

ББК 18.5.8 (Крм.)

В 158

Валуйко Г.Г.

“Магарач”. Люди. Судьбы. Вина — 2. 2-е изд., переработ. и дополн. Симферополь: Таврида, 2004. — с., 46 ил.

Книга ученого-винодела с более чем полувековым стажем содержит сведения о развитии виноградарства и виноделия в Крыму во 2-й половине XX — начале XXI вв. Приводятся факты из истории Института винограда и вина “Магарач”, даются сведения об ученых-виноделах, специалистах производства, внесших значительный вклад в развитие отрасли.

Издание предназначено для всех интересующихся историей виноделия.

ISBN 966-572-558-0

ББК 18.5.8 (Крм.)

В 158

Валуйко Г.Г.

“Магарач”. Люди. Доли. Вина — 2. 2 вид., перероб. і доповн. Сімферополь: Тавріда, 2004. — с., 46 іл., рос. мовою.

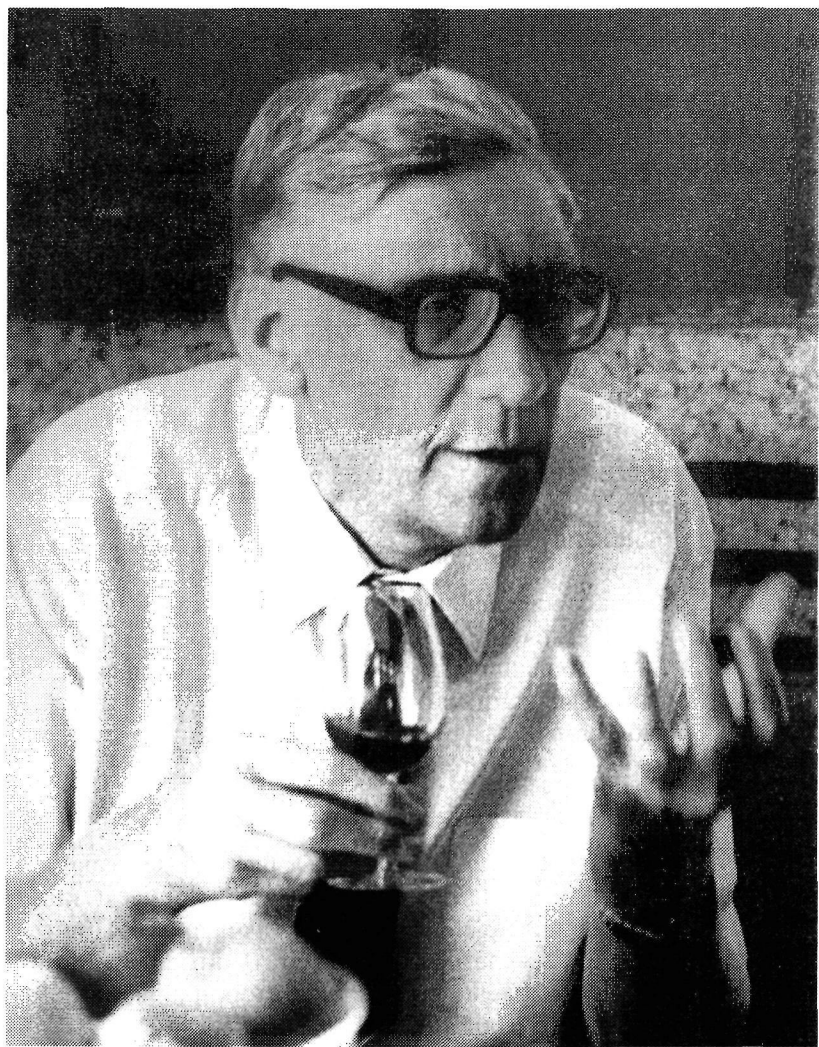
Книга вченого-винороба з більш ніж піввічним стажем роботи містить відомості про розвиток виноградарства і виноробства у Криму у II пол. XX — початку XXI вв. Наведені факти з історії Інституту винограду і вина “Магарач”, відомості про вчених-виноробів, спеціалістів виробництва, які внесли значний внесок у розвиток галузі.

