

Степанченко Анастасия Павловна

аспирантка кафедры археологии, этнологии,
древней и средневековой истории
Кубанского государственного университета
тел.: (861) 219-96-28

СТАНОВЛЕНИЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ НАУКИ НА КУБАНИ В ДОВОЕННЫЙ ПЕРИОД

Аннотация:

Статья посвящена первоначальному этапу формирования научной винодельческой школы Краснодарского края. Раскрываются аспекты создания опытных станций и практических школ по селекции винограда. Рассматривается роль известных российских, зарубежных и советских виноделов – энологов в становлении региональной научной школы виноделия.

Ключевые слова:

история виноделия, научная школа виноделия.

Stepanchenko Anastasia Pavlovna

post-graduate student of the chair of archeology,
ethnology, ancient and medieval history,
Kuban State University
tel.: (861) 219-96-28

FORMATION OF WINE-MAKING SCIENCE IN KUBAN IN PREWAR PERIOD

The summary:

The article is devoted to the original stage of the formation of scientific wine-making school of Krasnodar region. The aspects of the creation of experimental stations and practical schools for selection of grapes are revealed. The role of well-known Russian, foreign and Soviet winemakers – oenologist in the formation of the regional school of winemaking is examined.

Keywords:

history of winemaking, wine science school.

В последнее время в связи со значительными успехами кубанских виноделов на международных винодельческих конкурсах возрастает интерес к истории развития этой отрасли в Краснодарском крае. Подобные достижения вряд ли были бы возможны без существования на Кубани собственной научной винодельческой школы, известной и уважаемой далеко за пределами нашей страны.

Начало промышленного производства вина на Кубани относится к концу XIX – началу XX в., к этому времени мировая наука накопила большой теоретический материал о винопроизводстве, уже проверенный практикой [1, с. 141].

Промышленное виноделие нашего региона развивалось в основном в крупных хозяйствах: удельное имение «Абрау-Дюрсо», имения «Хан-Чокрак» и «Джемэтэ», имение «Мысхако», имения «Хуторок» и «Теушхо» и другие. Для обеспечения выработки высококачественной винодельческой продукции к работе привлекали ученых. В Кубанской области и Черноморской губернии в к. XIX – н. XX вв. работали такие специалисты как Ф.И. Гейдук, Э.А. Вельд, Л.С. Голицын, А.М. Фролов-Багреев и многие другие [2, с. 142].

В становлении основ научной школы виноградарства и виноделия на территории нашего края большую роль сыграли организованные в 1894 г. Сочинская садово-сельскохозяйственная опытная станция, Варваровское низшее училище плодоводства, виноделия и виноградарства, созданное в 1897 г. департаментом земледелия в Туапсе. А также открытая позднее, при казенном имении Мысхако в 1911 г., низшая практическая школа виноградарства [3, с. 15]. Эти училища готовили специалистов – виноделов и виноградарей среднего звена, работавших позднее в хозяйствах Кубанской области и других районах Северного Кавказа.

В Варваровском училище впервые на Черноморском побережье виноградники были подняты на шпалеру, помимо этого были внедрены химические средства борьбы с вредителями и болезнями винограда, изучались новые формировки виноградного куста [4, с. 16].

В задачи Мысхакской школы и Сочинской станции входили: выращивание и продажа населению посадочного материала, а также производство опытных образцов вина. За свои достижения Сочинская станция в 1913 г. в Петербургском Ботаническом саду на выставке «Русская Ривьера» была удостоена Большой золотой медали, а Варваринское училище Малой золотой медали [5, с. 44].

Но наиболее значительные успехи кубанские ученые виноделы сделали в разработке и обосновании технологии производства шампанского.

Известно, что первый тираж шампанского в имении Абрау Л.С. Голицыным впервые был получен в 1896 г. [6, с. 25]. Он был подготовлен и осуществлен приглашенными для этой цели французскими специалистами. Это производство имело большое учебно-показательное значение и стало некоторой неофициальной школой виноградарства и виноделия в Черноморской губер-

нии [7, с. 1–4]. В имении желающие, при наличии вакансий, обучались уходу за лозами, производству вина, а так же принимались в качестве рабочих на виноградниках и в подвалах [8, с. 1–4].

Сделать мировым брендом шампанское Абрау-Дюрсо, создать авторскую технологию его производства удалось выпускнику Петербургского университета А.М. Фролову-Багрееву.

Антон Михайлович пришел в имение на должность химика в 1904 г., уже в то время он располагал отличной научной и практической подготовкой. Стажировался по рекомендации Д.И. Менделеева в ряде лучших винодельческих научных учреждений и винодельческих предприятий Западной Европы [9, с. 310].

