83].



винограда начинают выращивать в Перу, Мексике, Аргентине, Чили. В это же время, в конце XV в., открылся экспорт испанского вина в Британию (в основном из Андалусии). XVII – XVIII вв. ознаменовались двумя новациями, важными для виноделия: производители стали использовать герметичную стеклянную тару для транспортировки вина (раньше его хранили в бочках, а в стеклянные бутылки разливали непосредственно перед тем, как поставить на стол).

После прихода к власти в Испании в 1700 г. династии Бурбонов расширяется торговля с Францией, особенно в приграничных районах. Французские виноделы высаживают свои сорта винограда и производят вино в Риохе, Наварре и Каталонии. Они приносят сюда новую культуру виноделия, улучшают технологии производства. В этот период вина Бургундии, Бордо и Шампани становятся очень популярными в Испании и по всей Европе.

Император Карл III (1716–1788), король-просветитель, в 1782 г. открывает винодельню *La Bodega Real Cortijo* в загородном дворце в Аранхуэсе в 40 км от Мадрида, где выращивают виноград и производят вино, которое поставляется к королевскому двору. Эта винодельня существует до сих пор, туда организуются экскурсии с дегустацией.

С XVI века в Испании начинают производить брэнди (коньяк — *coñac*) в зонах Херес — *Jerez* (Кадис), Томельосо — *Tomelloso* (Кастилья Ла Манча) и Пенедес — *Penedès* (Каталония). В 1872 г. в Каталонии, на винодельне Кодорнио (*Codorníu*), была изготовлена первая бутылка игристого вина, испанского шампанского, которое называется Кава (*Cava*). Эта винодельня была открыта ещё в 1551 г. и работает до сих пор.

В 1863 г. из-за «виноградной чумы» — тли филлоксеры, завезённой из США, были уничтожены практически все виноградники в Европе; виноделие Франции, Португалии, Германии, Испании, Швейцарии, Италии оказалось на грани полного уничтожения. Но испанские виноделы спасли положение, перенесли виноград из Южной Америки обратно в Европу. Этот виноград оказался более устойчив к болезням, и через 30 лет лоза была восстановлена.

Полный событиями в истории Испании XX в. сказался и на винодельческой отрасли. Экономический кризис 1920-х гг., диктатура Примо де Ривера (1923–1930), установление республики (1931), опустошительная Гражданская война (1936–1939), франкистский режим, — все эти факторы не способствовали расширению производства вина. Хотя именно в 1930-е гг. происходит официальная географическая регистрация зон по производству вина — Деноминасьон де Орихен (*Denominación de Origen, DO-DO*), первыми были обозначены зоны Херес, Малага и Монтілья, в 1940-е гг. регистрируются Риоха и Таррагона.

Модернизация отрасли начинается с 1960 гг. по мере активизации экономической жизни и постепенного выхода Испании из политической изоляции. После вступления в 1986 г. в Европейский союз в Испанию приходят иностранные инвесторы, и виноделие переживает здесь второе рождение.

### Основные зоны виноградников

В нашу задачу не входит подробное описание технологии виноделия в Испании — оставим это знатокам. Тем не менее, стоит обозначить некоторые общие сведения, которые помогают понять глубину и значимости этой сферы для испанского общества.

По площади виноградников Испания превосходит другие страны Европы, но по объёму производству вина уступает Франции и Италии (что, кроме прочего, объясняется климатическими условиями, не позволяющими получать обильные урожаи — палящее солнце иссушает виноград, оставляя не так много сока).

Сейчас в Испании более 70 зон, где выращивают виноград и производят вино. Самые известные — Риоха (*Rioja*), Вальдепеньяс (*Valdepeñas*), Рибера дель Дуэро (*Ribera del Duero*), Руэда (*Rueda*), Херес (*Jerez*), Риас Байшас (*Rías Baixas*), Пенедес (*Penedès*), Приорато (*Priorato*) [Панов, 2019].

Самые известные виноградники **Риохи** стали востребованными в конце XIX в., когда во Франции свирепствовала фил-

локсера, и испанские виноделы поставляли вино для французского рынка. В наши дни в этом регионе производится огромное количество самых разнообразных вин. Первое «современное» вино Риоха было получено в 1950 г. Самое название «Ла Риоха» на этикетке — это безусловный знак качества. Уровень высшей категории вина — *Denominación de Origen Calificada (DOCa)* впервые был присвоен в 1991 г. именно винам Риохи. Благодаря прекрасно сбалансированным климатическим факторам — умеренная температура и достаточное количество осадков, в регионе производят и белые, и розовые вина, но слава принадлежит красному вину, причём выдержанному в дубовых бочках, и чем дольше, тем выше оно ценится.

