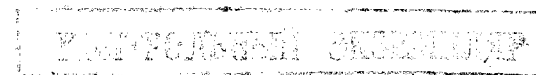


634.8:663.2

А 20



А.М. Авидзба

**К 175-ЛЕТИЮ
ИНСТИТУТА ВИНОГРАДА
И ВИНА «МАГАРАЧ»**

2003

ЮНИВЕРСИТЕТ

А.М. Авидзба

К 175-ЛЕТИЮ
ИНСТИТУТА ВИНОГРАДА И
ВИНА «МАГАРАЧ»

Бр. 1

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА
2003

Ялта • 2003

УДК 634 8+663 2
А20
ГБК 36 87

Институт винограда и вина «Магарач»
Печатается по постановлению Ученого совета ИВиВ
«Магарач»

Авидзба А М
К 175 ЛЕТИЮ ИНСТИТУТА ВИНОГРАДА И ВИНА «МАГА-
РАЧ» - Ялта ИВиВ «Магарач», 2003 - 28 с

Директор ИВиВ «Магарач» заслуженный работник сельского хо-
зяйства Украины, член корреспондент УААН, доктор сельскохозяй-
ственных наук, профессор, президент Международной федерации со-
юзов виноградарей и виноделов стран СНГ Авидзба Анатолий Мка-
нович в своей работе дал обзор научной деятельности ИВиВ «Мага-
рач» за 175 лет, а также очертил пути развития виноградарства и
виноделия в АР Крым.

УДК 634 8+663 2
А20
ГБК 36 87

Институт винограда и вина «Магарач»
Друкується за постановою Вченої ради ІВіВ «Магарач»

ДО 175-РІЧЧЯ ІНСТИТУТУ ВИНОГРАДУ І ВИНА «МАГАРАЧ» -
Ялта ІВіВ «Магарач», 2003 - 28 с

Директор ІВіВ «Магарач» заслужений робітник сільського господар-
ства України, член-кореспондент УААН, доктор сільськогосподарських наук,
професор, президент Міжнародної федерації сплук виноградарів і вино-
робів країн СНД Авідзба Анатолій Мканович дав огляд наукової діяльності
ІВіВ «Магарач» за 175 років, також окреслив шляхи розвитку виноградар-
ства і виноробства в АР Крим

© Институт винограда и вина «Магарач», 2003

ЮБИЛЕЙ ОТРАСЛИ В СТОЛИЦЕ ВИНОГРАДАРЕЙ И ВИНОДЕЛОВ

Сегодняшний 175-летний юбилей Института винограда и вина «Магарач» можно смело назвать юбилеем отрасли виноградарства и виноделия СССР и Украины, потому что только с возникнове-
нием «Магарача» возделывание винограда и выделка вина, исстари
существовавшие на Южном берегу Крыма в отдельных частных
хозяйствах, стали принимать индустриальный характер и распро-
страняться на многие другие регионы Украины. Как известно,
уже через пять лет после создания в 1828 г. Магарачского заведе-
ния с его виноградников были разосланы в различные регионы
6,5 тыс. лоз ценных сортов винограда, а еще через 15 лет вина
«Магарача» успешно покоряли винные рынки Нижнего Новгоро-
да, Казани, Саратова. Постепенно импорт вина стал снижаться за
счет увеличения производства отечественных вин и роста их попу-
лярности. Благодаря деятельности магарачского винподвала в Кры-
му одно за другим стали появляться хозяйства, производящие вполне
доброкачественные вина. В этих хозяйствах (подвалы Токмакова и
Молоткова, Губонина, Келлера, Бекетова и др.) виноделами рабо-
тали, как правило, воспитанники магарачского заведения.

Все основы теории и практики отечественного виноградарства
и виноделия были заложены в «Магараче». По его научным тру-
дам учились и учатся все специалисты отрасли. Среди первых
фундаментальных работ, являющихся раритетами научной биб-
лиотеки института, по которым формировались отечественные
виноградарство, виноделие и наука о них, следует назвать, напри-
мер, книгу Цабеля Н. Э., Сербуленко А. П. «Виноградные сорта по
областям. Формирование куста и описание плодов сортимента
виноградных лоз Императорского Никитского сада», книги Сало-
мона А. Э. «Основы виноделия» и «Виноградарство и погребное
хозяйство», учебник Ховренко М. А. «Общее виноделие» и его же
книгу «Частное виноделие», учебное пособие Щербакова М. Ф.
«Начальные основы виноделия». Да и в последние годы крупные
научные труды по виноградарству и виноделию практически изда-
ются только в «Магараче». В частности, при содействии Союза
виноделов Крыма и активной спонсорской помощи многих виног-
радно-винодельческих предприятий издана целая серия (около 20

книг) по виноградарству и виноделию

Под редакцией первого директора института А Г Глобы институт с 1947 г выпустил первые два тома научных трудов в трех книгах. Сегодня выпущено уже 33 тома научных трудов института.

Многие поколения ученых осуществляли распространение отборных виноградных лоз наиболее ценных сортов винограда с комплексом хозяйственно ценных признаков, среди которых устойчивость к болезням и вредителям, ранний срок созревания, высокая урожайность. Ими изучены физиолого-биохимические критерии морозоустойчивости, раннеспелости, филлоксероустойчивости, засухо- и жаростойкости винограда, осуществлялась разработка методик полевого опыта, изучение корневой системы винограда, изучение процессов агротехники и фитотехники, проводились опыты с удобрениями, составлена методика агробиологического описания винограда. Большая работа проделана по выполнению скрещиваний винограда, в результате которой практически доказана возможность создания сортов, совмещающих высокое качество винограда с высокой урожайностью. Широкую известность получили к настоящему времени такие сорта селекции института, как Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача, Первенец Магарача, Юбилейный Магарача, Антей магарачский, Нимранг устойчивый, Подарок Магарача, Данко, Аврора Магарача, Рислинг Магарача, Цитронный Магарача и др.

К предстоящему 175-летию института учеными разработаны два новых сорта: Праздничный Магарача и Мускат Магарача 175.

Учеными «Магарача» заложены основы технологии уникальных крепких и десертных вин, проведены фундаментальные исследования по химии и биохимии винограда и вина, по применению эффективных чистых культур дрожжей, разработаны и модифицированы методы анализа винограда, сусла и вина; разработана методология технологического сортоизучения винограда, обоснованы режимы и параметры технологических приемов сульфитации, портвейнизации, мадеризации, хересования. Одной из значительных работ было создание технологии хересного производства (М А Герасимов, Н Ф Саенко). Другой важной разработкой стало изучение тепловой выдержки вина с использованием солнечного нагрева, благодаря чему оказался возможным выпуск крымских вин мадерного типа (А А Преображенский). Проведены фундаментальные исследования по процессам созревания и старения вин.

Разрабатывались вопросы утилизации отходов виноделия. Работы ученых института «Магарач» в области стабилизации вин против различных видов помутнений и разработка серии различных препаратов для осветления и стабилизации вин стали основным фактором повышения качества вин всей винодельческой отрасли стран СНГ и Украины.

Первые награды международных конкурсов «Магарач» получил в 1873 г в Вене (золотые медали – Мускату белому и Траминеру), а в 1906 г на конкурсе-выставке в Милане все три разновидности Муската, а также Пино-гри и Саперави в крепком исполнении удостоились кубков Гран-при. Всего же у вин «Магарача» – более 170 различных международных наград.

