

Украинская Академия аграрных наук



МАГАРАЧ

ИНСТИТУТ ВИНОГРАДА И ВИНА "МАГАРАЧ"



98600 Украина, Ялта, ул. Кирова, 31.

Институт винограда и вина "Магарач".

Тел 32-75-92, 32-55-91.

Программа Европейского Союза "Поддержка создания Крымского центра развития туризма".

.....

Institute for Vine and Wine "Magarach"

31 Kirov St., Yalta, Crimea, 334200, UKRAINE

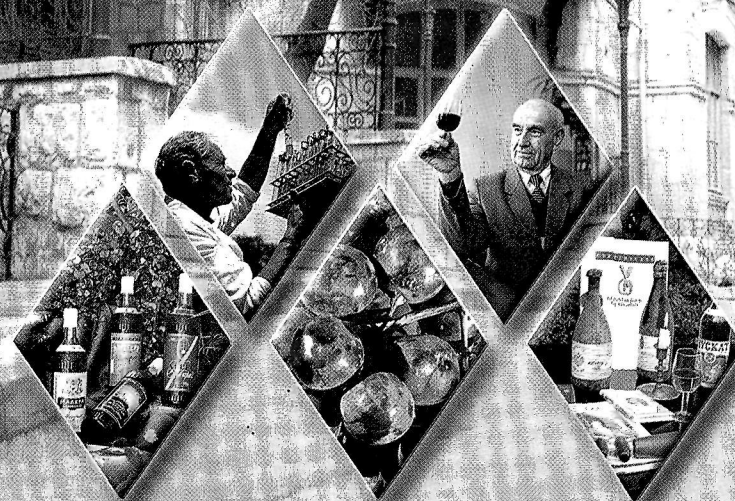
Phone/Fax 32 75 92

© 1999 TACIS - CTDC

The European Union's Tacis Program "Support to the Creation of the Crimean Tourism Development Center"

**ВИНОГРАД И ВИНО
«МАГАРАЧА»**

**GRAPES AND WINES
OF «MAGARACH»**





Крымская земля известна своими винами. Особенно хороши из них южнобережные. Они вобрали в себя роскошь здешней природы, ее яркость, нежный жар, благоухание.

"Магарач". Здесь пытаются постичь тайну вина уже почти два столетия. Так называется институт, где родилась отечественная наука о винограде и вине. Свидетели тому – старые своды магарачских подвалов да вековые, но по-прежнему живые вина.

Генерал-губернатор Новороссийского края князь М.С.

Воронцов был поклонником виноделия, содержал виноградники и винодельню в собственном имении в Алушке. В 1828 году он распорядился создать при Никитском ботаническом саду в урочище Магарач (что означает источник) казенное опытное заведение для посадки в

The Crimea is famous for its wines, and those made on the South Coast of the Peninsula are especially splendid. The gorgeous nature of the area makes them bright, mildly ardent and fragrant.

"Magarach". The word means "source" or "spring" and refers to the Institute which is the principal research center of the industry and the birthplace of the national science of vine and wine, where the mystery of wine has been investigated for almost two centuries. Witnesses to that are the vaults of the Institute's celars and its old, but still living, wines.



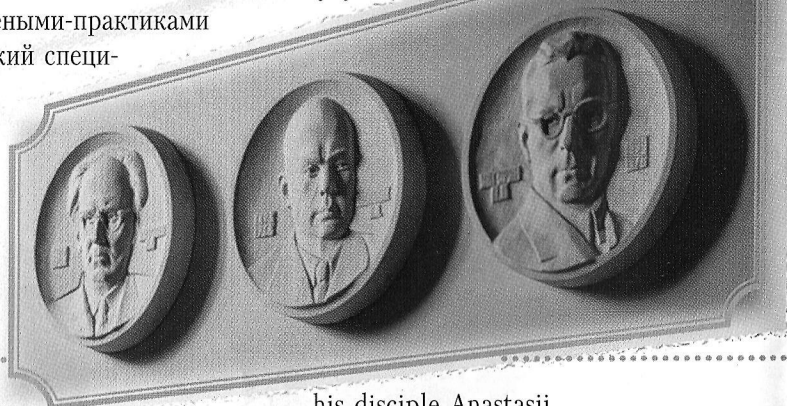
At the beginning of the 19th century, the Crimea was a part of the Novorossiysk Region whose Governor General Count Michael Vorontsov was an enthusiast of wine-making. He had vineyards and a winery in his country estate in Aloupka, and in 1828 a special state-owned establishment was established by his order



большом количестве лучших сортов винограда и для опытов по выделке вина. Здесь на 6 десятинах земли были посажены 4000 кустов винограда бургундского сорта Пино фран и бордоские сорта — Пти вердо, Гро вердо, Мальбек и Мерло.

Первыми учеными-практиками стали французский специалист, перешедший в Магарачское заведение от Воронцова, Франц Гаске и его ученик Анаста-

сий Сербуленко. Вместе с директором Никитского Сада Николаем Гартвисом они определили задачу так: "Делать хорошие, здоровые вина, способные к долгому хранению, не стараясь принаравливать их непременно к вкусу



within the framework of the Nikita Botanical Gardens in the locality named Magarach, in view to grow best grapes on a large scale and to make vinification experiments. To do this, six hundred acres were planted with 4000 vines of Burgundean variety Pinot franc and a group of Bordeaux grapes Petit Verdot, Gros Verdot, Malbec and Merlot. Thus, the Institute "Magarach" began as a viticultural farm and a school of practical enology.