Видання призначене для всіх читачів, які цікавляться історією виноробства.

ISBN 966-572-558-0

© Валуйко Г.Г., 2004

© Союз виноделов Крыма



Thur

ПРЕДИСЛОВИЕ

ко второму изданию

Вся научная деятельность автора книги профессора Г.Г. Валуйко связана с институтом винограда и вина “Магарач”. Проработав в институте более 50 лет, он на протяжении 30 лет занимал ответственный пост заместителя директора по научной работе по виноделию.

Наибольший вклад внесен им в изучение биохимии фенольных соединений винограда и вина и разработку теоретических и практических основ технологии красных вин.

В настоящее время Г.Г. Валуйко возглавляет созданный по его инициативе Союз виноделов Крыма.

Книга основана на личных воспоминаниях автора. В ней приводятся фрагменты истории и института виноделия Крыма в целом. Широко освещен период так называемой борьбы с алкоголизмом и ее влияние на виноградарство и виноделие. Отдельная глава посвящена проблеме “Вино и здоровье”, где приводятся мировые данные о благотворном и отрицательном действии виноградных натуральных вин на организм человека.

В 1996 году была подготовлена к изданию книга “Магарач”. Люди. Судьбы. Вина”, которая была издана Союзом виноделов Крыма и быстро разошлась.

За прошедшее время появились новые факты в деятельности института “Магарач”. В настоящее время описанные в книге некоторые события можно объяснить с других позиций. Поэтому у автора появилось желание переработать второе издание, дополнить его и дать описание отдельных сторон нашей бурной действительности. В результате появилась эта книга.

*В.А. Загоруйко
зам. директора по научной работе
(виноделие) ИВиВ “Магарач”,
член-корреспондент УААН,
доктор технических наук, профессор
январь 2004 г., Ялта.*

ПОСЛЕВОЕННАЯ ИСТОРИЯ ИНСТИТУТА “МАГАРАЧ”

Немного о себе

Родился я 1 августа 1924 года в Тифлисе, теперешнем Тбилиси в семье провинциальных актеров. Мать моя, Никитина Ольга Александровна — русская, из семьи крупного уральского адвоката; отец — из обрусевших немцев; его предки были завезены при Екатерине II с целью организации пивоваренного производства. Когда мне было три года, мама рассталась с отцом и вскоре вторично вышла замуж за актера и режиссера драмтеатра Николая Ивановича Пономарева-Степного, который воспитал меня и дал образование.

Благодаря специфике профессии родителей мне часто приходилось менять города, а соответственно и школы, но, тем не менее, учился я хорошо и в 1942 году закончил 10 классов с отличным аттестатом. После окончания школы был призван в армию и направлен в Гурьевское военно-пехотное училище, а затем в мае 1943 года был отправлен на фронт, где принимал участие в тяжелейших боях на Курской дуге. Там в июне 1943 года был тяжело ранен осколком мины в легкое.

Жизнью я обязан своему товарищу, с которым вместе учились в школе и попали на фронт, — Сачкову Владимиру. Он вытащил меня в полубессознательном состоянии из-под надвигающихся немецких танков. Мало того, он, сдав меня санитарам ночью, вернулся на место моего ранения в балку, полную мертвых тел, подобрал мой автомат, который по существующему тогда положению нужно было сдать санитарам и вещмешок, в котором находился мой дневник с записями нашей фронтовой жизни, в том числе и о Сачкове, не очень лестного для него содержания. Он был толстяк, увалень, и мы — шесть выпускников Гурьевского училища, нередко над ним подшучивали. В 1948 году я случайно встретился с Сачковым в Москве, и он вернул мне дневник. С тех пор больше никогда я не вел дневника. Провалившись в госпиталях, где врачи меня немного подлечили, я вернулся в действующую армию. Конец

войны и незабываемый для всех День Победы я встретил в Германии, в г. Котбусе.