**Вальдепеньяс** — старейший из девяти винодельческих районов Кастилии-Ла-Манчи (столица — город Толедо), расположен в центре провинции Сьюдад-Реаль, на центральном плато среди холмов Сьерра Морена, которые не допускают сюда средиземноморские ветры. Климат — резко континентальный, с очень холодной по испанским меркам зимой (ночные температуры до  $-10^{\circ}\text{C}$ ) и знойным летом (до  $+40^{\circ}\text{C}$ ), 300–400 миллиметров осадков в год выпадают в виде дождя преимущественно весной и осенью. Регион знаменит своей древней историей виноделия, которая берёт начало с эпохи римских завоеваний. Знаменитая тинаха<sup>13</sup> — амфора, кувшин, чан, выжжена из глины, иногда объёмом до 10 000–15 000 литров, делается именно там. Производят здесь и вино под названием *Tinaja*, продаётся это вино в глиняных кувшинах. Вальдепеньяс стало в Испании синонимом разливного красного вина, которое ежедневно подают к столу в бесчисленных барах и ресторанах. Когда испанцы, живущие в центральной части страны, заказывают бокал Вальдепеньяса, то они имеют в виду недорогое красное вино. Вина из Вальдепеньяса таким образом — самые традиционные испанские вина. Во многих литературных произведениях, описывающих сцены

былой мадридской жизни, когда простой народ и литературная и артистическая богема толпились и шумели в многочисленных тавернах столицы, упоминаются вина из Вальдепеньяса. Например, в «Мадридских сценах» испанского писателя Месонеро Романоса (1803–1882) есть такая зарисовка: «По мадридской улице Толедо из таверны в таверну вереницами следовали восседающие на серых мулах торговцы из Ла-Манчи, развозящие вина из Вальдепеньяса» [de Mesonero Romanos, Estébanez Calderón, 1978]. После постройки в середине XIX века Королевской железной дороги на юг и открытия движения на участке Вальдепеньяс — Мадрид в столицу почти каждый день уходил поезд, гружённый бочками с вином. В начале XX в., когда филлоксера уничтожила все виноградники в соседних районах, Вальдепеньяс на протяжении многих лет бесперебойно торговал вином из своих подвалов. Запасы были так велики, что их хватило до тех пор, пока посадки не были восстановлены.

В 1932 г. в городе был создан Совет, осуществляющий жёсткий контроль качества производимого вина, которое подтверждается соответствующей этикеткой — *Denominación de Origen (DO)*, т.е. наименование местности производства. В настоящее время почти на всех винодельческих предприятиях прошла модернизация оборудования, внедрён механизированный сбор урожая, позволяющий на огромных территориях снимать виноград в период его максимальной спелости и оптимального соотношения кислоты и сахара, что служит залогом качества будущего вина **Риас Байшас**, что дословно означает «нижние реки» — зона виноделия со статусом категории (*DO*) в Галисии на побережье Атлантики. Несмотря на сравнительно недавнюю регистрацию в 1988 г., район Риас Байшас стремительно обрел популярность благодаря усилиям предприимчивых производителей, сумевших применить современные достижения виноделия и раскрыть потенциал региона с помощью

<sup>13</sup> Tinajas, глиняные ёмкости, использовались для сбраживания винограда ещё древними римлянами. Так боролись с проблемой окисления вина. При таком способе небольшой процент винограда соприкасался с воздухом.

его главного сорта винограда альбариньо (*albariño*).

Винодельческий регион Каталонии, известный во всем мире — это **Пенедес**, где производят ароматные белые вина, каву (игристое вино) и вермут. Вина **Приората** (провинция Таррагона, к югу от Барселоны) — красные на основе сорта гарначи и плотные белые, считаются национальной гордостью, хотя этот винодельческий район стал последним, получившим признание — с 2000 г. имеет в Испании высшую категорию качества — *Denominación d'Origen Qualificada (DOQ)*. Заниматься виноградарством в этой зоне — трудная задача, требующая ручного труда, так как лоза растёт на узких террасах холмов под большим уклоном. «Напитки из камня», так ещё называют вина Приората. И хотя их получали на монастырских винодельнях с XII в., только в 1970-е гг. виноделы-энтузиасты возродили старое производство, которое к XX в. практически перестало существовать.

Особой славой пользуется в Испании каталанский винодел Мигель А. Торрес. Ему удалось сделать из фамилии **Torres** супербренд, самую известную испанскую винную торговую марку в мире. Эта семья в пятом поколении занимается производством вин и бренди, владеет виноградниками по всей Испании, имеет филиалы в США, Чили, экспортирует свои напитки в 150 стран, в том числе в Россию.