Ученые «Магарача» всегда распространяли своё влияние на развитие всей виноградно-винодельческой отрасли. Оно особенно заметно проявлялось в критические периоды, как в годы становления и формирования, так и во времена восстановления отрасли после разрушительных войн. Выделившись в 1931 году из состава Никитского ботанического сада и став Всесоюзной научно-исследовательской станцией, «Магарач» создал в Крыму Степной, Балаклавский, Судакский, Азово-Черноморский опорные пункты. Когда же он стал с 1940 г всесоюзным институтом, то в первые послевоенные годы им была организована сеть филиалов, опытных станций и опорных пунктов по виноградарству и виноделию: Среднеазиатский (под Ташкентом), Московский и Кишиневский филиалы, опорные пункты и станции в Алма-Ате, Закавказье и на Дальнем Востоке. Некоторые из них позднее стали самостоятельными отраслевыми научно-исследовательскими учреждениями.

С участием филиалов института были развернуты исследования по изучению новых сырьевых зон промышленного производства винограда, разработаны планы сортового районирования виноградарства по всей стране и специализации виноделия для Крыма, Украины, Молдавии, Казахстана, Киргизии, Узбекистана, Грузии, Азербайджана.

Наука «Магарача» разрабатывала эффективные рекомендации для скорейшего восстановления разоренных войной виноградников и винодельческих предприятий, а также прокладывала пути для индустриализации отрасли. Были разработаны предложения экономистов по развитию агропромышленных формирований, разработан комплекс сельхозмашин для механизации трудоемких процессов в виноградарстве, обеспечивший повышение нормы воз-

книг) по виноградарству и виноделию

Под редакцией первого директора института А Г Глобы институт с 1947 г выпустил первые два тома научных трудов в трех книгах. Сегодня выпущено уже 33 тома научных трудов института

Многие поколения ученых осуществляли распространение отборных виноградных лоз наиболее ценных сортов винограда с комплексом хозяйственно ценных признаков, среди которых устойчивость к болезням и вредителям, ранний срок созревания, высокая урожайность. Ими изучены физиолого-биохимические критерии морозоустойчивости, раннеспелости, филлоксероустойчивости, засухо- и жаростойкости винограда, осуществлялась разработка методик полевого опыта, изучение корневой системы винограда, изучение процессов агротехники и фитотехники, проводились опыты с удобрениями, составлена методика агробиологического описания винограда. Большая работа проделана по выполнению скрещиваний винограда, в результате которой практически доказана возможность создания сортов, совмещающих высокое качество винограда с высокой урожайностью. Широкую известность получили к настоящему времени такие сорта селекции института, как Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача, Первенец Магарача, Юбилейный Магарача, Антей магарачский, Нимранг устойчивый, Подарок Магарача, Данко, Аврора Магарача, Рислинг Магарача, Цитронный Магарача и др.

К предстоящему 175-летию института учёными разработаны два новых сорта: Праздничный Магарача и Мускат Магарача 175.

Учёными «Магарача» заложены основы технологии уникальных крепких и десертных вин; проведены фундаментальные исследования по химии и биохимии винограда и вина; по применению эффективных чистых культур дрожжей; разработаны и модифицированы методы анализа винограда, сусла и вина; разработана методология технологического сортоизучения винограда; обоснованы режимы и параметры технологических приёмов сульфитации, портвейнизации, мадеризации, хересования. Одной из значительных работ было создание технологии хересного производства (М А Герасимов, Н Ф Саенко). Другой важной разработкой стало изучение тепловой выдержки вина с использованием солнечного нагрева, благодаря чему оказался возможным выпуск крымских вин мадерного типа (А А Преображенский). Проведены фундаментальные исследования по процессам созревания и старения вин

Разрабатывались вопросы утилизации отходов виноделия. Работы учёных института «Магарач» в области стабилизации вин против различных видов помутнений и разработка серии различных препаратов для осветления и стабилизации вин стали основным фактором повышения качества вин всей винодельческой отрасли стран СНГ и Украины.

Первые награды международных конкурсов «Магарач» получил в 1873 г в Вене (золотые медали – Мускату белому и Траминеру), а в 1906 г на конкурсе-выставке в Милане все три разновидности Муската, а также Пино-гри и Саперави в крепком исполнении удостоились кубков Гран-при. Всего же у вин «Магарача» – более 170 различных международных наград.

Учёные «Магарача» всегда распространяли своё влияние на развитие всей виноградно-винодельческой отрасли. Оно особенно заметно проявлялось в критические периоды, как в годы становления и формирования, так и во времена восстановления отрасли после разрушительных войн. Выделившись в 1931 году из состава Никитского ботанического сада и став Всесоюзной научно-исследовательской станцией, «Магарач» создал в Крыму Степной, Балаклавский, Судакский, Азово-Черноморский опорные пункты. Когда же он стал с 1940 г. всесоюзным институтом, то в первые послевоенные годы им была организована сеть филиалов, опытных станций и опорных пунктов по виноградарству и виноделию: Среднеазиатский (под Ташкентом), Московский и Кишиневский филиалы, опорные пункты и станции в Алма-Ате, Закавказье и на Дальнем Востоке. Некоторые из них позднее стали самостоятельными отраслевыми научно-исследовательскими учреждениями.

С участием филиалов института были развернуты исследования по изучению новых сырьевых зон промышленного производства винограда, разработаны планы сортового районирования виноградарства по всей стране и специализации виноделия для Крыма, Украины, Молдавии, Казахстана, Киргизии, Узбекистана, Грузии, Азербайджана.

Наука «Магарача» разрабатывала эффективные рекомендации для скорейшего восстановления разорённых войной виноградников и винодельческих предприятий, а также прокладывала пути для индустриализации отрасли. Были разработаны предложения экономистов по развитию агропромышленных формирований, разработан комплекс сельхозмашин для механизации трудоемких процессов в виноградарстве, обеспечивший повышение нормы воз-

делывания виноградников с 2 гектаров на одного виноградаря до десяти; широко внедрялась сортовая агротехника и система зональных приемов по возделыванию винограда, с большим эффектом внедрялись прогрессивные наклонные формировки и промышленные системы ведения винограда, метод нормированной обрезки, подпочвенное орошение и другие прогрессивные приемы агротехники.

Институт занял ведущее положение в разработке рациональной технологии применения удобрений на виноградниках; разрабатывалась прогрессивная система мероприятий, связанных с защитой виноградников от поражения филлоксерой и переводом их на привитую культуру. Разработки отдела технологического оборудования позволили вооружить винодельческие предприятия страны высокопроизводительными автоматизированными поточными линиями переработки винограда, экстракторами, прессами, насосами, дробильно-гребнеотделяющими машинами. Важную роль сыграли разработанные институтом научно обоснованные нормы потерь, отходов и расхода сырья в виноделии, работы по охране окружающей среды. Разрабатываемые институтом и систематически издаваемые сборники нормативных материалов обеспечивали высокое качество всей винопродукции, производимой отраслью, и возможность осуществления строгого контроля её качества.

В 70-е годы уже минувшего века институт достиг самых крупных размеров. В 25 его отделах и 10 отделах московского филиала работало 500 человек, в том числе около 200 научных сотрудников. За институтом помимо 4 опытных хозяйств было закреплено в разных регионах страны 14 совхозов и винзаводов в качестве базовых хозяйств для первичного внедрения результатов законченных работ. Научное обеспечение развития отрасли осуществлялось по всесоюзным научно-техническим программам, разрабатываемым головным в отрасли Институтом «Магарач».