После демобилизации из армии я приехал в Москву, чтобы поступить на учебу в вуз. Определенного желания обрести ту или иную специальность у меня не было, поэтому, обойдя 15 институтов, я остановился на Московском технологическом институте пищевой промышленности, на специальности технолога-винодела. Сделал я это отчасти по желанию врачей, которые рекомендовали мне после тяжелого ранения жить на юге и иметь не вредную для здоровья специальность. Случайно выбранная специальность винодела дала мне много приятных моментов в жизни, и я благодарен судьбе за то, что связал свою жизнь с виноделием, в котором совмещаются достижения современной технологии с искусством винодела-дегустатора.

Студентом МТИПП я подал заявление и был принят в партию в 1948 году. В институте “Магарач” длительное время я был секретарем партийной организации института. В то время, воспитанный в детском саду, в школе, в комсомоле в коммунистическом духе, я твердо верил в коммунистические идеалы. Выполняя обязанности секретаря парторганизации института, сталкиваясь по роду деятельности с партийными функционерами горкома и обкома партии, я чувствовал, что “не все благополучно в Датском королевстве”.

Постепенно я пришел к выводу, что коммунистические идеалы расходятся с фактическими делами. Встал известный вопрос: “быть или не быть”. Бороться с системой, стать диссидентом или плюнуть на все и постараться делать свое профессиональное дело, воспитывать молодежь, проводить исследования и внедрять их результаты, писать книги, по которым учились бы студенты. Страх, заложенный генетически, пересилил, и я пошел по второму пути. К середине 60-х годов задолго до перестройки, провозглашенной Горбачевым М.С., у меня сложились определенные убеждения по поводу коммунистических идеалов, но я оставался в партии и продолжал посещать бестолковые и нудные партийные собрания. Можно корить себя за это, но ничего уже не вернешь. Так поступало большинство честных членов партии. С распадом КПСС я с удовлетворением расстался с партией и больше уже ни в каких партиях не состоял.

После 70-летнего юбилея, который отмечался очень широко, я перешел на работу в институте на должность научного консультанта дирекции. Для того, чтобы использовать большой опыт и оставшиеся силы ветеранов отрасли, способствовать сохранению традиций виноделия и повышению качества отечественных вин, в 1995 г. я выступил с инициативой создания общественной организации — Союза виноделов Крыма и был избран его президентом. С новой энергией я отдался этой работе.

МОИ УЧИТЕЛЯ

Моими первыми учителями по виноделию были заведующий кафедрой виноделия МТИПП профессор Герасимов Михаил Александрович и профессор этой кафедры Фролов-Багреев Антон Михайлович. Я не скажу, что досконально освоил все области виноделия в институте.



*Классики виноделия А.А. Егоров, М.А. Ховренко,
М.Ф. Щербаков, А.М. Фролов-Багреев*

Придя на производство, мне пришлось учиться практическому виноделию заново. Но мои учителя сумели вдохнуть в меня и большинство моих сокурсников горячую любовь к профессии на все годы. Антон Михайлович, читал лекции эмоционально, любил пошутить, даже прочитать стихи, иногда и свои, и пользовался большой любовью, особенно у студенток.

Как пишет в своих воспоминаниях профессор Е.П. Шольц-Куликов о Фролове-Багрееве, это был “человек тонкий, интеллигентный, с обостренным чувством красоты. Он был настоящим Художником и Поэтом. И не только поэтом вина. С удивительным мастерством А.М. Фролов-Багреев воспевал жизнь, любил жизнь во всей ее красоте и многообразии”.