The French wine-maker Franz Gasquet (who had previously worked for Count Vorontsov) and

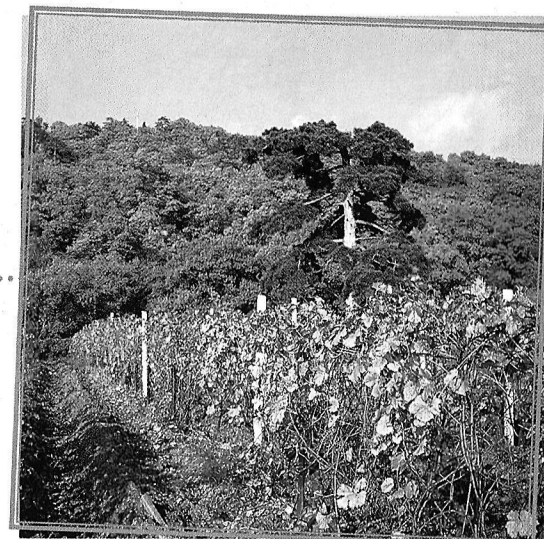
his disciple Anastasii Serboulenko were the first to join "Magarach" as enologists combining theoretical research and practical wine-making. The Director of the Nikita Botanical Gardens and the two enologists decided that the task would be "to produce good, healthy wines capable of long-term storage, without trying to imitate aromas and flavors of any foreign wines".

"Wine is a product of a locality", this was a favorite saying of Prince Leo Golitsyn who himself was a devotee of wine-making, which gained him the title "Prince of Russian wines". Enthusiasts from

или букету каких-либо иностранных вин".

Вино — продукт местности, — любил повторять "король русских вин" князь Лев Голицын. Энтузиастам в "Магараче" в своих напитках предстояло явить миру всю волшебную прелесть Крыма. Очень скоро они убедились, что Южный берег Крыма идеально подходит для производства крепких и десертных вин. Самые удачные образцы оставляли, чтобы изучить результаты долговременной выдержки. Генерал-губернатор М.С. Воронцов подписал распоряже-

ние № 1060 от 26.10.1834 г., которое гласило: "Вина, не способные к длительному хранению, продавать тотчас, остальные хранить 3 года, дабы узнать в течение нескольких лет, до какого совершенства они могут прийти и потом уже продавать, оставляя некоторое количество из лучших сортов, особенно из



"Magarach" were going to acquaint the world with the fascination of the Crimea by means of excellent local beverages. Soon it became evident that the South Coast of the Peninsula was best suited for the production of strong and dessert wines.

The best wines were kept to investigate the effects of long-term aging. The Governor General Count Vorontsov signed a decree (№ 1060 of 26th October 1834) which stated, "Wines incapable of long-term storage will be sold immediately. The remaining wines will be stored for

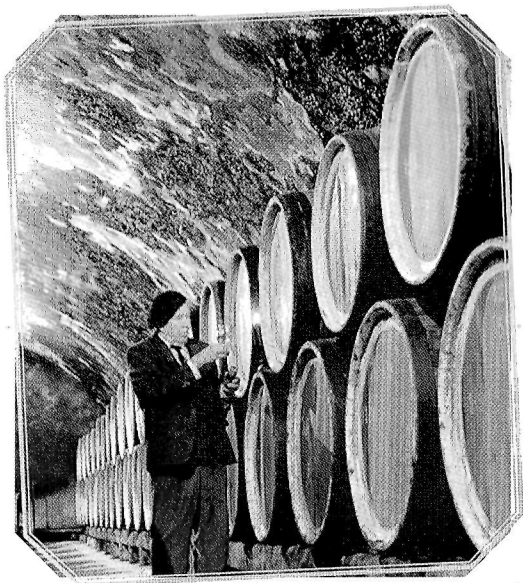
three years to reveal their potentials for improvement. After that they are to be sold, yet certain amount of wines from best varieties, especially from muscat grapes, will be kept in bottles." This was the beginning of the collection of the Institute "Magarach".

Wines were made with a great deal of thoroughness. Separate lots

мускатных, в бутылках". Так родилась коллекция.

Вина готовили необыкновенно тщательно, из каждого сорта винограда отдельно, и даже отдельно с разных участков, помечая мелом на бочках: "Педро с бугров", "Педро с низин". Мускатные вина были особенно хо-

роши — очень ароматичные, с полной во вкусе, гармоничные. Их



were prepared from each variety, and even from the same variety

grown at different locations. Casks would bear inscriptions in chalk: "Pedro from hills", "Pedro from lowlands". Muscats were especially great: fragrant, harmonious and with a full taste. This type of wine was produced only in especially good years. To provide good sugar accumulation of berries, each bunch on the vine was twisted with special

готовили только в особо благоприятные годы. Чтобы ягода накопила больше сладости, каждую кисть на лозе подкручивали специальными ножницами, подобно тому, как это делали древние греки. Листья вокруг грозди сощипывали для лучшего доступа солнца и ягоды слег-

ка увяливались. В 1871 году на работу в Магарачское заведение пришел талантливый химик Александр Саломон, и была создана энохимическая

scissors, which was a practice of Ancient Greeks. Leaves around the bunch were removed for better access of sun-

shine, and berries were slightly raisined. In 1871, the talented chemist Alexander Salomon joined "Magarach", which led to the establishment of an enochemical laboratory. Wines came to be analyzed for 28 parameters. This enabled theoretical research and the investigation of wines from other regions (Bessarabia, the Caucasus, the Don

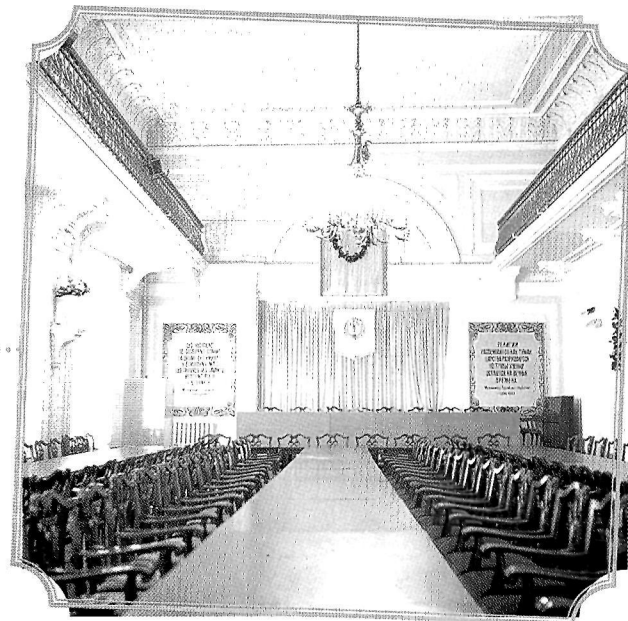
лаборатория. Теперь вина подвергали анализу по 28 показателям. Появилась возможность вести теоретические работы, изучать вина других районов: бессарабские, закавказские, донские и давать рекомендации по их производству.

