

ЛЕТОПИСЬ «МАГАРАЧА»: ДАТЫ, ФАКТЫ, ИМЕНА

1812 Для освоения земель в Новороссии был учрежден в Крыму под деревней Никита казенный экономо-ботанический сад, который возглавил 30-летний ботаник, выпускник Петербургской медико-хирургической академии Христиан Стевен. Весной следующего года под его руководством были посажены виноградные лозы, привезенные из Судакского училища виноделия, – иностранные и туземные, а также лозы из Астрахани, всего 49 сортов.

1824 По приглашению генерал-губернатора Новороссии и наместника Бессарабии графа М.С. Воронцова в Никиту прибыл и приступил к исполнению должности смотрителя Императорского Никитского сада отставной штабс-капитан из Лифляндии Николай Эрнст Бартоломей Ангорн фон Гартвис. В письме графу М.С. Воронцову он сообщал: *«Вашему сиятельству честь имею донести, что в Императорском Никитском саду состоит все благополучно... Учеников 13, прикомандированных из Судакского училища виноделия учеников-работников 2, вольнонаемных работников 10, плотник 1, солдат, прикомандированных из Симферопольского гарнизона для транспортов и караулов по Саду, 4»* /Архив НБС-ННЦ/.

Из Риги Н.А. Гартвис привез целую подводу саженцев (от Симферополя до Никиты доставляли на вьючных лошадях) – розы, рододендроны, магнолии и 32 корешка виноградных лоз.

1826 Директор Императорского Никитского сада Н.А. Гартвис заложил коллекцию виноградных лоз, где каждый из сортов был представлен одним экземпляром. Растения группировались по географическому признаку, коллекция стала именоваться Никитским сортиментом лоз. За каждым растением он вел многолетнее наблюдение: отмечал, как оно переносит мороз, излишнюю влагу или засуху, каков прирост лозы, какой способ обрезки наиболее соответствует его природе. А при вступлении в плодоношение – его урожайность, ароматичность ягод и сахаристость (на вкус).

1828 25 апреля По поручению генерала-губернатора Новороссии и наместника Бессарабии графа М.С. Воронцова директор Императорского Никитского сада Н.А. Гартвис представил ему 25 апреля «Рапорт №41», в котором предусматривалось на землях Сада в урочище, именуемом Магарач (по названию бывшей ранее в этом месте греческой деревни) создание специального заведения для сбора, посадки и распространения владельцам земельных участков виноградных лоз: *«Магарач имеет в предмете размножение и распространение в значащих количествах наилучших и способнейших для виноделия иностранных родов винограда, собрание которых, простирающееся до 300 разных сортов, уже находится в малом количестве в Никитском саду, и испытание способностей и доброты оных виноградов в здешнем климате для виноделия»* /Архив ФГБУН ВНИИВИВ «Магарач»/.

В рапорте предусматривалось создание образцового виноградника и обучение в течение 15 лет навыкам ухода за лозой учеников-работников. Поскольку местное население – крымские татары неохотно шло в работы по найму, учеников предполагалось брать из военно-сиротских домов и приказов общественного призрения.

1828 14 сентября (по старому стилю) во время русско-турецкой войны на военном корабле в Черном море близ турецкой крепости Варна император Николай I подписал представленный графом М.С. Воронцовым, в то время главнокомандующим российского флота, обширный указ о поощрении частных лиц в лесоразведении, развитии садоводства, виноградарства и виноделия в Новороссии. Генерал-губернатор граф М.С. Воронцов поручил директору Императорского Никитского сада Н.А. Гартвису учредить на землях Магарацкого урочища особое заведение для посадки сортов винограда, признанных лучшими в Никитском сортименте лоз, и опытов по выделке вина. Дата 14 сентября 1828 г. считается основанием создания Магарацкого заведения. Той же осенью Н.А. Гартвис подготовил участок в 6 десятин земли для посадки винограда и построил каменный домик для виноградаря.

