

Завод шампанских вин на
Французском бульваре, 3Б.
Арка и ворота.



Виноделие ОДЕСЩИНЫ

Страницы истории

Одессина благодаря своим природным факторам — один из древнейших районов виноделия. Виноградарством и виноделием в наших краях занимались задолго до появления Одессы. С основанием же и ростом города, занимающего выгодное географическое положение в отношении важнейших внутренних винодельческих регионов — непосредственная близость Бессарабии, связь как с Крымом, так и с Кавказом дешевым морским путем, Одессина приобретает все большее значение как промышленный и торговый центр виноделия.

В начале XIX в., после присоединения Бессарабии к России (1812 г.), оценивая экономические возможности новой провинции, русское правительство обратило серьезное внимание на расширение виноградников вокруг Аккермана (ныне г. Белгород-Днестровский). Полномочный наместник Бессарабии получил предписание правительства в кратчайшие сроки привести в порядок старые посадки винограда и расширить их за счет новых. Было принято решение о создании в селении Шабо, расположенном на берегу Днестровского лимана, в 8 км от Аккермана и в 70 км от Одессы, образцового виноградарского хозяйства при помощи колонистов — знатоков своего дела. Первые семьи французских колонистов из Швейцарии прибыли в Шабо в 1822 г. Это были опытные виноградары и виноделы. Царским правительством им были предоставлены льготы, отведены лучшие земли. К тому же, в их распоряжении была дешевая рабочая сила — местное безземельное крестьянство. Благодаря перечисленным факторам

они в короткий срок достигли замечательных результатов.

Имена некоторых шабовских виноградарей и виноделов, в первую очередь Карла Ивановича Тардана — сына основателя колонии Луи Винсена (Ивана) Тардана и Давида Доньи — крупного специалиста по шампанским винам, знали далеко за пределами края.

Спустя сто лет (1922 г.) на плане колонии (в тот период Бессарабия — в составе Румынии) — 144 имения, в каждом из которых — подвал для хранения и выдержки вина. В настоящее время в границах прежней колонии осталось около сотни старых подвалов, многие из них в прекрасном состоянии, несмотря на почтенный возраст — около и даже более полутора сотни лет.

На базе крупных хозяйств колонистов Лорана, Тевны, Буксея, Доньи и других в августе 1940 г., после воссоединения Бессарабии с Украиной, был основан винсовхоз-завод «Шабо». В старинных подвалах завода по сей день используются дубовые буты, ранее принадлежавшие колонистам.

В конце 70-х годов на территории завода было построено трехъярусное железобетонное винохранилище емкостью в 500 тыс. декалитров. В первом и втором ярусах были установлены дубовые буты, привезенные из Крыма, а в нижнем — эмалированные цистерны.

Завод, на котором трудятся потомки местных виноделов, бережно относится к доставшемуся в наследство хозяйству, поддерживая и постоянно расширяя его. Традиционно неустанным вниманием уделяется качеству выпускаемой винопродукции.

На заводе вырабатываются марочные, сортовые, шампанские и крепленые виноматериалы, которые поставляются для производства замечательных вин и коньяков, выпускаемых заводами Одессы. Выпускаются вина собственной марки, которые неоднократно отмечались на международном уровне.

В советское время совхоз-завод занимал ведущие позиции в виноделии Украины. И сегодня, в сложных условиях становления суверенной Украины, Акционерному обществу «Шабо» удается поддерживать на высоте традиции шабовских виноделов.

Оценивая значение шабовских колонистов в развитии виноградарства и виноделия, надо помнить, что бессарабские вина славились еще задолго до появления колонистов в этих краях. Бессарабские вина вывозились в Польшу, Венгрию, а в годы гибели французских виноградников от филлоксеры поступали на французский рынок и получали высокие оценки потребителей.