Все годы в Магарачском заведении велась подготовка специалистов. Первыми учениками были 10 мальчиков из военно-сиротских домов. Срок учебы им определили в 15 лет. Позже отказались от практики подневольного труда и

region), followed by recommendations pertaining to their production.

An important branch of the activities of "Magarach" was training of skilled specialists. The first ten students were from an orphanage for children of military men, and the term of studies was 15 years. Onward, the practice of compulsory work and study was abandoned, and only literates were admitted. Students had to pay 50 roubles per year and were offered board and lodging. Higher enological courses were also established.

учебы, принимали в училище только грамотных и за плату в 50 рублей в год при полном пансионе. Открыли также высшие винодельческие курсы. Магарачские ученые подготовили немало специалистов, которые по окончании учебы устра-



Scientists of "Magarach" trained many specialists who went to work for private grape and wine growers. They improved viticulture and enology of the Crimea and sometimes worked at better conditions than their teachers. Private owners (Goubonin, Molotkov, Maltsev...) had modern foreign equipment, for instance, presses and strainers, which

ивались работать в частные хозяйства. Они подняли уровень виноделия в Крыму и трудились подчас в лучших условиях, чем их учителя. В винподвалах предпринимателей Губонина, Токмакова, Молоткова, Мальцева стояли зарубежные прессы, стекатели, а в "Магараче" все оставалось допотопным. И неудивительно, ведь казенное пособие выда-

were unavailable to "Magarach" as the grants from the Government came only during the first twelve years since it was founded. This meant for "Magarach" the need to self-finance, and it even made up for the unprofitability of the Nikita Botanical Gardens.

"Magarach" had to make great effort to win the domestic wine mar-

вали только первые 12 лет. Магарачское заведение перешло на самокупаемость, да еще покрывало убытки Никитского Сада.

"Магарачу" потребовались немалые усилия, чтобы завоевать место на российском рынке. Он был за-

полнен иностранными винами, и покупатель привык к их вкусу. Драгоценные магарачские

ket. It had been saturated with foreign products, and the consumer

had grown used to them.

Merchants added water to unique muscats of "Magarach" and sold them as French sauternes and Chateau-Yquems. Faked wines from raisins were made in Moscow and Odessa. In response to that, "Magarach" started selling its wines only in bottles with its own trade-

мускаты купцы разбавляли водой и выдавали за французские Шато-икем, сотерны. Вовсю продавали фальсифицированные вина из изюма. Их изготавливали в Москве и Одессе. В "Магараче" в ответ на это перешли на продажу вин только в бутылках с фирменной этикеткой и еще больше внимания уделяли качеству.

Пришло и международное признание. В 1873 году на Всемирной выставке в Вене магарачские траминер, мускаты, пино-гри получили высшие награды. Было отмечено, что

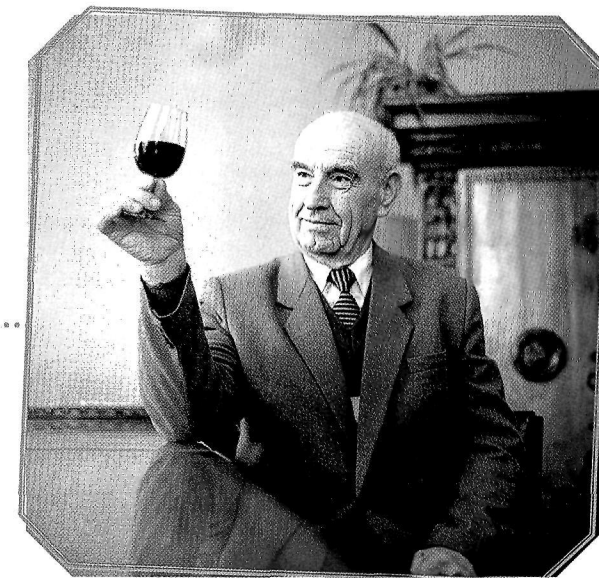
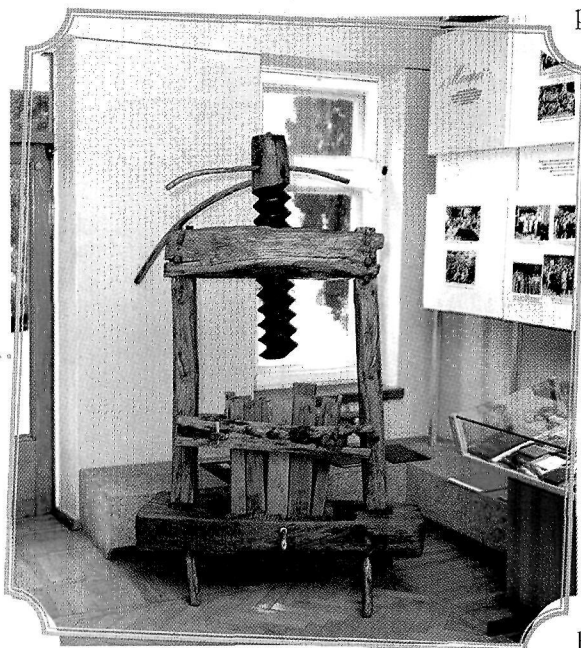
mark, giving still more heed to quality.

