

УДК 634.8

UDC 634.8

07.00.00 Исторические науки

Historical sciences

**ИСТОРИЧЕСКИЙ ФРАГМЕНТ О СОЗДАНИИ ИНСТИТУТА ВИНОГРАДА И ВИНА «МАГАРАЧ» И ШТРИХИ ЕГО НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ****HISTORICAL FRAGMENTS OF ESTABLISHMENT OF "MAGARACH" SCIENTIFIC INSTITUTE OF GRAPES AND WINE AND THE ELEMENTS OF ITS SCIENTIFIC ACTIVITY**

Климова-Дончук Л.Б.,  
заведующая научной библиотекой

Klimova-Donchouk L.B.  
Head of research library

Бордунова Елена Александровна  
редактор, [lenabor\\_05@list.ru](mailto:lenabor_05@list.ru)  
*Государственное бюджетное учреждение Республики Крым "Национальный научно-исследовательский институт винограда и вина "Магарач", Россия, Республика Крым, г. Ялта, 298600, ул.Кирова, 31*

Bordunova Elena Aleksandrovna  
Editor, [lenabor\\_05@list.ru](mailto:lenabor_05@list.ru)  
*Government-Financed Establishment of the Republic of the Crimea "National Research Institute for Vine and Wine "Magarach", Russia, Republic of the Crimea, Yalta, 31, Kirov St., 298600*

Трошин Леонид Петрович  
д.б.н., профессор  
*Кубанский государственный аграрный университет, Краснодар, Россия*

Troshin Leonid Petrovich  
Dr.Sci.Biol., professor  
*Kuban State Agrarian University, Krasnodar, Russia*

В статье представлены исторические сведения о постепенных этапах превращения из первого небольшого виноградовинодельческого учреждения Крыма, организованного в 1828 г. по инициативе князя М.С. Воронцова в урочище Магарач близ Императорского Никитского ботанического сада, во всемирно известный институт винограда и вина «Магарач» - некогда главный координатор научно-исследовательских работ в области виноградарства и виноделия республик СССР и основная кузница научных кадров этого направления. Среди директоров института прошлого столетия талантливыми организаторами являлись А.Г. Глоба, Т.Г. Катарьян, П.Я. Голодрига. При институте функционировала сеть региональных филиалов, создана энотека с заложением в 1836 г. вином Мускат розовый Магарач (мировой раритет, отраженный в книге рекордов Гиннеса), мировая ампелографическая коллекция (четвертая по численности образцов), учеными разработан порайонный стандартный сортимент для производства, издана 11-томная «Ампелография СССР» (удостоена премии OIV), сконструированы выдающиеся по урожайности и стабильности сорта (Первенец Магарача, Ранний Магарача, Цитронный Магарача и др.) и клоны (Мускат белый Красного камня, Пино черный урожайный и др.) винограда. Весомый вклад в научные разработки сферы виноградарства и виноделия мира придал международный авторитет институту и обусловил базу проведения Генеральной Ассамблеи OIV – Международной организации винограда и вина, Международного симпозиума по селекции винограда, нескольких Международных дегустаций вин и Международных конкурсов лучших образцов столового винограда

The article presents historical information about the stages of gradual transformation of the first non-large wine-making institution of Crimea, organized in 1828 under the initiative of Prince M.S. Vorontsov in the natural boundary called Magarach near the Imperial Nikitsky botanical garden in the world famous Institute of Grape and Wine "Magarach" - once the chief coordinator of the research work in the field of viticulture and winemaking republics of the USSR and the main forge of scientific staff in this direction. Among the directors of the institute of the last century, there were such talented organizers as A.G. Globa, T.G. Kataryan, P.Y. Golodriga. The Institute operated a network of regional branches, created enoteca with a settled in 1836 wine Muscat pink Magarach (World rarity is reflected in the Guinness book of records), the world ampelographic collection (fourth in number of samples), scientists developed area-standard assortment for production, issued 11 Volumes of "Ampelography of USSR" (awarded by OIV), designed a lot of outstanding for yield and stability varieties (Pervenets Magaracha, Ranniy Magaracha, Citron Magaracha et al.) and clones (Muscat white of Red Stone, Pinot Noir yields and others.) grapes. There was a significant contribution in the sphere of research and development of viticulture and winemaking of world, the institute was given an international prestige and this led to establishing the base of the General Assembly of the OIV - International Organization of Grape and Wine, the International Symposium on the selection of wine-town, several international wine tasting competitions and International finest examples of table grapes

Ключевые слова: ВИНОГРАД, СОРТИМЕНТ, УРОЖАЙНОСТЬ, СОРТА, КЛОНЫ, ВИНОДЕЛИЕ, КОЛЛЕКЦИИ, ЭНОТЕКА, МУСКАТ БЕЛЫЙ КРАСНОГО КАМНЯ, МУСКАТ РОЗОВЫЙ МАГАРАЧ

Keywords: GRAPE, SORTMENT, YIELD, VARIETIES, CLONES, WINEMAKING, COLLECTIONS, ENOTECA, MUSCAT WHITE OF RED STONE, MUSCAT PINK OF MAGARACH

"Кто дышит Крымом, тот дышит  
радостью жизни, поэзии,  
долголетием.  
Спешите же уходить в Крым,  
кто может, кому еще время."  
Е.Л. Марков

В 1804 г. по рекомендации известного академика Петра Симона Палласа в урочище Ачиклар организовано **первое в России и в Крыму** Судакское училище виноградарства и виноделия. Паллас П.С. это позже ставшее знаменитым учреждение и возглавил. Училищу были переданы казенные виноградники и фруктовые сады, посаженные местными греками, татарами и турками, покинувшими Крым вскоре после 1788 года, когда Турция окончательно отказалась от своих притязаний на Крым.

Несмотря на значительные усилия и затраты, дело слабо двигалось вперед. И только с основанием в 1812 г. Императорского Никитского ботанического сада и назначением 7 мая 1823 г. князя М.С. Воронцова Новороссийским генерал-губернатором и полномочным наместником Бессарабской области [4], **началась новая эра виноградарства и виноделия в Крыму**. Понимая ценность южнобережной земли, Воронцов М.С. закладывает парки, сажает виноградники, строит винподвалы. Один из первых виноградников был посажен в юго-восточной части имения Массандра площадью 18 га. М.С. Воронцов думал получать от тех сортов, которые он посадил. то качество, которое получалось от данного сорта винограда на его родине; но его ждало разочарование: из прославленных сортов винограда не получалось прославленных вин. Виноград вел себя на крымской земле совсем по-другому - часть оказалась малоурожайной, часть - совсем бесплодной. Насаждения виноградников были пестрыми, а преysкурant вин был переполнен иностранными названиями. "...обетованная земля сия в руках людей весьма худо знающих виноградное садоводство а еще того

менее делание вина. Вся цель их, кажется, состоит в том только, чтобы как можно более надавить соку, не заботясь о том, выйдет ли из него хорошее ...вино" - пишет в книге "Путешествие по Тавриде в 1820 году" И.А. Муравьев-Апостол и далее - "... на сию часть сельского домоводства жалко и посмотреть: природа всем щедро наградила, а люди, или не пользуются дарами ее, или портят то, за что принимаются" [12].

Паллас, имевший в Судаке свое имение, в 1809 г. продал его, а в 1810 г. уехал из России на родину, в Германию, где и умер 8 сентября 1811 г. Прошло время, но имя П.С. Палласа, его труды не забыты нашими современниками. По решению правления Крымского фонда культуры в 1991 году учреждена премия имени Петра Палласа. Она присуждается за большой вклад в развитие естественных наук и природоведения.