И все же, шабовским колонистам принадлежит большая заслуга в распространении грамотных приемов в виноградарстве и виноделии. К. И. Тардан — автор первого практического руководства «Виноградарство и виноделие», составленного применительно к Новороссийскому краю и Бессарабии и вышедшего в 1854 г. Однако опытом швейцарцев могли воспользоваться только крупные землевладельцы.

Гораздо большее содействие развитию виноградно-винодельческого хозяйства принадлежит Обществу сельского хозяйства Южной России, организованному в 1828 г. по иници-

ативе генерал-губернатора Новороссийского края и полномочного наместника Бессарабии графа Михаила Семеновича Воронцова. С 1830 г. (регулярное издание с 1832 г.) издавались «Листки», а с 1841 г. — «Записки Императорского общества сельского хозяйства Южной России», на страницах которых отражались научная мысль и передовой опыт по вопросам, связанным с выращиванием винограда и производством вин.

При жесткой конкуренции дешевых бессарабских вин в середине XIX в. виноградники в окрестностях самой Одессы промышленного значения, как правило, не имели. Их продукция, в основном, шла на удовлетворение потребностей своих хозяев. Среди винодельческих усадеб того времени выделялись хозяйства гг. Альбранда, Курисса, Ротэ, Дайбера, Вурстера, Нарышкина. Одесская печать отмечала разнообразие коллекции иностранного сортамента этих землевладельцев и высокое качество изготавливаемых ими вин, на уровне хороших сортов французского.

В этот период идет бурное расширение виноторговли, наиболее яркими представителями которой можно назвать фирмы: «Нуво», основанную в 1834 г., «Ассоцион Виниколь», основанную в 1842 г., «Ц. Гинанд» и «Ц. Грандт», основанные в 1856 г.

Из Аккерманского уезда «вина идут сплошным потоком... в Одессу: либо морским путем, либо пароходом через лиман в Овидиополь и оттуда сухим путем на Одессу, либо через Маякскую переправу, либо, наконец, зимою — по льду через лиман и гужем также на Одессу. Здесь лучшие вина частью идут на местное потребление, в Одессе, частью отсылаются далее, преимущественно в Варшаву, а засим в последнее время в громадном количестве и в Западное Закавказье». (Баллас М. Виноде-

лие в России. Ч. 5. Южная Россия, 1899).

К концу века в Одессе действуют крупные винодельческие и виноторговые компании. В тот период винное дело Удельного ведомства было одним из самых крупных в Одессе; за ним по сумме оборотов шли фирмы Нуво (Фук), Синадино, Розенблат, Берштейн, Гинанд, Болгаров, Сирогос, Фишер и Рабинович (Южно-рус. альманах, 1900). В это время из Бессарабии, Крыма, Кавказа в Одессу ввозилось ежегодно 1426000 пуд., а вывозилось до 600 тыс. пуд. вина. Ввоз вина из-за рубежа значительно сократился в связи с вытеснением иностранной продукции вином местного производства.

Одесская печать отмечает, что к этому времени улучшилось и качество обращающихся в одесской торговле вин, что обуславливалось как совершенствованием технических приемов виноделия, так и приемов погребного дела и способов сохранения вина на месте, в Одессе.

В 60—70 гг. XIX века в Одессе насчитывалось 26 зарегистрированных оптовых складов и 18 погребов русских вин, в канун Первой мировой войны — порядка ста.

В числе крупных погребных хозяйств в Одесской виноторговле одно из первых мест занимало предприятие братьев Синадино. В 1895 г. под руководством главного винодела Николая Васильевича Скилоса для этой фирмы был сооружен громадный подвал, состоящий из трех подземных этажей и одного наверху, весь выложенный местным известняком. Общая вместимость подвала — до 200 тыс. ведер.

Фирма Синадино закупала в различных районах Бессарабии, преимущественно в Аккерманском уезде, ежегодно от 50 до 100 тыс. ведер и, после выдержки их в течение трех лет, сбывала оптом и в бутылках в



В старом погребе.