В эти годы институт развивает активные связи с учеными многих стран, заключает двусторонние соглашения о научно-техническом сотрудничестве с научными учреждениями Венгрии, Болгарии, Румынии, Германии, Югославии, Чехословакии, сотрудничает в рамках Совета Экономической Взаимопомощи.

Сотрудники института активно участвуют в мероприятиях, проводимых Международной организацией винограда и вина с центром в Париже, присылают своих экспертов для работы в различных комиссиях этой организации, а также были удостоены права

возглавить её на установленный срок. В 1970 г. в Ялте был проведен Международный конкурс вин, на котором вина Института «Магарач» получили 8 золотых и 1 серебряную медали. В 1990 г. на базе института состоялась 70-я Генеральная ассамблея МОВВ, в другие годы в стенах института проводились международные конференции по проблемам селекции винограда, по защите винограда от вредителей и болезней, по рыночным отношениям в виноградарстве и виноделии. В них принимали участие учёные многих стран дальнего зарубежья.

Однако не всё гладко проходило в развитии отрасли. Не только разрушительные войны, но и известный филлоксерный «пожар», вызвавший необходимость целого комплекса срочных исследований и разработки многочисленных мероприятий по сохранению корнесобственных виноградников и затем переводу их на привитую культуру; пресловутое постановление 1985 г. по борьбе с пьянством и алкоголизмом, рьяное исполнение которого привело к абсурдной кампании по уничтожению виноградников и винодельческих предприятий; глубокий кризис в экономике стран, вступивших на путь независимости — всё это находило живую реакцию в мобильно адаптирующейся научной политике института.

Нужно отметить, что всем директорам института (а их всего было шесть) достались в какой-то мере переломные напряжённые периоды в жизнедеятельности «Магарача». Его первому директору, Алексею Георгиевичу Глобе, пришлось формировать из опытной станции крупное научно-исследовательское учреждение, причём тут же на период военных действий эвакуировать его в Среднюю Азию, а затем налаживать работу в послевоенный период. С 1950 г. в Институте «Магарач» началась эпоха, о которой ветераны института вспоминают с особым воодушевлением. Она связана с приходом к руководству институтом Татеоса Геворковича Катарьяна, мемориальная доска которому установлена на здании первого корпуса института. На период его работы в институте пришлось восстановление и начало индустриализации отрасли. При Т.Г. Катарьяне была осуществлена реконструкция опытных виноградников и ампелографической коллекции, оснащён оборудованием и фактически создан заново винзавод, построена вегетационная площадка для физиологических исследований, организованы два опытных хозяйства института в степной и предгорной зонах Крыма.

В это время было налажено систематическое издание науч-

ных трудов, методических рекомендаций, инструкций, продолжено начатое в 1937 г. издание капитального десяти томного труда «Ампелографии СССР», осуществлено издание цветного атласа 180 лучших сортов винограда, создана очная и заочная аспирантура для подготовки кадров высшей квалификации. Институт стал головным центром страны по исследованиям в области виноградарства и виноделия и начал влиять на развитие отрасли огромного государства не только непосредственно результатами своих исследований, но и проведением систематических координационных совещаний, разработкой методик проведения исследований, программ испытаний оборудования и технологий.

Это было время, требующее решительных действий, связанных с индустриализацией отрасли, стремительным ростом виноградных площадей, увеличением не только численности перерабатывающих предприятий, но и их производственной мощности, что вызывало необходимость в разработке принципиально новых поточных технологий, соответствующего им мощного оборудования, организации экономических исследований, направленных на обеспечение эффективности осуществляемых преобразований.

И они осуществлялись с помощью научной деятельности таких известных ученых, составлявших лицо института, как А.Г.Амирджанов, Е.А.Белюсова, П.П.Благоднаров, Н.С.Богданов, Н.И.Бурьян, Г.Г.Валуйко, З.И.Гайворонская, П.Я.Голодрига, П.И.Грамотенко, Е.Н.Датунашвили, Е.Ф.Дрбоглав, Г.А.Жданович, Ф.А.Журухин, Д.М.Белогуров, И.Н.Кондо, П.И.Николаев, В.И.Нилов, Е.Н.Одинцова, Н.С.Охременко, Г.Д.Паламарчук, К.С.Попов, А.Ф.Скворцов, И.М.Скурихин, Р.Я.Согоян, С.Т.Тюрин, Л.В.Тюрина, Н.И.Хилькевич, А.И.Цейко, Ю.Д.Шапкин, П.М.Щербаков, многие из которых отдали институту большую часть своей трудовой жизни и работали долгое время и при последующих директорах института.

Задачей нового директора института, доктора биологических наук, профессора Павла Яковлевича Голодриги, возглавлявшего институт с 1968 по 1977 год, стало сохранение и приумножение достигнутого. Известный ученый в области селекции, генетики и физиологии винограда, он, работая ученым секретарем института, затем заместителем директора по научной работе и позднее директором, практически все время руководил и отделом селекции, занимаясь различными аспектами науки о винограде — селекцией и генетикой, биохимией и биофизикой, экспериментальным мута-

генезом и полиплоидией, физиологией иммунитета и культурой *in vitro*. На долю П.Я.Голодриги достался период острой борьбы с филлоксерой и перевода виноградников на привитую культуру. Институт разрабатывалась прогрессивная система мероприятий, связанных с защитой виноградников от поражения филлоксерой (Э.А.Асриев, Ж.А.Чичинадзе, Н.А.Якушина). Селекционерами, ампелографами и питомниководами (П.М.Грамотенко, И.А.Суятиновым, Л.П.Трошиным, Л.К.Киреевой, Н.П. и А.П.Дубовенко, А.М.Панариной, В.А.Драновским, Л.И.Фроловой, В.А.Усатовым, В.А.Волынкиным и др.) стала решаться проблема выведения сортов винограда с комплексной устойчивостью к болезням, вредителям и в том числе к филлоксере. Успешно решалась проблема улучшения сортимента винограда путем интродукции, выведения и размножения высокопродуктивных сортов винограда интенсивного типа, с урожайностью в полтора и более раз выше ранее районированных. В это время районированы были в Украине Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача, Таврида, Ранний Магарача, позволявшие получать урожай по 150-200 ц/га. Был разработан экспресс-метод диагностики морозоустойчивости и методы для диагностики биологической специфичности растений. Физиологические исследования виноградного растения (М.А.Дрбоглав, А.Ф.Скворцов, А.Г.Амирджанов) были направлены на разработку прогнозирования создания урожая определенной величины и качества.