Наблюдение за училищем было поручено Таврическому губернатору Бороздину. До 1924 года в Судакском училище сменилось 4 смотрителя, оно находилось в большом упадке. Директор Никитского сада Х.Х. Стевен, ревизовавший училище в 1813 г., в отчете отмечал, что оно влачит жалкое существование.

Присланный в Крым посадочный материал был первоначально высажен на территории Никитского сада. Сорты в первых посадках были представлены различным количеством кустов. В насаждениях встречались подмеси. По своему типу и характеру размещения сортов они не являлись коллекционными насаждениями.

В 1825 г. преемником Стевена Н.А. Гартвисом **была заложена первая коллекция** из числа завезенных сортов, по одному кусту каждого сорта. В этом же году коллекция была пополнена сортами, привезенными из южной Франции и соседней Германии. Коллекция постепенно росла. В 1826 г. в ней насчитывалось уже 300 сортов. Основными поставщиками посадочного материала были крупные немецкие и французские питомники. Вторым источником пополнения коллекции были специальные экспе-

диции. Одной из них была экспедиция в Закавказье в 1839-1840 гг. Третьим источником пополнения были местные крымские сады [25].

Интродукция сортов винограда была бессистемной. Нередко из различных географических пунктов завозились одни и те же сорта, но под разными названиями. Это приводило к засорению коллекции синонимами. Кроме того, сорта завозились без учета местных природных условий. Выписывались все сорта, какие мог прислать тот или иной питомник. Неудачно также было определено число экземпляров каждого сорта в коллекции - один куст. Ввиду этого размножение сортов шло медленно, значительно снижалась достоверность при их изучении, а технологическое испытание было сопряжено с большими трудностями. Нередко кусты гибли, и сорт выпадал из насаждения еще до вступления в плодоношение.

В апреле 1828 года директор Никитского сада Николай Андреевич Гартвис обратился с докладной запиской к М.С. Воронцову. В октябре 1828 г. по распоряжению Воронцова М.С. Судакское училище виноградарства и виноделия было закрыто, а его функции переданы Никитскому саду и организованному при нем Магарачскому заведению.

"С глубокой проницательностью, сознавая насущные нужды местного виноделия, князь М.С. Воронцов поручил в 1828 г. Гартвису учредить на земле Магарачского урочища особое заведение для опытов по выделке вина и для посадки в большом виде всех сортов винограда, признанных лучшими по опытам в Никитском сорimente" – пишет в книге "Виноделие в России" Михаил Баллас [3].

С 1829 г. в течение 8 лет из соримента никитской коллекции в Магараче ежегодно высаживались перспективные сорта по полряду или по одному ряду. Магарачское насаждение росло медленно, так как завоз сортов опережал их выделение для испытания в Магараче.

Программа наблюдения за сортами была очень краткой. Наблюдения накапливались медленно.

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.

На первых порах своего существования магарачские насаждения служили маточниками для сбора и рассылки в различные районы России посадочного материала.

Кроме наблюдений за сортами, проводившихся вначале без определенной методики и без увязки поведения сортов с условиями их выращивания, были сделаны попытки к выведению новых сортов винограда.

Закладка первых экспериментальных виноградников на территории современной опытно-производственной базы Института "Магарач" положила начало систематической научно-исследовательской работе и масштабным производственным посадкам винограда.

Для этой цели в ноябре 1828 г. началась подготовка почвы под виноградники "...вскопкой длинных рвов глубиной и шириной до 24 вершков" (более одного метра). В работе участвовали как вольнонаемные рабочие, так и специально присланные солдаты из Таврического гарнизонного батальона. В архиве сохранилось упоминание о том, что было выбрано много камней и ими были засыпаны ложбины на участках для выравнивания площади. Сверх камней была насыпана земля и произведена посадка.

Весной 1829 г. были посажены первые 4000 кустов сортов Пино фран, Пти вердо, Гро вердо, Мальбек и Мерло. Часть этих насаждений (смесь бордосских сортов) существовала на магарачском винограднике еще в начале прошлого столетия на участке левее и выше подъезда к вин-подвалу [16].

К 1860 г. живая ампелографическая коллекция "Магарача" насчитывала 400 названий [13].

За долгие годы своего существования "Магарач", осуществляя много-стороннюю деятельность, всегда оставался опытно-показательным учре-

ждением. Здесь получали законченную практику по виноградарству и виноделию воспитанники Магарачского училища виноделия, впоследствии Никитского училища садоводства и виноделия, здесь обучались слушатели высших Магарачских курсов по виноделию, здесь, наконец, на протяжении многих лет (с 1894 г.) существовали курсы учеников-работников или, так называемых, "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 специальности. Многие из них стали затем самостоятельными виноделами в крупных хозяйствах (Дубинин - у Шустова, Валтенберг - у Алисова, Маропуло - у Эрлангера).

В Магарачский подвал командировались для усовершенствования и стажирования молодые специалисты-виноделы из Министерства Земледелия и государственных имуществ или от частных коммерческих фирм [16].

Первыми учеными-практиками стали французский специалист, перешедший в Магарачское заведение от Воронцова, Франц Гаске и его ученик россиянин Анастас Петрович Сербуленко. Вместе с директором Никитского Сада Николаем Андреевичем Гартвисом они определили задачу так: "Делать хорошие здоровые вина, способные к долгому хранению, не стараясь принаравливать их непременно к вкусу или букету каких-либо иностранных вин". Можно без преувеличения сказать, что эта мысль стала девизом деятельности Магарачского подвала. Девиз этот сохраняется и до наших дней.

В 1828 г. было начато строительство служебных и жилых построек в Магараче. В 1830 г., на 3-й год вегетации магарачского насаждения, было проведено первое опытное виноделие. С этой целью был приглашен винодел, которому вменялось в обязанность переработка винограда и обуче-

ние магарачских учеников виноделию и бондарному делу. Опытное виноделие в Магараче начинал Ф. Гаске. В 1833-35 гг. был построен винный подвал с винодельней, просуществовавший до конца семидесятых годов, впоследствии разрушившийся от оползней. Новый подвал был заложен 31 мая 1851 года.

Начиная с осени 1836 г. весь урожай с никитского и магарачского виноградов поступал в "Магарач". До того в Никитском Саду виноград перерабатывали в погребе под продуктовым складом, используя татарский пресс "скинжу" и деревянный тарапан - большой четырехугольный на ножках ящик. Кстати, в прежние времена "тарапаны эти были каменные, оставшиеся еще от обитавших Крым греков. Ныне делаются они из толстых досок, соединения коих заливаются смолой. В одном конце тарапана сделано небольшое отверстие для стока виноградного соку, и с этой стороны ножки немного короче задних, для образования покатоности. К отверстию этому приделан небольшой желобок, к которому привешивается плетеная корзинка для удержания шелухи, проходящей иногда вместе с виноградным соком через отверстие в подставленный под него прорез" - читаем у Антона Дмитриевича Княжевича - химика-винодела, члена Ялтинского общества садоводов и виноделов [8].

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". Особенно хороши были мускатные вина - очень ароматичные, с полнотой во вкусе, гармоничные. Их готовили только в особо благоприятные годы. Для того, чтобы ягода накопила больше сахаров, каждую кисть на лозе подкручивали специальными ножами, подобно тому, как это делали древние греки. Листья вокруг грозди убирались для лучшего доступа солнца и ягоды слегка увяливались.

Сегодня в энотеке завода хранится 21651 бутылка вина, в том числе раритет - "Мускат розовый Магарач", занесенный в Книгу рекордов Гиннеса как самое старое вино, произведенное в России, и заложенное на хранение в том самом, 1836 году [16-17].

Важно отметить, что с 1844-1845 гг. Магарачский подвал усиливает коммерческую деятельность, распространяя ее сначала на Ялту и ближайший район Южного берега Крыма, а затем на другие города и районы России, Поволжья.