Одессе, Варшаве и других местах, в среднем ежегодно около 70 тыс. ведер вина.

Из дегустированных вин этой фирмы отдавалось предпочтение аккерманским белым винам и пуркарским красным. На Всемирной выставке в Чикаго в 1893 г. было удостоено награды № 4 — Бессарабское.

После революции, весь довоенный период, в подвалах фирмы Синадино размещался завод Плодовиносоюза.

В 1889 г. Удельное ведомство приобрело и значительно расширило подвалы фирмы Нуво, общей площадью в 1,5 дес., расположенные по Мало-Фонтанской дороге. Строительство фирмой склада для хранения и выдержки вин датируется 1857 г., что, собственно, и является точкой отсчета Одесского винзавода на Французском бульваре, 10. Покупка, ремонт и, как мы сейчас говорим, модернизация, а также пристройка 4-х новых пролетов были проведены архитектором Токаревым. В «Вестнике виноделия» за 1894 г. приводится план реконструированного подвала. Тогда он именовался Центральным винным подвалом Удельного ведомства в Одессе. В начале века его официальное название — Первый государственный винный базисный склад,

Винзавод на Французском бульваре, 10.
Производственный корпус



несколько позже — Первый казенный винный склад.

В советский период, в 20-е годы — это Центральный винзавод, входящий в Одесское отделение Управления государственного виноградарства и виноделия Украины (Укрвинделуправление, впоследствии переименованное в Укрсадвинтрест), по традиции именуемый Базовым винным складом («Базвин»). В дальнейшем завод переподчинялся вновь организуемым трестам — Укрвинпромтресту, Одесвинпромтресту, Соковинпрому. В наше время он наиболее известен как Одесский винзавод № 1. К 1934 г. завод выпускал 250 тыс. декалитров алкогольных напитков более 20-ти наименований, что давало государству 19—20 млн. руб. ежегодного дохода.

Первым виноделом Центрального завода работал Николай Михайлович Преображенский, бывший фактически главным виноделом Укрвинделуправления. Именно ему винзавод на Французском бульваре, 10, во многом обязан своим развитием и добрыми традициями в производстве высококачественных украинских вин.

На этом заводе работал также крупный специалист-винодел И. И. Койлю-Бечкеджи, который в 1945 г. впервые в Украине (тогда Крым не входил в состав УССР) приступил к изготовлению и выпуску шампанского бутылочным способом и в 1948 г. изготовил 60 тыс. бутылок шампанского, получившего на дегустации в Москве высокую оценку.

В 1889 г. известным на юге России предпринимателем Периклом Федоровичем Родоканакки было основано Товарищество виноделия. В 1891 г. Товарищество построило завод по производству шампанского «Эксцельсьиор» из отечественных вин французским способом. Завод располагался на Молдаванке (Бугаевская, 52—54), где у Родоканакки были большие земельные участки. Завод занимал 22 галереи (погребов), площадью около 1000 кв. сажен. Для приготовления шампанского были приглашены французские специалисты из лучших французских заводов. Составление однородных партий (cuvées) производилось главным виноделом, который более четверти века руководил производством шампанских вин в Шампани. Особого внимания заслуживали холодильные аппараты.

В первый же год было изготовлено 250 тыс. бутылок шампанского из бессарабского вина хорошего качества. И в дальнейшем производстве использовались бессарабские вина, лишь изредка, в неудачные годы завод закупал сырье в Кутаисской губернии, в селении Бахдати.

Следует отметить, что Товарищество виноделия очень серьезно относилось к качеству заготавливаемого сырья, приобретало вино при условии соблюдения должных сроков



Виноградники Одесщины

сбора винограда, тщательной сортировки его; использовало собственные прессы. В этих целях командировались специальные лица, следящие за уборкой винограда и выделкой сусла, доставляемого в Одессу на завод.

