

УДК 663.2:(477)

ББК 18.5

B15

Валуйко Г.Г., Загоруйко В.А., Яланецкий А.Я. Виноделие «Магарача: вчера и сегодня. – Симферополь: Таврида, 2010. – 256 с.

ISBN 978-966-584-003-9

Издание содержит «Историческую справку...» И.Промтова и Н.Охременко, где сделана попытка проанализировать развитие технологии виноделия в «Магараче». Даны сведения об ученых, внесших вклад в развитие отраслевой науки; приведены характеристики вин «Магарача» и их награды, а также отзывы посетителей дегустаций. Содержатся сведения об опытных хозяйствах, Национальной коллекции микроорганизмов для виноделия и энотеке института. Для всех, кто интересуется историей виноделия.

УДК 663.2: (477)

ББК 18.5

B15

Валуйко Г.Г., Загоруйко В.О., Яланецкий А.Я. Виноробство «Магарача»: вчора та сьогодні. – Сімферополь: Тавріда, 2010. – 256 с.

ISBN 978-966-584-003-9

Видання містить «Історичну довідку...» І.Промтова та М.Охременка, де зроблена спроба проаналізувати розвиток технології виноробства в «Магарачі». Надані відомості про вчених, які зробили внесок у розвиток галузевої науки; наведені характеристики вин «Магарача» та їх нагороди, а також відгуки відвідувачів дегустацій. Книга містить відомості про дослідні господарства, Національну колекцію мікроорганізмів для виноробства та енотеку інституту. Для всіх, хто цікавиться історією виноробства.

ISBN 978-966-584-003-9

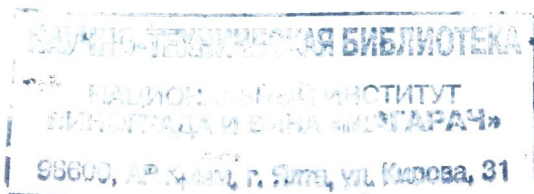
© Союз виноделов Крыма, 2010

© Валуйко Г.Г., Загоруйко В.А. Яланецкий А.Я., 2010

46451



Справа наліво: професор Валуїко Г.Г., к.т.н. Яланецкий А.Я.,
професор Загоруйко В.А.



ПРЕДИСЛОВИЕ

Авторы этой книги взяли за тяжелый труд попытаться восстановить историю виноделия «Магарача». Материалов по истории «Магарача» очень много, не все они вошли в эту книгу. Архивы еще ждут своих исследователей.

Впервые публикуется историческая справка о «Магараче», хранящаяся в машинописном виде в научной библиотеке института.

Во второй части даются материалы современного «Магарача»: подробно описываются биографии и вклад в развитие науки руководителей института, начиная от Глобы, с момента превращения в 40-м году Опытной станции во Всесоюзный НИИВиВ «Магарач». Затем приводятся сведения о научных сотрудниках, внесших значительный вклад в развитие науки.

Приводятся сведения о книгах, написанных сотрудниками института за почти два века истории. Приводятся также данные по описанию вин «Магарача» с краткой их характеристикой. Вот это те материалы, которые представлены на Ваш суд, и только Вы - Читатель можете оценить как труд в целом, так и отдельные материалы.

В подборе материалов для книги приняли участие сотрудники «Магарача» - Клепайло А.И., Моравек Т.И., Удод Е.Л., Журавлева Л.И., Климова-Дончук Л.Б., Захарьян Н.А., Можарова О., Павленко В.П. Авторы книги приносят глубокую благодарность указанным сотрудникам за большую помощь в подготовке к изданию этой книги. Книга подготовлена к печати и издана Союзом виноделов Крыма.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

О «МАГАРАЧЕ»

за период с 1828-го по 1941 годы

И.А. Промтов и Н.С. Охременко

(с сокращениями)

Через 21 год после воссоединения Крыма с Россией, в 1804 г. с целью создания в Крыму центра и рассадника культурного виноградарства и виноделия было открыто в Судакe казенное училище виноделия. Выбор места для училища был сделан академиком Палласом, и ему же было поручено верховное наблюдение за училищем и приписанными к нему казенными виноградниками и фруктовыми садами, посаженными греками, татарами и турками, покинувшими Крым вскоре после 1788 года, когда Турция окончательно отказалась от своих притязаний на Крым.

Паллас, имевший в Судакe свое имение, в 1809 г. продал его, а в 1810 г. уехал из России на родину в Германию.