В 1849 году заведение было преобразовано в четырехгодичное Магарачское училище виноделия, а в 1868 году вместо него основано расширенное Никитское училище садоводства и виноделия, вначале с 8-летним курсом, а затем срок обучения был рассчитан на 6 лет. В 1894 году были открыты и "Особые Высшие Магарачские курсы по виноделию для слушателей-практикантов". Здесь в разное время преподавали известные ученые – А.П. Сербуленко, А.Е. Саломон, М.Я. Орленко, М.А. Ховренко, А.М. Фролов-Багреев, С.Ф. Охременко, М.Ф. Щербаков.

Документальные данные свидетельствуют о том, что в 1864 году на виноградниках "Магарача" впервые в стране был испытан метод борьбы с одной из самых опасных болезней винограда - оидиумом - путем опыливания насаждений серой.

В 1866 г. директором Никитского сада и Магарачского училища был назначен Н.Е. Цабель. Учитывая изменившуюся социально-экономическую обстановку, Цабель решил превратить Магарач из торгового заведения в учреждение по снабжению частных лиц посадочным материалом лучших сортов винограда с соответствующими квалифицированными рекомендациями. Магарач должен был выделять перспективные сорта, содействовать улучшению виноградной сырьевой базы и в конечном итоге развитию виноградо-винодельческой промышленности.

В 1871 г. директор Никитского сада Н.Е. Цабель выпустил руководство под названием "Виноградные сорта по областям" с известными "Замечаниями и наблюдениями" опытного виноградаря и винодела А.П. Сербуленко о некоторых особенностях агротехники сортов винограда с характеристикой получаемых из них вин. В 1880 г. главный виноградарь "Магарача" М.Я. Орленко и директор Никитского сада А.И. Базаров описали на основе классификации Международной ампелографической комиссии местные крымские сорта. Позже, в 1906 г. выйдет из печати "Руководство по виноградарству" В.Я. Скробишевского, дополненное А.А. Потебней, считавшееся одним из лучших учебно-практических пособий того времени.

Крымские вина быстро завоевали себе хорошую репутацию благодаря высокому качеству. Известный петербургский винодел Я. Фохт, ознакомившись с магарачскими винами, дал им следующую характеристику: "Бордосские вина Магарача более сходны с ронскими и другими винами юга Франции. Перед последними они имеют то преимущество, что, будучи превосходного качества, менее кислы и менее вяжущего вкуса, поэтому, они во всяком случае лучше всех сортов вин, получаемых обычно из Марселя, Сетта и Монпелье... Крымские вина со временем сделают эпоху в торговле виноградными винами" [14-15].

В 1880 г. в имении Тессели была обнаружена филлоксера. Вскоре никитская коллекция, как источник распространения филлоксеры, была уничтожена.

В 1888 г. в "Магараче" впервые в России начались систематические опыты по приготовлению десертных вин путем спиртования и добавления тростникового сахара. Так, 15 сентября 1888 г. был предпринят опыт приготовления ликерного муската искусственным путем. Опыты эти, начатые А.Е. Саломоном, были продолжены виноделами "Магарача" А.П. Сербу-

ленко и С.Ф. Охременко и привели к узакониванию приема спиртования, к разработке ряда технологических приемов введения спирта [13].

В 1871 году Александром Егоровичем Саломоном была создана энхимическая лаборатория, где вина подвергались анализу по 28 показателям [7, 14]. Теперь при Магарачском подвале было принято за правило, по мере поступления вин из других имений или из других местностей, производить дегустацию с привлечением к ней известных знатоков. Параллельно с дегустацией производилась химическая оценка вин. Такой оценке были подвергнуты "разновременные" коллекции вин князя Джорджадзе из Кахетии, Елизаветпольские вина г. Меликова, Кизлярские вина г. Мишвелова, коллекция Бессарабских вин различных владельцев и вина из Новороссийска г. Пенчуло [15].

За время работы в "Магараче" А.Е. Саломон опубликовал более 60 научных работ, среди которых "Основы виноделия", "Виноделие и погребное хозяйство", ставшие классикой научно-технической литературы по виноградарству и виноделию.

М.А. Ховренко и М.Ф. Щербаковым были проведены первые опыты с чистыми культурами дрожжей, приведшие к рекомендации ряда культур для производства, в том числе выделенных в "Магараче".

В конце июня 1890 г. по распоряжению Департамента земледелия и сельской промышленности приступили к устройству метеорологической станции 2-го разряда в Магараче. Станция была устроена согласно с указаниями, данными в "инструкции" Императорской Академии наук. Все инструменты были приобретены через посредство Главной Физической Обсерватории и ею проверены. Под ее контролем ведутся наблюдения, месячные отчеты о которых отсылаются также в ее распоряжение [15].

С этого времени в отчетах стали появляться характеристики метеорологических условий вегетационного периода. Кроме того, погодные условия стали сопоставляться и связываться с урожайностью и развитием ку-

стов. В ряде случаев в отчетах приводились особенности сортовой агротехники. Первоначально урожайность насаждений Магарача ставилась в прямую зависимость от количества выпавших осадков. Второстепенная роль отводилась почвенным условиям. В дальнейшем, однако, выяснилось, что для нормального развития лозы важно не количество выпавшей влаги, а определенная степень увлажнения почвы в ответственные фазы вегетации. Было обращено внимание на засушливость климата Южного берега Крыма в период вегетации винограда и на необходимость в связи с этим выбора для культуры преимущественно засухоустойчивых сортов.

Училище просуществовало до 1920 г., сделало 45 выпусков специалистов, а Магарачские курсы, работавшие до 1916 г., - 21 выпуск виноградарей и виноделов. В 1923 г. на основе этих курсов в Ялте был создан Сельскохозяйственный техникум южных и специальных культур, переведенный позднее под Симферополь и являющийся в настоящее время Государственным агропромышленным колледжем (село Маленькое).

В описываемый период была более результативной работа по виноделию. Это прежде всего объясняется тем, что со стороны руководства магарачским заведением этой работе уделялось больше внимания. Технологическая оценка сортов носила более планомерно-углубленный характер.

28 апреля 1892 г. в связи с необходимостью декантации старых вин подвала и ввиду крайне незначительного числа экземпляров отдельных сортов, дегустация которых могла бы послужить для определения достоинства сортов винограда, культивируемых в Крыму, по желанию Министра Государственных Имуществ была назначена особая комиссия, в состав которой вошли: заведующий виноградниками Удельного ведомства князь Л.С. Голицын (председатель), директор Императорского Никитского сада П.Г. Анциферов, винодел имения "Ливадия" И.А. Бианки, винодел магарачского подвала С.Ф. Охременко, садовник Императорского Никит-

ского сада В.В. Пашкевич, винодел имения "Массандра" А.П. Сербуленко, садовод Императорского Никитского сада В.Я. Скробишевский и химик-винодел того же сада А.Е. Саломон (секретарь).

Всех проб было 60, из которых 27 приходились на вина ликерные, 13 - на красные и 20 - на сухие белые.

Что касается достоинства вин всей коллекции, то оно всего лучше может быть выражено заключительными словами такого знатока вин, как князь Л.С. Голицын. "Самыми лучшими оказались вина ликерные; из них Pinot gris 1838 и 1841 гг., Sercial 1866 и Мадера (Verdelho) 1849 настоль высоки, что на Парижской выставке 1889 г. из числа 34 тыс. бутылок таких вин не было. После ликерных, из столовых вин лучшие принадлежали к семейству Pinot, таких например, Pinot franc 1846 г. напоминает лучшие годы Romannee Conti. Не уступает ему Pinot blanc 1863, напоминающий лучший Шабли".

