

Французские швейцарцы были реформатами, немецкие — лютеранами. Церковь в колонии была, однако, общая — *Le Temple de Frinite*. При ее постройке в середине XIX в. велись длинные и бурные переговоры о том, следует на колокольне поместить петуха или крест. В результате этих переговоров решили поставить крест, а на кресте — большого расцвеченного петуха в человеческий рост, что является редкостью.

С интересом просматривается дело о реформатском пасторе колонии Шабо Франсуа Луи Бюньоне, хранящееся в ГАОО. Оно содержит переписку Попечительного комитета по жалобе шабских колонистов на тамошнего пастора Бюньона, на его недостойное поведение: угрозы изгнания и высылки за границу недовольных им, неисполнение учительской должности, отказ крестить детей без особенной платы, насильственное обращение из православного и лютеранского вероисповедания в реформатское, недостойное поведение с бывшей супругой, самоуправство, моральное разложение, занятие экстрасенсорикой и др.

Бюньон был отстранен от занимаемой должности в связи с потерей доверия и уважения прихожан, несмотря на неосновательность одних обвинений и недостаточную доказанность других. Шабские прихожане-реформаты были временно присоединены к Одесскому реформатскому приходу, а прихожане-лютеране — к Либентальскому евангелическо-лютеранскому. На время проведения следствия Бюньону было назначено место жительства в г. Аккермане под присмотром тамошней полиции. Однако пастор самовольно выехал с семьей из колонии Шабо и, прибыв в шотландскую колонию Карос в Ставропольской губернии, выполнял там должность пастора, а впоследствии и в Усткулалинском приходе в Саратовской губернии без надлежащего разрешения. Бюньон был взят под стражу и препровожден в Одессу, откуда ему удалось бежать. На Бюньона был объявлен розыск по Бессарабской области, однако ему удалось выехать в Швейцарию. Бюньону был запрещен въезд в Россию по требованию министра внутренних дел.

Дело содержит также письма Ф.Л. Бюньона в Попечительный комитет, Санкт-Петербургскую евангелическо-лютеранскую консисторию, Шабский церковный совет, своим прихожанам (подлинники и копии), прошения прихожан, др.

*Окончание. Начало в кн. 30.

Основными занятиями колонистов были виноградарство, виноделие и садоводство. Колония Шабо была одним из крупных очагов виноградарства, виноделия и плодоводства на Юге Бессарабии. Колонисты старались расширять площади виноградников. Л.В. Тардан в своих письмах к графу М.С. Воронцову просил о выделении новых виноградников для вновь прибывших семей и отмечал, что благодаря употреблению вина в колонии нет ни единого больного.

В конце 1825 г. у швейцарцев было уже 104 тыс. виноградных лоз. Особенно выделялась семья Л.В. Тардана, имевшая 25 тыс. лоз. Кроме виноградников у колонистов Шабо были плодовые сады, в которых росли сливы, вишни, яблоки, груши, шелковица, орешник. В безлесной местности им приходилось насаждать также ивы и тополя. К 1825 г. колонисты посадили 1819 деревьев и кустов разного рода.

Их опыт и знания не замедлили сказаться на количестве и качестве продукции. В 1825 г. они получили 2415 ведер вина, в среднем по 161 ведру на хозяйство. Швейцарцы тщательно отбирали виноград, удаляя незрелые и гнилые ягоды, применяли хорошие прессы и прочий инвентарь. Часть продукции винодели отделили для продажи, причем их вино уже в 1826 г. продавалось по 5 руб. за ведро. Высокую цену 1826 г. И.Н. Инзов связывал с повышением качества шабских вин (окрестные жители, по его сведениям, в том же году выручили только по 1-2 руб. за ведро).