150-летний юбилей института, отмечавшийся в 1978 году, организовывал уже новый директор, Вадим Алексеевич Филиппович. На посвященном юбилею Всесоюзном симпозиуме были подведены 150-летние итоги научной деятельности института, выросшего из небольшого заведения в крупнейшую научную организацию, координирующую деятельность 40 научных учреждений, опытных станций, кафедр вузов. В институте создана одна из крупнейших в мире ампелографическая коллекция, ценнейшая коллекция вин возрастом до 100 и более лет, первая в системе Минпищепрома СССР автоматизированная система научных исследований, уникальная отраслевая научно-техническая библиотека, самый крупный в стране фонд патентной информации по вопросам винограда и его переработки. Указом Президиума Верховного Совета СССР от 9.09.78 «за заслуги в развитии отечественного виноградарства и виноделия, разработку новой техники, передовой технологии и в связи со 150-летием со дня основания» ВНИИВиВ

«Магарач» награжден орденом Трудового Красного Знамени

Деятельность В А Филипповича на посту директора института была отмечена, главным образом, активным переводом значительной части виноградников страны на ширококорядную высокоштамбовую культуру. Во многих случаях эта технология действительно оказалась оправданной, но нередко из-за отсутствия техники, пригодной для ширококорядных виноградников, и наличия других специфических условий в тех или иных зонах их возделывания ширококорядная высокоштамбовая культура оказалась менее эффективной.

Сложное время преобразований выпало на долю института во время руководства им Сергеем Юрьевичем Дженеевым, перешедшим в Институт «Магарач» в 1983 году из Крымского сельхозинститута. Во главе «Магарача» стал высококвалифицированный ученый-виноградарь, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заслуженный деятель науки и техники Украины. Уже работая в «Магараче», он стал членом-корреспондентом ВАСХНИЛ, затем академиком УААН и академиком Крымской академии наук.

Для института это было время постоянных перемен, вызываемых внешними обстоятельствами. Одним из этих обстоятельств оказалась антиалкогольная кампания 1985 года. План научных исследований института был скорректирован таким образом, что затраты на тематику по виноделию составляли в общем объеме затрат на исследования в институте только 6,4 % и из 348 сотрудников института занимались ею только 14 человек. Уже в 1985 г. институтом была разработана технология приготовления виноградного сиропа и более 20 видов новых безалкогольных продуктов переработки винограда.

В конце 90-х годов институт переходит на систему заказов, нарядов, договоров по оплате за полностью законченную и принятую заказчиком работу, затем осуществляется переход на полный хозрасчет, организация групп, работающих на арендном подряде, коммерциализация науки. В это время институт был передан из системы Госагропрома СССР в подчинение ВАСХНИЛ и получил статус академического института, что произошло благодаря возросшему авторитету института, его усилившейся деятельности как координатора, в связи с ростом научно-технического потенциала и увеличением объема фундаментальных исследований.

В 1991 г. «Магарач» включен в состав Украинской академии аграрных наук. Численность его сотрудников постепенно сокра-

тилась с 394 до 240 человек, уменьшился и объем исследований, однако научный потенциал возрос и стал в процентном отношении едва ли не самым высоким в системе УААН.

В трудных условиях резкого сокращения бюджетного финансирования и значительных задержек с выплатой заработной платы основной потенциал института удалось сохранить и обеспечить его современными информационными технологиями с применением компьютеров, выходом в международную информационную сеть, установкой современных программ компьютерного обеспечения.

Новому, уже нынешнему, директору института пришлось направить силы института, в первую очередь, на сохранение отрасли от окончательного разрушения и на восстановление утраченных ею позиций. В трудный для отрасли период удалось активизировать деятельность ученых на внедрение многих своих достижений, на усиление их связи с производством. Осуществлен глубокий экономический анализ сложившейся системы ведения виноградарства, разработана «Продовольственная программа развития АПК АР Крым до 2010-2015 гг.», даны предложения по возрождению крымского виноградарства и выводу его из кризиса. Институтом «Магарач» в рамках процесса интегрирования в европейский рынок разработан проект закона Украины «О винограде и вине», который был принят Верховной Радой АР Крым и рекомендован для рассмотрения в Верховной Раде Украины. Ученые института принимают активное участие в создании нормативной базы виноградно-винодельческой отрасли Украины. Первым из основных нормативных документов при участии института «Магарач» и специалистов отрасли был разработан и внедрен ГОСТ 7208-54 «Вина виноградные. Технические требования», которому уже почти 50 лет, но он до сего дня является основным руководящим документом в отрасли. Всего усилиями ученых и специалистов разработаны и внедрены около 150 стандартов. Значительную работу в этом направлении выполняет созданный при институте Технический комитет по стандартизации ТК-23 «Продукция садов, виноградников и винодельческая продукция». За годы работы ТК-23 разработано 17 национальных стандартов (проекты), из которых утверждено и внедрено 4 стандарта, остальные находятся в стадии согласования и утверждения. Кроме того, институт является головной организацией по стандартизации Минагрополитики Украины по виноградарству и виноделию.

Предложены принципы руководства институтом, основанные на интенсификации внутренних резервов института, использовании его научно-технического потенциала, усилении его коммерческой направленности, с повышением контроля за исполнительской дисциплиной и сокращением материальной зависимости института от бюджета. Были проведены структурные изменения: созданы хозрасчетные подразделения, совместное предприятие с привлечением средств зарубежных инвесторов. Если в 1998 году в институте хоздоговоров было выполнено на сумму около 33 тыс. грн, то в этом году хозяйственные договора с предприятиями отрасли заключены уже на сумму около 800 тыс. грн.

В этот период завершены исследования по научной программе УААН на 1996-2000 гг. «Виноградарство и виноделие». По результатам фундаментальных исследований изучена эколого-географическая группа сортов винограда бассейна Черного моря и отобраны наиболее перспективные сорта; создан принципиально новый генотип винограда на основе гибридизации между формами винограда европейско-амурского и европейско-американского происхождения; разработан способ селекции винограда, позволяющий сократить селекционный процесс с 15-20 лет до 8-10 лет; и др.

На перспективу разработана новая программа исследований «Виноградарство 2001-2005 гг.» и подпрограмма «Виноделие» в программе «Виноделие, консервирование, переработка хмеля».

Хорошие перспективы для дальнейшего развития института определены всей его предыдущей деятельностью, которая позволяет сегодня предлагать к внедрению около 120 объектов по законченным НИР, на которые получены 565 авторских свидетельств СССР и более 130 патентов Украины. Среди них более 40 перспективных сортов и клонов винограда, 4 способа размножения винограда, 3 машины и 10 технологий для возделывания винограда и его сохранения от вредителей и болезней, 5 разработок по хранению винограда, технологии приготовления более 30 новых марок вин и коньяков, до 15 способов улучшения качества и повышения сроков стабильности вин, коньяков и шампанского, методы контроля качества винопродукции, более 10 технологий переработки отходов виноделия с получением пектина, белка и других ценных продуктов, около 30 видов нового и усовершенствованного технологического оборудования, более 10 работ, связанных с экономикой виноградарства и виноделия.

На протяжении всей своей деятельности «Магарач» постоян-

но был и остаётся самой авторитетной школой высших кадров специалистов и учёных для виноградарско-винодельческой отрасли. Когда на основе магарачских курсов в 1923 г. в Ялте был создан сельскохозяйственный техникум южных и специальных культур, переведенный позднее под Симферополь, «Магарач» утратил функцию учебного заведения, но при нём постоянно проводятся курсы переподготовки специалистов отрасли: виноградарей-апробаторов, виноделов-технологов, химиков, специалистов разных звеньев управления виноградарско-винодельческими хозяйствами и т.п.