Экспертиза была начата с вин белых сухих, затем пробовались красные и, наконец, после перерыва - вина ликерные [19-20].

В 1899 г. Михаил Александрович Ховренко впервые в России применил нагревание мезги в бочках на солнце для получения вин типа мадера и впервые приготовил вино типа марсала. Производство такого вина не привилось, но выдержка вина на солнце широко вошла в практику Магарачского подвала и порою во дворе бочек с вином стояло больше, чем в подвалах [17]. Кстати, М.А. Ховренко был уволен с должности заведующего магарачской энохимической лабораторией за участие в революции 1905 года. На смену ему пришел Антон Михайлович Фролов-Багреев, который, впрочем, также находился под надзором полиции.

А.М. Фролов-Багреев продолжил начатое М.А. Ховренко изучение состава виноградных вин, испытание чистых культур дрожжей, технологическое изучение сортов винограда Магарачской ампелографической коллекции, проводил опыты по шампанизации местных вин [18]. Однов-

ременно заведовал Высшими курсами виноделия и читал лекции по виноделию, химии вина и микробиологии. А.М. Фролов-Багреев перевел и издал на русском языке "Курс виноделия" Ж. Лаборда, дополнив его материалами, полученными в "Магараче", составил руководство по химическому составу сула и вина для энохимиков страны.

С 1911 г. Магарачский подвал стал выпускать в продажу пастеризованный виноградный сок, приготовленный путем двукратной пастеризации и без применения окуривания. Выпуск сока с некоторым перерывом продолжался до 1931 г. Примеру Магарачского подвала в этом отношении последовали многие частные подвалы.

В период гражданской войны виноградарство в нашей стране пришло в упадок. Площади под виноградными насаждениями резко сократились.

После учреждения в Крыму Советской власти крупные виноградные хозяйства бывших частных владельцев вместе с виноградными хозяйствами б. Удельного Ведомства были объединены в Крымвинтрест (Крымвинделправление) с центром в Массандре.

В задачу "Магарача" в этот период входило:

- дать рекомендации по подбору сортов и участков для посадок;
- дать консультации по агротехнике закладки виноградников и по уходу за молодыми и плодоносящими насаждениями;
- разработать приемы технологии для совхозных и артельных вин-подвалов, в частности, обеспечить нормальное брожение столовых вин, гарантирующее получение в новых условиях производства здорового, устойчивого вина [17].

С 1923 г. началась закладка новых виноградников. Для поднятия урожайности насаждений требовалась разработка научно обоснованных рекомендаций. "Магарачу", как старейшему в стране учреждению, занимавшемуся вопросами виноградарства, предстояло наладить деловую

связь с виноградарями и виноделами и способствовать подъему этой отрасли хозяйства.

После революции в ампелографической коллекции имелось 450 сортов. Изучение их было временно прекращено из-за отсутствия специалистов. Не проводилось и пополнение коллекции.

В 1924 г. было организовано технологическое испытание 60 коллекционных сортов. Приготовленные образцы вин явились основанием для выделения из коллекции 9 высокоурожайных сортов (Муската белого, розового, венгерского, фиолетового, гамбургского, александрийского, Вердогри, Оверна, Домери) в целях их широкой популяризации на Южном берегу Крыма. С этого же времени Н.П. Бузиным, сотрудником отдела виноградарства Никитского ботанического сада, проводятся фенологические наблюдения в магарачской ампелографической коллекции. Результаты наблюдений за период с 1924 по 1928 г. были опубликованы в Записках Никитского ботанического сада [19-22].

В 1923 г. на базе Никитского училища садоводства и виноделия и магарачских курсов был организован Техникум специальных сельскохозяйственных культур (в г. Ялте).

Магарачское опытное заведение представляло собой как бы отдел виноградарства и виноделия Никитского ботанического сада, входившего в систему Наркомзема РСФСР.

Заведовал отделом Сергей Федорович Охременко, старшим виноградарем был М.Я. Орленко, а в июне 1923 г. на должность химика-винодела был приглашен М.А. Герасимов, с приходом которого началось постепенное оживление деятельности Магарачской лаборатории, как научного учреждения (с 1928 г. он станет заведующим отделом).

В 1928 г. была заложена новая ампелографическая коллекция. При участии Я.Ф. Каца, В.С. Сушкова, А.А. Иванова выявлялись аборигенные сорта, выделялись ценнейшие из них (Эким кара, Кефесия, Сары пандас и

др.), определялись синонимы, с 1932 г. началось активное пополнение коллекции, разрабатывался **первый вариант сорторайонирования** Крыма. А.А. Ивановым и Н.И. Хилькевичем в Красногвардейском районе Крыма (ныне с. Клепинино) был создан опытный виноградник, ставший впоследствии Степным опорным пунктом "Магарача", где изучались сорта и приемы агротехники применительно к засушливым условиям степи [18-24, 27-29].

В 1931 г. "Магарач" выделяется из состава Никитского ботанического сада в самостоятельное учреждение - Крымскую зональную опытную станцию виноградарства и виноделия с подчинением Наркомзему Крымской АССР, о чем свидетельствуют: годовой отчет за 1931 г. и проблемно-тематический план на 1935 г. Имущество отдела передавалось станции по состоянию на 1.01.1931 г., акт о передаче был подписан 5 февраля того же года (Промтов). В 1931 г. М.А. Герасимов был переведен из "Магарача" в Институт виноградарства и виноделия в Телави, а в связи с изменениями в структуре и штатах должность химика-винодела больше не восстанавливалась. К работе были привлечены новые лица: Д.К. Чаленко (только что закончивший вуз), К.С. Попов (до того бывший преподавателем виноделия в Туапсинском техникуме виноградарства и виноделия), А.А. Преображенский (из "Массандры"), К.Т. Овчинников, позже А.А. Иванов и др.

В дальнейшем на основании Постановления № 100 от 20.05.36 г. и приказа Наркомзема от 22.07.36 г., приказа Наркомата пищевой промышленности СССР (за подписью Микояна А.И.) № 1801 (1) от 22.01.36 г. Крымская зональная станция виноградарства и виноделия реорганизована и включена в число научно-исследовательских учреждений Наркопищепрома СССР как Всесоюзная научно-исследовательская станция винодельческой промышленности "Магарач". Были образованы два сектора: сектор виноградарства с отделами агротехники, селекции и ампелографии, агрохимии и почвоведения, агрометеорологии, экономики и организации

труда. Кроме того, были организованы опорные пункты: Степной опорный пункт, Балаклавский, Судакский, Азово-Черноморья (Анапа-Абрау-Дюрсо). При этом Балаклавский и Анапский опорные пункты имели отделы механизации, сектор переработки с отделами виноделия (с опытным винодельческим заводом), химической и микробиологической лабораториями.

В документах за 1940 г. приказом Наркомпищепрома СССР директором Всесоюзной научно-исследовательской станции винодельческой промышленности "Магарач" назначается Глоба Алексей Георгиевич, а затем постановлением СНК СССР от 16.04.40 г. и приказом Наркомата пищевой промышленности СССР за № 463 от 17.07.40 г. Всесоюзная научно-исследовательская станция была переименована во **Всесоюзный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия "Магарач"** с подчинением НПП СССР Главному управлению винодельческой промышленности СССР и **становится ведущим научным центром отрасли в Советском Союзе** со структурой отделов: селекции, агротехники, механизации; технологии крепких, десертных вин; энохимии, микробиологии, биохимии [28].

Идя навстречу нуждам крымского виноделия, "Магарач" в эти годы переключается на изучение вопросов плодово-ягодного виноделия. По договору с Крымвинтрестом проводится испытание различных плодов и ягод, в том числе некоторых дикорастущих. Результаты проведенной работы дали возможность Крымвинтресту расширить производство плодово-ягодных вин, увеличить сортимент заготавливаемого сырья и выпускаемой продукции.