Наблюдение за училищем было поручено Таврическому губернатору Бороздину. До 1824 года в училище сменилось 4 начальника (смотрителя): Катауров, француз Мори, немец Ван дер Шкруф и Боде - более других преданный своему делу (автор руководства по «виноградному садоводству и виноделию», изданному в 1833 г.). Тем не менее, училище находилось в большом упадке. Директор Никитского сада Х.Х. Стевен, ревизовавший училище в 1813 г., в отчете писал, что оно влачит жалкое существование. В 1828 году по распоряжению Воронцова Судакское училище было закрыто, а его функции переданы Императорскому Никитскому саду и организованному при нем «Магарачскому заведению». Историк «Магарача», Иван Алексеевич Промтов, пишет: «В 1870 году инспектор сельского хозяйства С.П. Щепкин в отчете Министерству гос. имуществ о

виноградарстве и виноделии в долинах Крыма писал о Судаке: «Существовавшее здесь в начале столетия училище не оставило никаких полезных следов».

Никитский ботанический сад был основан в 1812 году и первым его директором был назначен Х.Х. Стевен. Считая, что основным продуктом виноградарства является вино и учитывая бездорожье и безлюдье Южного берега Крыма того времени, Стевен первоначально отрицательно относился к тому, чтобы Сад занимался вопросами виноградарства и виноделия. Тем не менее, в докладе о плане развития Сада он писал: «Виноград по настоящему не принадлежит к сему заведению. Однако чтобы не исключить совершенно столь полезную часть садоводства, то всякого сорта винограда будет разведено по несколько лоз, а хороших пород столько, чтобы и понемногу вина можно было сделать. Сие будет служить для сравнения почвы и климата в Судаке и Никите и для определения, какие породы в каждом из сих мест более выгодны».

Таким образом, Стевен предполагал сохранить связь с Судакскими казенными виноградниками путем ведения параллельных наблюдений. Каких-либо сведений об этой связи не сохранилось, но за Никитским садом и Магарачским заведением долгое время сохранялась обязанность заниматься вопросами виноградарства и виноделия не только для Южного берега Крыма, но и для Судакской долины. В инструкции для Никитского училища, утвержденной в 1889 году, в перечне научных исследований, которыми должна заниматься Магарачская лаборатория, находим следующие пункты:

«1. Определение типа крымских вин Южного берега и Судакских, отличие их от кавказских и бессарабских;

7. Выбор сортов винограда, наиболее пригодных для Южного берега Крыма и Судакской долины.»

Кстати будет сказать, что к разрешению этих вопросов как для Судакской долины, так и для других районов Крыма «Магарач» приступил только после 1927 года.

В Магарачском подвале ряд лет выдерживались столовые

вина из Суданского и Отузского казенных виноградников и затем поступали на рынок. В преysкурантах Магарацкого подвала за 1894-1897 годы стоят вина Отузского казенного имения, выдержанные в подвалах Магараца (урожая 1892-94 гг.).

В 1813 году Стевен перенес из Судакского училища в Сад 16 сортов местных лоз, считавшихся лучшими.

Стевен поставил задачей Сада собиpание и испытание виноградных сортов как отечественных, так и заграничных и выявление их пригодности к виноделию или к потреблению ягодой. Первое виноделие в Никитском саду было проведено в 1819 году, когда было приготовлено 57 ведер вина, проданного почти целиком в начале следующего года.

К концу 1824 года в Никитском саду было собрано 49 сортов в количестве 4310 кустов, или около 0,5 десятины. Виноградная коллекция росла значительно медленнее других живых коллекций Сада. Стевен считал, что район Судака - более подходящее место для развития виноградной культуры в промышленном масштабе, чем Южный берег. По виноградарству в Никитском саду он ставил чисто научно-исследовательские цели.

Новороссийский губернатор М.В. Воронцов обратил внимание на это обстоятельство и дал указание выделить в урочище Магарац, принадлежавшем Никитскому Саду, на земле, некогда относящейся к греческой деревне Магараш, участок для разведения образцового казенного виноградника в составе Никитского Сада. Гартвис приступил к выполнению этого указания, и в 1828 г. было выделено и очищено место, площадью около 6 га и перекопано плантажем 0,5 га".

Сменивший Стевена на посту директора Никитского Сада

* Слово «Магарац», по версии А.А. Бертье-Делагарда, имеет тюркский корень и означает урочище. – Примечание Клепайло А.И.

** Гартвис представил Рапорт №41 от 25 апреля 1828 г., где определил цели и задачи Магарацкого заведения. Работа по его созданию началась после подписания Указа императором Николаем I. Указом от 28.09.1828 г. определены меры по развитию виноградарства и садоводства в Новороссийске и Бессарабии. Третьим пунктом в нем значилось создание Магарацкого заведения. – Примечание Клепайло А.И.

