

✓ 1497

1491

ЧТО МОЖНО ДЕЛАТЬ

СЪ

ВИНОГРАДНЫМЪ СУСЛОМЪ И ВИНОМЪ, ЧЕГО НЕЛЬЗЯ,

ИЛИ

(Непредосудительные приемы и работы надъ винограднымъ виномъ,
которые должны быть допущены закономъ).



Александра Альмедингена.

Цѣна 30 коп.



СКЛАДЪ ИЗДАНІЯ:

Спб. Гостиный дворъ, Зеркальная лин., № 63, магаз. П. Ф. Пантелеева.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія бр. Пантелеевыхъ. Верейская, 16.

1894.

Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 18 Июня 1894 года.

Положение нашего добросовѣстнаго виноторговца одно изъ самыхъ затруднительныхъ: онъ положительно не знаетъ, что можно съ виномъ дѣлать, чего нельзя. А между тѣмъ виноградное вино не спиртъ, съ которымъ ничего не дѣлается, кромѣ усышки, а жидкость, заключающая въ себѣ массу жизни, массу условій для развитія въ ту или другую сторону. Однимъ словомъ — вино продуктъ тонкій, деликатный, способный очень легко измѣняться и за нимъ надо смотрѣть, за нимъ надо ухаживать, чтобы добиться результата мало-мальски сноснаго.

На западѣ это давно поняли и тамъ прежде, чѣмъ карать виноторговца, ясно и опредѣленно сказали ему, что онъ можетъ съ виномъ дѣлать, не навлекая на себя позорнаго имѣя фальсификатора, чего не можетъ. Это справедливое отношеніе къ такой важной промышленности, какъ вино, и даже прямо можно сказать — такая постановка дѣла обязательна, если только есть малѣйшее желаніе упорядочить винодѣліе и погребное хозяйство. Но по странному стечению обстоятельствъ у насъ раньше думаютъ о налогахъ, чѣмъ объ этихъ вещахъ.

Основываясь съ одной стороны на данныхъ заграничнаго положенія винодѣлія и погребного хозяйства, съ другой стороны на свой опытъ въ дѣлѣ изученія вина, я беру на себя смѣлость высказать свои соображенія по выше поставленному вопросу, не льстя себя надеждой получить справедливое отношеніе къ своимъ словамъ. Этимъ я не избалованъ въ своей дѣятельности. Въ изложеніи же въ своихъ сообра-

женій я до извѣстной степени буду продерживаться прелестной книги Эмиля Виарда: „Traité général des vins et de leurs falsifications“, изъ которой выуживали любители чужаго труда для своихъ „оригинальныхъ“ трактатовъ о фальсификаціи вина чуть ли не цѣлыми главами, тщательно остерегаясь указать на имя этого почтенного автора. Къ чему это дѣлать, когда такъ пріятно пощеголять въ чужомъ мундирѣ за неимѣніемъ своего! Да и не въ каждомъ случаѣ можно гласно уличить въ плагіатѣ; это обстоятельство прекрасно знаютъ „любители чужаго труда“ и пользуются имъ въ широкихъ размѣрахъ. Господь съ ними! все перемелется и когда-нибудь тайное сдѣлается явнымъ; приступимъ лучше къ дѣлу.

Прежде всего для винодѣла весьма важное обстоятельство количество сахара въ виноградномъ суслѣ, ибо это количество влияетъ на весь ходъ броженія сусла и на крѣпость будущаго вина. Спирта въ суслѣ нѣть, а онъ развивается насчетъ сахара при броженіи сусла. Если въ виноградномъ суслѣ сахара 14 проц. то молодое вино изъ такого сусла будетъ содержать спирта не больше 7 проц., а при дурномъ присмотрѣ и того меньше. Вино съ такимъ малымъ содержаніемъ спирта непрочно, не годится для перевозки, да и легко можетъ заболѣть и превратиться въ товаръ, не имѣющій никакой цѣны на рынке, хотя полученное вино и причинило своему хозяину не мало расходовъ. Несправедливо требовать отъ винодѣла, чтобы онъ не смѣлъ искусственно увеличить процентное содержаніе сахара въ суслѣ своего винограда. Нехватка въ сахарѣ можетъ произойти отъ тѣхъ же причинъ, отъ какихъ вообще случаются неудачи въ культурахъ тѣхъ или другихъ растеній. Запоздалое цветеніе винограда, неблагопріятная дождливая осень — вотъ вамъ и условія малой сахаристости сусла. Кто здѣсь виноватъ? Отсюда понятно, что прибавка къ виноградному суслу тростниковаго или свекловичнаго сахара должна быть безъ всякихъ разговоровъ допущена закономъ. Наука говоритъ, что тростниковый сахаръ, не способный бродить самъ по себѣ, подъ

влиянием дрожжей (или лучше инвертина) переходить въ сахаръ такого же типа, такъ сказать, какъ виноградный. Мало того, химики даже и определить не могутъ, изслѣдую молодое вино, былъ ли прибавленъ въ то сусло свекловичный сахаръ, если сусло хорошо перебродило. Да, наконецъ, позвольте васъ спросить: вы употребляете свекловичный сахаръ ежедневно (съ чаемъ, въ кушаньяхъ, въ вареньѣ и т. д.) и что же—заболѣли отъ него? А нашелся одинъ человѣкъ, безъ года недѣля занявшійся виномъ, который смѣло, въ печати, посѣтовалъ, что такой „обманъ“ (т. е. прибавленіе сахара къ суслу) констатировать невозможно. Это нѣкто г. Магнусъ Блаубергъ въ своей книжѣ „Русское виноградное вино и хересъ“ (стр. 90). Много бы сказалъ объ этой удивительной книжѣ, не имѣющей никакого отношенія къ русскому вину, но не хочется отвлекаться.