1829 Весной участок старшие ученики и Н.А. Гартвис засадили участок земли виноградными лозами сортов Пино фран, Пти вердо, Гро вердо, Мальбек и Мерло, полученными от графа М.С. Воронцова, и лучшими сортами из Судакского училища виноделия.

1832 Из первого небольшого урожая винограда были приготовлены опытные вина приглашенным виноделом из Гессена Фельдманом. Вина были проданы следующей весной из-за отсутствия надлежащих условий для их хранения.

1834-1837 Годы строительства погреба для выдержки вин по проекту архитектора Ф. Эльсона. В одном из рапортов Н.А. Гартвиса графу М.С. Воронцову он сообщал, что стены выгоняют курские каменщики и что их работа сильно подорожала, просил разрешения употребить на строительство погреба доходы с продажи вина.

1834 Директор Сада и Магараца Н.А. Гартвис подготовил, а генерал-губернатор граф М.С. Воронцов подписал 26.10.1834 распоряжение №1060, которое гласило: *«Вина, не способные по заключению винодела к длительному хранению, продавать тотчас же по суждению с дрожжей, остальные хранить 3 года, дабы узнать в течение нескольких лет, до какого совершенства они могут дойти и потом уже продавать, оставляя некоторое количество из лучших сортов, особливо из мускатных, в бутылках...»* /Цит. по Промтов И.А., Охременко Н.С. Производственная и научная деятельность «Магараца» 1828-1953 гг. /Машинопись. Научная библиотека ФГБУН «ВНИИВИВ «Магарац»/. Так было положено начало первой в Российской империи казенной коллекции вин. В этом же году хлопотами М.С. Воронцова было закуплено за границей и посажено в Крыму 1 млн 950 тысяч чубуков винограда. На 39 земельных

участках, которые были розданы под дачи с условием разведения виноградника, вокруг Магарачского виноградника было посажено 236 тысяч виноградных лоз.

1836 В начале сентября в Магарачское заведение был принят опытный винодел из Франции Франциск Гаске. Он блестяще провел сезон виноделия и приготовил разнообразные вина, часть из которых была заложена в коллекцию. Его «Мускат розовый Магарача» ур. 1836 г. сохранился доныне. Вино занесено в Книгу рекордов Гиннеса как самое старое вино, приготовленное на территории России.

1842 В Магарачском подвале произведен первый опыт спиртования вин естествоиспытателем Каразиным из Харьковской губернии, командированным по его просьбе Министерством государственных имуществ в Никиту. Но в отношении магарачских вин графа М.С. Воронцова и Н.А. Гартвиса интересовало одно: *«до какой степени совершенства они могут прийти»*. Спиртованным винам до него было, очевидно, далеко, и директор Императорского Никитского сада Н.А. Гартвис сохранил молчание об эксперименте даже в итоговом отчете 1855 года. Весной 1843 года опытные вина были *«слиты в отлив»*.

Н.А. Гартвис в ответ на запрос из Петербурга о перспективах виноградарства и виноделия в Крыму сделал пророческий вывод: *«...Выбор сортов, способных приноравливаться к разным местностям и климату вообще, требует еще несколько лет постоянного наблюдения... Но ко всему вышесказанному кажется, что единая цель, которую мы имеем в виду достигнуть, есть сделать хорошие, здоровые вина, способные к долгому хранению, не стараясь приноравливать их непременно к вкусу или букету каких-либо иностранных вин»* /Архив НБС-ННЦ/. При Магарачском училище виноделия открываются годовые курсы по виноделию для лучших выпускников Главного училища садоводства в Одессе.