Аспирантура «Магарача» готовит специалистов высшей квалификации по виноградарству и виноделию. Всего с 1952 года в «Магараче» прошли обучение более 500 аспирантов, причём не только из Украины, но и всех стран СНГ, а также Китая. Позднее при институте стала функционировать и докторантура, которую окончили уже 30 специалистов. Естественным в этих условиях стало и открытие специализированного совета, на котором защищено уже около 400 докторских и кандидатских диссертаций. Благодаря этому институт полностью обеспечивает себя научными кадрами. В его составе сегодня 16 докторов и 70 кандидатов наук, 7 академиков и 6 членов-корреспондентов различных, в т.ч. иностранных, академий. Высоких почётных званий удостоивались и удостоены многие сотрудники института: заслуженного деятеля науки и техники РСФСР – М.А. Герасимов, заслуженного работника сельского хозяйства Украины – А.М. Авидзба, заслуженного деятеля науки Украины – Г.Г. Валушко, С.Ю. Джигеев, В.И. Зинченко, заслуженного агронома Украины – Н.И. Хилькевич, В.П. Бондарев, заслуженного изобретателя Украины – М.С. Сачаво, заслуженного деятеля науки и техники АР Крым – В.И. Иванченко, В.А. Загоруйко, А.Н. Бузни, Ю.А. Огай, заслуженного работника АПК АР Крым – А.М. Авидзба, Ю.И. Шалимов. Удостоены звания лауреатов Государственных премий СССР, РСФСР, Украины, Молдовы, АР Крым А.М. Авидзба, Г.Г. Валушко, С.Ю. Джигеев, В.А. Загоруйко, В.И. Зинченко, В.Т. Косюра, В.В. Кречетова, М.В. Мелконян, Г.Д. Паламарчук, Л.А. Чекмарёв, Ю.А. Огай.

Разумеется, главная задача школы «Магарача» не в самообеспечении института, а в работе на отрасль в целом. Более 30 докторов и 150 кандидатов наук магарачской школы трудятся в Украине. Немало их в странах СНГ. Известными учеными России стали И.В. Скурихин, Н.Г. Сарисвили, Н.А. Алиев, П.Я. Мишиев и др., Молдовы – Г.И. Козуб, Б.С. Гаина, Е.И. Руссу, Н.Г. Таран, Г.Н. Ар-

пентин и др., Грузии - Д.А.Абзианидзе, Д.И.Псутури, Д.А.Сирбиладзе и др., Армении - Ф.Г.и А.Ф.Арутюнян, О.Н.Егизарян, Э.Р. и А.С.Саркисян и др., Азербайджана - Р.А.Асадулаев, У.Д.-Мехтиев и др., республик Средней Азии - С.Х.Абдуразакова, А.А.Мартаков, В.И.Халина и др.

Некоторые выпускники магарачской школы стали крупными специалистами и в странах дальнего зарубежья. Одну из ведущих питомниководческих фирм в Калифорнии представляет д.с.-х.н. А.П.Терещенко, винодельческие фирмы в Израиле – к.т.н. А.Б.-Папикян, М.В.Гиль. Все они работают, используя богатейший опыт научных исследований многих поколений учёных института.

В бывшем СССР институт был всесоюзным, на который была возложена координация всех научных исследований по виноградарству и виноделию в 11 республиках СССР. После распада Союза и образования новых государств СНГ фактически не стало единого координирующего центра. Институт «Магарач» и Союз виноделов Крыма взяли на себя эту роль и достаточно успешно её выполняют. Этому способствует и созданная недавно Международная федерация союзов виноградарей и виноделов стран СНГ.

Многогранную деятельность 175-летнего «Магарача» не раскрыть в одном небольшом докладе. Но хочется выделить ещё одну его интересную особенность. Возникнув в предместьях ещё не существовавшего города (Ялта получила этот статус через 9 лет после основания «Магарача»), научный институт превратил курортный город в столицу виноградарей и виноделов. Ежегодно в Ялту на проводимые международные конкурсы, конференции, круглые столы, курсы повышения квалификации приезжают специалисты около 250 ведущих фирм более 20 стран. Из них около 100 украинских предприятий (в том числе около 40 крымских), более 40 фирм России, 25 из Беларуси, по 11-12 из Молдовы, Грузии, Узбекистана. Постоянными участниками форумов в «Магараче» являются представители Франции, Израиля, Австрии, Швейцарии, прибалтийских стран.

Немало сделано институтом, но многое ещё предстоит сделать. Дальнейшие исследования института будут направлены на создание экологически чистой высококачественной продукции, производимой на основе агроприёмов без применения вредных веществ, с использованием энергосберегающих малозатратных технологий. Множество проблем придётся решать институту в связи с естественными процессами интеграции рынка винограда и вина

Украины в мировой рынок. Постоянно изменяющийся спрос населения и производства предъявляет всё новые требования к науке, удовлетворять которые остаётся главной задачей института.

«Магарач» прожил 175 лет, его имя присвоено одной из малых планет, зарегистрированных в Международном каталоге. И, значит, жить ему ещё долго в содружестве с древнейшими и удивительнейшими продуктами питания человека – виноградом и вином.

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ВИНОДЕЛИЯ КРЫМА И ЕГО СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ

Первые виноградники на нынешней территории Украины возникли в ее южных причерноморских регионах около 3 тысячелетий назад. Коренное население Крыма культивировать виноград начало, очевидно, в период перехода кочевых племен (киммерийцев и скифов) к оседлой жизни, используя произраставший на полуострове дикий виноград. Как свидетельствуют археологические раскопки в Крыму близ Инкермана, древнее коренное население Крыма — тавры занимались виноградарством и виноделием уже в X-VII вв. до н.э. Раскопки Неаполя Скифского (возле нынешнего Симферополя) также свидетельствуют о том, что скифы таврические, преимущественно западные, наряду с хлебопашеством занимались виноградарством и виноделием. По предположению археолога С.Ф.Стржелецкого, в греческой колонии Херсонес культивировали лозы винограда, не только привезенные из Греции, но и местных сортов, т.е. произраставших еще до греческой колонизации. Как известно, в Крыму в период греческой колонизации существовали и свободные города местного населения, в которых возделывался виноград со своей культурой виноделия.

По мнению французского ученого-путешественника Дюбуа де Монпере, множество каменных помещений, сохранившихся в пещерных городах Качинской и Бельбекской долин, внешним своим видом дают основание предположить, что они были предназначены для приготовления вина, а пещерные обитатели этих городков — аборигены тавры — издавна были знакомы с этой отраслью сельского хозяйства.

На существование виноградных насаждений в Боспорском государстве (в основном район Керченского полуострова) указывается в трудах греческого историка и географа Страбона. На некоторых найденных монетах Боспорского государства изображалась виноградная гроздь, что указывает на особую значимость здесь этой культуры. На Гераклейском и на Тарханкутском полуостровах к середине IV в. до н.э. виноградарство и виноделие имели уже ярко выраженный товарный характер и являлись важной статьей дохода в экономике Херсонеса (основан в 422 г. до н.э.).

Свидетельствует об этом и надпись на обнаруженном в Херсонесе постаменте памятника, которая гласит: «Народ почтил статуей Агасикла, размежевавшего виноградники на равнине». В районе Херсонеса были обнаружены серповидные ножи для обрезки винограда, амфоры для хранения и перевозки вин, давящие винограда и других винодельческих сооружений, остатки виноградарских участков, каменных оград.