Немало виноградников расположено также на юге Испании. Правда, засушливое лето и зима позволяют производить здесь только определённые типы вина. Главный земледельческий регион Андалусии — это **Херес**, который благодаря своему сладкому хересу вошел в мировую винную историю. В Испании существует семь основных разновидностей хереса: Fino, Manzanilla, Pale Cream, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Pedro Ximenes.

Самые южные виноградники Испании — виноградники Лансароте (Канарские острова). Это виноград, который растёт на вулканической почве в кратерах остывшего вулкана. На этих чёрных плодородных землях выращивают сладкие сорта винограда,

которые дают душистые красные вина и золотистые белые. В Испании выращивают более 600 сортов винограда, но только 20 сортов составляют 80% винодельческой продукции страны. Информацию о сортах, типах и обозначении вин можно найти в справочной литературе. Однако с культурологической точки зрения интерес представляет не только сухие факты, связанные с производством вина, но и отношение к ним знаковых персон испанской культуры. Известно например, что Сальвадор Дали создал свою квалификацию вин, различая их не по сортам винограда или регионам производства, а по ощущениям и эмоциям: вина радости, пурпурные вина, вина эстетики, вина рассвета, вина чувственности, вина щедрости, вина света, вина фривольности, вина вуали [Dali, 2017].

### Vendimia — праздник сбора винограда

Осенью по всей Испании празднуют **вендимию** — ежегодный красочный праздник вина. Обычно он приурочен ко дню святого покровителя той или иной местности [Кожановский, 2006]. Сезон сбора винограда начинается в сентябре, на неделю раньше или позже, в зависимости от погоды, и продолжается около месяца. Большинство регионов страны празднуют Вендимию 21 сентября, в день Святого Матфея. А в самом южном районе — городе Херес-дела-Фронтера (Андалусия) — фиеста начинается 8 сентября, в день Рождества Богородицы, и проходит три недели. Сопровождается фестивалем концертами, танцами, боями быков, конными бегами, выборами королевы праздника. Главное действо — шествие с особым ритуалом, специально подготовленными костюмами, белыми с синими шарфами, символизирующими мелкие грунты региона и голубое небо.

В церемонию праздника входит также Благословление винограда, которое происходит в воскресенье в Соборной церкви города. После благословления священника хор начинает петь, а королева высыпает корзину винограда в так называемый лагар<sup>14</sup>. Четверо мужчин под колокольный

<sup>14</sup> *Lagar* — традиционный деревянный пресс для вина.

звон давят виноград ногами. Идёт дегустация виноградного сусла из ягод нового урожая. Местные жители выпускают в небо голубей, и с этого момента официально стартует новый винный сезон. Празднование вендимии в Риохе, в её центре — городе Лоргоньо, — является праздником национального значения. Похожие праздники проходят во всех винодельческих провинциях, отличаясь лишь отдельными творческими элементами при строгим соблюдении старых обычаев. Главное, что в них участвуют все жители города, а туристы наслаждаются зрелищем и вином.

### Динамика культуры вина. Ботельон

Новой моделью молодежного поведения и проведения досуга стал в современной Испании ботельон (*botellón*) [Астахова, 2017], когда сотни и даже тысячи молодых людей собираются на площадях и в парках в выходные дни для общения. Они пьют пиво и другие алкогольные напитки, купленные заранее в супермаркете. Не вино, которое молодежь нередко считает снобистским напитком, а пиво становится доминирующим напитком молодого поколения. Пиво представляется более демократичным: доступно по цене, удобно для распития, модно, наконец, это — часть глобальной культуры потребления.

Молодые люди и подростки собираются днём, всегда на свежем воздухе, и общение продолжается до раннего утра, чему в немалой степени способствует благоприятный климат. Эта *мовида* («тусовка», «движуха») занимает особое место в социальном поведении. В некоторых городах в конце недели на центральных площадях концентрируются до нескольких тысяч молодых людей. Места этих встреч стали именоваться *ботельодромы* (*botellódromos*). Договариваться о встречах принято через социальные сети. Иногда эти многочисленные собрания кончаются стычками, актами вандализма, что стало особенно заметно во время санитарных ограничений, связанных с пандемией.

В ботельоне, новом социальном феномене, отражаются многие факторы: потеря молодым поколением ценностных ориен-

таций, усугубленная кризисом, сложное экономическое положение в их семьях, а отсюда и отсутствие возможностей проводить время в кафе или ресторане из-за дороговизны. Сюда же относятся стремление не чувствовать себя выключенными из сложившейся картины современного мира, где молодежь потеряла свои активные позиции и разочарована в будущем, а также неистребимое желание развлекаться.