Чтобы закончить съ сахаромъ, перейдемъ къ такимъ случаямъ, когда уже къ готовому вину, нѣсколько разъ перелитому, прибавляютъ сахаръ. Какъ на эту манипуляцію смотрѣть? Вкусъ русской публики таковъ, что она въ большинствѣ случаевъ ищетъ и требуетъ вина „не кислаго“. Вы не думайте, что здѣсь рѣчь идетъ объ уксусной кислотѣ, о прокисшемъ винѣ—нѣть! Но обычна кислота, естественная кислота винограднаго вина, напр., бѣлаго и краснаго изъ столовыхъ сортовъ, непріятна большинству; такое вино это большинство называетъ „кислымъ“. Большая часть публики требуетъ вина крѣпкаго и сладкаго. Вы скажите: вкусъ публики не законъ, къ нему подлаживаться не надо и не слѣдуетъ. Это неправда, это теоретично и не чувствуется въ такомъ разсужденіи жизненной правды. Нельзя игнорировать вкусъ публики, нельзя пренебрегать спросомъ, если вы хотите двигать промышленность, оживлять торговыя дѣла, безъ которыхъ и государства существовать не могутъ. Вкусъ потребителя—факторъ важный, съ нимъ надо считаться, его можно воспитывать, поднимать, если хотите, но не ломать, а развивать медленно, но на вѣрной дорогѣ, обрывать и

льсть напроломъ въ такомъ дѣлѣ нельзя. Въ силу такого спроса появились на рынкѣ сладкія вина, т. е. виноградныя вина, къ которымъ прибавленъ сахаръ, обыкновенный, свекловичный. Можно эти вина считать за поддѣльныя? Во всѣхъ ликерахъ, во всѣхъ наливкахъ, такъ называемыхъ кіевскихъ, сахаръ прибавленъ въ изрядномъ количествѣ и что же ради этой прибавки сахара мы должны окрестить такія наливки поддѣльными? А есть голоса, которые легкомысленно даютъ утвердительный отвѣтъ; эти люди завязали себѣ глаза и хотятъ свѣтъ увидать и, будучи слѣпыми, желаютъ благополучно провести хромого.

Чистое виноградное вино, если въ него прибавленъ сахаръ въ то время, когда вино уже достаточно выдержано, не заключаетъ въ себѣ никакого вреднаго вещества и если оно носитъ название вина сладкаго (что на практикѣ и есть), то такую прибавку сахара нельзя называть обманомъ, а самое вино считать поддѣльнымъ. Здѣсь можетъ быть только одно запрещеніе — *не употреблять картофельного сахара*. Правда сказать — къ этому суррогату у насъ не прибываютъ.

Теперь перейдемъ къ спирту. У насъ во многихъ случаяхъ заставляетъ нужда, необходимость подкрѣплять вино спиртомъ, т. е. дѣлать вино крѣпче градуса на 2—5, а иногда и больше. Русскихъ винъ, вращающихся въ торговлѣ, крѣпче 18—20° почти не встрѣчается. Эта манипуляція называется спиртованіемъ вина.

Испанія и Португалія, которая развозятъ большую частью черезъ Лондонъ (главный рынокъ испанскихъ и португальскихъ винъ) по всему свѣту хересь, мадеру, опорто, потребляютъ громадныя количества спирта. Одна Россія привозить въ Кадикѣ (главный рынокъ спиртовой торговли) ежегодно до 7.000.000 ведеръ спирта изъ своихъ заводовъ. Весь этотъ спиртъ (и кромѣ того спиртъ германскій и шведскій) идетъ на спиртованіе крѣпкихъ испанскихъ и португальскихъ винъ. Хересь, мадера, опорто, которыхъ такъ любятъ у насъ, всѣ

спиртованы. Разумные и толково понимающие гигиену англичане не приходят въ ужасъ отъ спиртованного краснаго хереса; а попиваютъ его съ наслаждениемъ послѣ сытнаго обѣда и остаются бодрыми и здоровыми. Но у насъ все шиворотъ на выворотъ и гигиена наша какая-то безтолковая. Мы дошли даже до того, что о вредѣ ваксы стали писать серьезнымъ, докторальнымъ тономъ. Французы — тонкіе зна-токи вина, пріобрѣвшіе вѣками глубокое и всестороннее знаніе натуры винограда и вина, создавшіе громадную литературу по этому вопросу, здраво обсудили спиртованіе вина, не нашли въ этой манипуляції никакой фальсификації, а только законодательнымъ порядкомъ выработали правила спиртованія вина. Но мы сами по себѣ и пойдемъ самобытно и впередъ, главное впередъ: мы назовемъ спиртованіе вина фальсификацией. Почему? да такъ!

Такое рѣшеніе вопроса напоминаетъ мнѣ слова одного профессора хирургіи, который утверждалъ, что хирургія искусство очень простое: мягкая части надо рѣзать, а твердые — пилить. Научная лѣтопись, однако, не внесла въ свои списки имени такого рѣшительного и прямолинейного ученаго.

Парижская медицинская академія обстоятельно обсуждала вопросъ о спиртованіи вина съ точки зренія народнаго здравія и пришла къ убѣждению, что купажные и спиртованные вина до известнаго предѣла не вызываютъ алкоголизма, а высокоградусныя водки (а у насъ-то она должна быть въ 40°!) и ликеры вызываютъ алкоголизмъ среди населенія *). Спиртуютъ вино, когда оно слабо, когда есть опасность, что въ винѣ разовьется какая-либо болѣзнь. Возможно ли практически спиртовать у насъ сильно? Конечно нѣтъ, ибо ведро спирта стоитъ 14—15 р. Чтобы поднять крѣпость винограднаго вина на 2°, надо израсходовать на ведро вина 50 коп.; это уже большой расходъ. Такимъ образомъ, ясно, что наши виноторговцы не могутъ бухать спирта въ вино-

*) „Русскій винодѣль“ за 1888 г. стр. 142.

градное вино, сколько душа хочетъ, потому что спиртъ дороже вина. Удивительно, сколько наше виноградное вино терпить незаслуженныхъ упрековъ! Вѣдь всякий найдеть несправедливымъ обвиненіе, что мучникъ свою ржаную муку въ громадномъ количествѣ сдабриваетъ рисовой мукой, а продаетъ смѣсь за ржаную муку, всякий не повѣритъ этому, ибо понимаетъ, что разность въ цѣнѣ этихъ товаровъ дѣлаетъ невозможнымъ подобную диковинную фальсификацію. А про вино что не скажутъ, всему вѣру даютъ. Валить виноторговецъ спиртъ въ вино и шабашъ!

Выше мы говорили, что Испанія спиртуетъ свои крѣпкія вина, ввозъ которыхъ къ намъ допущенъ безъ всякихъ ограниченій; говорили также о томъ, что до 7 мил. ведеръ спирта привозится въ Испанію изъ Россіи и наша экспортная торговля спиртомъ достигаетъ до 100 мил. рублей ежегодного оборота. Величина немаленькая и ужъ если думать объ охраненіи народнаго здравія, то надо всѣми мѣрами поощрять вывозную торговлю спиртомъ. И мало этого: лучше, въ сто разъ лучше, если этотъ спиртъ вернется къ намъ въ соединеніи съ виноградными винами, какъ хересъ, мадера, портвейнъ, чѣмъ тотъ-же спиртъ будетъ истребленъ въ видѣ высокоградусной водки. Въ Испанію требуется спиртъ высокой очистки, вполнѣ лишенный сивушнаго масла, и это требование, въ связи съ мѣрами правительства, подняло у насъ ректификацію спирта, что, конечно, имѣть громадное значение для здоровья потребителя.