Николай Андреевич Гартвис продолжал сбор лоз с 1824 года и вскоре Никитская коллекции насчитывала до 600 названий (включая синонимы). К концу директорства Гартвиса, в 1860 г. сортимент насчитывал около 400 названий, за исключением части выявленных синонимов. В последующем проверка сортимента, произведенная Келлером, установила наличие всего 300 сортов, а остальные были признаны синонимами. Но, так или иначе, Никитская живая коллекция виноградных лоз росла, а производственные насаждения расширялись весьма медленно.

Здесь будет уместно привести: мнение В.Х. Кондараки, на которое ссылается А.П. Симиренко в своей монографии «Крымское промышленное плодоводство» (Москва, 1912 г.): «... Деятельность Гартвиса так была велика, что к 1838 году все почти пространство, предназначенное для рассадника виноградных лоз, было уже засажено, и в заведении имелись образцы таких вин, что маршал Мармон, владелец больших виноградников в Бургундии, пробуя их, выразил убеждение, что рано или поздно южнобережные вина прославят этот край. Превосходно содержимый рассадник этот не только предоставил всем и каждому возможность разведения прекрасных сортов винограда, доброкачественность которых была уже испытана специалистами, но и научил туземцев неизвестным для них раньше приемам культуры этого прекрасного растения. Кроме этого, Магарачское училище виноделия выпустила очень много молодых людей, близко познакомившихся с искусством виноделия и вообще правилами посадки и обхождения с виноградной лозой. Заведение это до настоящего времени (писано в 1875 году) блистательно исполняет свою задачу - усердно служит всем, кто имеет в нем надобность и вполне оправдывает предсказание маршала Мармона в отношении выделки прекрасных ликерных и полуликерных вин»*.

Весной 1829 года на территории виноградника тепереш-

* В.Х. Кондараки «Универсальное описание Крыма», часть VII, 1875. — С. 78-84.

ней опытно-производственной базы института «Магарач» были посажены первые 4000 кустов сортов Пино фран, Пти вердо, Гро вердо, Мальбек и Мерло. Часть этих насаждений (смесь бордоских сортов) существовала на Магарачском винограднике еще в начале этого столетия (19 век) на участке левее и выше подъезда к винподвалу.

В 1828 году была начато строительство служебных и жилых построек в Магараче, а в 1833-35 годах был построен винный подвал с винодельней, просуществовавший до конца семидесятых годов и окончательно разрушившийся от оползней. Новый подвал был заложен 31 мая 1851 года. Начиная с осени 1836 года, весь урожай из Никитского и Магарачского виноградников перерабатывался в Магараче. До того в Никитском саду виноград перерабатывали в погребе под продуктовым складом, используя деревянный тарапан и татарский пресс «скинжу».

Таким образом, центр научных работ по виноградарству и виноделию был перенесен в Магарачское заведение, но ампелографическая коллекция продолжала оставаться в Никитском саду, будучи при директоре Келлере (1861-1865 гг.) перенесена на другое место при большом количестве кустов каждого сорта. Лишь в 1870-х годах коллекция была перенесена в Магарач, по 3 куста каждого сорта.

При организации Магарачского заведения решались две основные задачи: размножение и распространение лучших сортов винограда, отобранных из коллекционных насаждений и создание образцового винодельческого хозяйства, где бы проводились изыскания лучших способов приготовления вин. По этому заданию на Магарачский винный подвал возлагалось технологическое сортоиспытание и рекомендация лучших сортов, учебно-показательная работа, разработка и распространение, улучшенных приемов виноделия, наиболее отвечающих местным условиям.

Об уровне культуры виноделия в Крыму в этот период есть немало достоверных сведений из различных источников.

Все они говорят о том, что и виноградарство и виноделие в Крыму в начале XIX столетия были в большом упадке не только в связи с выездом из Крыма значительной части населения, занимавшегося виноградарством, но и в силу того, что татары и отатарившиеся греки исповедовали ислам, запрещающий делать и пить вино.

В связи с этим «Магарачу», собственно говоря, приходилось насаждать культуру виноградарства и виноделия с самого начала.

Около ста лет спустя, при праздновании столетнего юбилея Никитского сада (1912) говорили: «Первым виноделам его (т.е. «Магарача») - Гаске и Сербуленко досталась нелегкая задача практически разобраться в том множестве сортов, которые в опытных целях были разведены Садам». После многих трудов и исканий «Магарач» с этой задачей справился, отобрал лучшие сорта для районов Крыма и для большинства других районов нашей Родины.