1846 По инициативе графа М.С. Воронцова в Симферополе состоялась выставка сельского хозяйства, на которой впервые были представлены вина крымских хозяев. Независимое жюри из числа членов Общества сельского хозяйства юга России (учрежденного графом М.С. Воронцовым в Одессе в 1828 году) по результатам дегустации 1-е место отдало алушкинским, айданильским и массандровским винам графа М.С. Воронцова, 2-е место заняли вина генерала Шатилова из Мухалатки, 3-е получили «собственные вина г-на Гартвиса» и магарачские /М. Баллас. Виноделие в России (Историко-статистический очерк). Крым, степная часть Таврической губернии, Дон и Астрахань. Т.1. 1895/.

С 1846 года Магарач начинает отправлять массовые партии виноградных лоз на Кавказ, куда был послан наместником граф М.С. Воронцов. Магарачские вина продаются в Петербурге, Саратове, Харькове.

1849 Составлена «Инструкция Императорского Магарачского училища виноделия», согласно которой срок обучения был определен в 4 года. На учебу принимались грамотные подростки в возрасте 16-22 лет. Программа обучения включала такие предметы, как Закон Божий, виноградарство, русская грамота, 4 правила арифметики и «писание названий виноградных лоз».

1851-1852 Николай Гартвис организовал строительство нового погреба с наземным помещением для переработки винограда и крытой площадкой перед ним, так как старый погреб почти полностью разрушился от оползня. Помещение использовалось по назначению до 2012 года.

1855 В Петербурге Департаментом сельского хозяйства был издан «Обзор действий Императорского Никитского сада и Магарацкого училища виноделия...» Н.А. Гартвиса. Автор обобщил результаты 30-летней работы научного заведения по сортоизучению и сортоиспытанию винограда, описав 79 сортов Никитского сортимента лоз, в том числе сортов собственной селекции, полученных путем гибридизации и выращивания семян: Черный Мускатель князя Воронцова, Белый Мускатель эрцгерцога Иоанна, Белый Мускатель барона Бергтейма, Пино блан графа Одара, Мурведер Гуле, Изабелла Елена.

Директор Сада сообщал также, что было сделано Магарачом для распространения виноградарства в России. Так, если Магарацкий виноградник первоначально был засажен лозами, полученными от графа М.С. Воронцова, то с 1846 по 1852 год в разные районы России (большей частью на Кавказ и в Закавказье) было отправлено 650 тыс. чубуков виноградных лоз. Из 1 саженца сорта Вердельо Н.А. Гартвису удалось создать плантацию в 1535 кустов. Он отметил, что главной проблемой ведения коллекции было наличие сортов-синонимов и сортов, чью принадлежность трудно было определить из-за отсутствия подобных сортов в справочниках.

В «Обзоре действий...» он кратко изложил также технологию приготовления разных типов вин, которую использовали в Магараче.

Во время Крымской войны 1854-1856 гг. Сад и Магарач находились в полной изоляции от внешнего мира и вынуждены были самостоятельно поддерживать жизнеобеспечение и уход за плантациями. Учеба учеников не прекращалась.

1857 Магарацкие вина впервые были посланы за рубеж на Парижскую выставку, результаты их оценки не сохранились.

1868 Высочайшим повелением учреждено Никитское училище садоводства, виноградарства и виноделия, а также практические курсы по виноградарству и виноделию с трехлетним обучением для лучших выпускников Уманского училища садоводства. Увеличен штат преподавателей, которыми являлись все служащие Магарача.

1870 Предпринята перезакладка Никитского сортимента лоз директором Никитского сада Н.Е. Цабелем. Коллекцию перенесли из Никиты в урочище Магарач. Каждый сорт в ней был представлен тремя кустами, насаждения группировались по географическому принципу. Проведена также инвентаризация насаждений и выявление сортов-синонимов, в результате чего общее количество сортов уменьшилось. В первой половине 1880-х гг. Никитский сортимент лоз полностью погиб от филлоксеры. Коллекцию заложили заново в 1885 году.