Продолжались работы по сортирационированию шампанского производства в Крыму. Особенно важными были работы в области акратофорной шампанизации, начинавшей вводиться в широкую практику.

В 1941 г. институт имел отделы: селекции, агротехники, технологии крепких и десертных вин, шампанских вин, энохимии, микробиологии и биохимии, отдел защиты растений.

В октябре 1941 г. институт "Магарач" был эвакуирован в Сочинский опорный пункт, в конце 1942 г. переведен на территорию Среднеазиатского филиала в г. Кибрай, в связи с чем произошло слияние Среднеазиатского филиала со ВНИИ "Магарач".

В 1942-1944 гг. институтом была начата работа по экономическому обоснованию перспектив развития виноградарства и виноделия в республиках Средней Азии и в Казахстане. В это время проф. И.Ф. Макаровым начато и в 1946 г. завершено картографирование виноградарства СССР на основе переписи виноградников 1940 г., а также предложены для Среднеазиатского региона планы сортового районирования.

Среднеазиатский филиал возобновил свою деятельность согласно Постановлению СНК и распоряжения № 3026 от 25.02.45 г.

В 1942 г. в состав института входили: Среднеазиатский филиал с опорными пунктами в Казахской ССР - в с/з "Иссык" и с/з "Уч-Булак" - в Киргизской ССР (г. Фрунзе); в Туркменской ССР (г. Ашхабад) и в Таджикской ССР (г. Ура-Тюбе); Сочинский опорный пункт; отдел ампелографии СССР (г. Москва).

В 1943 г. в состав института входили отделы: шампанских вин, общего виноделия, микробиологии, энохимии, виноградарства, селекции, агропочвоведения, безалкогольной переработки, экономики и организации производства, отдел механизации, а также: Грузинский филиал, Центральная научно-исследовательская лаборатория. Опорные пункты: Иссыкский, Уч-Булакский, Фрунзенский, Туркменский, Ура-Тюбинский, Сочинский, Средневожский; Армянский научно-исследовательский институт виноделия и виноградарства.

После освобождения Ялты от оккупации, 20 июня 1944 г. реэвакуированные научные сотрудники вернулись в Ялту. В это время в состав института вошли следующие отделы: технология крепких и десертных вин, шампанских вин, микробиологии, селекции, агропочвоведения, механизации, экономики, редакция "Ампелографии СССР" (на правах отдела) и прикладные подотделы: административно-хозяйственная часть, плановый отдел, бухгалтерия; Опорный пункт по степному виноградарству в Крыму; Сочинский опорный пункт; строительная часть.

После освобождения Ялты Алексей Георгиевич Глоба разместил сотрудников в поселке Нижний Магарач и приложил немалые усилия, чтобы помочь им выжить в голодный послевоенный год. Сумев привезти из Средней Азии вагон кишмиша, организовал его продажу и на вырученные деньги купил для института рыболовецкий катер, получивший название "Магарач". Люди спасались уловом рыбы [2].

В 1945 г. дополнительно были созданы отделы: агротехники, защиты растений, научная часть.

В состав института вошли филиалы: Московский, Кишиневский, Закавказский, Среднеазиатский.

Институту было передано здание Массандровского дворца Александра III. Дворец стоит в красивейшем месте в лесу, чуть выше Массандры и примыкает к Крымскому горно-лесному заповеднику. Замечательный архитектурный памятник был малопригоден для размещения лабораторий и кабинетов. Достаточно сказать, что кабинет директора института располагался в бывшей спальне царицы.

В один из очередных приездов И.В. Сталина в Ливадию на отдых кто-то из окружающей свиты сказал ему, что в горах есть отличный дворец, который можно использовать как охотничий домик. Глава государства сказал: "Посмотрите". Сразу после этого Ялтинский горком партии

вызвал директора института и предложил в срочном порядке освободить помещения. Взамен было предложено выбрать любое здание в городе.

В Ялте на улице Кирова находились два корпуса бывшей Александровской гимназии. Это был комплекс, состоящий из двух зданий: в первом располагались классы, а во втором - спальни. Внутри второго здания была своя церковь. Прекрасные кабинеты, широкие, светлые коридоры, великолепный актовый зал. Стены зданий выложены из камня-дикаря, толщиной около метра. Каждый камень лежит на свинцовой прокладке. Все антисейсмические требования были соблюдены и даже землетрясение 1927 года не причинило зданиям особого вреда.

Гимназия была построена, в основном на пожертвования царицы Марии Федоровны и получила название в честь императора Александра III. Часть недостающих средств поступила из пожертвований богатых людей г. Ялты. Первый (учебный) корпус выстроен в 1898 г. по проекту архитектора Густава Шрейдера, а второй (пансион) - в 1904 г. по проекту Николая Краснова.

К моменту переселения института здание занимала школа юнг и, фактически, оно было в запущенном состоянии. Но в послевоенной Ялте это было лучшее здание. Юнги были подняты по тревоге, посажены на корабль и отправлены в Одессу. Институт переехал в два запущенных корпуса и очень хорошо там устроился [5-6].

Под редакцией А.Г. Глобы институт в 1947 г. выпустил первые два тома научных трудов в трех книгах, в которых, в частности, И.Л. Зеленин описал ампелографическую коллекцию института, В.В. Зотов и И.Л. Мищенко - новые сорта винограда, а Н.С. Охременко - технологию вина "Мускат белый игристый".

В 1947 г. была организована метеорологическая станция и фотолаборатория.

Зимой 1946-1947 гг. при содействии А.И. Микояна и благодаря энергии директора института А.Г. Глобы, командированного в Германию вместе с сотрудником института М.А. Дрбоглавом, "Магарач" получил большое количество шотовской химической посуды, приборов, оборудования, мебели.

В 1948 г. организован отдел физиологии и биохимии.

В 1950 г. на должность директора института приходит Татеос Геворкович Катарьян. Была осуществлена реконструкция опытных виноградников и ампелографической коллекции, оснащён и на современной основе создан винзавод, построена вегетационная площадка для физиологических исследований. Происходило дальнейшее формирование структуры института. Например, выделился в самостоятельное научное подразделение отдел механизации, который долгое время возглавлял Глеб Дмитриевич Паламарчук.

В послевоенной Ялте не хватало школ и на всех городских партийных конференциях и хозяйственных активах раздавались голоса о том, чтобы отобрать у "Магарача" школьное здание. Директор института Т.К. Катарьян, получив дополнительное финансирование на институт, на эти средства выстроил и передал городу типовое школьное здание. Теперь это школа № 9, расположенная в центре Ялты. После этого все разговоры о выселении "Магарача" из бывших гимназических зданий прекратились.

В это время налажен систематический выпуск научных трудов, методических рекомендаций, инструкций, продолжено начатое в 1937 г. издание капитального десяти томного труда "Ампелография СССР", осуществлено издание цветного атласа 180 лучших сортов винограда.

В 1952 г. ВНИИ ВиВ "Магарач" охватывал своей деятельностью большинство винодельческих и виноградарских районов Советского Союза. Институт имел следующую сеть опорных учреждений: Среднеазиатский (пос. Кибрай, Ташкентская обл.); Кишиневский (г. Кишинев),

Московский (г. Москва) с опорными пунктами северного виноградарства (с. Кучино Московской обл); Закавказский (г. Тбилиси); две научно-исследовательские станции: Казахская (г. Алма-Ата), Таджикская (г. Сталинобад).

В состав института на правах автономного отдела входила редакция "Ампелографии СССР" (г. Москва).

Приказом по институту "Магарач" № 106 (4) от 30 декабря 1952 г. и № 1 от 5 января 1953 г. с 1 января 1953 г. была выделена в самостоятельную хозяйственную единицу Опытно-производственная база в г. Ялта.