International recognition also came. A Traminer, Muscats and a Pinot gris of "Magarach" won the highest awards at the International Exhibition in Vienna in 1873. It was emphasized that those types of wine were superior to their counterparts from other countries as concerned the delicacy of their taste, bouquet and aroma. Another highest award at the International Exhibition in Philadelphia followed in 1876, and medals for red wines and "an excel-

"вина эти в других странах не имеют ничего себе подобного ни по нежности вкуса, ни по аромату, ни по букету". Затем — премиальный сертификат как высшее отличие на Международной выставке в Филадельфии в 1876 году, медали за красные вина и "за отличное мус-

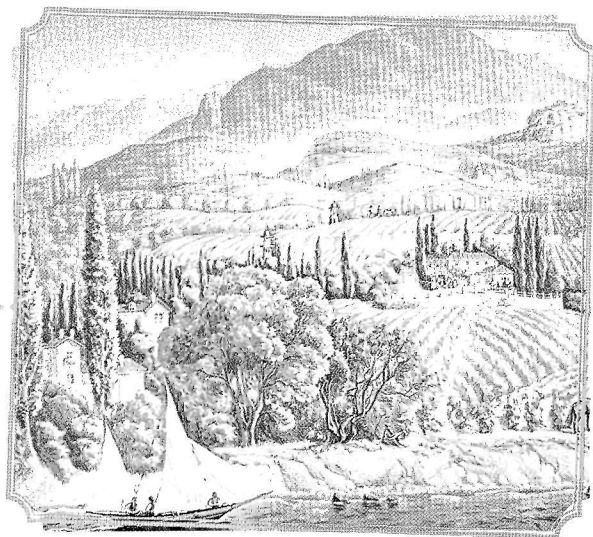
lent muscat with a fine bouquet" were gained in 1893 at the International Exhibition in Chicago. Wines of "Magarach" have been awarded at all competitions where they appeared.

On 28th April 1892, "Magarach" held a tasting of its wines produced over the first years of its history. That was a test of professional skills



катное вино с тонким букетом" на Международной выставке в Чикаго в 1893 году. Вина "Магарача" получали награды на всех конкурсах, в которых участвовали.

28 апреля 1892 г. состоялась большая дегустация старых магарачских вин, приготовленных в первые годы существования Мага-



since only wines of supreme quality can last 50-80 years and longer, revealing the best of their potentials. Specialists of "Magarach", the top managers of the Nikita Botanical Gardens and the Chief Enologist for the Imperial Vineyards and Wineries of the Crimea and the Caucasus Prince Leo Golitsyn took part in the tasting which consisted of 60 collection wines made over 1836-45.

рачского заведения. Это был экзамен на научную и творческую состоятельность, ведь только вина очень высокого качества способны сохраняться 50-80 и более лет и развивать свои достоинства. На дегустации присутствовали специалисты Магарачского заведения, руководители Никитского ботанического

сада и главный винодел Удельного ведомства (нынешнее ПАО "Массандра") князь Лев Голицын. Все 60 образцов коллекционных вин 1836–1845 гг. получали характеристику, подвергались анализам.

Each wine was examined and characterized. Only table wines displayed signs of ageing. Strong and dessert wines were described as "excellent", "magnificent", "superb", "distinguished for quality" and "remarkably original".

The second and the third generations of scientists who newly joined "Magarach" worked in the field of wine technology. Processes taking place in the grape berry were studied. Wines came to be produced using fortification, which made the production of dessert wines less

Признаки угасания были замечены лишь в столовых винах. Крепкие и десертные вина получили следующие характеристики: "отличное", "великолепное", "превосходное во всех отношениях", "выдающееся по качеству, замечательно оригинальное".

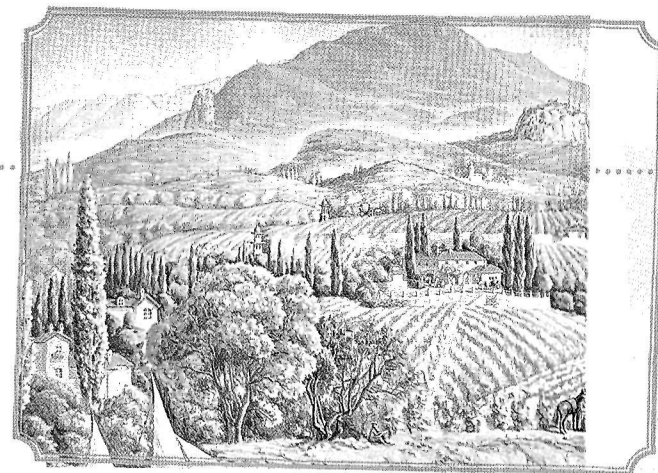
Второе и третье поколение ученых "Магарача" много работало над технологией вина, изучало процессы, происходящие в виноградной ягоде. Вина стали готовить, применяя спиртование, что позволило при производстве десертных

dependent of the weather. Domestic counterparts of some classical types of wine such as muscat, sherry, madeira, port, etc. were created due to the efforts of A.P.Serboulenko, M.A.Khovrenko, A.M.Frolov-Bagreyev, M.F.Shcherbakov, M.A.Gherasimov and N.N.Prostoserdiv.

After the Soviet power was established in the Crimea, "Magarach" helped to promote, since 1923, grape and wine growing in the Union

вин в меньшей степени зависеть от погодных условий. А.П. Сербуленко, М.А. Ховренко, А.М. Фролов-Багреев, М.Ф. Щербаков, С.Ф. Охременко, М.А. Герасимов, Н.Н. Простосердов, Н.Ф. Саенко — им принадлежит честь создания отечественных марок муската, мадеры, хереса, портвейна и других классических марок вин.

С установлением в Крыму советской власти в 1923 году "Мага-



republics. Much work was done to further improve Crimean wines. Scientists of "Magarach" participated in the development actually of all brands of wine produced in the Crimea. In 1940, the basic assortment of the "Massandra" Winery was established, and it has little been modified since then.

рач" уже помогал налаживать производство вин в союзных республиках и продолжал совершенствовать крымские вина. Почти все марки вин, выпускаемых в Крыму, были созданы с участием "Магарача". В 1940 году утвердили основной ассортимент массандровских вин, почти неизменный до сих пор.

