

*Любимому учителю  
профессору  
Александру  
Александровичу  
Преображенскому  
посвящается*

*Подвалъик  
на  
Петра  
Великого*

Подвальчик на Петра Великого/ Составители:  
И.И. Пономаренко, Е.П. Шольц-Куликов Одесса,  
2010, - 144 с.

© Южная инициатива, 2010

## Дом вина в Одессе

*«Хотелся, чтобы люди, попробовав хорошее вино, чувствовали, что повысили свою культуру, обогатились знаниями о вине».*  
А.А. Преображенский

Кафедра технологии виноделия была создана в Одесском технологическом институте консервной промышленности (так он тогда назывался) в 1946 году. Ее организатором и первым заведующим был известный специалист в области виноградарства и виноделия, доктор сельскохозяйственных наук, академик АН УССР Сергей Алексеевич Мельник. В 1958 году кафедру возглавил Александр Александрович Преображенский.

А. А. Преображенский к тому моменту имел 35-летний опыт работы на винозаводах «Массандры» и «Магарача». Эти годы в Крыму, где исторически сложилось и получило развитие отечественное виноградарство и виноделие, серьезно повлияли на формирование личности Александра Александровича, как талантливого специалиста-винодела и крупного ученого.

Он пришел на кафедру с большими наработками в области улучшения технологических приемов производства крепленых, десертных и полусладких вин, винообработки и хранения виноматериалов. При этом он не побоялся взяться за новое для себя дело — подготовку квалифицированных инженеров-виноделов. И на педагогическом поприще, как в науке и на производстве, А.А. Преображенский проявил себя личностью незаурядной.

С присущей ему энтузиазмом новый заведующий кафедрой приступил к созданию научной и исследовательской базы. За короткий срок, под его руководством, был организован кабинет проектирования. Кафедру оснастили действующими моделями оборудования, учебными пособиями, был оборудован экспериментальный винный подвал, заложена коллекция вин.

Тогда же здесь была создана и учебно-исследовательская лаборатория, больше известная как «подвальчик» на улице Петра Великого. Именно здесь в творческой обстановке происходило

постижением профессии винодела. Здесь же проводилось студенческое микровиноделие, а аспиранты ставили свои опыты.

С переходом нашей кафедры в основной корпус ОТИПП им. Ломоносова

пришлось заново создавать условия для исследовательской и учебной работы. «Дом вина» — так во времена профессора Преображенского стали называть корпус кафедры виноделия в институтском комплексе на улице Свердлова.

Уделяя постоянное внимание учебной и воспитательной деятельности, А. А. Преображенский организовал масштабную научно-исследовательскую работу, умело используя потенциал всего института. Еще на Петра Великого в 1961 году по его инициативе при кафедре начал действовать научно-исследовательский сектор, в дальнейшем работавший в тесном контакте с кафедрами технологического оборудования пищевых производств, электротехники и автоматики, экономики промышленности и математики.

Научно-исследовательский сектор стал базой для исследовательских работ студентов. Студенты постоянно привлекались к научным исследованиям, которые велись на кафедре. Нередко результаты этих работ внедрялись в производство еще во время учебы авторов в вузе. Многие работы были отмечены на республиканских и всесоюзных конференциях.

На протяжении многих лет кафедра реализовывала идеи А. А. Преображенского, рожденные в «Масандре» и «Магараче». Это были работы по обоснованию новых технологий производства мадеры и портвейна, серьезные исследования по полусладким, мускатным, токайским винам и хересу.

В 1962 году при кафедре открылась аспирантура, где под руководством А. А. Преображенского были защищены 11 кандидатских диссертаций. В разные годы аспирантами и соискателями кафедры были Л. М. Бобкова, К. Л. Бодян, Л. Г. Головченко, С. В. Касько, Г. И. Козуб, Б. М. Корнелли, В. Н. Латышев, Г. Ф. Немчина.

Разработка отдельных аспектов многих проблем, таких как непрерывный способ брожения виноградного сусла, хересование, современные технологии и оборудование для производства мадеры, марсалы, мускатных, столовых сухих и полусладких вин отражены в диссертациях не только аспирантов кафедры, но и дру-

гих кафедр института. Л. М. Бобкова и С. В. Касько занимались столовыми белыми винами. Лариса Михайловна исследовала влияние физико-химических показателей сусла на качество вин. Сергей Васильевич усовершенствовал технологические приемы переработки винограда. Л. Г. Головченко разрабатывала усовершенствованную технологию столовых полусладких вин. Г. И. Козуб исследовал процессы хересования виноматериалов в поточных установках различных конструкций. Д. А. Миисеенко занимался новыми направлениями изготовления вин типа «портвейн белый» и разработкой рациональных аппаратно-технологических схем поточного производства.