Такимъ образомъ спиртованіе винограднаго вина въ Испаніи и Португаліи дало намъ возможность вывозить большія количества спирта, т. е. изъять немалую долю этой жидкости изъ внутреннихъ рынковъ. Представьте себѣ, что завтра испанское правительство запретило бы спиртованіе вина. Мысль эта, положимъ, дикая, но она назидательная: она заставитъ насъ трезвѣе и проще посмотретьъ на дѣло, не пугливыми глазами и не чрезъ увеличительное стекло. Какъ только такой фактъ произошелъ бы, то съ

усиленной энергией заскрипѣли бы перья, полились бы рѣчи, критикующія подобную мѣру испанского правительства, приводились бы доказательства (тогда бы ихъ нашли, хотя теперь не хотятъ ихъ видѣть) въ пользу неосновательности запрещенія спиртовать вина, говорили бы смѣло, что водка вреднѣе хереса съ 18—20° спирта, изъ которыхъ 3—5° хлѣбнаго чистаго спирта, стали бы доказывать, что въ испанскомъ хересѣ, кромѣ незначительной доли хлѣбнаго чистаго спирта, никакихъ другихъ постороннихъ веществъ нѣтъ, что главная составная часть этого хереса—виноградное вино. Повѣрьте, все бы это говорили, ибо потерять обороты на 100 мил. руб. не шутка! Посмотримъ, что говорить Э. Виардъ о спиртованіи вина. На 263 стр. онъ пишетъ: „L'addition d'alcool au vin, ou vinaigre, est une opération parfaitement licite; elle est autorisée par le Gouvernement et approuvée par l'Academie de Médecine, dans certaines conditions“, т. е. „прибавленіе спирта къ вину или спиртованіе есть манипуляція вполнѣ законная; она разрѣшена правительствомъ и одобрена, на извѣстныхъ условіяхъ, медицинской академіей“. Стало быть вопросъ объ условіяхъ спиртованія, т. е. для этой закономъ французскимъ допущенной манипуляціи нужны извѣстныя правила; нужно выработать слѣдующее: 1) какъ спиртовать вина; 2) какимъ спиртомъ, и 3) до какого градуса какіе сорта винъ спиртовать. Вотъ въ чемъ вопросъ, надо его разслѣдовать, а не рубить съ плеча: спиртованіе—фальсификація! Боятся 2—3 лишнихъ градусовъ, а не боятся 40-градусной сивухи, широко разлившейся по селамъ и деревнямъ! Озабочиваются, какъ бы излишняя крѣпость винограднаго вина не разстроила здоровья привилегированного сословія, а не страшатся хронического алкоголизма отъ высокоградусной водки! Вина выпиваютъ въ годъ не свыше 15 миллионовъ ведеръ, а водки-сивухи—60 миллионовъ ведеръ.

Посмотримъ теперь, что германскіе законы говорятъ о спиртованіи вина. Согласно закону 14 мая 1879 г. не

считается фальсификацией вина, если къ вину прибавляется спиртъ (§ 10). По смыслу закона 20 апРѣя 1892 г. запрещается прибавлять къ вину неочищенный, сырой спиртъ, содержащий сивушный масла.

По смыслу австрійского закона отъ 21 іюня 1880 года спиртованіе вина подчинено известнымъ правиламъ и не считается фальсификацией вина.

Да прямо здравый смыслъ не велить считать ничтожную прибавку хорошо очищенаго, лишенного вполнѣ вредной сивухи спирта къ вину за фальсификацію, ибо небольшое возвышение крѣпости вина нисколько не измѣняетъ по существу качествъ вина въ дурномъ смыслѣ, это возвышение, напротивъ, улучшаетъ вино. Обрубите завтра топоромъ вопросъ о спиртованіи вина, не входите глубже въ суть дѣла, а прямо—такъ себѣ—признайте спиртованіе за фальсификацией и вы такой мѣрой раззорите цѣлую массу садовладѣльцевъ въ тѣхъ мѣстностяхъ, где по климатическимъ условіямъ вино получается слабое, не выдерживающее перевоза. Сбыта такому вину не будетъ, и масса денегъ и труда, вложенныхъ въ почву, чтобы выростить на ней виноградъ и ухаживать за нимъ, исчезнутъ, какъ дымъ и дымъ этотъ превратится въ тяжелый камень, который придушитъ несчастныхъ садовладѣльцевъ. Отъ такой мѣры только платежная сила населенія уменьшится, а состояніе здоровья останется прежнимъ.

Итакъ, спиртованіе вина до известнаю предѣла спиртомъ чистымъ, безъ сивушныхъ маселъ, слѣдуетъ признать за манипуляцію, которая должна быть допущена закономъ.

Теперь перейдемъ къ купажу, который также совершенно неправильно обсуждаютъ и берутся говорить о немъ тѣ, которые даже понятіе не имѣютъ, что такое купажъ, въ чемъ онъ заключается и какая главнейшая цѣль этого приема. Если же на эти послѣднія вещи не обращать вниманія, то отъ легко-мысленного отношенія къ купажу, важнейшей операциіи самого разумнаго и строгаго погребнаго хозяйства, получится

для русскаго винодѣлія болѣе значительный вредъ, чѣмъ причиняютъ этой прекрасной отрасли промышленности „любители чужаго труда“ и страстные приверженцы водицы въ погребномъ хозяйствѣ. Заклеймите во Франціи купажъ по зорнымъ именемъ фальсификації и все винодѣліе кувыркомъ полетитъ.

Впрочемъ, французы даже не допустятъ до такихъ дикихъ разговоровъ и поднявшаго голосъ противъ купажа вѣроятно немедленно отвезутъ въ психиатрическую больницу. Нормальный человѣкъ не можетъ говорить противъ купажа, если только этотъ человѣкъ владѣеть истиннымъ знаніемъ вина.

Неодобрительно мнѣніе о купажѣ есть „роковое“ для автора такого мнѣнія: усомнится въ цѣлости его способностей.