1870-1871 По представлению директора Сада Н.Е. Цабеля была создана энохимическая лаборатория в Магараче с необходимым оборудованием и штатом работников, состоящем из трех человек. Под руководством дипломированного

химика А.Е. Саломона в лаборатории начали проводить анализы почв, виноградных ягод с целью определения их технологической зрелости; контролировали ход брожения виноградного сусла, измеряя его температуру. Позже в энохимической лаборатории стали определять химический состав магарачских вин.

В следующем году директор Никитского ботанического сада Н.Е. Цабель издал книгу «Виноградные сорта по областям», которая содержала перевод «Универсальной ампелографии» Одара, раздел о формировках виноградного куста, взятый из немецкого труда «Рациональное виноградарство по В. Мареку», а также раздел, написанный главным виноделом Магарача А.П. Сербуленко. Первый ученый, получивший образование в Магараче, выходец из крестьян с Херсонщины описал 199 сортов винограда из магарачской коллекции.

1872 На Московской политехнической выставке Магарач представил исследования, проведенные в энохимической лаборатории: опыты нагревания вин по способу Пастера, приготовление «петио», использование отходов виноделия для получения спирта, винно-каменной кислоты, уксуса, ярь-медянки и масла из виноградных семян.

1873 На Всемирной выставке в Вене магарачские ликерные вина из Muskata белого и Траминера завоевали высшую награду – памятный диплом. Жюри отметило, что *«вина эти в других странах не имеют ничего себе подобного ни по аромату, ни по вкусу, ни по букету»* /М. Баллас. Виноделие в России (Историко-статистический очерк). Крым, степная часть Таврической губернии, Дон и Астрахань. Ч.1. 1895/. На Международной выставке в Чикаго в том же году «Саперави крепкое» из Магарача завоевало диплом и медаль с формулировкой «за хорошее полноценное красное вино».

Магарачские вина приобрели популярность на крупнейшей российской ярмарке в Нижнем Новгороде, пользовались известностью в курортной Ялте. Из воспоминаний современника: *«В Магараче, бок о бок с Массандрою, устроено казенное училище виноделия и отличные погреба с изумительным вином. Кто не пил хорошего магарачского вина на месте, тот не имеет верного представления о достоинствах крымского вина. Я провел раз целое счастливое лето под сенью Магарачского леса, на самом взморье и, конечно, хорошо познакомился с погребами Магарача. Вино здесь не продается ведрами, а только бутылками, и дешевого вина здесь поэтому нет. Красное от 60 копеек, белое 50 копеек за бутылку на месте. Но столовыми винами Крым не может соперничать с Францией. Его слава, особенно слава Магарача – это крепкие ликерные вина. Они-то берут золотые медали на всемирных выставках своею густою, как масло, сладкою, как сахар, и необыкновенно душистою влагою. Старое магарачское вино несравнимо ни с каким другим и могло бы продаваться в погребах столицы по баснословным ценам. Особенно хороши разные мускаты, люнели, и лучшие всех решительно пино-гри»* /Е.Марков. Очерки Крыма. 1870/.

Вышло в свет «Руководство по виноградарству» Н.Е. Цабеля. Горячий поклонник виноградной лозы, он основал Ялтинское общество садоводов и виноделов, для которого переводил новинки зарубежных изданий по сельскому хозяйству.

1876 Выпускник Магарачского училища Петр Пороховский поехал трудиться в Туркестан на фабрику Филатова. В дальнейшем почти из каждого выпуска училища и высших курсов по виноделию один из молодых специалистов отправлялся «поднимать виноделие Туркестана». В основном же молодые специалисты из Магарача устраивались на работу в частных хозяйствах Крыма.

Премияльный сертификат и золотые медали Императорскому Никитскому саду получены за образцы вин «Мускат белый» и «Мускат розовый» на Международной выставке в Филадельфии, США.

1884 В магарачской энохимической лаборатории под руководством А.Е. Саломона проведен опыт остановки брожения сусла Муската черного прибавкой спирта для получения вина типа «Порто». В следующем году испытан способ применения солнечной мадеризации для получения крепких спиртованных вин; заложена коллекция сортов винограда. В 1888 году проведен опыт спиртования бродящего сусла Муската белого для получения десертных вин.