За долгие годы своего существования «Магарач» осуществил многостороннюю деятельность, всегда, однако, сохраняя свое лицо как опытно-показательное учреждение, т.е. оставаясь верным тому, для чего он был создан. Вместе с тем «Магарач» всегда был кузницей виноградовинодельческих кадров всех квалификаций. Здесь получали законченную практику по виноградарству и виноделию воспитанники Магарачского училища виноделия (впоследствии Никитского училища садоводства и виноделия, организованного в 1869 г.). Здесь обучались слушатели высших Магарачских курсов* по виноделию, здесь, наконец, на протяжении многих лет (с 1894 года) существовали курсы учеников-работников или, так называемые «полурабочих». Слушатели этих курсов работали в Магарачском подвале наряду с остальными рабочими, но имели несколько укороченную рабочую неделю для возможности заниматься теоретически, и им, кроме того, читались лекции на отдельные темы по

* Курсы эти были основаны в 1889 г., а наименование «высшие» получили в 1894 г.



Вид старого винзавода «Магарач».

специальности.

Многие из учеников-работников стали затем самостоятельными виноделами в крупных хозяйствах (Дубинина, Шустова, Валтенберга, Алисова, Маропуло, Эрлангера).

В Магарачский подвал командировались для усовершенствования и на стажирование молодые специалисты - виноделы или из Министерства земледелия и государственных имуществ, или от частных винодельческих фирм.

Важно отметить, что с 1844-45 гг. Магарачский подвал усиливает коммерческую деятельность, распространяя ее сначала только на город Ялту и ближайший район Южного берега Крыма, а затем и на другие города и районы России, включая Киев, Москву, Петербург, города и районы Поволжья и другие места. Эта коммерческая деятельность приносила определенный доход казне и усиленно поощрялась сверху, но в гла-

зах деятелей Магарачского подвала она имела иной, более глубокий смысл. Во-первых, она давала возможность проследить за качеством и поведением вина на всех этапах производства, включая розлив и бутылочное хранение. Во-вторых, магарачские виноделы всегда имели, благодаря этому, возможность получить оценку своей продукции не только от специалистов, но и от широкого потребителя. Кроме того, коммерческая деятельность, особенно несколько позже, в условиях конкуренции с подвалами Удельного ведомства и большим количеством частновладельческих фирм требовала от небольшого Магарачского подвала самой рациональной постановки дела, самого высокого качества выпускаемых вин. Это требование, действительно, достигалось, усугубляя положительную роль Магарачского подвала как учебно-показательного образцового хозяйства. Магарачские вина считались эталонами вин высокого качества. На них равнялись вина других предприятий.

Петербургские чиновники по иному оценили коммерческую деятельность Магарачского подвала, и еще в 1840 г. Магарачу прекратилась выдача казенного пособия, размер которого был 5000 рублей в год серебром. Магарачское заведение было целиком переведено на самоокупаемость*. Мало того, благодаря хорошему сбыту вин, Магарачский подвал покрывал своими прибылями ежегодные дефициты в бюджете Никитского сада, в состав которого он продолжал входить. Сбыт магарачских вин был всегда обеспечен. Их высокое достоинство дало толчок к изжитию из сознания русских потребителей того предрассудка, что русские вина не могут быть высококачественными. Пренебрежительное отношение части русского дворянства к отечественным винам принималось как мнение «знатоков», вкус которых «воспитан» на заграничных винах и которые считали вине своей родины питьем для простого народа, для местного нетребовательного населения. У таких «знатоков» плохонькое

* Размер ежегодного казенного пособия составлял согласно записям Н.А. Гартвиса в «Журнале рапортов», 5000 руб. Можно говорить о самоокупаемости Магарачского подвала зарплату же преподаватели и стипендию учащиеся получали из казны, по-прежнему. – Примечание Клепайло А.И.

вино с иностранной этикеткой на бутылке еще до налива в бокал и до первого глотка вызывало восхищение и восторг. С другой стороны, такому предубеждению способствовало действительно во многих случаях плохое качество русских вин, связанное с неумелым ведением дела у отдельных предпринимателей и с большим развитием фальсификации. В этом отношении особенно отличались города Кашин, Москва и Одесса. В последней готовились изюмные вина из греческой коринки и воды и продавались как натуральные.

Магарачский же подвал давал стране хотя и мало вина, но вина натурального доброкачественного, сумел рассеять недоверие и пренебрежительное отношение к русскому вину, показал возможности русской земли, в частности Южного берега Крыма, производить высококачественные вина и привлек к этому производству внимание и частных предпринимателей, и Удельного ведомства.

Один за другим возникают в Крыму хозяйства, производящие вполне доброкачественные вина, а виноделами в этих хозяйствах, как правило, работают воспитанники Магарачского подвала (подвалы Токмакова и Молоткова, Губонина, Келлера, Бекетова, Титушкина, Мальцева, Орлова-Давыдова, Алисова и др.).