Купажъ есть ничто иное, какъ смѣщеніе въ извѣстныхъ пропорціяхъ извѣстныхъ сортовъ винъ. Различіе въ винахъ громадное, оно зависитъ отъ типичныхъ свойствъ лозы, отъ климатическихъ условій, отъ техники винодѣлія, отъ ухода за виномъ. Если не всегда случается, что вина одной и той же лозы, одной и той же мѣстности одинаковы по своимъ качествамъ въ различные годы, то очевидно, насколько велико разнообразіе винъ въ нашихъ обширныхъ винодѣльныхъ областяхъ, где трудно найти постоянства въ пріемахъ сбора и прессованія винограда, въ надзорѣ за броженіемъ сусла, за переливкой вина, за бочками, за уходомъ вина въ подвалахъ. На качество вина вліяетъ такая масса различныхъ факторовъ, что полнаго тождества въ качествѣ извѣстнаго сорта вина трудно добиться даже при совершенной техникѣ. А между тѣмъ французы добились до типичныхъ винъ и вина извѣстнаго названія отличаются въ общемъ одними качествами. Какимъ же пріемомъ достигли французскіе винодѣлы такого важнаго въ торговомъ отношеніи результата? Купажемъ винъ, смѣщеніемъ различныхъ винъ и смѣщеніемъ различныхъ сортовъ винограда между собой при глубокомъ знакомствѣ съ различными, самыми тонкими оттенками свойствъ винъ и винограда. Вѣрно, что купажъ труденъ, даже очень

труденъ, ибо онъ требуетъ въ сильной степени развитаго вкуса, обонянія и острой памяти; только съ этими развитыми способностями человѣкъ творить чудеса при выборѣ тѣхъ или другихъ винъ для купажа. Здѣсь человѣку приходится заранѣе рѣшить, какъ тѣсно могутъ смѣшаться взятые имъ вина, какъ разовьется купажированное вино при выдержкѣ, лежкѣ, не выступить ли въ немъ какой нибудь отдельный вкусъ или букетъ, получится ли вино гармоничное, ровное, съ типичнымъ мягкимъ нѣжнымъ букетомъ, характернымъ для данного сорта вина. И на такую-то благородную, трудную задачу, разрѣшеніе которой требуетъ отъ человѣка развитыхъ способностей и усидчиваго труда, смотрѣть недружелюбно, приравниваютъ этотъ приемъ къ какой-то стряпнѣ въ кухмистерской въ родѣ той, какая практикуется въ мастерскихъ различныхъ эссенцій и искусственныхъ ароматовъ для врученія человѣку съ злой волей необходимаго матеріала для обмана, для поддѣлокъ! Не хотятъ или не могутъ понять истиннаго значенія купажа вина и считаютъ его за поддѣлку или по крайней мѣрѣ помогаются того. Толкуютъ такъ: купажъ нельзя разрѣшить, ибо тогда виноторговецъ всякую смѣсь будетъ называть купажемъ, будетъ прибавлять въ вино воду, чернику, ложный сидръ изъ изюма, который по недоразумѣнію называется „настоящимъ яблочнымъ“, всякое дешевое плодовое и ягодное вино, эссенціи и т. д. Разсуждая такъ, придется все запретить, кроме дозвolenія человѣку быть, пить и спать, ибо злая воля, страсть къ легкой наживѣ существовала, существуетъ и будетъ существовать на землѣ. Но нужно эту злую волю и страсть къ легкой наживѣ поставить въ такія условія, при которыхъ проявленіе этихъ качествъ было бы дѣломъ рискованнымъ, а не ставить крестъ на полезной и разумной вещи изъ-за злой воли и страсти къ наживѣ. Если поступать такъ, то это значить признать себя безсильнымъ бороться съ злой волею и страстью къ наживѣ.

Выработайте лучшие правила купажа, основанные на разумномъ отношеніи къ погребному хозяйству и которыхъ не противорѣчили бы требованіямъ рационального ухода за виномъ, и тогда малочисленная, но дружная семья добросовѣстныхъ виноторговцевъ и винодѣловъ поможетъ вамъ скрѣ отрубить голову гидры-фальсификації.

Отсюда понятно, что для выработки подобныхъ правилъ нужно знаніе винодѣлія и погребного хозяйства, но не книжное и поверхностное, а опытное, основанное на вдумчивомъ разсмотрѣніи всѣхъ условій, при которыхъ русскому садовладѣльцу и русскому виноторговцу приходится работать и ухаживать за виномъ. При такомъ условіи ваши правила будутъ жизненными, дѣйствительно практическими и они достигнутъ намѣченной цѣли. Винодѣліе и погребное хозяйство живое дѣло и оно боится всякой мертвой формы и правила, исходящаго не изъ смысла этого живаго дѣла. Нынѣ надо больше, чѣмъ когда либо, помогать развитію промышленности, а не тормозить ростъ ея неподходящими правилами. Дайте законно вздохнуть русскому винодѣлію и вы увидите, что русское виноградное вино пойдетъ со временемъ и заграницу не какъ сырой материалъ, а какъ товаръ, достойный вниманія и со своими типичными свойствами. Во Франціи также есть фальсификація вина, какъ и везде, однако, французы своими законами и правилами не стѣснили винодѣловъ, добросовѣстно относящихся къ своей специальности, они не признали купажа, этого могучаго приема для выработки однородныхъ винъ, за фальсификацию въ угоду фальсификаторамъ. Фальсификаторъ, въ случаѣ запрещенія купажа, однаково будетъ стараться надъ своими микстурами.

Не мѣсто мнѣ здѣсь сказать, чѣмъ, по моему мнѣнію, надо бороться съ фальсификацией, но только отнюдь *не книжными правилами*, выработанными безъ знанія истиннаго положенія своего винодѣлія. Теперь вѣдь вѣкъ ссылоенъ, вѣкъ мнимой учености и требуется для болѣе вѣскаго доказательства приводить цитаты. Что же, въ угоду такого

требованія посмотримъ, что говорятьъ различные специалисты-ойнологи о купажѣ винъ, какъ они смотрятъ на этотъ пріемъ.

Ладрей (C. Ladrey: L'art de faire le vin, 4 ed.), Гюйо (I. Gugot: Culture de vigne et vinifications), Жульенъ (Jullien: Weinkellermeister, 7 Aufl; статья о купажѣ изъ этого толковаго сочиненія переведена на русскій языкъ и напечатана въ моемъ журналѣ „Русскій Винодѣль“ за 1888 г., стр. 253 — 255), Бабо въ своемъ извѣстномъ трактатѣ о погребномъ хозяйствѣ, Бершъ и мн. др. не признаютъ купажъ за фальсификациацію.

Віардъ не только осуждаетъ купажъ или хлопочетъ о запрещеніи его, а прямо говоритъ: „*s'il est une pratique nécessaire et bienfaisante, c'est certainement celle des coupages*“ (стр. 257), т. е. „если есть необходимый и благодѣтельный пріемъ (въ погребномъ хозяйствѣ), то безъ сомнѣнія это — купажъ“.

Для русскаго же винодѣлія купажъ еще болѣе необходимъ, чѣмъ для французскаго: у насъ въ дѣлѣ винодѣлія еще столько недочетовъ и первобытнаго положенія вещей, что въ цѣлыхъ винодѣльныхъ областяхъ получаются такія низкія вина, которыя сами по себѣ не имѣли бы никакого сбыта. Но эти низкія вина все-таки виноградныя и, будучи облагорожены смѣшеніемъ съ русскимъ виномъ доброкачественнымъ и изъ хорошей винодѣльной области, получаютъ сбытъ на рынкѣ, даютъ возможность выработать дешевыя столовыя вина.