И далее в воспоминаниях Е.П. Шольца-Куликова рассказывается о многолетней платонической любви Антона Михайловича к Наталье Ивановне Дрбоглав: “Антон Михайлович не просто любил Наталью Ивановну. Эта любовь была безответная на протяжении долгих лет. Эти люди оставили нам высочайшую нравственность чувств, помыслов и дел”. Антон Михайлович посвятил Наталье Ивановне много стихотворений. Вот одно из них:

*Колоний нежный на агаре
Увидел снова я налет.
И сердце в трепете и жаре
Опять тоскует и зовет...
Воспоминанья напрягая,
Тебя рисую за столом.
И тень, как прежде, дорогая
Сидит с опущенным челом...
Смущенье, радость новой встречи
Из-под ресниц ловлю опять
И эти худенькие плечи
Хочу к груди моей прижать.
Хочу смущенную улыбку
Я в поцелуе растворить
И стан застывший сделать гибким,
И глаз сияние раскрыть...
Но тень бледнеет...
И я жалкий*

*У опустевшего стола
В кармане комкаю фиалки:
Здесь ты нас больше не ждала.*

Наталья Ивановна Дрбоглав — прекрасной души человек, подлинный интеллигент в полном смысле слова, один из лучших микробиологов винодельческой промышленности. В то давнее время она работала на Анапской опытной станции, где проводила исследования по использованию чистых культур дрожжей при изготовлении белых вин в условиях Северного Кавказа. Затем Н.И. Дрбоглав работала главным шампанистом завода “Новый Свет” и микробиологом на Харьковском заводе шампанских вин. Она ушла из жизни на 90-м году и была похоронена в городе русской славы Севастополе.

После третьего курса профессор А.М. Фролов-Багреев организовал для всей группы ознакомительную поездку в Ленинград на шампанский завод.

Всем студентам были куплены билеты, а на последней перед поездкой лекции Антон Михайлович предложил самой красивой нашей студентке Нине Ивановой поехать отдельно с ним в автомашине. Не стесняясь других студентов, Антон Михайлович сказал: “Ниночка, поедemте с Вами в автомашине — Вы и я”.

Поездка была восхитительная: Ленинград, белые ночи, Эрмитаж, шампанский завод и, конечно, шампанское!

Антон Михайлович Фролов-Багреев выделял среди студентов Брусиловского Сергея Алексеевича (в будущем известного шампаниста) и хотел, чтобы он после окончания МТИПП остался у него в аспирантуре. Брусиловский С.А. был членом профкома института и запустил свою общественную работу. Председатель профкома Александров отказался подписать рекомендацию Брусиловскому в аспирантуру, и Брусиловский ушел на производство. На освободившееся место в аспирантуру поступил Кишковский З.Н.

А.М. Фролов-Багреев был награжден орденом Ленина и другими орденами СССР.

Михаил Александрович Герасимов был суховат, деловит, но предмет свой знал в совершенстве и прекрасно читал лекции. Михаил Александрович осторожно и сдержанно относился к рекомендациям специалистов по внесению в вино различных соединений ингибиторов или стимуляторов тех или иных

процессов, особенно когда это не диктовалось крайней необходимостью. Он стоял за чистоту вина, за максимально возможное применение физических приемов его обработки, за необходимость использования в виноделии винограда высокого качества. Для нас, студентов, истинный Михаил Александрович раскрылся на выпускном вечере группы, когда он вел застолье. Много шутил, пел и был, что называется, душою вечера. Среди студентов ходила такая история, что Михаил Александрович в молодости болел туберкулезом. После окончания Московского госуниверситета в 1919 году он, по совету врачей, выехал на юг, в знаменитое хозяйство “Абрау-Дюрсо”, где благотворное южное солнце и столовое прекрасное вино “Каберне Абрау” сделали свое и он забыл о своей болезни.



Михаил Александрович Герасимов

В 1923 году Михаил Александрович пришел работать в “Магарач”. Здесь он обобщил опыт по изучению технологии десертных вин, что создало основу для развития десертного виноделия в СССР. В зарубежной командировке, в Испании, Михаил Александрович Герасимов сумел взять в пробирку

кусочек солеры и привез ее в Россию. Наталья Федотовна Саенко, верная подруга Михаила Александровича, крупнейший микробиолог страны, выделила хересные дрожжи из этого кусочка солеры. Совместно с Михаилом Александровичем они впервые начали исследования по производству хересных вин в России. Эти исследования проводились с 1931 г. на испанских дрожжах. Но затем Наталья Федотовна вывела свою расу хересных дрожжей — Херес 20-С/96. Эта раса широко используется у нас до сих пор при производстве хереса.