Вместе с тем нельзя не отметить и отрицательной стороны такой усилившейся коммерческой деятельности. Магарачский подвал стал заметно меньше уделять внимания непосредственной опытно-исследовательской работе, а если и проводил ее, то только путем медленного накопления фактического материала на протяжении большого ряда лет. Деятели Магарачского подвала хорошо сознавали ненормальность такого положения, в результате чего возникла мысль создать второй винный подвал - чисто опытный, сделав его частью Магарачской энохимической лаборатории, основанной первоначально в 1870 г. В девятисотых годах такой подвал был создан и вместе с лабораторией занялся разработкой ряда теоретических, и отчасти практических вопросов. Здесь была сосредоточена и учебная ра-

бота по химии и анализу вина и здесь же были созданы первые руководства на русском языке по анализу вина. С возникновением нового опытного подвала старый Магарачский подвал получил официальное название «коммерческого», что, конечно, не отражало правильно его действительной роли в развитии отечественного виноделия, поскольку он оставался образцовым учебно-показательным винодельческим предприятием.



Гаске Франциск Иванович
(1805 -1885)

Первый период деятельности Магарачского подвала занимает промежуток времени 1832-1844 гг., когда были получены первые урожаи с насаждения Магарачского виноградника.

В этот период при первом Магарачском виноделе Франце Ивановиче Гаске основная деятельность Магарачского подвала заключалась в технологическом испытании большого количества сортов, урожай которых поступал как с производственных насаждений в Магараче, так и с коллекционных насаждений, оставшихся в Никитском саду*. Широта этих испытаний

* До Гаске, в 1827-29 гг. виноделие проводил в Никитском саду и в Магараче Фельдман, а с 1830 г. – Пюже. Он же переработал в 1832 году первый урожай молодого магарачского винограда, посаженного в 1829 году. Ф.И. Гаске по происхождению француз. По рекомендации Министерства земледелия Франции он был в качестве знающего виноградаря-винодела привлечен

соответствовала росту и пополнению ампелографической коллекции.

Наибольшее внимание в этот первый период было обращено на изучение следующих сортов: Рислинг, Клерет, Пино белый, Сильванер, Педро, Траминер розовый, Альбилио, Опорто, Вердельо, Токайские, Гове белый, Пино гри, Мальвазия, Орлеанер, Сенколумбано, Уньи белый, Ульяд, Барбару, Коссаувер, Пино черный, Пино серый, Мурведер, Арамон, Педро серый, Пти вердо, Гренаш, Пульсард, Изабелла, Руссильон черный, Тентюрье, Канай-орснеро, бордоские сорта, Музак черный, Алеатико, Мускат белый и розовый, Мускат черный (Аликант), Мускат александрийский.



Сербуленко Анастасий Петрович
(1832-1897)

Основным направлением виноделия было приготовление столовых вин. Ряд сортов был рекомендован для промышленного использования. В результате испытаний к их числу в первую очередь были отнесены, предназначавшиеся для производства столовых вин: Рислинг, Клерет, Пино белый, Педро, Альбилио, Опорто, Вердельо, Пино черный, Мурведер и несколько позже Каберне, но уже в этот ранний период у Ф.И. Гаске и особенно у его помощника Анастасия Петровича Сербуленко, впоследствии ставшего главным виноделом, совершенно определенно сложилось представление о большой ценности Южного

российским Департаментом земледелия на работу в Никитский сад. В 1836 году Гаске уже проводил виноделие в Никитском саду и в Магараче.

берега Крыма для получения здесь крепких и десертных вин самого высокого качества.

Эту точку зрения разделял и Н.А. Гартвис. По архивным материалам, обработанным И.А. Промтовым (архив Никитского сада), в этот период насаждения мускатных сортов (белый, розовый, кальябский) и Пино серого составили около 20% от всего количества имевшихся кустов, и в благоприятные годы из этих сортов выделялись десертные и ликерные вина. На втором месте по количеству кустов стояли испанские сорта (Педро, Альбиоль, Вердельо) – 10,4%, шедшие на столовые и крепкие, преимущественно сухие вина. Третье место занимал Рислинг – 7,1% и четвертое – Каберне – 5,1%. Остальные насаждения (около 58%) были представлены большим количеством сортов по несколько кустов, в том числе небольшое количество сортов для употребления в свежем виде.

Крепкие, полусладкие, сладкие и особенно ликерные вина приготавливались в этот период только из вяленого винограда, что возможно было лишь в особо удачные годы с жарким, но достаточно влажным летом и длительной теплой погодой в осеннее время. Лучшими сортами для такой цели были признаны Пино гри, Педро, Траминер розовый, Вердельо, Альбиоль, Рислинг, Аликант, Мускат белый, Мускат розовый, Алеатико.