В статистическом обозрении колоний иностранных поселенцев в Новороссийском крае ведомства Бессарабской конторы иностранных поселенцев за 1830 г. указано, что колонисты имеют до 224 тыс. виноградных лоз, в 1828 г. выделано 4930 ведер вина. В их садах находится 5256 фруктовых, 1068 лесных и 185 тутовых деревьев. Такие же сведения имеются и в ГАОО. Наибольшее количество виноградных лоз было у Л.В. Тардана (100 тыс.), Жана-Пьера Мейо (50 тыс.) и Марка Тардана (25 тыс.); наибольшее количество выделанного вина в 1828 г. — у Л.В. Тардана (400 ведер), Жана Луи Гери и Георга Тестю (500 ведер), Якоба Самуэля Шевалле и Жана-Пьера Мейо (400 ведер); наибольшее количество фруктовых, лесных и тутовых деревьев — у Л.В. Тардана (3317 деревьев), Марка Тардана (2441 деревьев), Георга Тестю (210 деревьев), Шарля Гранжана (125 деревьев). Побывавший в Шабо в 1853 г. профессор Горыгорецкого земледельческого института Э. Рего писал в отчете о поездке: "В Шабо каждый колонист имеет под виноградником от 2 до 6 десятин земли и получает до 1000 ведер вина, которое продается по 1 руб. серебром за ведро".

К 1871 г. в колонии насчитывалось до 3 млн. кустов и добывалось вина более 90 тыс. ведер. Всего в Аккерманском районе и колонии Шабо производство вина достигло 1 млн. ведер.

Отдельные колонисты владели крупными виноградниками (по 20-50 дес.). Так, Коре сосредоточил в своих руках 80 дес. земли. В благоприятные годы он производил около 3 тыс. ведер вина и сбывал его через собственный погреб в Одессе.

"Было время, когда в Одессе знали, любили и пели песни Беранже. Не только по-русски, но и по-французски. Проходя по Дерibasовской вечером мимо дома Черепенникова, можно было услышать раздававшиеся снизу, из французского погреба шабских вин Коре, звучные мужественные голоса, стройным хором исполнявшие застольные песни французского народного поэта. Запевалой был сам Коре, чудным и, как выражаются французы, горячим голосом — баритоном, а подхватывали припев всегдашатаи погреба Сирьяк, Аллар, Карет, Рено и другие.

Вино было хорошее, неподдельное, дешевое. И песни разливались в погребе так же свободно и душевно, как лилось вино. Винный запах прохладного погреба..."

В 1862 году И.В. Коре Императорским обществом сельского хозяйства Южной России был присужден серебряный кубок за представленные им на выставку вина.

Наиболее уважаемыми и образованными среди колонистов были семьи Тардана (Л.В. Тардан стал членом масонской ложи "Овидий" в Кишиневе в 1821 г.) и Доньи, сумевшими привить своим потомкам любовь к краю, ставшему их второй родиной. Из этих семей вышли такие опытные мастера виноградарства и виноделия, как Шарль Тардан (сын Луи-Венсана Тардана) и Давид Донья. Луи Тардан и его сын Шарль Тардан много и упорно трудились — были строителями и землемерами, механиками, садовниками, виноградарями, виноделами. Известное Общество сельского хозяйства Южной России, издававшее ежегодно свои труды, избрало Л.В. Тардана в 1829 г. своим действительным членом.

Шарль Тардан учился виноградарскому делу в Швейцарии. К нему как к лучшему из местных виноделов присылались ученики. В 1847 г. на выставке в Кишиневе его вина были признаны лучшими. В 1832 г. в г. Аккермане было открыто училище виноделия, превратившееся спустя три года в опытно-показательное хозяйство, которым ведал Ш. Тардан. Ш. Тардан выписывал сорта винограда и из Швейцарии. Позже, в 1909 г., вблизи Кишинева был организован Костюженский опытно-показатель-

ный сад, где имелась коллекция новых молдавских и зарубежных сортов винограда — так называемая "Французская коллекция".

Особенно следует отметить и печатные работы Ш. Тардана, много лет посвятившего изучению и развитию виноградарства Бессарабии и прилегающих к ней районов. В 1853, 1855 и 1862 гг. его труды печатались в "Записках Общества сельского хозяйства Южной России" и, кроме того, были изданы в Одессе в 1854, 1862, 1874 гг. под названием "Виноградарство и виноделие с пояснительными рисунками". Это первое по времени обстоятельное руководство по виноградарству для районов современной Молдавии и Юга Украины содержало много описательного материала и практических советов, составленных на основании большого жизненного опыта автора и знакомства его со специальной литературой и виноградарством других стран.