Михаил Александрович и Наталья Федотовна практически создали теорию и практику производства хереса классическим способом в СССР. С 1931 г. М.А. Герасимов работает в Грузии, разрабатывает единый тематический план научных работ, а в 1936 г. Михаил Александрович назначается главным инженером-виноделом МПП СССР, однако и здесь продолжает научную работу.

В 1941 году Михаилу Александровичу присуждается степень доктора сельскохозяйственных наук, а в 1944 г. — звание профессора. Михаил Александрович был бессменным председателем Центральной дегустационной комиссии СССР, председателем винодельческой секции НТО, членом редколлегии журнала “Виноделие и виноградарство СССР”. Труд его был высоко оценен — Михаил Александрович награжден орденом Ленина, тремя орденами Трудового Красного Знамени, медалями СССР. Михаил Александрович Герасимов прожил 84 года.

Должен отметить, что большинство известных виноделов страны были долгожителями. Так, Александр Александрович Егоров прожил 95 лет и до последних дней пил свое любимое вино — мадеру “Массандра”; Николай Николаевич Простосердов прожил 88 лет, был интеллигентнейшим человеком, прекрасным поэтом и за вольнодумные мысли сидел в тюрьме и при царском, и при советском режимах, Левон Михайлович Джанполадян — прекрасный ученый-коньячник, прожил более 80 лет, а Артем Арутюнович Мержаниан — основатель советской школы шампанистов, тоже прожил более 80 лет.

Среди крупных шампанистов Советского Союза выделялись А.А. Мержаниан, Г.Г. Агабальянц, Н.Г. Саришвили. А.А. Мержаниан разработал и основал теорию шампанизации периодическим и непрерывным методом. Глубокие его

исследования долгое время будут лежать в основе шампанского производства в странах СНГ. Обаятельный человек, истинный интеллигент, Артем Артемович с блеском читал лекции в Краснодарском политехническом институте. Фундаментальная монография А.А. Мержаниана “Физико-химия игристых вин” (1972) является крупнейшим научным трудом в области шампанского производства.



*А.Г. Гельман, Н.В. Орешкин, Г.Г. Агабальянц,
С.А. Брусиловский в “Магараче”*

Профессор Г.Г. Агабальянц был основателем совместно с А.А. Мержанианом и С.А. Брусиловским непрерывной шампанизации в батарее резервуаров, за что им была присуждена единственная в виноделии СССР Ленинская премия. К сожалению, Георгий Герасимович рано ушел из жизни. С ним случился, когда он был дома, спазм сосудов головного мозга. Врачи потом говорили, что его можно было спасти рюмкой коньяка, который расширил бы сосуды.

Продолжателем дела этих ученых стал академик ВАСХНИЛ Н.Г. Саришвили.

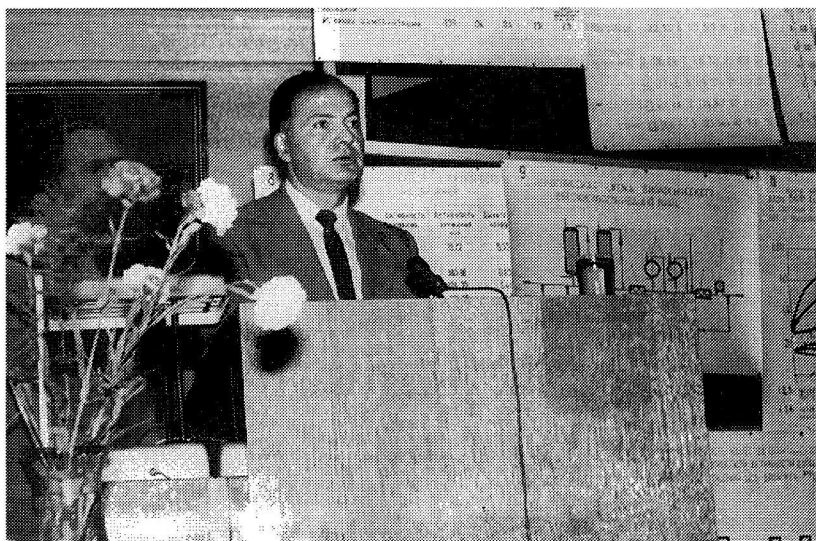
Крупные научные исследования в области химии, биохимии, микробиологии и технологии шампанского производства поставили Наскида Григорьевича Саришвили в один ряд с виднейшими учеными-шампанистами бывшего Советского Союза: Антоном Михайловичем Фроловым-Багреевым, Георгием Герасимовичем Агабальянцем и Артемом Арутюновичем Мержанианом.