Немалых трудов стоило определить ученым вместе со специалистами хозяйств, какой сорт винограда и в каком месте Крыма проявит себя в вине лучшим образом. Живописные склоны Южнобережья

представляют собой более четырех тысяч участков с различными почвами и освещенностью, а значит и микроклиматом. Изучение аборигенных сортов Крыма позволило рекомендовать производству 8 сортов винограда, произрастающих в Судакской зоне более двух тысяче-



During the Great Patriotic War of 1941-45 and in the first post-war years, the Institute "Magarach" was evacuated to Middle Asia. Onward, branches and experiment stations were established in Uzbekistan, Kazakhstan, Georgia and Moldavia which later became the Institutes for Vine and Wine in those republics. Over the Soviet period, the Institute "Magarach" was the principal center of viticultural and enological research in the USSR, and one of its activities was training of specialists for the country's viticultural republics.

Specialists of "Magarach" did considerable research in cooperation with vine and wine institutes of Bulgaria, Czechoslovakia, Hungary, Roumania, France, Germany and other countries.

Currently, the Institute has six scientific departments covering the following areas of research: (1) ampelography, grape breeding and propagation, (2) protection of vine from pests, weeds and diseases, (3)

летий. Так родилось уникальное десертное вино "Архадерессе" (Солнечная долина).

В годы Великой Отечественной войны и первые послевоенные годы с помощью института "Магарач" были основаны филиалы и опытные станции в Узбекистане, Казахстане, Грузии и Молдавии. Они стали базой для создания республиканских институтов винограда и вина. Институт "Магарач" был ведущим научно-исследовательским центром в СССР, вел подготовку национальных научных кадров.

Немало исследований ученые "Магарача" провели совместно со

methods of vine cultivation, (4) chemistry and biochemistry of wine, (5) processes of wine-making, and (6) equipment for the wine industry. Particular kinds of research are done at eight minor laboratories. Ten high-yielding varieties of vine released by the Institute "Magarach" have been included into grape assortments of the CIS countries. Varieties Podarok Magaracha (Gift of "Magarach"), Pervenets Magaracha (Firstling of "Magarach") and Bastardo Magarachski are successfully cultivated in Ukraine, in Russia and Moldavia. Long-term research of the Institute has been dedicated to

специалистами Болгарии, Чехословакии, Венгрии, Румынии, Франции, Германии и других стран.

На сегодня в институте 6 научных отделов: селекции, ампелографии и размножения винограда; защиты растений от вредителей, болезней и сорняков; технологии возделывания винограда; химии и биохимии; технологии виноделия; технологического оборудования и 8 лабораторий.



creating early varieties with resistance to pests and diseases and making them into new brands of wines. Wine-makers are interested in the ideas concerning the processes of accelerated production of wines and

Созданные в институте "Магарач" высокоурожайные сорта вино-



brandies and utilization of enological wastes. The lines of research done by the Institute "Magarach" are numerous and, in general, all new developments envisage waste-free production of clean vintage products.

A great help to that is the professional heritage of "Magarach". The ampelographical collection of the Institute consists of 3200 grape varieties and its wine collection contains 21651 bottles of wine, including a 1836 vintage rose muscat which is, no doubt, a rarity. This wine has been registered in the Guinness Book

рада Ранний Магарача, Бастардо магарачский, Первенец Магарача и другие возделываются в Украине, России, Молдавии и других регионах. Многолетние исследования ведутся в "Магараче" по выведению раннеспелых, устойчивых к грибным болезням и вредителям сортам винограда, созданию вин из них. Направлений исследований множество и если их обобщить, то можно сказать, что все магарачские новые технологии нацелены на бе-



of Records as the oldest wine produced in Russia. The Institute's collection of wine yeast was started

зотходное производство и создание экологически чистой продукции.

В немалой степени этому способствует наследие "Магарача". Ампелографическая коллекция насчитывает 3200 сортов винограда; в энотеке хранится 21651 бутылка вина, в том числе раритет — Мускат розовый 1836 года, занесенный в Книгу рекордов Гиннеса как самое старое вино, произведенное в России. Коллекция дрожжей ведется более 100 лет и составляет 1057 видов микроорганизмов. Собрана обширная научная библиотека — 104400 томов, но, пожалуй, главное бо-

in 1893 and contains 1057 strains with valuable technological properties.

The Institute has a large professional library (104400 stored printed items) but the main treasure of "Magarach" is its creative potential, people which make its staff. Specialists of the Institute have written many theoretical monographs, reference books and various kind of literature to be used by practical wine-makers. The Institute publishes collections of its works and a periodical "Magarach". Viticulture and Enology" concerned both with theoretical research and

гательство "Магарача" — творческий потенциал, его люди.

Специалистами "Магарача" созданы научные монографии, учебники, справочники, литература в помощь производству. Выходит научно-производственный журнал "Магарач". Виноградарство и виноделие" и сборники научных трудов. Трудно назвать кого-либо из отече-



practical problems of the grape and wine industry. It is hard to find, throughout the former Soviet Union, a scientist whose name is in no way associated with this research center. One can speak about a multilateral scientific school of the Institute "Magarach" and a large contribution to the science of vine and wine

ственных ученых отрасли, чье имя не было бы связано с этим научным центром. Можно говорить о школе "Магарача", причем многопрофильной. В последние десятилетия 20-го века весом вклад в науку ученых В.И. Нилова, Н.И. Бурьян,

Е.Н. Датунашвили, П.Я. Голодриги, А.Г. Амирджанова, С.Ю. Женева, Г.Г. Валуйко.

Молодые ученые проходят подготовку в аспирантуре и докторантуре. В институте "Магарач" действует спецсовет по защите кандидатских и докторских диссертаций. Ценные свидетельства эпохи, документы по истории науки бережно собираются и изучаются в музее института.

В 1990 году Институт винограда и вина "Магарач" принимал у себя виноградарей и виноделов со

ferent epochs, documents pertaining to the history of the science of vine and wine are collected with reverence and devotion to be kept and studied in the Institute's Museum.