Секретарь Императорского общества сельского хозяйства Южной России докладывал его совету: "...Важное значение виноградарства в довольно обширной части Новороссийского края дает высокую цену... руководству и, тем более, что подобного по этой ветви промышленности до сих пор нет на русском языке — руководства разумного, применительного к здешнему краю, просто изложенного и поясненного чертежами от г. Тардана... уже более 10 лет занимающегося возделыванием винограда и виноделием, вполне можно ожидать хорошего руководства. По суду многих знатоков дела, сады г. Тардана одни из лучших во всей юго-западной части Новороссии. Кроме этого, хорошее мнение об этом хозяине подтверждается 4 медалями, данными ему на выставках за виноградные произведения и приговором Аккерманского общества".

В предисловии к своему исследованию Ш. Тардан писал: "Двадцать лет, как я оставил Швейцарию, мою родину, и поселился в тебе, благодатный Юг благословенной России. И ты принял меня как родного, предложил мне все, чем пользуются твои собственные дети, — дети великой и славной земли русской.

Поверь, что все это я глубоко чувствую и перед целым светом говорю, что нигде я не был так счастлив, как под твоим гостеприимным кровом. Я научил и детей моих чувствовать твои благоденствия, молиться за тебя, за твоё благоденствие и уверен, что и они вечно будут преданы тебе, как твои родные дети, и никогда не встретишь в их числе тех неблагодарных, которых ты радушно принимала, кормила, обогатила, — и они так мало ценят доброе... Чем же я могу отблагодарить тебя, вторая, более ценная моя родина!.. Ничем... Вот несколько опытов по одной отрасли сельской про-

мышленности — первого источника твоего благосостояния; я собирал их несколько лет и, может быть, в числе их есть такие, которые не всем известны. Осчастливь же меня еще раз — позволь передать их тебе как знак моей глубокой благодарности за все твое доброе, как искреннейшее желание дать что-нибудь на твою пользу".

По свидетельству специалиста в области истории быта старой Одессы О.И. Губаря, первый виноторговый магазин Карла Ивановича Тардана помещался на Новом базаре, в доме купца Великанова. Шабские вина по цене от полутора до трех рублей серебром за ведро в середине 1850-х гг. реализовывались и в старейшем винном подвале при доме Прокопеуса, на пересечении Екатерининской и Греческой улиц (дом, именуемый в народе "Два Карла"). После кончины К.И. Тардана (1856 г.) его супруга продолжила продажу вин в этом заведении. Тогда же Карл Маркович Тардан открыл при магазине в доме Великанова погреб гуртовой и мелочной торговли шабскими и аккерманскими винами.

В 1860-е гг. эти вина продавались в большинстве ренсковых погребов Одессы (на Александровском проспекте, Екатерининской, Греческой, в Красном переулке, на базарах и т. д.) по цене два рубля за ведро красного и полтора — за ведро белого. Молодые вина можно было купить даже от 70 копеек до 1 рубля 20 копеек, по 12 копеек за кварту, и они широко потреблялись простонародьем. До второй половины 1860-х гг. это была почти исключительно продажа на розлив, и лишь с этого времени понемногу началась бутыллизация, после чего шабские, аккерманские, бессарабские, одесские вина появились даже в гостиницах, ресторациях, буфетах. В 1870-1880-х гг. недорогие натуральные вина местного производства становятся неизменными в рационе практически всех слоев горожан, и только в пасхальные и рождественские дни шабское, аккерманское, манзырское, одесское сменяются на столе лафитом и сотерном.

