



В поселке Средний, которое находится в Закарпатской области, уже несколько столетий подряд производят и хранят поистине уникальные виды вин. Выдерживают напитки в самом настоящем городке под землей. Именно там имеются все необходимые условия для создания превосходного вина. В любое время года в подземельях одна и та же температура + 12°С.

Поселок Средний многие называют винной столицей Закарпатья. Подвалы для вина были выдолблены в скалах еще в 16 столетии. Работы, которые велись пленными турками, привели к смерти всех работников.

Подвалы были выкопаны в вулканической породе туф. Хранящееся в них вино сразу же завоевало признание и рассылалось множеству коронованных лиц Европы. Даже сам Петр I боготворил виноделов Закарпатья. Длина подвалов составляет около 4 километров и здесь каждая бутылка находится на специально отведенном для нее месте.

Старинные вина обладают уникальным, тонким и нежным ароматом.

Каждое вино имеет свою собственную историю, а большинство из них не имеют в мире аналогов. Например «Портвейн белый южнобереговой» находится в винном погребе еще с 1944 года. Это десертное вино, а такие виды вин сохраняются очень долгое время. Покупателей на это вино очень много, вот только напиток не продается.

Продается только закарпатское вино и в сделанных из дуба кадках. Сколько бы лет ни было бочке, в нее всегда наливают вино одной и той же марки. Напиток не заливается до самого верха, так как присутствие в бочке воздуха обязательно. На качество производимого вина влияет возраст кадки, в которой оно хранится. Если винная кадка пуста больше 1 года, то она сразу становится непригодной для хранения вина. Подобные бочки используются в виде столов и стульев в дегустационных залах.