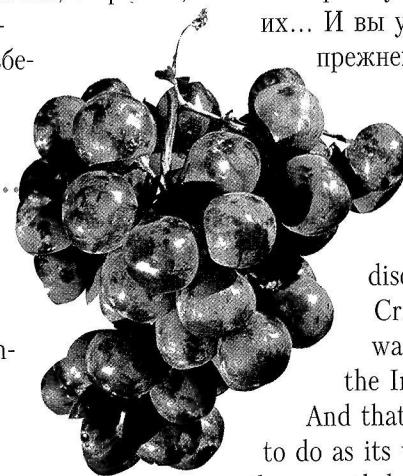
In 1990, the Institute "Magarach" hosted the 70th General Assembly of the International Vine and Wine Organization. Grape and wine growers from all over the world came to Yalta to participate in that international event. In 1995, the Association of the Enologists of the Crimea was established on the initiative of the Institute "Magarach". The Association unites both researchers

всего мира. Здесь, в Ялте, состоялась 70-я Генеральная Ассамблея Международной организации винограда и вина. В 1995 году по инициативе "Магарача" был создан Союз виноделов Крыма, куда вошли специалисты, работающие в науке и на производстве. Союз виноделов Крыма проводит курсы дегустаторов, конкурсы вин. Все это помогает поднять качество вин, не только крымских. В конкурсах участвуют виноделы России, Украины, Белоруссии, Молдавии, Туркмении, Узбекистана, Грузии, Армении, стран

and practical wine-makers. It holds courses of wine tasters and wine competitions, which helps to improve quality of wines not only throughout the Crimea. Such competitions welcome enologists from Russia, Belarus, Moldavia, Turkmenistan, Uzbekistan, Georgia, Armenia and Baltic countries and encourage both human contacts and professional exchange of skills and traditions for the benefit of the art of grape and wine growing.

Балтии. Все это способствует человеческим контактам и передаче мастерства, традиций, без чего невозможно развитие древней профессии виноградаря и винодела.

Крымские астрофизики присвоили имя "Магарача" открытой ими малой планете. В книге отзывов посетителей дегустационного зала института немало стихотворных строк, написанных отнюдь не поэтами. Неудивительно: магарачские вина творят чудеса. Попробуйте их... И вы убедитесь, что по-прежнему живы и божество, и вдохновение.



A small planet discovered by the Crimean astrophysicists was given the name of the Institute "Magarach".

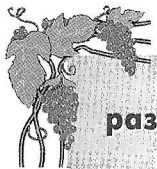
And that was a proper thing to do as its wines take people to the seventh heaven of delight.

Read impressions of those who visited the Institute's tasting room, and you will see rhymes written by no poets. And there is nothing strange about it since wines of "Magarach" work miracles. Taste them, and your heart will again be awake to inspiration, and life, and love.



made, over the last decades of the 20th century, by V.I. Nilov, N.I. Bourian, E.N. Datounashvili, P.Ya. Golodryga, S.Yu. Jeneyev, G.G. Valouiko, A.G. Amirjanov.

New generations of scientists receive their postgraduate and doctoral training at the Institute's courses, and the Institute has a specialized Scientific Council with the power to confer Ph.D. and Doctor degrees. Valuable testimonies of dif-



ОПИСАНИЕ ВИН, разработанных учеными ИВиВ «Магарач»

Алиготе — столовое белое сухое вино из винограда сорта Алиготе, выращенного в предгорной части Крыма. Вино имеет соломенный цвет. Букет свежий, в аромате чуть приглушенные тона луговых трав. Вкус тонкий, гармоничный.

Вино подается к рыбным блюдам.

Объемная доля этилового спирта 9-12%.

Массовая конц. сахаров 0,3 г/100 см³.

Массовая конц. титруемых кислот 6-7 г/дм³.

Рубиновый Магарача — столовое красное марочное вино из винограда сорта Рубиновый Магарача, созданного в институте путем скрещивания Каберне-Совиньона и Саперави, и выращенного в предгорной части Крыма. Вино имеет красивый рубиновый цвет. Букет яркий, с легкими сафьяновыми тонами. Вкус полный, экстрактивный, с приятной терпкостью и вместе с тем гармоничный. Срок выдержки 3 года.

Вино подходит к жирным мясным блюдам — шашлык, баранине, буженине.

Объемная доля спирта 12%.

Массовая конц. сахаров 0,3 г/100 см³.

Массовая конц. титруемых кислот 5-6 г/дм³.

Ялта — столовое полусухое белое вино из винограда сортов Ркацители, Алиготе, Совиньон, Алиготе мускатное, выращенных в предгорной и степной части Крыма. Вино имеет цвет от светло-соломенного до светло-золотистого. Букет нежный, с цветочными тонами. Вкус легкий, свежий, слаженный. Прекрасно утоляет жажду.

Объемная доля спирта 10-12%.

Массовая конц. сахаров 1,0-2,5 г/100 см³.

Массовая конц. титруемых кислот 5-6 г/дм³.

DESCRIPTION OF WINES CRATED BY SCIENTISTS OF THE INSTITUTE «MAGARACH»

ALIGOTE is a white table varietal wine from Aligote grapes grown near the foothills of the Crimean mountains. Straw-yellow in color, with a fresh bouquet hinting of meadow herbs and a delicate and harmonious taste noted for a touch of zestful bitterness. To be served with fish.

Alcohol 9.0-12.0% vol.

Sugar 0.3g/100 ccm

Titrateable acids 6.0-7.0g./cdm

RUBINOVY MAGARACHA is a red table vintage wine from variety Rubinov Magaracha (a cross of Cabernet Sauvignon and Saperavi) grown near the foothills of the Crimean mountains. Distinguished for a beautiful ruby color, a vivid bouquet hinting of morocco and a rich full and harmonious taste with pleasant tannins. Receives three years in oak. To be served with meat (shashlik, mutton and roasted ham).

Alcohol 12.0% vol.