Имена многих виноделов Шабо были известны и знамениты по всей России, в том числе и в Петербурге. Так, Давид Доньи славился изготовлением шампанских вин. Жил в Шабо и знаменитый на всю Европу винодел Андре Ансельм, выводил новые сорта винограда, которые сегодня ценятся наравне, а некоторые даже выше знаменитых французских шампанских сортов. Здание, в котором он жил, напоминало замок, оно было сфотографировано в 1895 г. и помещено в парижском журнале. Сейчас в нем располагается костно-туберкулезный санаторий.

В колонию были завезены из Крыма и из-за границы ценные европейские сорта каберне — совиньон, рислинг, мускат, пино серый, пино чер-

ный, шасла, мадлен анжевин и др. Среди них особенно славился местный сорт альварна, содержащий значительное количество глюкозы. Сведения о целебных свойствах некоторых сортов шабского винограда стали известны в первой половине XIX в. далеко за пределами Шабо. Предприимчивые хозяева построили здесь дачи и сдавали их больным, приезжавшим на лечение. В числе многих курортников в течение 20 дней, с 19 августа по 8 сентября 1891 г., в Шабо отдыхала и лечилась выдающаяся украинская поэтесса Леся Украинка. Жила она в доме Елизаветы Ивановны Тардан — внучки Луи-Венсана Тардана. Отсюда писала она в письме к матери Олене Пчелке о том, что у нее в Шабо побывал великий украинский композитор Н.В. Лысенко с семьей знаменитого библиографа из Одессы М.Ф. Комарова. Шабо привлекало внимание многих известных людей и встречало Адама Мицкевича, великого композитора Мыколу Лысенко, классиков украинской литературы И. Нечуя-Левицкого и Михаила Коцюбинского, корифеев украинской сцены, братьев Тобилевичей, И. Карпенко-Карого, П. Саксаганского, М. Садовского.

Колонисты Шабо занимались также рыбной ловлей, сыроварением, развитием шелковицы. Женщины были заняты рукоделием — вязанием и вышиванием. В часы отдыха швейцарцы музицировали, они любили музыку и знали в ней толк: шабский духовой оркестр по праву считался лучшим в уезде; играли в национальную французскую игру *jeu de boule*. Старшее поколение увлекалось разновидностью *jeu de boule-cochonnet*, которую по-русски называли "свинка". Известный писатель и этнограф А.С. Афанасьев-Чужбинский отмечал: "Может быть, покажется странным, но я не могу не сказать, что, по крайней мере, для меня колония Шаба гораздо лучше Аккермана; за одну ее улицу, обстроенную красивыми домиками, усаженную громадными белыми акациями, а далее утонувшую в садах, наполненных цветами, я не взял бы целого уездного городка с его уродливыми строениями и жалкими провинциальными затеями... У Тардана есть бочонки десятилетних и более вин, которые держатся не для продажи: таким вином не стыдно бы угостить какого угодно знатока и любителя. Крымские вина, по моему мнению, далеко уступают бессарабским, собственно приготавливаемым в Шабо. Тарданы непрерывно улучшают лозы, ездят за границу и не отстают от современного состояния виноделия. Я убежден, что если бы ближайшие местности знали о шабских винах, они бросили бы разную мерзость, которую привозят из-за границы под именем вин дешевых (разумеется, сравнительно) и охотно пили бы бессарабское вино, стоящее значительно дешевле..."

Власти заботились о благоустройстве колонии. В связи с 25-летием основания колонии Попечительным комитетом были даны предписания Шабскому сельскому приказу от 18 января 1847 г.: "...Попечительный комитет... строго подтверждает сельскому приказу позаботиться принятием решительных мер к приведению колонии в тот вид и устройство, каких должно ожидать от каждого благоустроенного общества..."

Все жители Шабо проходили начальное четырехклассное обучение, многие имели среднее образование. Со времени переселения сюда немецких колонистов обязательными были французский и немецкие языки, основные предметы в церковно-приходской школе преподавались на русском языке. Церковноприходская четырехклассная школа была основана в Шабо еще в 1829 г. (*ecole paroissiale*), она насчитывала, по ведомости о количестве школ, учеников и учителей на 12 февраля 1830 г., 30 учеников и 1 учителя. В дальнейшем была построена гимназия, но лишь с 1842 г. в ней появились профессиональные преподаватели, сперва немцы, позже — представители обеих национальностей. Одним из специалистов, приглашенных из Швейцарии, был Жорж Жиро (Georges Girod), преподававший с 1892 г. и сыгравший большую роль в сохранении швейцарцами родного языка, который чем дальше, тем больше забывался, несмотря на то, что колонисты поддерживали все время связь с родиной, некоторые ездили в Швейцарию.