Более того, установлено ведущее значение виноградарства и виноделия в экономике земледелия Херсонеса. Анализ применения земельных наделов, находившихся в пользовании граждан Херсонесского полиса, убедительно доказал, что среди основных возделываемых культур: хлебные поля, виноградники, сады — на виноградники приходилось до 55 %, а иногда и более площади надела, например, тогда как на одном из проанализированных С.Ф.Стржелецким участков площадь полей составила 5,78 га, или 19,9 % всей площади, сады — 1,1 га, или 3,8 % площади и усадьба с приусадебными участками — 0,72 га, или 2,5 % площади, виноградники занимали 21,4 га, или 74 % площади.

По проведенным расчетам, с пяти наделов могли получать до 24 тыс. дал вина и лишь 300 ц хлеба, в результате чего вина должно было хватать на продажу, а хлеб для собственных нужд необходимо было докупать.

Нашествия кочевых племен (гуннов, аваров, скифов, сарматов, печенегов, половцев) обычно сопровождавшиеся вырубкой всех культурных насаждений, наносили ощутимый урон виноградарству. В то же время греческая колонизация с VI в. до н.э., приход римских завоевателей во II в.н.э., власть которых в отдельных местах продержалась до III в.н.э., появление Византии в IV-V в.н.э., создание генуэзских колоний в XIII-XV вв.н.э. влекли за собой новые волны развития виноградарства, привнося характерные элементы культуры возделывания винограда, его новые сорта и т.п. О культивировании винограда во времена римского владычества свидетельствуют изображения винограда на украшениях в виде орнамента на стенах пантикапейских погребальных склепов.

После взятия Константинополя крестоносцами и образования Латинской империи (1204-1261 гг.) началось наводнение (заполнение) италийцами восточного побережья Крыма, а именно Судак вместе с Феодосией, которые примерно с 1223 г. находились в руках татар. Первыми приходят сюда генуэзцы, а в эпоху «Латин-

ской империи» соперниками их становятся венецианцы

Генуэзцы добились в 1266 г от ставленника Золотой орды Мангу-хана передачи им во владение Кафы (современной Феодосии) С этого времени Кафа становится многолюдным центром их всей колонии Тут они застали остатки культуры винограда и вина, заведенной древними греками, о чем свидетельствует, в частности, название налога, который взимался с виноградников — «ампело-патио» (от греческого слова «ампелос» — виноградная лоза) Вскоре они обосновываются на всем южном побережье Крыма от Феодосии до Балаклавы и возрождают культуру винограда и виноделие Центром их развития стали обширные долины возле Судака, где больше всего было сосредоточено виноградников Здесь создавались и лучшие вина С этого времени торговля через их колонии, особенно через Солдаию (при Византии Сугдею, древнерусский Сурож, а ныне Судак), стала играть решающую роль в черноморской торговле Сюда вели многие сухопутные караванные дороги из Дальнего Востока, Приуралья, Руси и Центральной Европы Здесь начинался морской путь в страны Ближнего Востока, Египет, Италию Активно торговали генуэзские купцы и в русских землях, так к этому времени политические, торговые и культурные взаимоотношения Крыма с Древней Русью были уже довольно развитыми В местечке Парадиз (ныне Новый Свет) близ Судака найдены следы развалин, на месте которых были склады и магазины знаменитого в то время торжища (рынка), одним из важных товаров которого было вино Этот период сопровождается расцветом южнобережного виноградарства и виноделия, а Солдаия становится его центром

Важной особенностью виноградников в этом регионе отмечается то, что они были поливными, о чем свидетельствовали обнаруженные следы бывших ирригационных сооружений Генуэзцы организовали упорядоченную систему снабжения виноградников водой, где за ее распределением и состоянием оросительных сооружений следили особые выборные люди

Предполагают, что генуэзцы завозили в Крым ценные сорта виноградных лоз По мнению некоторых ученых сортоведов ампелографов, то есть какие прославленные в Крыму виноградные лозы возможно идентичны с итальянскими сортами По внешним признакам, по виду листьев и качеству ягод, по времени созревания и прочим свойствам такой, например, старейший сорт Крыма, как технический белый Сафь Пандас близок итальянскому Манфери

но, а сорт Мордвин кара относят к также итальянским сортам Викарезе или Дольцетто С итальянскими сортами также имеют определенное сходство так называемые аборигены Крыма — Кефесия (Кефе или Кафа — Феодосия), Эким кара (Черный доктор), Джеват кара (Черный полковник) Все они содержат в кожце ягод много биологически активных и красящих веществ и дают прекрасные сладкие вина Эти сорта наиболее хорошо проявляют свои качества только вблизи древнего Судака на тощих почвах, при небольшом количестве выпадающих осадков

С падением Византии в 1453 г международное положение генуэзских колоний резко ухудшилось Вторгшиеся турки за воеватели полностью разгромили Сугдею С этого времени плавание торговых судов через проливы сделалось опасным и оно значительно сократилось, а после открытия Васко де Гамой в 1480 г морского пути мимо Африки крымские порты для международной торговли утратили свое бывшее значение Главными потребителями крымского вина в то время, кроме местных жителей, были запорожские казаки, вывозившие ежегодно до 100000 ведер В это время ведро вина оценивалось по 40—50 коп за качинское и альминское, по 62—75 коп за бельбекское и по 1—1,2 руб за судакское

В период татарского владычества, хотя и не сразу, но виноградарство также получило некоторое развитие Живший в XVI в хан Гази-Гирей Бора воспевал вино в своих стихах Любил вино и хан Крым Гирей (XVIII в) Виноделие было особым источником доходов хана Шагин-Гирея Ежегодно он получал дань, например, с Судакских и Мангупских виноградников по 15000 руб за десятину

Со времени походов Б К Миниха в период русско-турецкой войны (1735-1739 гг) крымские вина вошли в употребление в России, куда, однако, попадали еще в XVI в, хотя и в малых количествах

Присоединение Крыма к России (1774 г) сопровождалось выселением греков, армян и других народностей в Приазовье, что приводило к одичанию оставляемых ими без надзора виноградников Земли, иногда бесплатно раздаваемые помещикам при условии их освоения под виноградники, были очень велики, крепостных для их обработки первое время не хватало и это привело к некоторому упадку виноградарства и виноделия в Крыму Виноделие развивалось крайне медленно, а возрастающий спрос удовлет-

ворялся преимущественно иностранным вином.

При организации приезда Екатерины II в Крым (1787 г.) были проведены дороги от Симферополя до Алушты и от Балаклавы до Бахчисарая, что в значительной мере стало способствовать развитию виноторговли в Крыму. Кроме того, правительством принимались меры, стимулирующие закладку новых виноградников. Так, по инструкции 1801 г. для внутреннего распорядка и управления новороссийских колоний указывалось на необходимость создания общественных виноградников, а в приложении к инструкции предписывалось выдавать каждому колонисту от 5 до 10 виноградных лоз для посадки, лиц же, виновных в их уничтожении, наказывать розгами.

С 1820 г. началось активное развитие виноградарства на Южном берегу Крыма. Князь Потемкин организывает закладку новых виноградников как местным, так и завезенным из-за рубежа посадочным материалом. Главным центром виноградарства и виноделия становятся Судакская и Коккозская долины. В это время в Крыму изготавливалось примерно 270000 ведер вина (332 тыс. дал), из которых около двух третей вывозилось в Екатеринославскую, Харьковскую, Полтавскую и другие губернии.