Поскольку в этот период спиртование вина еще не применялось, приготовление вин с остаточным сахаром из винограда естественного увяливания производилось в ограниченном размере, в связи с чем основная технологическая характеристика сортов винограда производилась с точки зрения столового виноделия. В этом смысле любопытны те характеристики, какие несколько позже дает А.Л. Сербуленко некоторым сортам в своих известных «Замечаниях и наблюдениях», добавленных к со-кращенному переводу «Ампелографии» Одара, сделанному директором Никитского Сада Н.Е. Цабелем и изданном в Симферополе 1871 году («Виноградные сорта по областям»):

1. Педро хименес. На Южном берегу Крыма он считается в числе первой категории сортов для белого столового вина. В

Магарацком училище в тридцатых и сороковых годах (более благоприятных) выделялось из него ликерное вино, от которого для опыта и по настоящее время сохраняется в погребе училища несколько бутылок, и хотя это вино много потеряло из первоначальной сладости, но отлично сохранилось по букету, приятному вкусу и ценится медиками для больных. В обыкновенные годы из него выделяется белое столовое вино, которое, впрочем, в первые два года после выделки многим не нравится, потому что в нем ощущается какая-то сырость и неприятный букет, происходящий от вина, не достигшего полной зрелости и вообще не dokonчившего своего брожения в бочке. Но затем на третий и четвертый годы вино делается крепче (очевидно, после медленного подбравивания. - Н.О.), усиливается букет и делается вообще приятное на вкус, затем это крепкое столовое вино с каждым годом выигрывает в качестве.

Говоря о «сыром» букете в вине из Педро, не достигшем полной зрелости, А.П. Сербуленко, вероятно, имел в виду некоторый особенный тон, присущий десертному вину из этого сорта, в части мускатного характера, отчасти напоминающий запах свежего лугового сена. Как тонкий дегустатор, Сербуленко мог, конечно, отрицательно оценить этот тон в молодом столовом вине. Но в современном десертном вине «Магарац Педро Крымский» данный тон составляет одно из основных достоинств этого высококачественного сортового вина.

2. Бастрало. «... Его следует сажать на более прохладную и менее шиферную почву, на которой урожай будет удовлетворительнее и получится хорошего качества вино... В Магараце ежегодно идет в смеси с Нерро и Франк-пино на красное столовое вино, выходящее всегда превосходного качества». Впоследствии в девяностые годы при виноделении Охременко из этого сорта выделялось прославившееся десертное вино, выпускавшееся на рынок под названием «Магарац» №26 из лоз Бастардо».

3. Серсиаль де Мадейра. «В Магарацком винограднике, несмотря даже на не совсем удачный выбор места для посадки, все-таки растет и родит превосходно, плоды вызревают хоро-

шо. В 1866 году было изготовлено немного ликерного вина превосходного качества, дающее полное право рассчитывать получать в изобилии белое столовое вино.

После введения Магарацким подвалом в практику виноделия спиртования - с начала девяностых годов - этот сорт определяется как один из основных при производстве крепких, виноматериалов, в частности, виноматериалов для вин типа мадера.

4. Такую же примерно характеристику дает А.П. Сербуленко родственному сорту Вердельо де Мадейра: «В жаркое лето или посредством вяления ягод получается полуликерное вино, а без такого вяления получается белое столовое».

Об этом процессе вялений А.П. Сербуленко пишет следующее: «Виноград, предназначенный на ликёрное вино, нуждается в особенном уходе, имеющем целью содействовать полнейшему вызреванию. Для этого сощипывают листья, покрывающие ягоды, а потом перекручивают ножку кистей, что в хорошую погоду дает желаемый результат. В сырую же погоду собранные кисти кладут на плетенки и держат под крышею 10-12 дней, а в ясную погоду выставляют на солнце».

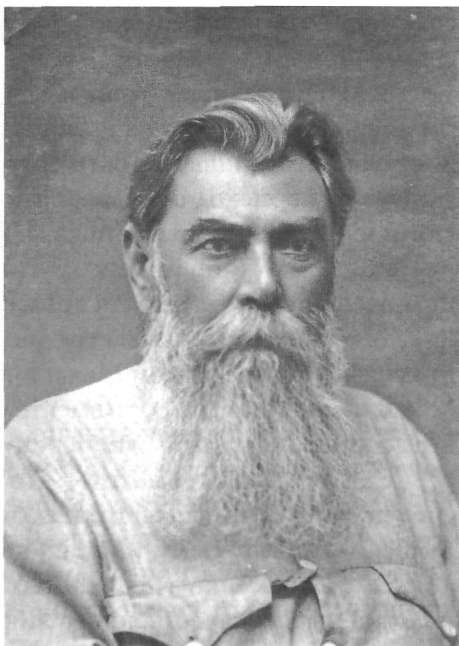
5. Мускат розовый фронтиньянский: «Из него в жаркое лето выделяется превосходное ликерное вино под названием «Мускат Ривезальт». ... Вино это чрезвычайно мягкое, с букетом приятное на вкус. В обыкновенное лето на него выходит крепкое ароматное и приятное вино, розовато-янтарного цвета, которое тоже легко сбывается под названием «Мускат амбре».