1890 Вышло в свет первое периодическое научное издание «Записки Императорского Никитского сада». Из 10 статей сборника 8 представляли собой материалы по виноградарству и виноделию.

1892 28 апреля состоялась дегустация магарачских коллекционных вин в связи с необходимостью их декантации. Заведующий виноградниками и главный винодел Удельного ведомства князь Л.С. Голицын был избран председателем дегустационной комиссии, в которую вошли И.А. Бианки, А.П. Сербуленко, С.Ф. Охременко, А.Е. Саломон, П.Г. Анциферов.

Из заключительного слова Л.С. Голицына: *«Самыми лучшими оказались вина ликерные; из них Пино гри 1838-го и 1841 гг., Серсиаль 1866 и Мадера (Вердельо) 1849 года настоль высоки, что на Парижской выставке 1889 года из числа 34 тысяч бутылок таких вин не было»*. Все вина подверглись химическому анализу. Результаты дегустации были опубликованы в «Записках Императорского Никитского сада», 1893, вып. 2.

Лаборант Рудзинский выделил свежие дрожжи из сусла Муската белого.

1896 По приглашению главного винодела Удельного ведомства князя Л.С. Голицына 24 мая группа воспитанников Никитского училища садоводства, виноградарства и виноделия и слушателей высших курсов по виноделию совершили экскурсию в имение князя Новый Свет, где им была устроена дегустация коллекционных вин и лекция по виноделию.

23 ноября того же года состоялась беседа князя Л.С. Голицына в Никитском училище, куда он был приглашен. С тех пор князь Л.С. Голицын бывал в Никите неоднократно (до отставки в 1898 г. в связи с окончанием срока службы в главном управлении Уделов). Практически ежегодно выпускной курс будущих виноградарей и виноделов посещал Новый Свет и знакомился с образцовым ведением хозяйства и редкостными винами богатейшей коллекции князя. Одна из шести премий, учрежденных князем Л.С. Голицыным на банковские проценты с суммы, полученной за 6 лет службы в Уделах, была предназначена лучшему учащемуся выпускного курса Никитского училища и присуждалась с 1900 года.

Химик-винодел Магарачской энохимической лаборатории М.А. Ховренко, назначенный на эту должность в 1895 году после окончания высших курсов в Магараче, проходит научную стажировку во Франции и Австрии. После возвращения в Никиту занимается преподавательской и научной работой - выделением чистых культур дрожжей, исследует природу сахаристых веществ виноградного сусла, а также исследует влияние формировок виноградного куста на урожайность и качество сусла.

В деятельности М.А. Ховренко в магарачской энохимической лаборатории (1895-1906) особого внимания заслуживают опыты массового применения выдержки вин в бочках под открытым небом, первоначально с целью портвейнизации. А затем стали проводиться опыты по мадеризации. Другое важное его начинание – применение термической обработки мезги по методу Розенштиля во Франции. Был также изучен химический состав российских вин разных регионов.

1906 В Магарач на должность химика-аналитика поступил опытный ученый А.М. Фролов-Багреев (1906-1913). Он составил «Руководство к химическому анализу сусла и вина для практиков и энохимиков», изучал природу хересной пленки.

1917–ноябрь 1920 В результате революции и гражданской войны в Крыму положение на Южном берегу было особенно тяжелым ввиду скопления массы беженцев из центральных областей России. Материальные ресурсы полуострова были полностью истощены. Винные склады подвергались разграблению, дубовые кольца с виноградников использовались для отопления жилищ зимой. Однако немногочисленные оставшиеся в живых работники «Магарача» организовали охрану винного подвала. В 1918 году, несмотря на случаи голодной смерти в Императорском Никитском саду, все коллекционные вина были сохранены.