В 1804 г. в Судаке было открыто первое в стране училище виноделия, просуществовавшее около 25 лет. Большую роль в развитии виноградарства и виноделия в Крыму да и за его пределами сыграло основание вблизи Ялты в 1812 г. Никитского ботанического сада и в 1828 г. Магарачского заведения, где и сформировался центр научных исследований по виноградарству и виноделию, на основе которого возник ныне существующий Институт винограда и вина «Магарач». С его деятельностью связано уже 175-летнее формирование виноградо-винодельческой отрасли не только в Крыму, в целом по Украине, но и на всём пространстве бывшего Советского Союза.

В настоящее время состояние винодельческой отрасли определяется прежде всего состоянием её сырьевой базы. По данным за 2001 год, в Крыму сырьевая база виноделия характеризуется следующими показателями:

- общая площадь виноградников – 40,1 тыс. га, в т.ч. плодоносящая – 37,5 тыс. га. Объёмы закладки новых виноградников составили 0,53 тыс. га, а раскорчёвки – 1,95 тыс. га (в 3,7 раза выше посадки), т.е. продолжается сокращение общих площадей;
- урожайность – 22,4 ц/га. Следует отметить, что она оказа-

лась на 17,6 % ниже средней по Украине, что обусловлено недостаточным уходом за насаждениями.

- валовой сбор винограда – 84 тыс. т. В 2002 году недополучено урожая в сравнении с 2001 годом на 30 %, что связано с неблагоприятными погодными условиями этого года. В 2003 г. ожидается около 100 тыс. т винограда.

- сортовой состав насаждений не вполне соответствует потребностям винодельческого производства. В сравнении с предыдущей переписью 1984 г. к 1998 г. среди белых технических сортов сократилась площадь насаждений таких сортов как Ркацители, Рислинг рейнский, Фетяска белая, Траминер розовый, Пино белый, Пино серый, Сильванер, являющихся лучшими для получения высококачественных виноматериалов марочных столовых и игристых вин, но отличающихся неустойчивыми урожаями из-за нерешённости вопросов сортовой агротехники и рационального размещения насаждений в соответствии с ампелоэкологическими ресурсами территорий. По таким сортам как Алиготе, Совиньон зелёный, Кокур белый, Мускат белый, Галан, Первенец Магарача и другим, при общем сокращении площадей, произошло некоторое увеличение их доли в насаждениях. Двукратный рост площадей сорта Шардоне можно считать положительным для развития сырьевой базы виноделия игристых вин, однако пока для него также не разработано необходимой сортовой агротехники в соответствии с его биологическими особенностями и наличными ампелоэкологическими ресурсами.

В 2001 году основное внимание при закладке виноградников было уделено сорту Каберне-Совиньон и сортам шампанского направления, в частности Шардоне. На Южном берегу Крыма были посажены традиционные для марочного виноделия сорта Кокур, Мускат белый и ряд других.

Состояние виноделия Крыма в 2001 году характеризуется следующими данными по объёмам производства: вина виноградного – 1549 тыс. дал. (в том числе: сухого – 15 %, креплёного – 85 %); шампанского – 109 тыс. дал; коньяка – 189 тыс. дал.

Приведённые данные в сопоставлении с предшествующим периодом функционирования виноградно-винодельческого производства свидетельствуют о продолжающемся его спаде. По сравнению с 2000 годом производство вина виноградного сократилось на 25,8 %, шампанского – на 15,5 %. И только по коньяку за этот период произошло увеличение производства на 6,2 %.

Крымское виноделие является одним из самых крупных в Украине и базируется на наиболее богатом сорimente виноградных насаждений. Виноградно-винодельческая отрасль Крыма одной из первых в Украине освоила региональную специализацию зон производства вин. Выделяются следующие винодельческие районы Крыма: степная зона, центрально-предгорная, западно-предгорная, восточно-предгорная и южнобережная.

Анализ направлений использования сортов при их промышленной переработке на предприятиях Крыма свидетельствует, что основным направлением использования виноградного сырья в степной зоне является производство ординарных вин. Здесь более 70 % перерабатываемого урожая винограда идёт на приготовление ординарных виноматериалов. В то же время больше всего марочных вин (главным образом, крепких) и шампанских виноматериалов производится в хозяйствах предгорной зоны, в Симферопольском, Бахчисарайском и Кировском районах.

Большими резервами для развития марочного виноделия располагают хозяйства, размещённые в подзонах г. Севастополя, а также в западной зоне степного Крыма (Сакский и Черноморский районы), в которых выращиваются сорта шампанского направления на площади более 4 тыс. га. и красные европейские сорта на площади около 900 га.

Среди креплёных вин, выпускаемых хозяйствами степного и предгорного Крыма, лучшими марочными являются «Портвейн красный крымский», «Портвейн белый крымский». Однако объёмы их производства незначительны. К числу лучших вин, выпускаемых предприятиями Крыма, следует отнести и производимые Инкерманским заводом марочных вин «Алиготе Крымское», «Каберне Крымское», «Рислинг Крымский», «Совиньон Крымский» «Фетяска Крымская» и ряд других, которые по качеству не имеют себе равных среди столовых вин стран СНГ. Марочные столовые вина «Кокур Нижегородский», «Алиготе Золотая Балка», «Рислинг Алькадар», «Каберне Качинское» и др., получаемые в зоне г. Севастополя, являются винами, близкими по своим свойствам к винам категории КНП (контролируемых наименований по месту происхождения).

Виноделие восточного побережья представляют ЗАО «Коктебель», ОАО «Солнечная долина», завод шампанских вин «Новый Свет». «Коктебель» специализируется в основном на производстве марочной продукции. Её широкий ассортимент составляют мароч-

ные столовые вина: «Каберне Коктебель», «Алиготе Коктебель», «Ркацители Инкерманское»; марочные крепкие вина: «Мадера Коктебель», «Портвейн белый Крымский», «Портвейн красный Крымский»; марочные десертные вина: «Бастардо Киммерии», «Мускат Коктебель», «Кара-Даг», «Талисман», «Старый нектар» и другие. Семь марок прекрасного коньяка выпускает коньячный завод «Коктебель». Лучшими являются коллекционные коньяки «Крым» и «Коктебель», но вершиной коньячного мастерства является уникальный коньяк «Кутузов», выдержанный в дубовых бочках более 25 лет.

ОАО «Солнечная долина» является предприятием, которому принадлежит монопольное право на производство и выпуск марок вин: «Чёрный доктор», «Солнечная долина», «Чёрный полковник», «Золотая фортуна», «Меганом», «Мускатное фестивальное», «Приват», «Архадерессе».

Завод «Новый Свет» выпускает вино в объёме более 2 млн бутылок в год. Из них 1 млн 700 тыс. бутылок — это классическое, с трёхлетней выдержкой в бутылках шампанское марок брют, сухое, полусухое с названиями: «Новый Свет», «Крымское», «Князь Голицын», «Юбилейное», «Крым».

Виноделие Южного берега Крыма по рельефу местности, почвенно-климатическим условиям, историческим традициям и ассортименту вин находится в двух близких по природно-климатическим условиям районах: южное побережье — от Фороса до Алушты и восточное предгорно-приморское — от Алушты до Судака. Виноделие ЮБК представляют предприятия НПО «Массандра» и завод Агрофирмы «Магарач». Широкой известностью пользуются сухие вина «Массандры» — столовое красное «Алушта», «Алиготе Крымское», «Каберне Крымское», а также магарачское вино «Каберне Магарач». Разнообразны и лучшие в нашей стране портвейны: «Портвейн красный Ливадия», «Портвейн белый Южнобережный», «Портвейн красный Южнобережный», «Портвейн Малореченский», «Портвейн белый Магарач» и «Портвейн красный Магарач».