В соответствии с приказом Главного управления винодельческой промышленности № 19 от 20 января 1953 г. и приказом Министерства пищевой промышленности СССР № 45 от 19 января 1953 г. "О включении Приморского опорного пункта по виноградарству в состав ВНИИ ВиВ "Магарач" (г. Владивосток).

В 1954 г. отдел виноградарства и виноделия степной части Крыма был преобразован в Степной опорный пункт, территориально расположенный в с. Клепинино Крымской области.

В соответствии с приказом Министерства пищевой промышленности и продовольственных товаров СССР № 585 от 10 августа 1955 г. и на основании приказа по основной деятельности № 48 от 17 сентября 1955 г., с 15 октября 1955 г. были ликвидированы:

- Закавказский филиал с Нахичеванским и Нагорно-Карабахским опорными пунктами;
- Таджикская научно-исследовательская станция;
- Бельцкий и Южно-Днепровский опорные пункты Кишиневского филиала;
- Сочинский опорный пункт.

В соответствии с приказом Министерства промышленности и продовольственных товаров СССР № 445 от 17 августа 1956 г. Московский

филиал ВНИИ ВиВ "Магарач" был переведен в поселок Кучино Московской области.

Приказом № 211 от 8 июля 1957 г. "О передаче предприятий и организаций Министерства пищевой промышленности и продовольственных товаров СССР в ведение советов народного хозяйства союзных республик" Кишиневский филиал был передан Совнархозу Молдавской ССР, Казахская научно-исследовательская станция - Алма-Атинскому совнархозу.

Приказом № 210 от 5 июня 1957 г. и приказом по институту № 7 от 13 июня 1957 г. с 1 июня 1957 г. опытно-производственные базы перешли в непосредственное подчинение института и филиалов.

Среднеазиатский филиал принял свою опытно-производственную базу, а Московский филиал - Опорный пункт северного виноградарства.

Во исполнение Постановления Совета Министров УССР № 887 от 26 июня 1961 г. и на основании приказа по институту 11-а от 12 августа 1961 г. "О передаче Институту "Магарач" третьих отделений совхозов "Новоджанкойский" и "Бурлюк" и организации на их базе показательных опытных хозяйств", с 1 августа 1961 г. были приняты в систему Института "Магарач":

- Степное опытное хозяйство института "Магарач" (бывшее 3-е отделение совхоза "Новоджанкойский" в Джанкойском районе);

- Предгорное опытное хозяйство института "Магарач" (бывшее 3-е отделение совхоза "Бурлюк" в Бахчисарайском районе).

В соответствии с распоряжением Совета Министров УССР № 963 от 8 августа 1961 г. и на основании приказа по институту № 12 от 22 сентября 1961 г. "Об организации при совхозе им. Мичурина Херсонского совнархоза в Цурюпинском районе Херсонской области..." был основан Опорный пункт института "Магарач".

В соответствии с приказом по институту № 20 от 8 декабря 1961 г., в связи с организацией Степного хозяйства института "Магарач" в Джан-

койском районе и с целью улучшения хозяйственной деятельности, с 1 января 1962 г. Степной опорный пункт был переведен в административно-хозяйственное подчинение Степного хозяйства.

Немало исследований ученые "Магарача" провели совместно со специалистами Болгарии, Чехословакии, Венгрии, Румынии, Франции, Германии и других стран [4-5].

Приказом Госкомитета по пищевой промышленности при Госплане СССР № 30 от 4.02.1964 г. ВНИИВиВ "Магарач" утвержден головным институтом в области виноделия.

Созданные в институте высокоурожайные сорта винограда Ранний Магарача, Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача, Первенец Магарача, Цитронный Магарача, Солнечная гроздь и другие возделываются в Украине, России, Молдове и других странах. Многолетние исследования ведутся в "Магараче" по выведению раннеспелых, устойчивых к грибным болезням и вредителям сортов винограда, созданию вин из них. Направлений исследований множество и если их обобщить, то можно сказать, что все магарачские новые технологии нацелены на безотходное производство и создание экологически чистой продукции.

За последние несколько лет исследованиями на ампелографической коллекции института (включающей 3259 сортообразцов из 42 стран мира) установлена истинность и получены паспорта на 40 сортов винограда *V. labruska* и 110 сортов *V. v. pontika georgica*, из которых отобраны 29 перспективных сортов для производства и селекции. На данный момент количество сортообразцов ампелографической коллекции составляет 3214, количество кустомест - 26660, процент заполненности коллекции 77,1%. Ежегодно заготавливается до 5 тысяч черенков 500 сортов винограда для обмена с другими организациями и учреждениями. Результаты ампелографического скрининга отсылаются в Международный банк данных МОБВ [1, 18, 22-29].

Создан принципиально новый генофонд винограда на основе гибридизации между формами винограда европейско-амурского и европейско-американского происхождения.

Переданы на госсортоиспытания 27 сортов новой селекции, в т.ч. 14 морозоустойчивых (8 столовых, 6 технических), 5 устойчивых к милдью, оидиуму и серой гнили (3 столовых и 2 технических); много клонов сортов Алиготе, Мускат белый, Мускат черный, Серсиаль, Каберне-Совиньон, Мерло, Пино, Рислинг и др.

Впервые в мире разработан метод получения растений винограда из зародышей и неполноценных семян. При скрещивании двух бессемянных родительских форм получены плодоносящие растения. В условиях культуры зародышей *in vitro* из рудиментов семян получено 43 растения, из которых 22 адаптировано к условиям *in vivo*.

Впервые в мире применен метод белковых маркеров для генотипической идентификации гибридов, сортов и клонов винограда. Метод идентификации видов и сортов винограда по белковым маркерам позволяет моделировать выведение сортов винограда, подбирать необходимые родительские пары. Этим методом доказано генетическое отличие от основных сортов (Мускат белый и Серсиаль) 4 клонов винограда, которые зарегистрированы Государственной сортокомиссией.

Разработаны методики по изучению, сортоиспытанию и размножению винограда.

Впервые в виноградарстве разработан способ диагностики засухоустойчивости сортов-подвоев винограда в культуре ткани, представляющий собой современный биотехнологический метод тестирования подвоев винограда по степени их адаптации к условиям засухи.

На основе мониторинга водного режима виноградного растения изучена возможность повышения качества урожая путем воздействия дозированным водным стрессом на растения, установлена возможность актив-

ного влияния на качество урожая в результате кратковременного стрессового воздействия.

Разработаны теоретические основы использования и установлены механизмы действия индукторов устойчивости винограда к болезням. Выявлены индукторы устойчивости к милдью, оидиуму, серой гнили; определены основные технологические параметры их использования: нормы применения, срок защитного действия, кратность применения.

Разработанный метод фитосанитарного контроля позволяет рационально использовать пестициды и на 30% снизить пестицидную нагрузку на виноградники без снижения эффективности защитных мероприятий.

Созданы научные основы производства вин с сокращенным технологическим циклом путем максимального извлечения фенольных веществ и компонентов экстракта из виноградной ягоды, накоплению их в виноматериалах с привлечением дополнительных способов и средств (настаивание на мезге, ферментативная обработка, контакт с дубовой клепкой, гранулами дуба и т.п.). Результаты исследований показали возможность производства крепких вин с сокращенным технологическим циклом на основе применения следующих приемов:

- использование ферментных препаратов пектолитического действия при настаивании мезги с целью максимального повышения экстрактивности виноматериалов;

- применение обработки спиртов (особенно виноградных) виноградными семенами или древесиной дуба с целью обогащения их фенольными веществами, что способствует ускоренному формированию и созреванию приготовленных на их основе виноматериалов;

- проведение термокислородной обработки виноматериалов в условиях контакта с гранулятами дуба.