А. А. Преображенский сыграл большую роль в становлении личности Е. П. Шольца-Куликова, впоследствии известного винодела, крупного ученого, профессора. Под его руководством, Евгений Павлович выполнил множество опытов в первичном виноделии, в процессе созревания мадеры, мускатных десертных вин.

В институте защитили диссертации и другие известные виноделы.

Т. А. Начева — по способам обогащения коньячных спиртов и, коньяков высококипящими компонентами, В. Л. Ривкин — по внедрению поточной технологии производства виноградных вин. М. А. Ковтун — по исследованию процесса извлечения сусла из виноградной мезги и совершенствованию оборудования для его осуществления. А. А. Ерофеева — по исследованию процесса мадеризации и разработки новых методов приготовления вина типа мадера. А. И. Иванютина — по разработке поточной технологии приготовления белых и красных крепленых вин, требующих контакта с мезгой. В. Д. Емельянов — по усовершенствованию гребнеотделяющего устройства винодельческих валковых дробилок-гребнеотделителей. О. А. Буртов — по исследованию и разработке технологии концентрированного виноградного сусла методом вымораживания при производстве вин.

Сам А. А. Преображенский в 1970 году, в Московском технологическом институте пищевой промышленности, защитил докторскую диссертацию по вопросам технологии приготовления крепких и десертных вин, в которой обобщил свой многолетний опыт работы по этой теме.

Будучи настоящим генератором новых идей. Александр Александрович сумел не только организовать на кафедре научно-исследовательскую работу, но и наладить связь с винодельческими предприятиями, содействовал скорейшему внедрению последних научных достижений в производство. В этих контактах, в свою очередь, были заинтересованы лучшие винодельческие предприятия страны.

На базах винодельческих заводов Херсона, Одессы, Одесской области, Крыма и Молдавии проводились экспериментальные исследования, отрабатывались технологические приемы, опробывалось винодельческое оборудование.

Значительные усилия кафедры профессора А.А.Преображенского были связаны с внедрением в промышленность новой прогрессивной технологии брожения суслу в потоке, выдержки мускатных вин, хересования вина в потоке, мадеризации и портвейнизации в герметизированных установках, суслоотделения и процесса прессования. Были разработаны конструкции установок и устройств для мадеризации, портвейнизации и хересования вина, брожения суслу в потоке для белых вин, суслоотделения и регулирования режимов прессования винограда.

Большая часть этих разработок была успешно внедрена в производство. Брожение суслу в потоке — на более чем сотне установок в Крымской, Херсонской и Одесской областях. Суслоотделение в стекателях типа «Крым» — на более чем четырехстах установках. Отметим также внедрение оборудования по мадеризации, созреванию муската и портвейнизации в термостатированных установках.

Со временем кафедра профессора А.А.Преображенского становится подлинным научным центром важнейших теоретических и практических задач виноделия. На базе кафедры проводятся семинары и конференции, идет активный обмен преподавательскими кадрами с институтами Москвы и Краснодара, Кипинева и Грузии, народной республики Болгарии.

На кафедру постоянно приезжают специалисты из разных концов страны. Не только для того, чтобы поделиться опытом работы, но и просто поговорить по душам в непринужденной откровенной обстановке, создать которую Александр Александрович Преображенский был большим мастером.

Велики заслуги профессора А.А.Преображенского в развитии кафедры технологии виноделия Одесской академии пищевых технологий. За время работы в вузе, под его руководством было подготовлено 1200 специалистов-виноделов в настоящее время продолжающих его дело во многих странах ближнего и дальнего зарубежья.

Заведующий кафедрой Александр Александрович Преображенский создал школу своих последователей — ведущих ученых и производственников, не только обеспечивающих функционирование отрасли — приближающих ее завтрашний день, передающих эстафету поколений молодой смене. И в этом, пожалуй, главная заслуга Учителя!

*В.А. Русаков,  
профессор, заведующий кафедрой  
технологии виноделия ОГАТУ  
Н.П. Белявская,  
главный библиограф библиотеки  
ОГАТУ*