Одновременно с шампанским делом с 1897 г. Товарищество занялось также перекуркой вина на коньяк — опять-таки по французской технологии. Продукция Товарищества виноделия — шампанское «Эксцельсьиор» и коньяк «Феникс», удостоенная высших наград на международных выставках, поставлялась во все известные виноторговые фирмы Российской Империи. Судя по информации из «Вестника Финансов», публиковавшейся на страницах «Вестника виноделия», завод шампанских вин Товарищества виноделия относился к числу наиболее прибыльных предприятий.

В 1897 г. русскими и иностранными предпринимателями было организовано Южно-русское общество виноделия «Генрих Редерер». Основной капитал общества составлял 500 тыс. руб. золотом.

Учредители фирмы организовали производство шампанского на таких же началах, на каких оно изготовлялось во Франции. Высокие пошлины на привозимое из-за границы шампанское давали возможность и у нас заняться приготовлением настоящего шампанского не только из бессарабских либо крымских лоз, но даже из природных лоз Шампани.

Общество приобрело участок земли по Мало-Фонтанской дороге, 32 (ныне Французский бульвар, 36) и построило завод, соответствующий всем требованиям уровня техники того времени. Пригласило опытного ковишта, много лет состоявшего chef de cave известной старой фирмы шампанских вин в Реймсе. Кроме того, был приглашен целый штат опытных французов-рабочих, обучавшихся ранее на разных заводах Шампани.

Были построены погреба — хорошо вентилируемые, приспособленные для многолетней выдержки 2000000 бутылок.

1 октября 1899 г. был произведен первый выпуск шампанского фирмы

«Генрих Редерер», и вскоре это шампанское завоевало международное признание.

Как отмечали «Земледельческая газета» за 1849 г. (№ 76) и «Одесский вестник» за 1850 г. (12 июля), в Одессе еще в 40-х годах XIX в. за Тираспольской заставой существовало предприятие по производству шампанских вин, приобретенное в 1850 г. известным в то время виноторговцем Иваном Изнаром у наследников генерал-майора Л. А. Нарышкина. Сообщалось, что изготовлялось шампанское якобы французским способом, что, конечно, более, чем сомнительно. Отмечалось удовлетворительное

внешнее оформление и умеренная цена бутылки вина — 1 руб. серебром. В то время хорошо было известно, имя крупного виноторговца Андрея Посохова, который к концу века владел огромным земельным участком по Мельничной улице, где ныне размещается Одесский коньячный завод.

Фирмой «Е. С. Склаво», основанной в 1847 г., шипучие вина производились в Одессе с 1876 г.

Несмотря на то, что шипучие вина издавна выпускались в России, их качество, как правило, было на низком уровне и, конечно, не могло выдержать конкуренции с французским vins mousseux. С пуском в Одессе двух крупных заводов шампанских вин, действительно применявших французскую технологию, было положено начало производству конкурентоспособной продукции. При этом значительно сократился импорт в Россию иностранных вин этого типа, выражающийся весьма крупной суммой в 900 тыс. руб. (ср. за 1896—1897 гг.).

У промышленных предприятий тоже разные судьбы — счастливые, печальные, а порой и трагические.

Погребов фирмы Синадино на Градоначальнической, 26, были разрушены во время Отечественной войны.

Завод шампанских вин Товарищества виноделия на Бугаевской, 52 был разрушен в годы гражданской войны. Впоследствии его прекрасно оборудованные подвалы, в которых так остро нуждалась винодельческая промышленность Одессы в послереволюционный период, превратили в овощехранилище. После Великой Отечественной войны армейские службы использовали верхний ярус под склады. Вот уже и в наши дни участок земли с подвалами переходил из рук в руки. Похоже, что сейчас он остался без хозяина. А жаль... По сведениям, полученным в Управлении инженерной защиты территории г. Одессы, на этом участке, в отличие, например, от центра города, где было сосредоточено большинство виноторговых точек с 2-х и 3-ярусными подвалами, грунтовые воды расположены глубоко. А в центре 2-й и 3-й ярусы уже затоплены.