6. Альбилю. «Он ежегодно дает хороший урожай и вызревает вполне. Из него пробовали делать белое столовое вино, которое выходило очень нежным, приятным на вкус и не особенно крепким; оно скоро расходилось в продаже. Обыкновенно он идет в смеси с другими сортами на белое столовое вино».

С 90-х годов этот сорт особенно ценится для крепких виноматериалов, а впоследствии - как материал для вин типа «Херес».

7. Мускат белый фронтиньянский. «Этот прекрасный сорт

вполне заслуживает всеобщего внимания... Он дает мускатное вино, вкусное, с приятным ароматом, достаточно крепкое, которое охотно покупается под названием Мускат сек (т.е. сухой. - Н.О.). Англичане, посетившие Магарачский погреб по окончании Крымской войны, находили это вино превосходным, охотно пили и покупали для отвоза в Англию. Высшего качества мускатное вино, получаемое вялением ягод, продавалось под названием «Мускат люнель». Этот сорт также с успехом может идти в смеси со слабыми винами для их улучшения; они от примеси 20-й до 30-й доли этого муската приобретают приятный вкус, крепость и аромат. Купцы, приобретающие покупкою мускатное вино, смешивают его в известной пропорции с простыми винами и после тщательной клярификации (оклейки и фильтрации. - Н.О.) продают эту смесь под названием заграничного «Сотерна», «Го-Сотерна», и даже «Шато-Икема», почему в торговле и не встречается этого вина под названием «Южнобережного» или «Крымского Муската». Если бы эти торговцы продавали все южнобережное вино, вывозившееся ими цельным, под собственным их названием, то наверно, наши вина имели бы лучшую репутацию, чем в настоящее время».



Охременко Сергей Федорович
(1860-1926)

По этой причине Магарачский подвал стал с начала 80-х

годов на путь продажи вина только в бутылочном розливе с фирменной этикеткой.

8. Мускат черный (Аликант) в Магарачском винограднике был испытан отдельно на красное вино, которое имело тот недостаток, что слишком долго сохраняло сильный бальзамический вкус, происходящий, вероятно, от брожения шелухи (мезги); последующие опыты показали, что это вино, прибавленное в 5-ой или 6-ой доле к другим сортам... придает последним очень приятный вкус и аромат. Кроме того, в благоприятное лето из него выделяется десертное вино, которое охотно покупают под названием Малага».

В наши дни этот сорт вместе с Мускатами, белым и розовым составляет славу южнобережных вин.

Следует лишь заметить, что сорт, который Сербуленко считал Аликантом, в действительности оказался Мускатом кальябским, называемым иногда «Кальяба». В Магараче виноделом С.Ф. Охременко в девяностых годах была разработана технология высококачественного вина из этого сорта, под названием «Мускат черный». До 1920-х годов Магарачский подвал был «монополистом» по производству этого вина.

Судя по архивным материалам, наибольшее количество сладкого вина из вяленого или перезревшего винограда было приготовлено в следующие годы из сортов:

1836 год

Лакрима дольче	- 14 ведер;
(из Алеатико или Муската тосканского)	
Мускат черный Аликантский	- 4 ведра
Пино-гри	- 1 ведро
Траминер розовый	- 2 ведра
Альбилю - 6 ведер	
Педро и Мальвазия	- 8 ведер
<u>Тентюрье</u>	<u>- 1 ведро</u>
	- 36 ведер

1841 год

Мускат белый фронтиньянский	- 14 ведер
Мускат розовый фронтиньянский	- 19 ведер
Пино-гри	- 8 ведер
Лакрима дольче	- 6 ведер
(из Тосканского муската черного)	
Токайское (из Гарс Левелю)	- 2 ведра
Мускат черный (в смеси с другими)	- 22 ведра
<u>Носсау вер и Вердельо*</u>	<u>- 2 ведра</u>
	- 73 ведра