\* \* \*

Вино — один из важнейших культурных символов Испании. Этот символ стал не только социальным институтом, но также обозначил этапы истории страны, маркировал процессы в развитии национальной литературы, живописи и философской мысли. Культура вина в Испании подвержена динамике, как и всё испанское общество. Наиболее заметна революция в отношении гендерных традиций — бары, таверны, кафе наравне посещают женщины и мужчины. Одновременно эти публичные пространства активно используются различными политическими силами для продвижения своих идей, манипуляции общественным мнением, о чём свидетельствуют события последних лет. Острые политические дискуссии по кризисным проблемам, которые волнуют испанское общество, нередко зарождаются именно в этих публичных пространствах. Здесь сталкиваются полярные взгляды на современную и будущую повестку, формируется отношение групп населения к важнейшим вопросам ценностного выбора. Примером такой повестки может служить вопрос о приверженности идее универсализации культуры как антитеза оппонентам, выступающим за сохранение национальных, региональных и локальных культурных традиций. Исследование «кейса вина» подтверждает: несмотря на универсализацию, присущую многим современным обществам, испанцы в целом сохраняют приверженность национальным традициям, связанным с вином. В том числе потому, что и жители, и власти прекрасно понимают: утратив эти традиции, страна перестанет быть привлекательной и для инвесторов, и для туристов. Жажда постоянного обще-

ния, стремление «быть в группе», участие в совместных делах, семейная привязанность к какому-либо одному месту, желание отдохнуть от повседневных забот и погрузиться в праздничное состояние продолжают поддерживать дух особой культуры времяпрепровождения, в которой вино играет особую роль. Вместе с тем, в настоящее время этот «божественный напиток» приобрёл более «материальное» обличье. Ушли в прошлое интеллектуальные терту-

лии с их ярким просветительским импульсом. Сегодня доминирует барная культура, которая носит преимущественно бытовой (релаксационный и потребительский) характер. Однако, несмотря эти специфические изменения, а также на активное присутствие в культуре общения испанцев других напитков, вино по-прежнему остаётся важной частью национальной самоидентификации.

### Список литературы:

- Астахова Е.В. Испания как метафора. — Москва: МГИМО-Университет, 2017. — 274 с.
- Астахова Е.В. Праздник в национально-культурном мировидении Испании // Вестник МГИМО-Университета. — 2014. — № 2. — С. 285–298. <https://doi.org/10.24833/2071-8160-2014-2-35-285-298>
- Долгова Т.В. Традиции и культура питания современных итальянцев как аспект межкультурной коммуникации // Наука о человеке: гуманитарные исследования. — 2018. — № 1(31). — С. 37–43. <https://doi.org/10.17238/issn1998-5320.2018.31.37>
- Кабицкий М. Е. Традиционные напитки и общественные пространства. Опыт изучения в Южной Европе // Традиционная культура. — 2019. — Т. 20, № 3. — С. 131–138. <https://doi.org/10.26158/TK.2019.20.3.011>
- Кожановский А.Н. Быть испанцем... — Москва: АСТ, 2006. — 320 с.
- Ортега-и-Гассет Х. Три картины о вине // Эстетика. Философия культуры. — Москва: Искусство, 1991. — С. 82–91.
- Панов А.Н. Книга о вине. Подробно о вине для гурманов и ценителей. — Москва: Абрис/Олма, 2019. — 256 с.
- Боткин В.П. Письма об Испании // Русские в Испании. Книга первая. Век XVII – XIX. — Москва: Центр книги Рудомино, 2012. — С. 160–184.
- Филлипс Р. История вина. — Москва: Эксмо, 2004. — 416 с.
- Dalí S. Diario de un genio. — Barcelona: Tusquets Editores, 2009. — 352p.
- Dalí S. Los vinos de Gala. — Köln: Taschen, 2017. — 296 p.
- de Mesonero Romanos R., Estébanez Calderón S. Escenas matritenses. — Madrid: Círculo de Amigos de la Historia, 1978. — 283 p.
- de Unamuno M. Obras selectas. Civilización y cultura. — Madrid: Biblioteca Nueva, 1986. — 1142 p.
- Díaz-Plaja F. El español y los siete pecados capitales. — Madrid: Alianza Editorial, S.A., 2010. — 320 p.
- Ortega y Gasset J. Estudios sobre el amor. — Madrid: EDAF, 1995. — 184 p.
- Pérez Galdós B. Fortunata y Jacinta. — Madrid: Ediciones Orbis, S.A., 1982. — 826 p.
- Uría González J. La taberna en Asturias a principios del siglo XX. Notas para su estudio // Historia contemporánea. — 1991. — № 5. — Pp. 53–72. <https://doi.org/10.1387/hc.19307>
- Uría J. Lugares para el ocio. Espacio público y espacios recreativos en la Restauración española // Historia social. — 2001. — № 41. — Pp. 89–112.