1921 – лето 1923. Трагические события продолжились «красным террором» и голодом в Крыму вследствие сильной засухи.

1923 Был образован отдел виноградарства и виноделия Никитского ботанического сада, куда приняли сотрудников «Магарача». Заведует отделом С.Ф. Охременко, старшим виноградарем работает М.Я. Орленко. На должность химика-винодела приглашен инженер-химик М.С. Герасимов. Он заново организовал и возглавил магарачскую энохимическую лабораторию. Были проведены исследования по использованию диоксида серы в виноделии, чистых культур дрожжей, технологической оценке сортов винограда, термической обработке вин. В 1928 году заново zaloжили ампелографическую коллекцию.

1931 Из состава Никитского ботанического сада была выделена Крымская зональная опытная станция по виноградарству (будущий институт «Магарач»). Ученый Н.В. Папонов возглавил отдел селекции и развернул масштабные работы по селекции винограда (1927-1931; 1936-1939). Обладающий широким кругом интересов, научной интуицией, Н.В. Папонов впервые в мире стал использовать в гибридизации виды, отдаленные по происхождению, – скрестил западноевропейский сорт винограда Бастардо с сортом Саперави, происходящим

из Причерноморья. Ученый создал сорта Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача, Ранний Магарача и Таврида. Он также исследовал дикорастущие и аборигенные сорта Крыма. Ранняя смерть от туберкулеза прервала его работу.

1940 Согласно приказу Наркомата пищевой промышленности СССР Всесоюзная научно-исследовательская станция виноделия и виноградарства «Магарач» была реорганизована во Всесоюзный институт под тем же названием.

1941–май 1944 В связи с приближением линии фронта осенью 1941 года коллектив института «Магарач» был эвакуирован сначала в Туапсе, затем – в поселок Кибрай под Ташкентом. Основная часть коллекции – бутылочные вина института были направлены в Самарканд на винкомбинат им. Ховренко (бывшую фабрику Филатова, где трудились магарачские выпускники с дореволюционных времен). Бочковые коллекционные вина были увезены в Тбилиси, где за ними ухаживал главный винодел «Массандры» А.А. Егоров). Ученые «Магарача» начали изучать состояние виноградарства в республиках Средней Азии и намечать перспективы развития отрасли.

1946 Впервые в СССР было предпринято издание масштабного научного труда «Ампелография СССР», в подготовке и выпуске 1-го тома которого приняли участие ученые «Магарача».

1952 Для подготовки научных кадров высшей квалификации в институте открыта аспирантура. В первом наборе трое аспирантов – Н.И. Бурьян, Е.Н. Датунашвили, Э.М. Шприцман.

В послевоенные годы институт имел развитую сеть опытных учреждений для связи науки с производством. Так, в 1952 году институт «Магарач» имел Среднеазиатский филиал в пос. Кибрай, Кишиневский, Московский с опорным пунктом северного виноградарства, Закавказский (в Тбилиси), Казахскую (в Алма-Ате) и Таджикскую (в Сталинобаде) научно-исследовательские станции, опытно-производственные базы в Ялте, Кишиневе и Кибрае и Сочинский опорный пункт. Со временем эта сеть распалась, некоторые учреждения обрели самостоятельное существование. Положительным моментом было то, что в «Магараче» накапливали обширный селекционный материал – черенки и пыльцу винограда сортов, произрастающих в разных природно-климатических условиях. Были созданы предпосылки для успешной селекционной работы по выведению новых сортов винограда, устойчивых к неблагоприятным условиям окружающей среды – засухе, морозу, вредителям и болезням.

1949 Впервые с довоенного времени на опытно-производственной базе института в Ялте была приготовлена партия вин, часть из них была заложена в коллекцию.