Шампанскому заводу на Француз-

ском бульваре, 36, можно сказать, повезло. Он сравнительно благополучно пережил революционные бури и разруху гражданской, но, к сожалению, долгие годы не использовался по назначению. После Отечественной войны завод был восстановлен и модернизирован. С марта 1952 г. Одесский завод шампанских вин возобновил выпуск шампанского, по сей день радуя нас элитным напитком высокого качества.

Одесский коньячный завод — также одно из старейших винодельческих предприятий города. Свое официальное летоисчисление завод начинает с Товарищества «Черноморское виноделие» (владельцы Эльман М., Рейфман П. и К⁰), основанного в 1899 г. В ассортименте продукции, выпускаемой Товариществом, значились виноградные вина, ликероводочные изделия, коньяки.

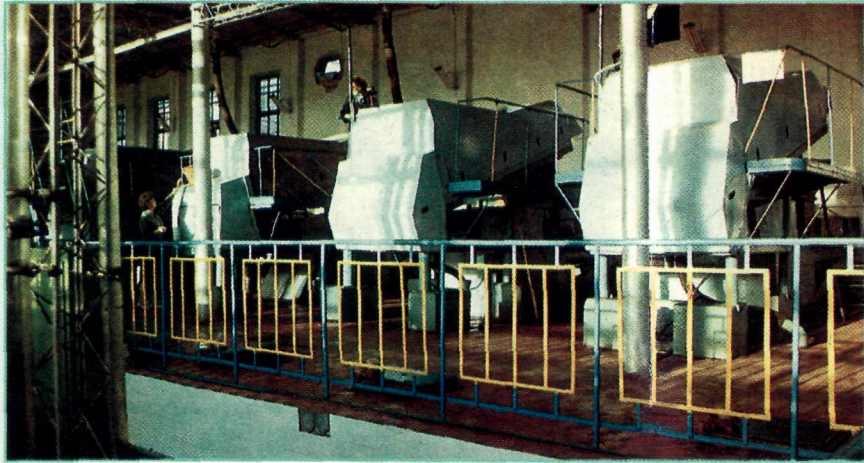
В 1909 г. предприятие на Мельничной, 23 (ныне — 13) переходит в собственность винопромышленника и виноторговца Асвадурова, а в 1911 г. его приобретает крупнейшая торговая фирма «Н. Л. Шустов с Сын-ьями».

Как отмечает в своем обзоре Джанполадян Л. М., основной капитал Акционерного общества Н. Л. Шустова, существовавшего с 1863 г. в Москве, составлял в 1896 г. 500 тыс. руб., в 1909 г. — 1, 5 млн. руб., а в 1914 г. — 2 млн. руб. Фирма Шустова контролировала продажу коньяков, виноградных водок, ликеров и вин в Москве и ряде городов. Она расширяла производство, создавая новые предприятия в виноградарских районах России. Были открыты винные, коньячные, ректификационные заводы в Кишиневе, Курдамюре (Азербайджан), Ташкенте, Самарканде, Одессе, Варшаве. В 1899 г. был куплен коньячный завод Таирова — первый коньячный завод в Армении. В 1914 г. чистая прибыль фирмы составила 500 тыс. руб.

С присущей шустовской фирме хваткой на Молдаванке разворачивается строительство производственных и подсобных помещений, реконструируются имеющиеся — расширяются производственные мощности доставшегося хозяйства.

В «Одесских новостях» за 12 февраля 1912 г. было опубликовано объявление Товарищества «Шустов с С-ми» об открытии в Одессе Централь-ных складов коньяков и виноградных вин.