Прикройте купажъ запретительнымъ закономъ и половина вина Бессарабіи, Дона и Астрахани, а также сѣвернаго Кавказа останутся дома, а владѣльцы этихъ винъ (ихъ десятки тысячъ) разорятся на чисто. Разумная мѣра!

И это на ряду съ полнымъ произволомъ въ производствѣ такъ называемыхъ водочныхъ издѣлій, якобы ягодныхъ и плодовыхъ, а въ дѣйствительности построенныхъ на эссенціяхъ и краскахъ. Въ этихъ издѣліяхъ вреда не видятъ, а въ смѣшении слабаго и съ излишней кислотой винограднаго вина съ винограднымъ же виномъ болѣе крѣпкимъ и терпкимъ

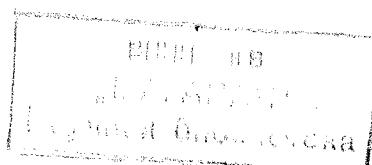
усматриваютъ преступленіе, называютъ такое дѣйствіе обманомъ, фальсификаціей. Вдумайтесь, радиѣ русскаго винограднаго вина, въ свои разсужденія, познакомтесь поближе съ предметомъ, почитайте и поработайте и тогда вы сами откажитесь отъ своихъ несправедливыхъ требованій и перестанете смотрѣть на купажъ, какъ на поддѣлку.

Такимъ образомъ купажъ винъ, сусла и винограда должны считаться, по всей справедливости, законной манипуляціей, но только разрешеніе этой манипуляціи требуетъ выработки разумныхъ правилъ во избѣжанія того, чтобы какой-нибудь аферистъ и фокусникъ изъ виноторговцевъ не назвалъ разбавку вина водой и подкраску такой жидкости настоемъ чернилъ или чего либо другаго продуктомъ купажа *).

Къ числу манипуляцій, допущенныхъ закономъ безъ всякихъ оговорокъ и правилъ, слѣдуетъ отнести: 1) переливку, 2) доливку бочекъ, 3) просвѣтленіе, 4) фильтрованіе, 5) пастеризацію, 6) электризацио, 7) вымораживаніе.

На этихъ операціяхъ и останавливаться не зачѣмъ, развѣ еще можетъ возбудить вопросъ о просвѣтленіи вина, гдѣ, конечно, желательно, чтобы брались для просвѣтленія вина вещества доброкачественные, безъ всякихъ примѣсей. Въ настоящее время наиболѣе частѣ берутъ для просвѣтленія или оклейки вина, чтобы сдѣлать его вполнѣ прозрачнымъ, слѣдующія вещества: рыбий клей, желатину, бѣлки, въ рѣдкихъ случаяхъ молоко и еще рѣже испанскую землю. Цѣлыми столѣтіями эти вещества употреблялись для оклейки вина и никогда они не возбуждали никакого вопроса или сомнѣнія. Практика долголѣтняя и многочисленныя изслѣдованія показали, что при такой обработкѣ названныя вещества не переходятъ въ растворъ, а медленно осаждаются на цѣло на днѣ бочки, увлекая съ собой всѣ вещества, дѣлающія вино мутнымъ.

*) По германскому закону 20 апрѣля 1892 г. не признается фальсификацией купажъ германскаго вина съ иностраннымъ. Значитъ, наши хереса (см. стр. 19) нельзя считать поддѣльными винами.



Но въ погребномъ хозяйствѣ, особенно съ русскимъ винограднымъ виномъ нерѣдко случаются такие сюрпризы: вино лежитъ въ бочкахъ, въ подвалахъ, и вдругъ, при малѣйшемъ повышеніи температуры, начинаетъ играть, замутится и забродить. Случаются такія непріятности и съ виномъ уже разлитымъ въ бутылки, приходится бутылки раскупорить, а вино перелить въ бочку; такая работа стоитъ денегъ, но ничего не подѣлаешь. Что въ подобныхъ случаяхъ можно сдѣлать виноторговцу, не желающему навлечь на себя нелестное и позорное имя фальсификатора?

Можетъ быть по характеру вина ему нельзя давать бродить, а то измѣнятся его качества. Чѣмъ остановить броженіе? Французы такую манипуляцію, т. е. прекращеніе броженія въ винѣ называютъ *mittage* и достигаютъ этого слѣдующими путями: 1) переливкой вина въ бочку, насыщенную сѣрнистымъ газомъ (для этого жгутъ сѣру въ бочекъ, осѣрняютъ бочку—*soufrage*), и 2) спиртованіемъ вина, если къ этому не препятствуютъ качества вина и смотря по тому, какого развитія ждутъ отъ вина во время выдержки его. Сѣра, сгорая въ бочекъ, даетъ удушливый сѣрнистый газъ, извѣстный каждому по своему характерному запаху, который распространяютъ сѣрныя спички при ихъ воспламененіи; этотъ сѣрнистый газъ губительно дѣйствуетъ на микроорганизмы, на грибки микроскопическіе, которые и вызываютъ броженіе вина. Грибки, дрожжи убиваются сѣрнистымъ газомъ и вино успокаивается. Къ этой операциіи надо отнести съ болѣшимъ вниманіемъ, чѣмъ даже къ спиртованію вина. Осѣрненіе бочекъ понятно никогда нельзя считать за фальсификацію вина, но здѣсь слѣдуетъ точно установить, какое количество сѣры нужно сжигать на бочку данной емкости. Это потому необходимо, что виноторговцы и винодѣлы, не зная прекрасныхъ трудовъ Несслера, несомнѣнно доказавшаго, что даже минимальныя дозы сѣрнистаго газа задерживаютъ броженіе, обыкновенно слишкомъ много берутъ сѣры для осѣрненія бочекъ. Между тѣмъ надо иметь въ

виду, что сърнистый газъ въ винѣ растворяется и съ течениемъ времени, особенно, если вино не получить своевременной рациональной переливки, переходитъ въ сърную кислоту, которая и остается въ винѣ въ видѣ сърнокислого калія. Положимъ, количества этого вновь образовавшагося сърнокислого калія (обыкновенно кислая соль) очень незначительное, но все-таки, оставаясь строгимъ къ вину (тѣмъ болѣе—if и купажъ приравняли къ фальсификації), слѣдуетъ желать выработки точныхъ правилъ, опять таки основанныхъ на знаніи практики дѣла, а не на однѣхъ книгахъ, для осѣренія бочекъ. Умѣренное осѣреніе, согласно Несслеру, не производитъ въ винѣ никакого приращенія въ количествѣ кислого сърнокислого калія и потому подобная манипуляція должна быть допущена закономъ. Останавливать броженіе спиртомъ сводится къ спиртованію вина, о которомъ мы уже говорили. Примѣненіе же салициловой кислоты или бороглицеридовъ или вообще какихъ бы то ни было порошковъ и препаратовъ, въ составѣ которыхъ входятъ эти продукты, безусловно должно быть воспрещено, но ниже я перечислю тѣ манипуляціи и вещества, которые не должны быть допущены ни въ винодѣліи, ни въ погребномъ хозяйстве. Остановимся теперь еще на одной погребной работѣ, а потомъ перейдемъ къ русскимъ крѣпкимъ винамъ, которые у многихъ, какъ бѣльмо на глазу.