Технология и микробиология производства высококачественного шампанского является ведущей отраслью винодельческой промышленности Российской Федерации, других стран СНГ и Балтии. Широкое распространение получил принципиально новый метод шампанизации вина в непрерывном потоке, не имеющий аналогов в мировой практике.

В основу метода положены фундаментальные исследования школы Г.Г. Агабальянца и А.А. Мержаниана, обеспечившие разработку научной технологии непрерывной шампанизации вина.

Одним из важнейших вопросов современной технологии шампанизации вина является изучение механизмов, регулирующих рост, размножение и биосинтез ферментных систем дрожжевых и бактериальных культур. Ключевую роль здесь играют микробиологические процессы, позволяющие направленно регулировать функциональную деятельность микроорганизмов на основных стадиях технологического цикла. Решению этой научной и практической задачи была посвящена вся жизнь Наскида Григорьевича. Результаты этих исследований представлены в прекрасной книге “Микробиологические основы технологии шампанизации вина”, написанной Саришвили Н.Г. в соавторстве с Б.Б. Рейтблат, изданной в 2000 году, и ранее в докторской диссертации Наскида Григорьевича. Наскид Григорьевич был первым, защитившим докторскую диссертацию в 1982 году на только что открытой Высшей аттестационной комиссией СССР специализированном совете при ВНИИВиВ “Магарач”. Защита прошла блестяще и Наскиду Григорьевичу была единогласно присуждена ученая степень доктора технических наук.

Разработка технологии шампанского на сверхвысокой концентрации дрожжей прошла испытания и внедрена сначала на Московском, Рижском, Бакинском шампанских заводах, а



Наскид Григорьевич Саришвили на защите докторской диссертации в “Магараче”

затем и на ряде других заводов СССР. Новая технология была запатентована и внедрена на некоторых заводах дальнего зарубежья.

Наскидом Григорьевичем Саришвили была создана научная школа в области технологии и микробиологии шампанского. В число его учеников входят Глониная Н.Н., Рейтблат Б.Б., Дубинчук Л.В., Кардаш Н.К., Хорошилова В.Г., Орешкина А.Е., Ковалева Н.В., Шакарова Ф.И. и др. В своих исследованиях Наскид Григорьевич опирался на работы проф. Квасникова Е.И.

Мне выпала судьба учиться в Московском технологическом институте пищевой промышленности в одной группе с Наскидом Григорьевичем.

Наскид Григорьевич держался в группе очень корректно, но несколько обособленно от других студентов. Этому способствовала его ранняя женитьба на втором курсе института. Его супруга была под стать Наскиду. Такая же высокая, статная, красивая, хорошо образованная и культурная. Эта прекрасная во всех отношениях пара прожила вместе долгую счастливую жизнь.

Сам Наскид Григорьевич был прекрасно образован,

воспитан и интеллигентен. Он прекрасно знал и любил классическую музыку и живопись. Однажды, гуляя с ним по Ялте, мы услышали музыку и Наскид Григорьевич тут же подхватил мелодию. Потом он сказал, что это был вальс “Фантазия” Глинки.

Благодаря тому, что Наскид умел держать дистанцию и никого не пускал в свою душу, мы еще в институте прозвали его Талейраном за дипломатические способности. Он пользовался большим уважением сокурсников.