Паспортизовано 20 культур микроорганизмов для столовых и шампанских виноматериалов. На 100 заводов первичного виноделия ежегодно рассылаются чистые культуры дрожжей.

Разработана технология производства новых марок игристых вин при сокращенном технологическом цикле.

Разработана усовершенствованная технология и аппаратурно-технологическая схема ускоренного созревания коньячных спиртов, включающая чередование их нагрева и охлаждения.

Установлен состав комплекса биополимеров, ответственных за формирование необратимых и обратимых коллоидных помутнений вин. Установлено влияние технологических приемов переработки винограда, обработки сусле и виноматериалов на формирование коллоидных помутнений вин.

На предприятиях Крыма и Казахстана проведены производственные испытания методики определения показателей розливозрелости ординарных и марочных виноматериалов типа Портвейн белый и Мадера. Разработана и утверждена "Методика определения показателей розливозрелости крепленых виноматериалов".

Впервые для оценки степени созревания столовых сухих виноматериалов предложены соотношения различных их компонентов, получена система показателей, выявляющая с высокой степенью уверенности различия между столовыми ординарными и марочными винами. Аттестована методика выполнения измерений индексов "химического возраста" вин. Разработаны, прошли производственные испытания и утверждены методические указания по выявлению фальсификации столовых марочных вин.

Разработаны методические указания по определению фальсификации коньяков с использованием 14 показателей с учетом коэффициентов их значимости.

Разработана технология получения биологически активного пищевого концентрата полифенолов винограда "Эноант", изучены его физико-химические и антиоксидантные свойства, совместно с Крымским медицинским университетом проведены клинические испытания и получены положительные результаты. Нарботанная в объеме 20 дал опытная партия концентрата передана санаториям ЮБК для широких клинических испытаний.

Разработана технология получения крепких виноградных напитков из дрожжевого и выжимочного спирта-сырца.

Разработана методика прогнозирования регионального развития винодельческого производства, основанная на прогнозировании объемов выработки виноматериалов с учетом спроса на них как внутри региона, так и на внешних рынках. Рассчитаны объемы производства винограда и виноматериалов в Крыму, необходимые для удовлетворения потребительского спроса на винопродукцию, предложен ряд экономических мероприятий, способствующих реализации прогнозных уровней производства.

Институтом постоянно готовятся предложения вышестоящим организациям по совершенствованию развития отрасли.

Специалистами института 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 отечественных ученых отрасли, чье имя не было бы связано с этим научным центром. Можно говорить о главном кластере - школе "Магарача", причем многопрофильной. В институте действует спецсовет по защите кандидатских и докторских диссертаций.

Научная библиотека Института винограда и вина "Магарач" имеет уникальный фонд: 20% имеющихся в ней изданий не комплектовалось ни

в одной из библиотек. Общий фонд на 01.11.2000 г. составил 113156 печатных единиц.

Ценные свидетельства эпохи, документы по истории науки бережно собираются и изучаются в музее института, основанном в 1965 г. при Т.К. Катарьяне.

В 1990 г. Институт винограда и вина "Магарач" принимал у себя виноградарей и виноделов со всего мира. Здесь, в Ялте, состоялась 70-я Генеральная Ассамблея Международной организации винограда и вина (МОВВ).

В 1994 г. на базе института под эгидой МОВВ прошел Международный симпозиум по селекции и генетике винограда, в котором приняли участие 18 стран мира.

Кроме них, в институте проводятся Международные дегустации вин и Международные конкурсы лучших образцов столового винограда.

В 1995 г. 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 и не только крымских. В конкурсах участвуют виноделы России, Украины, Молдовы, Белоруссии, Туркменистана, Казахстана, Грузии, Армении, стран Балтии. Все это способствует человеческим контактам и передаче мастерства, традиций, без чего невозможно развитие древней профессии виноградаря и винодела.

Крымские астрофизики присвоили имя "Магарач" открытой ими малой планете.

Виноделие - одна из древнейших профессий, а умение ценить вино - один из признаков высокой культуры человека.

В книге отзывов посетителей дегустационного зала немало стихотворных строк, написанных отнюдь не поэтами. Магарачские вина творят чудеса. Благоприятное сочетание почвенно-климатических условий,

защищенность Южного берега высокими горами от северных холодных ветров, близость теплого моря, все это делает южнобережные вина исключительно полными, экстрактивными, придает их вкусу бархатистость и маслянистость, букету - яркость, душистость, окраске - живость и искристость.

### Литература

1. Авидзба А.М., Волынкин В.А., Лиховской В.В. и др. Мировые ампелографические коллекции ННИИВиВ «Магарач» и СКЗНИИСиВ // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета (Научный журнал КубГАУ) [Электронный ресурс]. – Краснодар: КубГАУ, 2015. – № 06 (110). С. 1444 – 1470. – IDA [article ID]: 1101506096. – Режим доступа: <http://ej.kubagro.ru/2015/06/pdf/96.pdf>, 1,688 у.п.л.
2. Акчурин Р.К. Архивы рассказывают // "Магарач". Виноградарство и виноделие. - 2000. - № 2. - С. 38.
3. Баллас М. Виноделие в России. - ТТ. I-IV, 1895-1903.
4. Брокгауз Ф.А., Ефрон И.А. Энциклопедический словарь. - С.-Петербург, 1892. - Т. VII. - С. 222.
5. Бюллетень научно-технической информации. - Ялта: ВНИИВиВ "Магарач", 1958. - № 3-4. - 150 с.
6. Валушко Г.Г. "Магарач". Люди. Судьбы. Вина. - Ялта, 1996. - 104 с.
7. Вестник виноделия. - 1904. - № 4.
8. История виноделия Крыма (сборник) / составитель Митяев В.В. / Массандра, 2001. - 271 с.
9. Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве / Под ред. М.И. Бурского. - М.-Л., 1937.
10. Кеппен П. Об успехах виноделия на южном берегу Крыма. - Типография медицинского департамента Министерства внутренних дел. - С.-Петербург, 1831.
11. Книга о вине / Я.М. Ена, В.В. Ливчун, А.В. Соловьев, М.А. Чайковская / Донецк, 1994. - 256 с.
12. Муравьев-Апостол И. Путешествие по Тавриде в 1820 году. - С.-Петербург, 1823.
13. Охременко Н.С., Гайворонская З.И. Вина Южного берега Крыма. - Симферополь: Крымиздат, 1960. - 60 с.
14. Охременко Н.С., Гайворонская З.И. Вина Крыма. - Симферополь: Крымиздат, 1963. - 78 с.
15. Павлинова А. Отчет о наблюдениях, произведенных на Магарачской метеорологической станции в течение второй половины 1890 г. и в 1891 году // Записки Императорского Никитского Сада. - Ялта. - Вып. II. - 1893. - С. 213-222.
16. Преображенский А., Промтов И. Крымские вина. - Симферополь: Крымиздат, 1954. - 114 с.
17. Промтов И.А., Охременко Н.С. Научно-производственная и учебно-показательная деятельность "Магарача" за 125 лет его существования. - Ялта, 1953. - 199 с.
18. Рожанец Г.М. Ампелографическая коллекция Института "Магарач" и ее роль в развитии отечественного виноградарства / Труды ВНИИВиВ "Магарач" (Вино-