Во многихъ нашихъ винодѣльческихъ областяхъ (напр., въ сѣверномъ Кавказѣ, въ Бессарабіи и т. д.) получаются вина съ излишней кислотой; происходит это обстоятельство отъ разнообразныхъ причинъ, но большинство ихъ создано самими же производителями вина. Случается такъ, что такое вино неудобно почему нибудь брать для купажа или, наконецъ, нѣть подходящаго вина, съ которымъ можно было бы срѣзать вино съ излишней кислотой. Какъ тутъ быть? Выбросить вонъ вино, т. е. не возвратить садовладѣльцу своихъ расходовъ по саду, сбору винограда и винодѣлію или же какимъ либо разумнымъ путемъ отнять кислоту отъ вина?

Отнять отъ вина излишнюю кислоту всегда можно, не вводя въ вино никакихъ вредныхъ примѣсей. По мнѣнію Вагнера и Беккера (*Zeitschrif. d. landw. Vereine* 54; 241), для этой цѣли не слѣдуетъ брать средней виннокаліевой соли, поташа, порошка мрамора, мѣла, измельченныхъ ракушекъ, обожженную извѣсть, такъ какъ одни изъ этихъ веществъ въ указанномъ смыслѣ дѣйствуютъ очень слабо, другія придаютъ вину посторонній вкусы и измѣняютъ его цветъ (напр., поташъ), а треты—даютъ въ винѣ новыя растворимыя вещества, значительно увеличивающія содержаніе золы въ винѣ, отчего можетъ послѣдовать признакіе такого вина за поддѣльное. Вагнеръ и Беккеръ много сдѣлали испытаній и съ ихъ мнѣніемъ, къ тому же подтвержденнымъ фактами, нельзя не согласиться и напимъ винодѣламъ и виноторговцамъ не дурно послушать хороший совѣтъ этихъ изслѣдователей. Они рекомендуютъ для уменьшенія кислотности вина употреблять химически чистую углекислую извѣсть, полученную осажденіемъ (см. „Русскій Винодѣль“ за 1887 г. стр. 77—78). Эта прерапація не даетъ никакихъ растворимыхъ веществъ въ винѣ и отлично отнимаетъ излишнюю кислоту. Но для этой манипуляціи обязательно произвести точный разсчетъ, т. е. раньше определить количество кислоты въ винѣ и по нему вычислить, сколько надо взять свѣжеосажденной углекислой извѣсти. Въ виду этого, въ правилахъ объ отнятіи излишней кислоты отъ вина должны быть приложены примѣры разсчета и соотвѣтствующія таблицы, по которымъ виноторговцы и винодѣлы могли бы безъ ошибокъ вычисливать количество свѣжеосажденной углекислой извѣсти на ведро вина. Такимъ образомъ, мы должны принять, что

отнятіе излишней кислоты отъ вина по вышеуказанному способу, согласно Э. Виарда, не должно считаться противозаконной мѣрой.

Нѣсколько больше 15 лѣтъ тому назадъ у насъ стали продавать русскія крѣпкія вина, хересь, мадеру, портвейнъ и марсалу съ приставками различныхъ прилагательныхъ,

крымской, бессарабской и т. д. Что это за вина такія? Какъ слѣдуетъ къ нимъ относиться и къ какому классу ихъ причислить? Наконецъ, подобная вина исключительно ли только въ Россіи готовятся, а если нѣтъ, то какъ въ другихъ странахъ смотрѣть на такие напитки? Вопросы эти очень важны для нашего винодѣлія и обсудить ихъ надо справедливо. Понятно дѣло, что наши виноградники, за исключеніемъ только нѣкоторыхъ мѣстъ южнаго берега Крыма, не даютъ такихъ лозъ, изъ которыхъ вырабатываются въ Испаніи хересъ, въ Португаліи—портвейнъ, на островѣ Мадера—мадеру, на островѣ Сициліи—марсалу. Это не для кого не секретъ и всякий теперь прекрасно знаетъ, что русскія крѣпкія вина есть вина купажные, до извѣстной степени составленыя. Въ основу ихъ входитъ бѣлое русское вино, подкрепленное спиртомъ и подслащено сахаромъ, и такое вино купажировано съ иностраннѣмъ крѣпкимъ виномъ. Понятно, что если название „натурального вина“ должно быть приложено къ продукту броженія винограднаго сусла, то подъ эту категорію отечественные хересы и мадеры совсѣмъ не подходятъ. Но разсмотривая въ отдѣльности всѣ составные части нашихъ крѣпкихъ винъ, несомнѣнно, что въ винахъ, приготовленныхъ по только что разсказанному способу, ничего предосудительного нѣтъ и такія вина отнюдь нельзя называть поддельными. И помимо этого, въ такихъ составныхъ винахъ нѣтъ ничего вреднаго: сахаръ, спиртъ, русское виноградное вино и иностранное вино—все такія составные части, которыхъ никакого сомнѣнія не должны возбуждать. Но эти же вина могутъ быть приготовлены инымъ путемъ, къ которому уже нельзя относится такъ снисходительно. Готовятъ крѣпкія русскія вина изъ спирта, сахара, краски, эссенціи и малой доли русскаго винограднаго вина. Это уже продукты непозволительной фальсификаціи и надо рѣзко отличать подобная имитациіи отъ составныхъ винъ изъ русскаго, иностраннаго вина, спирта и сахара, не слѣдуетъ смѣшивать эти вина съ первыми. Отсюда ясно, что для приготовленія крѣп-

кихъ русскихъ винъ нужны обстоятельныя правила и запрещеніе называть виномъ продукты, состоящіе изъ спирта, сахара, краски, эссенцій и малой доли русскаго винограднаго вина.