Но, к сожалению, первый опыт работы в имении Абрау-Дюрсо Фролова-Багреева был недолгим. В связи с тем, что он поддержал революционно настроенных рабочих завода в 1905 г. был уволен без права работать в европейской части страны. В имение он возвратится лишь только в 1919 г. в качестве главного шампаниста заводоуправления [10, с. 312].

С началом Первой мировой войны в 1914 г. в нашем регионе, как и в стране в целом, резко ухудшились экономические условия. Это привело к резкому удорожанию местного производства вина. Деятельность практически всех винодельческих хозяйств Кубанской области и Черноморской губернии пошла на спад, но не пришла в полный упадок.

После ноябрьской революции 1917 г. все хозяйства по производству вина вместе с виноградниками были национализированы [11, с. 29].

Установившаяся весной 1920 г. на Кубани советская власть понимала важность этой отрасли для развития экономики страны. Некоторую часть уцелевших марочных и шампанских вин урожая 1911–1917 гг. из подвалов Мысхако и Абрау-Дюрсо, пользующихся спросом за границей, предполагалось продать за необходимую стране валюту [12, с. 80].

Для дальнейшего развития виноделия в нашем регионе были восстановлены: сочинская плодовая сельхозстанция и Туапсинский техникум (бывшее Варварьинское училище). Также открыты новые научно-опытные учреждения: станция по виноградарству и виноделию в Абрау-Дюрсо, организованная в 1917 г. [13, с. 10] и Анапская зональная опытная станция виноградарства и виноделия в 1921 г. [14, с. 141].

За время работы станции в Абрау-Дюрсо Барбероном проводилась селекция – шампанского сорта, Простосердовым были разработаны методы узучения состава винограда, химиком Будиновым был изучен вопрос о применении чистых культур дрожжей в виноделии в связи с изучением микрофлоры местных виноградников. В 1920 г. опытной станции были отведены земли и дом в бывшем имении Каткова в поселке Южная Озерейка [15, с. 13]. К концу 1922 г. станция становится частью Северокавказского винодельческого треста и расформировывается. Руководство треста стремится использовать новейшие на тот момент достижения мирового виноделия. Для ознакомления и перенятия опыта в Германию и Францию в 1923 г. сроком на два месяца командировается А.М. Фролов-Багреев.

Одним из главных организаторов, а затем свыше 10 лет научным руководителем Анапской зональной опытной станции стал А.С. Мержаниан, ученик выдающихся русских биологов – акад. В.Н. Любименко и проф. А.И. Ивановского. Артемий Сергеевич до своего возвращения на Кубань прошел научную подготовку в Никитском ботаническом саду в Крыму, позднее занимал должность специалиста по виноградарству Одесской опытной станции и одновременно преподавал виноградарство на Высших курсах виноградарства и виноделия в Одессе [16, т. 3, с. 191–192]. С самого начала своей деятельности в Анапе станция энергично развернула научно-исследовательскую работу, активно участвовала в восстановлении и развитии виноградарства и виноделия на Кубани [17, с. 141].

Новой вехой в становлении кубанской научной винодельческой школы стала организация в 1925 г., в сельскохозяйственном институте (КСХИ) двух новых кафедр – виноградарства и виноделия. Кафедру виноделия возглавил один из крупных ученых-энологов страны профессор доктор биологических наук М.Ф. Щербаков. А кафедру виноградарства – молодой ученый, впоследствии профессор П.Т. Болгарев [18, с. 142].

М.Ф. Щербаков проводил широкую работу по созданию аспирантуры с целью подготовки ученых для отрасли виноделия. В 1926 г. кафедру виноградарства и ампелографии возглавил А.С. Мержаниан [19, с. 142].

Исследовательские работы кафедр виноделия и виноградарства еще более активизировались с приходом в 1930 г. на кафедру виноделия энолога-шампаниста А.М. Фролова-Багреева. Настойчиво работая над совершенствованием технологии бутылочной шаманизации, Антон Михайлович уделял большое внимание разработке технологии ускоренного его производства в резервуарах большой емкости. Он предложил принципиальную конструктивную схему акратофорного производства шампанского, впоследствии получившую его имя [20, с. 143]. В 1936 г. Фролов-Багреев становится действительным членом ВАСХНИЛ и направляется в

свою последнюю заграничную командировку в Германию, Францию, Италию, посещая лучшие предприятия виноделия.

В конце 1937 г. решением Совнаркома СССР КСХИ был переподчинен Наркомату пищевой промышленности СССР. Изменилось и название вуза. По предложению профессора А.М. Фролова-Багреева он стал называться Краснодарский институт виноградарства и виноделия (КИВИВ). Вуз просуществовал до лета 1943 г. [21, с. 2].