1956 Пятидесятые годы минувшего века – время особенного внимания руководства страны к развитию сельского хозяйства – начинается освоение целинных земель, широко внедряется культура кукурузы. 6 октября 1956 года в совхозе «Новоджанкойский» состоялся пленум обкома КПСС, посвященный реализации лозунга «Превратим Крым в область сплошных садов и виноградников!», выдвинутого по идее Н.С. Хрущева. Директор «Магарача» Т.К.

Катарьян выступил против многократного увеличения площадей под виноградниками, не обеспеченного людскими ресурсами по уходу за ними, предложил сажать лозы после испытания их в школах, с карантинной проверкой. Его принципиальная позиция подверглась критике, он получил партийный выговор. Сотрудники «Магарача» в авральном порядке рассчитывали затраты, отправлялись в различные регионы страны для заготовки посадочного материала. В результате было посажено около 150 тыс. га виноградников, среди которых преобладали сортосмеси, среднеазиатские сорта, не эффективные в условиях Крыма, а из-за отсутствия перерабатывающих мощностей на первых порах не удавалось переработать урожаи винограда в полном объеме. В Крым была занесена филлоксера, уничтожившая виноградники в начале 1970-х годов.

1960 Институт «Магарач» утверждается головным научно-исследовательским учреждением страны по виноградарству. Институт координирует работы по закладке в республиках СССР и странах-членах Совета Экономической Взаимопомощи опытных участков с одинаковым набором сортов винограда с целью изучения их географической изменчивости (идея А.М. Негруля). С 1964 года «Магарач» получил статус головного и в области виноделия.

1961 На базе виноградарских отделений совхозов «Новоджанкойский» и «Бурлюк» были созданы Степное и Предгорное опытное хозяйство института для расширения научно-производственной базы.

Шестидесятые годы проходят под знаком научно-технического перевооружения в отрасли. В институте «Магарач» разрабатываются технологии брожения суслу в крупных резервуарах (Г.Г. Валуйко), новое технологическое оборудование (Г.А. Жданович, В.П. Тихонов), машины и механизмы для наиболее трудоемких операций на виноградниках (Г.Д. Паламарчук). Заметных успехов достигает фундаментальная наука – исследования в области микробиологии виноделия, химии и биохимии вина. В этот период происходит становление научных школ микробиологии (Н.И. Бурьян), химии и биохимии вина (В.И. Нилов), технологии виноделия (Г.Г. Валуйко), селекции винограда (П.Я. Голодрига).

1971 За создание и внедрение в производство технологии механизированного возделывания винограда в зоне укрывного виноградарства заведующий отделом механизации института Г.Д. Паламарчук был удостоен Государственной премии СССР.

1977 В знак протеста против повсеместного внедрения широкорядной культуры ведения виноградников и в результате разногласия по этому вопросу с начальником Главвино Минприщепрома СССР Л.Ф. Шайтуро П.Я. Голодрига уходит с поста директора института «Магарач» и возглавляет отдел селекции. Время показало, что широкорядная система ведения виноградников без учета климатических условий не оправдала себя.

В эти годы набирает силу международное научное сотрудничество, «Магарач» заключает двусторонние договора с научными центрами стран Восточной

Европы. Так, оборудование по уходу за виноградниками выпускается на машиностроительных заводах Болгарии и Венгрии.

1978 За заслуги в развитии отечественного виноградарства и виноделия, разработку новой техники, передовой технологии и в связи со 150-летием со дня основания институт «Магарач» награжден орденом Трудового Красного Знамени.

1985 16 мая опубликовано постановление ЦК КПСС «О мерах по преодолению пьянства и алкоголизма», 16 мая – указ президиума Верховного Совета СССР «Об усилении борьбы с пьянством», 18 сентября – постановление ЦК КПСС «О ходе выполнения постановления ЦК КПСС «О мерах по преодолению пьянства и алкоголизма». Во исполнение этих документов в институте «Магарач» была резко сокращена тематика научно-исследовательских работ по виноделию. Институт стал именоваться Всесоюзным научно-исследовательским институтом винограда и продуктов его переработки «Магарач», причем его директору С.Ю. Джениеву стоило немалых усилий отстоять историческое имя научного заведения.