С 60-х годов с общего согласия колонистов в школе было введено обязательное преподавание русского языка.

К 100-летию основания колонии (1922 г.) большинство колонистов уже плохо владели родным языком и в разговоре, начатом по-французски или по-немецки, охотно переходили на русский. К этому времени лишь только 12 семейств полностью сохраняли родной язык в домашнем обиходе.

Период истории колонии с 1872 по 1905 г. характеризуется постепенным переходом ее в русло общегосударственной жизни. В 1877 г. на колонию распространяется обязательная воинская повинность. Утвержденные летом 1871 г. "Правила о поземельном устройстве колонистов" лишили швейцарцев всех прав и преимуществ, предоставленных иностранцам в Новороссийских губерниях и в Бессарабии указом от 29 декабря 1819 года. Спустя четыре года на Шабо было распространено "Городовое положение от 16 июня 1870 года", в соответствии с ним на смену прежнему общественному управлению пришли посадский голова с его помощником и секретарем. Процесс расслоения в среде колонистов ускорился.

Революция 1905 г. и последующее десятилетие — третий период, в тече-

ние которого отмеченный социально-экономический процесс ширится и углубляется. Четвертый открывается мировой войной, за нею последовала революция 1917 г. и переход Бессарабии, а вместе с ней и Шабо, к Румынии.

В 20-е годы XX в. Шабо представляло собою поселение, насчитывавшее 211 семей, из которых 30 — швейцарцы, что составляло 100 человек, добрая половина которых были немцы. Всего домов в 1923 г. было 144, из них 8 принадлежали обществу, и 136 — индивидуальным владельцам. Среди последних 9 русских фамилий. В 1940 г. осенью по договоренности с правительством СССР большая часть колонистов покинула с. Шабо. Осталось лишь несколько семей.

До наших дней сохранились лишь потомки Тевеназа, Доньи, Майер (Лоран). В Шабо сохранились следы бывшей колонии: архитектурные памятники в виде определенного типа домов, отличающихся от домов коренного населения Шабо. Это просторные высокие длинные здания, часто из красного кирпича, большинство которых было разрушено во время войны; предметы, связанные с виноградным делом и виноделием, отличные от местных орудий по форме и названиям.

По замечанию крупного советского историка Е.И. Дружининой, исследователь Южной Украины не может пройти мимо этой горстки швейцарцев, прибывших в Россию с берегов Женевского озера, так как в хозяйственной жизни края она сыграла очень крупную роль. Самые опытные виноградари Западной Европы, поселившись на месте заброшенных садов на Днестровском лимане, заложили основу образцового виноградарства и виноделия, способствовали распространению лучших сортов винограда в Бессарабии и Новороссии, передали свой опыт поселившимся в Буджаке украинцам, русским, молдаванам, немцам и др., прославились как отличные виноградари и виноделы.

В 1996 г. в Швейцарии экспонировалась необычная выставка "Шабо — швейцарское поселение в Украине". Она открылась в историческом музее города Монтре — известного туристического и культурного центра на побережье Женевского озера — и отражала историю нескольких поколений швейцарских виноделов Шабо. Экспонаты были представлены Белгород-Днестровским краеведческим музеем и отражали повседневную жизнь колонии с 1822 по 1844 г. — книги записи актов гражданского состояния, официальная и частная переписка, многочисленные фотографии. Успех выставки стал свидетельством возрастающего интереса к Украине и развития украинно-швейцарских культурных отношений.