- градарство), под ред.Т.Г. Катарьяна. - Т. VI. - Вып. I. - М.: Пищепромиздат, 1959. - С. 3-11.
19. Саломон А. Из Магарачской лаборатории // Записки Императорского Никитского Сада. - Вып. I. - 1890. - С. 51.
  20. Саломон А. Текущие работы Магарачской лаборатории // Записки Императорского Никитского Сада. - Ялта. - Вып. II. - 1893. - С.105-147.
  21. Симиренко Л.П. Крымское промышленное плодоводство. - М., 1912. - Т.1. - 746 с.
  22. Солнечная "Массандра". Изд. 2-е, перераб. и доп. - Массандра, 1996. - 409 с., с прил.
  23. Трошин Л.П., Носульчак В.А. Национальной ампелографической коллекции России 17 лет // Интерактивная ампелография и селекция винограда. – Краснодар: КубГАУ, 2012. – С. 222-228.
  24. Трошин Л.П., Носульчак В.А., Смурыгин А.С. Ампелографическая коллекция института «Магарач» - источник современного генофонда винограда России // Перспективы развития виноградарства и виноделия в странах СНГ. – Ялта, 2008. – Т. 1. – С. 76-78.
  25. Трошин Л., Турок Й., Маградзе Д. Международное сотрудничество по сохранению евразийского генофонда винограда // Виноделие и виноградарство. – 2008. - № 2. – С. 9-12.
  26. Трошин Л.П. Учитель, наставник и шеф. Голодрига Павел Яковлевич // Замечательные ученые-виноградари. – Ялта, 2008. – С. 124-130.
  27. Фролова Л.И., Панарина А.М., Трошин Л.П. Выдающийся ампелограф. Грамотенко Петр Михайлович // Замечательные ученые-виноградари. – Ялта, 2008. – С. 103-108.
  28. Энциклопедия виноградарства: в 3-х томах / Гл. ред. А.И.Тимуш; ред. коллегия А.С. Субботович и др. - Кишинев: Гл. ред. Молд. Сов. Энциклопедии, 1986-1987.
  29. Web-site <http://www.vitis.ru>, <http://www.nbgns.com/>, <http://magarach-institut.ru/>, <http://kubsau.ru/chairs/viniculture/>.

## Referenses

1. Avidzba A.M., Volynkin V.A., Lihovskoj V.V. i dr. Mirovye ampelograficheskie kollekcii NNIViV «Magarach» i SKZNIISiV // Politematicheskij setevoj jelektronnyj nauchnyj zhurnal Kubanskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta (Nauchnyj zhurnal KubGAU) [Jelektronnyj resurs]. – Krasnodar: KubGAU, 2015. – № 06 (110). S. 1444 – 1470. – IDA [article ID]: 1101506096. – Rezhim dostupa: <http://ej.kubagro.ru/2015/06/pdf/96.pdf>, 1,688 u.p.l.
2. Akchurin R.K. Arhivy rasskazyvajut // "Magarach". Vinogradarstvo i vinodelie. - 2000. - № 2. - S. 38.
3. Ballas M. Vinodelie v Rossii. - TT. I-IV, 1895-1903.
4. Brokgauz F.A., Efron I.A. Jenciklopedicheskij slovar'. - S.-Peterburg, 1892. - T. VII. - S. 222.
5. Bjulleten' nauchno-tehnicheskij informacii. - Jalta: VNIViV "Magarach", 1958. - № 3-4. - 150 s.
6. Valujko G.G. "Magarach". Ljudi. Sud'by. Vina. - Jalta, 1996. - 104 s.
7. Vestnik vinodelija. - 1904. - № 4.
8. Istorija vinodelija Kryma (sbornik) / sostavitel' Mitjaev V.V. / Massandra, 2001. - 271 s.

9. Katon, Varron, Kolumella, Plinij. O sel'skom hozjajstve / Pod red. M.I. Burskogo. - M.-L., 1937.
10. Keppen P. Ob uspehah vinodelija na juzhnom beregu Kryma. - Tipografija medicinskogo departamenta Ministerstva vnutrennih del. - S.-Peterburg, 1831.
11. Kniga o vine / Ja.M. Ena, V.V. Livchun, A.V. Solov'ev, M.A. Chajkovskaja / Doneck, 1994. - 256 s.
12. Murav'ev-Apostol I. Puteshestvie po Tavride v 1820 godu. - S.-Peterburg, 1823.
13. Ohrenenko N.S., Gajvoronskaja Z.I. Vina Juzhnogo berega Kryma. - Simferopol': Krymizdat, 1960. - 60 s.
14. Ohrenenko N.S., Gajvoronskaja Z.I. Vina Kryma. - Simferopol': Krymizdat, 1963. - 78 s.
15. Pavlinova A. Otchet o nabljudenijah, proizvedennyh na Magarachskoj meteorologicheskoj stancii v techenie vtoroj poloviny 1890 g. i v 1891 godu // Zapiski Imperatorskogo Nikitskogo Sada. - Jalta. - Vyp. II. - 1893. - S. 213-222.
16. Preobrazhenskij A., Promtov I. Krymskie vina. - Simferopol': Krymizdat, 1954. - 114 s.
17. Promtov I.A., Ohrenenko N.S. Nauchno-proizvodstvennaja i uchebno-pokazatel'naja dejatel'nost' "Magaracha" za 125 let ego sushhestvovanija. - Jalta, 1953. - 199 s.
18. Rozhanec G.M. Ampelograficheskaja kollekcija Instituta "Magarach" i ee rol' v raz-vitii otechestvennogo vinogradarstva / Trudy VNIIViV "Magarach" (Vinogradarstvo), pod red.T.G. Katar'jana. - T. VI. - Vyp. I. - M.: Pishhepromizdat, 1959. - S. 3-11.
19. Salomon A. Iz Magarachskoj laboratorii // Zapiski Imperatorskogo Nikitskogo Sada. - Vyp. I. - 1890. - S. 51.
20. Salomon A. Tekushhie raboty Magarachskoj laboratorii // Zapiski Imperatorskogo Nikitskogo Sada. - Jalta. - Vyp. II. - 1893. - S. 105-147.
21. Simirenko L.P. Krymskoe promyshlennoe plodovodstvo. - M., 1912. - T.1. - 746 s.
22. Solnechnaja "Massandra". Izd. 2-e, pererab. i dop. - Massandra, 1996. - 409 s., s pril.
23. Troshin L.P., Nosul'chak V.A. Nacional'noj ampelograficheskoj kollekcii Rossii 17 let // Interaktivnaja ampelografija i selekcija vinograda. – Krasnodar: KubGAU, 2012. – S. 222-228.
24. Troshin L.P., Nosul'chak V.A., Smurygin A.S. Ampelograficheskaja kollekcija instituta «Magarach» - istochnik sovremennogo genofonda vinograda Rossii // Perspektivy razvitija vinogradarstva i vinodelija v stranah SNG. – Jalta, 2008. – T. 1. – S. 76-78.
25. Troshin L., Turok J., Magradze D. Mezhdunarodnoe sotrudnichestvo po sohraneniju evrazijskogo genofonda vinograda // Vinodelie i vinogradarstvo. – 2008. - № 2. – S. 9-12.
26. Troshin L.P. Uchitel', nastavnik i shef. Golodriga Pavel Jakovlevich // Zamechatel'-nye uchenye-vinogradari. – Jalta, 2008. – S. 124-130.
27. Frolova L.I., Panarina A.M., Troshin L.P. Vydajushhijsja ampelograf. Gramotenko Petr Mihajlovich // Zamechatel'-nye uchenye-vinogradari. – Jalta, 2008. – S. 103-108.
28. Jenciklopedija vinogradarstva: v 3-h tomah / Gl. red. A.I. Timush; red. kollekcija A.S. Subbotovich i dr. - Kishinev: Gl. red. Mold. Sov. Jenciklopedii, 1986-1987.
29. Web-site <http://www.vitis.ru>, <http://www.nbgns.com/>, <http://magarach-institut.ru/>, <http://kubsau.ru/chairs/viniculture/>.