1990 На базе института «Магарач» состоялась 70-я Генеральная Ассамблея Международной организации винограда и вина (МОВВ), форум виноградарей и виноделов мира. Президентом МОВВ избран ученый института доктор технических наук, профессор Н.М. Павленко.

1995 В институте проведено Международное совещание по селекции новых сортов винограда с участием генерального директора Международной организации винограда и вина Робера Тенло, выступившим с докладом о состоянии виноградарства и виноделия в мире. Состоялась широкая дегустация вин из сортов винограда селекции института.

По инициативе «Магарача» и ПАО «Массандра» с целью сохранения качества крымских вин на базе института был создан Союз виноделов Крыма (СВК). Его президентом стал патриарх отечественного виноделия профессор Г.Г. Валуйко. В общественную организацию вступило около 70 предприятий и частных лиц. В дальнейшем Союз виноделов Крыма проводил ежегодные конкурсы винопродукции стран СНГ, курсы повышения квалификации, издавал научно-производственную литературу. Наиболее востребованными стали такие издания, как «Теория и практика дегустации вин» Валуйко Г.Г., Шольца-Куликова Е.П. (3 издания), «Стабилизация виноградных вин» Валуйко Г.Г., Зинченко В.И., Мехузла Н.А. (3 издания), «Микробиология виноделия» Н.И. Бурьян (2 издания), «Технохимический контроль в виноделии/Под ред. Гержиковой В.Г. (2 издания).

1999 Постановлением №527 Кабинета министров Украины коллекция микроорганизмов для виноделия института включена в перечень объектов, которым присвоен статус национального достояния.

2001 Премия Автономной Республики Крым присваивается группе ученых института и медицинских работников за разработку пищевого концентрата полифенолов винограда «Эноант».

2005 30 июня Указ Президента Украины В.А. Ющенко №1007/2005 о присвоении институту статуса национального и именовании его в дальнейшем Национальным институтом винограда и вина «Магарач». Правительством Украины принят «Закон о винограде и виноградном вине», проект которого был разработан в «Магараче».

2008 Международный конкурс винопродукции «Ялта. Золотой грифон-2008» впервые прошел под патронатом Международной организации винограда и вина и с участием ее эксперта Давида Эно. На «закрытой» дегустации членов жюри образец ликерного вина «Мускат белый Магарача» урожая 2004 года завоевал большую золотую медаль. Национальный институт винограда и вина «Магарач» к этому времени имеет 21 патент Украины и 25 авторских свидетельств Украины на сорта винограда, устойчивые к неблагоприятным условиям окружающей среды и успешно произрастающие в Украине, России и Молдове.

2015 Образован ФГБУН «Всесоюзный национальный институт виноградарства и виноделия Магарач» Российской академии наук.

2022 Получен весь объем документации, согласно российскому законодательству, на земельные угодья «Магарача» в пос. Вилино Бахчисарайского района и пос. Отрадное, Ялта. Институту предоставлено помещение для создания производственной базы виноделия в пос. Ливадия.

2023 Произведен первый розлив магарачских вин на винзаводе в пос. Ливадия.

На II-м Винодельческом форуме в Москве директор ФГБУН «ВННИИВИВ «Магарач» РАН доктор сельскохозяйственных наук В.В. Лиховской представил «Стратегию развития виноградарства и виноделия в РФ до 2050 года», цель которой – создание эффективной отрасли народного хозяйства и изменение глобального представления о российском вине.

2025 6 марта «Магарач» вошел в состав НИЦ «Курчатовский институт»

2026 12 января в соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.07.2025 №1884-р Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» Национального исследовательского центра «Курчатовский институт» с 12.01.2026 реорганизовано в форме присоединения к Федеральному бюджетному учреждению науки «Национальный исследовательский центр «Курчатовский институт».

Составление А.И. Клепайло