В скором времени одесская коньячная продукция с известной шустовской эмблемой — колоколом, украшающим ныне фасад заводского корпуса на Мельничной, начала активно завоевывать рынок. И не только отечественный. Как известно, коньяки Шустова наряду с коньяками Сараджишвили, Рейделя и др. успешно конкурировали с заграничными по качеству. Фирма Шустова получила Гран-при на выставке в Париже в 1906 г. В дальнейшем винам и коньякам этой фирмы присуждено 11 медалей на выставках в Лондоне, Милане, Париже,



Цех переработки винограда.

Льеже, Риме, Барселоне, Монтевидео и др.

После революции завод входил в систему Одесского губернского треста пищевой промышленности (Пищетрест). В справочном издании «Вся Одесса» за 1923 г. отмечается, что производительность винно-коньячного завода бывшего Шустова (так официально именовался завод вплоть до 1930 г.) в 1922 г. достигла 30% довоенного производства, выразившись в 40 тыс. руб. в довоенных ценах в месяц и дав увеличение по сравнению с 1921 г. почти в 4 раза.

В 1929 г. завод перешел в систему Укрсадвинтреста. В это время его ассортимент состоял из 39 наименований — коньяки, ликеры, наливки, водка.

В послевоенный период завод начинает специализироваться на коньяках, постепенно исключая выпуск другой продукции, и с 1949 г. идет быстрый рост коньячного производства. Расширяется ассортимент, улучшается качество.

Став обладателем международного приза «За качество продукции» в наше сложное время, Одесский коньячный завод подтвердил и приумножил славу прародительских — шустовских напитков.

Со становлением южноукраинского виноградарства и виноделия на прочную научную основу связано имя Василия Егоровича Таирова, переехавшего в Одессу в 1892 г. В. Е. Таиров понимал, что без широкого распространения знаний, без серьезных научных исследований подъем виноградарства и виноделия невозможен. В качестве первого шага он составляет «Библиографический указатель книг, брошюр и журнальных статей по виноградарству и виноделию за 1755 — 1890 гг.», изданный в 1892 г., и с этого же 1892 г. начинает издавать журнал «Вестник виноделия», постепенно объединивший вокруг себя выдающихся ученых и практиков и ставший настоящей энциклопедией как теоретических, так и практических знаний.

Одновременно Василий Егорович вынашивает идею о создании в России специального опытного учреждения по виноградарству и виноде-

лию. Благодаря его неутомимой деятельности 5 февраля 1905 г. состоялось официальное открытие Винодельческой станции — единственного в то время научно-опытного учреждения данного профиля.

С первых дней своего существования станция становится серьезным научным учреждением, где под руководством и самым активным участием В. Е. Таирова ведутся исследования по микробиологии брожения вин, изучению химического состава вин с целью борьбы с их фальсификацией.

Вместе со своим ближайшим сотрудником и помощником Владимиром Александровичем Гернетом он налаживает большую консультативную и просветительную работу, организует курсы для широких кругов виноградарей и виноделов, привлекая для чтения лекций крупных специалистов.

С целью подготовки хорошо образованных специалистов для широкого развития и правильной постановки виноградарства и виноделия в виноградарских районах России в 1914 г. по инициативе В. Е. Таирова при станции были организованы Высшие курсы. Газета «Южная мысль» за 1914 г. писала, что с открытием Высших курсов «Одесса, имеющая первое в Империи научно-опытное учреждение по виноградарству и виноделию, станет также центром для высшего в стране образования в области названных отраслей народного хозяйства».

За годы своей деятельности станция из крохотного учреждения, помещавшегося в двух комнатах на Новом рынке, переросла в крупнейший Научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия, носящий имя своего основателя.

Многочисленные и эффективные исследования, проведенные институтом за эти годы, свидетельствуют о том, что мечта его основателя сбылась. Институт играет ведущую роль в развитии виноградарства и виноделия в Украине, и в замечательных успехах винодельческих предприятий, в первую очередь — на Одессчине — значительная заслуга сотрудников института Таирова.

Н. П. БЕЛЯВСКАЯ,
сотрудник Одесской
государственной академии
пищевых технологий.