Sugar 0.3g/100ccm

Titrateable acids 5.0-6.6g./cdm

YALTA is a white semidry table wine from Rkatsiteli, Aligote, Sauvignon and Muscat Aligote grown near the foothills of the Crimean mountains and in the steppe areas of the Crimea. Straw-yellow to light golden in color, with a delicate flowery bouquet and a fresh and harmonious taste. Excellent thirst-quencher.

Alcohol 10.0-12.0% vol.

Sugar 1.0-2.5g/100ccm

Titrateable acids 5.0-6.0g./cdm



Портвейн белый "Магарач" — крепкое белое марочное вино из винограда сортов Ркацители, Алиготе и смеси белых европейских, выращенных в предгорной, степной части Крыма и на Южном берегу. Цвет вина от светло-золотистого до янтарного. Плодовый букет вина имеет яблочный и айвовый тона. Вкус полный, гармоничный, экстрактивный, но мягкий. Срок выдержки 3 года. Употребляется как аперитив, как тонизирующее и согревающее средство. Объемная доля спирта 17%. Массовая концентрация сахаров 6%. Массовая конц. титруемых кислот 5-6 г/дм³.

Портвейн красный "Магарач" — крепкое красное марочное вино из сортов винограда Каберне-Совиньон, Морастель, Рубиновый Магарача, выращенных в предгорной части Крыма. Вино имеет гранатовый или рубиновый цвет. Букет плодовой, с ароматом сухофруктов. Вкус полный, гармоничный с плодовыми оттенками. Срок выдержки 3 года. Вино подается к мясным блюдам. Объемная доля спирта 17%. Массовая конц. сахаров 6 г/100 см³. Массовая конц. титруемых кислот 5-6 г/дм³.

Херес "Магарач" — марочное белое крепкое вино из винограда сортов Алиготе, Совиньон и Ркацители, выращенных в степной и предгорной части Крыма. Вино имеет цвет от соломенного до золотистого. Букет с ореховыми оттенками. Вкус полный, гармоничный, с приятной жгучестью. Срок выдержки 3 года. Употребляется как аперитив. Объемная доля спирта 19,5%. Массовая конц. сахаров 2,5 г/100 см³. Массовая конц. титруемых кислот 4-5 г/дм³.

WHITE PORT "MAGARACH" is a strong vintage wine from varieties Rkatsiteli and Aligote and a group of white European grapes grown near the foothills of the Crimean mountains, in the steppe areas and along the Southern Coast of the Crimea. Light-golden to amber in color, with a fruity bouquet hinting of apple and quince and a full and harmonious taste, both rich and mellow. Receives three years in oak. To be used as appetizer or tonic. Alcohol 17.0% vol. Sugar 6.0g/100ccm. Titratable acids 5.0-6.0g/cdm.

RED PORT "MAGARACH" is a strong vintage wine from varieties Cabernet Sauvignon, Morrastel and Rubinovy Magaracha grown near the foothills of the Crimean mountains. Distinguished for a deep garnetred or ruby color, a fruity bouquet of dried fruit and a full and harmonious taste with fruity flavors. Receives three years in oak. To be served with meat. Alcohol 17.0% vol. Sugar 6.0g/100ccm. Titratable acids 5.0-6.0g/cdm.

SHERRY-TYPE WINE "MAGARACH" is a strong white vintage wine from varieties Aligote, Sauvignon and Rkatsiteli grown near the foothills of the Crimean mountains and in the steppe areas of the Crimea. Straw-yellow to golden in color, with a typical nutty character on nose and a full and harmonious saltish taste with a pleasant grip of alcohol. Receives four years in oak. To be used as appetizer. Alcohol 19.5% vol. Sugar 2.5g/100ccm. Titratable acids 4.0-5.0g/cdm.

Мадера альминская — крепкое белое марочное вино из винограда сорта Ркацителли, выращенного в предгорной зоне Крыма. Вино нарядного светло-золотистого или янтарного цвета. Букет сложный, с тонами выдержки и каленого орешка. Вкус полный, гармоничный, слегка жгучий.

Срок выдержки 4 года.

Употребляется как аперитив.

Объемная доля спирта 19.5%.

Массовая конц. сахаров 4 г/100 см³.

Ласточкино гнездо — столовое полусладкое красное вино из винограда сорта Алиготе и созданного в институте сорта Рубиновый Магарача, выращенного в опытных хозяйствах ИВиВ "Магарач". Цвет вина нарядный, насыщенный — от красного до темно-красного. Букет — характерный для сорта Рубиновый Магарача, с преобладанием сафьянового тона либо тона молочных сливок. Вкус свежий, гармоничный, соответствует типу полусладких вин. Сделано по типу Хванчкар.

Может подаваться и ко вторым блюдам, и к десерту.

Объемная доля спирта 10-12%.

Массовая конц. сахаров 3-5 г/100 см³.

Массовая конц. титруемых кислот 5-6 г/дм³.

Пасхальное — десертное красное вино, вырабатываемое из сортов винограда, созданных в институте "Магарач": Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача и Антей, произрастающих в совхозах Бахчисарайского района АР Крым. Вино густого рубинового цвета, сложный плодовой букет имеет легкие тона чернослива. Сладкое, тягучее, оно отличается гармоничным вкусом с приятной терпкостью.

MADEIRA-TYPE WINE "ALMINSKAIA"

is a strong white vintage wine from Rkatsiteli grapes grown near the foothills of the Crimean mountains. Distinguished for an attractive light-golden or amber color, a complex spicy bouquet developing aging aromas and nutty quality and a full and harmonious taste with a delicate bite of lively spirit.

Receives four years in oak.

To be used as appetizer.

Alcohol 19.5% vol.

Sugar 4.0g/100ccm

Titrrable acids 5.0-6.0g/cdm

LASTOCHKINO GNEZDO (SWALLOW'S NEST)

is a red semi-sweet wine from varieties Aligote and Rubinovy Magarach grown on the experiment farms of the Institute "Magarach". Distinguished for an intense and attractive red to deep red color, a typical bouquet of Rubinovy Magarach dominated by cream and morocco and a fresh and harmonious taste characteristic of semi-sweet wines.