Благодаря научной работе А.М. Фролова-Багреева и его учеников первый завод по производству шампанского резервуарным способом был пущен в 1937 г. Если в 1936 г. в нашей стране было выпущено 300 тыс. бутылок, то в 1942 г. – 12 млн. бутылок шампанского. За создание лучшей в то время в мире технологии и аппаратуры производства шампанских вин в 1942 г. А.М. Фролову-Багрееву присваивается звание лауреата Сталинской премии [22, с. 143].

Таким образом, резюмируя вышесказанное можно утверждать, что с началом формирования в нашем регионе промышленного виноделия в конце XIX в. начинается и становление местной научной винодельческой школы, основанной на традициях европейского виноделия. Стараниями виноградарей и виноделов Кубанской области и Черноморской губернии вина, приготовленные в нашем регионе к 1914 г. добились всероссийского признания.

С формированием в 20-е гг. собственной высшей школы, учеными виноделами Кубани был сделан существенный прорыв в исследованиях этой области знаний.

В конце 30-х гг. виноделом-энологом А.М. Фроловым-Багреевым была создана новая технология производства шампанского резервуарным способом, получившая мировое признание. Благодаря этому можно говорить, что в предвоенный период наш край вырастает в один из общепризнанных центров науки о вине.

Ссылки:

1. Фисенко Ю.Ф., Фисенко В.Н., Коваленко Ф.А. Виноделие Кубани. Краснодар, 1979.
2. Там же.
3. Там же.
4. Государственный архив Краснодарского края (ГАКК) Ф. Р – 60. Оп. 1. Д. 7. Л. 7,11.
5. Бриня О.П. М.И. Поночовный (1859–1913 гг.): историко-биографический очерк. Краснодар, 2001.
6. Ламан Н.К. Князь Лев Сергеевич Голицын. Выдающийся русский винодел. М., 2000.
7. ГАКК. Ф. 418. Оп. 1. Д. 3136. Л. 1–4.
8. Там же.
9. Шеуджен А.Х., Харитонов Е.М., Бондарев Т.Н. На службе земли Кубанской. Майкоп, 1999.
10. Там же.
11. ГАКК. Ф. Р–158. Оп. 1. Д. 9. Л. 29.
12. ГАКК. Ф. Р– 60. Оп. 1. Д. 984. Л. 80.
13. ГАКК. Ф. Р–155. Оп. 1. Д. 1. Л. 10.
14. ГАКК. Ф. Р–158. Оп.1. Д. 10. Л. 141.
15. ГАКК. Ф. Р– 60. Оп.1. Д. 7. Л. 13.
16. Мерзханиан А.С. // Энциклопедия виноградарства. Кишинев, 1986.
17. ГАКК. Ф. Р.–158. Оп. 1. Д. 10. Л. 141.
18. Фисенко Ю.Ф., Фисенко В.Н., Коваленко А.Ф. Виноделие Кубани Краснодар.1979.
19. Там же.
20. Там же.
21. ГАКК. Ф. Р.–1331. Оп. 1. Д. 1. Л. 2.
22. Фисенко Ю.Ф., Фисенко В.Н., Коваленко А.Ф. Виноделие Кубани Краснодар.1979.

References (transliterated):

1. Fisenko Y.F., Fisenko V.N., Kovalenko F.A. Vinodelie Kubani. Krasnodar, 1979.
2. Ibid.
3. Ibid.
4. Gosudarstvenniy arkhiv Krasnodarskogo kraya (GAKK) F. R – 60. Op. 1. D. 7. L. 7,11.
5. Brinya O.P. M.I. Ponochovniy (1859–1913 gg.): istoriko-biograficheskiy ocherk. Krasnodar, 2001.
6. Laman N.K. Knyaz' Lev Sergeevich Golitsyn. Vydayushchiysya russkiy vinodel. M., 2000.
7. GAKK. F. 418. Op. 1. D. 3136. L. 1–4.
8. Ibid.
9. Sheudzhen A.H., Kharitonov E.M., Bondarev T.N. Na sluzhbe zemli Kubanskoy. Maykop, 1999.
10. Ibid.
11. GAKK. F. R–158. Op. 1. D. 9. L. 29.
12. GAKK. F. R– 60. Op. 1. D. 984. L. 80.
13. GAKK. F. R–155. Op. 1. D. 1. L. 10.
14. GAKK. F. R–158. Op.1. D. 10. L. 141. 15. GAKK. F. R– 60. Op.1. D. 7. L. 13.
15. Merzhanian A.S. // Entsiklopediya vinogradarstva. Kishinev, 1986.
16. GAKK. F. R.–158. Op. 1. D. 10. L. 141.
17. Fisenko Y.F., Fisenko V.N., Kovalenko A.F. Vinodelie Kubani Krasnodar.1979.
18. Ibid.
19. Ibid.
20. GAKK. F. R.–1331. Op. 1. D. 1. L. 2.
21. Fisenko Y.F., Fisenko V.N., Kovalenko A.F. Vinodelie Kubani Krasnodar.1979.