### References:

- Astakhova, E. V. (2014) 'The Concept of Fiesta in Spanish National and Cultural Vision of the World', *MGIMO Review of International Relations*, (2), pp. 285–298. (In Russian). <https://doi.org/10.24833/2071-8160-2014-2-35-285-298>



- Astakhova, E.V. (2017) *Ispaniia kak metafora. [Spain as a Metaphor]*. Moscow: MGIMO-Universitet Publ. (In Russian).
- Botkin V.P. (2012) 'Pis'ma ob Ispanii [Letters from Spain]', in *Russkie v Ispanii. Kniga pervaiia. Vek XVII – XIX [Russians in Spain. Book 1. 17 – 19th centuries]*. Moscow: Tsentr knigi Rudomino Publ., pp. 160–184 (In Russian).
- Dalí, S. (2009) *Diario de un genio*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Dalí, S. (2017) *Los vinos de Gala*. Köln: Taschen.
- de Mesonero Romanos, R., Estébanez Calderón, S. (1978) *Escenas matritenses*. Madrid: Círculo de Amigos de la Historia.
- de Occidente, pp. 50–58. (Russ. ed.: (1991) 'Tri kartiny o vine', in *Estetika. Filosofiiia kul'tury*, Moscow: Iskusstvo Publ., pp. 82–91.)
- de Unamuno, M. (1986) *Obras selectas. Civilización y cultura*. Madrid: Biblioteca Nueva.
- Díaz-Plaja, F. (2010) *El español y los siete pecados capitales*. Madrid: Alianza Editorial, S.A.
- Dolgova, T. V. (2018) 'Modern Italian Traditions and Food Culture as an Intercultural Communication', *Science of the Person: Humanitarian Researches*, 1(31), pp. 37–43. (In Russian). <https://doi.org/10.17238/issn1998-5320.2018.31.37>
- Kabitskiy M. Ye. (2019) 'Traditional drinks and public spaces: an investigation of Southern Europe', *Traditional culture*, 20(3), pp. 131–138. (In Russian). <https://doi.org/10.26158/TK.2019.20.3.011>
- Kozhanovsky, A. N. (2006) *Byt' ispansem... [Being a Spaniard...]*, Moscow: ACT Publ. (In Russian).
- Ortega y Gasset, J. (1957) 'Tres cuadros del vino', in *Obras Completas. Vol. 2*, Madrid: Revista
- Ortega y Gasset, J. (1995) *Estudios sobre el amor*. Madrid: EDAF.
- Panov, A. N. (2019) *Kniga o vine. Podrobno o vine dlia gurmanov i tsenitelei [Book about wine. In-depth about wine for gourmets and connoisseurs]*, Moscow: Abric/Olma Publ. (In Russian).
- Pérez Galdós, B. (1982) *Fortunata y Jacinta*. Madrid: Ediciones Orbis. S.A.
- Phillips, R. (2000) *A short history of wine*, New York: Ecco. (Russ. ed.: (2004) *Istoriia vina. [History of wine]*. Moscow: Eksmo Publ.).
- Uría González, J. (1991) 'La taberna en Asturias a principios del siglo XX. Notas para su estudio', *Historia contemporánea*, (5), pp. 53–72. <https://doi.org/10.1387/hc.19307>
- Uría, J. (2001) 'Lugares para el ocio. Espacio público y espacios recreativos en la Restauración española', *Historia social*, (41), pp. 89–112.

### Информация об авторах

**Елена Васильевна Астахова** — кандидат исторических наук, доцент, доцент кафедры испанского языка МГИМО МИД России, 119454, Москва, проспект Вернадского, 76 (Россия)

**Конфликт интересов.** Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.

### Information about the authors

**Elena V. Astakhova** — PhD in History, Docent, Associate Professor of the Spanish Language Department, MGIMO University, 76, Prospect Vernadskogo, Moscow, Russia, 119454 (Russia)

**Conflicts of interest.** The author declares absence of conflicts of interest.

Статья поступила в редакцию 18.08.2021; одобрена после рецензирования 20.10.2021; принята к публикации

The article was submitted 18.08.2021; approved after reviewing 20.10.2021; accepted for publication