Сейчас с. Шабо одно из известнейших виноградарям Европы мест, где

в уникальных климатических условиях на песчаных почвах, овеваемых ароматами украинской степи и морского бриза, на протяжении уже нескольких веков возделывается изумительный дар природы — виноградная лоза. Со времен швейцарских колонистов здесь свято соблюдаются древние традиции виноградарства.

Переломным моментом стал 2003 год: вместе со сменой формы собственности началось возрождение былых традиций.

В мае 2004 г. рядом со знаменитыми шабскими хранилищами выросли корпуса современного "Винзавода Шабо". Так в 2004 году на рынке украинского виноделия появилось настоящее "Шабо" из самого Шабо. "Промышленно-торговая компания Шабо" — это образец компании полного цикла производства, где производитель конечного продукта несет ответственность за каждый этап технологического процесса: от выращивания винограда, создания и хранения элитных виноматериалов до производства натурального высококачественного продукта — вина под торговой маркой "Шабо".

Руководством компании (генеральный директор Э.Ж. Иукурдзе) предприняты все меры для совершенствования культивирования — были высажены чистосортные европейские сорта винограда. Из Европы завезены саженцы клоновой селекции. Клон — это лучший индивидуум, выделенный из основного сорта и размноженный в потомстве, — то есть все представители этого потомства имеют один генотип. Все растения, полученные таким образом, совершенно идентичны. В результате подобной селекции в конкретном саженце аккумулируются лучшие качества того или иного сорта. Поведение каждого куста предсказуемо, а это позволяет с высокой точностью прогнозировать урожай, что очень важно для качества вина.

Сегодня "Компания Шабо" как исключительный владелец прав на торговую марку "Шабо" является ярким примером современного винодельческого комплекса с полным циклом производства. Уникальные почвы, собственные виноградники, огромные хранилища, современное французское оборудование по переработке винограда и, наконец, новый "Винзавод Шабо", отвечающий всем требованиям евростандарта, создали такую производственную систему, которая позволяет эффективно контролировать качество от виноградной грозди до конечного продукта — вина ТМ "Шабо".

На "Винзаводе Шабо" обеспечено регулирование температуры брожения сусла. Виноделы-практики знают, что аромат винограда формируется на последнем этапе созревания ягоды и, достигнув своего пика, начинает быстро исчезать. Поэтому так важно не потерять ароматические вещества на первом же этапе виноделия в процессе переработки винограда и его

брожения. Самая большая опасность для аромата — высокая температура брожения. И тогда ароматические вещества просто выносятся в атмосферу током углекислого газа, образующегося при брожении. Поэтому контроль температуры — одно из наиболее важных условий получения высококачественных сортовых вин с ярким ароматом, созданным самой природой. К сезону виноделия 2005 г. на заводе было установлено современное европейское оборудование для охлаждения винограда и регулирования температуры брожения сула.

Впервые в Украине на "Винзаводе Шабо" применена технология "холодной мацерации", которая позволяет извлекать ароматические вещества, локализованные в кожице винограда, при необходимой температуре. Кроме этого, мощные холодильные установки и современное оборудование для фильтрации позволяют реализовать классическую технологию производства натуральных полусухих и полусладких вин посредством остановки процесса брожения холодом: дрожжи не успевают превратить все сахара в спирт, и натуральные сахара самой виноградной ягоды остаются в вине.

На "Винзаводе Шабо" установлено современное оборудование, позволяющее применять технологию "холодного розлива". Винодел создает вино, как художник. В поисках шедевра он творит. Однако на стадии розлива его произведение винного искусства может быть уничтожено так называемым "горячим розливом" (нагревание вина). Горячий розлив обезличивает вино, делает его банальным, неинтересным, таким, "как все". Специалисты "Винзавода Шабо" избрали для себя розлив вина без предварительной термической обработки методом "холодного розлива", который полностью сохраняет вкус, цвет, аромат благородного напитка, его полезные свойства и его живую душу.

Хранилища — святая святых "Винзавода Шабо". Они имеют общую площадь около 10 тысяч квадратных метров. Это одни из самых крупных хранилищ Украины.