Очевидно, за описываемый период эти годы были наиболее благоприятными для увяливания винограда. Из приведенной ниже таблицы анализов видно, что особенно удачным был 1841 год. Кроме десертных вин из увяленного винограда приготавливались вина со сравнительно невысоким содержанием сахара. Виноград собирался в начале периода перезревания или, как именуется в архивных записях, «вино готовилось из полуувяленного винограда». Такие вина именовались «крепкие» или «крепкие сухие». Так, например, в отчете о деятельности Магарачского подвала в 1840 год имеется запись о приготовленных винах:

Мускатные и крепкие

Педро хименес вялый	- 48 ведер
Мускат черный аликантский	- 45 ведер

* И.А. Промтов, на основании архивных материалов, дает следующее описание появлению сорта Вердельо в «Магараче»: «Гартвис начал сбор лоз с 1824 г. Отправляясь в Крым к месту новой службы, захватил с собой один горшечный экземпляр сорта Вердельо де Мадейра из оранжереи рижского купца Берггольца. Бергголец, торгуя на собственных судах с Испанией, Португалией и островом Мадейра, собирал для своих оранжерей всевозможные сорта винограда. Вердельо оказался очень плодородным, и садовнику Берггольца удалось получить от этого сорта в 14 месяцев два урожая (при особой обрезке). Узнав об этом, Гартвис выпросил один горшечный куст, и этот куст стал основой плантации этого сорта в Никите, а затем в Магараче (Годовой отчет Гартвиса за 1855 г. с. 56)

Мускат белый фронтиньянский	- 100 ведер	1000
Мускат розовый	- 46 ведер	
Траминер и другие	- 10 ведер	1000

Каков же был состав этих вин – столовых, крепких и сладких из вяленого винограда? В архивах того времени этих материалов не сохранилось.

Весьма вероятно, что в большинстве случаев эти вина, особенно в первый период деятельности Магарачского подвала, не подвергались анализу. Лишь впоследствии, после организации Магарачской энохимической лаборатории, когда во главе ее стал весьма просвещенный и деятельный руководитель Александр Егорович Саломон, занявший должность химика-винодела, некоторые из этих вин, ставших к тому времени бутылочными коллекционными образцами, были подвергнуты анализу.

Результаты анализа были опубликованы А.В. Саломоном в «Записках Никитского Сада», том II, в 1893 году. Одновременно 60 образцов старых вин Магарачского подвала были подвергнуты дегустационной оценке, причем в состав дегустационной комиссии вошли наиболее крупные знатоки вина того времени: винодел Удельного ведомства Л.С. Голицын, винодел имения Ливадия И.А. Бианки, винодел Магарачского подвала С.Ф. Охременко, винодел имения Массандра А.П. Сербуленко, химик-винодел Магарачской лаборатории А.Е. Саломон, садоводы Никитского сада В.В. Пешкович и В.Я. Скробишевский. Дегустация была произведена 28 апреля 1892 года. После дегустации был произведен в Магарачской энохимической лаборатории анализ всем шестидесяти образцам. Аналитиками были практиканты: Моргенштерн, Радионов и Немм, работавшие под руководством А.Е. Саломона.

В таблице №1 приведены результаты анализа вин, относящихся по году урожая к описываемому периоду - с 1836-го по 1845 гг. включительно. В одной из колонок таблицы приведена величина стоимости бутылки вина в данном состоянии,

1836 - 1845 гг. включительно

установленная комиссией. Эта оценка в известной мере может заменить не применявшуюся тогда оценку в баллах. В примечании дана вкусовая характеристика вина, взятая А.Е. Саломоном из протокола комиссии. Следует напомнить, что в девяностые годы продажная цена бутылки десертного южнобережного вина высшего качества не превышала 2 руб. 50 коп. или 3 руб.

При рассмотрении таблицы №1 бросается в глаза пестрота и непостоянство состава вин одного и того же названия по ягодам. Это отражает не только большую зависимость винодела, приготавливающего крепкие и сладкие вина и не владеющего приемом спиртования, от условий погоды, но и показывает ход тех исканий, удач и неудач, какие претерпевал Магарачский подвал и его виноделы в этот первый период своей деятельности, период, который можно назвать «первоначально-познавательным». Ведь до этих исканий в России не было научно-критической винодельческой мысли, а преобладало или неумелое подражание, или невежество в самых элементарных вопросах.

В такой обстановке Магарачский подвал прокладывал дорогу своим винам к новым, в условиях того времени, дерзновенным задачам, которые вполне отчетливо были сформулированы Гартвисом еще в 1842 году в его рапорте Департаменту земледелия: «Делать хорошие, здоровые вина, способные к долгому хранению, не стараясь приноравливать их непременно к вкусу или букету каких-либо иностранных вин».



Саломон Александр Егорович
(1842-1904)