Made after model of Khvanchkara.

To be served with second dishes and dessert.

Alcohol 10-12% vol.

Sugar 3.0-5.0g/100ccm

Titrrable acidity 5.0-6.0g/cdm

PASKHALNOIE (EASTER WINE)

is a red dessert wine from varieties Bastardo Magarachski, Rubinovy Magarach and Antaeus grown on the viticultural farms of the Bakhchisarai region of the Crimea. Deep ruby in color, with a complex fruity bouquet suggestive of prune and a harmonious taste with pleasant tannins.

Receives one year in oak.

Excellent dessert by itself.





Срок выдержки 1 год.
Отличный десерт. По благословению архиепископа Симферопольского и Крымского Василия используется в церковных службах при обрядах причастия.
Объемная доля спирта 16%.
Массовая конц. сахаров 16 г/100 см³.
Массовая конц. титруемых кислот 5-7 г/дм³.

Сердолик Тавриды — десертное белое марочное вино из винограда сортов Ркацители, Таминер розовый, Мускат белый, Алиготе мускатное, выращенных в степной и предгорной части Крыма и на Южном берегу. Вино мягкого золотистого цвета. Букет яркий, с цветочно-медовыми оттенками. Вкус полный, маслянистый, с тонами увяленных винограда и дыни. Срок выдержки 2 года. Употребляется как послеобеденный десерт. Объемная доля спирта 16%. Массовая конц. сахаров 16 г/100 см³. Массовая конц. титруемых кислот 4-6 г/дм³.

Бастардо магарачский — десертное красное марочное вино, изготавливается из винограда одноименного сорта, созданного в институте путем скрещивания сортов Бастардо и Саперави, выращенного в степной части Крыма и на Южном берегу. Вино имеет густой темно-гранатовый цвет. Букет яркий и сложный, с тонами чернослива или молочных сливок. Вкус полный, мягкий, гармоничный, бархатистый, с оттенком шоколада. Вино выдерживается 3 года. Употребляется к десерту и для глинтвейна. Объемная доля спирта 14%. Массовая конц. сахаров 21 г/100 см³. Массовая конц. титруемых кислот 4-6 г/дм³.

Alcohol 16% vol.
Sugar 16.0g/100ccm
Titratable acidity 5.0-7.9g/cdm

By blessing of the Archbishop of Simferopol and the Crimea Vasilii, the wine is used in the mystery of Eucharist.

SERDOLIK TAVRIDY (CORNELIAN OF TAURIDA) is a white dessert vintage wine from varieties Rkatsiteli, Rose Traminer, White Muscat and Muscat Aligote grown in the steppe areas of the Crimea and near the foothills of the Crimean mountains and along the Southern Coast of the Crimea. Distinguished for a delicate shade of golden color, a bright nose of honey and flowers and a full unctuous taste with a hint of raisined grapes and dried melon. Receives two years in oak. To be used as dessert.

Alcohol 16.0% vol.
Sugar 16.0g/100ccm
Titratable acids 4.0-6.0g/cdm

BASTARDO MAGARACHSKI is a red dessert vintage varietal wine from Bastardo Magarachski (a cross of Bastardo and Saperavi) grapes grown in the steppe areas and along the Southern Coast of the Crimea. Distinguished for a deep garnet-red color, a bright and complex bouquet suggestive of prune and cream and a full, mellow, harmonious and velvety taste with chocolate flavors. Receives three years in oak. To be used as dessert or to be mulled.

Alcohol 14.0% vol.
Sugar 21g/100ccm
Titratable acids 4.0-6.0g/cdm

Мускат белый "Магарач" – готовится из винограда сорта Мускат белый, выращенного на Южном берегу. Прекрасный золотистый цвет вина отличается мягким блеском. Небольшое содержание спирта и особая нежность сортового букета с оттенком меда и чайной розы создают прекрасные вкусовые ощущения полноты и гармоничности. Это поистине драгоценность.

Срок выдержки 2 года.

Вино имеет 31 золотую и серебряную медали.

Великолепно само по себе, подойдет к любому изысканному десерту.

Объемная доля спирта 13%.

Массовая конц. сахаров 22 г/см³.

Массовая конц. титруемых кислот 4-6 г/дм³.

Коньяк "Магарач" 5 звездочек готовится из коньячных спиртов, имеющих выдержку не менее 5 лет. Цвет его от светло-золотистого до темно-янтарного, прозрачный, с блеском. Аромат с легкими цветочно-смолистыми тонами. Вкус гармоничный, полный, маслянистый.

Объемная доля спирта 42%.

Массовая концентрация сахаров 15 г/дм³.



WHITE MUSCAT "MAGARACH" is a white dessert vintage varietal wine from White Muscat grapes grown along the Southern Coast of the Crimea. The wine is actually a gem, remarkable for a beautiful golden color with a mild glow, a tender varietal bouquet of tea rose and honey and a full and harmonious taste with a moderate grip of alcohol.

Receives two years in oak.

To be served with any exquisite dessert though a superb dessert by itself.

Awarded with 31 gold and silver medals.

Alcohol 13.0% vol.

Sugar 22.0g/100ccm

Titrateable acids 4.0-6.0g/cdm

BRANDY "MAGARACH" (five stars) is made from brandy distillates aged for at least five years in oak. Distinguished for a clear and brilliant light-golden to dark-amber color, a delicate flowery and resinous nose and a full harmonious and unctuous taste.

Alcohol 42.0% vol.

Sugar 15.0g/100ccm

Текст: Текст
Анна Клепайло: Anna Klepailo
Слайды: Slides
Альгимантас Мицenas: Algimantas Micenas
Фото: Fotos
Михаил Кравец: Mixail Kravets
Перевод: Translation
Елена Гельгар: Helena Guelgar
Дизайн: Design
Александр Беленок: Alexandr Belenok

В брошюре использованы репродукции с картин В.Волкова

Издательство АО «Укрстар»
тираж 3000