Студенческая группа 47-Т-5 в Московском технологическом институте пищевой промышленности, в которой я учился, была очень дружной и дала нашему виноделию многих прекрасных специалистов. Это Станислав Казанский — заместитель министра пищевой промышленности Киргизии, Анна Козарезова — бывший начальник планово-экономического отдела Главвино МПП СССР, Григорий Лобжанидзе — главный инженер Московского шампанского завода в Останкино, Александр Тогонидзе — директор Кисловодского винзавода “Самтрест”, с ним мы прожили в одной комнате в общежитии 5 лет; это прекрасной души человек и чуткий товарищ, Бурдо Борис Феоктистович — главный инженер Одесского винтреста.



Студенты Тогонидзе А. и Валуйко Г. готовятся к лекции

Это и Михаил Тульский, оставшийся во МТИППе и работающий деканом факультета заочного обучения. Это Игорь Скурихин — доктор технических наук, который работал в “Магараче”, а затем в Институте питания АМН СССР.

После окончания института я был направлен на работу в винкомбинат “Массандра” вместе с женой Ларисой Михайловной Валуйко. Директор винкомбината “Массандра” был Лямин. Очень жесткий человек, оставивший у меня недобрую память о себе, он предложил мне работу заведующим складом стеклотары на первом заводе, а Л.М. Валуйко лаборанткой на винзаводе “Таврида”. Мне, окончившему Московский технологический институт под руководством профессоров А.М. Фролова-Багреева, М.А. Герасимова, предложенная должность показалась обидной, и я вернулся в Москву. М.А. Герасимов проявил большое внимание к нашей судьбе и договорился с директором Харьковского шампанского завода Горбенко о нашей работе на этом заводе. На Харьковском заводе шампанских вин, где я познавал виноделие, будучи сначала начальником цеха контрольной выдержки, отделки и упаковки шампанского, а затем — цеха виноматериалов. Во многом мне помогал на первых порах Гагик Хачатурович Зазьян, который работал начальником цеха шампанизации.

Это были послевоенные годы восстановления разрушенного войной хозяйства (1952 г.), шампанские заводы стояли, практически не было и реализации шампанского. Цех, который я принимал, был забит до потолка нереализованным шампанским. Разобрать штабеля и посчитать бутылки было практически невозможно, и по совету Г.Х. Зазьяна я принял цех по бухгалтерским данным.

Харьковский завод шампанских вин стоял. Акратофоры были пусты. И только у меня в цехе контрольной выдержки было шампанское, которое не шло на реализацию. Почти каждый день большинство специалистов завода собиралось у меня в цехе к концу работы на посиделки. Шампанское развязывало язык, и шли анекдоты и различные веселые истории. Соревновались в том, кто выпьет стакан шампанского одним глотком или же выпьет бутылку шампанского из горлышка, не прерываясь. Неизменным победителем в этих соревнованиях выходил начальник ОТК Ванатьян.

Однажды, когда я уже работал начальником цеха

виноматериалов, ночью меня подняли работники ОБХСС. Подходим к цеху — двери сорваны, и мне рассказывают, как двое воров с ведрами вина перелезли через забор завода, но, увидев милицию, побросали ведра и скрылись. В цехе у меня были в основном эмалированные цистерны емкостью 15 тысяч литров. То, что воры наполнили ведра шампанским — не беда, а вот если они оставили краник открытым, то выльется вся цистерна. Но милиция в цех не пускала, так как ждали собаку, чтобы взять след воров. Я очень нервничал, но когда прибыла собака и мы вошли в цех, я вздохнул с облегчением: краник оказался закрытым.

После того, как решением А.И. Микояна была разрешена реализация шампанского бокалами, розлив шампанского был возобновлен. Завод потихоньку заработал, разборка штабелей шампанского пошла своим ходом. Мне удалось свести концы с концами и выйти из сложного положения.

На Харьковском заводе шампанских вин я проработал 3 года и получил основные знания по производству шампанского.