Пикантная солоноватость, тона калёного орешка и горького миндаля придают неповторимость винам «Херес Массандра» и «Херес Магарач». Знаменитая мадера также производится нескольких марок: «Мадера Массандра», «Мадера Крымская», «Мадера Альминская».

Десертные вина — это, в первую очередь, вина мускатные, такие как «Мускат белый Массандра», «Мускат белый десерт-

ный», «Мускат розовый Южнобережный», «Мускат чёрный Мас-сандра», «Мускат белый Магарач». Среди них королём вин считается ликёрный массандровский «Мускат белый Красного камня», а «Мускат розовый Магарач» урожая 1836 г. занесен в книгу рекордов Гиннеса как самое старое русское вино.

Основными проблемами виноделия Крыма в настоящее время являются:

- трудности с реализацией готовой продукции, приводящие к недостатку оборотных средств предприятий;
- заполнение рынка фальсифицированной продукцией и продукцией импортного производства;
- несовершенство государственной налоговой политики в области акцизных ставок;
- несоответствие нормативных требований к отечественной винопродукции европейским стандартам;
- прекращение обновления винодельческого оборудования винзаводов;
- отсутствие отечественного производства корковой пробки, бутылки современного дизайна, дубовых бочек, вспомогательных материалов;
- нестабильность винопродукции;
- несоответствие структуры производимой винопродукции структуре потребительского спроса и др.

К основным мерам по совершенствованию винодельческого производства в Крыму следует отнести следующие.

1. Снижение стоимости отечественного сырья за счет более широкого использования ресурсосберегающих технологий, эффективного использования комплекса агротехнических мероприятий, способствующих повышению урожайности винограда.

2. Сортосовая реструктуризация виноградарства по качеству, срокам созревания, направлениям использования на основе закладки новых виноградников и реконструкции существующего сырьевого потенциала.

3. Использование различных форм собственности, обеспечивающих эффективное ведение сельского хозяйства.

4. Углубление интеграции виноградарства, промышленности и торговли в целях максимального удовлетворения потребительского спроса и повышения эффективности производства на основе приближения конечного продукта к потребителю и создания единого цикла «производитель винограда - производитель вина - фир-

менная торговля - потребитель».

5. Для сохранения сырьевой базы виноделия необходимы государственные инвестиции, источником которых может быть использование для этих целей 50 % акциза и 1 % отчислений от розничного товарооборота; при этом должен быть определен четкий правовой механизм их целевого использования под контролем финансовых органов.

6. В сферах первичного и вторичного виноделия должны быть внедрены новые способы получения игристых и «жемчужных» вин, технологии крепких вин с сокращенным циклом созревания, способы производства новых марок вермутов, коньяков и бренди, методы биологического кислотопонижения виноматериалов, способы стабилизации вин против различных видов помутнений, технологии обезвреживания отходов винодельческого производства с одновременным получением кормового и пищевого белка, пектина, пищевых добавок, биологически активных веществ. На ближайшую перспективу производство вин с повышенными биологически активными свойствами и безалкогольных полифенолсодержащих пищевых продуктов с лечебно-профилактическими свойствами будет одним из основных векторов развития новых технологий в отечественном виноделии.

7. В условиях ежегодного нарастания дефицита и стоимости спирта этилового ректификованного для нужд виноделия, необходимо развернуть производство и использование спирта виноградного происхождения, в том числе и неректификованного. В качестве сырья для производства такого спирта можно использовать не только вторичные ресурсы виноделия, но и специальные насаждения винограда устойчивых интенсивных сортов новой селекции, отличающиеся высокой урожайностью и низкими эксплуатационными затратами. Для этого также необходимо внести изменения в нормативную и технологическую документацию в соответствии с европейским законодательством в области виноделия. В частности, пересмотреть и внедрить Основные правила производства вин, одобренные ТК 23 в 1993 г., внедрить разработанный ИВиВ «Магарач» ДСТУ 2460-94 «Вина виноградные. Общие технические условия», Разработать и внедрить ДСТУ на «Вина ароматизированные».

8. Ходатайствовать перед Верховной Радой Украины о принятии «Закона о вине». Принятие «Закона о вине», а также пересмотр необходимых для его реализации подзаконных норматив-

ных и технологических документов, позволит достичь гармонизации законодательной, нормативной и технологической документации в сфере виноделия Украины с европейским законодательством.

9. Для сохранения сортимента марочных вин необходимо организовать виноградарские заповедники, законодательно закрепив сортовой состав и площади сырьевой базы марочного виноделия. Исходя из районирования сортов винограда по природно-виноградарским районам и их особенностям, закрепить специализацию в отрасли виноградарства и виноделия.

10. Необходимо расширить использование в производстве вин и коньяков сортов винограда новой селекции.

11. В целях повышения стабильности вин необходимо расширение использования в отрасли бентонитов украинских месторождений, внедрение комплексных препаратов и препаратов селективного действия, новых физических методов обработки вино-материалов и вин.

12. На основе повышения качества исходного сырья повысить качество ординарных вин, которые должны отличаться от марочных только сроком выдержки, ввести промежуточную категорию ординарных выдержанных вин.

13. Основным направлением в коньячном производстве должно быть внедрение новых способов дистилляции на существующих аппаратах шарантского типа с целью увеличения выхода и повышения качества получаемой продукции; технологии получения коньячных спиртов на аппаратах непрерывного действия и других более совершенных технологий по выдержке коньячных спиртов, купажирования, осветления и розлива коньяков.

14. Формирование ценовой политики предприятий, ориентированной на цены производителей товаров-субститутов.

15. Осуществлять государственное регулирование рынка на основе формирования акцизной политики, стимулирующей рост производства.

16. Увеличение экспорта винопродукции Украины в Россию, рынок которой уже достаточно освоен. Здесь украинская винопродукция является конкурентоспособной как в качественном, так и в ценовом отношениях. Поиск ниш на других зарубежных рынках.

17. Установление квот на ввоз готовой продукции. Ввоз вино-материалов и коньячных спиртов допускать только в крайних случаях (при недополучении урожая в случаях возникновения

экстремальных условий). Обязательной должна быть сертификация ввозимой винопродукции.

18. Разработка организационно-экономических мероприятий, направленных на адаптацию предприятий к условиям рыночных отношений;

19. Создание маркетинговых служб на предприятиях.

20. Разработка и принятие мер, направленных против распространения фальсификации винопродукции.

Содержание

Юбилей отрасли в столице виноградарей
и виноделов

3

История развития виноделия Крыма и его
современное состояние

16

Наукове видання

Авідзба Анатолій Мканович

ДО 175-РІЧЧЯ ІНСТИТУТУ
ВИНОГРАДУ І ВИНА «МАГАРАЧ»

(російською мовою)

Редактор: Клепайло А.І.

Комп'ютерна верстка: Філімоненков А.В.

Підписано до друку 16.10.2003

Формат 60х84 1/16

Обсяг 1,3 д.а. Наклад 300

Замовлення 39

98600, Ялта, вул. Кірова, 31, ІВіВ «Магарач»