Особого внимания заслуживает уникальное хересное хранилище. Сухой херес — редкое вино в Украине. Выдержка и созревание сухого шабского хереса происходит в дубовых хересных бочках, расположенных в два яруса. В нижнем ряду находится наиболее зрелое вино, которое постепенно отбирается для розлива. В Украине практически нет специалистов, сохранивших древние традиции создания этого уникального напитка. В Шабо секреты рождения этого чуда передаются из поколения в поколение.

В апреле 2005 г. в Москве проходил конкурс "*Vinnya Karta Open*", на котором "Херес Украинский" от "Винзавода Шабо" был награжден се-

ребряной медалью и "Хрустальным бокалом" за лучшее вино в номинации "Хересы". Столь высокие награды были присуждены членами международного жюри, в составе которого были и специалисты с высшим титулом — Master of Wine. Специалистов по виноделию с таким титулом всего лишь 25 человек в мире. Награда, присужденная жюри такого высокого уровня, подтверждает триумфальную победу шабских виноделов.

Хорошо известен также так называемый "Королевский подвал", который был создан швейцарскими переселенцами. "Королевским" подвал назван в честь румынского монарха Карола III, посетившего в прошлом веке хранилище и оставившего там свой "королевский автограф" на каменной стене. Роспись сохранилась и по сей день.

Основные хранилища были построены еще в XIX веке и расположены на трех уровнях: нулевой уровень, 5 метров и 9 метров под землей. В шабских подвалах вино надежно защищено от звуковых и механических вибраций. Известно, что лучшая температура для хранения вина — это постоянная температура, а лучшая влажность — 75%. Все это есть в хранилищах "Винзавода Шабо". Хранится вино в дубовых бочках и гигантских бутах. Они сотворены шабскими умельцами на века. В них — ни единого шва между дубовыми клепками. Их обрабатывали с усердием и создавали с любовью.

Шабские подвалы берегают уникальную сокровищницу. Внешне — это собрание запыленных бутылок, а на самом деле — это коллекция элитных вин. Энотека открыта для настоящих знатоков благородного напитка — членов Клуба любителей вина Шабо. Вино — это живой организм: оно не терпит агрессии, страдает и портится от шокового воздействия во время транспортировки. Важно, что подвалы находятся именно на той земле, где шабские виноделы выращивают собственный виноград, производят собственные виноматериалы и здесь же создают вино.

Завершается строительство комплекса "Центр культуры вина Шабо". Почитатели благородного напитка получают возможность ознакомиться в Шабо с культурно-просветительской программой "История вина — история Шабо", посетить старинные шабские подвалы, своими глазами увидеть процесс производства вина, а главное — принять участие в дегустации благородных вин "Винзавода Шабо".

Активно работает клуб выходного дня, особыми привилегиями пользуются члены Клуба любителей вина Шабо.

На заводе работают специалисты высшей категории, виноделы с многолетним опытом работы, ученые-энологи, доктора и кандидаты наук.

Много молодых перспективных специалистов. Главный сомелье компании — кавалер вин Сансера, кавалер вин Бюзе. Установлено тесное сотрудничество с французскими виноделами из провинции Бордо. Сегодня "Винзавод Шабо" — великолепная научная база исследований для студентов и ученых-энологов Одесской национальной академии пищевых технологий, Института виноделия и вина им. В.Е. Таирова. Основная ставка сделана на прогрессивные научные методы работы в виноградарстве и виноделии.

Благородное вино — это философия, традиции и культура, это живое существо, которое ценит любовь и заботу. Каждый, кто одарит его своим вниманием, кто поймет его тонкую душу, откроет для себя бесконечный и удивительный мир — мир вина. Вино тысячелетиями сопровождало человека, являясь мерилем цивилизации и критерием качества жизни. Вино — это вечная ценность, и "Промышленно-торговая компания Шабо" сумела сохранить эту ценность!

Побывавшие не так давно в Шабо швейцарские виноделы — потомки первых поселенцев — издали у себя на родине книгу и написали в ней: "Нечего искать рая, истинный рай на шабской земле".