А чтобы выработанныя для этой цѣли правила были жизненными, имѣли бы значеніе на практикѣ, нужно и обязательно нужно строго взглянуть на дѣйствительно вредную и безусловную ненужную промышленность: на выдѣлку всевозможныхъ отвратительныхъ эссенцій и различныхъ ароматовъ. Нельзя, положительно нельзя бороться съ фальсификацией вина, если не будетъ строгій и активный надзоръ надъ всѣми мастерскими, производящими эти эссенціи, винные и водочные. Обязательно привести въ точность, гдѣются такія мастерскія, что и изъ чего они работаютъ, дать этимъ мастерскимъ казенную шнуровую книгу для записи отпущенаго товара, сдѣлать такъ, чтобы всегда было извѣстно кому и куда направляется подобный товаръ, воспретить продажу этого товара изъ аптекарскихъ и другихъ магазиновъ, а разрѣшить ее только изъ мастерскихъ эссенцій. Я самъ работалъ не мало надъ этими эссенціями и различными ароматами, знаю изъ чего они состоятъ и считаю ихъ самымъ страшнымъ врагомъ рациональнаго винодѣлія и погребнаго хозяйства. Но у насъ эти мастерскія ростутъ какъ грибы и не мало аптекарскихъ магазиновъ, которые сами составляютъ различная эссенціи и услужливо предлагаютъ ихъ недобросовѣстнымъ виноторговцамъ, къ тому же въ нѣкоторыхъ книгахъ приводятся и рецепты, какъ изъ этой дряни дѣлать вино. И тотъ же г. Блаубергъ въ своей книгѣ сообщаетъ любезно нѣсколько рецептовъ, очевидно не сознавая, что рука творить. Мое искреннее убѣжденіе, что строгая и точная постановка производства и торговли у насъ винными эссенціями, а также и водочными, значительно сократить фальсификацію вина и настоящимъ образомъ поможетъ дѣлу.

Можетъ возникнуть вопросъ: да къ чему эти правила?

нужно еще разграничивать два вида крѣпкихъ винъ, какъ ихъ разобрать, не лучше ли порѣшить дѣло въ корнѣ и свалить все въ одну кучу: назвать тѣ и другія поддѣльными винами и изгнать ихъ съ винного рынка. Да, это проще, чѣмъ придумать хорошую мѣру для урегулированія торговли виномъ и для поднятія качества товара.

Приготовленіе отечественныхъ крѣпкихъ винъ изъ русскаго винограднаго вина, сахара, спирта и иностраннаго вина имѣтъ большое значеніе для русскаго винодѣлія, да и готовятся эти вина куда какъ лучше тѣхъ, которыхъ мас-сами производить югъ Франціи. Вотъ что говоритъ про эти крѣпкія вина Э. Виардъ. Въ южныхъ департаментахъ Франціи, Эро, Гаръ и Восточныхъ Ширенеевъ, фабрикуются въ громадномъ количествѣ ликернаго вина (мадера, опорто, малага и др.). Городъ Сетта ежегодно вывозить этихъ крѣпкихъ винъ свыше 600.000 гектолитровъ *). Въ Нарбоннѣ, Мецѣ и въ вышеуказанныхъ департаментахъ разводится виноградъ гренаажъ и кариньянъ, дающій, благодаря жаркому климату, сусло съ высокимъ содержаніемъ сахара. Изъ этого сусла получаютъ вино, которое послѣ бурнаго броженія и переливки разбавляется сусломъ изъ этихъ же лозъ, но сильно сгущеннымъ продолжительнымъ увариваниемъ, и спиртуется настолько, чтобы вино содержало до 20% спирта. Послѣ этого приступаютъ къ сдабриванію различными букетами, чтобы получить тотъ или другой сортъ крѣпкаго вина. Букеты эти готовятся на фабрикахъ въ той же Сеттѣ; въ ихъ составѣ входятъ настои скорлупы поджаренного миндаля, зеленаго орѣха, корня ириса, настои лаванды, тмина, фіалки, имбиря, гвоздики и корицы; кроме того употребляютъ масляно-этильный и валерьяново-этильный эфиры.

Мадера и хересъ подкрашивается сахарнымъ колеромъ.

*) Т. е. 4.998.000 ведеръ. Добрая доля изъ этого количества поступаетъ въ Россію.

Приготовленное вино фильтруется нѣсколько разъ, разливается въ соотвѣтствующія бочки и выдерживается особымъ способомъ: бочки выставляются подъ палящіе лучи солнца, чтобы достигнуть болѣе тѣснаго смѣшанія всѣхъ составныхъ частей такихъ имитированныхъ винъ.

Вотъ какъ готовятъ въ Сеттѣ крѣпкія вина. Э. Виардъ говорить, что вина эти очень вкусны и вывозятся они главнымъ образомъ въ Россію, Англію, Данію, Швецію и Америку.

„Одни считаютъ эти вина за поддѣльныя, другіе находятъ ихъ вполнѣ законными“ (*„Les uns les traitent comme vins falsifiés, les autres comme parfaitement licites“*, стр. 308), пишетъ г. Виардъ.

Я привелъ описаніе способа приготовленія крѣпкихъ иностраннныхъ винъ, практикуемаго въ г. Сеттѣ, для того, чтобы читатель справедливѣе отнесся къ отечественному производству крѣпкихъ винъ, сравнилъ бы нашъ способъ съ заграничнымъ и правильно понялъ бы дѣло. Тамъ во Франціи щадятъ это производство, смотрятъ за нимъ, не позволяютъ брать ничего вреднаго, но вмѣстѣ съ тѣмъ не уничтожаютъ эту выработку, ибо она даетъ возможность процвѣтать виноградникамъ Нарбонны и другихъ южныхъ провинцій. Сетта потребляетъ изъ этихъ виноградниковъ до 6.000.000 ведеръ вина, т. е. количество въ три раза большее, чѣмъ даетъ Крымъ. Закрыть производство недолго, если есть на то власть, но поднять упавшую промышленность и со властью не всегда удается. А главное—въ винахъ этихъ ничего вреднаго нѣтъ. Вѣдь мы съ вами, читатели, много этого вина выпили, и не мы одни, и не со вчерашняго дня работаетъ Сетта, и никого она не отравила до сихъ поръ. Какъ же французы согласовали эти вина съ своими строгими законами? Французское правительство допустило эти вина къ продажѣ и къ вывозу, но для своихъ внутреннихъ рынковъ потребовало на этикетахъ надписи: „имитация хереса“, „имитация мадеры“ и т. д., т. е. то, что у насъ

нѣкоторые виноторговцы дѣлаютъ, печатая на ярлыкѣ: „въ родѣ хереса“, „въ родѣ мадеры“ и т. д. Но опять таки, повторяю, что наше производство крѣпкихъ винъ изъ русскаго винограднаго вина, сахара, спирта и иностраннаго вина (если только оно не изъ Сетты, да, впрочемъ, обѣ этомъ и заботиться нѣтъ нужды, потому что имитированный сеттскія вина не дадутъ соотвѣтствующаго характера и типа при купажѣ) на много лучше способа сеттскаго. Съ другой же стороны приготовленіе крѣпкихъ русскихъ винъ изъ спирта, сахара, краски эссенціи и малой доли винограднаго вина далеко хуже сеттскихъ винъ и такіе напитки должны быть признаны поддѣльными, „искусственными невинами“. Такой взглядъ будетъ вполнѣ справедливъ и близкимъ къ дѣйстительности. Такой взглядъ будетъ спокойнымъ, разсудительнымъ, безпристрастнымъ, а въ дѣлѣ обличенія, особенно въ такомъ, какъ фальсификація пищевыхъ продуктовъ и напитковъ, крайне важно обсуждать предметъ всесторонне и возможно спокойнѣе. Мне лично не сразу это далось.

Наши отечественныя крѣпкія вина (конечно не изъ эссенцій, которыхъ я не считаю виномъ) даютъ возможность пристроить большое количество нашего винограднаго вина, которое, при другомъ условіи, не нашло бы себѣ сбыта.

Въ этомъ и заключается главнѣйшее значеніе этихъ винъ для нашего молодаго винодѣлія, а оно молодо, очень молодо и требуетъ большаго и внимательнаго попеченія; не налогъ надо выдумывать для нашего винодѣлія, а такие мѣропріятія и законы, которые дали бы возможность окрѣпнуть молодому деревцу, встать на ноги прочно. Винодѣліе за такую заботу заплатить Россіи, оно не останется въ долгѣ, ибо уже нынѣ чувствуется, что эта промышленность можетъ обогатить нашу родную родину.

Такимъ образомъ наши крѣпкія вина должны быть признаны закономъ и должны имѣть название „въ родѣ“ съ непремѣннымъ условіемъ, чтобы при приготовленіи такихъ винъ не употреблялись ни эссенціи, ни краски. Если бы за-

конодательнымъ порядкомъ объявили нашимъ виноторговцамъ подобное рѣшеніе, подобный взглядъ на отечественныя крѣпкія вина, то положеніе добросовѣстныхъ виноторговцевъ было бы опредѣленнымъ и яснымъ и самое дѣло отъ этого выиграло бы, а не проиграло.

Теперь перейдемъ къ тому, что должно считать безусловно фальсификацией въ винномъ дѣлѣ, какія манипуляціи не слѣдуетъ допускать, и въ этомъ вопросѣ прежде всего обратимся къ законодательствамъ европейскихъ государствъ, опередившихъ нась по разбираемому предмету на много.

По германскому закону безусловно воспрещается употребленіе: салициловой кислоты, крахмального сахара, глицерина, эссенцій и вообще эфирныхъ ароматическихъ веществъ, квасцовъ, солей барія, стронція, свинца (свинцовый сахаръ), магнія (магнезія), неочищенного сивушного спирта, препаратовъ для увеличенія экстракта, сахарина, различныхъ кислотъ, красящихъ веществъ.

Такое же требование испанского закона, австрійскаго и французскаго. Помимо этого, считается фальсификацией разбавленіе вина водой, приготовленіе жидкостей изъ воды, спирта, сахара, эссенцій и красокъ, хотя бы съ прибавкой вина, и продажа такихъ жидкостей подъ именемъ вина; запрещается продавать подъ названіемъ „натурального вина“ вина, полученныхъ по методамъ шантализаціи, галлизациі и и петротизації, равно какъ вина изъ сухаго винограда, изъ выжимокъ, смѣси винограднаго вина съ плодовымъ.

Всѣ эти требованія крайне разумныя и дѣйствительно они вытекаютъ изъ сущности дѣла. Для правильнаго развитія винодѣлія и погребнаго хозяйства нѣть необходимости прибѣгать къ веществамъ и манипуляціямъ, признаннымъ за фальсификацію заграничными законодательствами. Если признаютъ прибавку сахара къ вину или суслу или купажъ или спиртованіе за фальсификацію, то это вредно отзовется на общемъ развитіи винодѣльчаго хозяйства, но непризнаніе правъ, одинаковыхъ съ натуральнымъ винограднымъ ви-

номъ, для продуктовъ изъ сухаго винограда, изъ выжимокъ и т. д. прямо принесеть пользу винодѣлію. Разбавленіе вина водой влечеть за собой цѣлую серію поддѣлокъ и вполнѣ справедливо считать такую обработку за фальсификацію. Въ разсмотрѣніи вопросовъ, что признать фальсификацией, что нѣтъ, надо стоять на естественной почвѣ, тогда мало будетъ ошибокъ.

Такимъ образомъ должны быть допущены закономъ слѣдующія манипуляціи съ виномъ:

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1) прибавка сахара къ суслу и вину | } съ выработкой известныхъ правилъ. |
| 2) спиртованіе вина | |
| 3) купажъ винограда, сусла и вина | } безъ всякихъ оговорокъ и правилъ. |
| 4) переливка | |
| 5) доливка | |
| 6) просвѣтленіе | |
| 7) фильтрованіе | |
| 8) пастеризація | |
| 9) электризация | |
| 10) вымораживание | |

Безусловно должно быть воспрещено подъ строгой ответственностью:

- 1) разбавленіе вина водой;
- 2) прибавленіе къ вину картофельного сахара;
- 3) спиртованіе вина нечистымъ спиртомъ;
- 4) прибавленіе къ вину эссенцій, букетовъ и всякихъ другихъ ароматическихъ веществъ;
- 5) прибавленіе къ вину красящихъ веществъ;
- 6) сдабриваніе вина глицериномъ;
- 7) выдѣлка крѣпкихъ винъ изъ воды, красокъ, спирта, сахара, эссенцій и винограднаго вина.

Что же касается переработки выжимокъ, сухаго винограда, шаптализаціи, петіолизаціи, галлизациі и т. д., то въ этомъ отношеніи вопросъ такъ прекрасно разработанъ гер-

манскимъ, французскимъ и австрійскимъ законодательствами, что лучшаго и ожидать нельзя. Но понятно также, что обязательно установить точное опредѣленіе винограднаго вина. Итакъ прежде всего обязательно необходимы въ интересахъ отечественного виноградарства и винодѣлія выработать ясныя и разумныя, вытекающія изъ условій нашего винодѣлія и погребнаго хозяйства правила раціональнаго ухода за виномъ; объявить винодѣламъ и виноторговцамъ толково и опредѣленно, что можно дѣлать съ виномъ, чего нельзя и тогда уже вести борьбу съ фальсификацией вина. Такого положенія вещей требуетъ справедливость и такая постановка дѣла дѣйствительно упорядочитъ нашу торговлю виномъ, сбившуюся съ пути истиннаго за послѣднее время.
